

第8号

2016年5月

学校給食会刊



(写真) 足利市立坂西北小学校

地産地消の給食と授業風景

Contents

提言Ⅰ 宇都宮大学教育学部 教授 小宮 秀明
表紙題字・書道作家紹介

提言Ⅱ 栃木県学校栄養士会長
上三川町立上三川中学校・上三川町立学校給食センター
栄養教諭 菊地 敦子

学校給食用パン品質審査会の結果報告(平成27年度)
学校栄養士さんからのメッセージ

栃木県立富農特別支援学校
栄養教諭 大塚 和子

学校給食会職員紹介

寄稿 (学校行事・学校給食レシピ)

学校給食会の歩み(第4回 地場産物活用 編)

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

提言 I

子どもたちの肥満の現状

宇都宮大学教育学部 教授 小宮 秀明



文部科学省が毎年刊行している学校保健調査報告書には肥満児（同性・同年齢の身長別平均体重に対して120%以上の体重を示す者）の頻度が報告されています。その資料を基に子どもたちの肥満の状況を見ますと、平成26年度の男女別の肥満頻度は小学1年で4.3%、4.2%、小学3年生で7.6%、6.2%、小学5年生で9.7%、8.4%、中学1年生で10.7%、8.0%、中学3年生では8.2%、7.7%であり、学年に進行とともに増加の傾向を示しております。

そこで、ここ40年間の小中学生の肥満の特徴をあげますと、全ての年齢層で女子よりも男子の出現頻度が高く、男女とも小学1年生の頻度は5%程度と最も低く、小学6年から中学1年にかけて10%を上回り最も高くなり、その後は男女とも低下傾向を示しています。肥満頻度の推移は平成18年まで増加傾向にありましたが、この年を境に減少傾向に転じ再び平成23年以降はほぼ横ばいを維持しております。この様に肥満の出現頻度は40年間で約2~3倍に増え、親が子どもであった時代と比較しかなり高い頻度を保っています。

肥満は脂肪細胞が極めて多く蓄積した状態であり、このほとんどは運動不足や食生活の乱れによる単純性肥満です。肥満の成立をエネルギー代謝量の出納から見ますと、食事による摂取エネルギーが身体活動による消費エネルギーを上回ったために生ずるものです。これは子どもも大人も同じですが、成人の肥満と比較し小児の肥満はすぐには生活習慣病に直結するものではありません。しかし、本来は成人期以降に好発する生活習慣病が小児期に発症することも稀ではなくなりました。また、トラッキング現象と呼ばれる肥満の持ち運びも知られており、小学校低学年で肥満になれば、中学年、高学年、中学生、成人へと継続して肥満を持ち運びます。その結果、成人肥満になる過程で様々な生活習慣病の発症因子を重責することとなり、肥満が単に体重が重いと言うことに留まらず、いずれは健康障害を引き起こす原因となるため小児期以前からの肥満の予防が重要であることが知ら

れています。また、肥満は各種の合併症を伴うことも知られていますが、生活習慣病の中でも特に2型糖尿病、高血圧、脂質異常症との関連性が高く、これらは動脈硬化へと進展し将来的には心筋梗塞や脳卒中を起こすことに繋がります。

そこで肥満の形成を抑えるには、バランスの良い食事、規則正しい食行動と並んで運動の実践が重要となってきます。つまり日常の食事、おやつ、ジュースなどの過剰摂取、バランスの悪い食事メニュー、夜食や間食の摂取さらに運動不足などが肥満形成の促進因子となることから家庭、学校、地域が三位一体となり肥満予防を進めて行くことが重要になってきます。

既に学校現場を含めた教育関係機関では子どもの肥満の予防・是正を目的とした生活改善指導が以前から行われていますが、必ずしも成果があがっているわけではありません。しかしながら、肥満予防と密接に関わる食習慣の改善に関しましては、平成17年6月に施行された食育基本法の成立を境に大きく変わってきたと言えます。食育基本法では『食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付けるとともに、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てること』を求めてきました。このことは、現代の食の在り方を総合的に捉え、主たる役割を家庭に置き、学校、教育委員会、地域の様々な分野の人々が子どもたちの心身の安心安全、健康の増進、さらには生産者や流通に関わる人への感謝の気持ちを持つことなど、豊かな人間形成や生きる力を身につけることに寄与してきました。この法律が施行され、10年が過ぎましたが、法律が成立して以来、「何を」、「どれだけ」食べたらいいかを考え、主食、主菜、副菜などの食事をイラストでわかりやすく示した「食事バランスガイド」を活用した取り組みが進められてきました。今後は食育推進活動のさらなる効果として子どもたちの肥満の軽減に繋がってほしいものです。

(公益財団法人栃木県学校給食会 評議員会長)

表紙題字・書道作家紹介

「題字への思い」

未来を担う子どもたちのため、子どもたちの笑顔のため、日々試行錯誤し、研究、調理されている学校給食会の方々、学校栄養士さん、調理員さん。そして、愛情たっぷり、栄養バランスのとれた給食を食べ、感謝の気持ちとともに、心豊かにのびのびと成長する子どもたち。給食は、エネルギーの源となる大切な『愛情』と『栄養』がたっぷり入っている最高の食事だと感じます。

この度の題字制作にあたっては、その魅力ある学校給食の在り方を表現したいと考えました。また、『たのしい給食』をテーマに、給食の時間、子どもたちが学校栄養士さんや調理員さんの工夫を凝らしたおいしい給食をモリモリ楽しく食べている姿をデザイン書で表現しました。これからも子どもたちの明るい未来に笑顔が満ちますように。




◆呉蓮（こうれん）プロフィール
1983年栃木県宇都宮市生まれ。幼稚園勤務を経て、書家・デザイン書道作家として活動を開始。古典書道からデザイン書道、インテリア書、命名書などのオリジナル筆文字制作まで幅広く活動中。全国公募東京書作展に於いて『文部科学大臣賞』受賞、『特選』3年連続受賞、他多数受賞。

平成28年度 学校給食関係行事について

行 事 名	期 間	場 所	対 象 者	開 催 者
県栄養教諭・学校栄養職員等研修会	7月12日(火)	宇都宮市 (県総合教育センター)	栄養教諭・ 学校栄養職員等	県教委
とちぎ学校給食フェア2016	7月28日(木)	宇都宮市 (マロニエプラザ)	学校給食関係者	栃木県学校給食会
全国栄養教諭・ 学校栄養職員研究協議大会	8月 3日(水) ～ 4日(木)	大阪府	栄養教諭・ 学校栄養職員等	文部科学省、 開催都道府県
学校給食調理従事者等食育研究大会	8月23日(火)	宇都宮市 (栃木県教育会館)	学校給食調理員等	栃木県 学校給食研究会
学校給食センター所・場長研修会 (物資流通研究会及び事務職員研修会)	8月24日(水)	栃木県学校給食会	学校給食センター所(場)長、 事務職員	栃木県学校給食 センター研究会、 栃木県学校給食会
学校給食主任研修会	9月27日(火)	宇都宮市	学校給食主任	県教委
県給食会第2回栄養管理委員会	10月 4日(火)	栃木県学校給食会	委員	栃木県学校給食会
県給食会第2回品質管理委員会	10月17日(月)	栃木県学校給食会	委員	栃木県学校給食会
県給食会第2回物資委員会	10月24日(月)	栃木県学校給食会	委員	栃木県学校給食会
平成28年度 第2回栃木県学校栄養士会研修会	10月27日(木)	栃木県学校給食会	栄養教諭・学校栄養職員	学校栄養士会
第67回全国学校給食研究協議大会	11月10日(木) ～11日(金)	秋田県	学校給食関係者	文部科学省 秋田県教育委員会 全給連

『災害時における物資の供給協力等に関する協定』締結式

栃木県と本会は平成28年3月29日に
災害時における物資の供給協力等に関する協定を締結しました。

災害時における物資の供給協力等に関する協定

栃木県（以下「甲」という。）と公益財団法人栃木県学校給食会（以下「乙」という。）は、地震・風水害その他の災害（以下「災害」という。）が発生し、又は発生するおそれがある場合における被災者等を救助するための物資（以下「物資」という。）の供給に関して、次のとおり協定を締結する。

（目的）

第1条 この協定は、災害時において被災者等を救助するための物資の調達及び供給などに関する甲の計画に対する乙の協力について必要な事項を定める。

（範囲）

第2条 甲は、次の各号に掲げる場合において、物資の調達が必要と認めるときは、乙に対し協力を要請することができる。

- (1) 栃木県内に災害が発生し、又は発生するおそれがある場合
- (2) 栃木県外の災害について、国又は関係都道府県知事から物資の調達又は輸送を要請された場合、又は甲が輸送を行う必要があると認めた場合
- (3) その他甲が特に必要と認めた場合

（調達物資の範囲）

第3条 甲が乙に供給を要請する物資は、次の各号に掲げるもののうち、甲からの要請時点で乙が調達・配送可能な物資とする。

- (1) 米飯又は精米
- (2) パン
- (3) その他甲が指定する物資

（要請の方法）

第4条 第2条に規定する要請は、「物資調達書」（様式1）をもって行うものとする。ただし、緊急を要する場合は、電話又はその他の方法をもって要請し、その後、速やかに文書を送付するものとする。

（要請に基づく乙の措置）

第5条 乙は、甲から第2条の規定による要請を受けたときは、その要請事項を実施するための措置を速やかに執るとともに、その措置の状況を「物資調達可能数量・措置の状況報告書」（様式2）により甲に提出するものとする。

（中略）

（調止事項）

第12条 乙は、第3条に規定する物資の調達を中止し、または休止した場合、甲にその旨を通知するものとする。

2 乙は、前項の規定による通知を行った後、物資の調達を再開した場合は、遅滞なく甲にその旨を通知するものとする。

（有効期間）

第13条 この協定は、平成28年3月29日から平成29年3月31日までとする。ただし、この期間満了の1か月前までに甲、乙いずれからも協定更新の申し出がないときは、この期間は、更に1年間延長するものとし、その後に改めて期間満了したときも同様とする。

2 乙が前条第1項に規定する通知を提出した場合は、当該物資の調達についての協力を失う。ただし、前条第2項に規定する通知が提出され、甲に要請した時点で協力を生じる。

（附則）

第14条 この協定を解除する場合は、甲乙いずれか一方が附則第1か月前までに書面により相手方に通知するものとする。

以上のとおり、この協定を締結したことを証するため、本書2通を作成し、甲乙記名押印の上、各自その1通を保有するものとする。

平成28年3月29日

甲 栃木県宇都宮市橘町1丁目1番20号
 栃木県知事 福田 知事
 乙 栃木県宇都宮市橘町町6丁目9番地
 公益財団法人栃木県学校給食会理事長 村上 上理事長



於：栃木県庁 福田知事（右）と村上理事長

協定を結んだ福田知事と村上理事長（左）29日午後



災害発生時に食料品を供給
 県と県学校給食会は29日、災害時の物資供給に関する協定を締結した。災害発生の際には、県の要請に応じて同会が米やパンなどの食料品を供給するほか、物資の運搬も担う。

下野新聞
 平成28年3月30日（水）掲載

同会は給食の食材を県内の小中学校などに供給している。協定を結ぶことで、備蓄した食料と配送トラックを活用して災害時の迅速な物資の供給につなげる。福田知事は「協定締結について「有事の際は、大きな力になると期待している」と強調。同会の村上雅之理事長は「災害時に県民の役に立てるよう、持っている食料と輸送力を活用したい」と話した。

県と学校給食会が協定

災害時の食料供給で

県は県学校給食会との間に食料を提供できる。同会で、災害時に食料の供給を受ける協定を締結した。同会は各市町の給食センターに納入する冷凍・パン1万食を宇都宮市内の倉庫に備蓄してあり、災害時に県を通じて供給する。

協定によると、県内だけでなく、県外の災害も含め、県から要請を受けた場合、同会が「飯やパンなどを被災地へ供給する。

同会は給食センターへ「飯やパンを供給するため、食料倉庫や配送トラックを持っており、災害時に活用する。パンを焼いたり、ご飯を炊いたりする設備が被災していなければ、被災者

に食料を提供できる。同会は東日本大震災の際、福島県から避難してきた被災者に焼いたパンを提供した。

食料は、災害が起きる前の価格で提供される。同様の協定は静岡、千葉各県などで結ばれており、本県は12番目となる。

読売新聞
 平成28年4月8日（金）掲載



提言Ⅱ

私が考える食育

栃木県学校栄養士会長
上三川町立上三川中学校
上三川町立学校給食センター
栄養教諭



菊地敦子

私が小学校時代の給食を思い出したとき、真っ先に頭にうかんでくるのは、くじらの竜田揚げです。当時は頻繁に給食に登場する料理でした。とてもおいしく大好きなメニューでしたが、時折かたいすじの部分があるとかみきれず、かといって出してしまうこともできずに、みんなに気づかれないよういつまでもかんでいたことを覚えています。いただいたものは残さず食べなければと必死でした。もうひとつ思い出すが、はんぺんです。生まれて初めて口にした時の話です。お皿の上に白いはんぺんが一枚。(記憶違いかもしれませんが、ただ温めただけで味付けなしと記憶しています)好き嫌いもなく給食は残さず食べていましたが、さすがに全部食べることができませんでした。小学校時代に唯一残してしまった料理でした。何年たってもはんぺんをみるたびに思い出してしまうほどです。給食での体験は、それが些細なことであっても、子どもにとっては大人になっても忘れることのできない記憶として残り、良くも悪くも影響を与えてしまいます。だからこそ、毎日の給食の時間での体験を通して、食の楽しさや大切さそして食文化の奥深さを知ってほしいと願いながら指導にあたっています。

食事をするという作業は、五感を使った行動です。五感とは視覚・聴覚・嗅覚・味覚・触覚の五つです。食器に盛り付けられた料理の彩り・口にしたときの歯ごたえ・料理の温度・香りそして味わいは、五感を総動員することでより楽しむことができます。また、料理を通じて季節を感じることができたり、繊細な味覚が形成されたりしていきます。子どもたちには、食

を通して豊かな感性を育ててほしいと考えています。

しかし、給食の時間に子どもたちと一緒に食事をしていると、野菜は一切食べない・配膳のときから主食をとらない・魚料理はまったく口にしないなど、極端な偏食を目の当たりにします。また家庭では、煮物は手のかかる料理だから家では作らない・作る料理は子どもの好きなもの・親に朝食をとる習慣がないため子どもに朝食は作らないという話を聞くことがあります。目まぐるしく変遷するライフスタイルの中で、子ども達を取り巻く社会環境、とりわけ食環境は急速に変化しています。それにともない課題も山積しています。

私たち栄養教諭・学校栄養職員は、子どもたち一人ひとりが食に関する正しい知識を身につけ、自らの食生活を考え、望ましい食習慣を形成することができるよう、学校、家庭、地域、そして給食関係のみなさんと連携を図りながら食育に取り組んでいます。人の食行動を変えることは決して容易い事ではありません。そこで、毎日の給食献立を教材として活用しながら、指導を繰り返し行っていくことが重要になってきます。

子どもたちには一人ひとりが描く将来の夢があります。その夢に向かって全力で取り組める健康な身体をつくってほしいと願っています。食育は知育・徳育・体育を支える基礎であり、健康という財産は何物にも変えがたいものであると考えています。

(公益財団法人栃木県学校給食会 評議員)

学校給食用パン品質審査会の結果報告

栃木県学校給食会では、「学校給食用パン品質審査会」を年3回実施しています。

平成27年度は第1回は平成27年5月29日、平成27年10月30日、平成28年2月26日に実施しました。

審査委員（4名）：学識経験者、関東農政局農政業務管理官、栃木県産業技術センター特別研究員、日清製粉技術担当者

オブザーバー（6名）：市町教育委員会学校給食関係職員、学校及び学校給食センター・共同調理場の栄養教諭・学校栄養職員（毎回各地区から選出）

平成27年度学校給食用パン品質審査会成績発表

評価 A・・・特に優れる B・・・優れる C・・・普通 D・・・やや劣る E・・・劣る
 A・・・85.0以上 B・・・75.0～84.9 C・・・65.0～74.9 D・・・55.0～64.9 E・・・54.9以下
 パンの種類 1・・・食パン 2・・・コッペパン 3・・・特殊パン

番号	パン工場名	代表者名	第1回目		第2回目		第3回目	
			種類	評価	種類	評価	種類	評価
1	(有)清月堂	石塚勝政	2	B	3	B	1	B
2	(有)文明軒	黒川和秀	2	B	2	B	2	B
3	(有)滝乃金田屋	金田淳	2	A	1	B	2	A
4	せいげつどう	石塚章	3	B	3	B	1	B
5	(株)タカサゴ	斎藤洋之	3	B	2	B	2	B
6	(株)鹿沼市学校給食パン工房	若林敬志	1	B	3	A	3	B
7	大沢屋製菓(有)	内田健二	2	A	2	A	3	A
8	松屋本店	池田敬	2	B	1	A	2	B
9	真岡製パン(協)	野澤昌文	3	B	3	B	2	B
10	太田屋パン店	芝野真也	3	B	2	B	2	B
11	菅井製菓(有)	菅井信行	3	A				
12	(有)清水パン店	清水潔	3	B	2	B	2	C
13	(有)釜屋	木塚恵子	2	B	2	B	2	B
14	(有)あさかや商店	伊藤俊雄	3	B	2	A	1	B
15	上原パン店	上原弘	2	B	2	B	3	B
16	矢板学校給食(協)	和氣静子	3	A	2	B	2	B
17	(有)朝日屋製菓所	小林三枝子	2	B	3	B	2	B
18	川上製菓所	川上照行	1	B	3	B	3	B
19	佐野市学校給食(協)	藤波一博	2	B	2	A	2	B
20	福地製パン(有)	福地伸二郎	3	B	3	A	2	B
21	足利市学校給食協同組合パン工場	福地伸二郎			2	B	3	B

(色のついている工場は表彰工場)

◎平成27年度学校給食用パン 優良工場表彰



(上段) (有)滝乃金田屋 佐野市学校給食(協) 大沢屋製菓(有) (有)あさかや商店 (株)鹿沼市学校給食パン工房
 (下段) 福地屋製パン(有) 栃木県学校給食パン協同組合(理事長) (公財)栃木県学校給食会(理事長) 矢板学校給食(協)

平成27年度学校給食用牛乳成分規格検査結果報告

学校給食用牛乳については、年に3回、抜き取りによる成分検査を実施して、定められた規格の範囲内にあるかを確認しています。平成27年度も下記の表の通り適正であったことをご報告致します。

検査機関：(公財)栃木県保健衛生事業団 食品環境検査所

ミルクプラント名	比 重			乳 酸 酸 度 (%)			無 脂 乳 固 形 分 (%)			乳 脂 肪 分 (%)		
	6 月	10 月	2 月	6 月	10 月	2 月	6 月	10 月	2 月	6 月	10 月	2 月
栃 酪 乳 業	1.032	1.032	1.032	0.107	0.112	0.116	8.7	8.8	8.9	3.7	3.8	3.8
栃 木 乳 業	1.031	1.032	1.033	0.108	0.113	0.113	8.7	8.9	8.9	3.7	3.8	3.8
両 毛 牛 乳	1.031	1.032	1.032	0.106	0.112	0.114	8.6	8.9	8.7	3.7	3.9	3.8
針 谷 牛 乳	1.031	1.032	1.032	0.108	0.114	0.115	8.5	8.7	8.8	3.7	3.9	3.8
栃木明治牛乳	1.031	1.032	1.032	0.108	0.112	0.115	8.8	8.9	9.0	3.7	3.8	3.8
グ リ コ 牛 乳	1.031	1.033	1.033	0.108	0.112	0.117	8.6	8.8	9.0	3.8	3.9	3.9
平 均	1.031	1.032	1.032	0.108	0.113	0.115	8.7	8.8	8.9	3.7	3.9	3.8

※ 基準値：比 重 1.028 以上
 乳 酸 酸 度 (%) 0.180 % 以下
 無 脂 乳 固 形 分 (%) 8.0 % 以上
 乳 脂 肪 分 (%) 3.0 % 以上

特別支援学校の「食育」

栃木県立富屋特別支援学校
栄養教諭

大塚 和子



毎日学校では、子供たちの元気な声が聞こえています。

私の勤務する特別支援学校は、色々な障害を持った子供たちがいます。

特定なものしか口にしない子、うまく嚥下ができない子、また、同じ学年でも「はし」で食べている子や「スプーン」で食べている子など障害も実態も様々です。

そんな子供たちにとって学校給食は、生活を向上するうえでとても大切な機会なのできめ細かさが大切になってきます。

そのため、食物アレルギーの対応はもちろん、刻み食や個別に対応をしています。

特定なものしか口にしない子にとって学校給食は、みたこともない食べたこともない料理が毎日でてくるのです。ですから色々な食材を組み合わせて、子供たちが食べやすいように工夫をしたり、子供たちにあった食器具を用意したりしています。そうしていくと、子供たちは、自分の力で少しずつ改善していってくれます。

白いごはんしか食べなかった子が、少しずつ食べられるものが増えてきて、ある日給食が全部食べられるようになったり、うまくかむことができず給食を刻んで食べていた子が少しずつ大きくしていきながら、刻まないで普通の給食が食べられるようになったり、「スプーンで食べていた子」が「はし」で食べられるようになったりします。そんな時子供たちにとって「食」は、身近で、大切なものだと感じます。

私は子供たちに、「郷土食」と「地産地消」を伝えていきたいと思っています。ですから毎年2月には、「しもつかれ」を出しています。「しもつかれ」を出した日、学級担任の先生方から、この料理は、「みんなの住んでいる所の料理です

よ。残さないで食べましょうね。」と声かけが聞こえて来て、私が、巡回に回ると「全部食べたよ。」と空の食器を見せてくれます。また、この時期に「しもつかれ」の材料や道具や作り方を授業の中に組み入れるとさらに理解が深まっていくようです

今では、「今度は、いつでるの」と言ってくるほど楽しみなメニューになっています。

栃木県は、四季を通じて色々な農産物が、生産されているので、その農産物をできる限り使うように心がけています。つまり「地産地消」です。今年は、「スカイベリー」を初めて、学校給食に出してみました。その日の子供たちは、「大きいイチゴだ。」という声が聞かれ、「このイチゴは、「スカイベリー」って言うんだよ。栃木県で作られている新しいイチゴだよ。」と声をかけると、「食べる。」「食べる。」と言って、おいしいそうに食べていました。果汁たっぷりです。本当においしかったです。

色々な情報が耳に入ってくる現代において、子供たちが自分の舌で味わうことが「食育」の基本だと考えています。

そのためには、色々な食材を工夫しながら使用していき、子供たちが味わいを広げていくことが大切だと考えています。

よく「学校では、食べるけれど家では食べない」ということを耳にしますが、このことは、子供たちが、学校は勉強する所と認識できているからだと思います。加えて学校給食が集団で食べていることのメリットだと思います。本当に子供たちががんばって食べてくれます。

これからも子供たちの成長を「食」を通じて応援していきたいと思っています。

学校給食会職員紹介

〔幹部職員〕



小室 忠 顕
常務理事兼
参事兼総務課長



安川 充
事務局長兼物資課長兼
検査室長



上野 彰 一
事務局次長兼業務課長



石橋 晋 一
事務管理課長

〔総務課〕



主事
吉成 正貴
経理担当



係員
仲村 美穂
庶務担当



係員
堀江 幸恵
経理担当

事業報告

学校給食用パン・炊飯委託加工工場衛生管理講習会

◆4月5日(火)

県内の学校給食用パン・炊飯工場の担当者を対象に、衛生管理について講習を実施。

講話 「ノロウイルス食中毒の予防について」
「異物混入の予防について」

(学校給食用パン委託工場：19工場、炊飯委託工場：10工場)が参加。



講師講話

学校給食担当者事務研修会

◆5月12日(木)

初めて学校給食の事務業務にかかわる教育委員会や学校給食センター、学校等の関係者の方々のご参加を得て実施しました。(37名が参加)

(内容)

「給食用物資の流通のしくみ」
「学校給食の事務処理」
「学校給食における衛生管理」
(講師：食品衛生インストラクター)



講師講話



物資倉庫見学

投稿

食育と学校行事

宇都宮市立城東小学校では、春と秋の年二回、季節を味わいながら校庭で給食を食べる行事があります。春は、さわやかな天候の下で、美しい若葉に囲まれながら食べる「わかば給食」、秋は、天高い秋空の下で、色づき始めた紅葉に囲まれながら食べる「もみじ給食」です。

縦割り班のグループに分かれ、それぞれ輪になって食べるので、異学年同士の会話が弾みます。給食のメニューは、旬の食材を取り入れたものが出ます。食べる楽しさも美味しさも、普段の給食より倍増します。全校生が楽しみにしている行事で、まさに、城東小学校の季節の風物詩です。

この他にも、「七夕」、「冬至」、「節分」や「県民の日給食」「入学祝い給食」「卒業祝いバイキング給食」等、季節や学校行事に合わせた給食のメニューが数多くあり、その時によって盛り付けや食べる形態もいろいろ工夫しています。

季節や日本の文化を味わうことができる行事食を、学校給食で取り上げることで、子どもたちには温かい心が育み、食文化への関心が高まることが大いに期待されると思います。

宇都宮市立中央小学校 教諭 鈴木敬子

(※編集担当より：鈴木先生は今年度の異動により中央小勤務となられましたが、原稿は異動前にいただいたものです。城東小では給食主任としてご活躍されました。)



春の「わかば給食」



七夕をイメージした給食



卒業祝い バイキング給食

投稿

おすすめ給食メニュー

小山市立小山城南小学校では、6年生の家庭科の授業のなかで、1食分の献立を考えてもらい、担当の先生と検討し、実際に給食として登場します。

「城南小のみんなが喜ぶ献立」を目標に6年生たちが考えた献立は…人気メニューのオンパレード♪子供達の完食率もいつも以上のものとなり、みんなが笑顔いっぱいの給食となりました😊

そのなかでも、特に人気のメニュー2品を紹介します。小山市立小山城南小学校 学校栄養士 須藤悦子

●モロのみそがらめ

材料 (一人分)

- モロ角切り・・・50g
- 塩・・・・・・・・0.2g
- 酒・・・・・・・・1g
- でんぶん・・・4g
- 揚げ油・・・・4g
- 赤みそ・・・・4g
- 砂糖・・・・2.7g
- みりん・・・・1.5g
- 酒・・・・・・・・1.2g
- 根生姜・・・・1.25g
- 水・・・・・・・・1.5g



モロのケチャップ
ソース味も
人気メニューです！

作り方

- ① モロに塩、酒で下味をつける。
- ② ①のモロにでんぷんをつけ、油で揚げる。
- ③ 調味料、すりおろした生姜、水を煮立て、②のモロを加えて、和える。

エネルギー：83kcal、
タンパク質：7.1g、脂質：3.2g、
カルシウム：3.2g、鉄：0.2g、
塩分：0.7g

作り方

- ① ほうれんそうともやしをゆでて、水気を切る。
- ② ①の野菜をしょうゆとのりで和える。

エネルギー：13kcal、
タンパク質：1.7g、脂質：0.1g、
カルシウム：2.1g、鉄：1.0g、
塩分：0.3g

「大盛りで食べたい！」
と希望する児童が
続出の
人気メニューです



●のり和え

材料 (一人分)

- ほうれんそう・・・32g
- もやし・・・・22g
- しょうゆ・・・・2g
- もみのり・・・・0.5g
(または刻みのり)

栃木県学校給食会の歩み

(第4回 地場産物活用 編)

- 平成12年 学校給食用米穀として自主流通米（県産）を導入
- 平成14年 学校給食用米粉パン（県産米）の取扱いを開始
- 平成15年 県産冷凍ほうれん草の導入
- 平成16年 冷凍餃子（具材に県産ニラを使用）
- 平成16年 アルファ化赤飯（県産もち米・うるち米）開始
- 平成18年 県産小麦粉使用パン等の取扱いを開始
- 平成20年 文部科学省委託事業「学校給食における新たな地場産物活用方策等に関する調査研究事業」の指定を受ける。
(平成20～22年度)
地場産物6品の商品開発
栃木県給ハンバーグ
(県産豚肉25%使用)
栃木県給ミートボール
(県産豚肉32.3%使用)
肉焼売（県産豚肉16.84%使用）
カット梨（県産にっこり梨）
栃木県産生乳仕立ヨーグルト
(県産生乳83%使用)
冷凍さといも（県産さといも使用）
- 平成21年 地場産物4品の商品開発
栃木県産かんぴょう入ボール
(県産干瓢使用)
栃木県産とちおとめジャム
(栃木市産とちおとめ使用)
冷凍団子（県産米使用）
カクテルゼリーいちご
(県産とちおとめ使用)
- 平成22年 地場産物5品の商品開発
栃木県産ごぼうカット
(乱切り・千切・ささがき)
(県産ごぼう使用)
さつまあげ（県産ニラ・ごぼう使用）
一口がんも
(県産ごぼう・人参・大豆使用)
中山カボチャの蒸しケーキ
(県産中山カボチャ使用)
とちおとめピューレ
(県産とちおとめ使用)
- 平成26年 オニオンソテー
(県産たまねぎスライスして使用)
- 平成27年 冷凍野菜の商品化
カットカボチャ
カットアスパラ

皆様の声・意見・ レシピなどを 大募集します

学校給食レシピや食育、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・メールでお願いします。
- FAX：028-656-2311(代)
Email：webmaster@tgk.or.jp
- ・次回は7月15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

平成28年度が始まり、すぐ4月に発生した熊本大地震により49名の方がお亡くなりになり、被災された方々が多数おり、避難生活をまだ送っておられる方々がおられます。しかも現在もなお余震が続いています。心からお見舞い申し上げますとともに、私たちができることを考え、支援していきたいと思ひます。

今回号には本会の最高決定機関である評議員会の委員である小宮宇都宮大学教授、菊地学校栄養士会長のお二人にご提言をいただきました。心より感謝申し上げます。

今年度から、従来行っておりました「学校給食栄養管理・衛生管理講習会並びに物資展示説明会」を改称して、「とちぎ学校給食フェア」として新たに開催することにいたしました。講習会をはじめ内容を充実させて取り組みたいと思ひますので、皆様のご参加をお待ちしております。

今年度も学校給食が、食育の中核となるものという考え方を基に、さらに充実するように、学校給食会としても努力を重ねたいと存じます。どうぞ宜しくお願い致します。

名称変更しました（学校給食栄養管理・衛生管理講習会並びに学校給食用物資展示説明会を改称しました。）

2016

とちぎ学校給食フェア

7月28日開催

■会場：マロニエプラザ

■受付開始9時～ ■全体会開始9時45分～

[午前の部]

食育講演会

「笑いは心の栄養剤」

講師 三遊亭 円楽 師匠



昭和25年、東京・両国生まれ。青山学院大学在学中に五代目三遊亭円楽に入門。将来を嘱望され、昭和52年には弱冠27歳にして笑点の大喜利レギュラーメンバーに抜擢。数多くのテレビ・ラジオに出演。本業の落語を愛し続け、現在は精力的に独演会を催し、将来の大看板を目指して研鑽を重ねている。

[午後の部]

学校給食栄養管理・衛生管理講習会

今年は講師を一人に絞って内容もさらに充実。講師は交渉中。
すばらしい講師を予定、お楽しみに!!（参加申込書で講師はお知らせします。）

物資展示説明会も同時開催

午前11時30分～（約100社参加）

- 参加対象者
- 小中県立学校の栄養教諭・学校栄養職員、調理従事者
 - 小中県立学校給食関係者（校長、副校長、教頭、給食主任、教諭、事務職員）
 - 学校給食センター、共同調理場職員
 - 保育所・幼稚園、こども園等の給食関係者

参加申し込み方法等の詳細はご案内でお知らせします。