

第9号

2016年9月

# 学校給食会刊



(写真) 宇都宮市立瑞穂台小学校



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>

## Contents

提言 栃木市教育委員会 教育長 赤堀明弘

公益財団法人栃木県学校給食会  
評議員、理事、監事

報告 とちぎ学校給食フェア2016

行事紹介 栃木県学校給食研究会研修会 他  
学校栄養士さんからのメッセージ

さくら市立氏家小学校 栄養教諭 田代尋子

特集 「栃木県産物を利用した学校給食用物資」

献立紹介 地場産物を利用した献立 (宇都宮市、栃木市)

投稿 (那須町立 学びの森小学校、宇都宮市立 豊郷北小学校)

学校給食会の歩み (第5回)

# 公益財団法人 栃木県学校給食会 評議員、理事、監事名簿

## 【評議員】

赤堀 明弘  
大塚 隆昭  
菊地 敦子  
小宮 秀明  
(評議員会会長)  
潮見 重毅  
高山 裕一  
竹井 誠  
新沼 隆三  
長谷川 武士  
伴瀬 良朗

## 【監事】

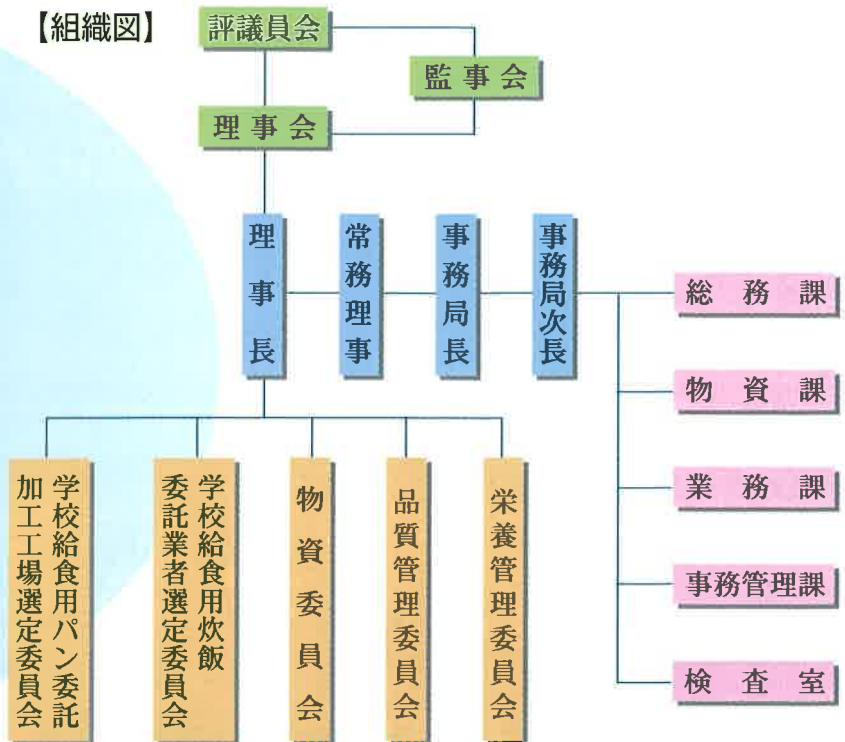
佐藤 健二  
大森 亮一

## 【理事】

大島 修司  
大野 薫  
遅澤 弘之  
柿崎 智江  
清島 康伸  
小室 忠顕  
手塚 健一  
中田 勉  
松本 和士  
村上 雅之  
(理事長)

(五十音順)

## 【組織図】



## 表紙の写真の学校紹介

宇都宮市立瑞穂台小学校は、宇都宮市の東南部に位置し、豊かな自然と新しく閑静な住宅街が調和した地域を学区とする創立37年の学校です。「よく学び 心のふるさと 瑞穂台」を合言葉に、子どもたちの確かな成長と一人一人にとって居がいのある学校づくりを目指す本校は、この数年で児童数が倍増したこともあり、とても活気に満ちています。

本校では、地域でとれた米や旬の野菜を多く取り入れた献立や、郷土料理、行事食をできるだけ多く提供することで、日本や地域の食文化を大切にする心を育み、四季を感じながら食を楽しむことができるよう工夫しています。子ども達は、「こどもの日」、「県民の日」、「七夕」など、季節や行事に合わせたメニューを楽しみにしており、この日は普通の給食よりも一段と笑顔のあふれた会食になります。

また、本校の特色ある取組のひとつに、読書旬間に行われる学校図書館とのコラボレーション企画「Yum! Yum! BOOK+LUNCH project!!」があります。これは、図書を紹介するTV放送に合わせ、本の中に出てくる魅力的な食べ物を給食で再現し、物語をより深く感じてみようということをテーマに実施しているものです。

ほかにも、食を通して自分の健康について考える子どもを育むため、家庭との連携を大切にしたい取組を行っています。年度末には、6年児童が家庭科の学習で考案したメニューのうち、特に優れたものを給食として皆で味わうだけでなく、卒業前の楽しい話題にもらえるよう献立表を通じて家庭にも紹介しています。さらに、年3回実施している「お弁当の日」では、学年によって関わり方は異なりますが、お弁当に入れる食材について親子で考え、一緒に料理をする活動を通して、食への関心を高め、感謝の心を育てています。



◎ 宇都宮市立瑞穂台小学校

# とちぎ学校給食フェア2016

◇会期：7月28日

◇会場：マロニエプラザ（栃木県立宇都宮産業展示館）

とちぎ学校給食フェア2016を開催しました。日差しが強い1日となりましたが、約1000名の関係者の方々にご参加いただきました。

## 来賓挨拶



栃木県教育委員会事務局  
健康福利課 課長 伊藤 満 様

来賓として関東農政局栃木支局、県産業技術センター、県農産物マーケティング協会、東京都・埼玉県・千葉県・茨城県・静岡県の学校給食会、栃木県学校給食会評議員・理事、書道家吳蓮さんにおいでいただきました。

## 講演

### 午前の部

- ◆講師：六代目 三遊亭円楽 師匠
- ◆演題：「笑いは心の栄養剤」



ご講演では食に関することや笑うことの重要性を語られました。「本当の笑いは左右対称の笑い」、「イライラする時代のストレスの対処法としての笑い」、「笑いによって感情をプラスにするスイッチを入れる」などのたくさん素晴らしい言葉をいただきました。時折会場を爆笑の渦に巻き込みながら参加者を最後まで飽きさせない軽快なトークを披露されておりました。落語家視点での鋭い切り口から発せられる話には来場者の方が頷く場面も多々あり、心に残る講演となりました。

### 午後の部

- ◆講師：クックパッド株式会社 草深 由有子 先生
- ◆演題：「学校と家庭をつなぐ給食レシピとは？」



クックパッドのサイトにおける、レシピ検索のデータから分析した家庭内での食卓風景をご紹介します。

日々の献立作りでは簡単で時短なレシピの傾向が強いこと、一緒に食事を摂ったり料理を作る中で子供とのコミュニケーションや食育を深めたい親御様の考えが強くなってきていることなどが挙げられました。その中で給食に関するレシピの需要が年々増えており、同サイト内で給食レシピ専用の企画ページが好評であると話されました。当初予定していた来場数を超える程の人気の、講演中に至る所でメモを取られる姿が見受けられました。

## 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 約100社が出展し、来場された方へ商品の詳細な説明や試食により、情報交換がなされました。取引業者と直接お話しができるこの機会に、展示されている商品以外についての疑問点や要望についても熱心に話されておりました。また、県産品やアレルギー対応商品のご紹介はとても参考になったようです。大変意義のある一日になったと感じています。

## 学校給食会コーナー

給食会コーナーでは栃木県産の食材を使った炊き込みご飯「とちぎめし」の試食をしていただきました。試食の提供開始からわずか1時間で完売してしまい、大変ご好評をいただきました。



- ☆材料(4人分) ※小学校3・4年生
- 県産米 . . . . . 280ml
  - かつおだし汁 . . . . . 320ml
  - カットかんぴょう . . . . . 12g 《2cm》
  - 油 . . . . . 4.8g
  - 県産唐辛子 . . . . . 0.12g 《乾燥スライス》
  - 県産豚挽肉 . . . . . 40g
  - 県産冷凍大豆 . . . . . 40g
  - 県産こんにやく . . . . . 40g 《角切りにする》
  - 県産冷凍カットニラ . . . . . 28g 《4cm》
  - 県産冷凍カットニラ . . . . . 28g 《4cm》
  - A (酒 6.4g、上白糖 12g、醤油 32g)
- (○は給食会で取扱いのある商品です。お問い合わせください。)

### 作り方

- ① かんぴょうを水戻ししておく。
- ② 油で唐辛子を炒め、豚肉、大豆、こんにやく、かんぴょうの順にAを入れ炒め煮る。
- ③ 炊飯釜に米、濃いめのだし汁、具を入れて炊く。
- ④ 炊きあがりにさっと茹でたニラを入れ、よく混ぜて出来上がり！



地産地消コーナーやフードモデルの展示も行いました。

# 行事報告

## ★栃木県学校給食研究会研修会及び理事会・評議員会【平成28年6月2日(火)】

研修会

理事会・評議員会

○平成28年度の同研究会役員が選任されました。



講話「学校における食育の推進について」

県教育委員会事務局健康福利課  
稲葉 聖 指導主事

1. 前年度事業報告 及び決算報告書 承認
2. 平成28年度事業計画(案)及び予算(案) **可決**
3. 平成28年度研究主題 **可決**
4. 会長・副会長・監事 選任

役職名	氏 名	所 属 職 名	地区研究会
会 長	1 松 本 和 士	宇都宮市立瑞穂台小学校長	宇 都 宮 市
	2 田 崎 敬 典	上三川町立北小学校長	上 三 川 町
副会長	3 手 塚 章 文	高根沢町立阿久津中学校長	塩 谷 地 区
	4 中 野 康 子	栃木市立寺尾小学校長	下 都 賀 地 区
理 事	5 鈴 木 康 夫	鹿沼市立北押原小学校長	鹿 沼 市
	6 細 井 尚	日光市立日光小学校長	日 光 市
	7 大 越 武	真岡市立中村小学校長	芳 賀
	8 薄 葉 保 夫	那須町立黒田原小学校長	那 須 地 区
	9 吉 澤 卓	那須烏山市立七合小学校長	南 那 須
	10 須 藤 誠 治	佐野市立山形小学校長	佐 野 市
	11 佐々井 信子	足利市立名草小学校長	足 利 市
	12 村 上 雅 之	(公財)栃木県学校給食会 理事長	(公財)県給食会
	13 遅 澤 弘 之	大田原市学校給食センター 所長	県学校給食センター研究会
	14 大 島 久美子	下野市立石橋中学校 栄養教諭	県学校栄養士会

### 第1回栄養管理委員会 ①

【平成28年5月31日(火)】



県学校給食会が取り扱う学校給食用共同購入物資を選定します。また、地場産物を利用した食品の調査、開発、学校給食の献立調理の研究を行います。

栄養教諭・学校栄養職員等…41名以内  
県学校給食会理事…1名

### 第1回品質管理委員会 ②

【平成28年6月10日(金)】



県学校給食会が取り扱う共同購入物資の安全性を確保するための品質調査を行います。

保健所…1名 学校薬剤師…1名  
栄養教諭・学校栄養職員等…9名以内  
学校給食共同調理場長(センター所長)…1名  
学識経験者…1名

### 第1回物資委員会 ③

【平成28年6月21日(火)】



県学校給食会が取扱う学校給食用共同購入物資、地場農産物を利用した食品の調査研究ならびに購入方法等について審議します。

市町教育委員会(学校給食担当課長または係長)、学校給食実施学校(学校長または給食主任)、学校給食共同調理場・学校給食センター(場長または所長)、PTA関係者 51名以内  
栄養管理委員会委員長、品質管理委員会委員長

☆①②③、3つの委員会を経て、県学校給食会の学校給食用共同購入物資が決定します。

## 学校給食と私

さくら市立氏家小学校  
栄養教諭

田代 尋子



私が学生の頃の給食の思い出は、「美味しいごはん」です。小学校の時、大きな釜に入ったごはんがクラスに届き、蓋を開けた時の炊き立ての湯気が何とも言えない良い香りで、時にわかめが入っていると、歓声が上がりました。おかずも美味しく、いつもクラスの残食はゼロでした。この美味しい給食が学校給食に携わりたと思った理由の一つです。

私の初任校は、日光市立清滝小学校です。

児童が200人程の小さな学校でした。大量調理での美味しい料理の作り方を二人の調理員さんから教わりました。野菜の切り方や材料を釜に入れる順番、給食提供時間を逆算しての調理開始時間など、子ども達の事を一番に考えた給食を作っていることを身近に感じる事ができました。また、全校児童を対象にしたセレクト給食やバイキング給食は、とても思い出に残るものとなりました。セレクト給食は、「次はいつ?」「何が選べるの?」など、毎回とても楽しみにしてくれました。そして、バイキング給食。とても緊張した初の職員会議での提案。先生方も児童が体育館で一斉に給食を食べることがスムーズに行えるよう、活発な意見を出してくれました。調理員とも話し合い、種類や量についてのアドバイスを基に献立内容を決定しました。当日は、児童・教職員全員が協力し合い、スムーズに給食を選び、会食することができました。子ども達からは感謝の言葉をもらい、栄養士になって良かったと思える瞬間でした。

日光市学校給食共同調理場（現・日光市日光学校給食センター）では、毎日、子ども達とふれあいながら過ごした単独校とは違いましたが、小学校3校、中学校2校の給食を作り、責任の重い職場だと感じました。赴任して間もない平成8年5月から7月にはO-157による学校給

食での食中毒事件がありました。この食中毒をきっかけに衛生管理が大きく変わりました。当面は生野菜の提供はしない、作業中の手洗いの徹底、温度管理、日常点検の実施など作業内容を再確認しました。今までの献立作成では悩まなかった、どうやって野菜を必要量とるか、加熱した野菜で美味しいサラダが提供できるかを考え、すでに作成した8月の献立を変更し2学期を迎えました。当時では、夏休み明けが関東地方で一番早い日光市。テレビ局や新聞社の取材が行われ、安全な給食を作ることに精一杯な上に取材への対応と、経験上大きな出来事でした。その後も、衛生管理の研修会場となり、文部科学省の学校給食調査官や県指導主事、栄養士の先生方からの指導を受け、衛生管理について沢山のことを学ぶ良い機会となりました。

高根沢町学校給食センターは、地産地消の取組が盛んです。生産者の方への取材では、児童生徒に食べてもらうために、安全・安心な野菜作りをしている情熱を強く感じる事ができました。学校給食や家庭から出た生ごみを堆肥にして、それを利用して作ったお米や野菜を学校給食でいただく地産地消。町ぐるみで行われている地産地消を学校給食で取り組める素晴らしい環境で仕事ことができました。

現在の氏家小学校では、久々の単独校勤務。約1,000食という大規模校は初めてで戸惑いもありましたが、毎日子ども達の様子や反応を見ながら給食を作っています。一つ一つのクラスを覗いても先生方の給食時間の指導が行き届き、残食が少なく、子ども達の元気につながっています。今までの沢山の経験を活かして、氏家小の子ども達に美味しい給食を作り、食育を進めていきたいと思っています。

# 特集 地産地消

# 栃木県産物を

栃木県学校給食会では、栃木県内産の原料を利用した商品を開発・販売しています。  
取扱商品を一部ご紹介します。今後も随時追加予定です。  
(9月より、にら、ズッキーニを冷凍野菜として新たに販売予定です。)

## 野菜加工品



**冷凍**  
アスパラカット



アスパラノーカット

県産アスパラ 1kg  
カット／ノーカットがあります。



**冷凍**

県産かぼちゃ 1kg  
一口サイズとサイコロカットがあります。



**冷凍**

ささがき  
県産ごぼう 1kg  
ささがき、千切り、  
乱切りがあります。



かんぴょう・カットかんぴょう 500g  
乾物のかんぴょうです。  
カット (1cm~2cm) もあります。



**冷凍**  
5cmカット  
県産ほうれん草 1kg  
バラ凍結されており、  
使いやすい冷凍の  
ほうれん草です。



**冷凍**

乱切り  
県産さといも 1kg



冷蔵  
2cmカット  
県産水煮かんぴょう 1kg



**冷凍**

オニオンソテー 50スライス1kg  
県産の玉ねぎを亜麻色に  
なるまで炒めてあります。



**冷凍**

とちまるくん厚焼玉子 500g  
県産鶏卵を使用し、とちまるくんの焼き印入り。  
10カットしてあります。



**冷凍**

ナン  
50g/70g/100g  
県産の小麦を使用した  
個包装の“ナン”です。

# 利用した学校給食用物資

## 大豆製品



**冷凍**

県産冷凍大豆 1kg



水煮大豆 1kg



**冷凍**

県産大豆冷凍  
豆腐サイコロカット 1kg  
県産大豆使用の豆腐を使いや  
すいサイコロカットにし凍結  
しました。



**冷凍**

一口がんも 17g  
県産のごぼう・人参・大豆を  
使用。食べやすい一口サイズです。

## いちご製品他



**冷凍**

県産とちおとめ 200g  
県産とちおとめを  
粒のまま冷凍しました。



**冷凍**

とちおとめいちごアイス 80ml  
バニラアイスと県産とちおとめの  
シャーベットを併せたカップ  
アイスです。



**冷凍**

カクテルゼリーいちご 1kg  
県産いちごを使用した冷凍の  
クラッシュタイプのゼリーです。



県産巨峰ジャム 15g

県産とちおとめジャム 15g

# 地場産物を活用した献立例

## 栃木市 とち介ランチ

### A 献立

- ・牛乳
- ・ごはん・・・学校給食のごはんは、栃木市産のコシヒカリ。
- ・鮭の南部焼き
- ・ほうれん草と菊のおひたし
- ・さつまいも汁・・・藤岡地域で生産されているさつまいもを使用。同地域では芋掘り体験もできるそうです。
- ・ぶどうゼリー・・・大平・岩舟地域で生産されたぶどうを市内のタカ食品(株)で加工したペーストを使ったゼリーです。



### B 献立

- ・牛乳
- ・牛丼・・・学校給食のごはんは、栃木市産のコシヒカリ。牛肉も栃木市産です。
- ・にら玉汁・・・栃木市産のにらを使用。
- ・白菜ともやしの和え物
- ・いちごゼリー・・・栃木市で生産されたいちごを市内のタカ食品(株)で加工したペーストを使ったゼリーです。



## 宇都宮市上河内学校給食センター 地産地消メニュー

- ・牛乳
- ・大豆と黒米ごはん  
味としてはシンプルながら素晴らしい栄養を持ち、なおかつコレステロールを下げる大豆を黒米入りご飯に入れました。
- ・鯖の香辛焼
- ・切干大根のナムル  
不溶性食物繊維、カルシウム、鉄分、カリウム、ビタミンB1・B2と栄養豊富な切干大根を子供たちが大好きなナムルにしました。
- ・にらたま汁  
にらたま汁の材料、**にら、たまねぎ、ねぎ**は上河内産です。新鮮で香り豊かなスープです。



地場産物、牛乳は全て栃木県産

# 投稿

## 新設校の食育と学校行事

那須町立学びの森小学校

学びの森小学校は今年4月に開校したばかりです。二つの学校（大島小、朝日小）を統合したため、学区は広大になりましたが、地域からの応援はあたたかく、様々な教育活動でお世話になっています。

6月15日には、学校のすぐ東側の水田で田植えをしました。全校児童128名での一斉の田植え。学校と地域をつなぐ学校支援協議会の協力で、地域の方々約70名、総勢200名の地域ぐるみでの田植えとなりました。子供達は、泥だらけになりながら地域の方々と一緒に楽しく田植えをしました。



秋の稲刈りまで、草取りをはじめ様々な作業を水田の持ち主の方に指導していただきながら行います。もち米として食べられるようになるまでには、たくさんの手間

がかかることを体験をとおして学ばせていきます。もち米は、ふかして給食の時間に食べたり、餅つきをしたり、バザーで販売したりする予定です。

また、本校の敷地内には広い畑もあります。畑の先生と児童がお呼びしている地域の方の指導の下、土の温もりを感じながら苗を植え、世話と観察を続けています。収穫した野菜を使った献立を考え、調理して食べる予定です。

(編集担当から：この投稿は6月に頂きました。)



# 投稿

## おすすめ給食メニュー

宇都宮市立豊郷北小学校

宇都宮市立豊郷北小学校では、地域の食材をたくさん使用するようにしています。特にお米の新米の時期には、子供たちから「新米のいい香りがする!」「お米が光っている!」という声が聞こえてきます。また、今年度からは米飯給食が週4回に増えたので、今回は学校オリジナルの人気混ぜごはんを紹介します。

学校栄養士 南木 亜沙美



### 牛肉とごぼうの混ぜごはん【材料・一人分】(切り方)

牛こま肉	20g	いりごま	5g
ごぼう	20g (ささがき)	きざみのり	5g
にんじん	10g (千切り)	しょうゆ	3g
えだまめ	5g	さとう	2g
つきこんにゃく	10g (さいの目切り)	日本酒	8g
		ごま油	4g

### 作り方

- ① ごま油をひいたフライパンで、牛肉を炒める。お肉に火が通ってきたらにんじん・ごぼう・こんにゃく・えだまめも炒める。
- ② ①に火が通ったら、調味料を入れて炒め煮にする。
- ③ 味がしみてきたら、いりごまを振る。
- ④ ごはんに具材を混ぜて器によそったら、きざみのりをかけて出来上がり!



豊郷北小学校では、6月29日の「肉の日」に牛肉とごぼうの混ぜご飯を提供しました!! 鶏肉や豚肉でも、作れるので是非試してみてください。



# 公益財団法人栃木県学校給食会の目的

本会は、栃木県内の学校教育活動の一環として行われる学校給食の円滑な実施および充実、発展に努めることにより、学校給食における「食育」の推進を支援し、広く児童・生徒の心身の健全な発達に寄与することを目的とする。

## 栃木県学校給食会の歩み

(第5回 組織・役員 編)

- 1957年(昭和32年) 財団法人栃木県学校給食会を設立  
 役員は「会長・副会長」制とし、**栃木県教育委員会教育長が会長に就任**  
 (昭和50年6月まで歴代の県教育長が就任)  
 「理事長」を事務方として、**栃木県教育委員会健康教育課長が就任**  
 (昭和48年7月まで歴代の県教委健康教育課長が就任)
- 1975年(昭和50年) **栃木県市町村教育委員会教育長会会長が会長に就任**  
 (宇都宮市教育委員会 教育長)  
**財団法人栃木県学校給食会事務局長が県の推薦を受けて理事長に就任** (昭和48年7月から)
- 1977年(昭和52年) **創立20周年記念事業**  
 会長 栃木県市町村教育委員会教育長会会長  
 (宇都宮市教育委員会 教育長)  
 理事長 財団法人栃木県学校給食会事務局長
- 1987年(昭和62年) **創立30周年記念事業**  
 会長 栃木県市町村教育委員会教育長会会長  
 (宇都宮市教育委員会 教育長)  
 理事長 財団法人栃木県学校給食会事務局長
- 2003年(平成15年) 会長 栃木県市町村教育委員会教育長会会長  
 (宇都宮市教育委員会 教育長)  
**理事長 元栃木県小・中・県立学校長等が県の推薦を受けて理事長に就任**
- 2007年(平成19年) **創立50周年記念事業**  
 会長 栃木県市町村教育委員会教育長会会長  
 (宇都宮市教育委員会 教育長)  
 理事長 元栃木県小学校長
- 2012年(平成25年) **公益財団法人栃木県学校給食会に移行**  
 会長制から理事長制に改組する  
**評議員会において理事を選任し、理事会において理事長を選定する**
- 2017年(平成29年) **創立60周年を迎える**



(記念誌)

### 編集者より

夏休みも終わり、各学校では、子どもたちの元気な声が校舎内から聞こえてきていると思います。実りの秋に向かってさらに成長していった欲しいと思う次第です。

今号につきましては、本会評議員の栃木市教育委員会教育長 赤堀明弘様にご提言をいただきました。心より厚く御礼申し上げます。

7月28日に開催した「とちぎ学校給食フェア」におきましては、県内各地から多数の学校給食関係者のご参加をいただき、行事報告のとおり大盛会のうちに終了できました。これも皆様のご協力の賜物と思います。誠にありがとうございました。

特集としては、県や県教委からの協力要請を受けております地場産物の活用です。その一助となればと考え、学校給食会が開発した地場産物を使用した商品や各市町の献立事例の一部を、写真にてご紹介いたしました。給食献立作成の折に参考にいただければ幸いです。