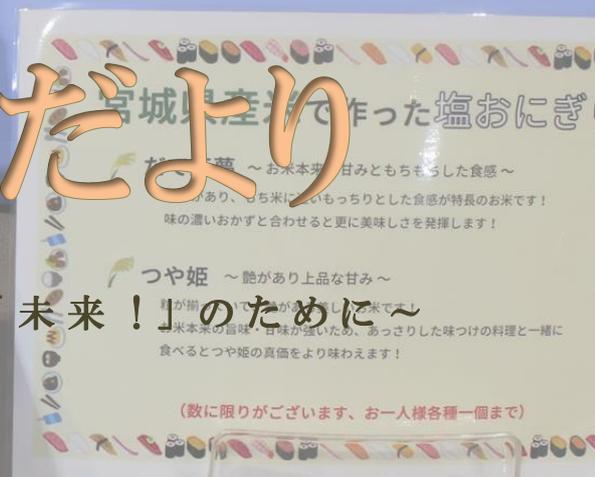




みやぎ

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 学校給食現場における食育活動紹介
【2・3ページ】

II 学校給食衛生管理研修会を終えて
【4ページ】

III 学校給食パン宮城協業組合への
衛生管理研修の報告
【5ページ】

IV 宮城県学校給食会展示会2024,
東北フェアを終えて
【6・7ページ】

V 令和6年度新規採用栄養教諭の紹介
【8ページ】

2024.9

写真：宮城県学校給食会展示会2024

学校給食現場における食育活動紹介

仙台市立生出小学校

生出小学校は昨年度150周年をむかえた歴史ある学校です。生出小学校は太白区の西に位置しており、田畑が広がっている自然豊かな地域です。そのため地域で作られた食材を給食に活用するなど地域との関わりも深いのが特徴です。最近では住宅地が開拓され、現在は児童数103名の小規模校ではありますが、年々児童数が増加しています。

学区は統廃合もあったことから広く、赤石地区や坪沼地区からスクールタクシーで通っている児童もいます。また、生出小学校の隣の生出中学校には渡り廊下一本で行くことができ、市内では数少ない親子調理方式の給食施設です。



生出地区のご当地キャラ
“おいでもん”

<食に関する指導の実践>

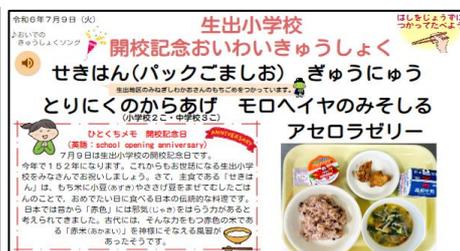
(1) 「給食時間」GoogleClassroomの活用

生出小学校と生出中学校は親子調理方式であることから、統一献立で実施しています。今までは一口メモを紙で印刷し、食器かごに入れて各教室に配布していましたが、2年前から「給食時間」のGoogleClassroomを活用して、一口メモを発信しています。一口メモはGoogleスライドを活用して作成しMeetで画面共有をしています。GoogleClassroomのメンバーは小学校と中学校の教職となっており、給食時間になると担任の先生が各教室でGoogle ClassroomからMeetに接続し、共有されているGoogleスライドをテレビに映しています。

その日のGoogleスライドには一口メモの他に、献立名、その日の給食の写真も掲載しています。写真を載せていることで、担任の先生からは児童生徒がどの皿にどのくらい盛り付ければよいか確認できスムーズに準備を行うことができたという声もありました。また、写真を見て「おいしそう」と視覚から給食を楽しみにする姿もよく見かけるようになりました。



Meetで画面共有をしておきMeetに接続するとすぐ一口メモのスライドを確認できるようにしています。



(2) 毎月19日食育の日「朝ごはんおすすめメニュー」の取り組み

仙台市では、食育の日に年間でテーマを設定し献立を作成しています。本校では今年度の食育の日のテーマを「あさごはんおすすめメニュー」として、1年間取り組んでいます。このテーマを設定した背景として、実態把握により朝食の喫食率が低いことが分かったこと、国や市の食育推進の目標に朝食の喫食率100%と示されていることがあげられました。授業の他にも、継続的に指導ができないかと考え、年間でテーマを設定する食育の日を活用することとしました。成果指標として「毎日朝食を食べる児童を90%以上」、活動指標として「朝食に関する内容を取り入れた指導 6回以上」「給食時間を活用した朝食に関する指導 11回以上」と設定しました。



給食時間を活用した指導では、毎月19日の提供日にMeetを使用して、朝ごはんについて全校児童生徒に向けてお話しし、実施後は給食日よりでもお知らせをしています。

学校給食現場における食育活動紹介

宮城教育大学附属特別支援学校

宮城教育大学附属特別支援学校は、青葉山の緑豊かな木々に囲まれた宮城教育大学の敷地内にある知的障害を持つ児童生徒が通う特別支援学校です。小学部、中学部、高等部の児童生徒55名が在籍しており、給食は約100食を提供しています。子どもたちの将来の自立に向けた望ましい食習慣の形成を目指し、学校全体で指導を行っております。



1. 野菜栽培と給食への野菜提供の活動について

本校では「青葉山コーポレーション」という、児童生徒の自主性を尊重した活動を行っている模擬会社があります。児童生徒が製品を企画・制作したり、情報を発信したり、販売会を企画・運営したりする活動を通して、本校の教育活動を積極的に発信することを目的としています。その中で「農園で栽培した野菜を給食室へ納品し、給食に使ってほしい」という児童生徒の思いから、野菜の栽培と給食への野菜提供を令和元年度より開始しました。

生活単元学習の中で畝づくりや苗植え、収穫などの活動を行います。今年度は7月になすとピーマンを給食室へ納品しました。



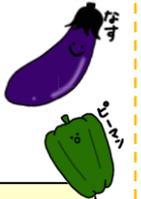
納品された野菜を使用した「夏野菜カレーライス」



中学部から野菜を納品されたことを給食時間のおたよりを通して児童生徒へ周知すると、感謝の気持ちをもって給食を食べる様子がみられました。納品してくれた中学部生徒へは、小学部児童がカレーを食べる様子を撮影した動画を見せ、モチベーションの向上を図りました。



自分たちで栽培した野菜を給食として食べるだけではなく、中学部の生徒は栽培した野菜をおいしく食べてもらうことで「就労」の意義に気付いたり、小学部児童は「働く」ことがどんなことなのか先輩の姿から学ぶことができ、進路学習にもつながっていると思います。



2. テーブルマナー学習（事前学習と給食提供）について

本校の中学部では、毎年「テーブルマナー学習」と「マナー給食」を実施しています。

《テーブルマナー事前学習》

洋食のテーブルマナーについてクイズを交えながら食具の持ち方や食事時のマナーなどを学習し、その後フォークとナイフを使用してワッフルを食べる練習を行いました。



《マナー給食》

実際に洋食の食具を使って給食を喫食します。生徒は制服で参加し、料理をサーブされたことなどにより、通常の給食と違う雰囲気から緊張した様子もありましたが、事前学習で学んだテーブルマナーを実践しながら喫食しました。マナー給食3回目となる中学部3年生は、慣れた様子で食具を使って喫食することができました。



学校給食衛生管理研修会を終えて

令和6年度学校給食衛生管理研修会を令和6年8月20日(火)に開催しました。パン・米飯委託加工工場の従業員28名にご参加をいただき、衛生管理体制の整備と管理責任者及び実務担当者の衛生意識や実践力の向上を図ることを目的に行いました。研修では「異物混入防止の取り組みについて」の講演をいただき、その後情報交換会の場を設けて、それぞれの課題等を話あっていただきました。

一 研 修 一

「異物混入防止への取り組みについて」ー他業種への立入検査を通じて共通する改善事項ー
一般財団法人宮城県公衆衛生協会 業務推進部 業務課 衛生支援係 技師 外館 茜 氏

改めて「異物」とは何か、異物の種類や異物混入で考えられるリスクや他業種における立入検査時の事例について発生原因や具体的な対策方法を教えていただきました。また、立入調査から見た各工場に共通する課題を「つけない」「発生させない」「持ち込まない」という3つのポイントでご指導をしていただきました。



一 情報交換 一

「工場等で発生ヒヤリハットについて」というテーマでグループワークを行いました。各工場を抱えている課題等を共有し、解決方法を話し合っていました。

異物混入防止のために各工場で行っている工夫や工場内で起きてしまった労災それに対する対策など取り上げられ、最後に各グループで出した内容を発表し全体で共有をしました。

貴重な意見や情報の交換が行われ、有意義な時間を過ごしていただくことができたかと思えます。



今後も、各工場ごとの課題に寄り添いながら、1つずつ解決に向けて取り組み、安心安全な米飯やパンの供給に努めてまいりますので、ご指導ご鞭撻のほどよろしくお願いいたします。

学校給食パン宮城協業組合への 衛生管理研修の報告

学校給食パン宮城協業組合にて「食品製造工場における工場環境整備の充実に向けて」という内容で研修をさせていただきました。従業員さんの資質向上と本会与協業組合の相互理解を深め食品製造工場における諸問題の解決を目指すということを目的として取組ました。

食品製造工場における
工場環境整備の充実に向けて
～衛生管理の留意事項等について～



令和6年7月19日(金)
公益財団法人宮城県学校給食会
食育安全課 主事 高梨絵重香

①令和5年度納入事故について

～納入事故種類別の対策方法～

②身だしなみについて

～出勤前から工場入室時まで～

③令和5年度食中毒発生情報

～食中毒菌別の特徴～

④まとめ

上記4つの内容をお話させていただきました。

「令和5年度納入事故」については、全26件の中から6件を抜粋して、事故内容と原因をお話をさせていただき、それぞれの対策方法の提案やそれに関連する注意点などを共有しました。

特に洗浄残渣による異物の混入や7月～9月の温かい時期に多く発生している虫の混入について、改めて工場内の点検を重視して頂くようお願いをいたしました。

令和5年度納入事故について(抜粋)

No	日付	事故内容	混入物名称	報告内容
1	4月27日(木)	ビニール片の様なものが混入	ビニール片	工場内取捨無し。作業着等に付着し混入
2	5月31日(水)	袋の中に虫が混入	虫	かび・検査非加熱のため焼成後に混入
3	5月31日(水)	まつ毛の様なものが混入	衣類の繊維	仕込～成形の間で混入の可能性
4	6月19日(月)	生地の中に0.7mm程の黒いものが混入	焦げカス	テフロン剥がれによる焦げが混入
5	9月28日(水)	生地に黒いものが混入	生地	前日洗浄残渣により混入
6	11月1日(水)	パンに毛髪が混入	髪の毛	成形工程で混入

令和5年度多く発生した事案

例) 洗浄残渣による生地や材料等の混入
気温上昇時(7～9月)の虫の混入

身だしなみについて

衛生管理のための身だしなみPOINT
～工場入室時～

正しい手の洗い方、知っていますか?



身だしなみについて

衛生管理のための身だしなみPOINT
～工場入室時～

手洗いチェッカーで、正しく手が洗えているか確認しましょう!



身だしなみについて

衛生管理のための身だしなみPOINT
～工場入室時～

みなさんの手はきれいに洗えていますか?



手洗いチェッカーを使用して、手を正しく洗うことができているか、実践してみました。

令和5年度に全国で発生した給食に関する食中毒について原因や対策方法をお話させていただきました。



令和5年度食中毒発生情報

発生日	発生場所	患者数	原因食品	原因物質	原因菌種	行政処分
7月12日	大分県	9人	和食(色もろ煮)	黄色ブドウ球菌	和食(福地)	—
9月12日	三重県	16人	提供した給食	サルモネラ菌	和食(福地)	営業禁止
11月8日	神奈川県	6人	提供した給食	腸管出血性大腸菌O157	和食(高野菜)	調理業務禁止
11月15日	静岡県	33人	提供した給食	腸管出血性大腸菌	和食(高野菜)	営業禁止
1月6日	広島県	17人	—	サルモネラ菌	和食(高野菜)	調理業務禁止
2月7日	千葉県	11人	提供した給食	ノロウイルス	和食(ゆず)	3日間使用停止
2月19日	三重県	13人	提供した給食	ノロウイルス	小豆粥	3日間業務禁止
2月27日	東京都	23人	提供した給食	ノロウイルス	和食(事案別)	3日間業務禁止

参考: SARAYAコミュニケーション

令和5年度食中毒発生情報

～食中毒菌別の特徴～



食中毒の3原則

つけない

増やさない

やっつける



今後も、相互に協力しながら、児童生徒の皆さまに安心安全なパンの供給ができるよう、衛生管理等徹底してまいります。

宮城県学校給食会展示会2024

東北フェアを終えて

令和6年7月30日（火）仙台国際センターにて開催いたしました「宮城県学校給食会展示会2024」では多くの皆さまにご来場賜り、誠にありがとうございました。

今回の展示会は、本会取引業者50社の他、東北5県の学校給食会ご協力のもと、各県の地場産物をご紹介させていただきました。栄養教諭・栄養職員の方をはじめ、学校給食関係者の皆さま約250名の方にお越しいただき、大盛況のうちに終了することができました。

これからも皆様のご要望に応えられるよう、職員一同努力する所存でございますので、今後ともお引き立てを賜りますよう、よろしくお願いいたします。



給食用米穀ブースでは、株式会社パールライス宮城様にご協力をいただきまして、「だて正夢」と「つや姫」を使用したおにぎりの提供を行いました。また、保温箱や食缶の展示しました。

給食用パンブースでは、学校給食パン宮城協業組合様にご協力いただきまして、「クロワッサン」と「米粉きな粉パン」、参考品として食物繊維強化パン（食型）と米粉キャロットパン（コッペ型）の提供を行いました。

食物繊維強化パン(食型)は年度内の供給開始に向けて現在検討中です。お楽しみにお待ちしております！



今年度も食育教材展示ブースにたくさんの方が足を運んでくださいました。JA新みやぎ南郷営農センター様にご協力いただきまして、宮城県産の夏黄金とシラネコムギの「麦の穂と麦」を教材としてご活用頂くために配布いたしました。

昨年度制作しました「おいしいパンができるまで」のDVDと合わせて、ご活用いただければ幸いです！



ご来場いただいた栄養士や調理員さんからは「メーカーの方と直接お話しできる機会は貴重なので、ありがたかった。いままで知らなかった製品にもたくさん出会うことができ、今後の献立作成に反映していきたい」や「過去に使ったもの中心の献立になってしまうのですが、今回の展示会を通して、また新たに使ってみてみたいと思うものが多くあり、終始ワクワクしていた」等のありがたいお言葉をいただくことができました。



東北フェア開催しました！

今年度は宮城県学校給食会展示会2024の開催と同時に7月29日(月)、30日(火)に「令和6年度 北海道・東北ブロック学校給食会合同職員研修会」が行われました。

楽天農業(株)農業事業部事業企画課法人営業グループマネージャー井上竜一様を講師としてお招きし、「有機農業への取り組み」について講演を行っていただきました。また、本会より5つの議題を提出し、事前にご回答いただいていた内容をもとに協議を行いました。各県の給食会様のご参加とご協力により、有意義な研修会となりましたこと心から御礼申し上げます。

展示会当日には東北各県の給食会にも展示会へ出展いただき、各県の地場産物を使用した製品の紹介等を行っていただきました。



ご来場いただいた、栄養士や調理員さんからは、「各県の特徴ある商品を知る事ができていい企画」や「各県のおすすめが紹介される」、「東北各県のデザートなどがよかった」などの声を頂くことができました。

インフォメーション第7号では、東北各県の地場産物製品の紹介を取り上げております！ぜひご覧ください！

いらっしゃいませ

北海道・東北ブロック学校給食会 協力

東北フェア

開催中

各ブースで紹介させていただきました製品は、サンプル依頼を受け付けております。

東北の食材を給食へ取り入れてみてはいかがでしょうか！



令和6年度新規採用 栄養教諭の紹介



- ① 名前
- ② 所属校
- ③ 趣味、はまっていること
- ④ 栄養教諭になろうと思ったきっかけ
- ⑤ 子どものころに好きだった給食のメニュー
- ⑥ 目指す栄養教諭像

① 加美町立東小野田小学校

- ① 熊谷 里帆(くまがい りほ)
- ② 加美町立東小野田小学校
- ③ 旅行 食べ歩き

④ 私は、様々な食体験をさせてくれた両親のおかげもあり、食べるのがとても大好きです。自分が好きな食の分野についてこれからの未来を担う子供たちに教えることができる栄養教諭という仕事に学生の頃から強く惹かれました。

⑤ 味噌ワタンスープ

⑥ 地域の生産者さんと子供たちを繋ぐ架け橋になり、子供たちに豊かな食体験を提供できる栄養教諭になりたいです。



② 仙台市立川平小学校

- ① 石田 凧早(いしだ なぎさ)
- ② 仙台市立川平小学校
- ③ 旅行 カメラ

④ ホテルのビュッフェレストランで働いているときに子どものお皿に取り分けられている料理に偏りがあると知り、食育の必要性を感じました。栄養教諭という職種を知り、大学に入って栄養教諭免許を取得しました。

⑤ ずんだ春巻き

⑥ 子どもたちの記憶に残る食育の授業ができる教員になりたいです。



③ 仙台市立館中学校

- ① 広瀬 菜(ひろせ しおり)
- ② 仙台市立館中学校
- ③ 道の駅巡り 旅行

④ 小学生の時の給食が大好きだったからです。私が通っていた小学校は栄養教諭の先生がいなかったため、調理員さんがよく教室に来てくださいました。そのことがとても印象的で、私も学校で給食に関わることがしたいと思い、栄養教諭を目指しました。

⑤ 納豆汁

⑥ 食事の大切さや楽しさを伝えられる栄養教諭です。食は一生に関わることなので、正しい知識をつけて楽しい食事の時間を過ごしてほしいと思い、日々奮闘中です。



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2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>