

# みやぎ

# 学校給食だより



～子どもたちの「未来！」のために～

## ＜TOPICS＞

I 学校給食調理場活動紹介【2・3ページ】  
蔵王町学校給食共同調理場

II 食育教材の活用について【4ページ】  
宮城県気仙沼高等学校

III 学校給食パン宮城協業組合の取組みについて【5ページ】  
学校給食パン宮城協業組合

IV 宮城県教育委員会との共催事業について【6ページ】

V 世界の料理【7ページ】

VI 給食会の取組みについて【8ページ】

写真 上段：学校給食フェア2023  
(仙台市共催事業)

下段：伊達な学校給食フェア提供献立  
(宮城県共催事業)

2023.2



# 学校給食共同調理場活動紹介

本会では、県内の農業高校や地元業者と協力し、地場産物の提供を行っております。今年度は、蔵王町学校給食共同調理場様で地場産物をご使用いただきましたので、食育活動と併せてご紹介いたします。

情報提供：蔵王町学校給食共同調理場

## 1. 地場産物を活用した献立の提供

蔵王町は食材豊かな土地です。共同調理場では、この食材を生かした地産地消の献立作りに取り組み、季節に合わせ、地場の野菜を多く取り入れるようにしています。町の農林観光課と連携をとりながら、旬の食材の打合せ、出荷可能品目の確認を行い、「大根」「ねぎ」「土垂さといも」「たまねぎ」「にんじん」「ほうれん草」「雪菜」「じゃがいも」を中心に納品して頂いています。「土垂さといも」を使用し学校給食会と共同で作成した「さといもコロッケ」も他市町村からも好評を得、本町の児童生徒もおいしいと喜んで味わっていました。

また、蔵王は「なし」の特産地ということもあり、主力品種の4種類をJAをとおして給食に提供しています。「なし」は品種により食味が違うため、4種を味わってほしいことから、品種ごとに採れる時期を打合せし、提供しています。

今年度は柴田農林高校の生徒が栽培した新鮮な「りんご」も提供し、果樹栽培が盛んな蔵王町の児童生徒へ、地域の産業に目を向けるきっかけ作りもできました。地元の高校生が栽培した「りんご」と言うことで、児童生徒も興味をもって食べていたようでした。

蔵王町では酪農も盛んに行われています。今年度初めて酪農センター様のご協力の地元、清乳を使った「モルク」というチーズ風味のドリンクの提供もすることができました。詳しくは給食会のHPをご覧ください。この取り組みも、地元の産業に興味関心を持ち、自分の住んでいる土地が恵まれた土地だということにつながったと感じました。

味覚の形成期でもある時期に地場産のおいしい食材で、味の違いの分かる子供たちに育てていきたいと考えています。児童生徒が自分が住んでいる土地を理解し、「地元を誇りを持てるような給食づくり」を今後も、様々な方々と連携・協力し進めていきます。



## 2. 蔵王町における食育活動について

蔵王町には小学校5校・中学校3校があります。残食も少なく各学校で様々な食育活動に取り組んでいます。

栄養教諭所属校の永野小学校では、可能な限り給食時間に訪問し、指導にあたっています。一人一人の課題を克服できるよう、達成できた際はクラス中が拍手をするなど、素直な児童が多い学校で、教職員も児童も食育に力を入れています。

また、各校の食育授業を行った後は、より残食が減るなど成果を上げやすい児童生徒の多い土地でもあります。

小学校の食育活動の一例をご紹介します。蔵王町立円田小学校では、「おいしく楽しく食べたDe証」という、ミニ賞状を児童に配布しています。完食を求めるのではなく、その児童に合わせたスモールステップを達成できたら校長先生から頂ける賞状です。児童がその日の献立に合わせたイラストを描き、献立に興味関心を持たせています。この賞状を集めることで、児童の自己肯定感を上げる取り組みをしています。



共同調理場では、ベテランの調理員が腕を振るい日々調理しています。温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たく提供するように、時間配分を入念に打ち合わせをし、手作りにこだわっています。

現在給食は黙食中ではありますが、児童生徒にとって楽しい時間となれるよう、調理場一丸となり思い出に残るような給食が作れるよう、今後も頑張っていきたいと考えています。

### 3. 地場産物を活用した献立

- 1 主食：ごはん
- 2 主菜：ドライカレー
- 3 副菜：白菜サラダ
- 4 汁物：卵スープ
- 5 その他：フロム蔵王 苺ヨーグルト
- 6 牛乳

#### 使用地場産食材

- |        |        |
|--------|--------|
| ①大豆    | ⑧さといも  |
| ②玉ねぎ   | ⑨たまご   |
| ③にんじん  | ⑩ヨーグルト |
| ④豚肉    | ⑪米     |
| ⑤トマト   | ⑫牛乳    |
| ⑥白菜    |        |
| ⑦チンゲン菜 |        |



#### ◎献立紹介(ねらい)◎

調味料以外、すべて宮城県産を使用した献立です。宮城県は食材大国であることを、児童生徒に伝えた1週間のうちの1日の献立です。蔵王町は豚肉の「JAPANX」や「土垂さといも」「七日原大根」など、おいしい食材に恵まれています。産地を気にせず食べている児童生徒も多くいます。その児童生徒へ向け1週間の地場産品率88.9%の給食を提供しました。所属校では、給食指導等1週間後にはほぼ全員が、産地を気にして食べるようにしていきたいと回答しました。そこから食材の自給率や、産地を気にして食べている児童が増えました。

### 4. 蔵王町の特徴ある献立

- 1 主食：おからパン
- 2 主菜：オムレツデミグラスソースがけ
- 3 副菜：緑黄色野菜のサラダ
- 4 汁物：パンプキンスープ
- 5 その他：りんご
- 6 モルク

#### 使用地場産食材

- |                 |        |
|-----------------|--------|
| ①おからパン          |        |
| ②赤パプリカ          | ③黄パプリカ |
| ④玉ねぎ            |        |
| ⑤りんご(柴田農林高等学校産) |        |
| ⑥モルク(チーズドリンク)   |        |



#### ◎献立紹介(ねらい)◎

牛乳の代わりに、蔵王酪農センターのモルクを給食に提供した献立です。蔵王町の農産物や産業を、知ってもらうきっかけになりました。また、蔵王町は果樹栽培の盛んな地区でもあるため、地元の農業高校の生徒が栽培したりんごを食べることで、より自分たちの住んでいる土地は、食材に恵まれた素晴らしい土地であることを実感できたようです。食をとおして、地元を誇りをもって住む児童生徒が、もっと増えることを期待した献立のねらいが叶った給食です。



# 食育教材の活用について

本会では、学校給食における食育推進を支援するため、食育教材等の貸出しを行っています。令和4年度は、気仙沼市で開催されたイベントでもご使用いただきましたので、イベントの様子等をご紹介します。

情報提供：宮城県気仙沼高等学校

## 気仙沼市のイベントにおける食育教材の活用について

令和4年10月9日（日）気仙沼中央公民館を会場に、リアス青年フェスティバルが行われました。

このイベントは、地域の青年が一同に会し、文化活動の発表やフェスティバル的な内容を展開することにより、地域住民と一体となった青年活動の活用化と豊かな地域社会づくりに寄与することを目的とし、宮城県教育委員会が各地域で毎年開催しています。

栄養教諭の佐藤がこのイベントの実行委員として企画・運営にあたり、イベント内では「食育コーナー」を担当し、食育展示で宮城県学校給食会より借用した教材を活用したり、食育ゲームで子どもから大人まで、まめつかみゲームのタイムを競うなど、年代を超えた交流が図られました。

## 「リアス青年フェスティバル」

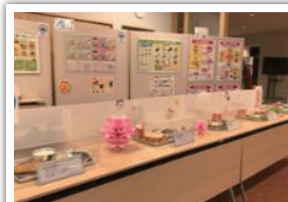
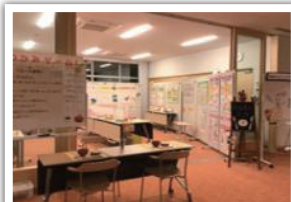
【主催】宮城県教育委員会      【共催】気仙沼市教育委員会・南三陸町教育委員会

★食育コーナー★

①食育展示      ②食育ゲーム      ③調理体験

（他のコーナーとして、ステージ発表・スポーツ体験・キッズコーナー・写真展示がありました。）

## 食育コーナー



### 【給食会より借用した教材】

- 年代別献立のフードサンプル
- 年代別献立のフードパネル
- 6つの基礎食品
- 病変血管サンプル
- 骨粗鬆症サンプル
- 食育クイズカード
- まめつかみゲーム

### 【食育コーナーへの感想】

- 展示は充実していて、見応えがあり大変良かったです。
- まめつかみゲームがとても面白かったです。
- 自分が食べていた給食の展示があり、懐かしい気持ちになりました。
- 食育の展示、とても良かったです。もっと多くの小・中学生に見てもらえたらと思いました。

特にまめつかみゲームが好評で、幅広い世代の方に参加していただきました。  
展示では、昔の給食の展示が大人気でした。

# 学校給食パン宮城協業組合の取組みについて

昨今さまざまな場面でSDGsについて取り上げられ注目されています。そこで、本ページでは、**学校給食パン宮城協業組合様**における、食品ロス削減への取組みについてご紹介いたします。

情報提供：学校給食パン宮城協業組合

## 1. 学校給食用パンの廃棄の現状について

### ○協業組合について

SDGsへの取組みを強めることで企業価値向上を図る機運が高まる中、『SDGsの理念に沿ったサステナブルな給食への取組み』は社会の要請となっています。まず、学校給食パン宮城協業組合（工場：名取市愛島台）は、平成13年5月に設立し、製造食数は年間9,875千個（令和3年度実績）、1日平均48千個のパンを製造しています。当工場では、喫食日の前日に製造し、組合員まで配送を行い組合員は学校・クラス毎の番重に詰め替え、喫食日のお昼までにパンをお届けしています。



### ○廃棄物の現状



製造過程で発生する食パンの耳等の副産物及び注文キャンセルによるパンの処分、個包装袋の回収分の合計約100トンの廃棄物が年間で発生し専門業者に処分してもらっています。パンを製造する過程で、副産物の発生は避けられませんが、「5S活動」「製造ミス防止」などの改善活動などにより可能な限りの発生抑制に努めています。

## 2. 廃棄パンの活用について

### ○食品ロスを減らす取組み

当組合では、さらなる製品の品質向上を図り、不良品や原材料使用のムダをなくす取組みを強化しています。新製品提供前にはラインテストを実施し、作業のポイントを確認するなど、食品ロス発生抑制対策を実施しています。万が一製造ミスが発生した場合は、発生部門はもちろんの事工場全体が一体となって再発防止に取り組み、各人が品質、生産効率の向上を図ることを常に意識して、次の製造に取り組んでいます。

### ○食品リサイクルへの取組み

やむを得ず発生した排出物については再資源化を積極的に行っています。その取組みの一つとして、令和4年9月に株式会社東北バイオフードリサイクル（本社：仙台市宮城野区）様と「産業廃棄物処分委託契約」を締結し、食品廃棄物の処分を依頼しています。この会社は、食品廃棄物から微生物の働きによってバイオガスを発生させ、再生可能エネルギーとして発電し、電力を供給する事業を展開しています。今後も継続して利用していきたいと考えています。

### ○フードバンクへの提供

昨年度より、いわぬま・こども食堂プラス（代表 坂本久子）へ月1回程度パンを寄贈しており、「子どもたちはパンの日を心待ちに楽しみにしています。」と話をいただいています。

### ○今後に向けて

今後も「子どもたちへおいしいパンを！」を製造のモットーとし、継続して食品ロスを抑制するため、重要性を従業員全員が理解し、身近なことから少しずつ、創意工夫を重ねながら再資源化を図り、さらにリサイクルの質を向上させていきたいと考えています。

株式会社東北バイオフードリサイクル 会社概要	
所在地	（本社）仙台市宮城野区港1丁目6-1 （工場）仙台市宮城野区蒲生3丁目10-1
事業内容	食品リサイクル・バイオガス発電事業
資本金	6,000万円
設立年月日	2019年11月15日
出資者	J&T環境 45% JR東日本 29% 東京ガス 21% 東北鉄道運輸5%





# 宮城県教育委員会との共催事業について

## 宮城県庁で「食育推進啓発ポスターコンクール」の授賞式を行いました！

令和4年12月26日（月）に、宮城県行政庁舎4階庁議室にて令和4年度食育推進啓発ポスターコンクール入賞者の表彰式を執り行いました。入賞作品は、令和5年食育推進啓発カレンダーの原画として使用され、各市町村教育委員会様及び各学校様や学校給食共同調理場様等に配付いたしました。

また、原画は令和5年1月23日（月）から1月27日（金）に開催された「伊達な学校給食フェア」の開催期間に併せ、宮城県行政庁舎2階回廊壁面に展示しました。

なお、入賞作品を始めとする全応募作品につきましては、宮城県教育庁保健体育安全課様のホームページに掲載されておりますので、ぜひご覧ください。



二回目の受賞となり、喜びをお話くださいました！

## 「学校給食フェア」を行いました！

今年度も宮城県行政庁舎2階「カフェテリアけやき」にて、令和5年1月23日（月）から27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80食限定（500円/食(税込)）での提供で、大変好評でした。

また、令和5年1月16日（月）から20日（金）には、「仙台市役所本庁舎食堂」にて仙台市教育委員会様と共催で「学校給食フェア2023」も開催しました。

### 【学校給食フェア2023】（仙台市共催）

提供日 献立作成校

1月16日(月) 仙台市立古城小学校 様  
 献立 たけのこごはん、牛乳、さばのみそ煮、けんちん汁、お茶入り大豆、果物

1月17日(火) 仙台市立将監東中学校 様  
 献立 ごはん、牛乳、くじらと大豆の揚げ煮、曲がりねぎと豚肉のみそ炒め、うめん汁、果物

1月18日(水) 仙台市立西多賀小学校 様  
 献立 ほやごはん、牛乳、大豆と小魚の揚げ煮、豚汁、果物

1月19日(木) 仙台市立人来田小学校 様  
 献立 麦ごはん、牛乳、もうかざめのごまみそかけ、宮城県産わかめのサラダ、かきたま汁、果物

1月20日(金) 仙台市立川前小学校 様  
 献立 まめめし(ごま塩)、牛乳、ささかまぼこの磯辺揚げ、いもの子汁、ずんだ団子



### 【伊達な学校給食フェア】（宮城県共催）

提供日 献立作成校

1月23日(月) 登米市立東和中学校 様  
 献立 低塩パン、牛乳、舞茸の米粉グラタン、ひじきサラダ、トマトと卵のスープ

1月24日(火) 宮城県立視覚支援学校 様  
 献立 豚肉とごぼうのごはん、牛乳、擬製豆腐、鯉とひじきの煮物、ふかふか団子のすまし汁、ミブ ラツ イブ ルベリソース

1月25日(水) 美里町立不動堂小学校 様  
 献立 米粉きなこパン、牛乳、カラフル洋風玉子焼き、地場産野菜とじゃこのサラダ、美里の恵みカレーうどん

1月26日(木) 宮城県立金成支援学校 様  
 献立 小松菜としらすの混ぜごはん、牛乳、もちもちシャッキリれんこんつくね、キャベツときゅうりの生姜和え、なめこと玉子のスープ、りんご

1月27日(金) 加美町立宮崎小学校 様  
 献立 花わさびごはん、牛乳、加美町のみそだれとんかつ、大根サラダ、加美町のきのこ汁



# 世界の料理

令和5年5月に広島県でG7サミットが開催されます。本ページでは参加国のうち、カナダとイタリア共和国の2か国を選定し、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。

## カナダ



### 基本情報

面積：998.5万平方キロメートル（日本の約27倍） 人口：約3,699万人（2021年現在）  
公用語：英語・フランス語

### 食文化

特徴：多民族国家のため、各民族独自の食文化が確立されている。

### 学校生活

義務教育：10年（6歳～16歳） 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

## ピースーフ



出来上がり約135g

カナダの家庭料理の豆のスープです。豆がメインのスープのため、豆の量は調整ください。グリーンピースを白いんげん豆等に変更可能です。

### 【作り方】

- ①冷凍グリーンピースを下茹でする。
- ②ベーコン・にんじん・じゃがいも・たまねぎを約1cmの角切りにする。
- ③にんにくをみじん切りにする。
- ④鍋にバターを熱し、にんにくとたまねぎを炒める。
- ⑤④に水を加え、グリーンピースを入れ、煮込む。
- ⑥⑤にベーコン・にんじん・じゃがいも、鶏ガラスープの素を加え、さらに煮込む。
- ⑦⑥乾燥パセリを加え、塩・こしょうで味を整える。
- ⑧器に盛り付けたら完成☆

### 【栄養量】

エネルギー	94kcal	亜鉛	0.4mg
たんぱく質	5.1g	ビタミンA	130μgRE
脂質	4.4g	ビタミンB1	0.16mg
炭水化物	11.0g	ビタミンB2	0.12mg
カルシウム	20mg	ビタミンC	15mg
マグネシウム	16mg	食物繊維	3.6g
鉄	0.5mg	食塩相当量	2.0g

### 【材料（1人分）】

冷凍グリーンピース	15g	有塩バター	3g
ベーコン	15g	鶏ガラスープの素	3g
にんじん	15g	塩・こしょう	適宜
じゃがいも	15g	乾燥パセリ	適宜
たまねぎ	15g	水	100ml
にんにく	1g		

## イタリア共和国



### 基本情報

面積：約30.2万平方キロメートル（日本の約5分の4） 人口：約6,036万8千人（2021年現在）  
公用語：イタリア語

### 食文化

特徴：国土が南北に長いので、それぞれの地域で気候や風土が異なり、地方毎に郷土料理が存在する。

### 学校生活

義務教育：10年（6歳～16歳） 学校年度：9月～6月  
学期制：2学期制



出典：外務省ホームページより

## なすとトマトのパルミジャーナ



出来上がり約85g

南部を中心に、イタリア全土で作られている家庭料理です。トマトソースとチーズ層にして重ねるのが特徴です。お好みでベーコン等を追加してください。

### 【作り方】

- ①なすを0.5cmの輪切り、にんにくをみじん切りにする。
- ②鍋にオリーブ油を熱し、にんにく・なすを炒める。
- ③②にトマト水煮・乾燥パセリを加え、塩・こしょうで味を整え、煮込む。
- ④耐熱容器に③のトマトソース、パルメザンチーズ、シュレッドチーズの半量を順に乗せ、もう1度繰り返す。
- ⑤④をオーブンで焦げ目が付くまで焼いたら完成☆

### 【栄養量】

エネルギー	59kcal	亜鉛	0.6mg
たんぱく質	3.5g	ビタミンA	50μgRE
脂質	3.7g	ビタミンB1	0.04mg
炭水化物	4.0g	ビタミンB2	0.07mg
カルシウム	86mg	ビタミンC	6mg
マグネシウム	14mg	食物繊維	1.4g
鉄	0.3mg	食塩相当量	0.2g

### 【材料（1人分）】

なす	25g	パルメザンチーズ	3g
トマト水煮	50g	乾燥パセリ	適宜
にんにく	1g	塩・こしょう	適宜
シュレッドチーズ	5g		
オリーブ油	1g		



# 給食会の取組みについて

## ～令和4年度学校給食米粉利用推進事業について～

小麦粉代替として県産米粉を原料とした食品について、県内の学校が実施する学校給食へ提供し、子供たちや栄養教諭、学校栄養職員等の喫食の機会創出と理解醸成に繋げることを事業の目的とし、宮城県農政部みやぎ米推進課様のご協力の下、宮城県産米粉及び米粉を使用した4品の製品について提供期間におけるご利用分を格安にてお届けしております。

製品：①、②宮城県産米粉（調理用）	1kg, 300g
② 宮城県産米粉ワントン（2×4cm）	500g
③ 冷凍宮城県産米粉バトンケーキ	14g



期間：令和5年1月16日（月）から令和5年2月24日（金）まで  
（注：ご注文受付は終了しております。多くのご注文、誠にありがとうございました。）



①、②宮城県産米粉（調理用） ③宮城県産米粉ワントン（2×4cm） ④冷凍宮城県産米粉バトンケーキ

## ～令和4年度学校給食用パン品質審査会について～

「令和4年度学校給食用パン品質審査会」を、令和4年11月18日（金）に本会の会議室にて開催しました。審査会には学校給食関係者の代表の皆様にご出席いただき、本会委託先の宮城県パン・米飯協同組合の製造工場である学校給食パン宮城協業組合と株式会社熊谷製パンのコッペパン及び食パンについて、外観(焼色等)や内相(香や味等)をご評価いただいております。

令和4年4月に国産小麦100%使用パンの供給を開始し、初めての審査となり、2社のコッペパン・食パンともに前年度の結果を上回る好評をいただきました。

また、「メロンパンの副資材配合の変更品」や新製品の「食物繊維強化パン（仮称）」のご試食や、東北農政局生産部生産振興課様、宮城県農政部みやぎ米推進課様から米粉について話題提供もいただきました。配合の変更時期や供給開始時期については、詳細が決まり次第、改めてご案内いたします。

今後も「安全安心で美味しいパン」をご提供できるよう取り組んでまいります。



### 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

仙台市太白区茂庭二丁目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>