



# 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 令和4年度学校給食用パンについて【2・3ページ】  
国内産小麦100%使用パンの提供に向けて  
公益財団法人宮城県学校給食会
- II 地場産物の開発について【4・5ページ】  
令和3年度の開発物資  
公益財団法人宮城県学校給食会  
使用事例紹介  
柴田町学校給食センター
- III 学校給食共同調理場施設・食育活動紹介【6ページ】  
大崎市大崎東学校給食センター
- IV 「伊達な学校給食フェア」開催！【7ページ】
- V 基本物資（米穀）・その他情報について【8ページ】

写真：名取市産せり



2022.2



# 令和4年度学校給食用パンについて

令和4年4月より、**国産小麦100%使用**のパンの供給を開始いたします。

今年度、本会では、より安全安心な学校給食用パンを提供するため、原料小麦粉の国産化に取り組んできました。

学校給食用パンの国産化は他県でも進んでおりますが、宮城県においても、製パン性に優れた小麦（夏黄金）の作付けが増えていることなどから、学校給食における地場産物の活用拡大及び食糧自給率向上を図るため、県内産小麦の使用割合を増やした学校給食用パンの提供を行うことにしました。

## 国産化に向けての取り組み

### 【試験製造の実施】

令和3年4月から国産化に向け、学校給食パン宮城協業組合様、株式会社熊谷製パン様に協力をいただきながら、製造過程で生じた様々な課題をひとつひとつ解決し、今まで以上に品質の優れた学校給食用パンが提供できるよう試験製造を進めてきました。

#### 課題その①

一般的にパン用の国産小麦は、外国産と比較するとたんぱく質が低く、製パン性に劣り、また、グルテンが少ないため、**生地が形状を保つのが困難である等の傾向**が見られました。

#### 課題その②

国産小麦は、外国産小麦に比べ、**発酵に約1.5倍程度**の時間を要しました。

#### 課題その③

国産小麦は、外国産と比較するとたんぱく質が低く（課題その1同様）、**生地にベタつきが出やすく製造機器への付着**が見受けられました。

#### 課題その④

国産小麦は、製造時に**生地が強く伸びが少ない傾向**が見受けられました。そのため、ツイスト型の成型時に巻き（ツイスト）が戻り、チョコレートや金時豆等が落下してしまいました。

## 試験製造の様子



### 【学校給食用パン品質審査会での試食】

令和3年度学校給食用パン品質審査会において、学校給食用パンの国産化に向けての取り組みを紹介し、審査員の方々にも試食していただいております。その際頂戴した貴重なご意見は、今回の製造に活かしております。

## 1. 学校給食用パンの配合割合等について

(1) 小麦粉の配合割合変更

令和3年度	令和4年度
アメリカ産 カナダ産 国産（宮城県・岩手県産） 宮城県産（夏黄金）	北海道産（ゆめちから） 宮城県産（夏黄金） 宮城県産（シラネコムギ）
70% 30%	50% 40% 10%

(2) その他副資材の配合割合変更

令和3年度	令和4年度
イースト 2.5%	イースト 3.0%

## 2. 令和4年度学校給食用パン製造メニューについて

主原料となる小麦粉が変更となることから、製造工場では工程を一から見直し試作を重ねてきました。しかし、一部の製品において成型や仕上がりに及ぼす影響が大きいことから、次のパンにつきましては、一時製造を休止せざるを得ない状況となっています。

ご使用いただく皆さまにおかれましては、選択の幅が狭まることとなり、大変ご迷惑をおかけし深くお詫び申し上げます。

一時製造休止		
No	品名	休止理由
1	黒角食パン（角型）	生地の仕込み量を現行より引き下げる必要があり、製造品目の削減を要することから、製造数が少ないため休止とする。
2	変形パン（ツイスト型）	生地伸展性がないため巻きが戻り、巻き不足及び生地切れが発生する。火通りが良すぎて、パサつき感が増すため休止とする。
3	パンプキンパン（ツイスト型）	変形パン同様の理由に加え、パンプキンペーストの吸水率に左右されるため休止とする。
4	金時豆パン（丸型）	丸め成型作業時、固形混ぜ物の生地離れ（落下）が多く、品質が安定しないことや、国産小麦特性のべたつきと金時豆のべたつきがあるため休止とする。
5	チョコレートパン（丸型）	丸め成型作業時、固形混ぜ物の生地離れ（落下）が多く、品質が安定しないため休止とする。
6	米粉玄米ハニーパン（コップ型）	はちみつ原料の安全性が確認されるまで休止とする。

なお、上記の一覧に掲載したパン以外は、令和4年4月以降もこれまで通り供給してまいります。今後も製パン技術の向上に努め、製造の再開及び新製品のご提案に取り組んでまいりますので、何卒ご理解を賜りますようお願いいたします。

# 地場産物の開発について

## 1. 本会の地場産物活用の取り組み

本会では、給食現場の皆様のご要望に合わせ、地場産物を活用した製品の供給を増やしていくことに取り組んでおります。また、各市町村教育委員会様や学校給食センター様と協力し、食材の調達・加工等を行った製品の開発もしています。地場産物開発の流れも併せてご紹介いたします。

教育委員会様や学校給食センター様との共同開発は、その調理場の状況等に合わせた規格での製造が可能となります。まずは本会までお気軽にお問合せください。

### 【地場産物を使用した開発の流れ】

- ①ヒアリング（給食会・栄養教諭様等）：製造する製品の決定、製造ロットや使用量の調整。  
→製造予定数量が1回の使用量以上の場合、複数回に分けてご使用いただくことも可能です。
- ②地場産物原料調達（地元生産者や農協等）：パターン①教育委員会様や学校給食センター様からのご紹介。  
パターン②宮城県学校給食会で原料の手配。
- ③製品サンプル製造（食品工場）
- ④ヒアリング（給食会・栄養教諭様等）：細かい規格の調整。（カットサイズ等）
- ⑤製品製造（食品工場） ⑥本会へ納品（保管） ⑦食品細菌検査（本会自主検査）
- ⑧学校様等へ納品（配送）

自慢の地元食材を使用した製品を給食会と一緒に作りませんか？

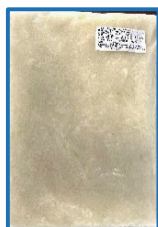
## 2. 今年度の取り組み実績について（一例）

(1) 学校給食センター名：柴田町学校給食センター様

(2) 開発製品（製造工場：一般社団法人みのり）

柴田町産たまねぎみじん切り

規格： 1kg  
製造数： 220kg



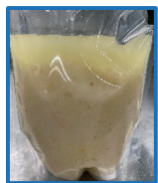
柴田町産オニオンソテー

規格： 1kg  
製造数： 101kg



宮城県産たまねぎドレッシング

規格： 1ℓ  
製造数： 20ℓ



実際に給食でご使用いただいた際の様子等の情報を柴田町学校給食センター様にご提供いただきましたので、次ページにてご紹介しております。



### (3) 献立

- ①柴田の米粉のサンドパン
- ②牛乳
- ③柴田の玉ねぎドライカレー
- ④ごぼうサラダ
- ⑤コンソメスープ



解凍したオニオンアッセ



### (4) 献立紹介(ねらい等)

柴田町は、大学生・自衛隊基地・大手の工場勤務や、仙台圏へのベッドタウンとしての役割が大きい町です。そのため、農家数は少なく、小規模農家や高齢の農家が多いのが現状です。地場産品を使用するにしても、3000食の数量を確保するのが難しく、給食で使用したいときに時期を合わせて提供してもらうのが大変困難でした。

このメニューは地場産品の使用率を上げることと、給食現場ではなかなか難しい、SDGsの取組をどうにかできないか考えた献立の一部です。

柴田町学校給食センターのSDGsと、食との関わりについて考える、取組の一端をご紹介します。まず、柴田町産の米をひいて作った米粉のパンです。こちらは、授産施設のはらから福祉会（くりえいと柴田）で米粉の製造から・販売までをしており、毎週1回給食で提供しています。割れてしまったり米等を使用し、障害のある方が3,000食分を一生懸命作ってくださっています。

また、宮城県学校給食会を通し、白石の「みのりファクトリー」において、柴田町産の規格外で出荷できない玉ねぎ・ゆずを、みじん切りや、ソテードオニオン・ドレッシングに加工していただいています。農家との打ち合わせ・加工場での試作を重ね、提供できるようになりました。地場野菜を冷凍保存することで年間を通じ、ゆずや玉ねぎの使用が可能になり、また、規格外野菜を使用することで、価格も抑えられ、食品ロスも減り、小規模農家でも冷凍保存し、蓄積することが出来るため、双方にとってメリットが大きい取組です。

小規模の農家さんが「給食で孫が食べると思うとうれしい」とおっしゃっていたのが、心に残っています。単独調理場でなくとも、工夫をし双方にメリットがあるようなやり方を、これからもたくさんの方の支えを受け、栄養教諭がコーディネーターになって進めていければと思っています。

### (5) レシピ紹介(柴田の玉ねぎドライカレー)

材 料	小学校	中学校	作り方
豚ひき肉	30 g	36 g	①有塩バターで、カレー粉半量・おろしにんにく、しょうがを香りが立つまで炒める。 ②豚肉・レバーチップ・大豆の華・赤ワインを入れ炒める。 <b>ポイント1</b> 豚肉と香辛料・赤ワインの香りが、レバーの臭みを飛ばしてくれます。また、大豆の華が豚肉の水分と脂を吸って、大豆の風味も無く、豚肉と変わらない味になります ③細千切りにしたにんじん・解かしておいたオニオンソテー・ソテー野菜ミックスを入れ炒めます。 ④調味し、味がなじむまで炒める。 <b>ポイント2</b> 水は一切入れません。野菜からの水分だけで調理します。カレールウもフレーク状をそのまま入れています ⑤最後に、残りのカレー粉を入れ炒める。
冷凍豚レバーチップ	8 g	9.6 g	
大豆の華 粒状	8 g	9.6 g	
ソイルソテー野菜ミックス	15 g	18 g	
柴田町産冷凍オニオンソテー	22 g	26.4 g	
にんじん	8 g	9.6 g	
トマトダイスカット	3 g	3.6 g	
有塩バター	2.2 g	2.64 g	
三温糖	0.6 g	0.72 g	
スープストック	0.6 g	0.72 g	
カレー粉	0.5 g	0.6 g	
バモントカレー	4 g	4.8 g	
赤ワイン	0.8 g	0.96 g	
中濃ソース	0.4 g	0.48 g	
おろししょうが	0.5 g	0.6 g	
おろしにんにく	0.5 g	0.6 g	
食塩	0.2 g	0.24 g	
白こしょう	0.02 g	0.02 g	

献立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。

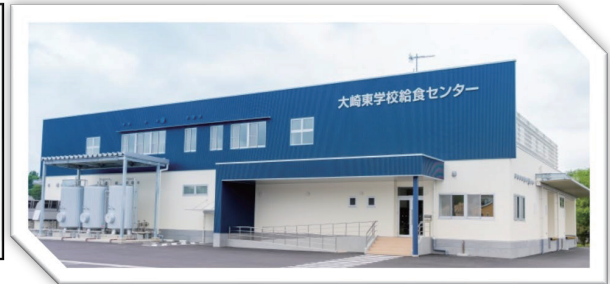
# 学校給食共同調理場施設・食育活動紹介

## 大崎市大崎東学校給食センター（愛称：にじいろキッチン）

令和3年8月、大崎市内4か所目の給食センターとして市内松山地域に新設された『大崎東学校給食センター』は、7つの施設に合計1,350食の給食を提供しています。

給食提供校・園からの応募・投票により選ばれた『にじいろキッチン』という愛称は、色とりどりの豊かな食材を使い、7か所に給食を届けることから名づけられています。地場産のお米や野菜、加工品などを使い、安全で安心な季節感のあるおいしい給食提供を目指します。

調理場方式：ドライシステム・オール電化厨房  
 構造：鉄骨造り2階建（延べ床面積 1,236㎡）  
 給食提供校：7施設（小学校4校，中学校2校，  
 幼稚園1園）※配送車4台で配送  
 職員配置：センター長1人，栄養教諭1人，  
 栄養士2人，調理員・配送員24人



施設について：汚染区域のエリアの明確化及び作業ごとの部屋分けにより衛生管理の徹底を行っています。

- ・非汚染区域（煮炊き調理室，揚物・蒸物・焼物調理室，和え物室，炊飯室，アレルギー食調理室等）
- ・汚染区域（荷受室1・2（※），検収室，米庫，洗米室，魚肉下処理室，野菜下処理室，洗浄室等）
- ・その他エリア（配送・回収前室，事務室，2階研修室等） ※地場産野菜等納品用プレハブ冷蔵庫を設置



野菜下処理室



煮炊き調理室



炊飯室



アレルギー食調理室

### に んきの献立はこれからも…。

昨年7月までは各学校の給食室の給食を食べていた子どもたち。「これからも食べたい！」と声が多かった各学校の人気の献立をセンター給食にも取り入れています。



ハニーチキン



ペンネパスタ

### じ ばさん食材たっぷり！

地場産食材を味わう機会として、市内の給食施設では季節ごとに「地場産給食の日」を実施しています。にじいろキッチンでも地場産野菜たっぷりの給食を提供します。



地場産給食の日



春立菜

### い ろいろ，つながるiPadの活用

給食センターの動画による紹介などiPadを活用した食育の取り組みを行っています。

給食週間には、給食センターと松山小学校を結んで「オンライン給食まつり」を実施しました。



にじいろキッチン食育かるた

### ろ うどう体験「学童農園」の野菜

勤労体験学習施設「鹿島台学童農園」で児童生徒、園児が育てた野菜も給食に登場します。自分たちで育てた野菜を使った給食、よく味わい、しっかり食べてほしいです。



子どもたちの笑顔あふれるおいしい給食づくりに、力をあわせて取り組みます！



# 「伊達な学校給食フェア」開催！

今年度も宮城県庁2階「カフェテリアけやき」にて令和4年1月24日（月）から1月28日（金）に「伊達な学校給食フェア」を宮城県教育委員会様と共催で開催しました。日替わりで1日70食限定（500円/食(税込)）での提供で、大変好評でした。

## 1月24日（月）提供

### 利府町学校給食センター みんなのお昼キャロット館

#### 提供献立

- 主食：ごはん
- 主菜：さめのねぎソースかけ
- 副菜：肉と野菜の  
仙台みそ煮込み
- 汁物：とってなげ汁
- 牛乳



## 1月25日（火）提供

### 岩沼市立岩沼西小学校

#### 提供献立

- 主食：ごはん
- 主菜：ポークソテー  
りんごソース
- 副菜：岩沼産小松菜と  
ささかまのサラダ
- 汁物：油麩と米粉麺の  
おくずかけ
- 牛乳



## 1月26日（水）提供

### 栗原市北部 学校給食センター

#### 提供献立

- 主食：ごはん
- 主菜：栗原市産野菜入り  
キーマカレー
- 副菜：まめまめサラダ
- 汁物：栗原市産なめこと  
卵のスープ
- デザート：なし
- 牛乳



## 1月27日（木）提供

### 加美町立中新田小学校

#### 提供献立

- 主食：ごはん
- 主菜：加美町まるごとハンバーグ
- 副菜：やくらい高原大根のサラダ
- 汁物：カミー呉汁
- デザート：りんご
- 牛乳



## 1月28日（金）提供

### 宮城教育大学附属特別支援学校

#### 提供献立

- 主食：麦ごはん
- 主菜：油麩入り肉じゃが
- 副菜：ささかまとわかめのしょうが和え
- 汁物：さんまのつみれ汁
- デザート：なし
- 牛乳



## 宮城県庁では、パネル等の展示も行いました！

今年度も宮城県庁2階回廊では、「伊達な学校給食フェア」提供献立紹介パネルが展示され、「カフェテリアけやき」には特設ブースも設置されました。

また、給食フェアの一環として「令和3年度食育推進啓発ポスターコンクール」入賞作品のパネルも併せて展示され、県民の皆様にご覧いただきました！

2階回廊 提供献立パネル



食育推進啓発ポスターコンクール受賞作品



カフェテリアけやき特設ブース



# 基本物資(米穀)・その他情報について

## 基本物資(米穀)について

宮城県学校給食会が学校給食用米穀に供給している「ひとめぼれ」は今年誕生30周年！！



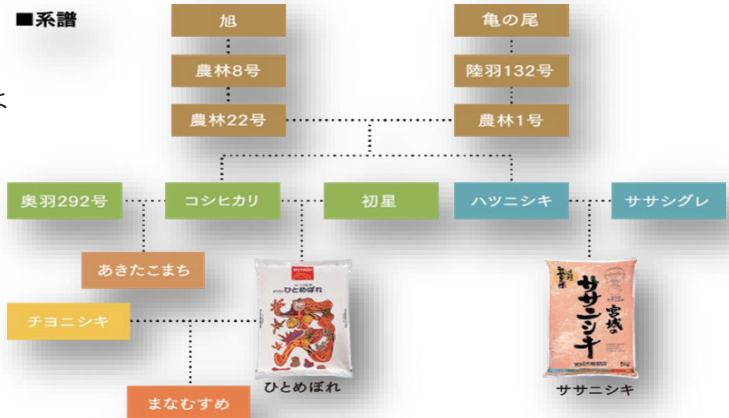
ひとめぼれは、粘り・つや・うまみ・香りのトータルバランスが良く、どんな料理にもぴったり合います。誕生から30年間愛され続けてきた、宮城が誇る人気銘柄です。

ひとめぼれは、コシヒカリを母に、初星を父に平成3年にデビューした品種です。

今では、全国各地で栽培され、品種別国内生産量でもコシヒカリに次ぐ第2位の「ひとめぼれ」ですが、生まれは宮城県古川農業試験場で、宮城の気候風土に合わせて育成された品種です。

つやがあり、適度な粘りとサッパリとした口あたり、まさに“ひとめぼれ”してしまう美味しさです。

宮城県学校給食会が提供している学校給食用米穀は、放射能検査、残留農薬検査、遺伝子検査、栽培履歴確認などの各種検査を経た「安全・安心」なお米です。



## その他情報について

### 救給シリーズを非常食として備蓄していただきました！

情報提供：石巻市教育委員会

#### 1. 備蓄品目及び数量

救給カレー：6,000食



救給根菜汁：6,000食



#### 2. 石巻市における活用について

給食センターの職員等が新型コロナウイルスに感染したときや、予期せぬ設備トラブル等により給食調理が困難な状況となったとき、当日の給食未提供を回避し、教育活動への影響を最小限にするため、副食の代替品として給食センターに配備しました。

### 本会の移転計画について

令和4年夏頃に現在の場所から、事務所及び倉庫の移転をするべく、ただいま計画を進めています。詳細が決まりましたら改めてお知らせいたします。

#### 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。

今後も学校給食の安全・安心な物資のご提供に努めて参りますので、ご理解、ご協力を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

仙台市宮城野区柊江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>

