



第 96 号

令和6年1月9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

TEL 076-451-6659

FAX 076-451-2165



お父さんお母さんの給食教室



第18回食育推進全国大会 .....	2 p.
衛生管理講習会 .....	3 p.
地場産物を使用した献立 .....	4～5 p.
学校給食共同調理場紹介 .....	6 p.
(公財)富山県学校給食会役員等名簿 .....	7 p.
物資案内 .....	8 p.

# 第18回食育推進全国大会

in とやま

食で心も体も幸せに  
とやまから広げるウェルビーイング

食育推進全国大会は、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施する毎年6月の「食育月間」における全国規模の中核的な行事で、平成18年の第1回大会（大阪府）以降、毎年全国各地で開催されています。

令和5年6月に開催された富山大会では、全国大会開催により健康で豊かな食生活を通じて県民のウェルビーイングの向上に結びつけるとともに「幸せ人口1,000万人、ウェルビーイング先進地域、富山」を目指し、農林水産物や食文化、郷土料理等、本県の食の魅力为全国に向けて発信しました。

6月24日(土) 25日(日) の二日間で約23,300人が来場されました。



開会式の様子



(公財)富山県学校給食会出展ブース



(公財)富山県学校給食会出展ブース



地産地消弁当

## 令和5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24日に富山県民共生センター サンフォルテで開催した本年度の講習会は、約30名の学校給食関係者の参加としました。

県教育委員会及び県厚生部生活衛生課へ講師を依頼し、学校給食における衛生管理についてお話しをいただきました。

県教育委員会保健体育課食育安全班の窪田先生からは、「学校給食における衛生管理について」と題して、近年の学校給食における食中毒の発生状況を踏まえ、本人及び家族の健康管理、また手洗いの徹底に重点を置いて、熱心にご指導をいただきました。

県厚生部生活衛生課の藤岡先生からは、「美味しい楽しい学校給食とそのリスク管理」と題して、食品衛生法の改正に伴う集団給食施設の取扱い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。





《献立テーマ》  
**「学校給食いみずの日 いみずの食材を味わおう！」**

射水市は、富山県のほぼ中央に位置しており、富山市、高岡市に隣接しています。また富山県を代表する神通川・庄川の間に広がる射水平野の大部分を占めています。

射水市の農業の特徴は、農地に占める水田の割合が高く、水稻・大麦・大豆などの主穀作が農業経営の中心となっています。(小松菜 たけのこ キャベツ 水菜 じゃがいも 黒大豆えだまめ 玉葱を生産) 近年では、枝豆・小松菜・白ねぎ・キャベツなどの園芸作物の生産拡大を図っています。なかでも「小松菜、たけのこ、大豆、黒大豆枝豆」は1年を通して射水市産のものを使用しています。



射水市の給食では月に1回程度、地場産物や郷土料理などを取り入れた「いみずの日」を実施しています。給食で使用する食材も旬のものや、地場産物を積極的に取り入れています。また「いみずサクラマス」は卵をとるところから大きく育てるまでの養殖の過程をすべて射水市内で行っています。

**献立名**

- ・牛乳
- ・とりごぼうごはん
- ・いかと里芋のあげがらめ
- ・水菜と小松菜の湯葉あえ
- ・ねぎとわかめの味噌汁



**【献立説明】**

- ・鶏ごぼうごはん……米は射水市産の富富富、黒大豆枝豆を使用しています。
- ・いかと里芋のあげがらめ…射水市産の粘りと柔らかさが自慢の里芋を使用しています。いかと里芋にでんぷんをつけて揚げ、砂糖、醤油、みりんで味付けしました。
- ・水菜と小松菜の湯葉和え…射水市で元気よく育った水菜と小松菜を湯葉で和えました。
- ・ねぎとわかめの味噌汁……射水市産のねぎをふんだんに使いました。

**地場産物**

\*米(富富富)      \*黒大豆枝豆      \*里芋      \*小松菜      \*水菜      \*ねぎ

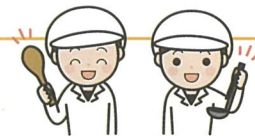
**🍳 いかと里芋のあげがらめ (1人分)**

《材 料》

●(冷)いか短冊	30g	●揚げ油	6g
●酒	1g	●しょうゆ	2.5g
●塩	0.1g	●砂糖	2g
●里芋	30g	●みりん	1g
●でんぷん	6g		

《作り方》

- ① いかの短冊に酒と塩をかけ混ぜる。
- ② 里芋を適当なサイズにカットする。
- ③ ①と②にでんぷんをまぶし油で揚げる。
- ④ ③にしょうゆ、砂糖、みりんを絡める。



## JAいみずのさんから「富山ブラック」を プレゼントしていただきました。

富山県射水市特産の黒大豆枝豆「富山ブラック」が市内の小中学校の学校給食で出されました。給食では塩ゆでにして甘みやコクを味わってもらいました。

子どもたちに知ってもらおうと、今回は計250キロを7月と夏休み明けに提供されました。

品種：たんくろう

産地：射水市内

作付面積：(田んぼ枝豆の種をまいた面積) 39ヘクタール (25mプール36個分)

粒が大きく、コクがあり甘みが強いことが特徴です。塩茹ですることにより甘さが引き立つため様々な料理にアレンジができます。

富山県射水市特産の黒大豆枝豆「富山ブラック」は、豆の薄皮が黒っぽいことから富山名物のラーメンにちなんで名付けられました。

専用の機械で小さいものや色づきの悪いものを自動で取り除いたあと、枝豆の品質を保つため冷風に当てながら、人の手で豆に傷がないかなどを確認しています。早朝に収穫し、豆の温度を低く保つことで、鮮度を維持しています。



## センター紹介

## 高岡市学校給食石瀬共同調理場

高岡市は、日本海に面する富山県の北西部に位置し、平成17年11月1日に旧高岡市、旧福岡町が合併し誕生しました。市内の西側は山間地域で西山丘陵や二上山が連なり、北東側は富山湾、東側は庄川・小矢部川によって形成された良質な地下水を有する扇状地が広がるなど、深緑と清らかな水に包まれたとても自然豊かな地域です。

## 施設の概要

高岡市学校給食石瀬共同調理場は、平成3年3月に開場し、市内4中学校に多い時には3,000食以上を提供していましたが、現在は、生徒数の減少等により1日約1,900食となっています。



所在地	高岡市石瀬1003番地
竣工	平成3年3月
施設構造	鉄骨造一部2階建
延床面積	1,110.18㎡ (1階 837.18㎡、2階 273㎡)
調理能力	4,200食/日
調理方式	完全ドライシステム

## 主な取り組み

## 学校給食の安全

安全・安心な学校給食の提供のために、衛生管理の徹底、異物混入対策に取り組んでいます。

## 学校給食への理解

学校給食への理解・関心を高めることを目的として、保護者を対象に学校給食や栄養指導の紹介、調理場見学を実施しています。



調理場見学（献立研究委員会）

## 特色のある給食の実施

たかおか食<sup>しよくいく</sup>19井：地元産の旬の食材をふんだんに使用した井献立を、毎月19日「食育の日」に実施しています。

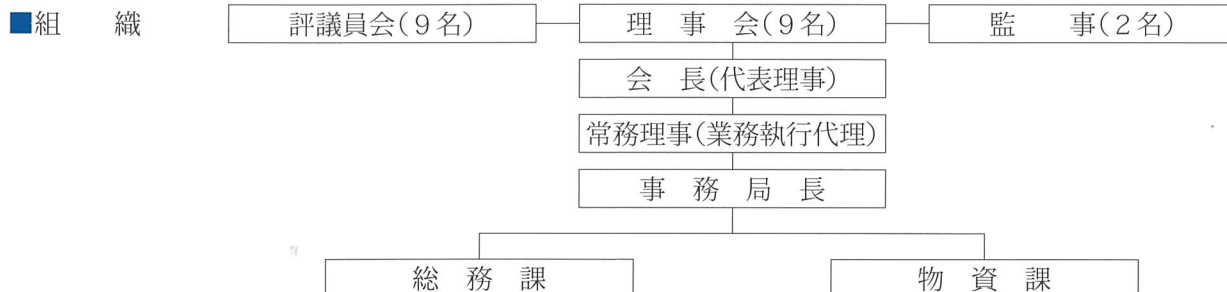
高岡コロッケの日：地元産のじゃがいも、玉ねぎ、小松菜、県内産大豆、ウインナーを使用した「なっばコロッケ」と地元産のじゃがいも、玉ねぎ、さつまいも、りんご、県内産豚ひき肉を使用した「高岡元気コロッケ」の献立を実施しています。

郷土食献立の日：「おすわい」など地域の食文化に触れるため、四季折々の食材を利用して創意工夫し、伝承されている献立を実施しています。

たかおか食19井  
(高岡元気ビビンバ井)

## 令和5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。



- 名誉会長 荻布 佳子
- 評議員 大島 一恵 廣瀬 敬一 浜谷美智代 青山 哲也 椎名 千里  
佐伯 真未 牧野 信子 高木 肇子 原田 澄子
- 監事 福島 潔 橋本志津子
- 理事 中崎 健志 山元 真弓 國香真紀子 由水 正恵 岩田 正弘  
萩原 宣雄 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
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、米穀、炊飯、一般物資
主 事	宮原 果恋	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
パ ー ト	小山 民夫	一般物資

## 学校給食研究会への支援

令和5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	大森 祐子	入善町立あさひ野小学校
黒部市学校給食研究会	会長	入井 孝幸	黒部市立たかせ小学校
魚津市学校給食研究会	会長	水橋 涉	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	林 三千代	立山町立立山小学校
富山市学校給食研究会	会長	水野 貞浩	富山市立山室小学校
射水市学校給食研究会	会長	筏井 朋美	射水市立大島小学校
高岡市学校給食研究会	会長	杉山 直孝	高岡市立牧野小学校
氷見市学校給食研究会	会長	坂田 和彦	氷見市立上庄小学校
小矢部市学校給食研究会	会長	堀内 和直	小矢部市立津沢小学校
砺波市学校給食研究会	会長	福原 達	砺波市立砺波北部小学校
南砺市学校給食研究会	会長	吉尾 徹	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	田中 悟	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	安谷亜佐美	県立となみ総合支援学校
富山県栄養教諭等研究会	会長	瀨屋 佳美	高岡市立野村小学校

## 物資案内



### 富山県コロッケ



「富山県コロッケ」は富山県学校給食栄養管理委員会で開発された商品で、中でも「白えびのかき揚げ」、「富山県ハンバーグ」に続く人気商品のコロッケです。

北海道産のじゃがいもと玉ねぎ、にんじんを使い、それに県内産の牛肉・豚肉を使用しています。

粗挽きのパン粉を使用した手作り風となっております。

パンに挟んでコロッケバーガーはいかががでしょうか？



### 里いもコロッケ



秋から冬が旬の『里いも』を子供たちにも人気のコロッケにしました。

国内産の里いも、にんじん、玉ねぎを使用しています。

里いもの独特の甘さと粘り気で、中がモチっとした里いもとサクサクの衣の相性がとても合います。

近年、里いもの収穫が豊富な富山県では地元産の『里いも』を使って、「地場産 里いもコロッケ」を提供しています。



### 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搭載していきたいと思っております。皆様方のご意見・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。