



第 88 号

平成27年12月25日

編集・発行

公益財団法人 富山県学校給食会

〒930-0996

富山市新庄本町一丁目4番30号

T E L 076-451-6659

F A X 076-451-2165



お父さんお母さんの給食教室 富山県民共生センター「サンフォルテ」



ごあいさつ	2 p
(公財) 富山県学校給食会役員等名簿	3 p
衛生管理講習会・パン技術講習会	4 p
お父さんお母さん給食教室	5 p
地場産物を活用した調理発表会	6～7 p
物資あんない・貸出教材紹介	8 p

ごあいさつ

公益財団法人富山県学校給食会 会長 川 腰 善 一

皆様には、平素から本会の運営に格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

本会は、平成25年4月1日に公益財団法人へ移行して3年目となります。

これまで、県内全域にわたり学校給食用物資の安定供給・安全の確保、学校給食の充実や学校における食育の推進を支援し、学校教育活動の一環として行われる学校給食の円滑な実施や児童、生徒の心身の健全な発達に寄与することを目的として、事業を行っております。

昨年度は、近年の食生活の変化による食物アレルギーなどの健康課題に加え、円安の影響による輸入食品の高騰、気候の変化による秋野菜価格の高止まりなど、物資供給面からも課題の多い1年間でした。

本会といたしましては、学校や栄養教諭・学校栄養職員の声やニーズを踏まえ、地場産物活用の促進、学校給食研究活動への支援、供給した商品の安全を確保する設備の給付、食育指導教材や衛生管理機材の貸出、給食教室の開催などに積極的に取り組むとともに、新たに学校給食用の米（富山県産コシヒカリ100%）の全てを1等米にいたしました。

本年度も、円安やT P Pの動向、米価の変動等我が国の農業経済を取り巻く情勢などを注視しつつ、①良質で低廉、安全で安心な学校給食用物資を富山県全域にわたって円滑に安定供給すること、②遠隔地であるか否か、交通不便地であるか否か、少量か多量かを問わず、同一価格で提供すること、③学校給食の普及充実と食育の支援を行うこと、④これらを通じて、児童生徒の心身の健全な発達に寄与すること、の4つの主要事業を中心に県内学校給食の充実発展に寄与してまいりますので、今後とも、変わらぬご指導・ご支援をお願い申し上げます。



学校給食文部科学大臣表彰（学校の部）を受賞して

小矢部市立石動中学校

この度、平成27年度学校給食文部科学大臣表彰（学校の部）を受賞させていただきました。これは、日頃市学校給食センターの栄養教諭や調理員、保護者や地域の皆さんの協力を得ながら、本校の給食主任や生徒会給食委員会を中心に取組んできたことを評価していただいたものと考えております。

主な取組として次のものが挙げられます。

一つ目は、栄養教諭による食に関する指導への参画です。学級活動で本校教諭と連携し、成長期と食事、睡眠との関係について学習し、基本的生活習慣の形成を図ったり、給食時に栄養指導やマナーの指導を行ったりしています。また、小矢部の地場産食材で考える「我が校のお好み献立」の実施や、栄養やマナーを考えて食べる「バイキング給食」、テーブルマナーを学ぶ「卒業会食」、食物アレルギーについて理解を深め、食物アレルギー生徒も全員で食べる「みんなで食べる学校給食」の献立など、様々な会食を通して、よりよい食習慣の形成に努めています。

二つ目は、家庭との連携です。P T A広報紙に「朝食を食べよう」という特集記事を掲載したり、技術・家庭科で、栄養バランスのとれた朝食の献立を考える授業を行い、その成果を他学年の生徒や、授業参観で保護者にも紹介したりするなどして、朝食の質の向上を図っています。

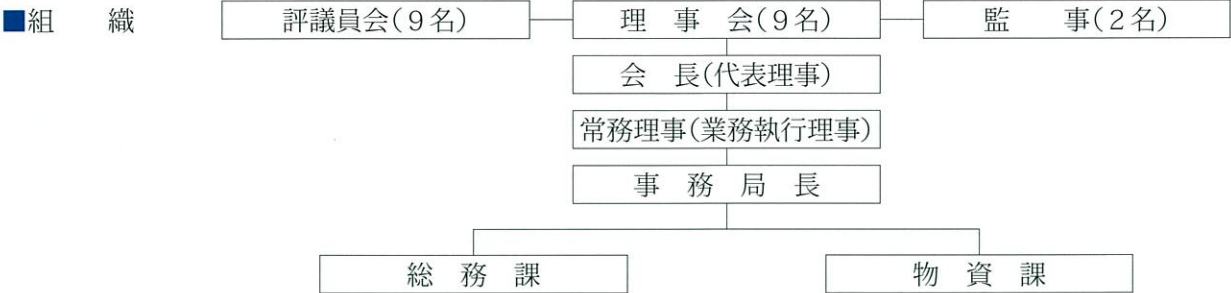
三つ目は、生徒会給食委員会による取組です。全校生徒が快適に楽しく給食を食べられ、食に関心をもつために、給食献立紹介やマイ箸・衛生チェック、給食新聞の掲示、学年会食などを行っています。生徒の自治的な活動を進めることで、より一層食に対する意識も高まってきたように感じます。

今年度賞を受けましたが、これは長年食育の充実のために取り組んでこられた多くの方々のご尽力の賜です。そのことに感謝し、これからも生徒の健やかな成長のために取り組んでいきたいと考えています。



平成27年度 公益財団法人 富山県学校給食会 組織・役職員等紹介

本年度の組織・役職員等です。どうぞよろしくお願いします。



■評 議 員 秀永 倫明 大浦由吉秀 平田ふさ子 岡地 聡 殿村 信二

藪 道子 牧野 信子 池田真理子 原田 澄子

■監 事 山下 康二 若崎 弘道

■名誉会長 寺井 幹男

■理 事 川腰 善一 林 嘉子 原 一美 山本 貴英 橘 正規
貝淵 稔 澤井 隆 中川 紀子 川除 栄二

■事 務 局

職	氏 名	担 当
事務局長	川除 栄二	事務局総括
総務課長・物資課長	生田 昭義	課事務総括、物資需要計画・需要開拓、地産地消
副 主 幹	茶谷 成司	米穀、炊飯、一般物資
主 任	土肥 文武	牛乳、一般物資
主 事	清水 智美	庶務、会計、小麦粉(パン・めん)、脱脂粉乳、一般物資
嘱 託	折田 真美	一般物資
嘱 託	花田 和美	一般物資

学校給食研究会への支援

平成27年度は、次の研究会の活動に対し、本会から支援させていただいております。

研 究 会 名	代 表 者		
下新川郡学校給食研究会	会長	松原 隆志	朝日町立あさひ野小学校
黒部市学校給食研究会	会長	山田 英明	黒部市立鷹施中学校
魚津市学校給食研究会	会長	戸島 宏之	魚津市立住吉小学校
滑川市学校給食研究会	会長	平田 均	滑川市立東加積小学校
中新川郡学校給食研究会	会長	杉田 孝志	立山町立利田小学校
富山市学校給食研究会	会長	林 真務	富山市立堀川南小学校
射水市学校給食研究会	会長	小野寺信子	射水市立堀岡小学校
高岡市学校給食研究会	会長	社浦 淳子	高岡市立五位中学校
氷見市学校給食研究会	会長	加野 陽子	氷見市立宮田小学校
小矢部市学校給食研究会	会長	大野 恭市	小矢部市立大谷中学校
砺波市学校給食研究会	会長	笹島 康代	砺波市立庄川中学校
南砺市学校給食研究会	会長	溝口 秀勝	南砺市立上平小学校
富山県高等学校定時制学校給食研究会	会長	五艘 孝芳	県立新川みどり野高等学校
富山県特別支援学校給食研究会	会長	江田 善信	県立となみ総合支援学校
富山県栄養教諭・学校栄養職員研究会	会長	三邊 真純	富山市立蜷川小学校

平成27年度 学校給食衛生管理講習会

富山県学校給食会が供給する学校給食用物資の「安全・安心」を確保するため、本会委託加工工場の代表者、製造責任者、製造担当者を対象に衛生管理講習会を毎年開催しています。

7月27日(月)に富山県民会館で開催した本年度の講習会では、70名を超える学校給食関係者の参加があり、県教育委員会と株式会社アルプから食中毒予防、異物混入防止を重点に講義していただきました。

県教育委員会保健体育課の大島先生からは“学校給食における衛生管理について”と題して、近年の学校給食における食中毒の発生の発生状況を踏まえ、特にノロウィルス食中毒の予防対策に重点を置いて熱心なご指導をいただきました。

株式会社アルプ食品環境部主任研究員の山崎先生からは“異物混入防止について”と題して、異物混入を防ぐために実際に発生した異物混入事例について詳しく解説していただき、それが企業に与える影響や発生時の対応等についても分かりやすくご指導いただきました。

両先生からは、食中毒予防の3原則、ノロウィルス食中毒予防の4原則、5S(整理・整頓・清掃・清潔・習慣)の励行なども含め衛生管理の基本について、最新の情報を交えながら繰り返しご指導いただきました。

本会では、安全で安心な物資をお届けするため、委託加工工場等の関係者が衛生管理意識をより一層向上させること、実践的な衛生管理の知識や心得を習得し確実に実行することを目指し、本講習会を一層充実していきたいと考えております。



平成27年度 学校給食用米粉パン講習会

【開催日】平成27年8月21日(金)

【会場】富山県食品研究所

【参加者】12業者・団体 18名

県学校給食会では、基準パンと同様に県内同品質の米粉パンを安定的に供給するため、学校給食用パンを製造する全委託工場を対象とした、主に製造技術に関する講習会を、平成15年から開催しています。

《研修テーマと実習内容》

今年度は講師を招いての講演などは特に行わず、情報交換の時間を除いてすべて実技実習の時間とし、2種類のパンを試作しました。

「時代に合った味と食感」

栄養価だけではなく、“現在の嗜好に合った味と食感”を考えることは、今後パン給食を継続していくためには必要なことだと考えています。

その一つの試みとして、基準パンでは小麦粉100%に対して2%としている塩の配合割合を、1.7%とした「減塩パン」を試作しました。



「地産地消」

“児童・生徒へ安全・安心な給食”を提供するため、「産地と食卓の交流」や「旬と食文化への理解」等、“食育の推進”のために、現在、米粉パンに使用している県内産コシヒカリ以外でも利用できる県内産食材・原材料を研究することは、重要な事だと考えています。

そこで県内産小麦粉(ゆきちから)をブレンドした、「ゆきちから米粉パン」を試作しました。

毎年、実習で製造したパンは、教育委員会、給食センター・共同調理場等に配付し、主にアンケート形式で、感想等のご意見をいただいています。

学校側から得たフィードバックを、次年度の“講習テーマと試食パン”に生かすことで、将来の学校給食用パンについて、学校側、製造業者・県学校給食会が、共に考えていく現在の関係を今後とも維持していきたいと考えています。

平成27年度 お父さんお母さんの給食教室

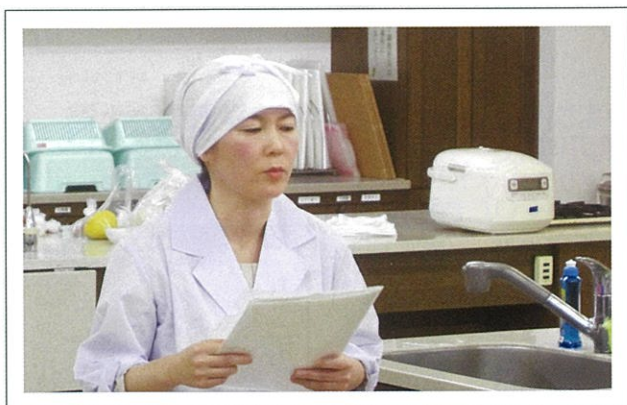
11月15日(日)「平成27年度お父さんお母さんの給食教室」が富山県民共生センター「サンフォルテ」で開催され、富山市内、小・中学校の児童生徒の保護者を対象に多数の参加がありました。

まず、富山県教育委員会保健体育課 林食育安全班長より「富山県の学校給食における現状について」と題し、富山県の現在の学校給食についてお話していただき、次に(公財)富山県学校給食会、生田総務課長が「富山県学校給食会の取り組み」について説明をしました。

その後、富山市立藤ノ木小学校栄養職員・古田主任が講師となり、富山県産食材を使用した調理実習を行いました。実習メニューの他に新米コシヒカリを使用したおにぎり、米粉パン、富山県産りんご果汁を使用したヨーグルトの提供もありました。

実習メニュー

- ・吹き寄せごはん
- ・ふくらぎのえごまみそからめ
- ・やちら(富山県の郷土料理)
- ・白えび入りそうめん汁
- ・フルーツ・ジュレ



保護者の感想

学校給食がとてもおいしく、安全かつ衛生的に作られていることを初めて知りました。こんな給食を食べている子供たちは幸せ者です。家庭でも、今日の実習メニューを参考に作ってみたいと思いました。

ご多忙の中、参加していただいた保護者の皆様に、この場を借りて御礼申し上げます。
この「お父さんお母さんの給食教室」が、学校給食の普及に少しでも力になれば幸いです。
次年度は、射水市で開催予定です。多数のご参加をお待ちしております。

平成27年度 学校給食調理発表会

8月11日(火)富山短期大学で“平成27年度学校給食調理発表会”が開催されました。

「児童生徒の望ましい食習慣を養うため、栄養教諭・学校栄養職員、調理員等による地場産物等を使用した学校給食の調理について発表を行い、調理技術の研鑽と意欲の高揚を図り、学校給食の食事内容の充実向上と多様化を目指す。」という趣旨の元、今年は、中新川郡・富山市(2チーム)・高岡市・南砺市が参加しました。各地区の献立・特徴・内容を紹介します。

中新川郡給食研究会

上市町教育委員会
上市町立宮川小学校
上市町立相ノ木小学校

今年、上市町と千葉県九十九里町が友好姉妹都市締結50周年を迎えた。これを機に、学校給食を通じて、上市町や九十九里町の文化や魅力を見聞に伝え、両町の特産物をふんだんに取り入れ、郷土への関心を高められるようにした。



《献立テーマ》

上市町と姉妹都市九十九里町の地場産食材のよさを再発見しよう！



- ・えだまめごはん
- ・牛乳
- ・九十九里いわしのピーナッツフライ
- ・上市野菜のラタトゥイユ
- ・かきたま汁
- ・上市でしやうが de フルーツポンチ



富山市(A)給食研究会

富山市立新庄北小学校
富山市立水橋西部小学校

富山市では、健康に良い食習慣の習得や、自然の恵みの大切さと感謝の気持ちを育てるために意識強化月間を献立計画の中に設けている。

6月の「かみかみ月間」では、かみでたえのある食材や歯を丈夫にする栄養素を取り入れた献立を考え、子供たちがおいしく味わいながら、よくかむことの大切さを実感できるようにしている。

今回は、今年度のかみかみ月間に実施した献立を一部アレンジして取り入れるとともに、富山県内及び市内でとれる食材を多く使用することで、地域の食材に関心を持ってもらえるよう工夫した。



《献立テーマ》

歯を丈夫にする食材や栄養素を知り、富山の食材をよくかんで味わおう



- ・とうもろこしと青菜のごはん
- ・牛乳
- ・豚肉のごまにんにく揚げ
- ・割り干し大根のうめ～サラダ
- ・富山のかみかみ汁
- ・夏のフルーツポンチ



富山市(B)給食研究会

富山市立山室小学校

富山市の学校給食では、自然の恵みの大切さ、郷土への関心を深めるため、11月に「学校給食とやまの日」として、地域の特産物を取り入れた献立を実施している。

富山市の特産物を多く取り入れた献立を実施することで、富山市の自然の恵みの豊かさ・大切さを実感させ、郷土への関心を高められるようにした。



《献立テーマ》

山と海の自然の恵みが豊かな、富山市の食材を味わおう！



- ・みょうが寿司 ・牛乳
- ・ふくらぎのえごまみそからめ
- ・かぶのサラダ
- ・白えびとなすのそうめん汁
- ・りんごのコンポート



高岡市給食研究会

高岡市立太田小学校

高岡市では、学校給食に旬の地場産食材を取り入れて、地産地消を推進している。

本校では平成26年3月に高岡市太田地区の有磯海(女岩)が国の名勝に指定されたことを受け、子供が「め・い〜わちゃん」というキャラクターを考案し、活用されている。

今回は、「め・い〜わちゃん」と「目がいいわ」の語呂を掛け合わせ、10月10日「目の愛護デー献立」とし、目によいとされる食べ物を取り入れつつ、地域の名勝と学校の取組を生かした献立とした。



《献立テーマ》

郷土への理解を深めるとともに、目によい食べ物を知ろう！



- ・有磯海のハヤシライス ・牛乳
- ・太田特製 女岩コロッケ
- ・浜っ子サラダ
- ・日の出ゼリー



南砺市給食研究会

南砺市立福光中部小学校

福光は、版画家・棟方志功が疎開した地として有名である。本校の周辺には棟方志功とゆかりのある「だまし川」や「愛染苑」がある。

今回は、福光で春にとれる食材を取り入れるとともに、棟方志功のゆかりの場所にちなんだ献立になるように工夫した。



《献立テーマ》

春の福光地域でとれる食材を味わおう！



- ・棟方めし ・牛乳
- ・福ふくハッピーグラタン
- ・新緑和え
- ・だまし川汁
- ・きらきらいちごゼリー



物資あんない

富山湾産 イカフライ



“イカ”は低脂肪、低カロリー、高タンパクの優れた食材です。

イカの種類はとても多く、代表的な真イカ（スルメイカ）やコウイカ、アオリイカ、ホタルイカなどがあります。

刺身や煮物、揚げ物と調理法は幅広く、様々な料理に使われます。

富山湾の定置網でとれた刺身用の新鮮なイカに衣を付けフライにしました。



富山県シューマイ



蒸しました



揚げました



富山県シューマイは、富山県学校給食栄養管理委員会で開発されたシューマイです。

平成27年度7月より「江戸清」から「みまつ食品」に委託工場が変わりました。

「みまつ食品」は昭和45年、餃子を手づくりすることから始まり、餃子づくりを自動化する機械を導入し、現在では餃子、シューマイ、春巻等を製造しています。

お客様に“真心のこもった最高の味を丁寧に包んでお届けしたい”そうした願いを込めて満足いただける商品をつくってきました。「味」「安心」「もてなし」「和」そして「楽しさ」を包みこんだ味をモットーにしています。

県産豚肉と国産鶏肉をたっぷり使っています。

蒸しても揚げてもおいしくいただけます。

貸出教材紹介

食育早わかり図鑑

(群羊社刊)

《給食時間の5分間指導教材》



学校給食によく使われる旬の野菜や海藻、芋、米、パン、牛乳などの栄養、その他に給食指導（手洗い、食器の並べ方、扱い方、配膳、あいさつ、箸使い、マナー）で構成されています。

低・中・高学年と発達の段階に応じた指導の展開例が掲載されています。

給食時間における食に関する指導は、長くても10分以内ということで、目標やねらいに基づいて要点をしぼって具体的に記述されています。

編集後記

本号発行に際し、ご多用中にもかかわらず快く寄稿いただきありがとうございます。

「給食とやま」では、学校給食の安全・安心、食育の推進に役立つ情報などを広く掲載していきたいと思ひます。皆様のご意見・ご感想や食育の取り組みなどの情報をお待ちしております。