

# みやぎ



## 学校給食だより

給食会スローガン ～ 子どもたちの「未来！」のために ～

### 《TOPICS》

- I 新型コロナウイルスを考慮した学校給食について  
大崎市立古川第三小学校  
塩竈市立第一中学校
- II 食品ロスについて  
農林水産省 東北農政局
- III 小麦粉ができるまで  
日東富士製粉株式会社
- IV 世界の料理（ヨーロッパ編，アフリカ編）
- V 災害対応用備蓄非常食の活用について  
気仙沼市立松岩小学校  
宮城教育大学附属小学校

2020.9

# 新型コロナウイルスを考慮した学校給食について

## 大崎市立古川第二小学校（児童数：654名）

### 1. 教室での対応

#### ① 準備

- 配膳台をアルコール消毒する。
- 手洗いは、給食当番から行う。その後、窓際の列から順に洗い、終わった順から並んで給食を受け取る（1学級39人の学級もあり、手洗いと配膳をスムーズに行うため）。
- 手洗いの際は、前の人と間隔を十分にとって並ぶ。
- 給食当番は、「給食当番チェック表」を使用して健康観察を行う。



#### ② 配膳

- 直接口に入れる箸、スプーンを配る当番の児童は、使い捨て手袋を着用する。
- 配った食事は減らさない。食べきれない分は残す。
- 盛り残しがある場合は、増やしたい児童に担任が配る。  
※6月中は、1年～3年生の学級に担任の他、1名の職員が配膳の補助に入り、汁物とおかずは職員が配食を行った。（6月8日給食開始）

#### ③ 食事中

- 「いただきます」のあいさつをしてからマスクを外す。マスクを外すときは、ゴムの部分を持ち、外したマスクはマスクケースに入れる。
- 机を向かい合わせにせず、全員が前を向いて食べる。
- 飛沫を飛ばさないよう会話を控える。
- 食べ終わったら、マスクをして静かに待つ。

#### ④ 片付け

- 「ごちそうさま」のあいさつをしたら、密にならないよう間隔をとって並んで片付ける。列やグループで食器をまとめない。
- 牛乳パックやストロー、デザートのカップや紙スプーンは、クラスごとビニール袋に入れ、口をしっかりと縛り、配膳室に用意されているごみ箱に捨てる。
- 食べ残した物は、自分で箸を使って食缶に戻す。
- 給食の片付けが終わったら、手洗いをする。

### 2. 給食室での対応

#### ① 調理従事者の健康管理

- これまでの健康チェック項目に加え、倦怠感や味覚・嗅覚の異常、咳や喉の痛みがないかについても確認を行う。
- 毎朝、検温を行い、健康チェック表に体温を記載する。

#### ② 調理時の留意点

- 「学校給食衛生管理基準」に基づいた調理作業を行う。

#### ③ 下膳後の留意点

- 残食の処理や食器の洗浄時は、使い捨て手袋を使用し、作業後は手洗いを念入りに行う。

### 3. これからの給食提供について

- 今後も地域の感染状況を注視し、その都度対策を考えていく。
- 子供たちにとって、給食時間が楽しみな時間となるよう、おいしく、安全な給食作りに努めていく。

## 塩竈市立第一中学校（生徒数：344名）

### 学校・給食再開に向けて

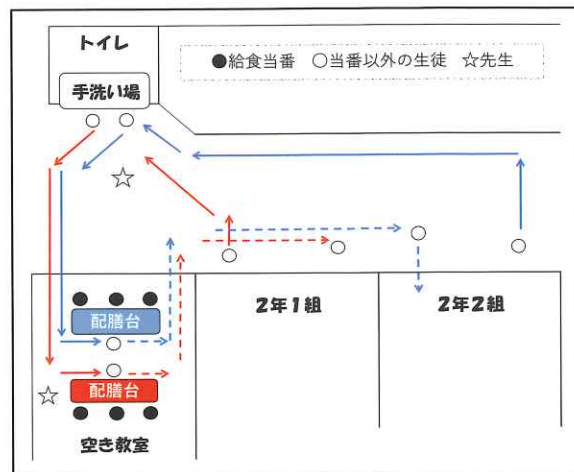
本校では、市教育委員会からのガイドライン等を参考に、学校独自のガイドラインを作成し学校再開に備えました。給食に関する留意点は、給食主任と養護教諭に相談しながら、①密を避けること、②配膳・下膳時の生徒の動線を一方通行にすること、③配膳に関わる人数（給食当番）を少なくすることの3つにしぼり、手洗い・準備・配膳・喫食までの流れを整理しました。

配膳の際に本校で問題となったことは、大きく2点ありました。1つ目は、机同士の間隔をとったことにより、教室内に配膳台を置くスペースの確保が難しくなったこと、2つ目は、手洗い場（蛇口の数）が少なく、密になりやすい状況が想定されたことです。

そこで、配膳の際には空き教室等を活用し、数人ずつ時間差で手洗い・配膳に向かう流れを考えました。学年ごとに動線図を作成し、生徒の動きに加えて職員配置や人数が明確になるようにしました。

給食室への食器等の返却時は、生徒が一斉に集まり密になりやすいということが大きな問題点でした。

そこで、学年ごとに返却場所を決め、生徒の動きが一か所に集中しないように工夫しました。



▼学年ごとの返却場所の様子



### 献立内容について

塩竈市では、給食再開日は6月1日の学校再開日と合わせることとし、献立内容は市内で統一して以下のおりとししました。

6月1日～：主食＋配食するおかず1品（皿・汁椀どちらかを使用）＋牛乳＋個包装のデザート等

6月8日～：主食＋配食するおかず2品（皿・汁椀に一品ずつ）＋牛乳＋個包装のデザート等

現在も引き続き、配食するおかず2品の献立で提供を続けていますが、栄養面の心配もあり、献立作成に苦慮しているところです。

### 当番活動の中止と献立の見直し

これまで本校では、給食委員会の活動として、残さいやごみをまとめるなどの下膳の手伝いを行っていましたが、飛沫感染の恐れがあるため中止しています。

当番活動による生徒の気付きも多く、活動に制限があることは残念ですが、これを良い機会ととらえ、これまで料理別に計量していた残さいを、料理別・クラス別に分けてチェックすることにしました。時間は掛かりますが、私自身が直接確認することで、生徒の嗜好やクラスごとの好き嫌いの傾向が見えてきました。先生方にも相談しながら、献立作りに役立てています。

### これからの給食提供について

当初は、学校再開に向けて3つのポイントを優先に計画を立てましたが、コロナへの対応が長期化する中で、無理なく継続できる方法をさらに検討していきたいと考えています。

また、塩竈市では、県の補助事業を活用し、給食での県産和牛使用や市内業者の練り製品の使用にも取り組んでいます。

窮屈な生活が続く中で、生徒たちにとって少しでも楽しい給食の時間になるよう努めていきたいと考えています。



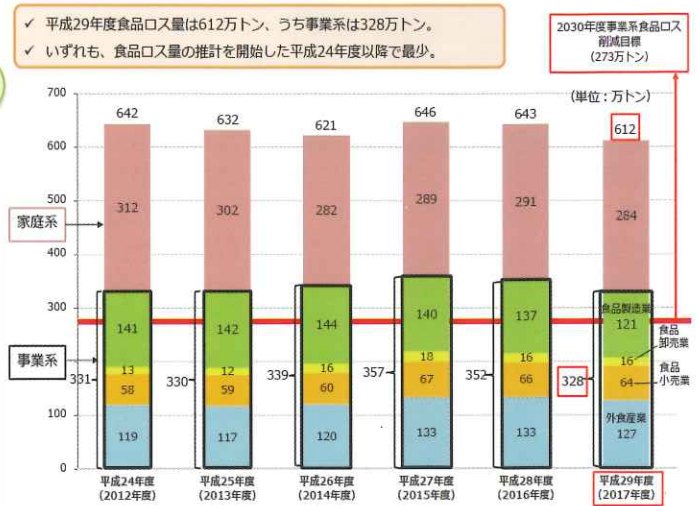
# 食品ロスについて

新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止等により、世間では製造した加工品や、行き場を失った生鮮野菜等が市場に出ることが難しく「食品ロス」の問題を改めて考える機会にもなりました。学校給食においても「食品ロス」に向けた取り組みを、より推進していただきたく東北農政局様から情報提供をいただきました。

情報提供：農林水産省 東北農政局  
経営・事業支援部食品企業課

## 1. 日本の食品ロスの状況について（平成29年度）

（参考）食品ロス量の推移（平成24～29年度）



## 2. 食品ロスが引き起こす問題

環境問題

水分の多い食品は、廃棄の際に  
運搬や焼却で余分なCO<sub>2</sub>を排出

食料生産により  
多量のエネルギーを消費

食料問題

摂取カロリーから見た食料自給率  
37% (平成30年度)  
(先進国では最低水準)

市町村におけるごみ処理経費  
2兆910億円 (平成29年度)  
1人当たりの経費 = 16,400円/年

世界の9人に1人が栄養不足  
(約8億人)



世界人口  
国連推計  
77億人(2019)  
97億人(2050)

## 3. 食品ロス削減に向けてできること

### 【学校でできること、給食現場でできること】

- ・給食は、食べ物に感謝して残さず食べることが大切。
- ・調理時のカット方法を工夫して廃棄量を減らす。
- ・野菜の皮も使用したメニューを加える。
- ・調理実習を通して家庭へ広めていくことも有効。

### 【飲食店等の食品ロス削減のための好事例集】

農林水産省では、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会と共同で、飲食店舗における食品提供、食材使いきりの工夫等を例示した「飲食店等の食品ロス削減のための好事例集」を公表しています。ぜひご覧下さい。

【事例掲載集HP】(令和元年10月現在)

[http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/170516.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/170516.html)

### 【フードバンクへの寄附】

未利用食品をフードバンクに寄附することは食品ロス削減を図る一つの手段です。

### 【東北農政局HP】

<https://www.maff.go.jp/tohoku/syuan/syokuri/tohokufuud>

# 小麦粉ができるまで

本会では基本物資のパンに使用する小麦粉を、今年度は日東富士製粉(株)様より仕入れております。小麦粉の製造工程を日東富士製粉(株)様より情報をいただきました。

## 1. 小麦の受け入れ

小麦は海外、北海道からは船で、国内からはトラックで搬入されます。

船で搬入された小麦は、アンローダーという機械で吸い取り、小麦サイロに保管します。

小麦を搬送する船



アンローダーでの小麦の吸い上げ



小麦サイロ



情報提供：日東富士製粉株式会社

## 2. 精選・調質工程

小麦サイロから製粉工場へ小麦を送り、精選工程で小麦以外の夾雑物（石、雑穀など）を取り除きます。夾雑物を取り除いた小麦は、調質工程で製粉しやすくするために水をかけ、一定時間タンク内で寝かします。

ミーリングセパレーター



スカラー



篩と空気の中で、小麦と異なる大きさの夾雑物と小麦こすり合わせ、小麦の表面をきれいにします。軽い夾雑物を取り除きます。

## 3. 製粉工程

小麦はロール機で粉碎され、シフターに送られます。

シフターに送られた小麦は、粒度により篩い分けられます。

篩分けされた小麦は、上り粉と言われる製品の一部分となります。その他の部分は、別のロール機やピュリファイヤーに送られます。

ピュリファイヤーに送られた小麦は、篩と風力で純化（胚乳とふすまに分ける）します。

別のロール機に送られた小麦は、再度粉碎され別のシフターに送られます。

小麦は、ロール機、シフター、ピュリファイヤーを何度も通り、粉碎・振り分け・純化を繰り返し、小麦粉とふすまに分けられ製品タンクに保管されます。

ロール機



シフター



ピュリファイヤー



別のロール機へ

別のロール機へ

上り粉

完成

再篩機

ローリー車

## 4. 出荷工程

製品タンクに保管された粉は、篩機で再篩され、金属除去用のマグネットを通過しローリー車に積み込まれます。



上り粉を集めて、小麦粉ができあがります。

# レシピ紹介 世界の料理①(ヨーロッパ編)

世界中の人々が楽しみにしていた東京オリンピック2020が来年度に延期となってしまいました。来年度改めて開催される予定の東京オリンピックが大成功を迎えられるよう、ちょっと早めではありますが、オリンピックに向けた世界の料理をご紹介したいと思います。

今回は、2カ国を選定しそれぞれの食文化や給食の提供方法等を取りまとめました。献立編成時や総合的学習時等の食育指導にお役立てください！また、第二弾を次月号にてご紹介いたします。

## ジョージア

### 基本情報

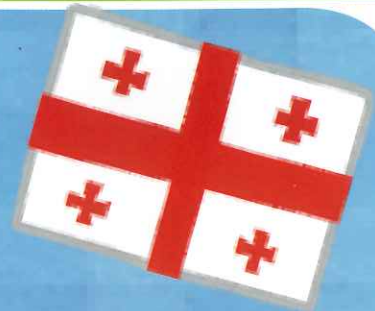
面積：約6万9,700平方キロメートル(日本の約5分の1)  
人口：約390万人(2019年現在)  
公用語：ジョージア語

### 食文化

特徴：ユーラシア大陸の東西を繋ぐ交易路の中継点であったため、相互の思考や香辛料が行き交った結果、中東やヨーロッパのほか、西アジアからの影響も見られる。

### 学校生活

学校制度：9・3制  
(小学校・中学校の区別は無く、義務教育が9年)  
学校年度：9～6月  
学期制：1学期 9月～12月  
2学期 1月～6月



出典：外務省ホームページより

## オジャクリ



出来上がり約45g

### 【栄養量】

|        |        |
|--------|--------|
| エネルギー  | 103kal |
| たんぱく質  | 4.9g   |
| 脂質     | 5.5g   |
| 炭水化物   | 7.5g   |
| カルシウム  | 7g     |
| マグネシウム | 13g    |
| 鉄      | 0.3g   |
| 亜鉛     | 0.5g   |
| ビタミンA  | 14μgRE |
| ビタミンB1 | 0.16mg |
| ビタミンB2 | 0.06mg |
| ビタミンC  | 21mg   |
| 食物繊維   | 0.9g   |
| 食塩相当量  | 0.4g   |

### 【作り方】

- ①じゃがいも・豚もも肉は一口大に、たまねぎは薄切りに、青ピーマンと赤パプリカは細切りにする。
- ②①のじゃがいもを素揚げする。
- ③①の残りの具材をオリーブオイルで炒める。
- ④③に②のじゃがいも・Aの調味料を加え、さらに炒める。
- ⑤器に盛り付けたら完成☆

### 【材料(1人分)】

|         |      |   |        |       |
|---------|------|---|--------|-------|
| じゃがいも   | 25g  | A | 食塩     | 0.15g |
| 豚もも肉    | 20g  |   | こしょう   | 0.01g |
| たまねぎ    | 15g  |   | 白ワイン   | 0.8g  |
| 青ピーマン   | 7g   |   | 顆粒コンソメ | 0.8g  |
| 赤パプリカ   | 15g  |   | 乾燥パセリ  | 0.01g |
| オリーブオイル | 0.5g |   | 揚げ油    | 適宜    |

### 給食会メモ

ジョージア風のジャーマンポテトです！シンプルですが、彩り豊かで食べ応えがあります。

じゃがいもを素揚げではなく、茹でてでも作ることができます！

# 世界の料理②(アフリカ編)

## ガーナ共和国

### 基本情報

面積：約23万8,500平方キロメートル(日本の約3分の2)  
 人口：約3,000万人(2019年現在)  
 公用語：英語

### 食文化

特徴：主食の種類が豊富である。ヤムイモ、キャッサバ、とうもろこしなどのほか、お米もよく食される。

### 学校生活

学校制度：2・6・3・3・4制(うち、義務教育が11年)  
 学校年度：9～7月  
 学期制：1学期 9月～12月  
           2学期 1月～3月  
           3学期 4月～7月



## ジョロフライス



出来上がり約220g

### 【栄養量】

|        |        |
|--------|--------|
| エネルギー  | 229kal |
| たんぱく質  | 11.9g  |
| 脂質     | 3.1g   |
| 炭水化物   | 56.5g  |
| カルシウム  | 19g    |
| マグネシウム | 31g    |
| 鉄      | 0.6g   |
| 亜鉛     | 1.4g   |
| ビタミンA  | 49μgRE |
| ビタミンB1 | 0.21mg |
| ビタミンB2 | 0.05mg |
| ビタミンC  | 3mg    |
| 食物繊維   | 2.4g   |
| 食塩相当量  | 0.5g   |

### 【作り方】

- ①たまねぎをみじん切り、鶏むね肉は一口大にする。
- ②①をオリーブオイルで炒める。
- ③②に火が通ったらAの具材・調味料を入れて煮込む。
- ④あっという米を通常通りに炊き、水分が無くなる前に③を加え、攪拌する。
- ⑤水分が完全に無くなったから火を止め、約10分蒸らす。
- ⑥蒸らしが終わったら、天地返し(ご飯を大きく返してほぐす)を行う。
- ⑦器に盛り付けたら完成☆

### 【材料(1人分)】

|                  |      |   |           |      |
|------------------|------|---|-----------|------|
| あっという米 県産アルファ化米白 | 60g  | A | 食塩        | 0.5g |
| 水                | 108g |   | トマトピューレ   | 3g   |
| たまねぎ             | 20g  |   | カットトマト缶詰  | 40g  |
| 鶏むね肉             | 30g  |   | チリパウダー    | 0.4g |
| オリーブオイル          | 1.5g |   | ナツメグパウダー  | 0.4g |
| おろししょうが          | 1g   |   | ミックスベジタブル | 15g  |
| コンソメ顆粒           | 0.5g |   | ローリエ      | 適宜   |
| カレー粉             | 0.1g |   | 塩・こしょう    | 少々   |

## 給食会メモ

アルファ化米を使ってアレンジしました！香辛料(カレー粉、チリパウダー、ナツメグパウダー)はお好みで調整ください。  
 アルファ化米は必ず浸漬せずにご使用いただき、具材の投入後は焦げ付きやすくなりますので、注意が必要です。

# 災害対応用備蓄非常食の活用について

## 令和元年度に災害対応用備蓄非常食を無償で供出しました！！

本会では、大規模な災害等に備え、「救給カレー」を備蓄しております。災害時の給食について学習していただくことを目的し、抽選の結果ご提供した学校様より使用した感想等をいただきました。

また、一般物資として「救給シリーズ」を取り扱っておりますので、ご利用いただけると幸いです。なお、令和2年度の応募受付は終了しております。

### 気仙沼市立松岩小学校 様

利用日：令和元年11月25日（月）

行事名：総合的な学習の時間「災害に役立てよう」

提供数量：給救カレー150g 70食

提供献立：①給救カレー、②五目野菜豆（缶詰め）、③アルファ化米  
④サバの味噌煮（缶詰め）、⑤クラッカー、ラスク

所 感：午前中に東日本大震災当時の避難所生活の様子について学び、その後非常食体験を行いました。給食と置き換えたため、他の非常食も用意し災害時の食事を疑似体験できるようにしました。子供たちはパッケージを開けると広がる香りに「カレーだ！」と喜び、「おいしい！」とほおぼっていました。災害に備えて良い経験となりました。ありがとうございました。



### 宮城教育大学附属小学校 様

利用日：令和元年11月5日（火）

行事名：津波防災の日「救給カレー（非常食）を食べてみよう」

提供数量：給救カレー150g 800食

提供献立：①給救カレー、②牛乳、③鶏肉の香草焼き  
④りんごドレッシングサラダ、⑤米粉マカロニとソーセージのスープ

所 感：今回、津波防災の日および1・3・6年生の避難訓練（2・4・5年生の避難訓練は明日）に合わせて、救給カレー（非常食）を味わわせました。子供たちからは「おいしい」という感想が多く聞かれた反面、災害を想定して温めずに出したため、高学年の子供たちを中心に「ご飯がボソボソ」「温かければおいしいと思う」といった声が多く聞かれました。災害による緊急時はライフラインがストップする可能性が高く、冷たい非常食を食べざるを得ない状況が考えられることから、よい体験をさせることができました。



### 編集後記

多くの皆様方のお力添えをいただき、本号を発刊することができました。誠にありがとうございました。

新型コロナウイルスの影響が続く中ではございますが、安全な物資の供給に努めて参りますので、今後ともご理解、ご協力賜りますようお願い申し上げます。

### 編集・発行

公益財団法人宮城県学校給食会

仙台市宮城野区栢江17-1

TEL 022-257-2324

FAX 022-291-8203

Mail miyagi@m-kengakukyu.or.jp

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