



第 91 号

平成30年12月21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



富山湾の宝石「白えび」



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
6市連携地場産献立「呉西（ゴーセイ）な日！！」……	5 p
地場産物を活用した調理発表会……………	6～7 p
物資案内・活動報告・手洗チェックー……………	8 p

「学校給食文部科学大臣表彰」を受賞して

高岡市立博労小学校

この度、平成30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。

本校がこのような栄誉ある賞を受賞することができたのは、保護者の方々や地域の皆様のご理解と協力、そして関係機関の皆様から適切で温かいご指導をいただいたからです。深く感謝申し上げます。

本校が重点を置いている継続的な取組を三つ紹介させていただきます。

一つは、安全・安心な給食の提供に心がけています。特に、子供たちが、毎日安心して食べることができるように、異物混入対策や衛生管理を徹底しています。食物アレルギーについては、毎年、校内の対応指針に基づき対応委員会で検討して給食を提供しています。食の指導を充実・発展させる基盤となる安全・安心な給食の提供を、これからも大切にしていきます。

二つは、楽しい給食を通して、食べ物の働きや栄養についての理解を深め、豊かな心をと社会性が育まれるように取り組んでいます。栄養教諭や調理員が教室を訪れ、給食室の紹介、地場産品献立等の解説、三つの食品群、望ましい食生活等に関する指導を行っています。専門的な立場からの指導で知識を身に付け、自分の食生活を見直そうとする子供が育っていると感じます。また、異学年の友達と交流する「団結ランチ」、高岡漆器の食器を使って学年で会食する「高岡食19井ランチ」等、様々なランチを計画的に行っています。子供同士、子供と教職員が一緒になって会食することにより、子供は食事マナーに気を配るだけでなく、コミュニケーションの楽しさを味わっています。これらの給食活動を通して経験したことを、子供が自らの食生活に生かすとともに、生涯にわたって大切にしたいと願っています。

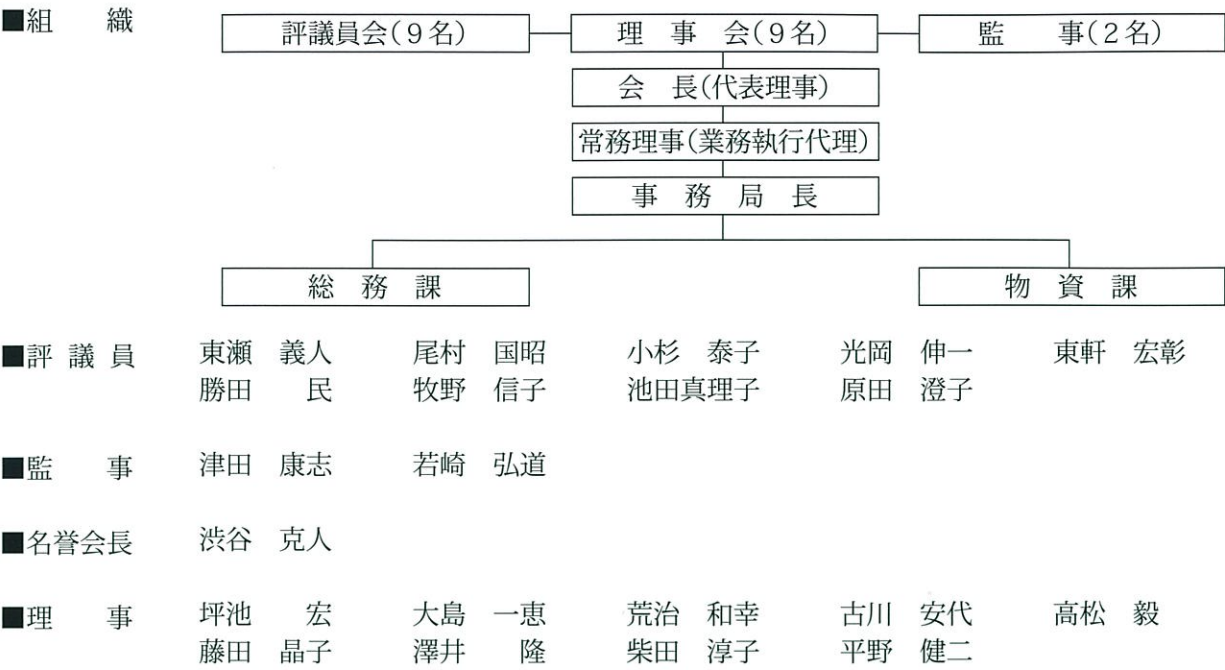
三つは、専門性を生かした食に関する指導の充実に努めています。教科等においては、栄養教諭が年間指導計画に沿ってTTとして授業に参画しています。例えば、第4学年「すくすく育てわたしの体（保健領域）」では、「調和のとれた食事」について担当しました。給食の実物を例に、献立の組み合わせや栄養素について説明しました。学習したことを基に、子供が朝ご飯の組み合わせを考える場面では、栄養教諭が子供の気付きを認めることで、子供は実践への意欲を高めました。また、給食の提供量については、栄養教諭が毎学期、子供の身体測定結果から算出したデータを基に、給食主任、養護教諭、担任、調理員と連携して調整しています。「ちょうどの量」を食べる子供を育てようとしているのです。「おむすびランチ」では、異学年2学級がペアになり、塩山式手ばかり法で「今の自分に合った飯の量」を確かめてから、それぞれがおむすびを作ります。おにぎりの大きさを互いに比較する活動では、適量の違いが目に見えて分かりやすいので、楽しい学びとなりました。今後、適量摂取を意識し、家庭でも実践することを願っています。

今回の受賞を励みとして、「食への理解を深め、健康に生きるための望ましい食生活を実践する子供」の育成に一層努めていきたいと考えています。



平成30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。



■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 任	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30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	柚木 富子	入善町立上青小学校
黒部市学校給食研究会	会長	宮本 悟	黒部市立石田小学校
魚津市学校給食研究会	会長	野口 高志	魚津市立住吉小学校
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	松下 雅人	立山町立日中上野小学校
富山市学校給食研究会	会長	道正 和明	富山市立藤ノ木中学校
射水市学校給食研究会	会長	高田 昭彦	射水市立歌の森小学校
高岡市学校給食研究会	会長	要藤 明人	高岡市立戸出西部小学校
氷見市学校給食研究会	会長	光安 淳子	氷見市立十三中学校
小矢部市学校給食研究会	会長	真栗 一道	小矢部市立津沢小学校
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	坂本 博昭	南砺市立福光南部小学校
富山県高等学校定時制学校給食研究会	会長	能登 佳彦	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	沢武 淳一	県立高岡聴覚総合支援学校
富山県栄養教諭等研究会	会長	串岡美智子	氷見市立北部中学校

センター紹介 黒部市学校給食センター

黒部市は、富山県東部に位置し、秘境黒部峡谷、名水百選認定の黒部川扇状地湧水群、生地漁港などを有しています。

面積約472km²、人口約41,500人。

当センターでは、1園8小学校3中学校の園児児童生徒教職員に給食を提供しています。

施設の概要

黒部市学校給食センターは、昭和46年から約半世紀にわたり給食を提供していましたが、施設の老朽化が進み、現在の学校給食衛生管理基準に適合しなくなり、平成23年に現在（黒部市前沢）の敷地に建設されました。



所在地	富山県黒部市前沢
竣工	平成22年11月
運用開始	平成23年4月
施設構造	鉄筋造 2階建て
延床面積	1,517m ² (1階 1,265.36m ² 、2階 252.15m ²)
	調理能力 最大 4,000食/日 (副食のみ)
その他	ドライシステム方式 アレルギー食調理室

献立について

清流黒部川の豊富な伏流水が、豊かな農産物を育ており、年間約24種類の黒部産食材を利用し、郷土へ関心を高めることができるように献立の工夫がされている。

①「美味しい」のために

- ◇炊飯米や米粉に100%黒部産コシヒカリを使用。
- ◇名水ポークを約80%以上使用。
- ◇保温性、保冷性に優れた食缶を使用、工夫している。

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園児児童生徒に応じた代替・除去食や詳細な献立の情報を提供している。
- ◇徹底した衛生管理を実施。

③「〇〇の日」

- ◇「まめを食べようの日」 11回/年
- ◇「黒部地場産学校給食の日」 5回/年
- ◇「ジオパーク給食」 1回/年
- ◇「富山県学校給食の日」 1回/年
- ◇「北方領土の日」記念給食 1回/年



「北方領土」記念の日



「黒部地場産学校給食の日」

食育の推進

施設の2階には、見学コース（調理作業や洗浄作業）を設け、施設見学をしながら食に関する指導を行っている。その時に映像メディアやスパテラ等の調理器具を使って楽しく学び、食に対する興味と感心を高めている。

また、全ての受配校で親子会食や栄養教諭による食育に関する啓発指導や、給食センタースタッフ（調理員含む）と一緒に会食するなど、学校や保護者と連携を図っている。

富山県呉西6市連携地場産献立「呉西(ゴーセイ)な日!!」

「とやま呉西圏域連携事業 呉西圏域ブランド育成事業」において、児童生徒が富山県呉西地区の地場産物について学ぶことと地産地消の推進を目的に「呉西(ゴーセイ)な日!!」の給食を実施しました。これは富山県の呉西6市(高岡市、射水市、氷見市、砺波市、小矢部市、南砺市)の取り組みで、栄養教諭・学校栄養職員が農林水産部門と連携し、各市の農林水産物を使用した共通の献立を6市の小・中・特別支援学校で11月に提供しました。

献立名はとやま呉西圏域の「呉西」と特別感を出す「豪勢」をかけて「呉西(ゴーセイ)な日!!」。献立は牛乳、ハトムギ入りごはん(ハトムギ：小矢部市)、さといもバーグ(里芋：高岡市・南砺市、にんにく：南砺市)、枝豆サラダ(枝豆：射水市)、大門そうめん汁(大門そうめん：砺波市、蒸しかまぼこ：射水市、干し椎茸：氷見市)、りんごゼリー(りんご：高岡市、砺波市)です。

高岡市立古府小学校では、学校栄養職員と給食委員会の児童が食材の産地をクイズ形式で説明しました。児童たちは笑顔で給食を食べており、「さといもバーグが少し甘かった」、「大門そうめん汁がおいしい!」との声が聞かれました。当日の様子はテレビや新聞にも取り上げられ、多くの人の目に触れたことかと思えます。他にも「ゴーセイ」という献立名から、何日も前から給食を楽しみにしている子や、初めて食べる食材に興味津々の子が多くみられ、児童生徒はいつも以上によく味わって食べていました。

この取組は、栄養教諭・学校栄養職員にとって、近隣地区の特産品を知り、味わうことで、勤務校での地場産食材の活用を考え、実践につながる、よい機会となりました。



6市の栄養教諭が作成した
共通の掲示資料



平成30年度 学校

8月8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、氷見市・高岡市・富山市・黒部市が参加しました。各地区の献立・特徴・

氷見市

《献立のテーマ》「氷見市でとれた地場産物について知ろう」

氷見市は県北西部に位置し、「ひみ寒ぶり」「氷見イワシ」等の言葉に表されるように、漁業の町として知られているが、一方では田園地帯が広がり稲作やハトムギ栽培等が盛んに行われており、たくさんの地場産物が生産されている。

給食では毎月13日を「ひみの日」とし、地場産物を取り入れた献立を実施している。今回は、旬の地場産物だけでなく一年中使うことができる乾物等を組み合わせることで、多くの地場産物が使用できる献立にした。

献立名

*ごはん *小魚と大豆のゆかりがらめ *干しマコモタケと小松菜の炒めもの
*氷見細麺汁 *ブルーベリーゼリー *牛乳



干しマコモタケと小松菜の炒めもの (1人分)

< 材料 >

サラダ油 1g しょうゆ 2.3g
豚ももスライス10g さとう 1.5g
干しマコモタケ 2g 酒 5g
にんじん 6g 塩 0.1g
小松菜 28g こしょう 0.02g

< 作り方 >

- ① 干しマコモタケを戻す。
- ② にんじんは千切りにする。
- ③ 小松菜は3cmに切り、下茹でしておく。
- ④ 豚肉を炒め、にんじん、干しマコモタケを加える。
- ⑤ 火が通ったら、しょうゆ、さとう、酒を加えて炒める。
- ⑥ ③を加えて、塩、こしょうで調味する。



《献立説明》氷見市ではマコモタケの栽培に力を入れており、干した物を利用して給食に取り入れやすくなった。生産者のおすすめである豚肉と一緒に炒め、今年度より栽培に力を入れている小松菜を加えることで、彩りよく食べやすいものとした。

高岡市

《献立のテーマ》「高岡市でとれた食材を知り、旬の野菜をおいしく食べよう!」

高岡市では、市内で生産された食材を積極的に給食に取り入れ、地域の食文化への理解を深め、地産地消を推進している。

東五位地区では、じゃが芋の栽培が盛んであることから、主菜にじゃが芋を取り入れた。また、食欲が減退する夏を元気にのりきるため、旬の野菜を使用した献立とした。

献立名

*枝豆と昆布のごはん *ホクホクじゃが芋おやき *菩提樹(ぼだいじゅ)サラダ
*五位っ子スタミナ汁 *トマトゼリー *牛乳



ホクホクじゃが芋おやき (1人分)

< 材料 >

じゃが芋 55g バター 2g
小松菜 15g 米粉 5g
大豆水煮 15g 塩 0.1g
溶けるチーズ 5g ベーコン 10g

< 作り方 >

- ① 小松菜は1cmの長さに切り、茹でる。
- ② ベーコンを短冊切りにして、大豆と一緒に炒める。
- ③ じゃが芋を茹でて、マッシュ状にする。
- ④ ③に①と②、チーズ、バター、米粉、塩を混ぜ合わせ、1個ずつ形を整える。
- ⑤ オーブンでこんがり焼く。



《献立説明》校区で多く栽培されているじゃが芋と、高岡産の小松菜、富山県産の大豆と米粉、ベーコンを使用して「おやき」にした。チーズも加えカルシウムをたくさん摂取できる献立となっている。



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30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。

《献立のテーマ》「身近なところにもジオパーク!黒部の自然の恵みを感じよう」

黒部市

立山黒部ジオパークに含まれる黒部市は、黒部の自然や地形の特徴を生かしたジオパークの活動が行われている。
黒部市、そして黒部市の中でも特色豊かな宇奈月の自然や伝統行事の魅力を伝えとともに、地場産食材についても理解を深められるような献立とした。

献立名

*黒豆おこわ *名水パークのジルコン揚げ *トロッコ和え *くろべ・ジオスープ
*お光さん団子と梨のフルーツポンチ *牛乳



名水パークのジルコン揚げ (1人分)

< 材料 >

名水パーク	40 g	しょうゆ	1 g
梨	1 g	白いりごま	2 g
しょうが	0.5 g	白すりごま	2 g
酒	1 g	でんぷん	4 g
		揚げ油	4 g

< 作り方 >

① 豚肉にすりおろした梨としょうが、酒、しょうゆで下味をつける。
② ①に白いりごまをまぶす。
③ でんぷんに白すりごまを混ぜる。
④ ②に③の衣をつけて、揚げる。

《献立説明》宇奈月地域の花崗岩の中から、38億年前という日本で一番古い鉱物「ジルコン」が発見された。ジルコンの砂粒をイメージして、黒部名水パークにごま入りの衣を付けて揚げた。下味には宇奈月産の梨を加えている。



《献立のテーマ》「日本まるごとたべキリン!熊本の味を楽しもう」

富山市

富山市では、献立を魅力あるものとするために、旬の野菜や果物を使ったり、郷土料理や富山らしいメニューを取り入れたりしている。また、6月には「かみかみ給食」、11月には「学校給食とやまの日」とし、意識付け強化に努めるための期間を設け、学校給食を教材にしながら、健康により食習慣や感謝の心を育てる食に関する指導を行っている。さらに、1月の学校給食週間では、平成22年度から「日本縦断食べもの探検」「新幹線がつなぐ食の旅」「日本まるごとたべキリン」と題して、全国の郷土料理や特産物を取り入れた給食を実施し、食を通して、日本の伝統や文化を理解・尊重し、それらをはぐくんできた我が国と郷土を愛する子供の育成を目指している。

この献立は、昨年度の学校給食週間に実施した、熊本県の郷土料理やゆかりのある食材を使ったメニューとした。

献立名

*高菜ごはん *太平燕(タイピーエン) *きびなごのから揚げ
*のりサラダ *すいか *牛乳



太平燕(タイピーエン) (1人分)

< 材料 >

ごま油	0.5 g	たけのこ水煮	12 g	白湯スープ	3 g
豚肉	10 g	干し椎茸スライス	0.3 g	うすくちしょうゆ	3 g
(冷)むきえび	5 g	(乾)きくらげ	0.3 g	酒	1.2 g
(冷)切りいか	5 g	はるさめ	7 g	食塩	0.1 g
たまねぎ	15 g	うずらたまご水煮	20 g	こしょう	0.01 g
にんじん	10 g	ねぎ	10 g		
はくさい	25 g	水	100 g		

< 作り方 >

① 野菜等は、千切りに切りそろえる。
② ごま油を熱し、豚肉を炒める。
③ ①を加え炒めた後、分量の水を入れる。
④ はくさい、下ゆでしたえび、いかを加えひと煮立ちしたら、かために戻した春雨、うずらたまご、斜め切りにしたねぎを入れてさっと火を通す。

《献立説明》太平燕(タイピーエン)は、春雨スープにえびや豚肉、白菜、たけのこなどを炒めて具としてのせた料理である。明治時代、熊本にやってきた中国人によって伝えられ、家庭料理として広まっていたとされている。



物資 あ ん な い



「成長する毎に ツバイソ(コゾクラ) ⇒ フクラギ ⇒ ガンド ⇒ ブリ と名前が変わる出世魚として知られる、富山を代表する海の幸フクラギ。」大漁で港がにぎわい「福が来る魚」と呼ばれたことが名前の由来といわれる縁起の良さと、ほどよく脂ののり、飽きのこない美味しさで、昔から広く県民に親しまれています。県給食会では毎年4 t 前後の切身を、地産地消物資として、県内の各学校・給食センター等に供給しています。

給食会活動報告

4月	4～7月	5月	6月
委託加工工場事務説明会	委託加工工場調査(本会職員)	監事監査・第2回理事会	第2回評議員会
7月	8月	【予定】H31年2月	
学校給食衛生管理講習会(本会主催)	学校給食調理発表会(県主催・本会共催)	お父さんお母さんの給食教室(本会主催)	

手洗チェッカーの貸し出し

本会では、学校給食の普及充実事業の一環として、衛生検査機器の貸し出しをおこなっています。手洗チェッカーは、手についている汚れを専用のローションで人工的に再現し、専用ライト下で光らせることによって、適切な手洗いが実施できているかを診断するツールです。

衛生意識の啓発や児童生徒の手洗い教育等にご活用下さい。

また、衛生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することができますので、お気軽にお問合せ下さい。



手洗チェッカーLED



附属品一式

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。