

みやぎ



学校給食だより

～子どもたちの「未来！」のために～

写真：宮城県産かぼちゃ
(栗将軍)

《TOPICS》

- I 第4期宮城県食育推進プラン(学校)について【2・3ページ】
宮城県保健福祉部健康推進課
- II 学校給食共同調理場施設・食育活動紹介【4・5ページ】
登米市教育委員会
登米市東部東和学校給食センター
- III 学校給食用パンについて(低塩パン・米粉きな粉パン)【6ページ】
塩竈市立第二小学校
気仙沼市立気仙沼中央学校給食センター
美里町立北浦小学校
川崎町学校給食共同調理場
公益財団法人宮城県学校給食会
- IV 基本物資・一般物資における安全・安心の取組について【7ページ】
公益財団法人宮城県学校給食会
- V 物資情報・令和3年度事業について【8ページ】
公益財団法人宮城県学校給食会

2021.10

第4期宮城県食育推進プランについて

この度宮城県では、「食育県食育推進プラン」が策定されました。現在、各市町村様活用ください。

県では、県民の皆様が生涯にわたり健康で心豊かな生活を送れるよう、食に関する様々な課題に対応し、食育の取組を進めていくための計画、「宮城県食育推進プラン」を5年ごとに定めています。この度、令和3元年度からスタートする「第4期宮城県食育推進プラン」（以下、「プラン」）を策定しました。

「次世代へ伝えつなげる食育の推進～健やかに、宮城で生きる～」をコンセプトに、みやぎの食育を次世代へ継承していくため、子どもやこれから親となる若い世代を中心とした食育に重点的に取り組んでいきます。

■詳細はこちらでご覧いただけます

⇒ <https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/kensui/shokuiiku4kiplan-main.html>



情報提供：宮城県保健福祉部健康推進課

1. プランの概要



（基本目標）

- ◆県民一人一人が、食を生きる上での基本としてとらえ、健全な食生活と心身の健康増進を目指します
- ◆多彩で豊富な宮城の食材の理解と食文化の継承を通して豊かな人間形成を目指します

（行動目標）

自らの食についてしっかり考え、食に関する知識や食べ物を選択する能力を習得し、宮城の豊富な食材を活用したバランスのとれた食生活を実践します

食育推進の基本方向

1
健全な食生活に必要な知識の習得と実践能力の育成

2
宮城の風土に育まれた食材・食文化の理解と継承

3
食の安全安心の推進と非常時への備え

4
多様な機関の連携・協働による食育の推進

重点施策

施策 1
食育を通じた健康づくり

施策 2
「食材王国みやぎ」の理解と継承

施策 3
生きる力を育てる食育

施策 4
みんなで支えあう食育

Plan1 生涯を通じた健康づくり

- ・第2次みやぎ21健康プランの推進
- ・子どもの基本的な生活習慣の定着促進

Plan2 健全な食生活の実現

- ・望ましい食習慣の形成と実践促進
- ・食卓を囲んだ食育の推進
- ・給食を通じた食育の推進

Plan3 農林漁業への理解と地産地消の推進

- ・農林漁業体験等による産業への理解促進
- ・地域食材への理解と愛着の醸成
- ・給食等における県産食材の利用推進
- ・農産物直売所の活用による生産者と消費者の交流推進
- ・食品ロス削減に向けた啓発活動

Plan4 食文化の継承

- ・地域における継承活動への支援
- ・給食等における郷土料理や伝統的な食文化の紹介

Plan5 食の安全安心の推進

- ・食の安全安心に関する知識の普及
- ・食品表示の適正化の推進
- ・食の安全安心県民総参加運動への参加促進

Plan6 非常時への備えの啓発

- ・家庭における備えの啓発
- ・給食施設における備えの促進

Plan7 食育支援ネットワークの強化

- Plan8 食育推進の環境づくり
- ・子どもや若い世代への食育推進体制の強化
- ・食育に関わる人材の育成・活動支援
- ・食品関連事業者等の取組の推進

18の目標指標

食育の推進と課題の達成に関する状況を客観的に把握するため、目標値を設定

→ 一部を右ページに掲載します

推進の取組をより充実させ、県民の皆様が生涯にわたり健康で心豊かな生活を送れるよう令和3年3月に「第4期宮城されました。それを踏まえ、宮城県保健福祉部健康推進課様より「学校給食」に関連する重点事項をご紹介いただきで「食育推進計画」を策定されていることと思いますが、今回の内容をご覧ください「学校給食」での食育推進にご

2. 子どもの食育の課題

生涯を通して健康で心豊かな生活を送るためには、子どもの頃から望ましい食習慣を身に付け、実践することが重要です。

しかし、家庭では、家族揃って食事をする機会の減少などから、食に対する関心や食べ物に感謝する心の薄れ、孤食や朝食の欠食、食事マナーの乱れなどの問題が指摘されるとともに、偏った食事による肥満やむし歯、小児生活習慣病の増加等が懸念されています。

また、新型コロナウイルス感染症対策のため、対面を避け「黙食」を行うなど、食を通じたコミュニケーションや楽しみの実感が難しい状況にあります。

そのような中で、学校においては、食に関する指導体制の整備を進めるとともに、給食を「生きた教材」として活用し、仲間と食べる喜びの実感や、「食材王国みやぎ」の豊かな食材の紹介、食に関する知識の習得等、家庭での食育を補完する役割が求められています。

プランの目標指標（抜粋）

	項目	ベースライン値 (R1)	目標値 (R7)	
子ども・学校に関する目標	朝食を毎日食べる人の割合（小学6年生）	96.5%	97%	
	肥満傾向児の出現率	中学1年生（男子）	14.8%	11%
		中学1年生（女子）	13.6%	8%
	12歳児のむし歯のない人の割合	61.3%	66.3%	
	学校給食の地場産農林水産畜産物の利用品目数の割合	39%	40%	
成人に関する目標	宮城県産の食材を使用した郷土料理を年10回以上提供している学校給食施設の割合	92%	95%	
	1日当たりの食塩摂取量	成人男性	11.5g (H28)	9g以下
		成人女性	9.5g (H28)	8g以下
	1日当たりの野菜摂取量（成人）	295g (H28)	350g以上	
	主食・主菜・副菜をそろえて食べるようにしている人の割合（成人）	71.5% (H28)	80%	
ゆっくりよく噛んで食事をする人の割合（成人）	49.1% (H28)	55%		
栄養成分表示を参考にしている人の割合（成人）	44.6% (H28)	60%		

成人に関する目標についても、子どもの頃からの食習慣や意識が大変重要です！



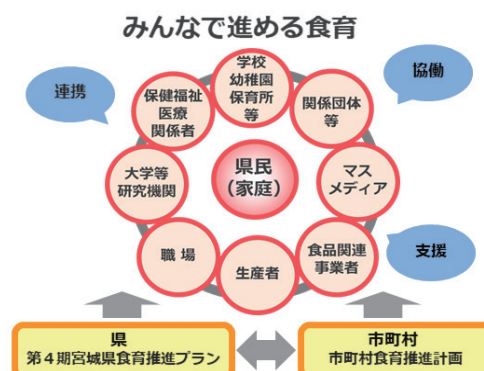
3. 学校に期待される取組

プランでは、子ども（概ね18歳以下）の食育推進のテーマを「望ましい食習慣の形成と定着」とし、学校に期待される役割について次のようにまとめています。

- 「食に関する指導に係る全体計画」の充実を図り、学校全体で食育を推進しましょう
- 学校給食と各教科との関連を図った指導を展開しましょう
- 食と健康の関係について、必要な知識の習得と実践力を育てましょう
- 給食等において「学校の新しい生活様式」に基づく衛生管理等を実践しましょう
- 健康な歯と口腔を育てるため、歯みがき指導やむし歯予防対策を行いましょ
- 食物アレルギー等、食に関する健康問題を有する子どもへの対応や指導を行いましょ
- 生産活動等の機会をつくり地域の生産者との交流を図りましょ
- 栄養のバランス、生産流通、環境など食に関する関心を高めましょ
- 食に関する情報を家庭へ発信するとともに保護者からの相談に対し助言を行いましょ
- 給食に地域食材や郷土料理、行事食を取り入れ、食文化の継承に努めましょ

みやぎの食育を県民一人一人に浸透させていくため、学校をはじめとする教育機関、家庭、地域、行政等の関係者が連携、協働して取り組んでいくことが重要です。

皆様の御理解と御協力をよろしくお願いたします。



学校給食共同調理場施設・食育活動紹介

先程ご紹介した「第4期宮城県食育推進プラン」にも重点施策の1つとして「食材王国みやぎ」の理解と伝承が挙げられています。内容は主に「農林漁業への理解と地産地消の推進」や「食文化の継承」といったプランとなっています。

今回は、宮城県で実施した「地場産物活用状況等調査」(令和2年11月16～20日の5日間)において、35市町村の中で学校給食で使用した野菜(いも類含む)、豆類、果物・きのこ類の総野菜等品目数(県内産の品目数の割合)が最も多かった登米市様の取組についてご紹介いたします。

情報提供：登米市東部東和学校給食センター

1. 登米市としての取組

登米市の給食における地場産物活用については、登米市とみやぎ登米農業協同組合で行っている「登米市学校給食食材供給事業」があります。この事業は10年以上続いており、市と農協が人件費や配送費等を補助し、農協が食材供給の調整役を担っています。

供給までの流れとしては、前月に農協から食材リストをもらい、それを考慮しながら献立作成を行います。そして、使用量を農協に発注し、納品という流れになっており、給食への食材供給体制が確立しています。

また、各給食センターにおいても、地域の生産者や障害者就労施設と契約し、さまざまな旬の食材を直接納入できる体制を整え、地場産物活用の機会を増やしています。

登米市は、農業・畜産業が盛んな地域でもあり、地域全体で学校給食に地場産物を活用しようという動きによって、安心・安全でおいしい食材が給食に届けられています。

2. 給食の献立の特徴

登米市の学校給食では、毎月15日を基準として「登米市地域食材の日」を設けています。この日には、市内で採れた野菜や加工品をより多く取り入れた献立を実施しています。これは、食材を通して地域との関わりを学び、望ましい食習慣や地域食材について理解を深めてもらうために、登米市合併時から設けられました。

また、毎年、登米市和牛振興協議会からの助成により「登米産黒毛和牛」を、登米市農業振興協議会からはブランド米「だて正夢」を学校給食に提供していただいております。これらの提供事業は、登米市産業経済部が間に入り実施されています。

登米市の子供たちに、市内産のおいしい食材を食べてもっと登米市を知ってもらいたいという想いから、学校給食に協力していただいています。



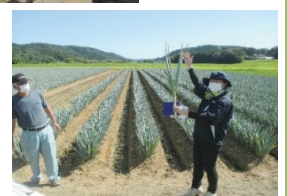
「登米市産黒毛和牛の献立」
・ごはん ・牛乳
・登米市産黒毛和牛の牛丼
・伊豆沼れんこんのサラダ
・小松菜のみそ汁



「登米市地域食材の日の献立」
・ごはん ・牛乳
・厚焼き玉子のおろしがけ
・油麩じゃが
・登米市産大豆の納豆
・登米市産まいたけのみそ汁
・登米市産のりんご

3. 地場産物を活かした食育活動

登米市産業経済部と農協、学校給食センター間で連携会議を年に1回設けています。給食でより多くの野菜を使用するために、日頃の悩みや思い等の意見を出し合って、次年度の給食へ生かすようにしています。また、農協と学校栄養士部会の合同で、圃場見学も行いました。生産者の声を双方で聞きながら、より良い提供につながるような機会としています。圃場見学をさせていただいた取材内容を、給食だよりで紹介しています。食べる側(子ども達)と作る側(生産者)の顔の見える学校給食が、食育と地産地消を推進していくことにつながると考えます。



圃場見学の様子 ↑ →

4. 地場産物を活用した献立

1. 主 食：バーリーマックスごはん強化米
2. 主 菜：根菜和風カレー（地場産献立）
ツナオムレツ
3. 副 菜：海藻サラダ
4. 牛 乳

根菜和風カレー使用地場産食材

- ①たまねぎ
- ②だいこん
- ③にんじん
- ④ごぼう
- ⑤ヤーコン
- ⑥登米市産大豆（乾燥）



◎献立紹介(ねらい)◎

だいこん、にんじん、ごぼう、それにヤーコンなどの地場産根菜をたっぷり入れたカレーです。カレーライス、子ども達が大好きなメニューなので、根菜がたっぷり入っていてもよく食べてくれます。ごぼうやヤーコンなどもかみごたえがありますが、さらに地場産の大豆もいれて、かみごたえをアップさせたかみかみメニューとして提供しています。カレーうどんのような、和風味のカレーが根菜とよく合っているメニューです。

レシピの詳細は本会ホームページに掲載しておりますので、ぜひご覧ください。



5. 郷土料理献立

1. 主 食：ごはん
2. 主 菜：きびなごカリカリフライ（2本）
3. 副 菜：雪菜のゆず風味和え
4. 汁 物：かぼちゃ入り塩はっと汁（郷土料理）
5. その他：納豆
6. 牛 乳

かぼちゃ入り塩はっと汁使用地場産食材

- ①にんじん
- ②はくさい
- ③きくらげ（乾燥）
- ④はっと粉
- ⑤油麩
- ⑥ねぎ
- ⑦チンゲンサイ



◎献立紹介(ねらい)◎

登米地方の郷土料理に「はっと」があります。給食では、はっと汁として、醤油味の汁にすることが一般的です。この献立は、小麦粉を練る時にかぼちゃペーストを練りこんで、かぼちゃ色のはっとにしました。黄色の色がよく出るように、塩味の汁にアレンジしました。はっと粉の小麦粉は、登米市産の小麦粉です。地場産野菜や油麩も入れた、登米いっぱいのメニューです。

レシピの詳細は本会ホームページに掲載しておりますので、ぜひご覧ください。



学校給食用パンを使った献立について(低塩パン・米粉きな粉パン)

今年度より学校給食用パンに「低塩パン」, 「米粉きな粉パン」の供給を開始いたしました。今年度4月~9月迄の供給実績は、低塩パンが96,497食、米粉きな粉パンは71,567食と多くの学校様にご利用いただきました。

実際にご使用いただいた学校様より提供献立例や児童・生徒の反応についてお声をご紹介します。これからの献立作成にご検討いただきぜひご利用くださいますようお願い申し上げます。

塩竈市立第二小学校 様

1. 提供献立

主食：**低塩パン**
主 菜：鮭キャベツメンチカツ
汁 物：トッポギとキムチのスープ
その他：いちごジャム
牛 乳

2. 所感

児童は違和感なく、普段のパンと変わりなく食べていた。教員には、低塩パンを提供することで、パンの塩分量も意識しているということが伝わった。

シンプルなパンなので、ジャム等をつけるか、はさんだりつけたりして食べるおかずと組み合わせると良いと感じた。

気仙沼市立気仙沼中央 学校給食センター 様

1. 提供献立

主食：**低塩パン**
主 菜：オムレツ
副 菜：花野菜サラダ
汁 物：白花豆のミルクスープ
牛 乳

2. 所感

味の濃いスープと組み合わせため、ほとんどの児童生徒が、通常の Coppapan と同じように食べていた。パンの日は食塩相当量が多くなってしまったため、低塩のパンが増えると献立作成がしやすいと感じた。

美里町立北浦小学校 様

1. 提供献立

主食：**米粉きな粉パン**
主 菜：焼きそば
汁 物：豆腐ときのこのスープ
その他：フルーツ杏仁
牛 乳

2. 提供時の様子

子ども達は「ほんのりきな粉の香りがするね」, 「香ばしい感じがする」などと言いながら、おいしそうに食べていた。

きな粉の味と香りが感じられるので、ジャムなど何もつけずに、おいしく食べることができるパンだと感じた。

川崎町学校給食共同調理場 様

1. 提供献立

主食：**米粉きな粉パン**
主 菜：星のハンバーグ
副 菜：ブロッコリーサラダ
汁 物：セタラーめん汁
その他：セタデザート
牛 乳

2. 提供時の様子

米粉きな粉パンを食べた子ども達からは、「きな粉って体にいいんだよね」, 「ほんのり甘いね」等の感想が聞かれ、おいしそうに食べていた。パンは、洋食メニューと合わせる人が多いが、「米粉」と「きな粉」という日本の食材が使われていることで、様々なメニューと組み合わせやすいと感じた。

【現在の取り組みについて】

現在本会では、今後学校給食用パンの小麦粉を国産麦100%で供給できるよう取り組んでいます。現時点(9月末)では、小麦粉の品種の選定や配合割合の検討を行い、学校給食用パン宮城協業組合にて製粉業者の技術支援を受けながら試験製造を行っています。



基本物資・一般物資における安全・安心の取組みについて ～公益財団法人宮城県学校給食会～

宮城県における「第4期宮城県食育推進計画」の重点施策の1つとして「生きる力を育てる食育」が挙げられています。内容は主に「食の安全安心の推進」や「非常時への備えの啓発」といったプランとなっていますが、本会で取扱いの基本物資・一般物資における安全安心への取組みについてご紹介します。

1. 一般物資【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理】

本会では、一般物資の常温品・冷凍製品など約800品目を取り扱っています。この度の食品衛生法改正に伴い、「HACCPに沿った衛生管理の制度化」が令和3年6月1日より完全施行となりました。改正により対応が必要となる「冷凍製品・冷蔵製品」についての取組みを行っています。

(1)作成

本会では厚生労働省のホームページにて公開している各業界団体が作成した手引書を基に、「冷凍・冷蔵製品におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書」を作成しました(令和3年4月)。内容は従業員の健康管理を始めとした一般衛生管理や、本会倉庫への仕入から学校への納品まで適切な温度管理を行うこと等を取りまとめています。

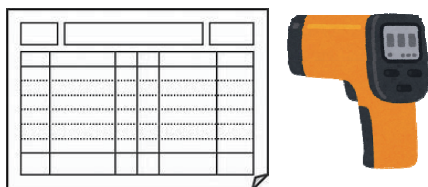
(2)研修

本会の食品衛生監視員任用資格者が、職員全員に「HACCP」の基本や手引書を基にした運用方法(実際の業務内容)について周知しました(令和3年5月中旬)。

(3)運用

本手引書を基に令和3年5月下旬から試行運用を行い、6月1日より完全施行しております。運用については定期的に見直し、必要に応じて対応していくことにしています。

(一例) 入荷時の製品状態確認(品温等)



倉庫保管管理



配送時の適正温度管理



2. 基本物資【HACCPに基づく衛生管理・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理・一般衛生管理の徹底】

(1)令和3年度 衛生管理研修会(中止)

本会で基本物資(パン・米飯)の委託パン・炊飯工場向けに毎年衛生管理研修会を開催しています。今年度は「HACCP」に関する内容について講師を依頼し、講話・実習を予定していましたが、新型コロナウイルス感染症の終息の目途が立たないことから中止としました。

(2)書面による要請

衛生管理研修会は中止としましたが、「HACCP制度化」に伴う書類及び運用の見直しや「一般衛生管理」に関する注意喚起の文書を発出し、より安全な製品の供給に向け、衛生管理体制の強化を行うよう要請しています(令和3年7月16日付)。

(3)HACCP制度化に伴う取組み

本会の委託パン・炊飯工場は、従来よりHACCPに関連する内容として従業員の健康チェックや製造・清掃等を実施した内容を適切に記録しています。「HACCP」については、各食品等事業者団体が作成した業種別手引書を基に、必要に応じて書類の整備を行い各委託工場で行っています。

また、パンの仕分け(配送含む)工場においても、一般衛生管理を再度徹底し安全安心な物資供給が出来るよう取り組んでいます。

物資情報・令和3年度事業について

地場産物製品～宮城県学校給食会の取り組み～

本会では、一般物資において「学校給食における地場産物の利用拡大推進」のため「地場産物」を使用した製品や安全安心な「有機野菜」を使用した製品が供給出来るよう積極的に取り組んでいます。掲載品以外にも「地場産物」を使用した製品開発等も行っておりますので、物資課営業担当者までお問い合わせください。

冷凍 宮城県産
にんじんピューレ

SSK 仙台みそ
ゴマドレッシング

名取市産有機乾燥
きくらげ5mmスライス

●冷凍 国産有機
ほうれん草・小松菜カットIQF



災害備蓄製品～非常食 救給シリーズ～

第4期宮城県食育推進プランの重点施策「生きる力を育てる食育」とPlan6「非常時の備えの啓発」との内容が出されました。

本会では、アレルギー特定原材料等28品目不使用の「救給シリーズ」製品を取り扱っております。

救給シリーズ製品は、長期保管が可能(賞味期限は製造から約3年半)ですので災害用備蓄製品としておすすめです。

また、「防災訓練」のひとつとして学校給食での「災害時の食事」に是非ご活用ください。

なお、受注生産品のためご注文から納品までの期間は概ね2ヶ月程度となります。

品名：救給カレー
規格：150g・250g



品名：救給五目ごはん
規格：130g・200g



品名：救給コーンポタージュ
規格：130g



品名：救給根菜汁
規格：150g



令和3年度事業について

【中止】

- 令和3年8月 展示会
- 令和3年8月 学校給食衛生管理研修会(書面)
(詳細は本誌7ページ掲載)

【開催】

- 令和3年7月 精米委託加工工場連絡会議(書面)
- 令和3年7月 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初のオンラインでの開催を行いました。内容は文部科学省の齊藤るみ先生による講話、施設設備の衛生管理に関すること等を配信し、123名にご参加いただきました。

【開催予定】

- 令和3年11月 パン品質審査会
- 令和4年度からの、「国産小麦100%」供給に向けた製品の提案等を行います。
- 令和3年12月 食育推進啓発ポスターコンクール
- 令和4年 1月 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

仙台市宮城野区栢江17番1号

TEL 022-257-2324

FAX 022-291-8203

Mail miyagi@m-kengakukyu.or.jp

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