

# 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 宮城県農業高等学校の取組について 【2・3ページ】

II 学校給食共同調理場施設・食育活動紹介 【4ページ】

III 宮城県教育委員会共催事業について 【5ページ】

IV パン品質審査会の開催について 【6ページ】

V 出前授業の実施について 【7ページ】

VI おすすめレシピ紹介（レシピ集について）  
「おいしいパンができるまで」制作しました！ 【8ページ】

2024.2

# 宮城県農業高等学校の取組について

宮城県農業高等学校様には宮城県学校給食会として初めての取組となる「高校生が育てた農産物」の提供にご協力いただきました。そこで、本ページでは、**宮城県農業高等学校**様の寮における食育や提供した「新たまねぎ・じゃがいも」をご紹介します。

情報提供：宮城県農業高等学校

## 寮における食育

宮城県農業高等学校の敷地内に「自啓寮(じけいりょう)」があり、現在は34名の生徒が集団生活をしています。さらに、1年時には3週間の寮生活を体験する「義務入寮」(一部、体験入寮3日)があり、入寮期間中は土日以外の平日に1日3食を提供しています。

自啓寮では、「生徒自らの努力で自らの成長を図り、社会人としての望ましい人間性を身に付け、様々な学習活動を通して、人生設計のための目的意識を高めること」をねらいとしています。

今年度は寮のスローガンである「安心する寮！成長する寮！楽しい寮！」を踏まえ、給食では「安心する食事、成長するための食事、楽しい食事」を目標に日々の給食づくりに励んでいます。

### 1. 義務入寮期間中の食育

入寮期間中の学習時間で、「食事の大切さ」について学ぶ時間を設けています。寮の食事と関連付けながら、高校生時期の発育の特徴や必要な栄養量を知らせ、食の自立に向け、栄養バランスのとれた食生活を、自ら考え実践できるよう指導しています。



夕食時の様子

※ごはんや汁物は必要に応じて計量しながら、各自で必要な量を盛り付けます。



食育講話の様子

1日3食、寮の食事を食べ、規則正しい生活を送ることで、「体の調子がよくなった」「疲れにくくなった」「授業中眠くならない」「便秘がよくなった」「肌がきれいになった」など、体調の変化を感じたという声が多くあります。寮では食事と生活リズムが体に及ぼす影響について、実体験とともに学ぶことができます。

### 2. 給食時間を利用した食育

農業高校である利点を活かし、米や卵をはじめ、生徒が授業で育てた農作物を日頃から給食に取り入れています。また、寮の花壇で寮生が栽培している野菜なども活用しています。生徒達は食肉となる経済動物の飼育や、作物を栽培する実習などを通して、農業の大切さや生産の苦勞を、身をもって学んでおり、命をいただくことへの感謝の気持ちが育っています。

#### ○和食給食の実施

11月24日の「和食の日」にちなみ、和食器を借用して、和食給食を提供しました。食事の前に「和食文化」について、スライドを使って講話を行いました。



#### ○全国みそ汁フェアの実施

全国各地の特色のある味噌やだしを使った、みそ汁を提供しました。最後に“みそ汁総選挙”を行い、一番おいしいと感じたみそ汁に投票してもらいました。



# 宮城県農業高等学校の野菜を提供しました！

## 取り組み

実習にてタマネギの播種から収穫までを生徒が行いました。播種→定植→追肥→栽培管理→収穫を行い、日々の実習で少しでも品質の良いタマネギを収穫できるように努力しました。努力を積み重ねた結果、今年も品質の良いタマネギを多く収穫することができました。

ジャガイモでは露地野菜部門の生徒達が定植する前段階の種芋の調整・準備から行いました。何種類か品種を定植することで他の品種との性質や特徴の違いを学びながら実習に取り組みました。

生徒達が行う販売実習や販売所に出すだけでなく、今年は給食会を通して小・中学生への提供も決まり、生徒達も一段と思いを込めて取り組みました。在校生の母校にも提供することがあり、生徒も小・中学校に頑張っている成果を見せることができるとはりきって実習を頑張っていました。

## アンケート結果・感想

提供した学校からは高評価をいただくことができました。また、実際に小・中学生からも多くのありがたい感想（甘くて美味しかった・苦手だったけど美味しく食べれた・シャキシャキしていてとても美味しかった等）をいただきました。

## 成果

今回の給食会とのコラボを通して、生徒が作った野菜を小・中学生に実際に食べてもらうことができ、さらに嬉しい感想を多くもらったことで生徒達の学習に取り組む姿勢が強くなりました。また、いただいたアンケートを生徒と共有したことで、消費者の方がどのようなものを求めているのかを考えられる良い学びに繋げることができました。

さらに、本校では各学科で学ぶ生徒が学校に向き農業に関する出前授業を実施し、児童が主体的学びに繋げる取り組みのお手伝いを行っていますのでよろしくお願いします。



# 学校給食共同調理場施設・食育活動紹介

第4期宮城県食育推進プランには、食品ロスに関する内容が盛り込まれており、昨今ではメディア等でもSDGsについて取り上げられ、目にする機会も多くなっています。そこで、本ページでは、研修会で発表実績のある**岩沼市立岩沼西中学校**様の取組についてご紹介いたします。

情報提供：岩沼市立岩沼西中学校

## ～学校給食を題材にSDGsの視点を取り入れた食育の実践～

### ＜岩沼市の概要＞

岩沼市は宮城県の南東部に位置し、昔から交通の要衝、宿場町として栄え、日本でも有名な神社を有しています。温暖な気候で米作りはもちろん、きゅうり、メロン、りんご等の栽培も盛んです。市内小・中学校各4校と、県立学校2校は、栄養教諭または学校栄養職員が1名ずつ配置されており、単独調理場方式で給食を作っています。それぞれの学校の実態に応じた、できたての給食を提供できる恵まれた環境にあります。



### ＜食品ロス削減を目指した給食時間における取組＞

#### リクエスト給食・セレクト給食

食に興味関心を持ち、残食を減らす取組として、リクエスト・セレクト献立を提供しています。リクエスト献立は家庭科の授業や、委員会活動で、児童生徒1人1人が献立を考えます。自分や友達が考えた給食が出るのは、とても楽しみようで、通常より残食量が大幅に減ります。

今年度からセレクト給食では、子供たちのタブレット端末を活用しての集計で、効率的になりました。



「秋」がテーマのリクエスト献立

### ＜食文化の継承のための教科等における取組＞

#### 家庭科調理実習「おくすかけ」

中学校2年生家庭科の授業では、調理実習で宮城県の郷土料理、おくすかけを作りました。栄養職員は、調理法や衛生指導以外に、おくすかけの由来や、地域によって具材が違うことなどを伝えています。生徒からは、「初めて作った」という声や、「白石うーめんがおいしい」等という感想がありました。



### ＜地球温暖化を防止するためCO2の削減を目指した取組＞

#### ～岩沼市における学校給食に地場産物を活用する取組～

#### ・岩沼市長岡産のりんご（りんごゼリー）

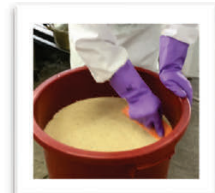
長岡地区で栽培・収穫されたりんごは、毎年、市内の学校給食で提供されています。令和3年度からは、新たにりんご果汁を使用したりんごゼリーが開発され、市内保育園や各小中学校へ提供されています。令和3年度は、市政施行50周年の節目に合わせ、パッケージに岩沼係長をプリントし、市内の学校給食でしか食べられない特別感を演出しました。令和5年度は、市内の中学生から「岩沼市の魅力発信」というテーマでイラストを募集し、最優秀賞1作品をりんごゼリーのパッケージに使用しています。

#### ・岩沼市産みそ

岩沼市の千貫加工連さんが、市内産の大豆を使ってみそを仕込みます。樽に仕込んで1年間熟成させるので、まろやかな美味しいみそです。



令和4年度パッケージ



みその仕込み

# 宮城県教育委員会共催事業について

## 令和5年度食育推進啓発ポスターコンクール

令和5年12月25日（月）に、宮城県行政庁舎にて令和5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6年食育推進啓発カレンダーの原画として使用され、県内各市町村教育委員会様及び各学校様、学校給食共同調理場様等に配布いたしました。

また、「伊達な学校給食フェア」の開催期間に併せて展示し、県民の皆様にご覧いただきました！



## 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6年1月22日（月）から26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。県内各地域の栄養教諭の皆様のご想いがこもった献立を日替わりで提供し、大変好評でした！

また、令和6年1月15日（月）から19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2024」も開催しました。

### 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22日（月）	山元町立山元中学校 ごはん、牛乳、元気やまもと豚丼、小松菜のごま和え、山元町産さくらげ入り豆腐スープ
1月23日（火）	亘理町立亘理小学校 栄養強化ごはん、牛乳、笹かまの磯辺焼き、こくず、花ふのみそ汁、納豆
1月24日（水）	宮城県立船岡支援学校 ごはん、牛乳、宮城県産かつおとパプリカの甘酢和え、小松菜のからし和え、宮城県産トマトと卵のスープ、手作りずんだプリン
1月25日（木）	利府町立利府第二小学校 利府町産米のごはん、牛乳、とっぴ子チーズタッカルビ、宮城野菜のナムル、利府わかめたっぷりスープ
1月26日（金）	宮城県気仙沼高等学校 ほやごはん、牛乳、鶏肉と里芋の宮城県産米粉味噌グラタン、小松菜のしらす和え、油麩のみそ汁



### 学校給食フェア2024(仙台市共催)

提供日	献立作成校
1月15日（月）	仙台市立生田小学校 ごはん、牛乳、五目厚焼きたまご、太白太ネギたっぷりすき焼き、小松菜のみそ和え、りんご
1月16日（火）	仙台市立榴岡小学校 つつじおこわ、牛乳、鶏ささみのレモン風味、菜の花入りひたし、白玉入り雑煮、りんご
1月17日（水）	仙台市荒巻学校給食センター ごはん、宮城県産味付のり、牛乳、銀鮭の塩焼き、雪菜のおひたし、うーめん汁、フルーツゼリー
1月18日（木）	仙台市立六郷小学校 食パン、りんごジャム、牛乳、鶏肉と井戸ねぎのクリーム煮、ひじきのサラダ、ポップビーンズ、りんご
1月19日（金）	仙台市立小松島小学校 麦ごはん、宮城県産味付のり、牛乳、金華さばのトウバンジャン焼き、つぼみ菜と茎わかめのおひたし、おくすかけ、りんご



# パン品質審査会の開催について

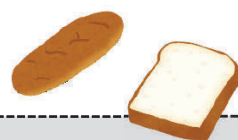
## 「令和5年度学校給食用パン品質審査会」開催しました!

令和5年11月10日(金)に本会の会議室にて開催いたしました。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、本会が加工を委託してい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」の外観(焼色、皮質)や内相(触感や味)について採点基準をもとにご評価いただいております。

評価結果は、「優中」及び「優下」と良好な評価となりました。

また、今年度は「食物繊維強化パン(仮称)」や「米粉ずんだパン(仮称)」,「米粉みそパン(仮称)」のご提案を行い、試食していただき貴重な意見を多数いただきました。

今後も引き続き改善指導を行い、児童生徒の皆さまに『安心安全』なパンをお届けできるよう取り組んでまいります。



日東富士製粉株式会社 東京工場からアドバイザーをお招きし、審査のポイント等の説明を行っていただきました。



袋から取り出し触ったり割ったりし、生地のみくらみ具合の確認や潰して香りの確認を行ったり等、細かく審査をしていただきました。



宮城県農政部みやぎ米推進課様から「宮城県における麦の状況について」の話題提供をいただきました。



農林水産省東北農政局様から講評をいただきました。



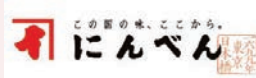
# 出前授業の実施について

## 出前授業実施しました！

令和5年度、3年ぶりに株式会社になべん様を講師にお招きし、食育出前授業を実施しました。令和5年11月1日（水）に宮城県夜間高等学校給食研究会の研修会、11月22日（水）に加美町立東小野田小学校5・6年生、12月7日（木）に仙台市立東宮城野小学校5年生を対象に実施しました。



### になべんかつお節教室



～かつお節を削ってお出汁の本当の美味しさを体験しよう～

ご要望の時間数で授業展開が可能です。具体的な内容は下記の通りです。

- 1時間授業：鰹節の歴史や製造工程等の話（15分間）、鰹節の削り体験（20分間）、だし飲み比べ（10分間）、質疑応答
- 2時間授業：鰹節の歴史や製造工程等の話（15分間）、鰹節の削り体験（20分間）、だし取り実習（15分間）、だし飲み比べ（10分間）、みそ汁作り実習（20分間）、試食（10分間）、質疑応答

来年度（令和6年度）の年間行事予定を策定する時期だと思いますが、出前授業を取り入れていただければ幸いです。

本枯鰹節が出来上がるまでの工程や鰹節の削り体験では、楽しく取り組んでくれていたように感じました。その後、だし飲み比べ、みそ汁作り体験を通してだしがあることで料理が美味しくなるということを理解していました。普段の授業では、学ぶことができないような内容の授業を実施することができ、実りある時間を過ごしていただけたと感じています。

今後は業者様と協力し、児童・生徒の皆さまに本会ならではの充実した食育授業を展開させていきたいと考えております。「こんな食育授業はできないか」等のご相談も随時受付しておりますので、ご興味ある方は本会（022-797-9064 食育安全課）までお問い合わせください。



# おすすめレシピ紹介

## 本会製品を使用したレシピの紹介をしております



### 本会HPをご覧になったことは ございますか？

左下の二次元コードを読み取っていただくと本会HPをご覧いただけます！

「みんなのレシピ」には、本会取扱の一般物資を使用したレシピを紹介しております。気になる料理の画像をクリックしていただくと詳細なレシピが開きます。給食の献立の参考にさせていただけると幸いです。

ぜひ、ご活用ください！



## 「おいしいパンができるまで」制作しました！

### 食育教材「おいしいパンができるまで」貸出します！

本会で制作に取り組んでおりました、「おいしいパンができるまで」のDVDが完成いたしました。食育教材として、**令和6年1月1日**から貸出を行っておりますので、ご活用ください。

そしてこの度、YouTubeチャンネルを開設いたしました！

**令和5年12月1日**から貸出教材より一足先に「おいしいパンができるまで」をチャプターごとにアップしております。

ぜひ、二次元コードをスキャンいただき、ご覧ください。



DVDは活用していただきやすいよう、「小麦ができるまで」「小麦粉ができるまで」「パンができるまで」の3本に分けたものと「おいしいパンができるまで」の全編ものを内蔵しております。



### 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

仙台市太白区茂庭二丁目2番地の6

TEL 022-797-9064

FAX 022-797-9074

Mail miyagi@m-kengakukyu.or.jp

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