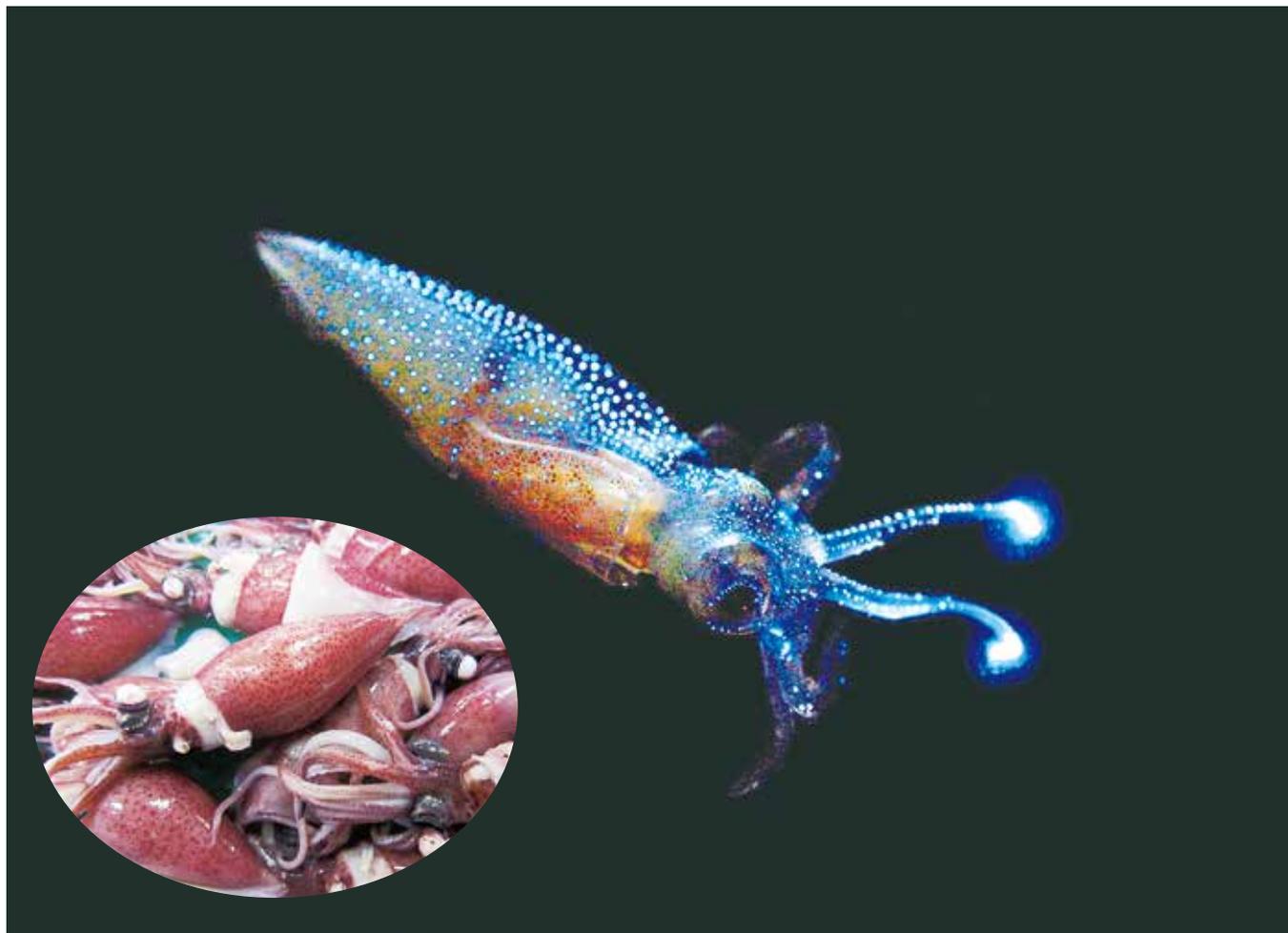




第 97 号
 令和6年12月25日
 編集・発行
 公益財団法人 富山県学校給食会
 〒930-0996
 富山市新庄本町一丁目4番30号
 T E L 076-451-6659
 F A X 076-451-2165

富山湾の神秘「ほたるいか」



お父さんお母さん給食教室 2 p.
 衛生管理講習会 3 p.
 学校給食展示発表会 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.

令和
6年度

お父さんお母さんの 給食教室



学校給食の普及充実と食育支援に関する事業の一環として【お父さんお母さんの給食教室】を11月16日(土)くろべ市民交流センター「あおーよ キッチンスタジオ」において開催し黒部市の保護者のみなさまに体験していただきました。

黒部市学校給食センター 藤原栄養教諭に講師をしていただき親子で楽しく調理を行いみんなで会食し、感想を共有しました。

調理開始に先立ち調理上の注意やポイント等の説明をしてもらい野菜をたっぷり食べる調理上の工夫も教えていただき参加者のみなさまには好評で、有意義な給食教室となりました。

黒部市のおいしい食材を使った野菜がたっぷりの秋らしさを感じられるメニューでした。ホームページに掲載しています。どうぞご覧ください。

次年度は、砺波市で開催予定です。多数のご参加をお待ちしております。

メニュー

ふくらきのもみじ焼き

だいコーンサラダ

秋野菜のカレースープ煮

りんごの簡単コンポート



令和6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26日(金)に、富山市にある「富山県民会館」で開催した本年度の講習会は、学校給食関係者約40名が参加しました。

今年は県厚生部生活衛生課およびサラヤ(株)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をいただきました。

県厚生部生活衛生課の藤岡主任からは、「学校給食とそのリスク管理」と題して、過去の食中毒発生事案を中心に、発生原因や対策についてわかりやすく解説頂きました。

また、現場で散見される実例等を用い、食中毒や異物混入を防止するポイントなど、具体的に説明頂きました。

サラヤ(株)感染予防・食品衛生サポート部の池田主任からは、「異物混入とノロウイルスについて」と題して、異物の定義に始まり、ノロウイルスなど細菌の特徴について解説頂きました。

また、異物やノロウイルス等の予防と対策について専門的知見から詳しくご説明頂きました。

参加者たちは、各講師の説明に熱心に耳を傾けており、改めて事故防止や食中毒の防止に向けて、基本的な対策の徹底と各現場などでの取り組みを振り返る、とても有意義な講習会となりました。

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。

講義Ⅰ 「学校給食とそのリスク管理」

富山県厚生部生活衛生課
食品乳肉係 藤岡主任



講義Ⅱ 「異物混入とノロウイルスについて」

サラヤ株式会社
感染予防・食品衛生サポート部
池田主任



令和6年度 学校

令和6年8月8日富山短期大学で「児童生徒の望ましい食習慣を養うため、栄養教諭・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を目指す。」という趣旨の

朝日町

《献立テーマ》「はしを上手に使ってきれいにおいしく食べよう」

献立名

- ・大豆と塩昆布のまぜごはん
- ・ふくらぎのカレー焼き
- ・ハトムギ入りサラダ
- ・たっぷりねぎのみそ汁
- ・牛乳



🍴🍷 ふくらぎのカレー焼き（1人分）

《材 料》

- | | | | |
|-------|------|-------|-------|
| ●ふくらぎ | 50g | ●こしょう | 0.03g |
| ●料理酒 | 1g | ●薄力粉 | 2g |
| ●塩 | 0.3g | ●カレー粉 | 0.3g |

《作り方》

- ① ふくらぎに料理酒、塩、こしょう、カレー粉をからめ、下味をつける。
- ② ①に薄力粉を付け、オーブンで焼く。

<献立説明>

ふくらぎは漢字で「福来魚」と書き、縁起が良い魚です。

はしで、魚の身を食べやすい大きさに切って、骨がないか確認できるようにし、はしを正しく持つことで、食事が食べやすくなるよう工夫した。

高岡市

《献立テーマ》「11月24日は和食の日～うま味を味わおう～」

献立名

- ・ごはん
- ・ふくらぎのもみじ焼き
- ・キャベツの昆布漬け
- ・高岡野菜の具だくさんみそ汁
- ・みかん
- ・牛乳



🍴🍷 高岡野菜の具だくさんみそ汁（1人分）

《材 料》

- | | | | |
|------|-----|-------|-----|
| ●人参 | 8g | ●洗い里芋 | 35g |
| ●白菜 | 30g | ●厚揚げ | 15g |
| ●ごぼう | 10g | ●生椎茸 | 8g |
| ●ねぎ | 10g | ●煮干し | 2g |
| ●みそ | 9g | | |

《作り方》

- ① 人参はいちょう切り、白菜は2cm幅、洗い里芋は1cmのいちょう切り、ごぼうはささがき、生椎茸は5mm幅に切る。
- ② 厚揚げは2cm角に切り、油抜きする。
- ③ ねぎは2～2.5cmの長さに切る。
- ④ 煮干しでだしをとる。
- ⑤ ④に①、②を入れて煮る。
- ⑥ みそを溶いて入れ、③を加える。

<献立説明>

高岡産の人参、白菜、里芋、生椎茸、ねぎが入った具だくさんのみそ汁。

和食の基本となる「だし」は「うま味」のもとになり、料理をおいしくするために大きな役割を果たしている。

給食展示・発表会



学校栄養職員等による地場産物等を使用した学校給食の展示を行い、調理技術の研鑽と元、令和6年度学校給食展示・発表会が開催されました。

富山市

《献立テーマ》「カルシウムについて知ろう～めざせカルシウムはかせ～」

献立名

- | | |
|-----------|-----------|
| ・ごはん | ・牛乳 |
| ・いわしの竜田揚げ | ・甘酢和え |
| ・フレティカトマト | ・ごまみそマーボー |



🍴🍷 いわしの竜田揚げ（1人分）

《材料》

- | | | | |
|----------|------|-------|----|
| ●米油 | 2g | ●しょうが | 1g |
| ●(冷)まいわし | 35g | ●小麦粉 | 5g |
| ●しょうゆ・酒 | 1.2g | ●米粉 | 1g |

《作り方》

- ① いわしにしょうゆ、酒、すりおろしたしょうがで下味を付ける。
- ② ①に小麦粉、米粉を付けて、油で揚げる。

<献立説明>

いわしにはたんぱく質や脂質、カルシウム、カルシウムの吸収を助けるビタミンDなどが豊富に含まれている。カルシウムは骨の材料だけではなく、筋肉の収縮に使われたり、血液を作ったり色々な働きがある。

氷見市

《献立テーマ》「成長期の食事について考えよう」

献立名

- | | |
|-----------|----------|
| ・ごはん | ・さばの銀紙焼き |
| ・小松菜の梅肉和え | ・豆乳スープ |
| ・雑浦みかん | ・牛乳 |



🍴🍷 小松菜の梅肉和え（1人分）

《材料》

- | | | | |
|------|-----|--------|------|
| ●小松菜 | 20g | ●白いりごま | 0.7g |
| ●もやし | 25g | ●稻積梅肉 | 2.5g |
| ●人参 | 5g | ●しょうゆ | 0.5g |

《作り方》

- ① 小松菜は3cmの長さ、人参は短冊切りにする。
- ② 野菜をそれぞれ茹でて冷却、ごまは乾煎りし冷却する。
- ③ 茹でた野菜をごま、梅肉、しょうゆで和える。

<献立説明>

小松菜には鉄分やカルシウムだけでなく、カルシウムを骨にするときに必要なビタミンKが豊富に含まれている。地元の稻積産の梅干しで和え、クエン酸が豊富で疲労回復に役立ち、身体の成長に必要不可欠である。

センター紹介

富山市北学校給食センター

施設の概要

富山市北学校給食センターは、老朽化と一部の中学校（自校方式）をセンター方式へ移行することによる食数増加に伴い、新設しました。市内の中学校9校と隣接する小学校1校に給食を提供しています。



所在地	富山市水落61番地1
竣工	平成21年3月
構造	鉄骨造一部2階建
延床面積	2,840.38㎡
厨房方式	ドライシステム
調理能力	最大6,000食/日
献立数	2献立

施設の特徴

- ◆食材の安定的な調達と食中毒リスクの低減を図るため、一日に2種類の献立を調理
- ◆食材の搬入から調理・配送までの動線が戻らないワンウェイ方式を導入
- ◆食物アレルギー等に対応できる専用調理室を完備
- ◆地域に開かれた給食施設として、2階から調理作業の見学が可能

食育について

給食の時間における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。

伝統的な食文化への理解を深める

- ・富山の食文化や伝統を学ぶ「きときとランチ」（学期に1回）
- ・地域の特産物を取り入れた「学校給食とやまの日」（11月）

健康に良い食習慣を身につけ、食に対する意識を高める

- ・歯と口の健康を考えた食品のとり方を知る「かみかみ月間」（6月）
- ・学校給食の歴史を学ぶとともに、生産者等の食に関わる人たちへの感謝の気持ちを育てる「学校給食週間」（1月）

「食」と「栄養」への関心を高めるとともに、児童生徒の自己管理能力を育成する

- ・2種類の主菜とデザートから選択する「選択献立」（学期に1回）

地域の自然や農業等に関する理解を深める

- ・市の特産である「富山えごま」の積極的使用（通年）
- ・環境にやさしい農業を考える「学校給食有機の日」（12月）



「学校給食とやまの日の献立」

- ・米粉コッペパン
- ・牛乳
- ・魚の白ねぎソースかけ
- ・はくさいサラダ
- ・とやま野菜のカレースープ
- ・ラフランスヨーグルト

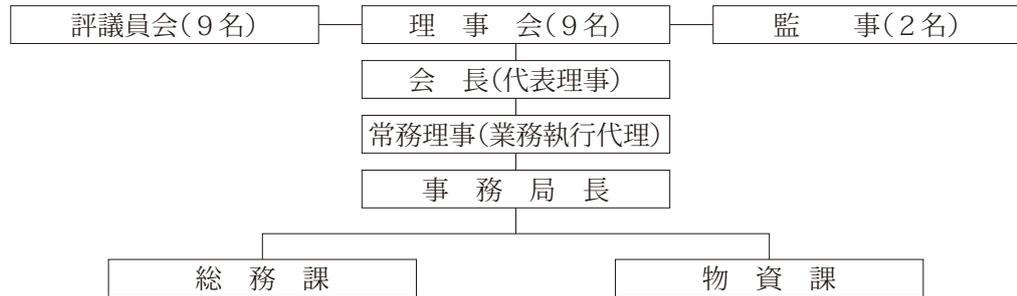
使用した県産食材

米粉コッペパン（米粉）、牛乳、しいら、米粉、ねぎ、はくさい、にんじん、れんこん、キャベツ、ラフランスヨーグルト（ラフランス果汁、牛乳）

令和6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

廣島 伸一

■評 議 員

五島 直樹 廣瀬 敬一 浜谷美智代 本郷 由佳 青山 哲也
 佐伯 真未 牧野 信子 高木 肇子 原田 澄子

■監 事

板倉由美子 藤岳 亮子

■理 事

中崎 健志 松嶋 保子 森田 美幸 由水 正恵 津田 久
 表寺 昌子 長谷川良子 福田 哲史 黒澤 勝範

■事 務 局

職	氏 名	担 当
事務局長	黒澤 勝範	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
主 任	清水 智美	庶務、会計、牛乳、一般物資
主 事	澤崎爽太郎	米穀、炊飯、一般物資
主 事	宮原 果恋	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
パ ー ト	小山 民夫	一般物資

学校給食研究会への支援

令和6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	本多 勝志	入善町立黒東小学校
黒部市学校給食研究会	会長	岸 泉	黒部市立たかせ小学校
魚津市学校給食研究会	会長	寺崎 修	魚津市立星の杜小学校
滑川市学校給食研究会	会長	内生蔵久美	滑川市立南部小学校
中新川郡学校給食研究会	会長	青木 裕充	上市町立宮川小学校
富山市学校給食研究会	会長	松田 康子	富山市立南部中学校
射水市学校給食研究会	会長	川井 一代	射水市立作道小学校
高岡市学校給食研究会	会長	安養麻紀子	高岡市立牧野小学校
氷見市学校給食研究会	会長	荒屋 誠	氷見市立西條中学校
小矢部市学校給食研究会	会長	山本 清孝	小矢部市立津沢中学校
砺波市学校給食研究会	会長	今泉登希子	砺波市立砺波北部小学校
南砺市学校給食研究会	会長	酒井由美子	南砺市立南砺つばき学舎
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	堂本美智世	富山市立新庄小学校

物資案内

大きな災害のためにライフラインが途絶えた中で、救援物資が届くまでの72時間の間「いのちをつなぐ」ためのおいしい非常食を、全国の栄養教諭・学校栄養職員が専門職ならではのこだわりをもって開発されました。

原材料は国産にこだわり、アレルギー特定原材料等28品目すべて不使用です。また、非常時に備えて品質を保ち、「安心して、おいしく」食べられることが最も大切であると考え、「ローリングストック法」による備蓄を推奨しており、賞味期間もおいしさを維持し安心して食べられるよう、あえて3年6カ月にしています。

救給カレー



【規格】

- ・150g袋×40食/箱
- ・250g袋×30食/箱

【賞味期限】

- 3年6か月
- ※アレルギー28品目
不使用
- ※スプーン付き

救給コーンポタージュ



【規格】

- ・130g袋×40食/箱

【賞味期限】

- 3年6か月
- ※アレルギー28品目
不使用
- ※スプーン付き

NEW

救給おいもの和風リゾット



【規格】

- ・150g袋×40食/箱
- ・250g袋×30食/箱

【賞味期限】

- 3年6か月
- ※アレルギー28品目不使用
- ※スプーン付き

救給根菜汁



【規格】

- ・150g袋×40食/箱

【賞味期限】

- 3年6か月
- ※アレルギー28品目
不使用
- ※スプーン付き

救給ゴロゴロ野菜の煮物



【規格】

- ・150g袋×40食/箱

【賞味期限】

- 3年6か月
- ※アレルギー28品目
不使用
- ※スプーン付き

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した。

「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。