



第 89 号

平成28年12月22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

<http://www.tomigk.or.jp>



お父さんお母さんの給食教室 射水市大島社会福祉センター



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・ATP検査機器	4 p.
お父さんお母さんの給食教室	5 p.
第67回全国学校給食研究協議大会 参加報告	5 p.
地場産物を活用した調理発表会	6～8 p.
物資あんない	8 p.

地産地消の学校給食でさらなる食育推進を

富山県栄養教諭・学校栄養職員研究会 会長 小 杉 泰 子



10月のある晴れた午後、くろべ牧場に行きました。この小高い丘陵は、映画「カノン」の撮影場所にもなった富山湾が一望できるとも素敵な場所です。紺碧の空と海、対岸には能登半島が見え、富山県の誇る豊かな自然と景色の素晴らしさに改めて感動しました。豊かな自然環境は、私たちの食卓を彩る豊かな食材を提供してくれます。三千メートル級の立山連峰から流れる水が豊富なミネラルを運んでくるので、富山平野では美味しい米、野菜がとれます。また、栄養分の豊富な水が流れ込む自然のいけすである富山湾は、きときとな魚の宝庫です。

一学期、4年生の総合的な学習の時間に、富山県でとれる食材の旬について学習しました。春には筍・ほたるいか、夏には白えび、秋には富山米・呉羽梨・りんご、冬には紅ズワイガニ・ブリなど、富山県では一年を通して、美味しい食材がとれることを学びました。

学校給食では、地産地消を心がけ、旬の地場産物を活用した郷土食を取り入れています。地産地消の給食献立を通して、富山県の自然の恵みに感謝し郷土を愛する心を育んでいます。今年も11月の「学校給食とやまの日」には、各地区で様々な工夫を凝らした献立が登場し、子供たちも大いに喜んだことでしょう。

私たち栄養教諭・学校栄養職員は、日々の学校給食献立を「生きた教材」として、児童生徒の自己管理能力や感謝の心を育み、心身の健康を保持増進し、食文化の継承を目指しています。今後も、学校・家庭・地域と連携を図り、更に食育推進に努めていきたいと思ひます。

「学校給食文部科学大臣表彰」を受賞して

富山市立新保小学校

この度、平成28年度学校給食文部科学大臣表彰を受賞させていただきました。保護者、地域の方々の理解、協力を得ながら、本校が長年取り組んできたことが評価され、受賞に結び付いたものと考えています。

本校の主な取組として、次の三つが挙げられます。

一つには、ランチルームを活用した給食指導です。児童の心の触れ合いを図り、好ましい人間関係を培うことをねらいとして、縦割り班で会食を行っています。給食時は、給食委員をはじめとする様々な児童委員会による情報発信の場としており、楽しい食事の雰囲気づくりを推進しています。その他にも、保護者や地域の方々を招待する「親子会食」「招待会食」、児童給食委員会の発想を生かした「誕生会食」等を実施することで、食を通し、様々な人との触れ合いを深めています。



二つには、学校行事、各教科等との関連を図った指導です。年間指導計画に食に関する内容を位置付けることで、体験を通して食への関心を高め、自己管理能力等生きる力の育成に努めています。10月には、縦割り班で栽培し、収穫したサツマイモを使ってさつま汁会を実施しています。6年生が中心となり、異学年が協力して調理する楽しさを感じ取っています。また、家庭科の学習と関連付けて実施する「お弁当の日」「おにぎりの日」では、5・6年生は自作のおにぎりや弁当を持参します。栄養素等について学習したことを弁当作りに生かし、また、弁当を紹介し合い、周囲に認められることで、自己有用感を味わうことに繋がっています。

三つには、専門性を生かした食に関する指導です。養護教諭、学校栄養職員が中心となったり、外部講師を招聘したりし、それぞれの専門分野から、児童の望ましい食習慣形成を目指し、指導を行います。「食まるファイブ」「朝食パワーアップ作戦」「うんちすっきり大作戦」等、様々な観点から積極的に指導を継続してきたことで、児童の食習慣や健康に対する意識の向上が見られるようになってきたと感じています。

今後とも、教職員一丸となり、本校の重点目標である「しんじあう げんきな まなぼうとする 心も体もきときとな子供」の育成に努めていきたいと考えています。

平成28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致します。



■評 議 員

秀永 倫明 稲垣位知郎 三邊 真純 広瀬 圭一 殿村 伸二
大西ゆかり 牧野 信子 池田真理子 原田 澄子

■監 事

五十里 栄 若崎 弘道

■名誉会長

渋谷 克人

■理 事

川腰 善一 林 嘉子 原 一美 山本 貴英 橘 正規
釣谷 光彦 澤井 隆 柴田 淳子 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
課長補佐	茶谷 成司	米穀、炊飯、一般物資
副 主 幹	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28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	松田 博昭	入善町立飯野小学校
黒部市学校給食研究会	会長	大坂 正也	黒部市立村椿小学校
魚津市学校給食研究会	会長	山崎 喜幸	魚津市立上中島小学校
滑川市学校給食研究会	会長	深川 善弘	滑川市立東加積小学校
中新川郡学校給食研究会	会長	林寺 正芳	立山町立立山北部小学校
富山市学校給食研究会	会長	新夕 雅彦	富山市立和合中学校
射水市学校給食研究会	会長	丹羽 康雄	射水市立金山小学校
高岡市学校給食研究会	会長	平田 裕康	高岡市立万葉小学校
氷見市学校給食研究会	会長	久保村 裕	氷見市立西部中学校
小矢部市学校給食研究会	会長	本多 弘子	小矢部市立大谷小学校
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	野原 浩昭	南砺市立井口中学校
富山県高等学校定時制学校給食研究会	会長	福澤 幸人	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	児島 紀子	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	小杉 泰子	富山市立鶴坂小学校

平成28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22日(金)、富山県民会館で開催いたしました本年度の講習会では、60名を超える学校給食関係者のご参加をいただきました。

講師には、県教育委員会保健体育課と県厚生部生活衛生課よりお招きし、食中毒予防、異物混入防止を重点に講義を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、近年の食中毒の特徴や、学校給食における食中毒の傾向、また、それを予防するための対策について、熱心にご指導をいただきました。

県厚生部生活衛生課の保科先生からは、「食品の取り扱いについて」と題して、近年の食中毒の発生状況から施設等の衛生管理や従業員の衛生管理について、日ごろの監視業務での指摘事項を例に詳しくご指導をいただきました。

両先生からは、衛生管理の基本について、最新の情報を交えながら分かり易くご指導をいただきました。



ルミテスターPD10N(ATPふき取り検査器)の貸し出し

本会では、学校給食の普及充実事業の一環として、ルミテスター(ATPふき取り検査器)の貸し出しをおこなっております。

調理従事者や児童生徒の手洗いチェックや調理器具等の洗浄度を簡単に数値として確認することが出来ます。

衛生意識の啓発、施設設備や調理器具の衛生管理状況のチェック等にご活用いただきたいと考えております。

また、現在、検査試薬も無償で提供しておりますので、お気軽にお問合せ下さい。

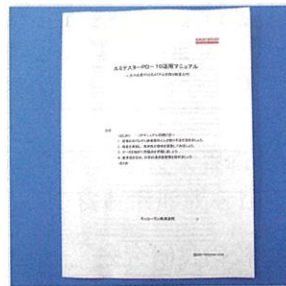
検査機器等の借用申込書は、本会ホームページよりダウンロードできます。



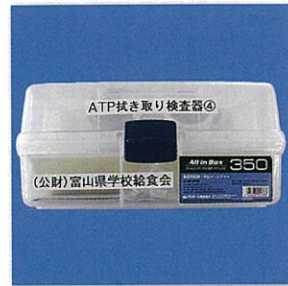
ルミテスターPD10N



ルシパック(検査試薬)



取扱説明書



収納ケース

平成28年度 お父さんお母さんの給食教室

11月13日(日)「平成28年度お父さんお母さんの給食教室」が射水市大島社会福祉センターで開催され、射水市の保護者を対象に多数の参加がありました。

まず、県教育委員会保健体育課大島指導主事より「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、射水市立小杉中学校・中林栄養教諭が講師となり、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、富山県産もも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

- ・白えびのカレーごはん
- ・ふくらぎのもみじ焼き
- ・にんじんの葉のごまみそ和え
- ・こんこん汁
- ・キャロットゼリー



第67回 全国学校給食研究協議大会 参加報告

報告者 土肥 文武

“[生きる力]をはぐくむ食育の推進と学校給食の充実”をテーマとして、11月10日から2日間にわたって秋田県で開催された、第67回全国学校給食研究協議大会に参加してきました。

初日に行われた全体会では、開会式の後、「平成28年度学校給食文部科学大臣表彰」表彰式が行われた他、食育の推進に関わる今後の事業計画等の説明が、文部科学省初等中等教育局の担当者からありました。

2日目に開催された分科会では「学校給食における地場産物・国産食材の活用方策」をテーマに群馬県、山形県、秋田県の各発表者から地場産物・国産食材の納入体制の整備及び活用の推進についての研究報告が行われ、その後、次の協議事項について意見交換を行いました。

- ① 地場産物・国産食材の流通及び納入体制の整備の図り方。
- ② 地場産物・国産食材を活用するための献立作成及び調理技術の向上方策。
- ③ 地場産物・国産食材を活用した給食による効果的な食育の進め方。

“地場産物・国産食材の流通及び納入体制の整備の図り方”では、学校給食会からの参加者からは、ハンバーグや焼売等の“完成品”の開発を地場産物の活用を中心と考えているとの発言が多かったのに対して、学校からの参加者からは冷凍のカット野菜等、使い勝手の良い“献立のベース”となる地場産食材を求めているとの発言が多く、給食会側と学校側とでは、活用方法や考え方に現状ではミスマッチがあるように感じました。

最後に、分科会の指導助言者を務められた山形県立米沢栄養大学健康栄養学科教授の笹原賀子先生から、栄養教諭が地場産物活用のコーディネーターの役割を担い、学校、生産者、市・県学校給食会及び食材の供給事業者と連携を図り、食育の推進をより一層進めていく必要があるとのお話がありました。その中で、特に学校給食会に対しては、コーディネーター役の栄養教諭をサポートする役割を果たせないかとの問いかけがあり、本会としても今後は、食材に関する資料の作成や、生産者の情報提供等にも積極的に取り組んでいく必要があると感じました。

学びと考えさせられる課題の多い2日間でした。

平成28年度 学校給食調理発表会

8月9日(火) 富山短期大学で“平成28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に向上と多様化を目指す。」という趣旨の元、今年は、魚津市・富山市（2チーム）・高岡市・射水市が参加しました。各地区の献立・特徴・内容を紹介します。

魚津市給食研究会

魚津市学校給食センター

《献立テーマ》

豊かな魚津産食材を知り、恵まれた自然環境に感謝しよう

魚津市は、世界的に非常に珍しい水循環システムがひとつのまちだけで完結する地形である。

肥沃な土地と豊かな水で栽培された農作物や、清らかな河川と海底湧水による恵まれた漁場で水揚げされた海産物を学校給食の献立に多く取り入れることで、魚津の自然環境を知り、郷土への愛と感謝の気持ちを高められるようにした。

【献立名】

- *六条大麦と大豆ひじきのごはん *牛乳
*魚津かわはぎのカリカリフリッターフルーツ甘酢ソースかけ
*しんじろうトマトの和え物 *たてもん汁 *ももゼリー



魚津かわはぎのカリカリフリッター フルーツ甘酢ソースかけ(1人分)

《材 料》

●かわはぎ切り身	40g	A	●小麦粉	4g	B	●砂糖	0.5g	C	●でんぷん	0.15g
●人参	2g		●でんぷん	1g		●はちみつ	2g		●水	10g
●玉葱	3g		●ベーキングパウダー	0.5g		●しょうゆ	1.3g		●油	4g
●ピーマン	0.5g		●塩	0.1g		●酢	0.8g			
●油	0.5g		●白すりごま	1.5g		●水	25g			
●りんご	6g		●水	25g						
●梨	6g									

《作り方》

- ① 人参、玉葱、ピーマンを千切りにする。
- ② りんご、梨を粗みじん切りにする。りんごは塩水にさらし、水切りをする。
- ③ ABCをそれぞれ、混ぜ合わせておく。
- ④ かわはぎの切り身にAをつけて油で揚げる。
- ⑤ ①を油で炒め、最後にりんご、梨を入れてBを入れる。湧いてきたら全体にCを入れてとろみをつける。
- ⑥ 器に④を盛り、上から⑤をかける。



富山市給食研究会 (A)

富山市立芝園小学校

《献立テーマ》

富山ならではの献立や地場産物を通して、郷土への関心を深めよう

富山市では、子どもたちが食に興味を持ち、富山の食に関する伝統や文化を学ぶ機会となるよう、平成27年12月から「きときとランチ」を食育年間計画に位置づけている。

「きときとランチ」の主なねらいは以下の4つである。

- (1) 子どもたちが元気でいきいき育つこと
 - (2) 新鮮な地場産物を使用すること
 - (3) 富山ならではの献立を作成すること
 - (4) 食文化の伝承に貢献すること
- 「第1回きときとランチ」として「ブラックラーメン」を給食に出した。

【献立名】

- *ごはん *牛乳 *ブラックラーメン
*白菜のおきなあえ *呉羽梨の寒天ボール



ブラックラーメン(1人分)

《材 料》

●水	140g	●しょうゆ	1g	【焼き豚】	●豚もも角切	20g	【ゆで卵】	●卵	1個
●キャベツ	16g	●塩	0.1g		●しょうゆ	1g			
●もやし	16g	●黒こしょう	0.01g		●しょうが	1g			
●メンマ	10g	●干し中華麺	25g		●油	0.5g			
●ブラックラーメン	15g				●しょうゆ	1.5g			
●中華スープの素	0.5g				●砂糖	1.5g			
					●みりん	1.5g			
					●はちみつ	1.5g			
					●ねぎ	15g			

《作り方》

- ① キャベツはざく切りにする。
- ② 水にキャベツ・もやし・塩抜きしたメンマを入れて加熱する。
- ③ ブラックラーメンスープ・中華スープの素・しょうゆ・塩・黒こしょうで味をととのえる。
- ④ ゆでた中華麺にスープをかける。

焼き豚

- ① 豚肉にすりおろしたしょうが・しょうゆで下味を付ける。
- ② 豚肉を油で炒める。
- ③ しょうゆ・砂糖・みりん・はちみつ・小口切りしたねぎを加えて煮る。

ゆで卵

- ① 卵をゆでる。



富山市給食研究会 (B)

《献立テーマ》

富山市立堀川南小学校

山や海の恵みが豊富な富山市各地域の特産物を知ろう

7つの市町村が合併した富山市には、それぞれの地域に特産物がある。美味しい米、海の幸や山の幸の食材等、地域の特産物を多く取り入れた献立にして、郷土への関心を高められるように工夫した。

【献立名】 *ごはん *牛乳
 *魚のモロヘイヤフライ
 *小松菜のえごまよごし
 *いきいき富山湾汁
 *すいかのさわやかジュレかけ



魚のモロヘイヤフライ(1人分)

《材 料》 ●こめ油 5g ●小麦粉 6g
 ●あじ 40g ●水 10g
 ●塩 0.3g ●卵 5g
 ●こしょう 0.01g ●パン粉 10g
 ●モロヘイヤ粉 0.05g

《作り方》

- ① あじに塩、こしょうをし、小麦粉、水とき卵、モロヘイヤ粉入りパン粉の順で衣をつける。
- ② 油で揚げる。



高岡市学校給食研究会

《献立テーマ》

高岡市立木津小学校

木津っ子の自慢、木津大根と高岡の冬の地場産野菜について知ろう!

高岡市では、年間を通して地場産品を給食に取り入れ、地産地消を推進している。

本校がある高岡市木津地区では、大根の生産が盛んであり、毎年11月には「木津だいこんまつり」が開催されている。また、子供たちが自ら種をまき、収穫した木津大根を使用し、その栄養について知るとともに、高岡市内で冬場に生産されている旬の地場産野菜についても理解を深められるような献立とした。

【献立名】 *木津っ子なっぴピラフ *牛乳
 *こぶしの花焼き *水菜のごま風味サラダ *ミニトマト
 *木津大根ポタージュ *地場産人参ゼリー



木津大根ポタージュ(1人分)

《材 料》 ●大根 50g ●牛乳 25g
 ●じゃがいも 25g ●生クリーム 2g
 ●玉ねぎ 40g ●塩 1g
 ●水 100g ●こしょう 0.01g
 ●鶏がらスープ 15g ●フルトン 2g

《作り方》

- ① 大根、じゃがいも、玉ねぎは一口大に切る。
- ② ①を水、鶏がらスープで煮る。
- ③ 野菜が柔らかくなったらミキサーにかける。
- ④ ③を加熱し、牛乳、生クリームを加え、塩、こしょうで味を調える。
- ⑤ 器に盛り、フルトンをのせる。



射水市学校給食研究会

《献立テーマ》

射水市立太閤山小学校

射水市でとれる海の幸・野の幸を味わおう！

射水市では、市の農林水産課と協力し、地場産食材活用を推進している。年間3回の特別給食や、11月の「学校給食とやまの日」では、地域の特産物をふんだんに取り入れた献立を実施している。

射水市の広上地区（あしつきの郷）では、今年度から県内の営農組合で初めて「リーフレタス」の水耕栽培を始めた。6月から出荷し始めたばかりのリーフレタスを献立に使用することで、地元での新しい取組について関心を持ってもらえるようにした。

【献立名】

- *レタスチャーハン
- *白えびのから揚げ
- *いみずのかきたま汁
- *牛乳
- *水菜のシャキシャキサラダ



🍴 レタスチャーハン(1人分)

《材 料》

- | | | | | | |
|-------|------|----------|------|---------|-------|
| ●精白米 | 65g | ●にんじん | 8g | ●しょうゆ | 3g |
| ●強化米 | 0.2g | ●玉ねぎ | 15g | ●塩 | 0.2g |
| ●サラダ油 | 1g | ●ホールコーン缶 | 5g | ●こしょう | 0.01g |
| ●豚ひき肉 | 18g | ●ごま油 | 0.5g | ●リーフレタス | 20g |

《作り方》

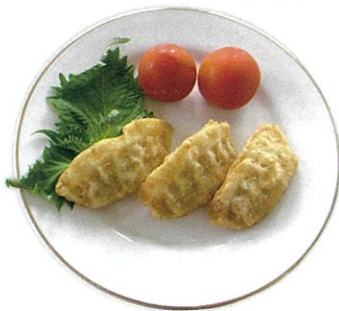
- ① 玉ねぎは角切り、にんじんは小さめ角切りにする。
- ② レタスは1.5cm角に切る。
- ③ サラダ油で、豚ひき肉、①、コーンを炒めて調味料で味付けする。
- ④ ③に②を加えて、さっと炒める。
- ⑤ 炊きあがったごはんに、④を混ぜる。



物資あんない

米粉入り

フライぎょうざ



射水市に工場を持つ、徳永食品(株)で富山県産豚肉を使用して製造しています。

平成28年度より、皮に富山県産米粉を入れてリニューアルしました。

米粉の皮のもちっとした食感とパン粉のさくっとした食感の両方が味わえるぎょうざです。

げんげの唐揚げ



“げんげ”は、正式名称を「ノロゲンゲ」といいます。水深200mから1500mの所に棲息する海魚で、最大40cmほどになります。「幻の魚」という字が当てられ、時には高級魚のような扱いをされることもあります。元々は「下の下」という意味からつけられた名前だといえます。

身がとても柔らかいので、食べやすいようから揚げにしました。

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。