

Vol.18

2021  
March

# 学校給食会だより



今が食べごろ「デコポン」

## 目次 Contents

1 ごあいさつ

2-6 冷凍食品取扱品目一覧

7-11 新規採用栄養士さん紹介

12 全学栄 救給シリーズ紹介



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>

# 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



本年度は新型コロナウィルスの蔓延によって、日本はもとより世界中の社会経済活動が著しく制限され、人類社会に極めて深刻な影響を与えていくところです。栃木県においても、二度にわたって緊急事態宣言が発出され、不要不急の外出自粛や事業所等の営業時間の短縮など厳しい要請が行われました。解除された今もなお、段階的な緩和が続いているところです。皆様の所属されている学校や給食センター・共同調理場、事業所、地域等においても、感染拡大防止に努められてきたことと存じますが、依然として先行きが不透明で不安な日々が続いていることと思います。

本会においても、昨年度末の3月の学校臨時休業に始まり4月・5月の休業によって給食用食材の提供が停止され、運営が大変厳しい状況に立たされました。また、7月末に予定されていた本県主催の全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会をはじめ学校給食に係る様々な催しや会議も内容を制限したり中止したりするなど、諸事業の推進にも大きな支障が出たところです。

このような中、本会においては、文部科学省の委託を受け、臨時休業中にキャンセルになった給食物資の支払い等を補填する「学校臨時休業対策補助金事業」を行ったり、県農政部の委託を受け、学校給食に和牛肉やアユ・ヤシオマスなどを提供する「地産地消元気アップ牛・水産物給食推進事業」を行ったりして、学校給食関係業者や県内の畜産・水産業者の持続化事業を推進することができました。微力ながらコロナ禍の厳しい社会経済状況を支えるため、本会なりの貢献ができたものと考えております。ご理解ご協力をいただいた、国公私立学校並びに関係教育委員会、関係機関・事業所の皆様に改めて感謝申し上げます。

また、コロナ禍の中で学校給食の大きな役割を再認識することができました。学校休業中に子ど

もたちの中には、偏った食事を強いられたり、一人で食事をしたりするなど、栄養摂取や心の安定に課題があるとの報道も見られました。さらに、感染拡大によって貧困等が深刻化し、こうした食に関する格差も一層顕著になってきているようです。翻って、安全・安心で楽しく美味しい給食は、子どもたちの心と身体づくりに重要な役割を担っていることがクローズアップされました。一刻も早く、ワクチン接種をはじめ新薬の開発など、この感染症への対処法が確立され、ニューノーマルのもとに、子どもたちの明るく元気な姿が学校に戻り、楽しくおいしい給食が実施されることを切に願っているところです。

令和の時代を迎ましたが、新型コロナウィルス、デジタル化、気候変動への対応等によって、社会の変化は一層激しいものとなっています。本会としても厳しい財政状況の中、本県学校給食の充実のため、持続可能な組織・施設へと変化することが求められています。

そのため、倉庫棟新築による学校給食物資物流センターとしての機能の整備・充実を検討したり、学校給食管理システム（Qネット）のバージョンアップや国際衛生管理基準であるHACCPに則った調理受託業務やパン・炊飯委託業者への指導の強化を図ったりしているところです。この他、児童・生徒数の減少、給食用食材の値上がり、衛生管理の徹底やアレルギー対応、地産地消の推進、食品ロスへの対応など、本会には様々な課題があります。

本会としては、こうした課題を踏まえ、未来を担う子どもたちのために、皆様のご指導・ご助言をいただきながら「信頼される学校給食会」の実現に向けて努力してまいりたいと考えております。今後とも一層のご理解とご支援を賜りますようお願い申し上げます。

# 冷凍食品取扱品目一覧

令和2年度2月から令和3年度4月取扱いの冷凍食品です。価格や栄養成分・アレルゲン等は別途お送りしている一覧表をご確認ください。

## 重 点 品 目

### 1 白身魚フライ(ほき)

銘柄 日本水産

規格 50g・60g



商品説明 新鮮なほきを使用し、化学調味料を使用せず、塩のみで味付けした白身魚フライです。国内工場生産品です。

### 3 あじフィーレフライ

銘柄 (日本給食食品連合会) ニッカネ

規格 30g・50g



商品説明 あじのフィーレを食べ易いフライに仕上げました。この商品にはあじの骨が残っている場合がありますので、お召し上がりの際はご注意ください。

### 5 FMうす味野菜いろいろ肉団子

銘柄 日東ベスト

規格 1kg



商品説明 『うす味シリーズ』フレンズミール【卵、乳、小麦不使用】食塩相当量(100g当り) 0.7g 野菜入り肉団子25g×25個+タレ375gボイルパック。鉄分、食物繊維、カルシウム豊富

### 7 栃木県産豚肉コロッケ

銘柄 日東ベスト

規格 60g・80g



商品説明 栃木県産の豚肉を使用し、ほくほくしたじゃがいもでまとめ、軽い味付けに仕上げました。

### 2 いわしごま味噌煮(栃木県産味噌使用)

銘柄 津田商店

規格 40g×10・50g×10



商品説明 国産まいわしきを、たっぷりのゴマと当社独自の味噌タレで仕上げました。高压処理をしておりますので、骨まで柔らかく食べていただけます。

### 4 FMうす味国産鶏豚使用のハンバーグ

銘柄 日東ベスト

規格 40g・50g・60g・80g・60g×10・80g×10

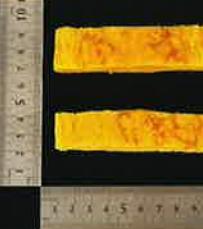
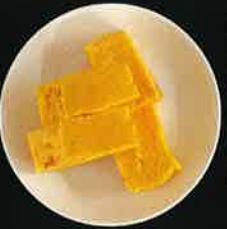


商品説明 『うす味シリーズ』フレンズミール【卵、乳、小麦不使用】国産鶏肉、豚肉を使用したジューシーなHBの食塩相当量を更にカットしました。鉄分、食物繊維、カルシウム豊富。

### 6 (特)厚焼卵 8カット・(特)厚焼卵 10カット

銘柄 ニチレイフーズ

規格 500g

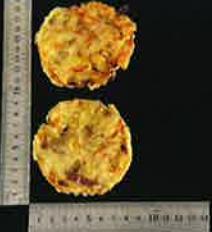


商品説明 鉄鍋を使った独自の焼成技術が、ふんわりとした手作り感あふれる厚焼卵を作り出しました。

### 8 大豆かき揚げ(栃木県)

銘柄 (金沢フード) ピアット

規格 40g・50g



商品説明 栃木県産大豆と小麦粉を使用したかき揚げです。玉ねぎ・さつまいも・人参も加え、様々な素材の甘みが感じて頂けます。

# 冷凍食品取扱品目一覧

## 準重点品目

### 9 子持ちカラフトシシャモフライ

銘柄 極洋

規格 20g



**商品説明** 新鮮な子持ちししゃもを使用。頭や骨も柔らかく食べられるため、カルシウムをたっぷりとることができます。

### 11 さんまゆずすだちおろし煮

銘柄 (トージツフーズ) 太平商事

規格 4号×10・5号×10



**商品説明** さんまを骨まで食べられるよう加工し、おろしのタレを二種類の果汁の酸味と甘みのあるさわやかな風味で仕立て味付けました。  
(4号×10 : 約28g×10+タレ120g・5号×10 : 約35g×10+タレ150g)

### 13 宗田かつおのゆずみぞれ煮

銘柄 津田商店

規格 40g×10・50g×10

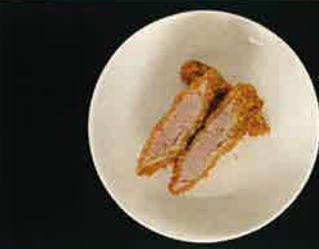


**商品説明** 栃木県産ゆず果汁を使用したおいタレで仕上げた、宗田かつおの煮付です。高圧処理をしておりますので骨まで食べていただけます。

### 15 手切りヒレカツ

銘柄 四国日清食品

規格 30g・40g



**商品説明** 化学調味料、合成着色料無添加。卵・乳成分のアレルゲンを含む原料不使用。脂肪が少ないので柔らかくジューシーなヒレ肉を安心安全の国内工場で、一枚一枚丁寧に手切りし、サクサク衣で包んだ不定形のヒレカツです。ヒレ肉独特の旨味と柔らかさ、衣のバランス感をお楽しみ下さい。

### 10 いわしマーマレード煮

銘柄 (トージツフーズ) 太平商事

規格 4号×10・5号×10



**商品説明** いわしを骨まで食べられるよう加工し、マーマレードを加え、洋風の献立にも合うよう仕上げました。  
(4号×10 : 約28g×10+タレ120g・5号×10 : 約35g×10+タレ150g)

### 12 さんま梅煮

銘柄 津田商店

規格 40g×10・50g×10



**商品説明** 脂ののったさんまを切身にし、紀州産梅肉と岩手県産赤しそ葉を使用した特製タレで仕上げました。ほのかなしそ風味ただよう弊社オリジナル品です。高圧処理をしておりますので骨まで食べていただけます。

### 14 国産豚とさわやかチキンのミンチカツFe

銘柄 四国日清食品

規格 40g・60g



**商品説明** 国産豚と香川県産さわやかチキンを使用し鉄分強化したミンチカツです。化学調味料、合成着色料無添加。卵・乳成分のアレルゲンを含む原料不使用。

### 16 照焼チキンパティFe強化

銘柄 (マルイ食品) SN食品研究所

規格 50g×10・60g×10



**商品説明** 国産の若鶏を使用しています。生玉ねぎをたっぷり使用し、程よい食感に仕上げました。タレは野菜に合う子供たちにも人気のてりやき味（甘めのしょうゆ味）にしました。タレ入りなのでお好みの具材と一緒にサンドするだけで手軽に手作りハンバーガーが楽しめます。てりやき味のタレをからめており、そのままご飯のおかずとしてもご利用いただけます。おいしさはそのままに、鉄を強化しました。（鉄：約3.9mg/100g当たり）

# 冷凍食品取扱品目一覧

## 準重点品目

### 17 Caたっぷりオムレツ(トマトミート)

銘柄 キューピー

規格 40g・60g・40g×10・60g×10



**商品説明** カルシウムがたっぷり入った、ふんわり食感のオムレツです。トマトとひき肉のソースを包んで焼き上げました。アレルギー「乳成分」は含まれません。

### 19 月見スコッチャッグ

銘柄 すぐる食品

規格 50g×10・60g×10



**商品説明** ゆで玉子を味付けしましたミニチで包みました。

### 21 安心逸品春巻Fe(米粉入り)

銘柄 ニチレイフーズ

規格 35g・50g



**商品説明** 皮に米粉を使用した春巻です。具材(豚肉、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、しいたけ)は全て国産を使用しております。着色料、香料、化学調味料を使用しておりません。不足しがちな鉄分を加えました。

### 23 焼き目付き国産肉餃子SC(鉄・Ca)

銘柄 ヤヨイサンフーズ

規格 18g・24g



**商品説明** 国産の主原料を使用した焼き目付きの餃子です。アレルギー物質・栄養面にも配慮し、卵・乳成分・ごま原材料を不使用、不足しがちな鉄・カルシウムを添加しました。

### 18 具たっぷりスペイン風・具たっぷりスペイン風オムレツ 10カット オムレツ 12カット

銘柄 すぐる食品

規格 600g

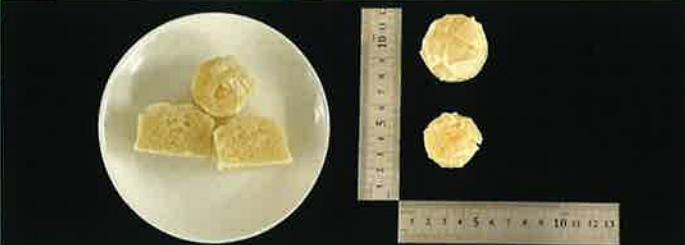


**商品説明** ジャガイモ、たまねぎ、鶏肉、ほうれん草を使用した具だくさんのスペイン風のオムレツです。

### 20 無添加えびしゅうまいFe

銘柄 四国日清食品

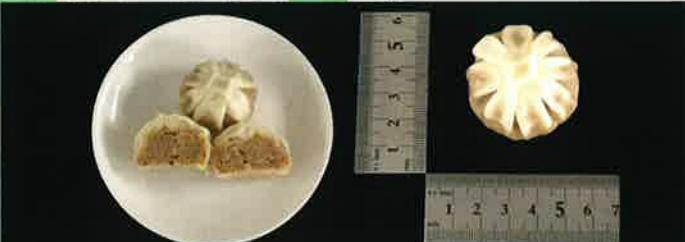
規格 18g・30g



**商品説明** えびの自然な食感や風味が味わえます。化学調味料、合成着色料無添加。卵、乳成分のアレルゲンを含む原料不使用。

### 22 包焼(中国原料・ごま油抜き)

銘柄 (隆峯) SN食品研究所 規格 25g



**商品説明** 国産豚肉をベースに国産野菜をたっぷり配合して、飽きのこない味付けです。中国原料は使用していない製品です。

### 24 水餃子(鉄・Ca)

銘柄 ヤヨイサンフーズ

規格 600g



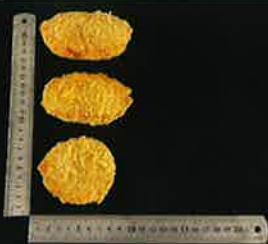
**商品説明** 国産のキャベツ・豚肉・鶏肉・ネギをモチモチした食感の皮で包みこんだ、スーパーの具材におすすめの水餃子です。アレルギー物質・栄養面にも配慮し、卵・乳成分原材料を不使用、不足しがちな鉄・カルシウムを添加しました。1袋60個入

# 冷凍食品取扱品目一覧

## 25 デリカえびカツ 卵乳なし

銘柄 大関食品

規格 40g・50g・60g



**商品説明**

えびを漬さずにそのままの状態で入れていますのでえび本来の旨味と食感が損なわれていません。卵乳アレルギー対応の商品です。中身のえびとすり身の比率は6:4です。

## 26 サクッとこんなに国産コーン

銘柄 (サンビ) 名給

規格 40g・60g



**商品説明**

国産コーンを100%使用したコーンコロッケです。

## デザート

### 27 アセロラゼリー(Fiber&Fe入り)

銘柄 ニチレイフーズ

規格 40g



**商品説明**

レモン果汁の約34倍のビタミンCが含まれるアセロラの果汁を使用したゼリーに食物繊維と鉄分を加えました。1カップで鉄分約3mg、食物繊維約3g、ビタミンC約100mg。紙蓋、紙容器、紙スプーン使用 単箱ガゼット袋入り

### 28 つぶつぶレモンゼリー

銘柄 (マルハニチロ) SN食品研究所

規格 40g



**商品説明**

レモンの粒を入れた、さわやかな味わいのゼリーです。デザートに最適なさっぱりとした口当たりです。

### 29 国産アップルフレッシュ

銘柄 日東ベスト

規格 50g



**商品説明**

国産の角切りりんご果肉を爽やかな、りんごゼリーでまとめました。カルシウム、鉄分、ビタミンC豊富。

### 30 安心逸品 果汁たっぷり国産みかんゼリー(VC&Fe)

銘柄 ニチレイフーズ

規格 40g



**商品説明**

着色料、化学調味料、香料不使用の安心逸品Rシリーズです。国産のみかん果汁を80%と、粒々果肉20%使用し、みかんそのものを食べているような味わいに仕上げました。不足しがちなビタミンCと鉄分を加えました。紙蓋、紙容器、紙スプーン使用 単箱ガゼット袋入り

### 31 国産いよかんゼリー

銘柄 (マルハニチロ) SN食品研究所

規格 40g



**商品説明**

甘酸っぱい風味が広がる、国産いよかんの濃縮果汁を配合したゼリーです。

### 32 豆乳とココアのデザート(Fe・Ca入り)

銘柄 テーブルマーク

規格 40g



**商品説明**

栄養価の高い豆乳で作ったぷるんとした食感のココア風味デザートです。1個で鉄分を約0.7mg、カルシウムを約45mg摂取できます。

# 冷凍食品取扱品目一覧

## デザート

### 33 お米deガトーショコラ

銘柄 日東ベスト

規格 30g



**商品説明** カカオの風味を活かし濃厚な味が広がる、しっとりとした食感のガトーショコラです。鉄分、食物繊維豊富、原材料に卵、乳、小麦を使用していません。

### 35 フレンズクレープ(みかん)

銘柄 日東ベスト

規格 35g



**商品説明** ヨーグルト風味のクリームと、ほどよい酸味が広がるみかんソースを組み合わせました。鉄分豊富、原材料に卵、乳、小麦を使用していません。

### 37 原宿ドッグミニ(チーズCa入り)

銘柄 ニチレイフーズ

規格 40g



**商品説明** チーズをワッフル生地で包み、焼き上げました。食べやすいワンハンドスナックです。1本ずつ個包装しています。

### 39 アレンジダイスゼリー・国産シャインマスカット(鉄・Ca)

銘柄 ヤヨイサンフーズ

規格 1kg



**商品説明** 国産のシャインマスカット果汁を使用した、爽やかな風味と上品な香りが特長のゼリーです。

### 34 お米de国産りんごのタルト

銘柄 日東ベスト

規格 35g



**商品説明** りんごジャムを使用したタルトです。鉄分、ビタミンC、食物繊維豊富。卵、乳、小麦粉不使用。

### 36 New2つのプチシュー(カスタード&チョコ)

銘柄 テーブルマーク

規格 24g



**商品説明** 2種類のかわいいプチシュークリームを1つの袋に入れました。さらに鉄分を強化し、栄養面もサポートします。

### 38 いちごプリンCa

銘柄 ヤヨイサンフーズ

規格 40g

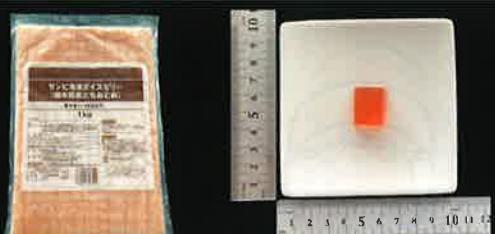


**商品説明** イチゴミルクをイメージしたプリンに、さわやかな酸味のイチゴソースを合わせました。

### 40 冷凍ダイスゼリー(栃木県産とちおとめ)

銘柄 (サンビ) 名給

規格 1kg



**商品説明** 栃木県産とちおとめを使用したダイス状にカットされたゼリーです。

# 新規採用栄養士さん紹介

今年度、県内で新規採用になりました学校栄養士のみなさまより寄稿いただきましたのでご紹介いたします。

## 学校栄養士としての抱負

宇都宮市立明保小学校 学校栄養士

**堀井 紗子**



私は小学生のころ、給食が好きでした。毎日献立表を見て、給食の時間を楽しみにしていました。私の通っていた小学校には学校栄養士の方がいて、食について教えていただくことができました。ランチルームで食育の授業を受ける機会もあり、とても印象に残っています。そのような環境であったこともあり、食に興味をもつようになりました。私も子供たちに食事の重要性や食事のマナーなどを伝えたいと思い、学校栄養士を目指しました。

そして、今年度より学校栄養士として、宇都宮市立明保小学校で勤務しています。本校は約600食を提供する単独校です。給食を通じて子供たちと接する機会もあり、学校栄養士としてのやりがいを感じています。子供たちのおいしかったという声や給食を食べているときの笑顔で、おいしい給食を届けようと頑張る原動力になります。

私は学校栄養士として、まず、安心・安全な給食を心掛けたいと思います。食中毒の防止のために給食室内の衛生管理の徹底に努めています。そのためにも、衛生管理に関する情報を常に取り入れ、さらに専門的な知識を身に付けていきたいです。

そして、魅力的な献立作成に努めたいと思います。子供たちが毎日楽しみになるような献立作りができるようにしていきたいです。献立が生きた教材となるように地場産物の活用や行事食の提供もしていきたいと思います。

今年度は新型コロナウイルスの影響により例年とは異なる状況で、戸惑うことも多かったですが、学校の先生方や給食調理員さん、近隣の学校栄養士の方々に協力していただき、給食が提供できていると改めて実感することができました。このような状況下で経験したことを活かし、何事にも努力していきたいと思います。学校栄養士として、まず給食の栄養管理を大切にし、給食を通じて子供たちの健康と成長をサポートしていくよう、頑張っていきます。

## 学校栄養士としての抱負

鹿沼市立さつきが丘小学校 学校栄養士

**佐藤 紗音**



「魚が苦手だけど頑張って食べるね！」「今日の給食絶対残さないからね！」

採用されてから初めて授業をさせていただいた際に児童からかけてもらった言葉です。私が子どもたちと一緒に食の大切さについて考えたことによって、児童自身の食に対する意識に変化をもたらすことができ、また、今後の健康に繋がっていくのだと実感できたことは心の底から嬉しかったです。

子どもたちは素直でどのようなことも吸収していく力をもっていると考えます。周りの意識や声のかけ方一つで、大きく変わっていく可能性があることから大きな責任を感じながら業務に当たっています。

私は調理場勤務であることから、児童生徒と関わる機会は少ないです。しかし、給食や学校生活のことについて話すと、子どもたちは食や給食に興味や関心をもってくれました。成長してからも健康でいるための食生活が身に付き、また、食を通して豊かな心になることで自分だけではなく、周囲の人たちの体と心も大事に出来る大人になって欲しいと切に願っています。

学校栄養士として常に軸としてもっていかなければならないと考えていることは安心で安全な給食管理を確実に行うことです。自身で学校給食に関わるマニュアルや情報誌等を読んで記憶し、実践していくことに加えて、先輩方に教えてもらったり、研修会に参加したりと基本となる知識を日々勉強し、身に付けていきたいです。長期的には様々な味に触れる経験や生きた体験などができるような楽しく健康について子どもたちが学べる機会をつくり、伝えていくことに挑戦したいです。

現在は毎日の業務を一つひとつこなしていくことに精一杯ですが、児童生徒の将来にわたる心身の健康のために日々栄養士として何が出来るのかを考え、努力していきたいです。



# 新規採用栄養士さん紹介

## 学校栄養士としての抱負

日光市立足尾中学校 校舎栄養士  
**渡邊 さくら**



「普段の食事で病気やけがを予防できたら…」もともと料理や、食べることが好きだった私は、高校生の時のこんなふとした思いつきから、管理栄養士を目指し始めました。その後進学した大学は、クラス全員が管理栄養士を目指す大学でした。同じ「国家試験合格」という目標に向かって切磋琢磨する友達とは、食にまつわる話をする機会が多く、中でも小・中学校の給食の話は定番の話題でした。そんな学生生活を送る中で、今まで、当たり前のように食べていた学校給食が、年齢が違っても、出身地が違っても、同じようにずっと心の中に残っているものであると気づきました。それがきっかけで学校給食に携わりたいと思うようになりました。そして、国家試験の勉強に加え、栄養教諭免許を取得するための授業や教育実習などを無事に終え、今年度より、晴れて学校栄養士としてのスタートを切ることができました。

現在勤務している日光市足尾学校給食センターは、食数約90食、受配校2校のとても小規模な給食センターです。食数が少ないからこそその課題や悩みは尽きませんが、3名の調理員と共に、毎日徹底した衛生管理のもとで、美味しい給食を提供できるよう頑張っています。また、近隣に他の学校がない地域かつ一人職という不安がありました。同市の栄養士の先輩方をはじめ、調理員の皆さん、所属校である足尾中学校、受配校の足尾小学校の先生方のご指導をいただきながら、日々給食を提供することができます。

まだまだわからないことがあります。小規模であることを活かして、受配校2校に寄り添いながら、子どもたちの健康と成長をサポートしていくことを考えています。また、子どもたちが将来大人になったときに、「先生給食の時にこんなこと言っていたな」と日々の食生活に気をつけたり、「給食で出たあがれがおいしかったな、給食楽しかったな」と給食を思い出して、温かい気持ちになったりしてもらえるような給食を提供するべく、努力していきたいと思っています。

## 学校栄養士としての抱負

茂木町立茂木小学校 校舎栄養士  
**石田 結衣**



学校栄養士として働き始めてから、約半年が経ちました。今年は新型コロナウイルスの影響で、通常通りに給食を提供出来るようになったのは6月でした。それまで突然の休校や分散登校の対応に追われ、あっという間に2ヶ月が過ぎてしまったように感じます。まだ安心出来ない状況ではありますが、毎日子どもたちに給食を提供出来ることを嬉しく思います。

現在、私は茂木町立学校給食センター勤務で、小学校4校、中学校1校に約850食を提供しています。これまで保育園栄養士、保健センター栄養士を経験してきました。昨年までは赤ちゃんの離乳食相談や病気の方の栄養指導、健康教室の運営などの仕事をしていました。久しぶりに給食に関わる仕事をしていくなかで、衛生管理や発注など、自分1人で判断するのが不安なことが沢山あります。また、茂木町で1人の学校栄養士ということもあり、孤独を感じることも多いですが、センター所長や調理員さん、学校に行くといつも気にかけてくださる教職員の方々のおかげで様々な困難を乗り越えることが出来ました。今年は感染予防のため、教室で静かに給食を食べる子どもたちの姿しか見ることが出来ず、少し寂しい気持ちもありますが、コロナ禍でも子どもたちの心が明るくなるような給食を提供できるよう努力していきたいと思います。学校行事の簡略化や休日の外出制限が多い中でも季節を感じられるような工夫をして、新しいメニューも少しずつ増やしていきたいです。給食が子どもたちにとって、登校する楽しみの一つになれば嬉しいです。

まだまだ未熟ですが、周りの方から学び、茂木町の給食をより良いものにしていきたいです。至らない点が多くあると思うのですが、ご指導のほどよろしくお願ひいたします。

## 学校栄養士としての抱負

壬生町立南犬飼中学校 校舎栄養士  
**追川 奈波**



私の姉は、高校生の頃、拒食症でした。ダイエットを始めた姉は、ご飯を全く食べなくなりました。するとみるみるうちに細くなり、不健康な体になっていました。異変にやっと気が付いた姉は、少しずつ食べるようにになりました。そして健康的になった姉の様子を見ていた私は、食の大切さを実感しました。このことを通して、私は食の大切さを人に伝えたいと思い、栄養士になりました。そして誰に伝えたいかと考えたときに、これからの成長に大きな影響を与える子どもたちだと思いました。

昨年までは学校栄養士業務嘱託員として、小学校で働いていました。その小学校には、全く給食を食べることのできなかった

# 新規採用栄養士さん紹介

児童がいました。担任の先生と連携して、給食指導を行っていたある日、その児童が完食した食器を職員室まで見せに来てくれました。すごくうれしかったことを昨日のことのように覚えています。ずっと学校で、子供たちの心身の成長をサポートしたいと思い、現在の職に就きました。

現在は、自校方式の中学校に勤めています。新型コロナウイルスの影響で6月から給食が開始になり、分散給食や配膳のしやすい献立にして、例年とは違ったスタートになりました。初めての対応に、戸惑うことも多く、正直今も何が正しいのかわかりません。しかし栄養士の先輩方や周りの先生方・調理員さんなど一人職とは感じない程、多くの方に助けていただき、これまでやってくることができました。

今はまだ日々の業務で精一杯ですが、食べることの大切さを伝えたいという思いを叶えられるよう、まずは安全安心な給食を提供できるよう努めていきたいです。

至らない点が多くあると思いますが、これからもご指導のほどよろしくお願ひいたします。

## 学校栄養士としての抱負

壬生町立稲葉小学校 校舎栄養士  
**鈴木 美希**



学校栄養士として働き始めて、約半年が経ちました。4月頃コロナ禍で先行きが見えないなか、臨時休業中は給食管理について、校長先生を始めとして、色々な先生方のご協力のもと、対策を考えていきました。6月から学校が再開し、給食は簡易給食から始まり、徐々に通常給食に移行していくにつれ、子供たちの笑顔が増えていき、学校栄養士としての働きがいを強く感じるようになりました。

現在私は、壬生町立稲葉小学校共同調理場で勤務しており、親子給食方式で、食数は約250食、稲葉小・羽生田小・藤井小と3校へ給食を提供しています。稲葉小共同調理場の好きなところは、たくさんありますが、配属されて特に自慢なところは、自校調理の良い点と、共同調理場の良い点を兼ね備えているところです。

まず、子どもたちとの距離が近く、給食時間の子どもたちの様子を毎日見ることができます。そのため、担任の先生との連携がとりやすく、また子供たちからの素直な感想も聞くことが出来たため、日々の業務に反映しやすいです。また、共同調理場として、他校の先生や調理従事者と、密な連携を取り、送りだした給食に対しても、自校調理と変わりない品質のものを配送できるよう業務を行っています。

また私は、学校栄養士として給食を提供しているなかで、心にとめていることがあります。それは「何食提供を行ってもその子にとっては、1食である」という言葉です。日々何食も提供していると、1食に対しての重みが薄れがちですが、子供たちの目の前にある「1食」を念頭に置いて、安心・安全・美味しい給食の提供を行っていこうと日々奮闘しています。

そして今後は、子供たちに寄り添いながら、食を通して健やかな成長に貢献することができるよう、努力していくとともに、地域の生産農家と協力し、地域の食育にも関わっていきたいと思っています。

## 学校栄養士としての抱負

小山市立萱橋小学校 校舎栄養士  
**館野 真奈**



私が食に対して興味をもち、栄養士を目指したきっかけは、小学校の給食でした。生まれ育った市で夢を実現することができ、幸せに感じています。

現在私は、小山市立萱橋小学校給食共同調理場に勤務し、萱橋小学校と絹義務教育学校の1~4年生へ約300食を提供しています。一人職で戸惑うことが多いですが、先生方や調理員さんにご支援、ご指導いただきながら、これまで無事に給食を提供することができます。ベテランの調理員さんから学ぶことも多く、ほんの少し調味料を加えるだけで味が引き立ったり、食材の切り方を変えたら食べやすくなったり、毎日新たな学びや反省があります。

本校では子どもたちとふれあう機会が多いので、給食の時間に喫食状況を見て回ったり、昼休みに子どもたちから給食の感想を聞いたりすることができます。子どもたちは正直です。「今日の給食おいしかった。」と笑顔で言いに来てくれたり、「この食材は嫌い。」とはっきりと意思表示をしてくれたりします。その感想を手がかりに子どもたちの嗜好を知ることにより、次の献立を考える時には、苦手な食材を克服できるような工夫はないかと考えています。このように、子どもたちから直接感想を聞ける素晴らしい環境で働くことができることを、とても嬉しく思います。また、給食委員会の活動も毎日一緒に行っています。栄養黒板の食材の分類を一人で出来るようになったり、一口メモの放送を上手に話せるようになったりするなど、子どもたちの成長を感じることができ、やりがいを感じています。

今後は、県産食材を使った新しいメニューを考案し、食から栃木県を知る機会を作りたいとも考えています。そして、さらによどもたちが食に興味をもつきっかけになるような、魅力ある給食を目指していきたいです。至らない点も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ひします。

# 新規採用栄養士さん紹介

## 学校栄養士としての抱負

栃木市立大平中学校 校舎栄養士  
南 梨央奈



私は、子ども達が健康的な食習慣を身につけ、将来自身で栄養バランスを考えて食事ができるようサポートしていきたいと思い学校栄養士になりました。実際に半年間働いてみて、学校栄養士の仕事は想像していたよりも大変で、とても気を使うものだと感じています。それと同時に、子ども達へ毎日、安心・安全で美味しい給食を提供することにとてもやりがいを感じています。また、学校から毎日寄せられる給食の感想に、大いに励まされています。

私は、小さい頃から食べることが大好きで、学校で1番楽しみなのは給食の時間でした。小学1年生の頃は体格が小さく、給食を残さず食べるため朝ごはんを抜いていくほどでした。(朝ごはん、本当は食べなければいけませんね。) そんな私は、成長していくにつれ段々と栄養について興味を持つようになりました。そして中学生の頃、栄養士になりたいと思うようになりました。

大学に進学し、栄養に関する衛生管理や病態、解剖生理や生化学など様々なことを学び、病気になってから食を気遣うのではなく、病気にならないように栄養バランスのとれた食事を継続することが大切だと思うようになりました。そこで1次予防に携われる仕事がしたいと思い、今まで保育園、区役所、教育委員会で栄養士として勤務してきました。

現在私は、栃木市の大平学校給食センターで、大平中学校、大平南中学校、大平東小学校、大平中央小学校、大平南小学校、大平西小学校の計6校、約2500食を提供しています。

まだまだ、学校栄養士としては未熟で戸惑うことも多く、指導員の先生や先輩の先生方、調理員さん達からたくさん助けて頂いたり、感謝の気持ちでいっぱいです。今後は、今までの経験を活かしつつ、皆さんから頂いた恩をお返ししていくよう精進してまいりたいと思っております。至らない点も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お願ひいたします。

## 学校栄養士としての抱負

栃木市立西方小学校 校舎栄養士  
村上 菜穂子



この4月から学校栄養士となり、早半年が経ちました。私は、栃木市立西方小学校に勤務し、共同調理場の調理員の皆さんと共に西方町の小中学校へ給食を提供しています。子どもたちには、給食の先生として顔を覚えてもらえ、私を見掛けると子どもたちが「今日の給食は何ですか?」と元気よく聞いたり、「全部食べられたよ!」「今日の○○がおいしかった!」と声を掛けたりしてくれます。悪戦苦闘し、模索しながら日々ですが、何気ない子どもたちの言葉に私自身が支えられ、学校生活を毎日楽しく過ごしています。私は、子どもたちのために給食を提供できていることに、とてもやりがいと喜びを感じています。栄養士として、まずは、児童生徒の成長に応じた献立作成などの栄養管理や、安心・安全な給食を提供するための調理場の衛生管理を滞りなく行い、アレルギー児童生徒の配慮についても責任をもって取り組みたいと考えています。

しかし、現場で専門的な知識やスキル、判断を求められる時には、戸惑うことばかりで力不足を痛感しています。そのため、学び続ける姿勢を忘れずに、勉強や経験を積み重ね、また、子どもたちに「食」について学び考えてもらえるような指導ができるように精進していきたいです。

私は、子どもたちが学校給食を通して、将来健康で望ましい食生活を築けるようになってほしいと考えています。子どもたちにとって学校給食が、学校に来る楽しみの一つとなるように、そして、思い出の味になるように努力していきたいです。日々、栄養士の先生方や学校の先生方のご指導、調理員さんのご協力、給食を支えてくださる方々に助けられ、感謝の気持ちでいっぱいです。これからも周りの先生方をお手本にさせていただき、人として、栄養士として、向上心をもって努力し成長していきたいと思います。

至らぬ点が多くありますが、今後ともご指導のほどよろしくお願ひいたします。

## 学校栄養士としての抱負

下野市立祇園小学校 校舎栄養士  
枝 真名美



学校栄養士として勤務し始めてから、早半年が経ちました。5月までは、新型コロナウイルスの影響で学校が臨時休業になり、再開しても給食なしの分散登校でした。6月から、やっと学校が通常登校になっても、給食はおにぎりと牛乳というような簡易給食でした。段階的に通常給食に戻すことができました。このような状況は、私も初めての対応でしたが、他の栄養士の先生方も経験していないので、戸惑うことが多かったです。新しい生活様式の中、

# 新規採用栄養士さん紹介

withコロナの生活となります。給食の対応についても気をつけていかなければいけません。通常のようなグループをつくっての給食ではないので、子どもたちにとって給食が楽しい時間になるかが少し不安でもあります。本校では、給食中は話さずに前を向いて食べことになっていますので、給食前後の時間に子どもたちと積極的にコミュニケーションを図り、給食は楽しい時間だということを伝えていきたいです。そして、子どもたちに「給食が楽しみだから学校に行く」と思ってもらえるような給食を提供したいと思います。

給食で気をつけることは、衛生管理だと思いますので、調理員さんと協力して衛生管理を徹底していきたいです。また、アレルギー対応もあり、子どもの命に関わりますので細心の注意を払い、安心安全な給食を提供できるようにします。

これから栄養指導で授業にも参加するようになると思います。子どもたちのために正しい情報を分かりやすく、興味が持てる内容にできるように学級担任と相談しながら考えたいです。将来、栄養教諭の資格取得にも挑戦してみたいです。

まだまだ分からることは多くありますが、周りの先生方や調理員さんと連携し、たくさんのこと学び、これからに活かしていきたいと思います。至らない点が多くあると思いますが、これからもご指導のほどよろしくお願ひします。

## 学校栄養士としての抱負

大田原市立薄葉小学校 校舎栄養士

**橋本 美緒**



アルファベットを順番に探しながら食べたABCマカロニスープ、麺が硬くてみんなで苦戦しながら食べたあんかけ焼きそば、きな粉とココアで圧倒的にココアが人気だったセレクト給食の揚げパン、給食で初めて知って好きになったジャージャー麺。大人になった今でも、子どもの頃の給食は思い出に残っています。

給食の時間は、家では食べたことのないような新しい料理に出会えるわくわくとした夢のような時間でした。楽しい給食の時間を過ごしていく中で、次第に「こんな幸せな時間を持つれる人になりたい!」という気持ちが強くなりました。そして、小学5年生の頃に出会った学校の栄養士さんに憧れ、自分も学校の栄養士になりたいと思いました。

学校栄養士になろうと決めてからは、その夢を叶えられるように過ごす毎日でした。そして現在、子どもの頃からの夢を叶えることができ、本当に幸せな毎日を過ごすことができています。自分のやりたい仕事を思いっきりやれているというのは、周りの栄養士の先輩方、教職員の方々、調理員の方々、同期の仲間のサポートがあるからこそだと思っています。

私は、出身が群馬県で、大学の4年間は北海道で生活していました。そして今年から、栃木県に住んでいます。様々な場所で生活したり、旅行で日本各地に行ったりし、改めて感じるのは「日本の素晴らしさ」です。日本には四季があり、季節の旬の食材、行事食、地域によって様々な特産物や郷土食があるのが、日本の魅力だと思います。このような日本の素晴らしさを給食や食に関する指導を通して子どもたちに伝え、食に関心をもつたり、自分の郷土に誇りをもつたりするような子どもの育成を行える学校栄養士になりたいです。子どもたちがわくわくするような給食を届けられるように、献立作成も工夫していきたいです。

現在は、毎日の給食を提供することで精一杯ですが、まずは衛生管理に気を付け、安全・安心で美味しい給食を提供できるように努めています。至らない点が多くあると思いますが、今後ともご指導のほどよろしくお願ひいたします。

## 学校栄養士としての抱負

那須塩原市立関谷小学校 校舎栄養士

**塙澤 幸**



私が学校栄養士になりたいと思ったきっかけは小学生の時の給食です。もともと好き嫌いの多い子供でしたが、給食を通して多くの苦手を克服することができました。また色々な食材や行事など給食を通して初めて知ることも多く、給食が好きで毎日ワクワクしていた記憶があります。いつしか食に関わる仕事がしたいと考えるようになりました。そんな夢が「学校栄養職員」と具体的になったのは母校の中学校での教育実習です。5日間という短い実習期間でしたが、指導してくださった栄養教諭の先生の給食や食に関する指導にかける想いや子供たちの笑顔に触れ、とても感銘を受けました。私も子供たちに食べる楽しさと大切さを伝えることのできる栄養士になりたいと思うようになりました。

無事に学校栄養職員となることができましたが、今年度は、新型コロナウイルス感染対策のために4月から臨時休業になりました。再開後も感染対策をしての給食提供になつたりと戸惑うことが多くありました。そんな不安の中でも、学校の先生方や先輩栄養士の皆さん、納入業者の方々など多くの方々の支えのお陰で乗り越えることができました。給食が再開されてからは、「給食がおいしい!」という子供たちの声が一番のやりがいになっています。これからも子供たちの楽しみとなり、学びともなる学校給食を届けることができるよう、自分自身も学び続け、子供たちのために頑張っていきたいです。

今はまだ難しい状況ですが、今後やってみたいことがあります。まず1つ目は、和食の味を伝えることです。鰹節や昆布で取つただしの味やその良さについて給食を通して伝えたいと考えています。次に、食と子供たちをつなげることです。農業体験や生産者の方々との交流などを通して子供たちをつなげ、食を通して多くのことに興味をもつたり感謝の心を育てたりするきっかけを作りたいと考えています。

至らない点が多いですが、今後も御指導のほどよろしくお願ひします。

# 全学栄 救給シートズ

2011年3月11日の東日本大震災直後は、支援物資が届かず食料不足に陥り、給食の提供も不可能になりました。

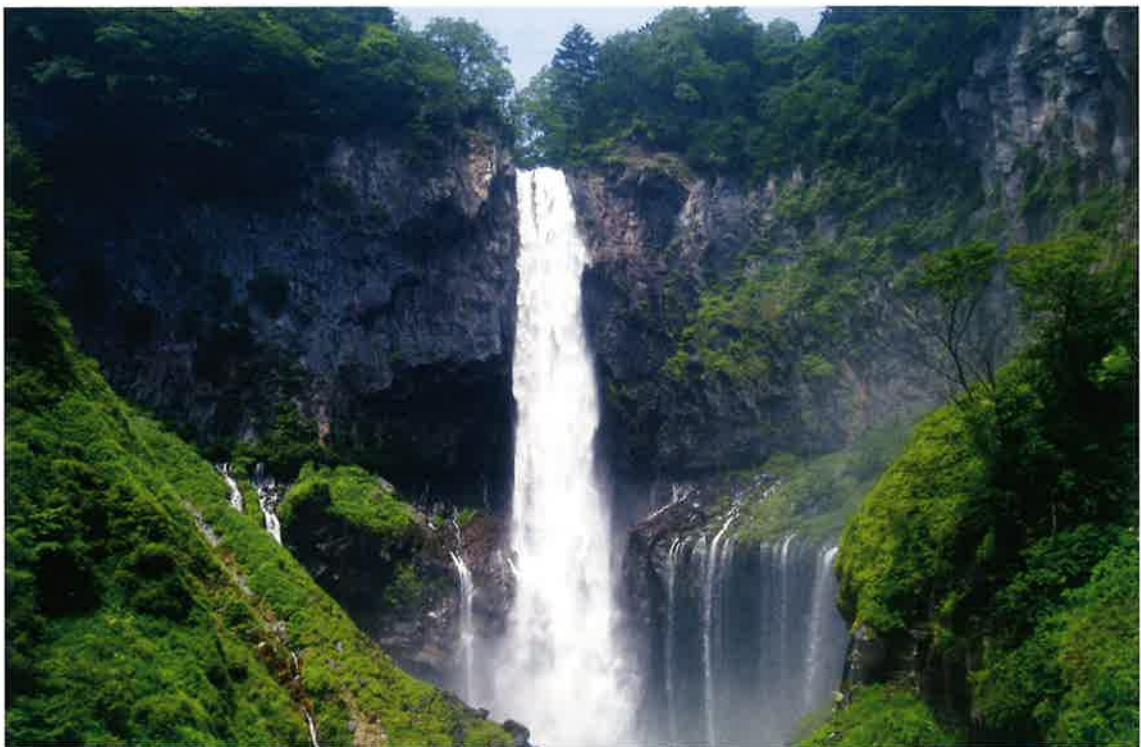
ライフラインが途絶えた中で、救援物資が届くまでの72時間の間「いのちをつなぐ」ためのおいしい非常食を、**全国の栄養教諭・学校栄養職員が専門職ならではのこだわりをもって開発されました。**

それは、大切な子ども達の健康に寄与するために学校給食の厳しい安全安心の条件をクリアして開発・製造された優良食品です。

原材料は国産にこだわり、**アレルギー特定原材料等28品目すべて不使用**です。また、非常時に備えて品質を保ち「安心して、おいしく」食べられることが最も大切であると考え「ローリングストック法」による備蓄を推奨しております。賞味期間もおいしさを維持し安心して食べられるよう、あえて3年6ヶ月にしています。



開発 ● 公益社団法人 全国学校栄養士協議会  
認定 ● 公益財団法人 学校給食研究改善協会



日光市 華厳の滝

 公益  
財團法人 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>