

Vol. 17

2020.
February

学校給食会刊



今が食べごろ「いちご」

目次 Contents

1 あいさつ
「公益財団法人栃木県学校給食会理事長 高橋 正彦」

2 職員紹介、貸会場案内

3-4 行事報告
「とちぎ学校給食フェア2019」

5-6 新規採用栄養士さん紹介

7 行事報告
「令和元年度 栃木県学校給食調理従事者等食育研究大会」

8 感謝の言葉

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649

TEL.028-656-6511 (代)

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

February 2020 Tochugiken Gakko Kyushoku Kai

ごあいさつ



公益財団法人栃木県学校給食会
理事長 高橋 正彦

あけましておめでとうございます。

前理事長の佐藤 仁氏が退任されたことに伴い、理事長に就任いたしました。微力ではございますが精一杯つとめてまいりますので、ご支援の程よろしくお願い申し上げます。

さて、昨年5月より元号が「令和」と改まってから初めての年明けとなり、大きな時代の節目を迎えています。おりしも、本年は東京オリンピック・パラリンピックが開催され、食文化をはじめ日本の素晴らしさを世界に発信できるよい機会となるなど、新時代の幕開けにふさわしい年でもあります。「令和」には相互の発展と調和という願いが込められていると言われます。本会としては、新年号に込められた願いのとおり、学校給食に関わる諸団体が、学校給食や食育の充実にそれぞれの特色を生かして大きな花を咲かせるとともに、新しい時代における学校給食が学校教育と美しく調和し一層充実・発展するよう、その一翼を力強く担ってまいります。

学校給食や食育に関する課題は、少子高齢化、高度情報化、グローバル化、物流や自然環境の変化等によって一層多様化・複雑化しています。こうした中で、文部科学省は「つながる食育推進事業」を全国で展開し、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、学校を核として家庭や地域を巻き込み、児童生徒の自己管理能力を育もうとしています。4月から実施される新学習指導要領においても、

学校における食育の推進が明確に位置づけられたり、家庭や地域と連携・協働しながら推進していくことが一層強調されたりするなどして、その核となる学校給食への期待や重要性は一層増しています。

翻って学校給食を取り巻く環境は、異物混入や食中毒、食物アレルギーへの対応等の安全・安心の確保、給食物資や燃料費、人件費の高騰などによって厳しさを増しています。

これらを踏まえ本会では、価格の値上げを極力避けるため積立金を取り崩したり、スケールメリットを生かした共同購入を進めたりして、給食物資の安定供給を支えてまいります。また、安全・安心な物資供給については、関係諸機関・団体の皆様のご協力を得て、給食物資の栄養や品質を吟味・検討する各種委員会を組織的・計画的に実施するなどして、その徹底に努めてまいります。さらに、関係諸団体の皆様の研修等に対して助成事業を行ったり、改正学校給食実施基準に則った給食用パンや地場産物を使用した食品の開発等を行ったりするなどして、学校給食と食育の充実を支援する公益事業を積極的に展開してまいります。

こうした公益財団法人として諸事業を展開し、児童生徒や保護者の皆様、教職員の皆様の笑顔あふれる学校給食の実現や食育のさらなる充実のために、栃木県学校給食会職員一丸となって取り組んでまいりますので、今後とも、ご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

【職員紹介】

新規入会の職員を紹介します。



業務課

主事 糸井 翼
調理受託担当
2019年 4月入会



総務課

係員 山本 正弘
経理担当
2019年 2月入会

【新事務所棟 ご利用可能な施設について】

事前に空き状況をご確認いただき、会場借用書にて申し込ただければ調理実習、会議等にご利用いただけます。(原則無料)



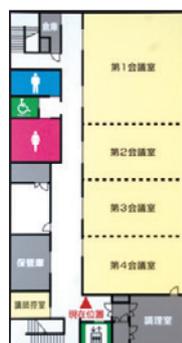
更衣室(男女別)



調理実習室(調理台9台+師範台1台)



小会議室(座席8)



会議室
第1、第2、第3、第4(通常は食堂)

- ・パーティションで分割できます。
- ・長テーブル:3人掛けの座席となります。
- ・全て開放すれば200以上の座席を設置可能です。
- ・待合室(講師用)

駐車場は約200台(第1、第2駐車場)

※駐車場は現在、旧事務所解体にともないスペースが限られております。詳細についてはお問い合わせ下さい。
※貸会場の詳細につきましては、本会総務課まで、お問い合わせをお願いします。

とちぎ 学校給食フェア2019



開会式

主催者挨拶

公益財団法人
栃木県学校給食会
高橋 正彦 理事長



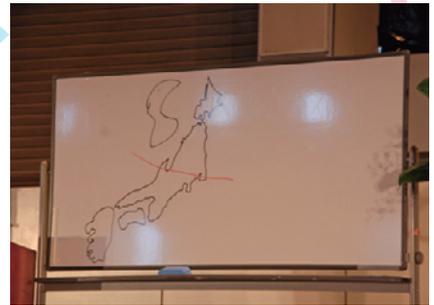
来賓挨拶

栃木県教育委員会
学校安全課課長
伊澤 純一 様



食育講演 「ダニエル流 食と健康」

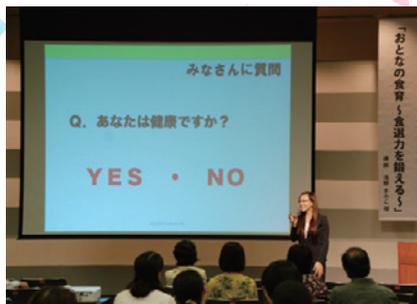
講師 山形弁研究者 ダニエル・カール 様 【大展示場】



ユーモアあふれる山形弁の講演で、先生の温かい人柄を感じてか、会場は大いに盛り上がりました。
写真③ 長く滞在していらしたという佐渡島に思い入れが強いようです。

講話 「おとなの食育 ～食選力を鍛える～」

講師 管理栄養士 栄養コンサルタント 浅野 まみこ 様 【小展示場】



子ども達への食育は推進されていますが、「おとな」の食育も必要ではないでしょうか。
健康的な生活を送るには、大人でも子どもでも「食」の大切さは変わりません。

展示会場



93の業者(約300名)が出展して、約750名の学校給食に携わる方々が参加され、試食や商品の紹介が行われました。

給食会コーナー



本会職員考案の県産食材をふんだんに使用したピザ風「ナン」の試食は大変好評でした。

オリジナルレシピ「やっぱりとちぎナンです」



<作り方>

- ①大豆ミートを熱湯で戻し、コンソメ・おろしにんにくをからめる
- ②サラダ油におろし生姜を入れて、豚ひき肉・大豆ミートを炒める
- ③酒・醤油・砂糖・オイスターソースで調味する
- ④ねぎを入れる、片栗粉でとろみをつける
- ⑤ナンに④、パプリカ、揚げかんぴょう(※)、最後にチーズを振りかける
- ⑥200℃のオーブンで6分焼く

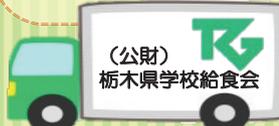
～揚げかんぴょう～

- ①かんぴょうを軽く3分程茹でた後水を切り、米粉をまぶす
- ②140℃で13分、油で揚げる

※下線部は米養生の先生にアイデアをいただきました。ご協力ありがとうございました。

<材料(1人分)>

- ・冷凍ナン・..... 1枚(50g)
- ・豚ひき肉・..... 15g
- ・大豆ミート・..... 5g
- ・おろし生姜・..... 0.8g
- ・酒・..... 2g
- ・醤油・..... 5g
- ・みりん・..... 4g
- ・上白糖・..... 3g
- ・オイスターソース・..... 1g
- ・片栗粉・..... 1g
- ・冷凍ねぎスライス・..... 8g
- ・パプリカ・..... 3g
- ・かんぴょう・..... 15g
- ・シュレットチーズ・..... 3g
- ・かんぴょう・..... 3g
- ・米粉・..... 3g
- ・揚げ油・..... —



new
adoption

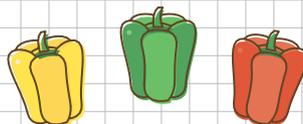


新規採用

「栄養士としての抱負」

小山市立桑中学校

学校栄養士 植木 由香里



私が小学生の頃に食べた給食で、強く印象に残っているメニューがいくつかあります。その1つはかんぴょうを使ったグラタンです。こってりとしたイメージの強いグラタンも、こんなにさっぱりと食べることができるのだと幼いながらに驚いた記憶があります。そして、このメニューがきっかけとなり、かんぴょうが栃木県の特産物であることをしっかりと覚えることが出来ました。更に印象的だったのは、国際交流週間にあわせて出していた、タイ料理のトムヤムクンです。辛味と酸味の効いたスープは、当時の私にとっては少し大人の味で、すんなり美味しいと感じることはできませんでしたが、世界には様々な料理があるのだなあと海外の食にも興味を持つきっかけとなりました。

毎日の給食を楽しみに学校に通っていた私も、今では学校栄養士として給食を提供する側となりました。当時の私が、給食を通し、生まれ育った栃木県の特産物を知り、世界の料理に興味を持つことができたように、子ども

たちが新しい味に触れ、様々なことに興味を持つきっかけとなるような給食を提供できるよう工夫していきたいと思っています。

現在私は、小山市立小山北学校給食共同調理場で、桑中学校と絹義務教育学校の5～9年生へ約700食を提供しています。

栄養士としての勤務自体が初めてのため、悪戦苦闘の日々ですが、温かく見守ってくださる教職員の方々やベテランの調理員の皆様のご協力により、これまで無事に給食を提供することができています。また、相談に乗ってくださったり、助言をくださったりする指導員の先生や先輩の先生方には感謝の気持ちでいっぱいです。

課題はたくさんありますが、まずは、衛生管理に十分に気をつけ、安心安全な給食を提供できるよう努めていきたいと思っています。

至らぬ点が多々あるかと思いますが、今後ともご指導のほどよろしくお願いいたします。

栃木市立大平中学校(大平学校給食センター)

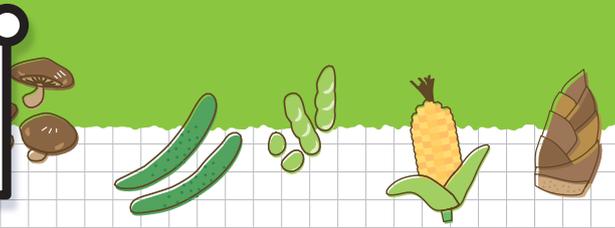
学校栄養士 高橋 彩乃



学校栄養士として働き始めてあっという間に半年が経ちました。この半年間で、子ども達、学校の先生、栄養士の先生、調理員さん等多くの方と出会い、いろいろな経

験をし、刺激的な毎日を過ごしています。昨年までは、病院に勤務していたので、病気の大人を対象としていましたが、健康な子どものための給食のため、考えが大きく変

栄養士さん紹介



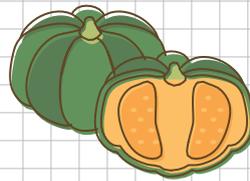
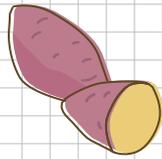
わかりました。日々の業務は、分からないことばかりで、配属先の大平学校給食センターにいらっしゃる栄養士の先生方や調理員さんに助けられながら、なんとか毎日仕事を行っています。

私が、学校給食に関わりたと思ったのは、子どものころの給食の時間が大好きだったからです。家では出ないようなバラエティーに富んだメニューが出て、みんなでワイワイ食べる学校給食が好きでした。そんな好きだった学校給食に関わる事ができて、とても嬉しく感じるとともに、子ども達の成長を支える仕事という事に責任も感じています。

まずは、栄養管理、衛生管理をはじめとする栄養士とし

ての基本になる業務を滞りなく行えるようにしたいです。今は衛生管理など判断を求められたとき、判断に迷うことばかりです。これから沢山勉強し、安心・安全で栄養バランスに配慮した給食が提供できるようにしたいです。また、余裕ができれば、給食時間に積極的に訪問し、子ども達の様子を見ながら食に関する指導を行ったり、調理員さんと新しいメニューを考えたりしたいと思います。

まだまだ未熟ですが、先輩方から多くの事を学び、仕事に活かしていきたいと思います。至らない点が多々あると思いますが、これからもご指導のほどよろしく願います。



大田原市立若草中学校

学校栄養士 白土 星夜

私の夢は、学校給食をとおして、給食そして食べることが好きな児童・生徒が増えることです。

私は、学校給食が好きという理由で栄養士を目指しました。なぜ給食を好きになったのかについて、学生のころ就職活動をしながら考えました。学校で唯一の楽しみの時間だったから、家で食べたことのないものが食べられるから、おかわりじゃんけんで勝つことが嬉しいから、給食委員の仕事が好きだったから。理由はたくさんあるように思います。その楽しい給食が高校に上がった際になくなったことが、栄養士という職業に興味をもつきっかけになりました。給食がまた食べたい、給食って誰が作っているのだろう。そんなことを考えていると、栄養士という職業にたどりつきました。私にとって楽しい大好きな時間をくれた給食の先生になって、今度は私が楽しい時間を作ってあげたい。この思いが、私の栄養士として働く原動力になっています。

現在私は自校式給食の中学校に勤務しています。自校式でよかったと思うのは、生徒との距離が近いことです。生徒が給食を楽しみにしている様子が良く分かり、このおかずの味付けが苦手だという声を直接聞くことができます。また、この原稿の内容を考えている時に、一年生の女子生徒に「先生はどうして栄養士になったの?」と聞かれました。「給食が好きだから栄養士になったんだよ。給食は好き?」給食をとおしてこのような会話ができて、私を感じてきた給食、そして食べることの良さを伝えられるよう、日々の仕事に努めて行きたいです。

学校栄養士として勤めて半年経ちますが、一人職で戸惑うことが多い中で、周りの人に助けられていることを日々感じています。生徒に楽しい給食を届けるために、周りの人とのつながりを大切に、学ばせていただくことで、夢が実現できるようにしたいです。至らない点が多々あると思いますが、ご指導のほどよろしく願います。

令和元(2019)年度 栃木県学校給食調理従事者等 食育研究大会



司会進行
武田 幸雄 副会長
(日光市立鬼怒川小学校長)

開催

目的: 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、資質の向上及び食育の推進・充実を図る。

日時: 8月21日(水)

場所: 栃木県教育会館大ホール

主催: 栃木県学校給食研究会

共催: 栃木県教育委員会、栃木県学校給食会、栃木県学校給食センター研究会、栃木県学校栄養士会

・県内各地から学校給食関係者が約250名参加

・学校給食調理員等永年勤続者表彰、講演と講話による研修会を実施

主催者挨拶



樽井 圭子 会長
(宇都宮市立五代小学校長)

来賓祝辞



伊澤 純一 課長
(栃木県教育委員会)



高橋 正彦 理事長
(栃木県学校給食会)

児童代表の感謝のこトバ



宇都宮市立五代小学校
6年生 高松 あこ さん
次ページに全文掲載

永年勤続表彰に関しては、今年度は被表彰者の該当なし

演題 「学校給食におけるリスクマネジメント」

講師 栃木県教育委員会事務局 学校安全課

副主幹 塚原 治子 先生



演題 「子供たちに食べさせたい和食～

後世へ世界遺産和食を伝えていく～」

講師 和食了寛 店主 田巻 了寛 先生



感謝の言葉



宇都宮市立五代小学校6年
高松 あこ

いつもおいしい給食を作ってください、ありがとうございます。私は給食がだいすきです。

小学校に入学して六年間、友達と一緒に楽しく食事をする給食の時間には、さまざまな思い出が残っています。お休みの人がいて残ったものがあると、欲しい人が集まってジャンケンをするのですが、私はそのジャンケンをいつも楽しみにしています。ジャンケンに勝っておかずやデザートを食べられたときは本当に幸せで、よりおいしく感じられるのが不思議です。たまに苦手なメニューも出ることがありますが、少しずつ努力してだんだん食べられるようになりました。六年生の私は苦手なものを食べられるようになっただけでなく好きになってしまったものもあり、おいしく作ってくださった調理員さん達にはとても感謝しています。

私の学校には700人くらいの子供が通っています。700人分の給食を10人の調理員さんで作ってくださっているそうです。朝早くから作り始め、お昼には私たちが食べられるようにしてくださる。すごいことだと思います。

食事のあいさつに「ごちそうさま。」があります。「ちそう」の意味は、本来走り回るです。人をもてなす為に汗を流して走り回るように忙しい思いをして食事の準備をしてくださった方への感謝の気持ちを込めた言葉です。

調理員さん達は、給食が始まる何時間も前から私達の為に汗を流しながら給食を作って下さっています。本当にありがたいことです。

そして毎日、食の安全や栄養面、衛生面を考えながら、たくさんの量を作ってくださいありがとうございます。

これからもどうかお体に気を付けて、おいしい給食を作ってください。心を込めて言いたいです。「ごちそうさまです。これからもよろしくお願いします。」



那須町 南ヶ丘牧場

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649

TEL.028-656-6511(代)

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