

学校給食だより



加西市立下里小学校「もう～もう～スクール(酪農搾乳体験)」R6.9.26



CONTENTS

兵庫県学校給食・食育支援センターの
体験学習の推進(出前講座の紹介)…………… 1

令和6年度新任栄養教諭の紹介…………… 2・3

県内製造工場紹介
～兵庫県漁連水産加工センターを訪ねて～…………… 4・5

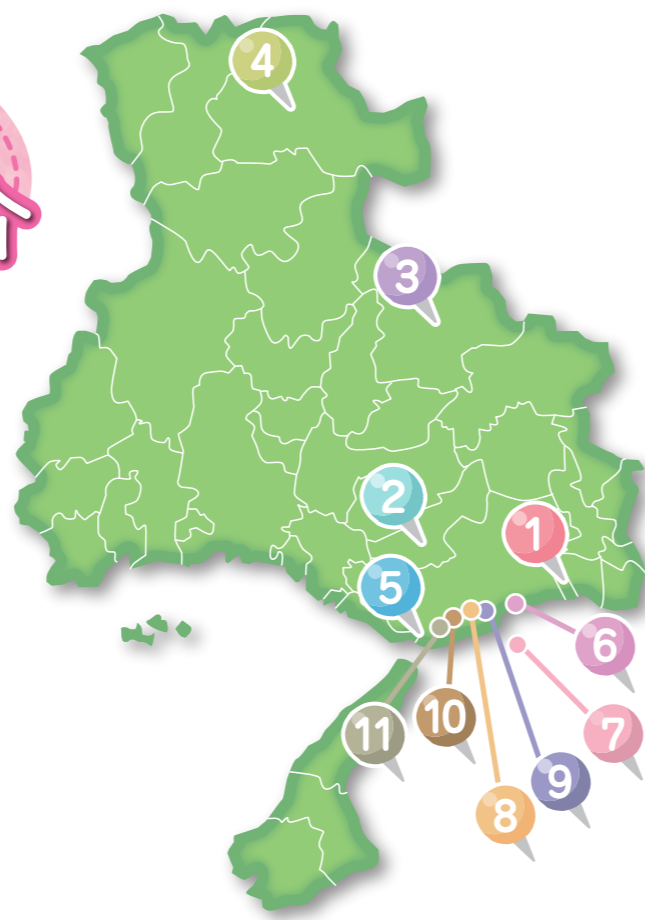
丹波市立小川小学校の食育の取組…………… 6

伊丹市の中学校給食実施状況等について…………… 7

食育関連事業レポート
学校給食関係者衛生管理等・調理講習会
学校給食用コッペパン品質審査会…………… 8


令和6年度 新任栄養教諭紹介

- ①なぜ栄養教諭になろうと思いましたか
- ②頑張っていること ③嬉しかったこと
- ④いちおしメニュー
- ⑤こんな栄養教諭になりたい



1 芦屋市立潮見小学校 秋田 瑛梨佳


- ①大好きだった給食を通して、食の大切さや楽しさを伝えていきたいと思ったからです。
- ②子どもたちに給食の時間が楽しみにしてもらえるような献立づくり。
- ③「今日の給食もおいしかった」「苦手なものも食べられた」と伝えてくれたこと。
- ④里芋のグラタン
- ⑤周りの方々への感謝の気持ちを忘れないこと、大人になってまた食べたいと心に残る給食を届けられる栄養教諭になりたいです。



里芋のグラタン

2 三木市立三木小学校 仲 遼子


- ①生きていく上で欠かせない「食」という視点で、子どもたちの成長を支えたいと思ったからです。
- ②食に興味を持ってもらうための授業づくりや、掲示板・動画作成。
- ③毎日、笑顔いっぱいの子供たちが給食の感想を教えてくれること。
- ④かじや風ドライカレー
- ⑤おいしい給食を教材として自由自在に活用した食育を展開し、学校・家庭・地域をつなぐ栄養教諭になりたいです。



かじや風ドライカレー

3 丹波市立東小学校 黒木 明信


- ①食習慣の基礎は子どもの頃からであり、子どもたちに食への興味や正しい知識を伝えたいと思ったからです。
- ②限られた時間の中でできる、楽しい食育授業づくり。
- ③子どもたちに「おいしかった」「給食好き～」「嫌いやけど食べられた」といってもらえたとき。
- ④ごはん(丹波市産コシヒカリ)ごはんが美味しいと、おかずもより美味しく感じられます。
- ⑤食育を幅広い視点でとらえ、食への知識を楽しく伝えられるようになります。



ごはん(丹波市産コシヒカリ)

4 兵庫県立豊岡聴覚特別支援学校 坂口 なつみ


- ①大好きだった学校給食を通して食べることの楽しさや大切さを伝えたいと思ったからです。
- ②安心安全でおいしい給食・寄宿舎食を提供するため日々勉強しています。
- ③子どもたちが「おいしい!」と笑顔で言うこと。完食したお皿を見ること。
- ④手作りハンバーグ
- ⑤食事の楽しさや大切さを伝えられるような献立作成、食育ができる栄養教諭を目指します。



手作りハンバーグ

5 兵庫県立視覚特別支援学校 福田 千尋


- ①実習で子どもたちと接し、心を動かされました。子どもたちの健やかな未来のために食の大切さ、素晴らしさを伝えたくて栄養教諭になりました。
- ②「生きた教材」となる給食づくり。
- ③日々、幼児児童生徒たちが食べることを楽しいと感じてくれていること。
- ④季節の炊き込みごはん
- ⑤幼児児童生徒が、将来のふとした時に思い出してくれるような、心に残る言葉を伝えられる先生。



季節の炊き込みごはん

6 神戸市立東灘小学校 足立 恵理奈


- ①学校給食や食教育を通して、子どもたちに食べることの大切さや楽しさを伝えられる栄養教諭という仕事に魅力を感じたからです。
- ②安全でおいしい給食の提供と、子どもたちと笑顔で関わること。
- ③空っぽの食缶を持って、「今日もおいしかったです!」と声をかけてくれること。
- ④カリフラワーの米粉あげ
- ⑤子どもたちの目線に立って、献立作成や授業づくりができる栄養教諭になりたいです。



カリフラワーの米粉あげ

7 神戸市立向洋小学校 橋長 真李亜


- ①食べることが大好きな子どもになってほしいと思ったからです。
- ②給食時間に限らず、子どもたちとたくさん関わるように心がけています。
- ③「〇〇は苦手だけど、ひと口食べたよ!」と笑顔で報告してくれること。
- ④ウイナーポトフ
- ⑤子どもたちに「今日の給食なにー??」「今日の給食もおいしかった!!」と通りすがりでも言ってもらえるような栄養教諭になりたいです。



ウイナーポトフ

8 神戸市立水木小学校 福地 由佳子


- ①食を通して共食や食の知識を知る楽しさなどを多くの人に感じてほしいと思ったからです。
- ②様々な場面で食に触れる機会が増えるような、展示や資料づくり、授業。
- ③食べることが苦手な児童が「先生がきっかけをくれて食べられるようになったものがある」と言ってくれたこと。
- ④こまつなとたくあんのいためもの
- ⑤母校の栄養教諭の様にいつまでも学び続けられる人になりたいです。



こまつなとたくあんのいためもの

9 神戸市立明親小学校 川原 知子

- ①大好きだった給食を通して、子どもたちに食の大切さを伝えていきたいと思ったからです。
- ②食に興味を持ってもらえるような資料作りや、子どもたちのかかわりを大切にしています。
- ③給食がきっかけで先生や子どもから話しかけてくれること。
- ④カレーうどん
- ⑤給食の時間や食育で子どもたちの食の興味を引き出し、食の大切さや食事の楽しさを伝えていきたいです。



カレーうどん

10 神戸市立蓮池小学校 渡邊 葵


- ①「食」を通してたくさんの子どもたちに笑顔になってもらいたいと思ったからです。
- ②楽しいと思える食育の資料作りを頑張っています。
- ③「今日もおいしい!」「苦手なものも食べられるようになったよ!」と子ども達が笑顔で伝えてくれることです。
- ④バジルポテト
- ⑤「食」をもっと好きになってもらえるように、楽しさや大切さを伝えられる、親しみやすい栄養教諭になりたいです。



バジルポテト

11 神戸市立だいち小学校 岡田 菜々

- ①幼少期の頃、給食に苦手意識があったからこそ、何か子どもたちの心に寄り添えることがあるかもしれないと思ったからです。
- ②安心安全でおいしい給食づくり。
- ③「先生が学校の給食の先生でよかった!私も栄養教諭になりたいな。」と子どもから言われたことです。
- ④春雨スープ
- ⑤大人になったときに、食べることでいいなと思える人が少しでも増えるような環境づくりができる栄養教諭になりたいです。



春雨スープ



県内製造工場紹介～兵庫県漁連水産加工センターを訪ねて～

宍粟市立千種小学校 栄養教諭 世良 光

兵庫県漁連といえば「ひょうごのおさかな」学校給食応援事業や、出前授業「おさかな教室」でお世話になっておられる市町も多いのではないのでしょうか。今回は、兵庫県漁連の水産加工センター（姫路市白浜町）を訪ねさせていただき、お話を聞いてきました。

兵庫県漁連水産加工センターの概要

兵庫県漁連の活動としては、神戸沿岸地域での漁業「船曳き漁・底引き漁・潜水漁」などを行う漁業従事者のサポート、および瀬戸内海産の海産物を漁獲量管理なども含めて守り、育てる取組を行っておられます。兵庫県漁連の水産加工センターは平成12年度の高品質管理型施設整備事業により設立されました。浜値の維持安定をめざしてかねてより取り組んでいたマダコやいかなごの加工に加え、今では他の魚種も取り扱っておられます。



兵庫県の漁業について

兵庫県は北は日本海、南は瀬戸内海に面している唯一の県です。このような恵まれた地理的環境を生かして古くから漁業が盛んで、四季折々の多彩な水産物が水揚げされています。

一方で、近年の地球温暖化等、環境の変化により兵庫県が面している日本海、瀬戸内海の海洋生物の分布も大きく変化してきているようです。広葉樹・針葉樹がバランスよく生育している豊かな森は降った雨を落ち葉や土壌（腐葉土）の中に蓄え、ミネラルを加えて穏やかに河川へ流します。そのようにして、いわば森林に育てられた川は多様で豊富な水生生物を育みます。そして、このような河川が多く流入している海は、さらに複雑で豊かな環境を有するようになるのです。

しかし、林業の衰退とともに、本県の森林は多様性を失いました。その結果、針葉樹林のみの森が目立つようになり、しかも間伐や下草刈りが行き届かない暗い森は前述したような「緑の森」の機能を著しく低下させています。普段は水がほとんどないのに、いったん雨が降ればすぐに溢れるほどの水量となり容易に氾濫する川ばかりが増え、そのような川が流入する海では、海底には硬い岩盤の露出が目立つようになり、逆に泥ばかりで埋め尽くされたりするようすが散見されます。このような海では豊かな水生生物が育つことは望めないことから、漁業者によるさまざまな取組が行われています。



学校給食では

昨年度から今年度にかけて兵庫県漁連から学校給食に提供されたのは鯛、アカエイ、しず、たちうお、海苔です。水揚げされる鯛は個体差が大きく、切身にする際30gにカットするのが最も効率が良く、形状の差が出にくいそうです。アカエイは尾についている毒針を除去し、独特のアンモニア臭がしないよう素早く処理する必要があります。すべての作業を手作業で行い、魚種によってはパタリング室で粉付けし、超低温（-196℃）凍結させ、年間を通じて高品質のものを提供していただいています。

季節によって多種多様な加工がされている設備で、取材日にはたこの冷凍加工の作業がおこなわれていました。徹底された衛生管理の下、従事者のみなさんが水洗いの終わったたこを計量して、ラックに入れ急速冷凍庫へ運び入れるなど手早い処理に感心しました。また、従事者のみなさんへの業務連絡は、見やすい掲示方法で行われるなど、相手の立場に立った環境づくりにこころがけておられることにも気づくことができました。

地元の魚を食べるということは、フードマイレージの削減につながるだけでなく食料自給率の向上にも寄与します。私たちもこれから、地産地消の観点からも兵庫県産の水産物を学校給食に活用する機会を捉えて、食育活動をすすめていきたいと感じました。



ふるさと献立（月に一回の宍粟市統一献立。兵庫県産の日）



【令和5年11月実施】 ごはん、すきやき、鯛の天ぷら、大根の甘酢和え

宍粟市産は★印 兵庫県産は◎印

- 大根の甘酢和え**
★大根 ★きゃべつ ★ゆず
- 鯛のてんぷら**
◎たい ★小麦粉
- ごはん**
★米コシヒカリ
- すきやき**
★牛肉 ★とうふ
★たまねぎ ★白菜 ★ねぎ
★小松菜 ★しいたけ
★甘酒
◎れんこん ◎しょうゆ

【令和5年12月実施】 ごはん、味付け海苔、野菜と鶏肉の塩こうじ煮、エイの柚香揚げ、小松菜のそぼろ和え

宍粟市産は★印 兵庫県産は◎印

- 味付け海苔**
◎海苔
- エイの柚香揚げ**
★ゆず ◎エイ ◎しょうゆ
- ごはん**
★米コシヒカリ
- 野菜と鶏肉の塩こうじ煮**
★きゃべつ ★じゃがいも
★たまねぎ ★グリーンピース
★にんにく ★しょうが
★塩こうじ
◎鶏肉 ◎油揚げ
◎にんじん ◎しょうゆ

丹波市立小川小学校の食育の取組

本校は、児童数109名の小規模校です。丹波市は森林やのどかな田園地帯が広がり、丹波黒大豆、丹波栗、丹波大納言小豆などの特産品も多い地域です。本校の学校教育目標は、「笑顔いっぱい・ともにのびる小川っ子！」副題として「地域を誇り考動するたのしい小川っ子の育成」としています。

本校児童の実態は、豊かな土壌で育った新鮮な野菜の宝庫である丹波にしながら、食にあまり興味がなく、野菜の苦手な児童も多く、地域の食材を知らないというものでした。子どもたちに野菜の良さを知らせ、まずは食べることで子どもたちが笑顔になること、食に関する学びや体験が将来健康で自立した「生きる力」につながると考え、研究テーマを「食で育む『笑顔』と『生きる力』の育成」としました。地域の方々と一緒に、野菜を栽培したり野菜の苦手克服メニューを考えたりすることで、食に興味を持つ児童が増えてきました。また、地域の魅力を実感し地域を愛する機会になりました。丹波の豊かな自然の中で、地域の方と共にする体験的な活動や栽培・調理の経験は、生涯にわたって心身の健康を自分自身が整えていく基礎となってくれると信じ、今後も持続可能な食育を進めていきます。



1年 野菜パワーを知ろう

野菜作り体験に加え、野菜を食べると体にどんな良さがあるのか、栄養教諭と一緒に「野菜パワー」について学びました。「野菜ってすごいんだ！少しでも食べてみよう」という意欲を引き出すことができました。



3年 米作り体験から「おにぎり大作戦」

JA丹波さんや地域の農地組合の皆さんの協力のもと、米作り体験をし、収穫した米を使って「おにぎり大作戦」という学習をしました。三色食品群にもふれながら栄養バランスのよい手軽でおいしいおにぎり開発を行いました。



4年 ふりかけプロジェクト

～こつこつふりかけで丈夫な骨～

成長期のカルシウムの必要性と地場産物の良さを学ぶ「コツコツふりかけ」の開発をしました。開発したものを給食の献立として採用してもらうというゴールに向かって、子どもたちは大変意欲的に学習しました。



5年 食べて元気!ご飯とみそ汁と一品

バランスの良い食生活にするためには、いろいろな食材から栄養を摂ることが大切だと栄養教諭から学びました。地域の方と調理方法を工夫して苦手な食材にチャレンジしました。切り干し大根が苦手な子も、いずみ会の方が作られたケチャップ煮だとおいしく食べることができ、工夫して食べる体験をすることができました。

伊丹市の中学校給食実施状況等について

伊丹市立中学校給食センター

はじめに

伊丹市では、平成29年6月からセンター方式により中学校給食を開始し、はや7年が経過しました。安全安心でできる質の高い学校給食の提供を行うため、食材などが交差しないワンウェイの作業動線を確認するなど、センター方式ならではの集中管理による食品衛生管理の徹底を図っています。

また、万一の災害発生時に対応できる機能も備えており、可動式の調理釜による炊き出しを行うことも可能となっています。

食育の推進について

「食育」は「知育・徳育・体育」を根底で支えるものです。

本市においては、「食の大切さについて学ぶ機会の充実」として、市制記念日などの行事献立を実施する際には、市内産の食材を積極的に活用するとともに、学校での掲示物による情報発信や市内生産者による「食育講話」の実施などにより、生産者への感謝の気持ちを育み、食べ物を大切に食べる（いただく）ための取り組みを行っています。

また、「給食に関する指導」「給食献立コンクール」「リクエスト献立」の実施や「食育講演会」などの取り組みを企画・実施し、学校給食を「生きた教材」として活用し「食」の大切さを伝えています。

7月11日の給食提供時には、元伊丹市在住で、現在は養父市でピーマンなどを育てておられる生産者さんを市内中学校にお迎えして食育講話を実施していただきました。

また、10月にも、市内中学校の文化祭において、「日本の農業について」や「有機農業について」などの食育講話を実施していただきました。

生徒からは、「誇りをもって仕事をされていることや農業の魅力が伝わった」「食について給食を通じて学ぶことができて良かった」などの感想が集まり、「食」の重要性を学ぶ機会になりました。一定量の有機野菜や有機米を確保することは簡単ではないのですが、今後、1月の全国学校給食週間には、「有機米」の提供を予定しています。

引き続き、子どもたちの豊かな人間性が育まれるよう、学校給食を通じて様々な取り組みを行ってきたいと考えています。



今年度の新たな取り組みについて

令和6年度の新たな実施事業として、「中学校給食における有機野菜等の試験的導入」と「中学生の学校給食費の完全無償化」を実施しています。

「有機野菜等の試験的導入」については、7月11日に養父市産のピーマン、豊岡市産の玉ねぎと但馬牛を使用した「有機野菜と但馬牛の炒め物」を、12日には養父市産のズッキーニを使用した「夏野菜のラタトゥイユ」を提供しました。

調理風景	 <p>有機野菜と但馬牛の炒め物</p>	 <p>夏野菜のラタトゥイユ</p>	
	 <p>～有機野菜使用献立～ ・カレイの唐揚げ ・有機野菜と但馬牛の炒め物 ・ばち汁 ・ごはん</p>		
有機野菜の納品	 <p>ピーマン</p>	 <p>玉ねぎ</p>	 <p>ズッキーニ</p>



令和6年度 学校給食関係者衛生管理等・調理講習会

学校給食における安全性の確保についての見識を深めるとともに、調理に関する技量の向上を図りました。



- ～ 献立 ～
- ・レンコンハンバーグ
 - ・鶏肉のカレーあんかけ
 - ・蒸し鶏の胡麻サラダ
 - ・わかめスープ
 - ・ごはん

令和6年7月24日(水)・7月25日(木) (39名参加)

- 調理実習 / 『県産品をいかした野菜の応用メニュー』
- 講師 / 学校法人 みかほ学園
日本調理製菓専門学校
施設長 水野 博 氏
- 講演 / 『食品衛生について』
- 講師 / 兵庫県北播磨県民局
加東健康福祉事務所 食品薬務衛生課
食品安全専門官 八木 貴子 氏



令和6年度 学校給食用コッペパン品質審査会

令和6年10月11日(金)、兵庫県学校給食・食育支援センターにて、学校給食用コッペパンの品質向上を図るため、品質審査会を開催しました。

県下32の製パン委託工場より審査用コッペパンを一室に集め、兵庫県教育委員会、学校給食推進委員会、製粉会社等の各代表者5名により審査を行いました。

審査項目は、①焼色、②表皮質・形均整、③体積、④すだち(内相)、⑤色相、⑥触感、⑦香り・食味・食感の7項目です。

今年のパン品質は、引き続き高い品質水準でした。
審査の結果、優秀であった工場は右記のとおりです。

令和6年度 コッペパン品質審査結果

- 1位 有限会社ラッキーベーカリー(姫路市)
- 2位 株式会社松井開盛堂(小野市)
- 3位 共営食品株式会社(姫路市)
- 4位 株式会社ヒシヤ食品(神戸市)
- 5位 株式会社山本ベーカリー(相生市)



基準パンの説明



有限会社ラッキーベーカリー



今後も安全で良質な学校給食用コッペパンが供給できるように努めていきます。

令和6年度「ひょうごの学校給食だより」編集委員

- | | |
|------------------------------|-------|
| 兵庫県教育委員会事務局体育保健課 指導主事 | 川崎 修司 |
| 神戸市立有野小学校 栄養教諭 | 村本真理子 |
| 芦屋市立精道中学校 栄養教諭 | 奥 瑞恵 |
| 宍粟市立千種小学校 栄養教諭 | 世良 光 |
| 兵庫県学校給食・食育支援センター 所長補佐兼食育支援課長 | 中村 文聡 |
| 同 職員 | 興枳 綾 |

お問い合わせ先



(公財)兵庫県スポーツ協会
兵庫県学校給食・食育支援センター

〒673-1421 兵庫県加東市山国 2007
TEL.0795-42-3791 FAX.0795-42-3795
<https://www.hyogo-kyushoku.jp/>