



第 92 号

令和元年12月23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



お父さんお母さんの給食教室（入善町）



学校栄養教諭会長、学校給食文部科学大臣表彰	2 p.
（公財）富山県学校給食会役員等名簿	3 p.
給食センター紹介	4 p.
衛生管理講習会	5 p.
地場産物を活用した調理発表会	6～7 p.
物資紹介	8 p.

学校・家庭・地域・生産者をつなげる食育推進を

富山県栄養教諭等研究会 会長 浜谷 美智代



子供たちには朝食欠食などの食生活の乱れや食に起因する健康問題などがみられ、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう私たち栄養教諭・学校栄養職員は日々、食育推進に取り組んでいます。これからも、栄養教諭・学校栄養職員が中心となり、学校を核として地域の生産者や関係機関・団体等とも連携しつつ、学校においてより実践的な食育を行うとともに、その活動に保護者も参画し、家庭における望ましい食生活の継続的な実践にもつながる食育が重要です。文部科学省の「つながる食育推進事業」の取組による効果から、「つながる食育」を推進していくうえでのポイントとして、次のことがあげられています。

- ・保護者と子供と一緒に取り組む機会をつくる
- ・子供の発達状態や生活習慣など、現状や課題をデータで把握し、子供・学校・家庭が共有する
- ・学校と家庭と、双方向での情報交換・コミュニケーションを図る
- ・地域の生産者や食に関わる人々と子供が交流する機会をつくる
- ・学校種を超えた連携や地域の様々な世代との交流を図る

栄養教諭・学校栄養職員が一人で頑張るのではなく、教職員、家庭、地域、生産者とのつながりを深め、子供たちのよりよい食習慣の基盤の育成に努めていきたいと思っています。

「学校給食文部科学大臣表彰」を受賞して

氷見市立比美乃江小学校

この度、令和元年度学校給食文部科学大臣表彰を受賞いたしました。ひとえに、保護者や地域の皆様のご理解と協力、ご指導いただいた関係機関の皆様のおかげです。深く感謝申し上げます。

本校の主な取組を、三つ紹介させていただきます。

一つ目は、地域の特色を生かした食育の取組です。本校は、6校統合により校区が広く、市街地・農村地・山間部という多様な景観と特産物に恵まれています。そこで、地域の専門家の協力を得て、豊かな地域の食材に関わる教育活動を積極的に取り入れています。「稲積梅干し作り」では、稲積好梅サークルの方々と触れ合いながら、梅摘み体験、天日干し体験や梅干しの作り方を学びます。作った梅干しは、全校児童でおいしくいただきます。また、「みりん干し作り」や「氷見の漁業を知る体験」等、地域の食の恵みを生かした様々な体験活動を実施しています。

二つ目は、全教職員での取組です。子供が食缶を出すときには、各学年にそれぞれ補助の教員を一人配置し、必ず教職員が付き添って指導するなど、全教職員で安全・安心な給食を提供できるようにしています。また、毎日の給食時の放送では、給食を「生きた教材」として活用し、マナーやその日の食材への関心を高める内容を伝えています。栄養教諭と連携し、給食集会や学級活動においても、食の大切さを学べる工夫をしています。

三つ目は、家庭との連携です。給食便りに、朝食のレシピをいくつか載せて紹介し、保護者や子供が家庭で実際に調理できるようにしました。また、長期休業中には、地元の食材を使った「キトキト氷見食育チャレンジ」の取組や、保健便りを配布して、「早寝・早起き・朝ご飯」を合い言葉に、規則正しい生活が送れるように支援しています。

このように、「学校・地域・家庭」が連携し、豊かな食の恵みに感謝して、食べることへの興味・関心を高めてきました。

今回の受賞を励みに、より一層励んでいきたいと思っています。



＜給食委員による児童集会＞



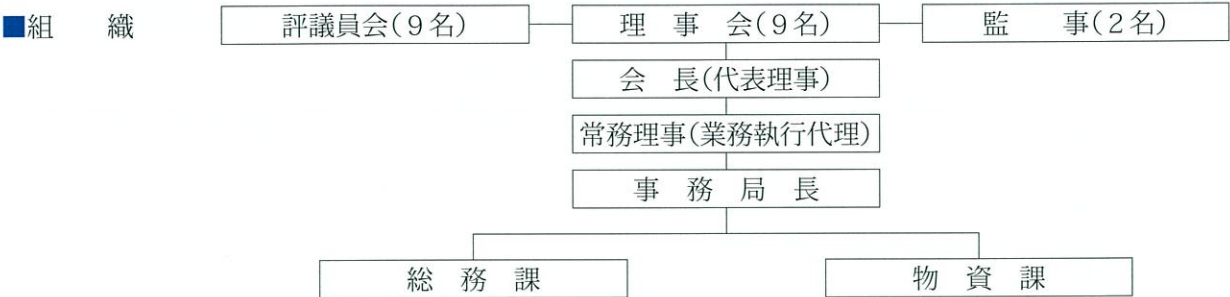
＜稲積梅干し作り体験＞



＜栄養教諭による指導＞

令和元年度 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・役職員等です。どうぞよろしくお願いします。



- 名誉会長 伍嶋二美男
- 評 議 員 東瀬 義人 高澤 優 小杉 泰子 光岡 伸一 天坂 正
勝田 民 牧野 信子 池田真理子 原田 澄子
- 監 事 廣澤 久也 橋本志津子
- 理 事 坪池 宏 大島 一恵 吉田 友子 古川 安代 高松 毅
藤田 晶子 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

令和元年度は、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	黒部市立鷹施中学校
魚津市学校給食研究会	会長	野口 高志	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	尾崎 齊	立山町立釜ヶ淵小学校
富山市学校給食研究会	会長	稲田 真人	富山市立船嶺小学校
射水市学校給食研究会	会長	矢崎千栄美	射水市立下村小学校
高岡市学校給食研究会	会長	永井 誠	高岡市立高陵中学校
氷見市学校給食研究会	会長	鶴 賢行	氷見市立上庄小学校
小矢部市学校給食研究会	会長	井澤 清徳	小矢部市立蟹谷小学校
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	前田 佳弘	南砺市立福光南部小学校
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	米田 肇	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 魚津市学校給食センター

魚津市は、富山県東部に位置し、面積200.61km²で、「蜃気楼・埋没林・ほたるいか」が市の三大奇観として知られています。海拔0mから標高2,400m以上の山岳地帯までが、奥行きわずか約25kmに収まる大変急峻な地形から成り立ち、この地形は海中まで続き、水深約1,000mにまで達します。この高低差3,400mにおける「魚津の水循環」の中で、米や野菜のほか、りんご、梨、ぶどう、桃等の果樹が育っています。また港では、おいしく新鮮な魚介類が沢山水揚げされています。

施設の概要

魚津市学校給食センターは、昭和49年9月5日から給食を開始し、最大時には8,287食（昭和57年）を提供していました。平成15年に施設を新築移転し、現在は、市内の2中学校、5小学校、1幼稚園に1日約3,100食を提供しています。



所在地	富山県魚津市川縁262
竣工	平成15年7月
施設構造	鉄骨造一部2階建
延床面積	1,743.57m ² (1階 1,452.90m ² 、2階 290.67m ²)
調理能力	4,500食/日（副食のみ）
厨房方式	ドライシステム方式

主な取組

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、食物アレルギー対策に取り組んでいます。

地域の伝統文化を題材とした献立考案

地域の伝統文化である「魚津のタテモン行事」がユネスコ無形文化遺産に登録予定だったことを受けて考案した「たてもん汁」等、魚津の食材をたっぷり盛り込んだ献立で、地産地消の推進と、子供たちに「地域の伝統文化を守り、育てる」という意識の醸成に努めています。

「うおづモリモリランチの日」の実施

魚津で作られた野菜や果物、魚津の海で育った魚等、魚津生まれの食べ物がモリモリ入った給食を毎月19日の「食育の日」に合わせて提供しています。児童生徒が食べ物の命や生産者の方々に感謝しながらモリモリ食べることで、健やかに成長してほしいという願いを込めています。

食育の推進

当給食センターでは、栄養教諭2名が市内全小中学校で学校給食指導を実施しています。また、学校給食訪問として、学校給食センター職員が年に1回各学校へ赴き、給食を食べながらの意見交換等を行なっています。

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、夏休みを利用した親子での学校給食センター体験見学会、保護者や地域住民の方を対象とした試食会を開催しています。



おいしくて安全な学校給食の提供を最優先とし、地場産食材を多く使った献立の工夫と給食内容の充実等、魅力ある学校給食の提供に努めています。

令和元年度 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7月30日に富山県民会館で開催した本年度の講習会では、約50名の学校給食関係者の参加があり、県教育委員会と県厚生部から食中毒予防、異物混入防止を重点にお話をいただきました。

県厚生部生活衛生課食品乳肉係の佐々木先生からは、「食品の取り扱いについて」と題して、“食中毒の発生状況”、“食品製造施設の管理運営・従業員による食品の衛生的な取り扱いについて（5S）”、“食品への異物混入対策について”、“手洗いについて”等分かりやすくご指導いただきました。

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、食中毒の予防対策に重点を置いて、熱心にご指導いただきました。

両先生からは、食中毒予防の3原則、ノロウィルス食中毒予防の4原則、5S（整理、整頓、清掃、清潔、習慣）の励行なども含め、衛生管理の基本について、最新の情報を交えながら繰り返しご指導いただきました。

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 県生活衛生課 佐々木先生



講師 県教委保健体育課 堂本先生



講習会の様子

2019年度 学校

8月9日(金)富山短期大学にて「児童生徒の望ましい食習慣を養うため、栄養教諭・調理技術の研鑽と意欲の高揚を図り、学校給食の食事内容の充実向上と多様化を今年、高岡市・南砺市・富山市・舟橋村が参加しました。各地区の献立・特徴・内

高岡市

《献立テーマ》「地場産食材を味わい、高岡の伝統産業と歴史文化に親しもう」

高岡市は地場産食材の活用や特別献立の日を通じて、地域の食文化や風土への理解を深めている。

豊富な歴史・文化資産やものづくりの伝統に支えられた「歴史都市・高岡」のまちの魅力に関心をもつような献立とした。

《献立名》

- * 古代米入りごはん
- * ふくらぎの万葉焼き
- * 金屋町さまのこ汁
- * 高岡どっこのさっぱり和え
- * ハナミズキゼリー
- * 牛乳



🍴 ふくらぎの万葉焼き (1人分)

《材 料》

- | | | | |
|--------|-------|-------|-------|
| ● ふくらぎ | 50 g | ● みそ | 2 g |
| ● 塩 | 0.1 g | ● 梅肉 | 2 g |
| ● 酒 | 1 g | ● 砂糖 | 3 g |
| ● くるみ | 2 g | ● みりん | 2.5 g |
| ● ねりごま | 4 g | | |

《作り方》

- ① ふくらぎは塩と酒で下味をつけて焼く。
- ② みそ、梅肉、調味料、刻んだくるみ、ねりごまを混ぜ合わせて①の上にのせて、焼き目をつける。

<献立説明>

富山県を代表する出世魚ブリの幼魚であるふくらぎを、梅みそ焼きにした。新元号である令和の出典が「万葉集」の梅花の歌であることから、みそに梅肉と万葉食の木の实を混ぜ合わせた。

南砺市

《献立テーマ》「世界に誇る南砺市の文化遺産 城端曳山祭を知ろう」

城端曳山祭は、御神像を載せた豪華絢爛な曳山や庵屋台が町内を巡行する祭礼行事の一つで、2016年「ユネスコ無形文化遺産」に登録された。郷土への理解と関心が高まることを願い、献立の中に南砺市の特産物を取り入れ、曳山祭を表現してみた。



《献立名》

- * 黒大豆ごはん
- * 大車輪焼き
- * 曳山にぎわい和え
- * 牛乳
- * 紅白ちようちん汁

<献立説明>

五箇山豆腐が入ったハンバーグの上に、れんこんの輪切りをのせて大きな車輪を表現した。豚肉は、南砺市の豊かな自然の中で育った「なんとポーク」を使用している。

🍴 大車輪焼き (1人分)

《材 料》

- | | | | | | |
|---------|-------|----------|-------|--------|-------|
| ● たまねぎ | 15 g | ● みそ | 3 g | ● みりん | 3 g |
| ● パン粉 | 2 g | ● 卵 | 5 g | ● 酒 | 2 g |
| ● 豚ひき肉 | 30 g | ● でんぷん | 1 g | ● かつお節 | 0.8 g |
| ● 五箇山豆腐 | 15 g | ● れんこん | 10 g | ● でんぷん | 0.5 g |
| ● ひじき | 0.5 g | ● 淡口しょうゆ | 0.6 g | ● 万能ねぎ | 1 g |

《作り方》

- ① ひじきは水で戻す。
- ② みじん切りにしたたまねぎ、パン粉、豚ひき肉、五箇山豆腐、①のひじき、みそ、卵、でんぷんを混ぜ合わせる。
- ③ ②を朝顔カップに入れて、薄切りにしたれんこんをのせる。
- ④ 180℃に予熱したオーブンで15分焼く。
- ⑤ かつお節でだしをとる。
- ⑥ ⑤に淡口しょうゆ、みりん、酒を入れて、でんぷんでとろみをつける。
- ⑦ 小口切りにした万能ねぎを⑥に入れて、④の上にかける。



給食調理発表会



学校栄養職員、調理員等による地場産物等を使用した学校給食の調理について発表を行う
目指す。」という趣旨の元、「2019年度 学校給食調理発表会」が開催されました。
容を紹介しします。

舟橋村

《献立テーマ》「まるごと舟橋 小さな村の大きな恵みを味わおう！」

日本一小さな村である舟橋村は、整備された田園が広がり、学校の近隣では、にんじんやかぼちゃが作られている。

身近な地域で作られている野菜が入った「ふなはしビビンバ」は児童生徒に大人気で、6年生が選ぶ思い出給食に毎年選ばれている。今回はビビンバを中心に地場産食材を盛り込んだ献立とし、舟橋産の食材を丸ごと味わうことができたようにした。地元のみそ加工グループ手作りの「みそ」も、ビビンバとスープの隠し味として使用している。



【献立名】

*ごはん *ふなはしビビンバ
*舟っこB L T スープ
*日本一小さい村のちっちゃなかぼちゃプリン
*牛乳

<献立説明>

地元で作られるものを知ってほしいという思いから、人気メニューのビビンバに地場産食材を取り入れた。焼肉は、県産の牛肉と身がしっかりと甘味の強い「舟橋産ねぎ」を合わせて炒めた。ナムルは「舟橋産にんじん」と県産小松菜を使用している。

ふなはしビビンバ (1人分)

《材 料》

(焼肉)		(ナムル)	
●米油	0.6 g	●もやし	12 g
●にんにく	0.5 g	●にんじん	10 g
●しょうが	0.5 g	●小松菜	25 g
●ねぎ	25 g	●しょうゆ	2.2 g
●牛も肉スライス	30 g	●みりん	0.8 g
●酒	1 g	●塩	0.1 g
●砂糖	1.2 g	●ごま油	0.5 g
●しょうゆ	1.2 g		
●みそ	1.8 g	(錦糸卵)	
●白いりごま	1.5 g	●錦糸卵	15 g

《作り方》

- (焼肉)
① にんにく、しょうがはみじん切り、ねぎは斜め切りにする。
② 米油を熱し、にんにく、しょうが、ねぎの1/3量を炒め香りを出す。
③ 牛肉を加えて炒める。
④ 残りのねぎと調味料を加える。
- (ナムル)
① にんじんはせん切り、小松菜は3cmの長さに切る。
② 野菜は茹でてさます。
③ 調味料は煮立てて冷まし、②と和える。
- (錦糸卵)
① 錦糸卵は20分あたためる。

舟橋村

富山市

富山市

《献立テーマ》「きときと富山の食材と食文化を知ろう」

富山市では、11月の富山県食育推進月間に、県産食材を使った「学校給食とやまの日」の献立を実施している。

また、季節に応じた行事食や郷土料理等を取り入れた「きときとランチ」が定期的に登場し、児童生徒の食文化への理解や、食に関わる人への感謝の気持ちを育てている。8月から9月にかけて旬を迎える「くれは梨」や富山市特産の「えごま」を使い、富山市の魅力を感じさせる献立とした。

【献立名】

*ごはん *魚と大豆のえごまみそがらめ *とろろこんぶ和え
*冬瓜のそぼろあん *くれは梨 *牛乳



魚と大豆のえごまみそがらめ (1人分)

《材 料》

●油	5.5 g	●水	3.5 g
●ホキ角切り	45 g	●みそ	3.5 g
●米粉	4.5 g	●さとう	1.5 g
●大豆水煮	25 g	●しょうゆ	0.8 g
●米粉	2 g	●酒	2 g
		●白すりごま	1 g
		●乾燥えごま葉	0.05 g

《作り方》

- ① ホキ、大豆に米粉をつけて揚げる。
② 水、みそ、さとう、しょうゆ、酒を合わせて加熱し、えごまの葉、白すりごまを入れる。
③ ①に②を混ぜてからめる。

<献立説明>

富山県産の米粉をまぶした魚と大豆はカラリと揚げ、えごまの葉、白すりごまを混ぜたみそタレを絡めた。魚のほくほくとした食感と甘みその風味がごはんに合うように工夫した。

物資紹介

里芋ハンバーグ

里芋と豚肉で作ったハンバーグ



取扱を開始した平成25年から現在までに「高岡市」「砺波市」「滑川市」「魚津市」産の里芋を使用した当該物資を供給しています。

また、昨年度の呉西6市連携地場産献立「呉西（ゴーセイ）な日!!」の給食でも利用されました。

【規 格】 60 g

白えびかき揚げ

富山湾産白えびを使用した、地産地消の定番物資



富山湾の宝石“白エビ”が3尾入った人気のかき揚げです。

新幹線効果で、他県の給食会からも引き合いを受ける、地産地消の優良物資です。

【規 格】 40 g, 50 g, 60 g

●自然災害等への備えとして！

●「防災の日」の献立の1品として！

救給シリーズ

温めたり加水しなくても食べられる、非常用の物資



- 救給カレー 150 g, 250 g
- 救給根菜汁 150 g
- 救給コーンポタージュ(玄米入り) 130 g
- 救給五目ごはん 130 g, 200 g

救援物資が届くまでの72時間、「いのちをつなぐ」ための非常食です。

【特 徴】 アレルギー特定原材料等27品目すべて不使用
衛生状態を配慮し、個包装をしたスプーンを添付
【保存方法】 直射日光や高温多湿を避け、常温で保管
【賞味期限】 3年6か月

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掲載していきたい
と思います。

皆様のご意見・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。