

学校給食会だより

第20号

2021年10月

学校給食の献立
(年代別)



▲1927年(昭和2年)

- ごはん
- ほうれん草のホワイト煮
- さわらのつけ焼き

1942年(昭和17年) ▶

- すいとんのみそ汁



目次 Contents

1-2 行事紹介
「令和3年度 第1回学校給食用パン品質審査会」

3-4 新規採用学校栄養職員さん紹介

5-9 冷凍食品取扱品目一覧

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番地
TEL.028-656-6511(代)
URL.<http://www.tgk.or.jp>

行事紹介

令和3年度 第1回学校給食用パン品質審査会

令和3年6月18日（金）に、本年度第1回目となる学校給食用パン品質審査会が開催されました。

パン品質審査会は、事前に県内の学校や給食センター・共同調理場から、実際に納品されたパンを抜き取りいただき、下記の審査員の方々に、重量や体積から色・香り・味などに至るまで数値化して評価しております。第1回目の結果は下の表の通りでございますが、各パン委託加工工場にも同様に結果を通知し、更なる品質の向上に努めもらうように指導を行っております。

通常であれば、審査員の方以外にもオブザーバーとして数名の学校給食関係者の方に立ち合いをお願いしておりますが、今回は新型コロナウィルス感染症対策の一環で人数制限を設けたため、ご出席して頂くことができませんでした。

なお、今後も審査用パンの抜き取りは無作為に依頼しておりますので、何卒ご協力をお願いいたします。

審査員

一般社団法人 日本パン技術研究所 研究調査部

並木 利文

農林水産省 関東農政局 栃木県拠点

行政専門員

鈴木 啓一

地方参事官室 経営所得安定対策担当

特別研究員

阿久津 智美

栃木県産業技術センター 食品技術部 食品加工研究室

チームリーダー

日清製粉株式会社 東部テクニカルセンター

技術担当

森崎 敬子

審査結果一覧表

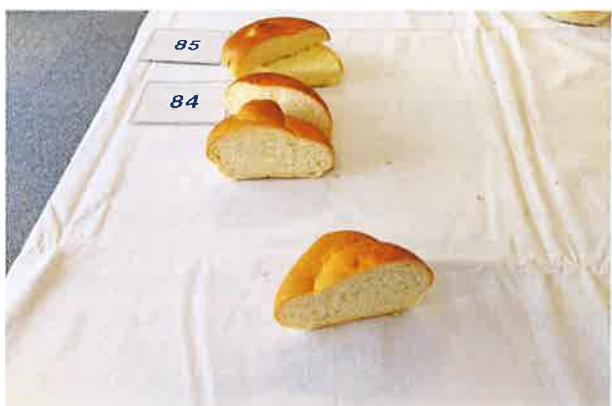
◇ 評価 ◇

優 … 特に優れる (80.0点以上) 良 …… 優れる (75.0~79.9点)

可 … 普通 (70.0~74.9点) 不可 … 劣る (69.9点)

番号	パン工場名	代表者名	種類	点数	評価
1	(有)文明軒	黒川 和秀	特殊パン	78.77	良
2	(有)滝乃金田屋	金田 淳	特殊パン	80.24	優
3	せいげつどう	石塚 章	特殊パン	80.80	優
4	株鹿沼市学校給食パン工房	若林 敬志	特殊パン	79.77	良
5	大沢屋製菓(有)	内田 健二	特殊パン	82.15	優
6	松屋製菓本店	池田 晴充	食パン	80.83	優
7	株オオタヤ	芝野 眞也	コッペパン	82.35	優
8	(有)カマヤ	木塚 淳一	コッペパン	79.21	良
9	上原パン店	上原 弘	コッペパン	79.36	良
10	那須学校給食パン工場	鈴木 裕之	特殊パン	81.85	優
11	佐野市学校給食協	藤波 一博	特殊パン	78.83	良
12	福地製パン(有)	福地伸二郎	コッペパン	80.02	優
13	足利市学校給食協/パン工場	福地伸二郎	コッペパン	78.84	良

審査会の様子



新規採用学校栄養職員さん紹介

学校栄養士としての抱負

上三川町立学校給食センター
(上三川町立上三川中学校)

境野 恋香



夢だった学校栄養士になって早半年が経ちました。私は幼いころから食べることも作ることも好きで、給食も大好きでした。クラスの友達と毎月の献立を楽しみにしていた記憶があります。学校栄養士という目標が明確になったのは中学生の時、部活動で参加したお弁当コンクールで出品した魚料理を実際の給食に出していただいたことです。同級生から「魚は嫌いだけど、挑戦したら食べられた！」と言われ、給食が食のきっかけづくりになることを知りました。それからは、給食をきっかけとして食べる楽しさや大切さを伝えられるようになりたいと思うようになりました。

私の勤務する上三川町立学校給食センターでは、町内すべての小中学校へ約2900食を提供しています。小学校1年生から中学3年生までの栄養量や嗜好を考えることの難しさを感じています。また、町内すべての学校に提供しているセンターだからこそできることや、配送時間が決まっているために難しいことなどもあり学校栄養士の仕事が様々なことに気を配る必要があると実感しています。

今年も感染症対策のために教室で児童生徒と楽しく会話をしながら給食を食べることや、生産者の方に直接お会いすることができておらず少し寂しく思っています。児童生徒と関わる機会が限られてしまっていますが、授業や給食センターの見学などで児童生徒から「今日の給食全部食べるね」「○○がおいしかった」などと声をかけてもらえることでやりがいを感じています。

様々な学校行事の延期や変更、簡略化などが行われ、制限の多い学校生活がまだまだ続くことになります。毎日の給食が児童生徒にとって少しでも学校へ行く楽しみとなるように魅力ある給食づくりに努力していきたいと思います。

まだまだ未熟で勉強の毎日ですが、先輩の先生方や調理員のみなさんからたくさん助けていただき感謝の気持ちでいっぱいです。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

佐野市立南部学校給食センター
(佐野市立北中学校)

塩野目 奈穂



私は小学校低学年まで、とても少食で、好き嫌いも激しく、学校で給食の時間が一番憂鬱なほど食べることが好きではありませんでした。しかし、小学4年生でソフトボール部に入部し運動量が増えたことで、自然と食べる量も増え好き嫌いも少なくなり、食べることが好きになりました。そこから、風邪をひくことやがをすることがほとんどなくなり、身をもって食事と身体の繋がりを感じることができました。その経験から、食の重要性や楽しさを1人でも多くの人に知ってほしいと思うようになりました。管理栄養士を目指すようになりました。また、大学の実習で小学校に行き、「野菜を食べよう」を題材にした食に関する指導を行いました。すると、いつも野菜を残している子が「先生、今日は野菜全部食べたよ」と空になったお皿を見せに来てくれたり、いつも残りがちな副菜におかわりの列ができたりと、10分程度の短い指導だったにもかかわらず頑張って野菜を食べる子どもたちの姿をみることができ嬉しくなりました。そこから、これから大きく育っていく子どもたちに、食の大切さや楽しさを伝えることでいつまでも元気に笑顔で過ごしていく手助けをしたいと思い、学校栄養士になることを決意しました。

実際に学校栄養士となり、約半年が経ちました。先輩の栄養士さんや、先生方など周りの方に支えられながら、充実した毎日を送っています。私の目標は、子どもたちに食の大切さや楽しさを伝えられるような栄養士になることです。そのために、子どもたちが食に興味・関心を持ち、自分自身の食事や健康について考えてもらうきっかけとなるような授業ができるようになります。さらに、給食管理においても、衛生管理を徹底し、安心・安全であることはもちろん、季節感や地産地消等も意識し、子どもたちにとって日々の楽しみや活力となるようなおいしい給食を提供できるよう頑張っていきたいです。

学校栄養士としての抱負

栃木県立益子特別支援学校

落合 紀美



私は幼い頃から食べること、料理をすることが大好きで将来は食べ物に関する仕事がしたいと思っていました。高校生の頃、部活動での怪我に悩んでいるとき病院で管理栄養士さんと話をする機会がありました。人間の体は食べたもので出来上がっていくこと、怪我や病気を早く治すことも防ぐこともできるということを教えていただき「食べ物に関わるそんな魅力的な仕事があるのか！」と思い管理栄養士を目指しました。大学に進学し、同じ夢を持つ仲間と切磋琢磨したあっという間の4年間の中で、校外実習で学校給食の現場に行ったことをきっかけに学校栄養士になりたいと思うようになりました。

今、私は益子特別支援学校で学校栄養士として仕事をしています。自校給食の学校栄養士の魅力はなんと言っても児童生徒との距離感の近さだと思います。学校に1人職種であることに加え、特別支援学校なのでアレルギーの対応に加え、疾病対応や食形態の変更等、個別対応がとても多く大変だと感じことが多いですが、児童生徒の成長をすぐそばで感じられるとてもやりがいのある仕事だと感じています。

私の今後の大きな目標は、児童生徒が学校に在籍する12年間で、少しでも多くの食材や料理に触れられるような安心安全な給食運営を進めることです。日々の業務で精一杯ですが、指導の先生や先輩方、調理員さん、教職員の方々にたくさん助けていただいて今まで大きな事故もなく給食を提供することができます。皆さんへの感謝の心を忘れず、明るく前向きに頑張っていきたいです。至らぬ点も多々あるかと思いますが、ご指導のほどよろしくお願いします。



冷凍食品取扱品目一覧

令和3年度10月から1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 あじフライ

銘柄 極洋

規格 40g・50g・60g



商品説明

学校給食向けの低アレルゲン商品となっております。(小麦、大豆のみ) サイズに関しても40g、50g、60gと提案しやすい3サイズでのラインナップとなります。

3 さば吹き寄せ煮

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

さばの骨取り切身を蒸しあげ、かつお・昆布・煮干・椎茸の和風だしベースの吹き寄せタレで味付けしました。(4号×10: 約28g×10+タレ120g・5号×10: 約35g×10+タレ150g)

5 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



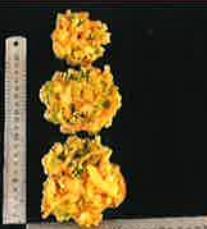
商品説明

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。卵・乳成分のアレルゲンを含む原料不使用。

7 国産野菜で作った野菜かき揚げ

銘柄 日本水産

規格 30g・50g・70g



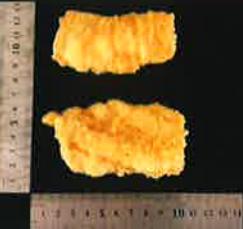
商品説明

国産のたまねぎ・ごぼう・にんじん・春菊を大きめにカットし、野菜の素材感と彩りをお楽しみいただけるかき揚げです。

2 鉄分・亜鉛たっぷり！いか天ぷら

銘柄 日本水産

規格 40g・50g



商品説明

亜鉛、鉄分を簡単に摂取できます。化学調味料は使用していません。

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



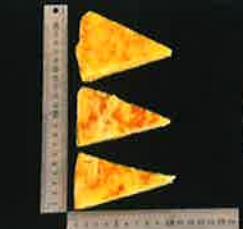
商品説明

『うす味シリーズ』フレンズミール【卵、乳、小麦不使用専用工場商品です。】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 アンサンブルエッグ

銘柄 すぐる食品

規格 500g(8カット・10カット・12カット)



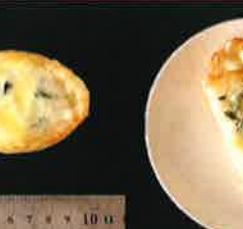
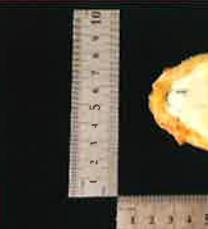
商品説明

じゃがいも、たまねぎ、チーズ、ベーコン入りのスペイン風オムレツです。

8 ポテトカップのグラタン(ほうれん草)

銘柄 テーブルマーク

規格 50g



商品説明

北海道産ポテトを筒型の器にした可食容器のグラタンです。粗くきざんだポテトを成型、プレフライしたので、ハッシュドポテトのようにサックリ、ホクホク。クリーミーなグラタンとともに、おいしさが広がります。

冷凍食品取扱品目一覧

準重点品目

9 かつおフライ

銘柄 極洋

規格 40g・50g・60g



商品説明 鮮度の良い鰯を使用し、臭みを取り柔らかな食感に仕上げました。低アレルゲン製品（小麦、大豆）になります。

11 ぶりフライ

銘柄 極洋

規格 40g・50g・60g



商品説明 国産の骨取りブリ切身を使用した低アレルゲン商品、学校給食向けの40g、50g、60gのラインナップになります。

13 いわしおかか煮

銘柄 津田商店

規格 40g×10・50g×10



商品説明 新鮮なまいわしをかつお節たっぷりのおかか煮に仕上げました。高圧処理をしておりますので、骨まで柔らかく食べいただけます。

15 FMうす味野菜いろいろ肉団子

銘柄 日東ベスト

規格 1kg

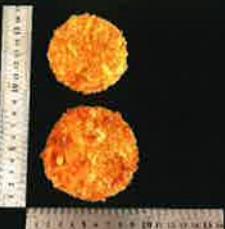


商品説明 「うす味シリーズ」フレンズミール【卵、乳、小麦不使用専用工場商品です。】食塩相当量（100g当り）0.7g 野菜入り肉団子25g×25個+タレ375gボイルパック。鉄分、食物繊維、カルシウム豊富

10 北海道産鮭とチーズのソフトカツ

銘柄 味の素冷凍食品

規格 40g・60g



商品説明 北海道で水揚げされた鮭と、チーズを組み合わせ、白パン粉で包んだソフトカツです。

12 わかさぎのカリカリフライ

銘柄 (ハートフーズ21)SN食品研究所

規格 50尾



商品説明 丸ごと骨まで食べられるわかさぎに、ジャガイモを粒状にした衣を付けてフライにしました。衣の「カリカリ」とした食感が特徴で、小魚を苦にすることなく食べて頂ける、アレルギーフリーのわかさぎフライです。1尾10~15g

14 鉄腕チキンナゲット

銘柄 テーブルマーク

規格 900g



商品説明 国産鶏のムネ肉を使い、おからを配合することでソフトな食感に仕上げたチキンナゲット。卵・乳アレルゲンフリーで、鉄分を強化（約5.1mg/100g中）。プレフライしておりますので、焼き調理にも対応しています。1個約18g 50個入

16 九州産鶏肉使用カマンベール入りチーズチキンカツ

銘柄 (日本ハム)ヤグチ

規格 30g



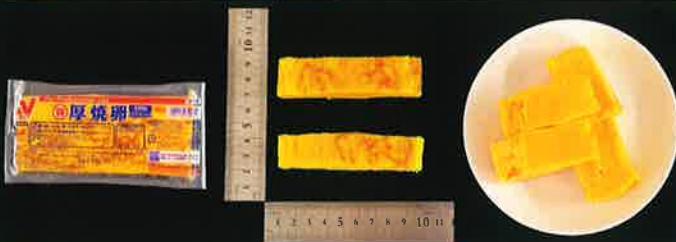
商品説明 九州産の鶏むね肉を使用し、人気のカマンベール入りチーズを配合したプロセスチーズと合わせました。

冷凍食品取扱品目一覧

準重点品目

17 (特)厚焼卵

銘柄 ニチレイフーズ 規格 500g (8カット・10カット)



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。

19 手づくりチーズオムレツ(Fe)

銘柄 すぐる食品 規格 50g・60g・50g×10・60g×10



商品説明 トローリとろける風味豊かなチーズを具材にして焼き上げました。

21 SL国産ポークしゅうまい

銘柄 四国日清食品 規格 18g・30g



商品説明 卵・乳成分のアレルゲンを含む原料不使用。豚肉の豊かな味わいを引き出したポークしゅうまいです。

23 てんぐにらまんじゅう

銘柄 (隆峯)SN食品研究所 規格 25g・32g



商品説明 純国産の豚肉と栃木県産のてんぐにらをふんだんに使い餃子風味に仕上げました。焼いてよし、揚げてよし、美味しさ抜群の製品です。シンプルで深みのある当社自慢の味付けをご賞味ください。

18 Caたっぷりオムレツ(プレーン)

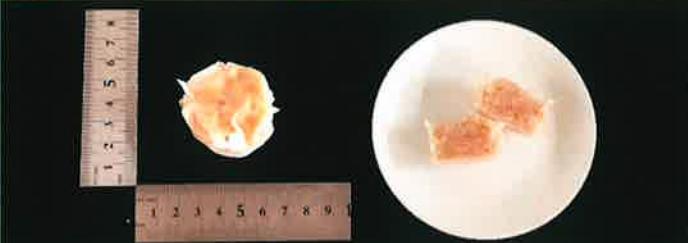
銘柄 キューピー 規格 40g・60g・40g×10・60g×10



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。さまざまなソースに合うよう、シンプルな味付けにしました。アレルギー「乳成分」は含まれません。

20 海鮮シューマイ

銘柄 日本水産 規格 25g



商品説明 えび、かに、帆立のうま味たっぷり！オイスターソースとXO醤を配合しました。また、タンパク質が従来品比で約1.5倍摂取できます。

22 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。

24 栃木県産豚肉・にら入り餃子(鉄分強化)

銘柄 みまつ食品 規格 20g・25g・34g



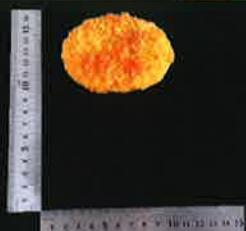
商品説明 全農栃木県本部が供給する、県産の豚肉およびにらを使用しています。餡にニンニクを使用せず、にらの風味を出した餃子に仕上げました。鉄分強化しており、1個あたり約1.1mgの鉄分を補う事が可能です。

冷凍食品取扱品目一覧

25 衣がサクサクのコロッケ(かぼちゃ)

銘柄 ニチレイフーズ

規格 60g

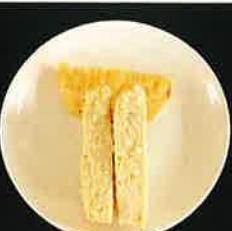


商品説明 揚げたてのサクッとした食感が味わえるコロッケです。調理後時間がたっても、サクッとした揚げたての食感を保ちます。北海道産のじゃがいもだけを使用しています。

26 ゆば入り豆腐ハンバーグ

銘柄 ミツトヨフーズ

規格 40g・60g



商品説明 栃木県産のゆば、栃木県産の豆腐を使用した地産地消のハンバーグです。

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。

28 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。

29 国産巨峰ゼリー(Fe入り)

銘柄 テーブルマーク

規格 40g



商品説明 国産巨峰果汁を使用し、ジューシーでプリンとした食感が楽しめます。1個で約1.0mgの鉄分が摂取できます。

30 山形県産ラ・フランスゼリー

銘柄 日東ベスト

規格 40g



商品説明 山形県産ラ・フランス果汁を使用したゼリーです。鉄分、ビタミンC、食物繊維 豊富です。

31 フルーツ杏仁風プリン(Ca&Fe)

銘柄 ニチレイフーズ

規格 40g



商品説明 豆乳の風味を活かしたクリーミーでなめらかな杏仁風のプリンです。もも味のカットゼリーと甘酸っぱいあんずソースをかけました。不足しがちなカルシウムと鉄分を加えました。

32 豆乳パンナコッタ(いちごソース)Ca&Fe

銘柄 ニチレイフーズ

規格 40g



商品説明 牛乳や鶏卵を使用せずに作ったデザートです。牛乳や生クリームの代わりに豆乳で作ったパンナコッタ風。プリンの上に甘酸っぱいいちごのソースをかけました。不足しがちなカルシウム、鉄分を加えました。

冷凍食品取扱品目一覧

デザート

33 北海道かぼちゃプリン(豆乳クリーム入り)

銘柄 味の素冷凍食品

規格 約35g



商品説明 豆乳クリームを使用することで、卵・乳原料不使用でも、自然な甘さとまろやかな味わいに仕上げたかぼちゃプリンです。カラメルソースと2層のハーモニーをお楽しみいただけます。「食物繊維」を配合。

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、卵、乳、小麦不使用専用工場商品です。

34 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。

36 お米de国産豆乳プリンタルト

銘柄 日東ベスト

規格 25g



商品説明 豆乳プリンのタルトです。カルシウム、鉄分豊富、卵、乳、小麦粉不使用専用工場商品です。

素材品

37 NEW安心素材ミートボール(鉄・Ca)

銘柄 ヤヨイサンフーズ

規格 1kg



商品説明 国産の鶏肉・豚肉・玉ねぎを使用した、ミニサイズのミートボールです。スープや野菜炒めの具材など、用途に合わせてご活用ください。1個約8g 約125個入

※ 冷凍食品取扱品は、当会で設置されております栄養管理委員会・品質管理委員会・物資委員会で「味・栄養面・調理性・原材料の品質及び価格」について総合的に判断し学校給食に適していると承認を受けた商品です。

なお、選定された商品で積極的な使用をお願いするものを重点品目とし、それ以外を準重点品目と定めております。