

第6号

2015年11月

# 学校給食会だより

編集発行

公益財団法人 栃木県学校給食会

〒321-0113 宇都宮市砂田町669

TEL.028-656-6511 (代)

URL.http://www.tgk.or.jp



(写真提供) 那須烏山市立七合小学校

## Contents

### 提言

平成27年度学校給食栄養管理・衛生管理講習会  
並びに展示説明会

### 学校栄養士さんからのメッセージ

平成27年度栃木県学校給食調理従事者等食育研究大会

**特集** 世界のお正月の食べ物・日本各地のおせち料理  
栃木県のおせち料理・学校給食のおせち料理

新任栄養士さんのご紹介

職員紹介

栃木県学校給食会の歩み



# 提言

## 「学校給食について思うこと」

栃木県教育委員会事務局健康福利課  
課長 伊藤 満



私事で恐縮ですが、教育委員会には平成16年度から3年間総務課に在籍し、今回は2回目となります。当時は教職員課主幹でおられた村上理事長様と仕事をさせていただくこともありましたが、学校給食との関わりはこれまで余りなかったように思います。

この4月以降は当然のことながら学校給食に関わる機会も増え、関心を持っていろいろと見聞きするようになりました。

学校給食についてまず感じましたのは、課題や役割の多さでした。栄養バランスや衛生管理はもとより、食物アレルギー対策、食育の中心的な役割、地域の文化を理解するための素材としての役割まであります。

このことは同時に学校給食への期待が高いということでもあり、学校給食を日々支える栄養教諭や学校栄養職員、調理員の皆様、また、安全安心な食材の供給等に御尽力いただいている県学校給食会様の御苦勞は並々ならぬものがあるものと思います。

今回「学校給食について思うこと」というテーマをいただきましたので、二点ほど述べさせていただきます。

一点目は学校給食における県産食材の活用です。

給食の食材費は原則保護者負担ですが、本県の公立小中学校の給食費の総額を計算してみましたところ80億円程度となりました。この金額は芳賀町の農業産出額に匹敵し、同町の販売農家約1,300戸の家計を支えることができることとなります。また、本県の食料品の製造品出荷額との比較では約1.6%に相当し、食料品製造業従事者約340人分の雇用を生み出す計算になります。

海無し県の本県では海産物を給食に出さず100%地産地消とはいかないでしょうが、地元食材の活用は地域産業の活性化や雇用創出はもとより、郷土愛の醸成や食料自給率の維持の面からも推奨されて然るべきです。とこ

ろが残念なことに、本県の学校給食における昨年度の地産地消率は品目数で27%と文科省の目標値30%に届いていません。

価格やロットの問題など、課題はいろいろあると思いますが、食材選定の際には地元市町産、だめでも栃木県産の農産物や加工食品等がないかをまず検討いただきたいと思います。

二点目は児童生徒の「生きる力」の育成です。

学校給食法の平成21年の改正により、学校給食は「児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすもの」という位置づけがなされ、食育の推進が規定されました。

昨年度の学校保健統計調査によると、本県の肥満傾向児出現率は小中高全ての学年で全国平均を上回り、特に高校3年女子は14.0%と全国平均の1.7倍となっています。

小中学校の9年間は栄養バランスに配慮された学校給食が昼食で摂取可能ですが、朝夕や休日の食事は家庭が中心であり、間食や飲料の問題もあります。三度の食事をしっかり摂り、菓子類、清涼飲料水を控えて果物や乳製品、果汁飲料等を自発的に選択する能力が身に付くかどうかは日本人の死因の6割を占めるといわれる生活習慣病を予防し、健康で快適な生活を手に入れるための鍵となります。

小中学校時代に学校給食を教材として、健康的な食生活・習慣とはどんなものかを関係者が協力してしっかりと学ばせ、生涯にわたって長く健康を維持し、生きていく力を備えさせて欲しいと思います。

最後に、県学校給食会様におかれましては、引き続き本県児童生徒への安全・安心でおいしい給食の提供に御理解・御協力をお願い申し上げますとともに、今後のますますの御発展をお祈りいたします。



平成27年度

# 学校給食栄養管理・衛生管理講習会

講演

◆会期：7月30日 ◆会場：マロニエプラザ（栃木県立宇都宮産業展示館）

平成27年度栄養管理・衛生管理講習会ならびに物資展示説明会を開催しました。生憎のお天気でしたが、1000名以上の関係者の方々にご来場いただきました。



講師：俳優 永島敏行先生

演題：「食と地域の絆づくり」



永島先生は俳優でありながら農業に携わり、農業に対し深い造詣を持たれています。ご自身の体験をもとに、食と農業、消費者と生産者の絆についてお話し頂きました。

## 食に関するセミナー



日東ベスト株式会社

講師：稲葉ゆかり先生

演題：『食物アレルギーに配慮した食品への取り組み』

アレルギーフリーの商品ブランド「フレンズスイーツ」の開発にまつわる講話を頂きました。



独立行政法人国立病院機構相模原病院 臨床研究センター  
アレルギー性疾患研究部 管理栄養士

講師：長谷川実穂先生

演題：『QOL向上のための食物アレルギーの食事と管理』

※QOLとは人生の質や社会的にみた生活の質のこと

アレルギーの患者の食事と管理について講話を頂きました。



立場は違えど、アレルギーの患者がより良い食事をとれるよう努めているお二人のお話は、アレルギー疾患のある児童生徒が増加している学校給食の関係者にとって、大変参考になりました。



# 物資展示説明会



午前11時30分より、物資展示説明会を開催いたしました。栃木県学校給食会の取引業者94社が出展し、来場された方に商品を試食して頂いたり、内容の詳細な説明を行ったりしました。おすすめ商品や新商品を展示していたため、中には見慣れない商品もありました。来場されたみなさんは、興味津々に出展業者の説明に耳を傾けて、試食のあるものについては舌で確認してくださっていました。

実際に商品を開発・製造している業者と直接話せる良い機会を作ることが出来たと思います。それを活用した新たな献立の可能性も生まれるのではないかと期待しております。

## 学校給食会コーナー

給食の歴史のパネル・給食のフードモデルを展示。(展示した教材は貸出しておりますのでご利用ください。)

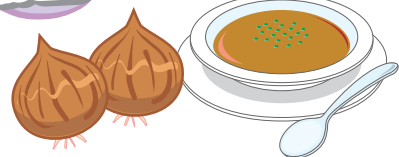
また、栃木県産の野菜のみそ汁の試食、および冷凍食品のオニオンソテーを使用したスープの食べ比べをして頂きました。



## 給食会コーナーよりご報告

オニオンスープの味比べ、美味しいと思う方に投票いただきました結果。

- ・普通の玉ねぎ入りスープ・・・42票
- ・オニオンソテー入りスープ・・・86票



オニオンソテーは玉ねぎのシャキシャキ感が弱くなりますが、甘みと旨味が増しておいしいです。ぜひ献立にご活用ください。

ご協力ありがとうございました。



## 多くの人に支えられて

小山市立小山第一小学校  
栄養教諭 小林 君代



私が新採の頃に一の沢に所在していた「学校給食会」を知る栄養士は、もう数少なくなっていました。その記憶は、ちょっと狭苦しい駐車場とうっすらほの暗い研修室が思い浮かぶ程度です。その給食会で「味噌汁の塩分濃度測定のため自宅の味噌汁を持ってくるように！」という研修会が行われたことをはっきりと覚えています。40年近く前から画期的な調理技術の研修が行われていたのですね。

現在の砂田町に移築して、大きな冷蔵庫や倉庫を完備し、益々発展していった「栃木県学校給食会」です。しかしどんなに大きくなってその運営は決して機械的ではなく、きめ細かな配慮に満ちています。おっちょこちょいの私が発注ミスをしてしまった際にも安全な給食が出せてきたのは、ひとえに給食会スタッフの方々の機転を利かせた対応のお陰です。今でも注文担当のT様は、「行事食のデザート受付今日までですが、大丈夫でしょうか？」と爽やかに確認の電話を入れてくださいます。栄養士の仲間にこの話を自慢？すると、「うちもそうだよ」と皆が口を揃えました。なんとT様は全員にこんな電話をしてくれていたのです。本当に神様のような対応です。

たのしい給食に一翼も十翼も担っているのが、小山市からの地場産食材の無償提供です。特に「おやま和牛」は子どもも大人も心待ちにしています。他にも、はとむぎ、小山うどん、小山納豆、ふゆみずたんぼ米、生きたまま届くホンモロコなど一般市場では手に入りにくい貴重な食材を頂いています。毎月8日の「おやま わ食の日」も定着し、子どもから家庭に食の話題が発展し、保護者の方々から給食への感謝の言葉を受けることも多くあります。

日頃から子どもたちには、「一小的給食はプロの調理師さんが作ってるんだよ。」とランチルーム前に調理員さん一人一人のポスターを張り出してアピールしています。ラッキー人参はもとより、クリスマスケーキは、調理員さん自らがサンタやトナカイの被り物でクラスを訪問して配ってくれました。毎月のお誕生給食にも、午前中の作業で汗だくのまま駆けつけて、給食クイズや趣味の料理のお話をしてくれ、子どもたちの給食への愛着も深められています。

このような調理員さんの努力のおかげで、本校では毎日給食の残量はほとんどありません。給食がおいしいことだけでなく、その裏には給食指導に対する先生方の努力が隠されています。「わあ、これおいしいね！」と率先しておいしそうに食べてみせてくれるので、子どもたちも魔法にかかったように、「ほんと、おいしい！」と。特に低学年は給食で初めて食べる料理が少なくなく、食材にまつわるコメントも織り交ぜられた指導に「給食で出るものは全ておいしいものである」という先入観が植え付けられているようです。

校長先生が、今年3月に卒業した6年生との会食時に「うちの学校の誇れるのものは何？」というアンケートを取ってくださったところ、「給食がおいしい！」が華々しく1位にランクインしました。これには調理員さん共々、「やったー」と、さらなる向上意欲を燃やしました。今後も給食会をはじめ保護者の皆様との連携をさらに深め、子どもたちが生涯を健康で過ごせるよう食育に努力していきたいです。



平成27年度

# 栃木県学校給食調理従事者等食育研究大会

平成27年度の栃木県学校給食調理従事者等食育研究大会が8月20日に栃木県教育会館大ホールにて開催されました。

この大会は栃木県学校給食研究会の主催で、栃木県学校給食センター研究会、栃木県学校栄養士会、栃木県学校給食会が後援となり、「県内の学校給食調理従事者等が一堂に会して研修することにより、意識の高揚と、資質の向上および食育の推進充実に努める」ことを目的に毎年この時期に開催されております。

当日は生憎の天気にもかかわらず、県内各地から学校給食関係者が240名以上参加されました。



## 主催者代表あいさつ

宇都宮市立岡本北小学校長

福田順一会長

食育における給食の重要性、調理員をはじめとして関係者の日々の努力によりおいしい給食を毎日子供たちが食べられている旨を述べられました。

## 永年勤続者の表彰

来賓祝辞の後、学校給食調理員等の永年勤続者の表彰が行われ、学校給食の調理員として勤続15年となる6名の方が栄えある表彰を受けられました。  
(表彰式には4名の方が参加されました。)

### 永年勤続受賞者（順不同）

吉澤 すみ子	宇都宮市立清原東小学校
青木 美智子	日光市立大沢小学校
高野 マサ子	市貝町立市貝中学校
酒井 恵美	芳賀町立芳賀中学校
飯島 佐由利	大田原市立親園小学校
中山 明美	大田原市立佐久山中学校



つづいて児童代表の塩谷町立玉生小学校6年生の大島 和航(おおしま わたる)さんが調理員の方々へ感謝の言葉(次ページに掲載)をしっかりした声で元気に発表すると、会場からは大きな拍手が沸き起こりました。

## 講話

講師：内閣府政策統括官（共生社会政策担当）付  
米倉礼子様

演題：「食育白書にみる現状と課題」

食育推進会議（食育推進基本計画の作成）に携わる立場で、食育の大切さ、子供に対する食育の推進（自立支援）の大切さをお話し頂きました。





## 講演



講師：白鷗大学教育学部教授  
山本コウタロー様

演題：「健康の基本は食にあり  
～あなたは食べものでできている～」

講演いただき、最後にフォークシンガーとして「岬めぐり」  
「走れコウタロー」など自分の曲も歌っていただきました。

## 「感謝の言葉」

児童代表 塩谷町立玉生小学校  
6年 大島 和 航



ぼくは給食が大好きです。給食の時間が近づくと、いつもきうきした気持ちになります。ぼくにとっては、給食は、学校生活の楽しみの一つです。毎日おいしくいただくことができるのも、調理員の皆様のおかげです。いつもぼくたちのために、給食を作ってくださいまして本当にありがとうございます。

ぼくのおばあちゃんはみそを何人かの友達といっしょに作っています。そのみそは、ぼくの学校の給食に出ています。そのみそのことを考えると材料をつくるかたがたを思いながら給食を食べることができます。

そして、そのみそを調理してくださっているのは、調理員の皆様です。調理員の皆様が調理をして下さらなければ、おいしくて、あつあつの給食が食べられなくなります。ぼくたちにとって、調理員の皆様はなくてはならない存在なのです。

また、調理員さんは夏場はかまの温度が上がっていてとても暑い中で作業をしていたり、えいせい面で消毒や健康管理などにもとても気をつけたりしていることをきいたことがあります。ぼくはそのことをきいて調理員さんの仕事はすごくたいへんだなと思いました。そして、子ども達の顔を思いうかべながら愛情をかけて作ってくださっているということも聞いてとてもうれしく思いました。

ぼくは、給食委員会の委員長をやっています。ぼくのいる学校は、少し給食ののこりものが多いです。おかずなどが入っている食かんが重くなってかたづけでたいへんになってしまったりします。そのようなことにならないため、給食を食べてもらえるような工夫をしたりしています。

たとえば、お昼の放送で食べ物を大切にしよう呼びかけたり、けいじぶつをはっていろいろな事をしてもらおうなど、給食ののこりを減らす努力を今しています。

最近になって、夕飯の手伝いをしていますが、ぼくは、6人家族で準備や片づけにとっても時間がかかります。

調理員さんは、全校のじゅんびや調理、後片づけをしてくださっているので、ぼくの想像以上にたいへんな仕事だと思います。ぼくはこのことを忘れずに毎日毎日おいしい給食を食べ続けていきたいと思っています。

調理員の皆様、これからもお体に気を付けて、ぼくたちにおいしい給食を作ってください。よろしくお願いします。



## 特集 新年に食べるもの

# 世界のお正月の食べ物



### ◆アメリカ

アメリカでは地域や家庭によって食べるものに違いがあるようです。南部ではホッピン・ジョン（ブラックアイドピーという豆とごはんが入った料理）を食べます。家庭によってスープのようだったり、汁気が全くなかったりと様々です。ブラックアイドピーはコインの象徴と考えられて、お金を呼ぶ縁起の良い食べ物と考えられているようです。



### ◆イタリア

イタリアではレンティル豆と豚肉のソーセージを食べるのがお正月の習慣だそうです。豆は「お金」を象徴していて、ソーセージはリッチな脂肪がいっぱい詰まっている、という事で新年はダブルパックで金運を呼ぶと言われるものが食卓に上がります。



南イタリアではぶつ切りにしたうなぎをフライやトマトソース煮にして食べるそうです。日本では夏のイメージが強いですがイタリアではお正月に元気を補給するんですね。



### ◆ギリシャ

ケーキの中にコインを入れて焼いたものを家族で頂きます。そのコインが入ったケーキを食べた人がその年の一番の「福を得る人」という事です。



### ◆フランス

フランスでは「ガレット・デ・ロワ」これはもともとフランスの公現節（1月6日）のお祝いに食べられているもので、アーモンドクリームの入ったガレット・デ・ロワには、中にフェーヴという陶器の人形が入っています。



### ◆南米

ペルーやブラジルでは1月6日に神様が生まれたと言われ、お正月料理として「トールタ・デ・フランゴ」を食べお祝いします。鶏肉とオリーブを小麦粉、ベーキングパウダー、卵、牛乳などで練った生地で包み焼きにします。



### ◆中国

中国のお正月といえば「餃子」です。大みそかから家族みんなで集まり餃子を作ります。中国の餃子は水餃子が一般的で、ツルンとした食感が魅力です。餃子の形がお金の形に似ていることから縁起が良いものとされています。



### ◆ロシア

中国の旧正月で家族で水餃子を食べる習慣がありますが、その習慣はロシアにもあります。「ペリメニ」というロシア風水餃子を食べるのが習慣です。さらにモンゴルでも「ボーズ」という水餃子があります。



### ◆韓国

韓国では日本のお雑煮に似た料理「トックツ」が食べられます。トツはお餅を意味し、クツは汁物を総称する言葉です。日本と異なる点はお餅の食感です。韓国ではうるち米でつくったお餅なので、日本のお餅のように伸びません。



### ◆スペイン

### ◆メキシコ

ちょっと面白い習慣があります。スペイン・メキシコで見られる、新年を告げる鐘の音に合わせてブドウを食べます。新年＝夜中の12時ですから、鐘が鳴るごとに一粒づつ、合計12粒のブドウを食べます。

# 日本各地のおせち料理

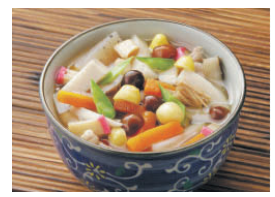


## ◆青森県・岩手県

いちご煮・・・  
海の幸が香る  
めでたい澄まし汁

三陸海岸で獲れる新鮮なウニとアワビを澄まし汁

仕立てにした「いちご煮」は青森県八戸地方や岩手県北部の三陸海岸周辺の名物料理です。熱いお汁の中でふっくら広がるウニの姿を野イチゴに見立てたものです。



## ◆新潟県

のっぺ・・・  
お正月は鮭やクジラを  
入れて豪華に

入れる具材に細かい決まりごととは無く、たっぷりの

野菜と、地域によって、竹輪、鮭、鶏肉などの動物性の食材を加えて煮込む家庭料理です。里芋のとろみで、のど越し良くいただけるかぞくが大勢集まる正月にはたっぷり作り置きするおせちの定番メニューです。塩引き鮭やクジラなどを入れて豪華に作る人が多いです。



## ◆和歌山県

ぼうり・・・  
餅つかぬ里の伝承おせち

大きな里芋が皮付きのままお椀にどんと盛られた姿は個性的です。和歌山県旧

大塔村鮎川地区に伝わるおせち料理で、昔、この地に逃げてきた親王が餅を所望したのに山伏と間違えて断ってしまった村人たちは、その行いを恥じ、以来戒めとして雑煮の餅の代わりに里芋を食べるようになったと言います。かつおだしと醤油で濃い味付けに煮てあるので保存食にもなります。



## ◆福岡県

がめ煮・・・  
多彩な具材で作る煮しめ

「がめ煮」は福岡県の北西部を「筑前の国」と言った事から別名「筑前煮」とも

呼ばれる煮物で、今では全国的にも広く知られた料理です。野菜、鶏肉、厚揚げ、干しシイタケなど豊富な具材を醤油で煮込んだこっくりした味わいはまさに福岡の味です。お正月の他、冠婚葬祭や、地域のお祭りなどで必ず作られる行事食です。「がめ煮」という呼称は、博多の方言で寄せ集めることを「がめくりこむ」という事から付いたとされます。



## ◆福島県

いかんにじん・・・  
人参の赤がハレの日に  
ぴったり

この料理が作られ始めると正月が近づいてきた事を

感じるという福島県の郷土料理です。細切りにしたスルメイカをあらかじめ酒に浸しておき、人参も細切りにして塩を振っておきます。どちらもしんなりしたら醤油仕立ての漬けだれに合わせて出来上がりです。とろっとした食感が特徴で北海道の松前漬のルーツとも言われています。



## ◆富山県・石川県

べっこう・・・  
かんざしに見立てた  
粹なおせち

富山県では「ゆべし」「えびす」など、石川県では「べ

るべろ」などと呼ばれていますが、もとはかんざしの「べっこう」から来ている名前です。熱いだしを張った鍋に寒天を入れて良く溶かし、醤油と砂糖で味を調えた後、溶き卵を流しシヨウガ汁を加えて火を止めます。冷やして固めればかき卵の模様が美しく映える料理となります。地方によってはタラコやクルミなどを砕いて入れる所もあります



## ◆広島県

賀日(がじつ)和え・・・  
海の幸と山の幸の  
組み合わせ

瀬戸内海に面し、後ろに山を控える広島県尾道市で

は、正月に「海のもの」と「山のもの」を合わせて頂くのが風習です。尾道水道で獲れる生きの良いアナゴとぼうれん草をゴマ、砂糖、酢で和えた賀日和えは「賀節(がせつ)」とも呼ばれ、正月やお祝いごとのおもてなしに欠かせない料理となっています。



## ◆徳島県

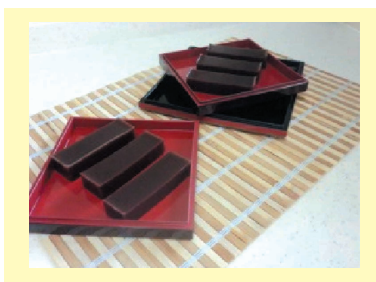
おでんぶ・・・  
梅干し風味が珍しい  
伝統の煮物

徳島県の正月は、おでんぶと煮しめ、白みそ仕立て

の雑煮でお祝いします。レンコン、人参、大根、コンニャク、高野豆腐、金時豆をだし汁と砂糖、淡口醤油で上品に煮た「おでんぶ」は最後に加える梅干しが味の決め手です。正月の他、新築の棟上げ式などのお祝いで作られますが、特に正月は金時豆の代わりに黒豆を使う家庭もあるそうです。



# 栃木県のおせち料理



## ◆ 水羊羹

日光を中心に水羊羹を食べる習慣があり、年末には和菓子屋さんでたくさん作られます。かつてはおせち料理として全国的に食べられていましたが、現在では栃木県等東日本の一部地域でおせち料理として認識されるのみとなり、全国的には夏に冷やして食べることが多くなりました。



## ◆ モロの煮物

モロはネズミサメの事で時間が経つと体内にある尿素がアンモニアに変化するため、海の近くでは「臭う」と敬遠されましたが、腐りにくく保存性が高いので冷蔵庫が無かった時代に内陸県の栃木県では長距離輸送が可能なサメが珍重されていた歴史があり、とちぎならではの味になりました。



## ◆ 耳うどん

耳うどんは悪い神様の耳を意味しており、耳を食べてしまえば家の話を悪い神様に聞かれることがないから、一年間悪いことが起こらない、つまり、魔除けになると言われています。また、耳を食べてしまえば悪口が聞こえないため、近所との交際が円満にいくなどの言い伝えもあります。江戸時代の終わり頃に出来たもので、もともとは正月用の保存食として作られ、その後、大正時代に魔除けとして食べられるようになりました。

最後に、学校給食ではお正月を迎える頃は冬休み期間ですが、県内の学校で1月の給食でおせち料理を出すところもあります。

## 学校給食のおせち料理



壬生町の学校での給食メニュー

ご飯、赤魚の白醤油焼き、  
紅白なます、筑前煮、黒豆煮  
アーモンド入り田作り

### 「アーモンド田作りと黒豆」



黒豆は市販のもので、  
田作りを手作りします。

### ● アーモンド入り田作り

昔ながらの田作りとちょっと違い、絡めるタレを極限まで減らし、佃煮のベタベタ感を出さず、ごまの代わりにアーモンドを入れています。スナック感覚でぱりぱり頂きます。

### 【材料（児童1人前）】

かえり煮干  
（ごまめ、または大き目の小女子）3g  
上白糖 0.6g、しょうゆ 0.1g  
みりん 0.4g、スライスアーモンド 1.8g

### 【作り方】

- ①煮干とアーモンドは焦がさないようにオーブンなどで2、3分空焼きします。
- ②小鍋に調味料を混ぜてから入れて弱火にかけ、砂糖が溶けたら煮干を入れ、火を止めてタレを絡ませます。  
最後にアーモンドを加えます。

ごまの代わりにアーモンドを入れ、子どもでも食べやすいように食感を工夫した学校給食ならではの  
おせち料理です。

期待の新任栄養士さんのご紹介

学校栄養士1年目に思うこと

宇都宮市立清原中央小学校

学校栄養士 横田 知美



期待よりも不安のほうが大きい中、新任校へ向かった4月1日。その日からあっという間に半年が過ぎました。この半年で多くの方々と出会い、様々な経験をしました。反省することばかりの毎日ですが、夢だった学校栄養士として働ける幸せを日々感じています。

私が、学校栄養士を志したのは、子どもの頃の給食体験がきっかけです。私は、給食が楽しみで学校に行くという子どもでした。嫌いなものさえおいしいと感じさせてくれる給食に、不思議な力を感じていました。そんな不思議な力を持つ給食を、いつしか今度は自分が作る側になってみたいと思ったのです。「学校に行くのが楽しくなる給食」それが私の目指す給食です。「今日の給食おいしかった!」「苦手な人参をがんばって食べたよ!」など、子どもたちの声を直接聞くと、大きなやりがいを感じます。

子どもたちの喜ぶこの給食は、たくさんの方々の協力があってこそできるのだと実感しています。調理員さんは、子どもたちがおいしく食べられるように手間を惜まず、工夫を凝らして調理にあたってくださいます。そのため多くのメニューを手作りで提供することができます。また、先生方は、給食を作る側の思いをくんで給食指導に当たってくださいます。給食への率直な感想や子どもたちの様子を伝えていただくことも、学校栄養士として、給食をより良くしていくことにつながっています。このように多くの方に支えられていることに感謝する毎日です。

学校栄養士1年目の私がまずすべきことは、初任研等でご指導いただいたことを基本に、栄養バランスや安全面に配慮した給食を作ることだと思います。今はまだ、一日一日の給食を提供することで精いっぱいですが、もう少し余裕ができたならチャレンジしてみたいこともたくさんあります。食に関する指導の充実を図るために郷土料理を研究したり、野菜の皮むきや果物狩りなどの体験活動も取り入れたいと考えています。

栄養士の先輩方に学び、いろいろなことに挑戦していきたいです。これからもご指導のほどよろしくお願いいたします。

【職員紹介】商品の仕入れ担当の物資課と会計担当の総務課の職員を紹介いたします。

○物資課：取り扱い冷凍食品、チルド食品、果物、常温物資、消耗品に関する事。

	係長 池田 定芳		主事 渡邊 卓弥 冷凍食品担当		業務主任 上野 和子 果物担当・その他		係員 遠藤 仁美 常温物資・消耗品担当
---	-------------	---	-----------------------	--	---------------------------	---	---------------------------

○検査室：安全管理・食品検査全般に関する事。

	技師 鑑木 美幸 安全管理・食品検査		嘱託 鯉沼 暉 安全管理・食品検査		係員(技) 渋井 裕子 安全管理・食品検査
---	--------------------------	---	-------------------------	---	-----------------------------

○業務課

  
主事  
澤里 絢子  
担当地区：鹿沼市  
栃木市・宇都宮市

○総務課：経理・仕入代金の支払い。物資代金の請求、庶務・福利厚生に関する事。

	課長補佐 唐川 信一		課長補佐 齋藤 孝洋		業務主事 菊地 典子 庶務担当
	業務主任 吉澤 裕美 請求担当		係員 増淵 賀代子 福利厚生		係員 吉澤 照美 福利厚生

※8月に人事異動があり、前号で紹介しました業務課の吉田が物資課に異動(チルド食品担当)しました。物資課より業務課に澤里が異動となりましたのでご紹介します。

9月30日現在



# 栃木県学校給食会の歩み

(第2回 建物・名称 編)

- ① 昭和30年  
(名称「栃木県学校給食会」として発足)  
宇都宮市江野町3098番地 事務所を設置
- ② 昭和36年  
(名称「財団法人 栃木県学校給食会」となる)  
宇都宮市四条町1416番地 事務所を設置
- ③ 昭和37年  
宇都宮市江野町3098番地 事務所を設置
- ④ 昭和39年  
宇都宮市一の沢町509番地  
栃木県学校給食会館を建設、会館内に事務所を設置
- 昭和43年  
物資保管倉庫(常温)を増築、冷凍保管庫を整備
- 昭和46年  
低温倉庫、常温物資保管倉庫を建設  
調理研修室、品質管理室の整備
- 昭和54年  
低温倉庫(冷凍2号倉庫)を増改築
- ⑤ 昭和57年  
宇都宮市砂田町669番地(現在地)  
学校給食物資流通センターの建設 事務所の設置
- 昭和60年  
検査、研修施設を建設  
物資保管倉庫(冷蔵)を建設
- 平成5年  
乳製品庫を増設
- 平成11年  
冷凍保管倉庫を常温倉庫に改修

## 皆様の声・意見を 大募集します

学校給食や食育、料理紹介、食べ物自慢など食に関する内容であれば何でも結構です。

- ・文字数は200～300字で形式は自由です。
- ・応募は学校教育関係者であれば、どなたでも応募できます。
- ・提出方法は、栃木県学校給食会宛てに郵送かFAXをお願いします。
- ・今回は12月11日(金)を締め切りとさせていただきます。
- ・採用させていただいた方は、粗品を差し上げます。



## 編集者より

今号では学校給食に対する提言を、栃木県教育委員会事務局健康福利課の伊藤課長様に玉稿を賜わりまして、誠にありがとうございます。また、学校給食関係職員の方からは、小山第一小学校栄養教諭の小林先生、清原中央小学校 学校栄養士の横田先生のお二人に貴重な原稿を頂戴しました。皆様方のご協力に深く感謝申し上げます。

今後も、「学校給食だより」を学校給食の普及充実に役立てるよう改善し、内容の刷新をして参ります。引き続き、皆様からご意見、ご要望を頂ければ幸いです。



一の沢事務所(昭和39年ごろ)



現在の事務所



- 平成25年(名称「公益財団法人 栃木県学校給食会」となる)