



第 93 号

令和2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



寒ぶり（11月下旬から2月上旬に水揚げされた、あぶらの乗ったぶり）



文部科学大臣賞	2 p.
農林水産大臣賞	3 p.
富山県学校給食会組織、役員	4 p.
富山市南学校給食センター紹介	5 p.
学校給食衛生管理講習会	6 p.
地場産物を活用した献立	7 p.
物資、新型拭き取り検査器（ATP）案内	8 p.

文部科学大臣賞おめでとうございます。

食育の推進について

～生産者を結ぶパイプ役と毎日連携 地場産野菜使用率50%を維持～

滑川市学校給食共同調理場

農林水産省と全国地産地消協議会主催 令和元年度地産地消等優良活動表彰におきまして、教育関係部門の文部科学大臣賞を受賞いたしました。当調理場がこのような榮譽ある賞を受賞できましたのも、滑川市農業公社、野菜の栽培農家、J Aアルプスなど関係機関の皆さまの多大なご支援・ご協力のお陰と深く感謝申し上げます。

滑川市では、平成22年度から「食育の推進」を市の重点施策として取り組んでおります。保育所、小・中学校、職場、家庭などそれぞれの場所でどのように食育を推進していくかを食育推進計画に掲げて実行しています。当調理場では、①学校給食の地場産野菜の使用率向上、②学校での食育授業の充実、③学校給食の残食率の低減などを計画目標に掲げて食育を推進しています。



調理場と生産者を結ぶパイプ役

その中の①学校給食の地場産野菜の使用率向上につきましては、平成25年に滑川市農業公社に元生産者の専任職員が配置され、調理場と生産者を結ぶパイプ役として、こまめに生産者をまわり、給食への野菜や果樹の提供を呼びかけていただいております。その結果、平成21年度には6.6%だった地場産野菜の使用率が、平成25年度には33.5%に、平成26年度以降は50%を超える使用率をずっと維持しております。



生産者と農業公社専任職員との連携

また、学校農園での収穫体験、児童と生産者の交流会食、夏休み期間などには郷土料理の実習や料理教室、メニューコンテストなど様々な事業を通して、生産者への感謝や生命・自然を尊重する心を育てております。さらに11月には「学校給食なめりかわの日」を設定し、市民を対象とした給食を味わう事業や地場産野菜をたくさん使った交流会食などを実施し、学校給食や地場産野菜への理解を深めていただいております。

今後とも、関係機関のご協力をいただきながら、市の重点施策である「食育の推進」に積極的に取り組んでいきたいと思っております。

農林水産大臣賞おめでとうございます。

生産者、商業協同組合等と連携

地場産食材率51%給食を楽しむ工夫

立山町学校給食センター

地産地消等優良活動表彰において、富山県から初めての農林水産大臣賞をいただきました。日ごろから立山町産食材を積極的に学校給食に取り入れ、地産地消の取組や、地場産食材活用推進協議会で生産者と食材納入について連絡を密にしていることなどが評価され、受賞に繋がったものと、思っております。

立山町では、ふるさとを愛し、未来に活躍できる人に育ってほしいという願いを込めて、“豊かな自然 水と緑と人が輝く躍動のまち 立山”～心もからだも栄養満点の子供たちに～のテーマを設定し、立山町産食材や学校給食への理解を深め、食育の推進を図ることを目的とした取組を行っています。



食の传承人
郷土料理「つぼ煮」の話

昭和60年から給食に「いろとり」「つぼ煮」等の郷土料理の導入や郷土料理学習活動（寒餅編み上げ体験）等、生産者との交流を行っていましたが、平成19年より給食の地産地消の取組を開始。立山町商業協同組合（12の生産者団体との調整を行う）へ発注し、各生産者が給食センターへ納品、役場

農林課が価格の調整を行っています。学期に1回、メニューを見ながらの食材納入打ち合わせを行うことで、地場産食材使用率が50%前後に繋がっています。

小学校5・6年、中学校1～3年を対象の「地場産食材学校給食メニュー募集」では、初年度の応募数は110点でしたが、今では410点の応募があります。優秀作品は、毎年30～40メニューを学校給食に採用しています。応募作品は文化祭や学習参観時にパネルで展示したり、給食日よりで紹介したりしています。また採用された児童生徒が、当日、工夫した点など紹介することで、立山町産食材について、より興味関心が高まっています。昔から伝わる郷土料理、季節・行事にちなんだ料理や地場産物を意図的に教科と関連させながら積極的に献立に取り入れ、栄養教諭はもちろん、生産者や郷土料理の传承人を講師に招き、地産地消の食育指導に取り組んでいます。地場産物が大好きな立山町の観光大使らいじいの「お誕生日会食」で楽しく一緒に指導する活動も継続的にを行っています。



立山町の観光大使らいじいの
お誕生日会食



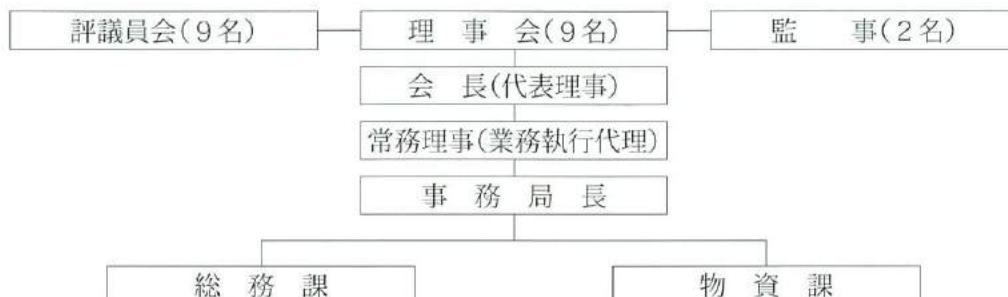
地産地消集会

時代を担う未来ある子供たちが、ふるさと立山町を誇りに思い、心身ともに健康でいることができるように、また、自然の恵みや食べ物を作ってくださる方に感謝する心を育てるなど、家庭地域と連携をとりながら、これからもさらに食育推進に尽力していきたいと考えています。

令和2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・役職員です。どうぞよろしくお願いします。

■組 織



■名誉会長

伍嶋二美男

■評 議 員

橋本 隆 島瀬 英智 小杉 泰子 石黒 健一 天坂 正
勝田 民 牧野 信子 池田真理子 原田 澄子

■監 事

松井 邦弘 橋本志津子

■理 事

坪池 宏 杉田 尚美 谷内口まゆみ 長 康博 杉山 智充
高野 晋 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	茶谷 成司	課事務総括、物資需要計画・需要開拓、地産地消
課 長 補 佐	土肥 文武	米穀、炊飯、一般物資
主任専門員	生田 昭義	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

令和2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	朝倉 浩一	入善町立入善小学校
黒部市学校給食研究会	会長	高岡 薫	黒部市立たかせ小学校
魚津市学校給食研究会	会長	三田 祐輔	魚津市立星の杜小学校
滑川市学校給食研究会	会長	寺島 紀子	滑川市立東加積小学校
中新川郡学校給食研究会	会長	土肥 真人	上市町立陽南小学校
富山市学校給食研究会	会長	南島 啓	富山市立城山中学校
射水市学校給食研究会	会長	城岡 恭子	射水市立新湊小学校
高岡市学校給食研究会	会長	天野 宏昭	高岡市立横田小学校
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	森 由香里	小矢部市立蟹谷中学校
砺波市学校給食研究会	会長	今泉登希子	砺波市立砺波南部小学校
南砺市学校給食研究会	会長	藤井 一哉	南砺市立平中学校
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	牛島 和成	県立にいかわ総合支援学校
富山県栄養教諭等研究会	会長	浜谷美智代	滑川市立寺家小学校

センター紹介 富山市南学校給食センター

富山市は、富山県のほぼ中央から南東部分までを占め、北には豊富な魚介類を育む富山湾、東には雄大な立山連峰、西には丘陵・山村地帯が連なり、南には豊かな田園風景や森林が広がっています。平成17年の7市町村の合併により、人口、面積ともに富山県の約3分の1を占めています。

施設の概要

富山市南学校給食センターは、平成15年4月に開所し、受配校を1ブロックと2ブロックに分け、1日2献立方式で給食を開始しました。現在は、市内の中学校10校、小学校1校（施設改築中）に、1日約5,650食を提供しています。



所在地	富山市大宮町125番地
竣工	平成15年3月
施設構造	鉄骨造一部2階建
延床面積	2,503.96㎡ (1階 1,788.34㎡、2階 715.62㎡)
調理能力	6,000食/日（副食のみ）
厨房方式	ドライシステム、2献立方式

施設の特徴

- 食中毒予防対策への対応（ドライシステム方式、作業区域の明確化と温度・湿度管理の徹底）
- 食事内容の多様なニーズへの対応（選択献立等多様な献立内容及びアレルギー疾患等に対応）
- 地域に開かれた学校給食施設（食に関する指導や支援等への対応）

食育について

食に関する教材として活用できるよう献立を工夫しています。

◇伝統的な食文化の体験と郷土への関心を深める。

- ・季節に応じた行事食（入学祝いや七夕、月見等）を実施
- ・郷土料理、「きときとランチ」を実施

◇健康によい食習慣の習得や、食への意識の高揚を図る。

- ・「かみかみ月間」や「学校給食とやまの日」、「学校給食週間」を実施

◇児童生徒の自己管理能力の育成を図る。

- ・選択献立を年3回実施

◇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、特産品の「えごま」や地場産物を積極的に使用する。



きときとランチ「白エビコロッケ」

令和2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。

去る8月7日に富山県民会館で開催した本年度の講習会は、新型コロナウイルス感染予防対策として、受付での検温やマスクの着用、三密をさけるため参加人員を各業者1名までに限定する等を実施し、約30名の学校給食関係者の参加としました。

県教育委員会及び株式会社アルプへ講師を依頼し、異物混入防止及びH A C C Pの制度化を重点にお話をいただきました。

県教育委員会保健体育課食育安全班の堂本先生からは、「学校給食における異物混入防止について」と題して、近年の学校給食における異物混入発生状況を踏まえ、異物混入の予防対策に重点を置いて、熱心にご指導をいただきました。

株式会社アルプ食品環境部の山崎先生からは、「H A C C Pの制度化について」と題して、食品衛生法の改正に伴い業者に求められる衛生管理記録等について分かりやすくご説明をいただきました。

県学校給食会では、安全で安心な物資をお届けできるよう、委託加工工場などの関係者の衛生管理意識をさらに向上させること、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まいります。



講習会の様子



講師 県教育委員会保健体育課 堂本先生



講習会の様子



講師 株式会社アルプ食品環境部 山崎先生



入善町は、県東部に位置し、黒部川や小川の清流に育まれた水に富んだ地域で、豊かな農産物に恵まれ、学校給食でも豊富な食材を活用している。

入善町の学校給食では、毎月19日の「食育の日」を『New膳の日』とし、町内で採れる新鮮でおいしい^{にゅうぜん}地場産食材について、子どもたちによく知ってもらうため、「入善町の食材が主役の、いつもと違ったアレンジ給食」を実施している。

献立名

- ・黒米と深層水塩のご飯（富富富）
- ・牛乳
- ・豆腐となめこのすまし汁
- ・鶏肉と大豆のエゴマ味噌がらめ
- ・入善野菜のカラフル昆布和え



【献立説明】

- ・「黒米と深層水塩のご飯」は、入善町の海洋深層水から作られたミネラル豊富な海洋深層水塩を入れて炊いた黒米と米（富富富）のご飯です。
- ・「鶏肉と大豆のエゴマ味噌がらめ」は、地元農家が海洋深層水塩と入善産の大豆を使用し手作りされた「豆なみそ」と、町内で栽培・収穫されたエゴマを使った「えごま味噌」で味付けた鶏肉と大豆の主菜です。
- ・「入善野菜のカラフル昆布和え」は、町内産のにんじん、キャベツ、カリフラワーを入れ、見た目よくカラフルに仕上げた副菜です。

地元 食材

*米(富富富)

*黒米

*にんじん

*ネギ

*しょうが

*キャベツ

*カリフラワー

*大豆

*味噌

*エゴマ味噌

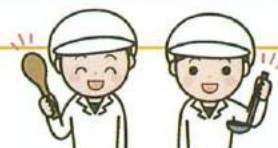
🍲 鶏肉と大豆のエゴマ味噌がらめ（1人分）

《材 料》

- | | | | |
|-------|-----|--------|------|
| ●鶏肉 | 40g | ●揚げ油 | 適量 |
| ●しょうゆ | 3g | ●みそ | 2g |
| ●しょうが | 1g | ●えごまみそ | 1g |
| ●酒 | 1g | ●砂糖 | 0.8g |
| ●大豆 | 10g | ●本みりん | 2g |
| ●でんぷん | 5g | | |

《作り方》

- ① 鶏肉を2～3cm角にカットし、すりおろした生姜としょうゆ、酒で下味をつけておく。
- ② 一晩水で戻しておいた大豆をざるにあけ、水を切っておく。
- ③ ①と②にでんぷんをつけ、熱しておいた油で揚げる。
- ④ 残りの調味料を合わせておき、③とからめる。



取扱物資紹介

台風等の自然災害や、調理設備の故障等、給食の供給が厳しい緊急時に活躍！

全学栄 救給シリーズ



●救給カレー
150g×40食
250g×30食



●救給根菜汁
150g×40食



●救給コーンポタージュ
(玄米入り)
130g×40食



●救給五目ごはん
(もち玄米入り)
130g×40食
200g×30食

- 【特徴】・賞味期限は3年6カ月！アレルギー特定原材料等28品目不使用
・温めなくても、水がなくても、そのままおいしく食べられます
・容器がスタンディングパウチ式のため、食器不要
・衛生的な個包装スプーン付き

《開発》公益社団法人 全国学校栄養士協議会 《認定》公益財団法人 学校給食研究改善協会

ルミテスターSmartの貸し出し (ATP ふき取り検査器)

ATPふき取り検査は、生き物を含む多くの有機物に含まれるATPを汚れの指標として、高感度に汚れを検出します。測定時間は10秒で、その場で衛生状態を確認できます。ルミテスターSmartは、今までのATPふき取り検査機器よりも、より幅広い種類の汚れを高感度に検出することが可能となりました。ぜひ一度お試しください。



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、市町村、学校、センター等での食の取組を紹介したく、本会までお知らせください。