



みやぎ

学校給食だより

～子どもたちの「未来！」のために～

《TOPICS》

- I 学校給食共同調理場施設・食育活動紹介【2・3ページ】
栗原市北部学校給食センター
- II 食育教材実践事例紹介【4ページ】
仙台市立栗生小学校
- III 世界の料理【5ページ】
- IV 公益財団法人宮城県学校給食会新事務所・倉庫完成！【6・7ページ】
- V 給食会の取組み・令和4年度事業について【8ページ】

写真：新事務所・倉庫

2022.9

学校給食共同調理場施設・食育活動紹介

本ページでは、宮城県内で学校給食における地場産物使用品目数の多い栗原市北部学校給食センター様の取組みについてご紹介いたします。

情報提供：栗原市北部学校給食センター

1. 栗原市北部学校給食センターとしての取組

栗原市北部学校給食センターは2016年8月に開設しました。「地元産の食材を多く入れた給食を提供し、生産と食のつながりについて、子どもたちの理解を深める」を理念に、現在、小学校4校・中学校1校・義務教育学校1校の約1780食を提供しています。

当センターの地場産物活用状況については、まず、週に4回提供している米飯には、県内屈指の収穫量を誇り、市草のデザインに用いられている、栗原市産米「ひとめぼれ」を使用しています。また、農産物や畜肉、鶏卵も地元JAや生産者などから直接購入できる体制を整えたことにより、地場産物活用状況調査において、開設当初約28%だった栗原市食材使用率が、昨年度約32%と年々増加しています。

また、通年使用できる鶏卵、豚肉、きのこ類、冷凍加工した野菜（パプリカ等）と旬の野菜や果物を組み合わせながら年間を通して地場産物を多く給食に取り入れるようにしています。

現在は、物価高騰等の理由によって年間を通して使用することが難しい地場産物もあります。ですが、栗原市の子どもたちに地場産物のおいしさを知ってもらいたいという思いから、栗原市産原料の豆腐やこんにゃくなどもできるかぎり使用回数を増やす努力をしています。

2. 給食の献立の特徴

使用する食材を地元産にこだわって選ぶようにしています。まず、米飯は栗原市産ひとめぼれを使用しており、これは栗原市内全センター共通です。この他に、地元JA新みやぎから通年で舞茸となめこ、旬の野菜を納品してもらっています。そして、鶏卵はすべて地元の鶏卵販売業者から、旬の野菜を地元生産者から直接納品してもらっています。

また、年に一度「フレンチ給食の日」を市内全センターで設けています。これは、栗原市出身で銀座でフランス料理店を営むシェフに考えていただいた献立を学校給食で提供するという取り組みです。シェフに地元産食材を使ったフレンチ献立を考案していただき、昨年度まで3年間その献立を提供してきました。

他にも、「志波姫ポーク」を養豚されている業者さんから無償提供していただき、学校給食に使わせていただきました。

これからも児童生徒たちに地産地消の大切さを伝えていかなければならないという使命感を持って、栗原市の大地の恵みをたくさん取り入れた学校給食を作っていきたいと思っております。



写真提供：栗原市南部学校給食センター

～ フレンチ給食献立 ～

- ・米粉パン
- ・牛乳
- ・ビーフステーキシャリアピンソース
- ・れんこんとなめこのヴィネグレットポテトのスープ



3. 地場産物を活かした食育活動

センター受配校である金成小中学校前期課程の3年生が金成（小堤）にある鈴木果樹園の協力により、農業体験を行っています。毎年、5月頃から果樹園に行き、りんごの生育を記録したり、小さな果実を摘果する作業をしたりしています。9月頃には実の大きさを調べたり、消毒の仕方や草刈りなど子どもたちが見ることのできないところで行っている作業について、代表の鈴木さんに話を聞いたりしています。

11月頃には実ったりんごの大きさや周りの葉などを確認します。子どもたちはその後、鈴木さんを学校に招待して、自分たちが味わったりんご作りのポイントや苦労などをまとめて班ごとに発表し、感謝を表します。給食でも毎年2～3回程度、鈴木果樹園のりんごを提供しています。

4. 地場産物を活用した献立

1. 主 食：ごはん（栗原市産ひとめぼれ）
2. 主 菜：栗原市産野菜入りキーマカレー
3. 副 菜：まめまめサラダ
4. 汁 物：栗原市産なめこと卵のスープ
5. その他：梨
6. 牛 乳

使用地場産食材

- ①精白米
- ②ズッキーニ
- ③パプリカ
- ④えだまめ
- ⑤なめこ
- ⑥鶏卵



◎献立紹介(ねらい)◎

すべての献立に地場産物を取り入れることを意識して、栗原市産米のごはん主食とし、「キーマカレー」は入っている野菜がわかるように、「ズッキーニ」と「パプリカ」を粗めのみじん切りにして入れました。「まめまめサラダ」は、子どもたちに人気のメニューで、地場産品の「えだまめ」を入れています。汁物は、地場産品の「なめこ」「長ねぎ」「鶏卵」を入れた卵スープにしました。児童生徒に「地産地消」の大切さと自分たちが住んでいる地域について知ってもらえるような献立にしました。

5. 栗原市の特色ある献立

1. 主 食：ミルクパン
2. 主 菜：ラグー
3. 副 菜：コールスローサラダ
4. 汁 物：かぼちゃのスープ
5. 牛 乳

使用地場産食材

- ①パプリカ
- ②ズッキーニ（宮城県産）
- ③きゅうり
- ④にんじん
- ⑤豚挽肉

※ズッキーニ以外は栗原市産です。



写真提供：栗原市南部学校給食センター

◎献立紹介(ねらい)◎

栗原市栗駒地区出身で東京銀座でフレンチ料理店を営んでいるシェフが、考えてくださった献立を「フレンチ給食の日」として、市内センター統一で提供しています。地元産の食材を使った献立を考案していただき、調味料も普通の給食では使用しないものを使い、本格的なフレンチを子どもたちに提供しています。昨年度は栗原市産パプリカやズッキーニ、挽肉を煮込んで作る「ラグー」をメインとしたフレンチ給食を提供し、栗原市長、教育長と試食会を開催しました。

食育教材実践事例紹介

1. オードブル皿

情報提供：仙台市立栗生小学校

バイキング給食は、お楽しみだけではなく、家庭科の学びの一環として位置付け、事前事後指導を実施しています。オードブル皿を使用すると、いつもの料理でも特別感が出て児童に好評です。家庭科の授業とリンクさせ、下記のめあてを先生方と共有して実施しています。

○栄養バランスと自分に合った量を考えて料理を選択し、盛り付けすることができる。

○会食の楽しさを味わうと共に、思いやりや感謝の気持ちを持って活動できるようにする。

5年「食べて元気に」 6年「こんだてを工夫して」（こんだてを考えてみよう。栄養のバランスを考えよう。食事の仕方を工夫しよう。）



2. 食育エプロン 何でも食べる元気なまあちゃん

家庭科 5年 「食べて元気に」の「食べ物のゆくえ」の場面で使用。ペア学習で、児童が口から排泄されるまでを自分の体を示しながら説明し合い、代表者に発表させてから、まあちゃんエプロンで説明します。小腸が長い等、食べ物の通り道が実感しやすく消化吸収の理解の助けとなっています。



なんでも食べる
元気なまあちゃん



←野菜はどこになるのかな
Aセット

野菜はどこになるのかな
Bセット→



3. タペストリー 野菜はどこになるのかな AセットBセット

理科 3年 「植物を育てよう」の「実ができたよ」で使用。実を食べる野菜の紹介。理科でこの単元を勉強している時に、給食時間の指導で活用すると実、根、葉等、植物のどの部分を食べているか、立体的な教材に児童が引き込まれ、興味関心が高まります。

4. サンプル（血管）

保健 6年 生活習慣病の予防
生活習慣病の説明に使用。脂肪分、糖分、塩分の取り過ぎ、運動不足、夜更かし等が招く、体の中の変化として、血管の異常を視覚的に伝えるために使用しています。



血管病変サンプル



手洗いチェッカー・専用ローション



簡易ふらん器



ATP拭き取り検査器

5. 衛生検査機材 手洗いチェッカー、簡易ふらん器

保健 3年 「体のせいけつとけんこう」の手や体を洗う理由を考える実験で使用。汚れに見立てた専用ローションを手に塗り、手洗い後に紫外線ライトで汚れ落ちを確認します。汚れが可視化できるため、手洗いをきちんとしないと汚れが落ちないことを、児童が目で見えて理解できます。爪の周りやしわ等、汚れの落ちにくい部分にも気付くことができました。

また、フードスタンプで給食台や机を検査し、培養して見せることで、給食時間の環境衛生も大切だと担任の先生方に理解していただけます。検査結果を職員室等で紹介すると、驚くほど給食台が汚染されていることに納得してもらえ、アルコール消毒の徹底や台拭きの定期交換につながりました。

この他にも業者のバットや給食室の床等をフードスタンプで検査することで、業者容器の取り扱いの注意、床のドライ運用の徹底が必要なが可視化できます。大腸菌やブドウ球菌も検出できるのも利点です。汚れをATP検査で数値化したり、菌を肉眼で見えるようにすることで、衛生管理の徹底が進められます。

世界の料理

今年11月下旬から12月中旬に、大規模なスポーツの大会が開催されます。開催にちなみ、本ページでは海外の郷土料理をご紹介します。献立作成時等にお役立てください。

ドイツ



基本情報

面積：35.7万平方キロメートル（日本の約94%） 人口：約8,319万人（2020年9月現在）
公用語：ドイツ語

食文化

特徴：冬季には作物があまり収穫できないため、マリネやピクルス、ソーセージ等の保存食品が発達している。南米からもたらされたじゃがいもは、多くのドイツの郷土料理に使用される。

学校生活

義務教育：9年（一部の州は10年） 学校年度：8月～6月
学期制：3学期制



出典：外務省ホームページより

カルトツフェル・ズッペ



出来上がり約140g

マッシュポテトは沈殿しやすいので、よく混ぜて盛付してください。

【作り方】

- ①じゃがいも・たまねぎ・にんじんは約1cmの角切り、ウイナーソーセージは約3mmのスライスにする。
- ②鍋にバターを熱し、たまねぎを炒める。
- ③②に水・じゃがいも・にんじん・ウイナーソーセージを順に加え、加熱する。
- ④③にマッシュポテト・コンソメ・パセリを加えて、塩・こしょうで味を整え、さらに加熱する。
- ⑤器に盛り付けたら完成☆

【栄養量】

エネルギー	55kcal	亜鉛	0.1mg
たんぱく質	1.2g	ビタミンA	44 μgRE
脂質	2.3g	ビタミンB1	0.04mg
炭水化物	8.8g	ビタミンB2	0.02mg
カルシウム	6mg	ビタミンC	6mg
マグネシウム	9mg	食物繊維	2.1g
鉄	0.4mg	食塩相当量	1.0g

【材料（1人分）】

マッシュポテト(乾燥)	5g	パセリ(乾燥)	0.01g
じゃがいも	15g	バター	1.5g
たまねぎ	10g	コンソメ(顆粒)	2g
にんじん	5g	塩・こしょう	適宜
ウイナーソーセージ	3g	水	120g

スペイン



基本情報

面積：約50.6万平方キロメートル（日本の約1.3倍） 人口：約4,708万人（2020年1月現在）
公用語：スペイン語

食文化

特徴：異なる民族・文化・宗教が交差しており、歴史的背景の影響を受けている。地方毎で特色は異なるが、オリーブオイルは全地方に根付いており、輸送業・輸出業にも影響を及ぼしている。

学校生活

学校制度：6・4・2・4（6）年制（うち、義務教育が10年） 学校年度：9月～6月
学期制：3学期制



出典：外務省ホームページより

アルボンディガス



出来上がり約90g

お好みでいんげん等の野菜を加えてください。ミートボールは、揚げて使用することも可能です。

【作り方】

- ①たまねぎ・にんにくをみじん切りにする。
- ②ミートボールを茹でる。
- ③鍋にオリーブ油とにんにくを入れ加熱し、香りが出たらたまねぎを加え、炒める。
- ④③にトマト缶詰・②のミートボール、赤ワイン、コンソメ、パセリを加えて煮込む。
- ⑤器に盛り付けたら完成☆

【栄養量】

エネルギー	168kcal	亜鉛	1.1mg
たんぱく質	6.0g	ビタミンA	15 μgRE
脂質	10.1g	ビタミンB1	0.13mg
炭水化物	8.0g	ビタミンB2	0.06mg
カルシウム	10mg	ビタミンC	5mg
マグネシウム	14mg	食物繊維	0.9g
鉄	0.4mg	食塩相当量	0.6g

【材料（1人分）】

ミートボール(冷凍)	50g	パセリ(乾燥)	0.01g
トマト缶詰	30g	オリーブ油	3g
たまねぎ	10g	赤ワイン	3g
にんにく	1g	コンソメ(顆粒)	0.3g

公益財団法人宮城県学校給食会新事務所・倉庫完成！

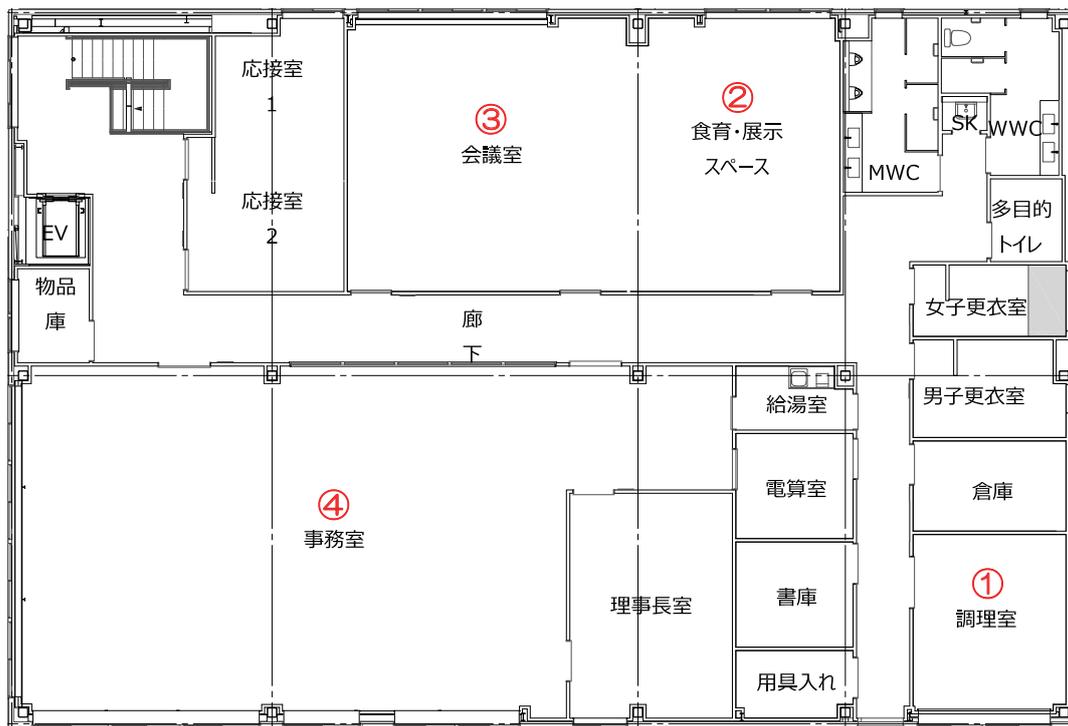
令和4年8月に公益財団法人宮城県学校給食会は、移転いたしました。新事務所棟及び常温倉庫・冷凍冷蔵倉庫の様子をご紹介します。1階は常温倉庫及び冷凍・冷蔵倉庫です。2階に事務室や会議室、食育・展示スペース等を備えています。



●アクセス

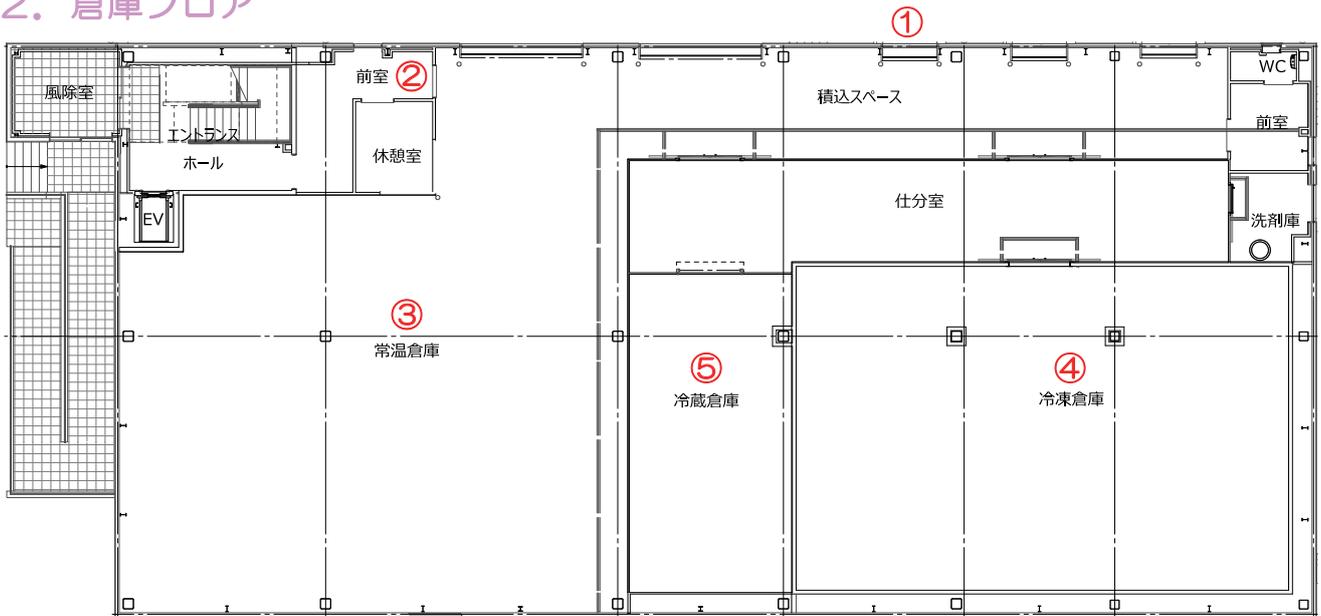
- 市営バス：生出市民センター前行
 仙台駅⇒生出市民センター前 下車徒歩3分
- 宮城交通：秋保温泉行 または 川崎行
 仙台駅⇒長町駅⇒坂元 下車徒歩3分
- 自動車：仙台南インターチェンジから山形方面へ車で3分

1. 事務所フロア



調理室は移転前のような実習設備は備えていないため、施設貸与事業の対象外となります。これまで多くのご利用、誠にありがとうございました。

2. 倉庫フロア



① 搬入・搬出口



② 手洗い設備



③ 常温倉庫



冷蔵・冷蔵倉庫温度表示



④ 冷蔵倉庫



⑤ 冷蔵倉庫

概要

【常温倉庫】

面積 266.80㎡
(移転前：190.80㎡)

【冷蔵・冷蔵倉庫】

面積 264.41㎡
(移転前：183.84㎡)

庫内温度

冷蔵倉庫： 5℃
冷蔵倉庫： -25℃

移転前と比較し、常温倉庫、冷蔵・冷蔵倉庫共に広くなりました。

これまで同様、引き続き衛生管理の徹底を図ってまいりますので、御支援・御指導を賜りますようお願い申し上げます。

給食会の取組み・令和4年度事業について

～「環境保全米（特別栽培米）」の取組みについて～

本会では、「みやぎ米飯学校給食支援方式」に加入している市町村に、令和2年産米（令和2年11月）より「環境保全米（特別栽培米）ひとめぼれ1等米」を提供しております。

※市町村で「環境保全米」の供給量が不足する場合は、期間限定の提供となります。

みやぎ米飯学校給食支援方式とは

食農教育を充実させ、日本型食生活の普及を図るとともに地域の次代を担う子どもたちに高品質なお米を供して健全な成長を図るため、宮城県産良質米を学校給食用米穀に供給し、米飯学校給食の円滑な推進と支援に取り組み共同事業を「みやぎ米飯学校給食支援方式」といいます。

支援方式は、加入市町村、農業協同組合（JA）、宮城県農業協同組合中央会（JA宮城中央会）、全国農業協同組合連合会宮城県本部（JA全農みやぎ）、本会が相互に連携し実施しています。

「環境保全米」ってどんなお米？

「環境保全米」は、「化学肥料」や「農薬」の使う量を、ふつうの米づくりと比べて半分以下に減らして作ったお米です。

「化学肥料」や「農薬」の使う量を減らすことで、稲が持つ「生きようとする力」を引き出し、田んぼのきれいな水と土を保ち、カエルやトンボなどの生き物が住みやすい環境を守ります。

そんな田んぼで育ったお米、それが「環境保全米」です。

	栽培方法	化学農薬	化学肥料	イメージ
環境保全米	有機JAS	原則不使用	原則不使用	
	特別栽培	慣行栽培の半分以下	慣行栽培の半分以下	
慣行栽培		17成分	7kg/10a	-

「環境保全米」が果たす役割

○「環境保全米」を食べることは、環境を守ること

「環境保全米」は、農薬や化学肥料の使用量を減らし、環境への負荷を軽減することで、土や水をきれいにし、水田の豊かな生態系を守ります。「環境保全米」を食べて生産者を応援することは、皆さん自身が環境を守ることにつながるのです。

○「SDGs」世界的な目標達成に貢献

「SDGs」とは、人が将来も安心して暮らすことができる世界を目指すために、国連サミットで定められた国際社会共通の目標です。「環境保全米」の取組みは、その達成に貢献するものです。

引用元：宮城県米飯学校給食普及拡大推進委員会発行

『～安全・安心な宮城のお米をもっと食べよう～「環境保全米」給食がはじまります！』

令和4年度事業について

【中止】

令和4年8月 展示会
令和4年8月 学校給食衛生管理研修会(書面開催)

【開催】

令和4年6月17日 精米委託加工工場連絡会議
令和4年7月25日 宮城県学校給食研究協議会(オンライン)
●宮城県教育委員会と共催でオンラインでの開催を行いました。内容はお茶の水女子大学の赤松利恵先生による講話、施設設備の衛生管理に関すること等を配信し、65名にご参加いただきました。

【開催予定】

令和4年11月中旬 パン品質審査会
●令和4年度から供給開始した「国産小麦100%使用パン」の審査等を予定しております。
令和4年12月下旬 食育推進啓発ポスターコンクール表彰式
令和4年1月下旬 伊達な学校給食フェア

編集後記

本号の発刊にあたり、多くの皆様方にお力添えをいただき、誠にありがとうございました。

今後も学校給食に関する学校等の取組み事例紹介や、本会の取組み等について情報発信を行って参ります。

編集・発行

公益財団法人宮城県学校給食会

仙台市太白区茂庭2丁目2番地の6

TEL 022-797-9064

FAX 022-797-9074

E-Mail miyagi@m-kengakukyu.or.jp

HP <http://www.m-kengakukyu.or.jp>