



第 95 号

令和4年12月15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

富山湾いわし



いわし梅煮として提供しています。



ごあいさつ	2 p.
地場産物使用献立(中新川郡学校給食研究会)	3 ~ 4 p.
令和4年度の役員、学校給食研究会紹介	5 p.
給食センター紹介(砺波市学校給食センター)	6 ~ 7 p.
物資案内等	8 p.

ごあいさつ

公益財団法人富山県学校給食会 会長 中崎 健志

皆様には、平素から本会の運営に格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

本会は、昭和32年6月に財団法人として発足し、平成25年4月に公益財団法人への移行を経て今年で65年となりました。

公益財団法人へ移行してからは、

- ①良質で低廉、安全で安心な学校給食物資を県内全域にわたり円滑に安定供給すること
- ②立地条件や量の多寡を問わず県内統一価格で提供すること
- ③学校給食の普及充実と食育推進の支援を行うこと
- ④これらを通じて児童生徒の心身の健全な発達に寄与すること

を本会の目的に掲げ、取り組んでまいりました。

昨年10月からは、富山県農林水産部、富山県農業協同組合中央会と連携を図り、学校給食用の米を多くの市町村でコシヒカリから地元産の富富富へと変更し、好評を得ています。また、これまで学校給食用牛乳も100%県産の生乳を使用しており、今後も地場産物を使用した物資を充実し、学校給食における地産地消事業を推進してまいりたいと考えております。

最近原油価格の高騰、半導体の不足、新型コロナウイルスによるサプライチェーンの混乱に加え、ウクライナ情勢の不安定化に伴う穀物価格と資源価格の高騰が物価上昇に拍車をかけています。その影響は学校給食用物資にも及んでおり、牛乳は11月に本会発足以来初めて年度途中での価格改定（値上げ）をせざるを得ない状況となりました。

世界情勢の変化に伴う物価上昇はまだまだ予断を許しませんが、学校給食における食育の推進を支える公益財団法人として、県内学校給食の充実発展に寄与してまいりますので、今後とも変わらぬご指導・ご支援を賜りますようお願い申し上げます。



コロナ禍での食育

富山県栄養教諭等研究会 会長 濱屋 佳美

本年度より、富山県栄養教諭等研究会の会長となりました濱屋です。不慣れですが、皆様方のお力になれるよう、精一杯務めさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

さて、新型コロナウイルス感染症が蔓延して3年目になりました。特に今年に入ってから、感染力の強いオミクロン株が流行し、小・中・義・支援学校に感染者が爆発的に増えたことや、自然災害や戦争の影響による食材の高騰等による対応に追われ、いつも以上に忙しさを感じた方も多いのではないかと思います。また、食に関する指導の面では、新しくICTの分野に取り組み、指導資料をつくることで指導の機会を得たり、学級活動等にT2として入らせていただくことで、指導の時間を確保されたりした方も多いのではないのでしょうか。

このような変化に対応することで、気付いたことがあります。例えば、ICT活用の資料提供は効果的に食育の発信をすることにとっても役立ちます。担任が私たち栄養教諭・学校栄養職員が作った資料を基に、丁寧に児童生徒に指導していただけています。また、私たちが直接児童生徒に指導できない分、給食時間に食の情報や載せた配付資料を頻繁に配ったり、教科の学習に繋がるような掲示資料を作成したり、給食委員会の活動を工夫してPRすることができます。HPやSNSを活用することで、保護者や地域へのお知らせを、より多くの方に知っていただくことができます。このように、見方・考え方や方法、手段を変えるだけで、今までとは違った食の指導に取り組むこともできるようになりました。まずは自分ができることから指導を行い、コロナ禍であっても更なる食育の推進と充実を行っていきたいと思います。



立山町は、常願寺川の右岸に位置し、町の至る場所から雄大な立山連峰を仰ぎ見ることができます。「雪の大谷」「称名滝」「黒部ダム」は、立山町にあり、その姿は世界の人々を魅了し、町民の誇りともなっています。立山からの雪解け水は、米や野菜、果物、山菜といった大地や山の恵みにも恩恵を与えています。立山町の学校給食では、これらの豊かな食材と歴史と文化が融合した郷土料理、児童生徒から立山町産食材学校給食メニューを募集し、採用したメニューを取り入れ、おいしい空気と水で育てられた地元の産物をたっぷりを使用した学校給食を実施しています。



【献立説明】

- ・「大豆ひじき入り古代米ごはん」は、立山町産コシヒカリ・紫黒米、立山町産大豆を使用しています。
- ・「立山ポークのねぎ焼ききのこソースかけ」は、立山のおいしい水や空気ですぐ育った、やわらかくてジューシーな「立山ポーク」を「ねぎ」「生姜」「にんにく」に漬け込んで焼き、「えのきたけ」「きくらげ」のソースをかけた主菜です。児童考案メニューです。
- ・「かぶのいろとり」は、郷土料理で、立山町産のかぶを使ったおひたしです。
- ・「つぼ煮」は、霊峰立山の歴史と伝統に培われた郷土料理で、立山町の豊富な水と黒ぼく土で育てられた粘りとやわらかさが自慢の里いもと春に採ったこごみぜんまいが入り、山里暮らしの知恵が詰まった、野菜たっぷりの煮物です。
- ・「ラ・フランス」は、立山町の四谷尾で栽培されています。収穫後、追熟させることで、やわらかく甘みも増します。

🍴🍷 立山ポークのねぎ焼ききのこソースかけ (1人分)



《材 料》

●豚もも肉切り身	50g	●えのきたけ	8g
●塩・こしょう	適宜	●きくらげ	0.3g
●しょうが	1g	●さとう	1g
●にんにく	1g	●こいくちしょうゆ	3g
●ねぎ	5g	●酒	3g
●米粉	4g	●本みりん	3g
●米サラダ油	1g		

《作り方》

- ① 豚肉に塩こしょうをし、すりおろしのしょうが・にんにく・ねぎに漬け込んでおく。
- ② 米粉をつけて、焼く。
- ③ えのきたけときくらげは、食べやすい大きさに切り、調味料で味付けしておく。
- ④ ②の豚肉に③のソースをかける。

上市町イチオシ献立

《献立テーマ》

かみいち一番いい町 学校給食かみいちの日

～かみいちの味覚を食べつくそう！献立～

上市町は、東に北アルプス・立山連峰の名峰「剣岳」がそびえ立ち、西には富山平野が広がる環境の下、豊かな森と山々から流れ込む清らかな湧き水に育まれた自然資源にあふれる町です。

上市町の学校給食では、「かみイチオシ献立」と題して、小学校5年生から中学校1年生を対象に、上市町でとれる新鮮でおいしい食材を使用した一品料理を募集しています。その中からすてきな一品料理を11月の学校給食かみいちの日の献立に取り入れています。

献立名

- ・ごはん(富富富)
- ・牛乳
- ・厚焼き卵
- ・上市野菜のチャプチェ
- ・つるぎ育ちのきときと汁
- ・つるぎりんご




保護者に配布した
かみイチオシ献立レシピ

【献立説明】

- ・ごはん…上市町産の富富富を使用しています。
- ・上市野菜のチャプチェ…上市町産の牛ひき肉と里芋、ねぎ、しょうがと上市野菜をたっぷり使ったチャプチェです。児童生徒が考えた献立で「かみイチオシ献立」として放送で紹介したりレシピを配布したりしています。
- ・つるぎ育ちのきときと汁…剣岳のおいしい水で育った上市町のきときと食材を取り入れたみそ汁です。
- ・つるぎりんご…上市町は「つるぎりんご」と呼ばれ、木についたまま十分に熟してから収穫するので甘くてジューシーなりんごです。

地元 食材

- *米(富富富)
- *牛乳
- *牛肉
- *里芋
- *ねぎ
- *大根
- *かぶ
- *さつまいも
- *しょうが
- *みそ
- *りんご



上市町マスコット
キャラクターの
つるぎくん

上市野菜のチャプチェ (1人分)

《材 料》

- 牛ひき肉 12g
- 酒 0.6g
- しょうが 0.5g
- にんにく 0.5g
- ごま油 0.7g
- にんじん 5g
- キャベツ 15g
- ねぎ 10g
- 里いも 15g
- カット春雨 5g
- 砂糖 1.5g
- しょうゆ 3g
- みりん 0.7g
- 白ごま(粒) 1g

《作り方》

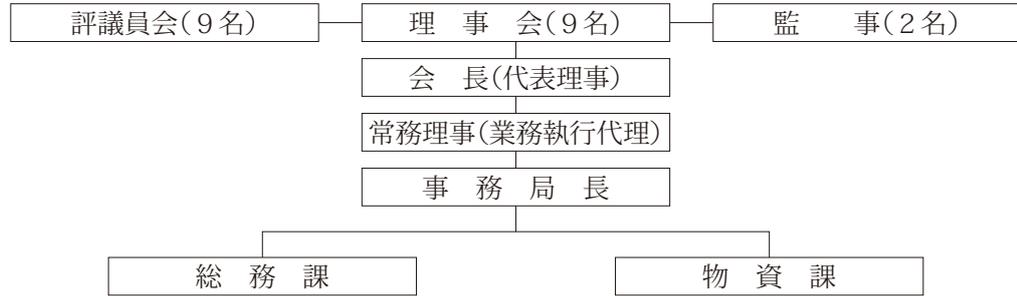
- ① 春雨は水に浸けて戻し、茹でて冷ましておく。
- ② にんじん、キャベツはせん切り、ねぎはななめ切り、里いもは半月ななめ切り、しょうが、にんにくはみじん切りにする。
- ③ 里いもは蒸しておく。
- ④ フライパンを熱し、ごま油を入れ、にんにく、しょうがを炒める。さらに牛ひき肉を入れてさらに炒める。
- ⑤ ④ににんじん、キャベツ、ねぎを入れて炒め、火が通ったら①③を入れて炒める。
- ⑥ ⑤に調味料を入れて味付けする。最後にごまを入れてからめる。



令和4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ひします。

■ 組 織



■ 名誉会長

荻布 佳子

■ 評 議 員

大島 一恵 廣瀬 敬一 浜谷美智代 本郷 由佳 椎名 千里
 佐伯 真未 牧野 信子 高木 肇子 原田 澄子

■ 監 事

坂林 根則 橋本志津子

■ 理 事

中崎 健志 山元 真弓 國香真紀子 宮前 仁 岩田 正弘
 天坂 正 澤井 隆 長谷川良子 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4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	入善町立桃李小学校
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	大野 晴美	滑川市立東加積小学校
中新川郡学校給食研究会	会長	白井 修之	立山町立立山小学校
富山市学校給食研究会	会長	林 哲哉	富山市立速星中学校
射水市学校給食研究会	会長	佐藤 静香	射水市立塚原小学校
高岡市学校給食研究会	会長	山口ひろみ	高岡市立能町小学校
氷見市学校給食研究会	会長	櫻打 佳浩	氷見市立北部中学校
小矢部市学校給食研究会	会長	岡 龍哉	小矢部市立大谷中学校
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	高田 公美	南砺市立利賀小学校
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	長濱 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	濱屋 佳美	高岡市立野村小学校

センター紹介

砺波市学校給食センター



はじめに

砺波市は、富山県西部の砺波平野の中央に位置し、庄川の清流が育んだ肥沃な平野に家屋が点在する「散居」景観を有し、全国一の出荷量を誇るチューリップ球根やとなみ野米、雪たまねぎ等の生産地として力強い農業が展開される一方、市街地には大型商業施設が立地し活力ある様相を見せています。更に、先端産業のほか優れた技術力を持つ中小企業、木工業などの伝統産業も振興しており、農・商・工のバランスの取れたまちとして発展しています。

施設の概要

砺波市学校給食センターは、昭和50年4月から給食を提供していましたが、施設の老朽化に伴い、平成15年、隣接地に新築移転し、現在は、4中学校、8小学校、1幼稚園に1日約4,100食を提供しています。



所在地	富山県砺波市坪内131番地1
運用開始	平成15年9月
施設構造	鉄骨造一部2階建
敷地面積	3,205.51㎡
延床面積	1,739.18㎡ (1階 1,481.83㎡、2階 257.35㎡)
厨房方式	ドライシステム
調理能力	5,000食/日



事務事業執行方針「安全で豊かな学校給食の推進」

1 安全・衛生管理

- ① 安全安心な給食のための衛生的な調理作業の推進
- ② 日本型食生活を推進し、食に対する生きた教材となる献立、調理の工夫
 - ・地元食材を使用した「となみたっぷり献立」毎月19日
 - ・「となみ育ちの雪たまねぎ給食献立」7月
 - ・地元産のたまねぎ、じゃがいもを使用したコロッケの製造
 - ・地元産乾燥野菜の活用
- ③ アレルギー児童生徒への除去食の確実な対応
 - ・鶏卵、エビ、イカ、ゴマ以外の種実類の除去食を実施
 - ・ソフト麺の代替食を実施
- ④ 異物混入防止の徹底



2 食育の推進

- ① 昼食時等の学校巡回指導の充実及び栄養教諭による食に関する指導の推進
- ② 地産地消の推進（地産地消率：重量ベース34.0%目標）
- ③ 「学校給食子ども特派員報告」等の体験学習の実施



令和4年11月18日
学校給食となみの日の献立

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・ブリの照り焼き
- ・かぶのゆかり漬
- ・里芋の塩麴煮
- ・まるとヨーグルト



となみブランドである
たかはたポークの寄贈を受けて、
令和4年10月18日
トントンの日の献立

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・豚キムチ炒め
- ・ゆでブロッコリー
- ・もずく汁

取扱物資紹介

とやまでとれた おいしい食べ物 (魚介類編)

富山湾産

ほたるいかフライ

〘ほたるいか、は富山湾の神秘と呼ばれています。全身が青白く光り多くの謎に包まれた神秘的な生き物です。

ワタに旨味があり、まるごと食べられて茹でてでも硬くなりにくいのが特徴です。

〘ほたるいか、を使った料理はいっぱいあります。しかし、生臭さや苦み、独特な食感が苦手な方が多いようです。

そこで〘ほたるいか、に衣を付けて揚げってみました。揚げることで食べやすく苦手なお子様にも人気です。



富山湾産

白えび入りかき揚げ

〘白えび、は富山湾の宝石と呼ばれています。

地元、富山県では『ヒラタエビ』『シロエビ』『ベッコウエビ』などの名で呼ばれています。

水揚げしてから時間が経過するとともに体色が透明からピンク色、最後には白色になることから文字どおり〘白えび、と呼ばれるようになったそうです。

かき揚げに〘白えび、を3尾入れました。



編集後記

本号発行に際し、ご多用中にもかかわらず快くご寄稿いただきありがとうございます。

「給食とやま」では、今後も市町村、学校、給食センター等での食の取組を紹介してまいりますので、学校給食にまつわる色々な情報をお寄せくださるようお願いいたします。