



## 第 94 号

令和4年1月24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

富山県産米 ふふふ  
富富富



現在10月～3月分学校給食米として供給中です。(一部の市を除いて)



|                              |        |
|------------------------------|--------|
| 栄養教諭・学校栄養職員研究会 .....         | 2 p.   |
| 地場産物使用献立 (小矢部市学校給食研究会) ..... | 3 p.   |
| 給食センター紹介 (氷見市学校給食センター) ..... | 4～5 p. |
| 学校給食衛生管理講習会、安全管理講習会 .....    | 6 p.   |
| 令和3年度の役員、学校給食研究会紹介 .....     | 7 p.   |
| 物資案内 .....                   | 8 p.   |



## 令和3年度 栄養教諭・学校栄養職員研修会

趣旨：学校給食管理や食に関する指導について、専門的な知識・技術に関する研修を行い、  
栄養教諭・学校栄養職員の資質向上を図り、学校給食の充実に努める。

会場：富山県総合教育センター 大研修室 382

令和3年4月28日(水)

- 講義 「学校給食における衛生管理について」  
講師 富山県厚生部 生活衛生課  
主任 佐々木 翔 氏
- 講義 「食物アレルギーの対応について」  
富山県教育委員会 保健体育課  
食育安全班 宮森 美香 指導主事
- 連絡 「今年度の取組について」  
富山県教育委員会 保健体育課  
食育安全班 堂本 美智世 指導主事

今年度は、感染症防止対策として参加者を半数にし  
(1/2研修)、対面型での研修会を実施しました。



令和2年度に発生した食中毒の要因と対策法、異物混入の予防方法等について、事例をあげての詳細な説明がありました。



県内における食物アレルギーの実態やアレルギー対応指針について共通理解を図りました。



令和3年8月19日(木)

- 令和2年度食育指導者養成研修報告  
富山市市立藤ノ木小学校 木村 千晶 栄養教諭  
射水市市立新湊小学校 金森 祐佳 栄養教諭
- 食育教材への提案 「食育で伝える魚食文化」  
魚津漁業協同組合 専務理事 浜住 博之氏
- 事務連絡(保健体育課)
  - ・学校給食における地場産物・国産食材使用状況について
  - ・学校給食におけるリスクマネジメント

地元水産業の魅力を伝え、水産業への理解や関心を深めることを目的とした「食育教材(動画)」の提案がありました。



### 〈参加者の声〉

- ・富山の自然の恵みや人の営みによって、日々の食が成り立っていることを子供たちに伝えたい。
- ・県産食材を通して、郷土を誇りに思う心や感謝の気持ちを育てたい。





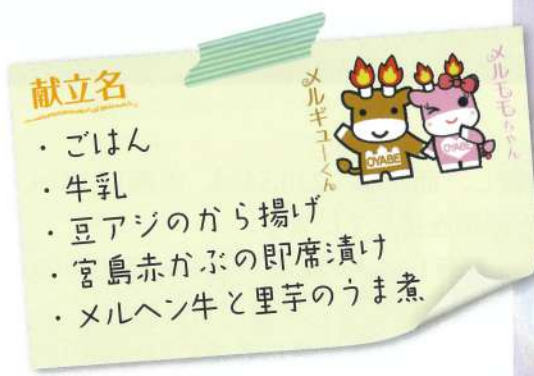


《献立テーマ》「小矢部市産食材が盛りだくさん～メルヘン給食週間～」

小矢部市は、富山県の西端に位置し、市内に数多くのヨーロッパ風の建物「メルヘン建築」を持つ、日本の風景と西洋の景色が共存するまちです。

小矢部市の学校給食では、11月の富山県食育推進月間に合わせ、「メルヘン給食週間」と題して、新鮮でおいしい地場産食材を豊富に取り入れた献立を実施しています。

また、子供たちに地産地消のよさを考えてもらうために、同月、学級担任とのTTによる食に関する指導（第4学年対象）を実施しています。



メルヘン給食週間の  
掲示資料

【献立説明】

- ・ごはん…小矢部市産の富富富を使用しています。
- ・宮島赤かぶの即席漬け…宮島峡のおいしい水を使った赤かぶ漬けと地元の新鮮な野菜を使った和え物です。
- ・メルヘン牛と里芋のうま煮…黒毛和牛の「稲葉メルヘン牛」と、ほくほくとねっとりとした味わいが特徴の「縄文里芋」を使った、うま味たっぷりの煮物です。

地元  
食材

\*米(富富富)  
\*にんじん

\*メルヘン牛  
\*赤かぶ漬け

\*里芋  
\*しいたけ

\*ねぎ  
\*大根

\*キャベツ



🍴🍷 メルヘン牛と里芋のうま煮（1人分）

《材 料》

●牛肉薄切り 10g  
●玉ねぎ 15g  
●しいたけ 8g  
●にんじん 10g  
●里芋 40g  
●木綿豆腐 30g  
●ねぎ 15g

●砂糖 1.5g  
●しょうゆ 3g  
●味噌 5g  
●白味噌 1g  
●酒 2g  
●みりん 0.2g

《作り方》

- ①牛肉は4cm幅、玉ねぎは1cm、しいたけは2cmの薄切り、にんじんはいちょう切り、里芋は乱切り、豆腐は3cm角のさいの目切り、ねぎは斜め切りにする。
- ②鍋にAの具材を入れ、具材がかぶるくらいの水を足す。調味料を加え、火を通す。
- ③火が通ったら、ねぎと豆腐を加え、ひと煮立ちしたら完成。





## 1 はじめに

氷見市は、富山県の西北、能登半島の東側付け根部分に位置し、面積は、230.54km<sup>2</sup>、東西18.16km、南北21.92km、海岸線の長さは19.50kmとなっており、石川県と県境を接しています。

多くの幸をもたらしてくれる「青い海」と「みどりの大地」を有し、人の心をひきつける自然の恵みに包まれています。

日本海側有数の氷見漁港には「ひみ寒ぶり」や「氷見イワシ」等、四季を通じて多くの種類の魚が水揚げされています。

## 2 給食センターの概要

氷見市学校給食センターは、昭和54年4月から給食を開始し、最大時には3,906食（昭和57年）を提供していました。しかしながら、老朽化が顕著になり、この間、学校給食での腸管出血性大腸菌O-157による食中毒の発生等により、調理場もウェット方式からドライ方式に変えるなど、学校給食衛生管理基準の考え方も変化しています。このような状況を踏まえ、令和3年3月に施設を新築移転し、現在は、小学校7校、中学校2校、義務教育学校1校に1日約2,300食を提供しています。

## 3 主な取組

安全・安心な学校給食の提供のため、衛生管理の徹底、異物混入対策に取り組むとともに、増加傾向にある食物アレルギーの児童生徒の給食に対応するため、アレルギー専用調理室を設置しています。

## 4 豊かな地元食材等の活用

地元でとれる新鮮で、安全・安心な農・畜・水産物の一層の利活用を図るため、毎月の13日を「ひみの日」と設定し、氷見産の食材を使用した献立を取入れ、地産地消の推進に努めています。

また、各都道府県の郷土料理や特産品を取り入れた献立や世界各国の料理を取り入れた献立等を実施し、食の歴史や食文化への理解を深めています。









## 令和3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29日（木）に富山県民会館で開催した本年度の講習会は、昨年度同様、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。

富山県厚生部生活衛生課佐々木主任より「学校給食における衛生管理」と題して、富山県教育委員会保健体育課食育安全班の堂本指導主事からは、「衛生管理基準に基づく給食の衛生管理」と題して講義していただきました。本年は特に「給食の衛生管理」に重点を置きお話していただきました。

富山県学校給食会では、安全・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。



### 食品安全管理向上研修会が開催されました(富山県農産食品課・生活衛生課主催)

趣旨 富山市において、集団食中毒が発生したことから、こうした事案が再発しないよう、衛生管理の遵守すべき事項について、再確認するとともに高い意識で食品安全管理マネジメントの考え方を取り入れた安全対策に対する意識向上を図る。(対象者:乳処理業者等)

講師

|     |           |                                        |                     |
|-----|-----------|----------------------------------------|---------------------|
| 第1回 | 7月27日(火)  | 「HACCPの制度化について」                        | 富山県厚生部生活衛生課 竹内副主幹   |
| 第2回 | 9月7日(火)   | 「HACCPに沿った衛生管理について」                    | サラヤ株式会社感染予防・食品サポート部 |
| 第3回 | 9月16日(木)  | 「HACCPに沿った衛生管理について」                    | 〃                   |
| 第4回 | 10月14日(木) | 「HACCPに沿った衛生管理について」                    | 〃                   |
| 第5回 | 11月25日(木) | 「食品安全管理マネジメントの考え方を<br>取り入れた食の安全確保について」 | 一般財団法人食品安全マネジメント協会  |





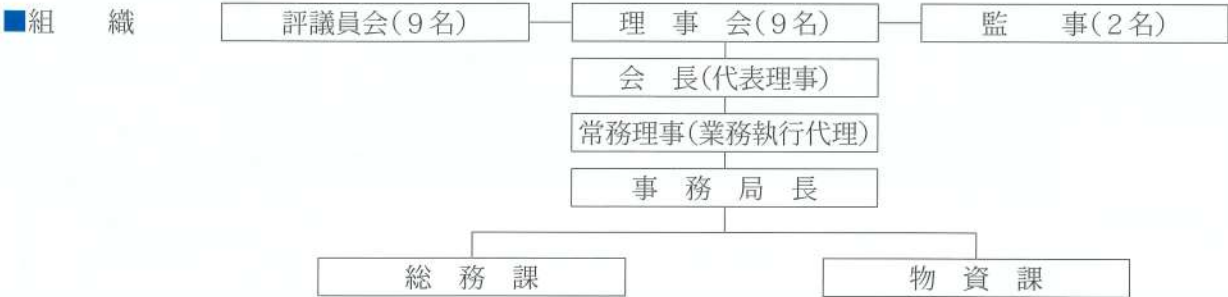
令和3年度

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いたします。



- 名誉会長
- 荻布 佳子
- 評議員
- 橋本 隆
- 沼田 勉
- 浜谷美智代
- 石黒 健一
- 椎名 千里
- 佐伯 真未
- 牧野 信子
- 高木 肇子
- 原田 澄子
- 監事
- 松井 邦弘
- 橋本志津子
- 理事
- 坪池 宏
- 杉田 尚美
- 國香真紀子
- 宮前 仁
- 杉山 智充
- 林 茂行
- 澤井 隆
- 柴田 淳子
- 宮島 幹雄

■事務局

| 職         | 氏 名   | 担 当                        |
|-----------|-------|----------------------------|
| 事務局長      | 宮島 幹雄 | 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       | 宮崎 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3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    | 水島 祐司 | 朝日町立あさひ野小学校  |
| 黒部市学校給食研究会        | 会長    | 朝倉美音子 | 黒部市立石田小学校    |
| 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    | 青木 裕充 | 上市町立陽南小学校    |
| 富山市学校給食研究会        | 会長    | 船木 英明 | 富山市立水橋西部小学校  |
| 射水市学校給食研究会        | 会長    | 赤尾 秀康 | 射水市立放生津小学校   |
| 高岡市学校給食研究会        | 会長    | 加茂 雅章 | 高岡市立南星中学校    |
| 氷見市学校給食研究会        | 会長    | 澤武 俊一 | 氷見市立朝日丘小学校   |
| 小矢部市学校給食研究会       | 会長    | 池田 滝夫 | 小矢部市立東部小学校   |
| 砺波市学校給食研究会        | 会長    | 大村 吉永 | 砺波市立般若中学校    |
| 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    | 高島 由順 | 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    | 長瀨 由香 | 県立富山聴覚総合支援学校 |
| 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    |

## 取扱物資紹介

富山県内でとれた

## 果物がいっぱいのおいしいヨーグルト



りんごの品種は「ふじ」「王鈴」等です。

黒部市、魚津市、滑川市、高岡市等で  
採れたりんごを使っています。

いちごの品種は「宝交早生」です。

南砺市立野が原等で採れた苺を使っています。



ゆずは砺波庄川古来の品種です。

日本での北限は、富山県です。



ももの品種は「あかつき」です。

魚津市等で採れた桃を使っています。

立山町等で採れた  
「ラ・フランス」を使っ  
ています。

## 編集後記

本号発行に際し、関係の皆様には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。ありがとうございました。

「給食とやま」では、市町村、学校、給食センター等での食の取組を紹介したく、情報をお待ちしております。