

ひょうごの 学校給食だより

No.139
2025.3



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「学校給食文部科学大臣表彰」
「学校給食兵庫県教育長表彰(学校給食優良学校等)」 2

令和6年度 地域の特色を生かした食育推進事業 3

県内製造工場紹介
～有限会社松井食品を訪ねて～ 4・5

県立豊岡聴覚特別支援学校の食育の取組 6

県立相生産業高等学校の食育に関わる取組 7

第19回全国学校給食甲子園入賞「相生市立双葉小学校」
令和7年度 センター事業年間行事予定表 8

令和6年度

祝「学校給食文部科学大臣表彰」を受賞して

西宮市立上ヶ原小学校 臨時講師(栄養担当) 常田 美子

この度、令和6年度文部科学大臣表彰を受賞できましたこと、身に余る光栄と感じております。本校は、児童・教職員と共に、各学年の発達段階に応じた教科等を横断した日常的な食育が定着しています。先日、SDGsについて学習した4年生児童が、「毎日食べている給食が一番身近な SDGs！」と発信。児童の熱量から教員も力が入り、給食指導がみるみる変わりました。学校給食の底力を感じる一例です。

学校栄養職員として採用された頃は、レンガ造りの平釜のみの調理。常に探求心を持つ調理員さんに元気と勇気をもらいました。食育基本法が制定され、学校栄養職員から栄養教諭として歩み、多くの方々に支えていただいたこと心より感謝いたします。



令和6年度

祝「学校給食兵庫県教育長表彰(学校給食優良学校等)」

明石市立沢池小学校

この度は、本校の食育における日々の教育活動に対し、学校給食表彰「兵庫県教育長表彰」という栄誉ある賞をいただき感謝申し上げます。本校は児童数が1000人弱の大規模校です。児童のほとんどは朝食を食べていますが、高学年ほど朝食の食べ方や食べる内容に偏りが見られました。また、食を通しての経験の乏しさが課題としてありました。そこで、校内研究テーマ「主体的に学びを創造する児童の育成」に沿って、食育研究テーマを「共有体験と自己決定する場の工夫」とし、食を通して自ら生活環境を整えていく実践力を育ててきました。今後も、地域の方々の力添えをいただきながら、生涯にわたって自律的に生活環境を整えることができる児童の育成に向けて実践を重ねていきたいと思います。



姫路市立御国野小学校

この度は、本校の食育への研究実践に対し、「兵庫県教育長表彰」という栄誉ある賞をいただき、感謝申し上げます。

本校では、「未来へつなごう!食べることは生きること」をテーマに、「主体的に学び、探究し、活かしていく児童の育成」をめざして取り組んできました。具体的に①児童が主体的に学び探究していく取組、②教科・学年・家庭・地域の「つながり」を意識した食に関する指導の充実、を重点項目とし研究を進めてきました。

取組からは、全職員で学校教育全体を通した食に関する指導を続けることで、児童や家庭の意識が高まり、食生活、生活習慣が少しずつ変わっていくことが分かりました。

今後も変化していく現代の食事情に対応し、食に関する自己管理能力を高められるよう、校区の特性を生かし、つながりを大切にした取組を続けていきたいと思います。



令和6年度

地域の特色を生かした食育推進事業

- ①研究テーマ等
- ②重点目標等
- ③研究内容公開日・講師名
- ④今後の取組を継続するにあたって



加西市立下里小学校

- ①つながり合って、主体的に探究し表現する下里っ子の育成～自ら「問い合わせ」を見つける授業を通して～
- ②あらゆる教育活動での「ちよこっと食育」の推進。
- ③令和6年11月8日（金）
講師：兵庫県立大学環境人間学部
教授 永井 成美 氏
- ④家庭や地域と連携した食育を継続し、子どもも大人も、みつける・ほほえむ・じょうぶな子（人）を目指す。



豊岡市立出石中学校

- ①「食でつながる自己・ふるさと・未来」～ふるさとに根ざした探究活動を通して～
- ②食と食文化についての理解を図り、健康な食生活を実践し、食料の生産等に関わる人々に対して感謝する心を育む。
- ③令和6年11月12日（火）
講師：兵庫教育大学大学院 学校教育研究科
教授 岸田 恵津 氏
- ④今後も、地域の食材に关心を持ち、ふるさとを誇りに思う心を育成するために学校・家庭・地域が連携して食育を推進する。



淡路市立浦小学校

- ①育てて学ぼう 楽しく食べよう～食を通して地域と関わり、主体的・対話的な学びの中で高めあう児童の育成～
- ②食に対する関心を高め、食に関する自己管理能力を育む。
- ③令和6年11月29日（金）
講師：たつの市立小宅小学校
校長 清久 利和 氏
- ④食に関する指導の全体計画・食育年間指導計画の見直しを継続し、児童の実態に即した取組みを進める。



三田市立松が丘小学校

- ①問い合わせ主体的に学ぶ
子どもを目指して～自分の食を通して、地域や社会とのつながりを考える～
- ②食を通して、地域や社会とのつながりをもち、心豊かな子どもを目指す。
- ③令和7年1月31日（金）
講師：たつの市立小宅小学校 校長 清久 利和 氏
関西学院初等部 教諭 宗實 直樹 氏
- ④16年間の社会科の研究を礎に、食育を教育課程の中核に位置づけ、問い合わせ主体的に学ぶ子どもを育成する。



相生市立那波小学校

- ①食に感謝し、食を大切に考える児童の育成～食でつながる、食をつなげる～
- ②食に感謝し、食を大切にする、健康で心豊かな児童を育む。
- ③令和6年11月22日（金）
講師：たつの市立小宅小学校
校長 清久 利和 氏
- ④食育に関する体験活動やICTを活用した学習を組み合わせることで、より実感を伴った学習を推進する。



丹波篠山市立今田小学校

- ①地域とともに育む、豊かな心、健やかな体～ふるさと今田の特色を生かした食育～
- ②食育を通して、地域の自然や文化に关心を持ち、ふるさとを大切にする心を育む。
- ③令和7年1月27日（月）
講師：武庫川女子大学 教育学部教育学科
教授 藤本 勇二 氏
- ④計画的、継続的に食に関する指導を進めながら、ふるさと学習を通して地域に愛着を持つ児童の育成を目指す。



県立赤穂特別支援学校

- ①全校で取り組む食育～児童生徒の食への関心を深めるために～
- ②地域の食文化を知り、給食を支えてくれている人へ感謝の心を育む。
- ③令和6年10月24日（木）
講師：畿央大学 健康科学部健康栄養学科
教授 宮前 真智子 氏
- ④食に関する指導の全体計画をもとに、給食センター栄養教諭と連携を図り、学習活動全体で食育を推進する。





県内製造工場紹介～有限会社松井食品を訪ねて～

神戸市立有野小学校 栄養教諭 村本 真理子

加古郡播磨町の有限会社松井食品さんを訪問させていただきました。

社長の松井昭雄さんには、長年にわたり、兵庫県学校給食・食育支援センターをとおして、学校給食用物資の開発や県内の学校での豆腐作りの出前授業にご協力いただき、私たちも日々お世話になっています。



松井さんは、センター開発品の「豆腐入りハンバーグ」を MCC さんと協力して作られましたが、その時、指定された品種が、「県産のサチユタカ」だったそうです。当時は兵庫県にはまだ流通が少なかったことや、昔は大豆も政府が買い上げていたので、豆腐屋さんが希望する品種の大豆を入手することが難しく、原料の調達からとても苦慮されたようです。

豆腐入りハンバーグの開発の後、県外の方からも「サチユタカの豆腐が良い」という声が多く、それからは「サチユタカ」で豆腐を作つておられるそうです。



MCCさんに
お届けしている豆腐

豆腐の製造所はお店の奥にあります。使われていた機械類（大豆をすりつぶすグラインダー、おからと豆乳を分ける遠心分離機、豆乳を炊く煮釜等）は、午後だったので、きれいに洗われており、清潔感のある製造所内でした。大豆加工品は、製造工程に養分・水分などがあり、衛生管理には多くの細やかな配慮が必要です。異物混入はもちろんのこと、食材の検収、管理、毎日の記録や菌検査など、安心で安全な製品を作るために日々努力されていることがわかりました。さらに、危機管理も徹底されており「停電など万が一の時のために、冷凍庫を冷蔵室の中に作っています。」ということで冷蔵室も見せていただきました。私の勤務する給食センターにも同様の冷凍庫がありますが、町のお豆腐屋さんにも同じつくりのものがあることに驚きました。

その他、いくら洗浄しても攪拌機からセレウス菌が出てしまった時など、原因を考え、改善のために試行錯誤を繰り返したというお話を聞きました。今では、セラミック活水装置を使用し、洗浄した大豆を冷蔵庫で浸漬すること、機械やパイプ類もすべて分解洗浄することなどで、セレウス菌を抑えることができているそうです。

また、松井さんは、出前授業で手作り豆腐を作る際に、「大豆は水分を吸って大きくなると同時に大豆成分も水に溶けだします。オリゴ糖など様々な成分が水に溶けているので浸漬水も原料にします。」と子どもたちに伝えています。しかし、自社製品ではそれを使用することが難しく、やっと5年前から自社製品でも実現できるようになった、ということでした。

「このような工夫ができたのは、出前授業で好奇心旺盛な子どもたちや熱心な先生方に接することができたおかげです。よりおいしくて身体に良い製品を届けたいという気持ちが強くなってきました。」と言っておられます。

お話を伺い、子どもたちには、松井さんの出前授業から豆腐作りや大豆製品についてだけではなく、食べ物にはそれに関わるたくさんの人たちの存在に気づき、考えられる人になってほしいと思いました。そして、私たちも丁寧に作られた製品をよりおいしく安全に食べてもらえるよう、これからも努力していくと思います。



～おからの工程～

①豆を選別



②セラミック活水装置



③冷蔵庫に浸漬している豆



④遠心分離機から出てきたおから



⑤袋詰めをしている様子(1kg)



浸漬水と豆を入れる

⑥金属探知機でとおす



⑦二重窯で85℃60分ボイル



県立豊岡聴覚特別支援学校の食育の取組

本校は、兵庫県北部日本海に面する豊岡市に位置する兵庫県最北の特別支援学校です。聴覚障害部門と知的障害部門があり、聴覚障害児と聞こえる知的障害児がともに学んでいます。設置学部は、幼稚部、小学部、中学部で、今年度は31名の幼児児童生徒が在籍しています。豊岡市では農業、水産業とともに盛んで、給食では地域の新鮮な食材を使用しています。

令和5年度は「育てて食べる食育～全校で取り組むふれあいやさい～」をテーマとし、全校で育てた野菜を給食で食べました。旬の野菜の育て方や調理法を学び、子ども同士のふれあいの場となりました。また、各クラスの取組として、4時間目を給食準備の時間とし、毎日の給食を生きた教材として活用しています。特別支援学校の強みを生かし、子ども一人一人に寄り添った食育を行っています。



「給食準備」

給食の支度のほかに、献立の確認、好きな献立発表、給食クイズ等を行っています。献立確認や好きな献立発表では、イラストや写真の料理カードを使用することで、料理のイメージを共有し、子どもの意思表示の手助けをしています。



「おいしいおにぎりをつくろう！（小学部）」

小学部では、種もみからバケツ稻を栽培し、収穫や脱穀を行い、最後はおにぎりにして食べました。音楽発表会「とよちょうニコニコデイ」では、児童がお米に扮して、お米の成長を再現する劇やサンバを披露し、楽しく学習の振り返りをすることができました。



「ふれあいやさい（じゃがいも）」「ふれあいやさい（さつまいも）」

全校で、じゃがいも、さつまいも、大根を栽培し、収穫した野菜を給食に使用しました。また、模型や劇、ダンスを用いて野菜について学びました。「じゃがいもにいさん」「大根ちゃん」といったキャラクターが登場し、子どもたちに栽培や収穫の方法を教えました。子どもたちはキャラクターのキャッチャーな説明に興味を持ち、声に合わせて作業をしていました。じゃがいもとさつまいもはカレーに、大根は煮物と菜飯として提供しました。



県立相生産業高等学校の食育に関する取組

本校は、兵庫県の南西部に位置する相生市にあります。相生市の人口は約2万7千人で、南はペーロン競漕が行われる相生湾と風光明媚な瀬戸内海が広がり、市街地から車で10分も走れば、北にはのどかな田園地と緑豊かな山々があり自然豊かな街です。その一方で、相生駅は新幹線の停車駅でもあり、山陽自動車道など自動車の交通便もよく、西播磨テクノポリスの副母都市ともなっています。しかし、高齢化が進み人口も減少しているため、街の活気は弱いものとなっています。相生市に活気を取り戻し、街の経済効果を高める取組が必要とされています。

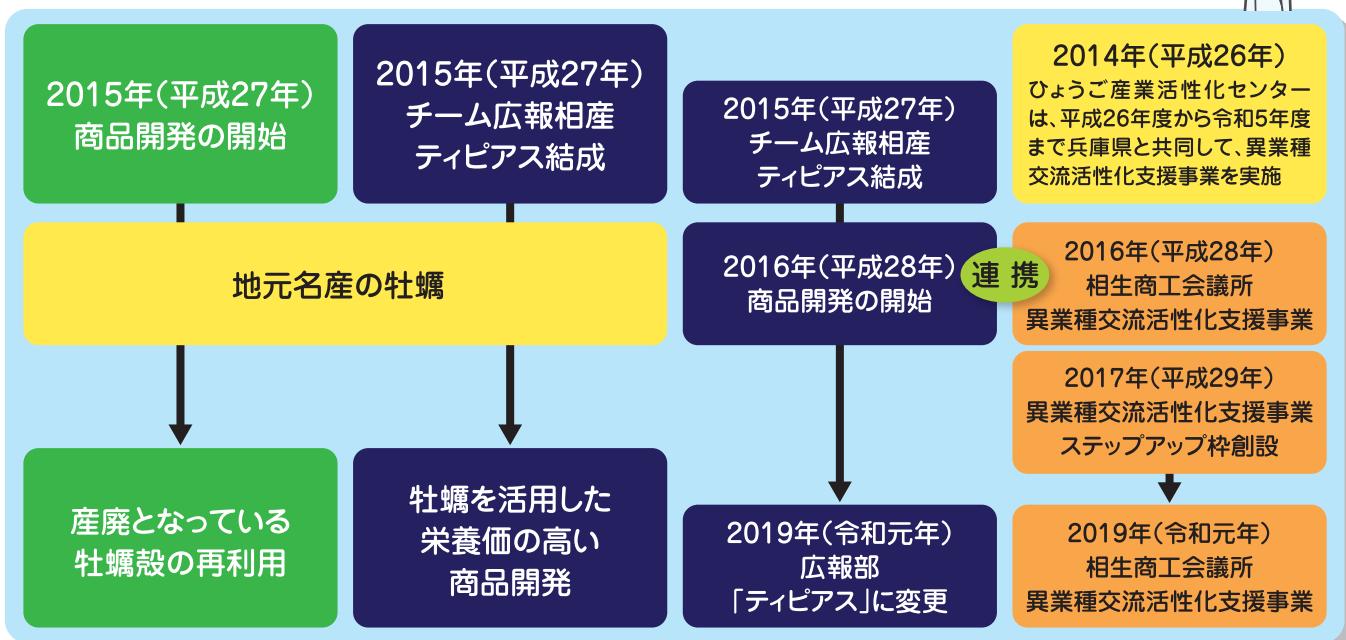
そこで、本校は地元の相生商工会議所の呼びかけで、異業種交流会に参加させていただき、相生市の活性化を目指し、商品開発など食育に関する取組を実施しています。

授業実践

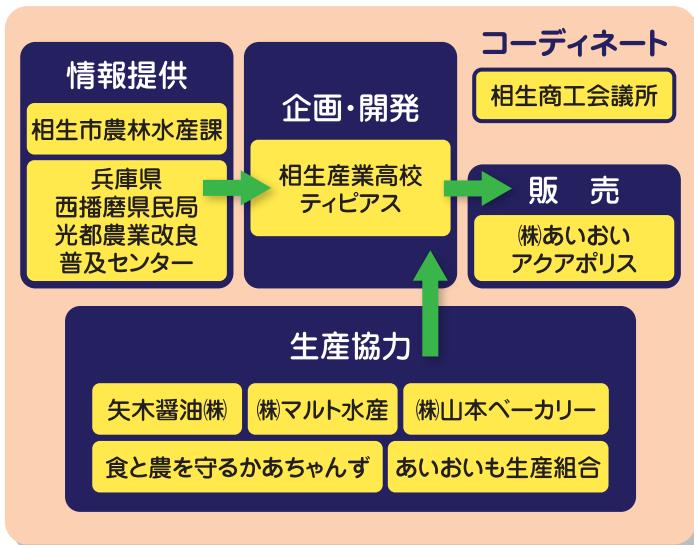
商業科3年「商品開発と流通」、「総合実践」・広報部「ティピアス」



1 これまでの取組の経緯



2 相生特產品開発プロジェクトチーム



3 牡蠣や牡蠣殻で開発した商品



祝

第19回 全国学校給食甲子園決勝大会で 相生市立双葉小学校が入賞されました！



今回の献立は、どのメニューにも地元の食材を取り入れ、名前にも相生の地名を盛り込んだ「相生たっぷり献立」です。子どもたちが相生のことをもっと知って、大好きになってほしいと願いを込めました。日々の食育では、生産者と連携したり、「ふりカキ」を開発した地元高校生を講師に招いて授業をしたりしています。これらの地域および小学生から高校生までを巻き込んだ献立と食育が評価され、「21世紀構想研究会特別賞」と「食育授業優秀賞」をいただきました。これからも子どもたちの未来につながる取組をしていきたいと思います。

**相生市立双葉小学校 栄養教諭 水谷 あゆみ
調理員 森 淑香**



～献立～

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・鶏肉のゆず風味
- ・相生野瀬かんぴょうの炒め煮
- ・若さのみそのみそ汁
- ・ふりカキ
- ・矢野メロン

令和7年度 兵庫県学校給食・食育支援センター事業年間行事予定表

事 業 名		開催予定	会 場 等	対 象
品質向上普及及び	学校給食用コッペパン品質審査会	年1回	未定	県下各製パン委託工場
	学校給食用物資研究会	年1回	未定	学校給食関係者
衛生管理	学校給食用製パン・炊飯委託工場衛生管理研修会	年1回	未定	県下各製パン・炊飯委託工場
	学校給食関係者衛生管理等・調理講習会	年2回	学校給食・食育支援センター	栄養教諭・学校栄養職員・調理従事者等
体験学習の推進	魚講習会	年17回	各学校	児童(5,6年)・生徒、教諭等
	竹輪を作ろう!講習会	年12回	各学校	児童・生徒、教諭等
	ごはん塾	年5回	各学校	児童・生徒、教諭等、保護者
	手作り豆腐講習会	年3回	各学校	児童(3~6年)・生徒、教諭等
	みそ作り教室	年2回	各学校	児童・生徒、教諭等
	もう～もう～スクール(酪農搾乳体験)	年3回	各学校	児童・生徒、教諭等
	○目指せ!かみかみマスター(うずら卵を使用して)	年3回	各学校	児童(1,2年)、教諭等
	○県産品を利用した親子料理教室	7団体	-	児童・生徒とその保護者
	スポーツ協会管理施設との連携による食育学習会	各施設 年1回	県立海洋体育館 県立円山川公苑 県立武道館	小・中学生及び施設利用者等
	○新規事業			

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

神戸市立有野小学校 栄養教諭

芦屋市立精道中学校 栄養教諭

宍粟市立千種小学校 栄養教諭

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
職員

川崎 修司

村本真理子

奥 瑞恵

世良 光

中村 文聰

興梠 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/>