



第 90 号

平成29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 高岡市福祉ふれあいセンター



学校給食文部科学大臣表彰	2 p.
(公財) 富山県学校給食会役員等名簿	3 p.
給食センター紹介	4 p.
お父さんお母さん給食教室 活動報告	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	8 p.

「学校給食文部科学大臣表彰」を受賞して

富山市立山室小学校

この度、平成29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。保護者の方々のご理解と協力を得て、本校が長年にわたり取り組んできた実践が評価され、受賞に繋がっ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。

一つ目は、高学年児童を中心とした様々な給食時の活動です。「おむすびランチ」や「異学年交流ランチ」、「創校記念おめでとうケーキパーティー（実際にケーキを作る）」、「蘭秀っ子メニュー」（児童が考案した献立の中から全校児童が投票をして選んだ献立）です。

特に、蘭秀っ子メニューは、栄養や盛り付け等を子供たち自身が考えることから食への関心を大いに高めています。

二つ目は、養護教諭、学校栄養職員を中心として学校全体で取り組んでいる「トライ96運動」（夜9時台に寝て朝6時台に起き、朝食をきちんと摂る）です。毎日の自己チェックと、週に一度の保健委員会チェックで規則正しい生活リズムをつくっています。（水曜日はノーゲームデーで親子読書に勤めます）

三つ目は、家庭との連携による「おうちでごはんづくり」の実践です。「食べることに興味をもち、自分で料理ができる子になろう」を合い言葉に、各家庭の協力を得て、朝ご飯、お弁当などをおうちの人と一緒に作る活動を行い、「つくる自分」へ変身し家族の一員として協力できることをふやすことで、自己有用感を高めています。

また、学校全体で見守る安心で安全な学校給食の実践や調理員さんの遊び心による「星形のラッキーニンジン」の製作（蘭秀っ子はおかずの中にラッキーニンジンを見つけると大喜びです）、HPでの給食献立の紹介等も受賞の一因になっているのかも知れません。

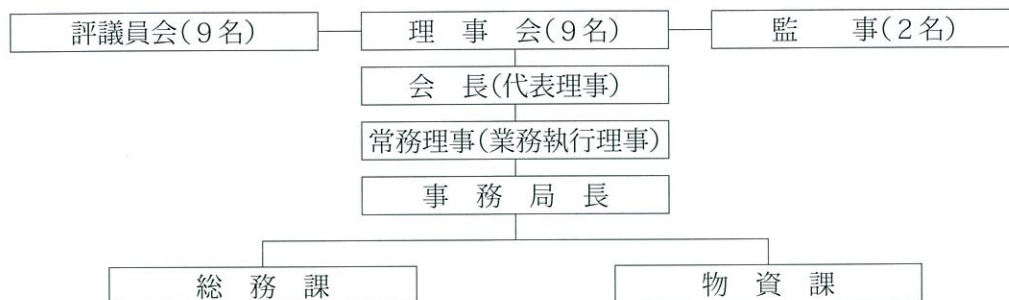
今回の栄えある受賞を励みに、これからも安全・安心で、おいしく楽しい給食づくりに努めて参ります。



平成29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いたします。

■組 織



■評議員 秀永 倫明 永原 義久 三邊 真純 酒井 秀祐 武田 寛
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 坪池 宏 林 嘉子 寺西 洋子 片山 建 竹田 清司
福井 貴和 澤井 隆 柴田 淳子 平野 健二

■事務局

職	氏 名	担 当
事務局長	平野 健二	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29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	金山 住恵	朝日町立あさひ野小学校
黒部市学校給食研究会	会長	中村 靖	黒部市立鷹施中学校
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	松井 美之	立山町立日中上野小学校
富山市学校給食研究会	会長	堀田 充	富山市立水橋中部小学校
射水市学校給食研究会	会長	山崎 司	射水市立東明小学校
高岡市学校給食研究会	会長	水戸 英之	高岡市立中田中学校
氷見市学校給食研究会	会長	澤武 俊一	氷見市立湖南小学校
小矢部市学校給食研究会	会長	中川 邦章	小矢部市立津沢中学校
砺波市学校給食研究会	会長	齊藤 玲子	砺波市立庄南小学校
南砺市学校給食研究会	会長	今井 幸代	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	河合利志子	県立高岡聴覚総合支援学校
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

センター紹介

立山町学校給食センター

立山町は、富山県中央部から東南に細長く常願寺川右岸に位置し、立山連峰や称名滝・黒部ダムを有している。県庁所在地である富山市に隣接し、面積約309km²・人口約26,500人。
当センターでは、全町7小学校1中学校の児童生徒教職員に給食を提供している。

施設の概要

開所前、1ヶ所の共同調理場3ヶ所の自校式給食を行っていたが、それぞれ施設整備後かなりの年数の経過があったため、施設自身の狭溢化と設備の老朽化による施設整備をおこなうために当所（立山町向新庄）に建設された。



所在地 富山県中新川郡立山町向新庄118-4
竣工 平成23年3月25日
施設構造 鉄骨造2階建て
延床面積 1722.90m²
(1階 1281.99m²、2階 440.91m²)
調理能力 最大2,500食/日
その他 ドライシステム
炊飯施設
アレルギー食調理室

献立について

立山連峰の豊富な伏流水が、豊かな農産物を育ており、年間約35種類の立山産食材を利用し、郷土への関心を高められるような献立の工夫がされている。

①「美味しい」のために

- ◇県内初のIH連続炊飯システム導入し、センターでの自所炊飯
- ◇炊飯米に100%立山産コシヒカリを使用
- ◇保温性、保冷性に優れた食缶を採用

②「安心」のために

- ◇アレルギー食対応専用調理室完備により児童生徒に応じた代替・除去食を提供
- ◇備蓄米・備蓄燃料により災害時の炊出し拠点施設として活用可能



食育について

施設の2階には、見学コースを設け、施設見学を兼ねて給食センターでの試食会や食に関する指導を行っている。

また、全ての受配校へ学校訪問を行い、親子会食や食育に関する啓発指導等、連携を図っている。

平成29年度 お父さんお母さんの給食教室

食育健康教育としての学校給食に対する保護者の正しい理解と認識を得る事を目的として、今年は10月1日(日)に、高岡市のふれあい福祉センターを会場として「お父さんお母さんの給食教室」を開催しました。

当日は高岡市内の32名の保護者の方々に参加いただき、「富山県の学校給食における現状」について、富山県教育委員会保健体育課 林食育安全班長からお話をいただいた後、6つの班に分かれて高岡市産食材を利用した米飯学校給食の献立による調理実習を行いました。

今回、調理実習の講師を務めていただいた高岡市立木津小学校 学校栄養職員 牧佳子先生が配布されたテキストの中に、「食育とは・・・」として、次のように書かれていました。

“何をしたらよいのか、難しそうに思われがちですが、親子で調理をしたり、お皿を出したり、料理を配膳したり、食事のお手伝いをする事、また家族で食卓を囲み、旬の食べ物の話や、学校給食の話題で会話をすることも立派な食育のひとつです”

参加者の中にも、“もしかしたら今日は難しいことをするのは”と思いながら会場にやってこられたのではないかと見受けられる、少々緊張気味な方も最初はおられました。が、分かりやすく丁寧に話をされる先生の指導が進むにつれて次第に雰囲気も和らぎ、各班、協力をしながら楽しそうに実習に取り組んでおられました。



実習メニュー

- ・野菜たっぷりキーマカレー
- ・鮭のごまネーズ焼き
- ・ゴぼうとアーモンドのサラダ
- ・高岡産きのこの米粉シチュー
- ・国吉りんごゼリー



給食会活動報告

- 4月・・・委託加工工場事務説明会
- 4～7月・・・委託加工工場調査(本会職員)
- 5月・・・監事監査・第3回理事会
- 6月・・・第2回評議員会
- 7月・・・学校給食衛生管理講習会(本会主催)
- 8月・・・学校給食調理発表会(県主催・給食会共催)
- 10月・・・お父さんお母さんの給食教室(本会主催)



平成29年度 学校

8月9日(水)富山短期大学にて「児童生徒の望ましい食習慣を養うため、栄養教諭・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
今年は、立山町・富山市・高岡市・南砺市が参加しました。各地区の献立・特徴・

高岡市

《献立テーマ》「高岡産食材で元気キッズを応援!」体づくり、運動に必要な栄養素を知ろう

本校(博労小)の特色ある活動として、全校児童が4つの色団に分かれ、年間を通して運動会や相撲大会等を行い、総合ポイントを競う『元気キッズ活動』がある。この活動は、異学年と一緒に練習したり、競技したりして関わり合うことで、思いやりの心を育み、進んで体力を高めようとする子供を育てることをねらいとしている。

今回の献立は、健康に対する意識を高めるために、鉄分やカルシウム等運動や体づくりに必要な栄養について関心をもてるように考えた。

【献立名】

- *昆布おにぎり *牛乳
- *元気キッズ応援プレート ～パワフル酢豚、かぶのいりとりナムル風～
- *高岡グリーンラーメン *泰山木(たいさんぼく)ゼリー



🍴🍷 元気キッズ応援プレート ～パワフル酢豚～ (1人分)

《材 料》

- 豚肉(角切り) 15g
- 豚レバー 25g
- しょうゆ 1.2g
- カレー粉 0.6g
- でん粉 4g
- 米ぬか油 4g
- 赤ピーマン 5g
- 黄ピーマン 5g
- 玉ねぎ 30g
- サラダ油 0.5g

A

- カレー粉 0.2g
- 塩 0.2g
- しょうゆ 2g
- 砂糖 3g
- 酢 1g
- でん粉 0.2g

《作り方》

- ① 豚レバーは下ゆでし、血抜きをする。
- ② 豚レバーと豚角肉に醤油とカレー粉で下味をつける。
- ③ 玉ねぎ、ピーマンは2cm角に切る。
- ④ ②にでんぷんをつけ、揚げる。
- ⑤ 玉ねぎとピーマンを炒め、Aで調味する。
- ⑥ ⑤に④を合わせ、水溶き片栗粉でとろみをつける。

南砺市

《献立テーマ》「南砺市や井波の地場産食材を味わいながら郷土への理解を深めよう」

東西南北に広い南砺市では各地域にさまざまな特産品がある。井波地域の農業は主に稲作が中心であるが、山野地区では、水はけのよい土壌に庄川から豊富な水を引くことができるため、美味しい「さといも」を作ることができ、生産がさかんである。

その「さといも」や、南砺市の他地域の特産品を取り入れることで、自分たちの住む郷土への関心を高められるようにした。

【献立名】

- *さといもごはん *牛乳
- *なんとポークのママレード煮 *白菜の赤かぶ漬けあえ
- *八乙女山の風穴汁 *りんごコロコロゼリー



🍴🍷 さといもごはん (1人分)

《材 料》

- 精白米 65g
- (強化米 0.2g)
- さといも 30g
- にんじん 8g
- 油揚げ 8g
- だし昆布 0.5g
- しょうゆ 1.5g
- 酒 1.5g
- 芽ひじき 1.2g
- 白ごま 2g
- ちりめんじゃこ 3g

《作り方》

- ① 洗米する。
- ② さといもは皮をむいて角切り、にんじんはいちょう切り、油揚げは短冊切りにする。
- ③ 米に②とだし昆布、しょうゆ、酒、塩を加えて炊く。
- ④ 芽ひじきは水で戻してからゆでる。
- ⑤ 白ごまとちりめんじゃこはオーブンでから煎りする。
- ⑥ 炊きあがったごはん、④と⑤を混ぜる。



給食調理発表会

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
を目指す。」という趣旨の元、「平成29年度 学校給食調理発表会」が開催されました。
内容を紹介します。

立山町

《献立テーマ》「立山町でとれる食べ物や料理について知ろう」

立山町は、県中央部から東南に細長く位置し、立山連峰や称名滝を有している。
立山連峰の豊富な伏流水が、豊かな農作物を育て、給食では年間約35種類の立山産食材を使用している。

今回は秋にとれる立山産食材を多く取り入れ、郷土への関心を高められるような献立にした。

【献立名】

- *古代米入り豆ごはん *牛乳
- *立山ポークの米粉かんもち揚げ *しょうがびたし
- *ミディトマト *立山の恵み汁 *豆乳ラ・フランスかん



立山ポークの米粉かんもち揚げ (1人分)

《材 料》

- 立山ポークもも切り身 40g
- しょうゆ 2g
- みりん 1.3g
- しょうが 0.6g
- カレー粉 0.3g
- 米粉 2g
- かんもち 4g
- 米油 5g

《作り方》

- ① しょうがはすりおろす。
- ② かんもちを砕く。
- ③ 肉に、しょうゆ、みりん、しょうが、カレー粉で下味をつける。
- ④ 下味をつけた肉に水で溶いた米粉をつけ、砕いたかんもちの衣をつけて揚げる。

富山市

《献立テーマ》「富山市生まれの食材を知り、郷土愛を育もう」

富山市では、食育年間計画及び献立作成基本方針に則り、地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や食に関する感謝の念を育むため、地場産物を積極的に活用した献立作成に努めている。また、健康によい食習慣の習得や、食に対する意識の高揚を図るため、「かみかみ月間」「きときとランチ」「学校給食とやまの日」「給食週間」を実施している。

本献立は、11月の学校給食とやまの日に実施する献立と富山市で育つ野菜を使った和え物、さらに池多地区で栽培されているりんごを組み合わせたものとした。

【献立名】

- *ごはん *牛乳
- *ふくらぎのみぞれがけ *かぶと小松菜のごま酢あえ
- *白ねぎ肉じゃが *池多りんご



ふくらぎのみぞれがけ (1人分)

《材 料》

- 油 3g
- ふくらぎ 40g
- 塩 0.1g
- こしょう 0.01g
- でんぷん 5g
- だいこん 18g
- しょうゆ 2.5g
- さとう 0.4g
- みりん 1.6g

《作り方》

- ① ふくらぎに塩こしょう、でんぷんをつけて揚げる。
- ② だいこんをすりおろし、しょうゆ、さとう、みりん調味してみぞれだれを作る。
- ③ ②を①にかける。

物資あんない

富山県コロッケ、富山県カレーコロッケ、富山県ハンバーグは富山県学校給食栄養管理委員会で開発されました。

平成29年度1学期に乳・卵を抜き、**リニューアル**しました。

富山県コロッケ



富山県産牛肉・豚肉、北海道産じゃがいもと国産野菜（玉ねぎ・人参）を使用しています。

揚げやすいように工夫をこらしてあります。

【規格】 40g / 60g

富山県カレーコロッケ



富山県産牛肉・豚肉、北海道産じゃがいもと国産野菜（玉ねぎ・人参）を使用したおいしいカレー味のコロッケです。

【規格】 40g / 60g

富山県ハンバーグ



富山県産牛肉・豚肉と国産野菜（玉ねぎ・人参）を使用しています。

材料のうま味と肉の食感を大切にした手作り風のハンバーグです。

【規格】 40g / 60g / 80g

編集後記

本号発行に際し、ご多用中にもかかわらず快くご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っています。

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。