

学校給食会だより

第23号

2023年2月

学校給食の献立 (年代別)



▲1955年(昭和30年)

- コッペパン ● ジャム
- ミルク(脱脂粉乳)
- アジフライ
- サラダ

1957年(昭和32年) ▶

- コッペパン ● マーガリン
- ミルク(脱脂粉乳)
- 月見フライ
- せんキャベツ
- ぶどう豆



目次 Contents

- 1-2 行事紹介
「学校給食用パン品質審査会」
「第17回 うつのみや食育フェア」
「令和4(2022)年度 栃木県・栃木市総合防災訓練」

- 3-7 冷凍食品取扱品目一覧

- 8-10 新規採用学校栄養士さん紹介

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>

February 2023 Tochigiken Gakko Kyushoku Kai

行事紹介

学校給食用パン品質審査会

令和4年度第2回及び第3回学校給食用パン品質審査会を、9月30日(金)と令和5年1月27日(金)に開催いたしました。第2回日の審査会から審査員の他に、県北・中・南の各地区の学校給食関係者数名の方々にオブザーバーとして参加いただく従来の開催形式に戻しました。

第2回審査会の講評については、審査員から「全体的にしっかり製造されていて高得点のパンが多く見受けられた」「全工場の努力によりパンの品質レベルが高いところで維持されているように感じている」という評価をいただきました。

その他、オブザーバーからも「審査項目が複数あり細かく審査されていることが把握できた」との御意見をいただきました。

第3回については、審査員から「気温の低い冬期の製造は、パン生地温度が下がるため作りにくくなるが、努力して製造されていることが感じとれた」「焼き色が薄かったものが見受けられた」「前回と比較して点数は低くなっているが、昨年度より品質レベルが上がっている」など講評をいただきました。また、第3回日の審査会終了後に各パン業者が来会し、個々に審査員から審査結果を説明し改善点等を助言いただきました。

今後も継続して学校給食用パンの品質向上に努めてまいります。



パン業者に対して説明

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点以下)

番号	パン工場名	代表者名	第2回目			第3回目		
			種類	点数	評価	種類	点数	評価
1	(有)文明軒	黒川 和秀	特殊パン	81.2	優	特殊パン	79.7	良
2	(有)滝乃金田屋	金田 淳	特殊パン	80.4	優	コッペパン	81.0	優
3	せいげつどう	石塚 章	コッペパン	81.4	優	特殊パン	80.4	優
4	(株)鹿沼市学校給食パン工房	若林 敬志	特殊パン	81.8	優	コッペパン	80.4	優
5	大沢屋製菓(有)	内田 健二	コッペパン	82.4	優	コッペパン	81.7	優
6	松屋製菓本店	池田 晴充	コッペパン	81.5	優	コッペパン	81.2	優
7	(株)オオタヤ	芝野 眞也	コッペパン	82.6	優	コッペパン	80.7	優
8	(有)カマヤ	木塚 淳一	特殊パン	80.8	優	特殊パン	76.9	良
9	上原パン店	上原 光市	コッペパン	80.8	優	コッペパン	80.5	優
10	那須学校給食パン工場	鈴木 裕之	特殊パン	83.3	優	特殊パン	80.1	優
11	佐野市学校給食協	藤波 一博	コッペパン	78.2	良	特殊パン	78.7	良
12	福地製パン(有)	福地伸二郎	コッペパン	79.9	良	コッペパン	79.8	良
13	足利市学校給食協)パン工場	福地伸二郎	特殊パン	82.0	優	特殊パン	81.4	優

第17回 うつのみや食育フェア

令和4年11月13日(日)に宇都宮城址公園を会場として第17回うつのみや食育フェアが開催され、当会も出展団体の一員として参加いたしました。

当会ブースでは、食育の重要性を啓発するという開催目的につながる活動として、学校給食について、より関心を持っていただければと給食の歴史等についてのクイズを実施しました。

おかげさまでたくさんの方にご来場いただき、用意した景品400個はすべて配布させていただきました。

また給食献立のレプリカを展示したところ「今の給食はおいしいものや種類が多い」など、昔の給食とはだいぶ変わったというご感想なども聞かれました。



令和4(2022)年度 栃木県・栃木市総合防災訓練

令和4年12月11日(日)栃木市総合運動公園多目的グラウンドで栃木県・栃木市総合防災訓練が開催され、当会も参加いたしました。

当会は、栃木県と平成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】を締結しておりますので、当日は出展ブース内で、一般来場者に対して冷凍クロワッサンの提供をしてまいりました。

また展示物といたしまして、救給カレーシリーズ各種やアルファ化米等を紹介し給食緊急時に利用できる趣旨の説明をおこないました。



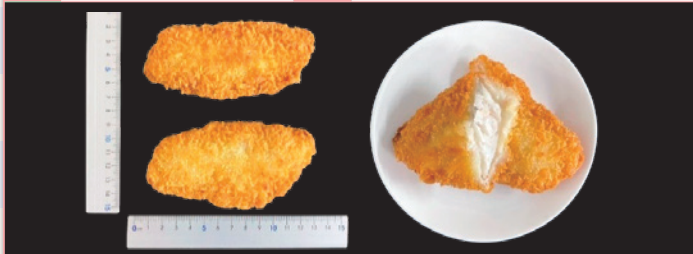
冷凍食品取扱品目一覧

令和4年度2月から令和5年度4月取扱いの冷凍食品です。価格や栄養成分・アレルギー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)

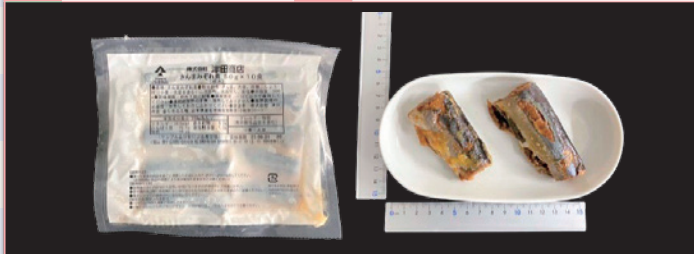
銘柄 日本水産 規格 50g・60g



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。

2 さんまみぞれ煮

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、大根おろし入りのしょうゆタレで仕上げました。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。(40g×10：固形量約28g×10+タレ120g 50g×10：固形量約35g×10+タレ150g)

3 さば味噌煮(栃木県産味噌使用)

銘柄 津田商店 規格 40g×10・50g×10・60g×10



商品説明 脂ののった国産さばを切身にし、栃木県産味噌を使用した甘辛いタレで仕上げました。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。(40g×10：固形量約28g×10+タレ120g 50g×10：固形量約35g×10+タレ150g 60g×10：固形量約42g×10+タレ180g)

4 FMうす味ハンバーグ(国産鶏豚使用)

銘柄 日東ベスト 規格 40g・50g・60g・80g・60g×10・80g×10



商品説明 国産の鶏肉と豚肉を使用し、柔らかく、ふっくら仕立てたハンバーグです。鉄分豊富、カルシウム、食物繊維入り。卵、乳、小麦を持ち込まない専用工場製品です。

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・乳成分のアレルギーを含む原料不使用。

6 手づくりツナマヨオムレツ(Fe)

銘柄 すぐる食品 規格 50g・60g・50g×10・60g×10



商品説明 オムレツに相性の良いツナとマヨネーズを具材にして、1個1個焼き上げた、本格木の葉形の手づくりのオムレツです。

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。

8 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。

準重点品目

9 あじフライ

銘柄 極洋

規格 40g・50g・60g

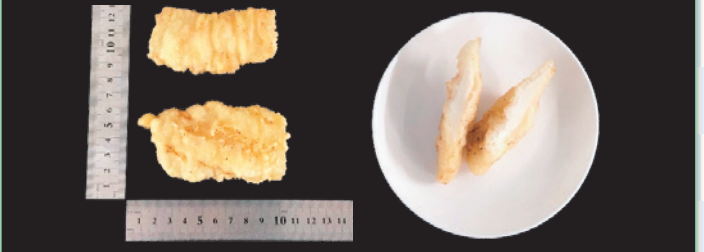


商品説明 国産あじ原料を使用したアミノ酸フリーのあじフライ製品になります。40g、50g、60gの3規格がそろっております。

10 鉄分・亜鉛たっぷり！いか天ぷら

銘柄 日本水産

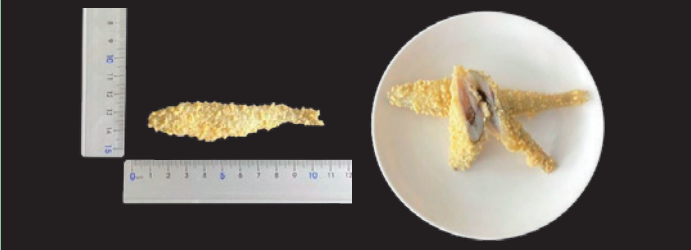
規格 40g・50g



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。

11 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リフライにしました。衣の「カリカリッ」とした食感が特徴で、小魚を苦にすることなく食べいただける、アレルギーフリーのわかさぎフライです。(1尾約10～15g)

12 いわし梅煮

銘柄 津田商店

規格 40g×10・50g×10



商品説明 新鮮なまいわしを、岩手県産赤しそと紀州南高梅を使用したしょうゆタレで仕上げました。高圧処理をしておりますので骨まで柔らかく食べていただけます。(40g×10：固形量約28g×10+タレ120g 50g×10：固形量約35g×10+タレ150g)

13 NKR子持ちししゃもフライ

銘柄 (日本給食品連合会) ニッカネ 規格 50尾

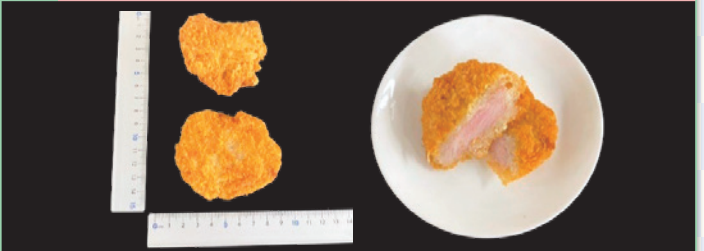


商品説明 子持ちのししゃもを使用したフライに仕上げました。(からふとししゃも使用) (1尾約20g)

14 手切りヒレカツ

銘柄 四国日清食品

規格 30g・40g



商品説明 卵・乳成分のアレルゲンを含む原料不使用。脂肪が少ない、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ください。

15 ポテトとお米のささみカツ

銘柄 (印南養鶏) 名給 規格 40g・60g



商品説明 国産ささみにポテトフレークと米粉フレークで衣付けしたささみカツで、ポテトの香りと米粉のほどよい食感が特長です。※ポテトフレークはじゃがいもを原料としているため、細地下茎や黒・茶色等のポテトの皮が含まれる場合がありますが品質に問題はありません。※加工に使用したじゃがいもの糖度により揚げ色が異なる場合があります。

16 照り焼きチキン

銘柄 (印南養鶏) 名給

規格 40g×10・50g×10・60g×10



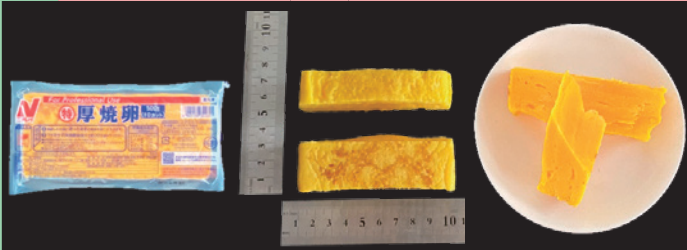
商品説明 国産の鶏肉(皮付もも肉)をじっくりと焼き上げ香ばしく仕上げました。味付けは子供の大好きな甘辛い醤油味(和風)です。真空パックなのでボイルするだけで簡単に本格的な照り焼きチキンが出来ます。

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。

18 彩り野菜のたまごやき

銘柄 キューピー 規格 500g (SP8・SP10・SP12)



商品説明 にんじん、豚肉、玉ねぎ、ほうれん草、昆布が入った、彩りよいたまごやきです。従来の冷凍品に使用されていた“でんぷん”を抜く事により、「卵焼き」本来の風味と食感を実現しました。

19 Caたっぷりオムレツ(トマトミート)

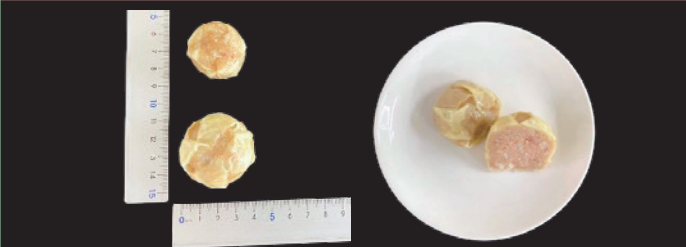
銘柄 キューピー 規格 40g・60g・40g×10・60g×10



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」は含みません。

20 SL国産ポークしゅうまい

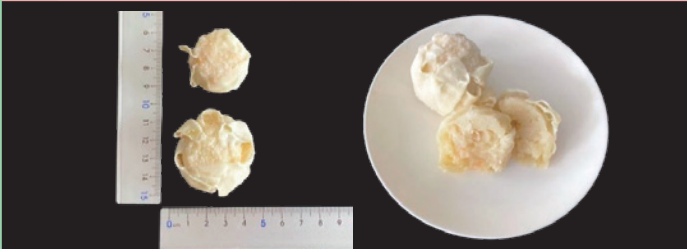
銘柄 四国日清食品 規格 18g・30g



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。

21 SL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。卵・乳成分のアレルゲンを含む原料不使用。鉄を18g1個に1.3mg、30g1個に2.2mg含みます。

22 安心逸品 春巻Fe(米粉入り)

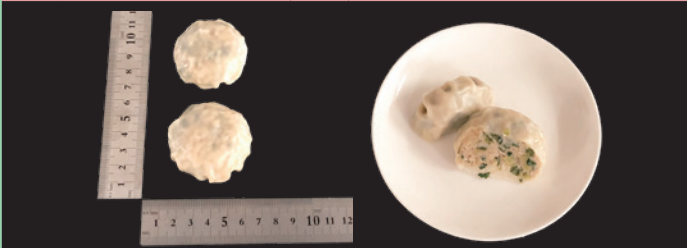
銘柄 ニチレイフーズ 規格 35g・50g



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。

23 てんぐにらまんじゅう

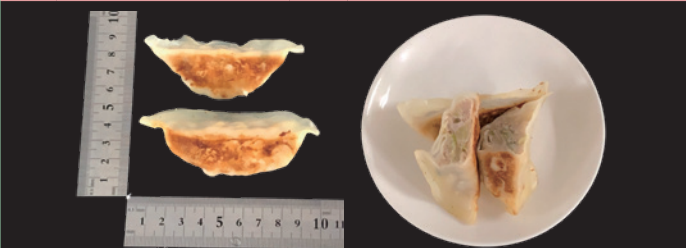
銘柄 (隆峯)SN食品研究所 規格 25g・32g



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、揚げてもよし、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。

24 焼き目付き国産肉餃子(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。40%以上減塩(日本食品標準成分表示2015年(七訂) ぎょうざ・冷凍比)。

冷凍食品取扱品目一覧

25 北海道サクッと男爵コロッケ(野菜)

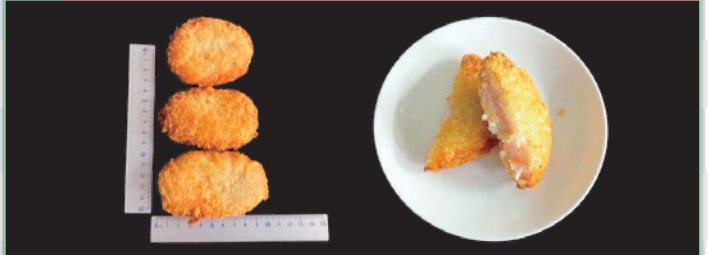
銘柄 ニチレイフーズ 規格 60g・70g



商品説明 北海道産男爵いもを限定使用し、サクッと軽い衣で仕上げました。パン粉のメッシュサイズを大きくし、ボリューム感と剣立ちを追求しました。

26 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 えびを潰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。

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 国産あまなつフレッシュ

銘柄 日東ベスト 規格 40g



商品説明 国産の甘夏を使用した果肉入りゼリーです。鉄分、ビタミンC、食物繊維豊富。

29 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。

30 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。

31 ベストチョコプリン(卵乳大豆不使用)

銘柄 日東ベスト 規格 30g



商品説明 卵、乳だけでなく、大豆不使用のチョコプリンです。カルシウム、鉄分、食物繊維豊富。

32 あわせるゼリー(とちおとめ莓果汁入り)鉄分強化、食物繊維入り

銘柄 味の素冷凍食品 規格 500g



商品説明 とちおとめ莓果汁を使用したゼリーです。カット済みのためお好みフルーツなどと合わせて、簡単にアレンジできます。「鉄分」強化、「食物繊維」「ビタミンC」を配合(製品100g当たり鉄10.3mg、食物繊維3.3g、ビタミンC100mg)。

冷凍食品取扱品目一覧

33 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。

34 New 2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。

35 ミニたいやき

銘柄 テーブルマーク 規格 40g



商品説明 頭の先から尾の先までたっぷりの粒あんが入った本格的なたいやきです。

36 国産レモンゼリー(鉄・Ca)

銘柄 ヤヨイサンフーズ 規格 50g



商品説明 国産のマイヤーレモン果汁を使用した、まろやかな酸味とほのかな甘味が特長のゼリーです。

37 富士山ゼリー

銘柄 トーニチ 規格 70g



商品説明 日本を代表する富士山をイメージしたゼリーです。青いソーダゼリーと白いソースの二層仕立てで、容器からお皿に出すと富士山のように見える、見て楽しい食べて美味しいデザートです。

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。

39 アレンジダイスゼリー・国産シャインマスカット(鉄・Ca)

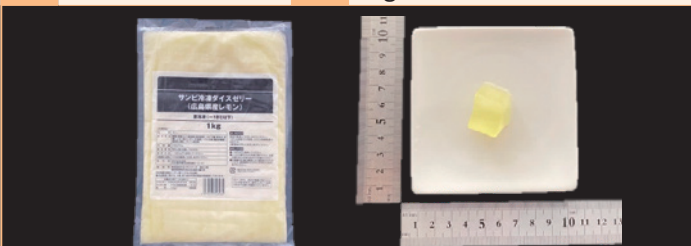
銘柄 ヤヨイサンフーズ 規格 1kg



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。

40 冷凍ダイスゼリー(広島県産レモン)

銘柄 (サンビ) 名給 規格 1kg



商品説明 広島県産のレモン果汁を使用したダイス状にカットされたゼリーです。レモンの爽やかな酸味をお楽しみいただけます。

※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。

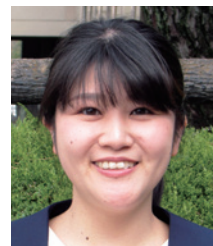
なお、選定された商品で積極的な使用をお願いするものを重点品目とし、それ以外を準重点品目と定めております。

新規採用学校栄養士さん紹介

学校栄養士としての抱負

小山市立小山第一小学校給食共同調理場

島田 花純



私は今でも鮮明に中学3年生の時の給食を思い出すことができます。毎日、給食室の前まで給食の見本を見に行き、今でこそできませんが、苦手なおかずと好きなおかずを友達と交換したり、給食を食べながらグループのみんなと話したり、お昼の放送で自分のリクエスト曲が流れるかどうかワクワクしたり、わたしにとって「給食」は1日の楽しみでした。当時の献立表を今も大切に残しています。

私は大学卒業後、食品メーカーで商品開発の仕事に就きました。そのなかで、食は命をいただくこと、食べ物が口に届くまでに多くの人が関わっていることを、学びました。そんなときに、新聞で栃木県の食品ロスが全国平均の1.8倍という記事を目にしました。私自身、食品ロスについてあまり気にせず生活してきましたが、私になにか出来ることはないかと考え、給食ならば子どもたちと一緒に考えることができると思いました。同時に楽しかった給食を思い出し、学校栄養士を目指しました。

私の勤務する小山第一小学校給食共同調理場では、小山第一小学校、第二小学校、第三小学校の約800食を提供しています。3校の給食を2回に分けて調理するため、食材の発注や先出しの仕上がり時間に間に合わせるなど、大変で難しいと感じることがたくさんあります。しかし、子どもたちから「美味しかった!」や「苦手だったけど全部食べたよ!」などの声をかけてもらえると、とても嬉しく、この仕事を選んでよかったと改めて感じます。

私の今後の目標は、子どもたちに食は命をいただくこと、多くの人が関わり成り立っていることを伝え、感謝の気持ちとともに、食べ物を大切に作る気持ちを育てることです。そして、私のように、大人になっても給食おいしかったな、楽しかったなと思い出してもらえるような給食を提供することです。調理員さんをはじめ、先輩の栄養士の先生方、教職員の方々に感謝の気持ちを忘れず、頑張っていきます。これからも御指導よろしく願いいたします。

学校栄養士としての抱負

栃木市立西方小学校給食共同調理場

関戸 奈々子



私は小さい頃から料理が好きで、将来は食に関わる仕事に就きたいと考えていました。中学生の時、家庭科の先生に勧められ、お弁当コンクールに友人と参加しました。それまでは、自分が好きな料理を作るだけで、あまり栄養価を意識することはありませんでした。しかし、お弁当コンクールを通して、テーマに沿った食事を考え、栄養バランスや彩りを意識することの難しさと楽しさを学び、料理そのものだけではなく、食事の栄養面にも興味を持つようになり、栄養士という職業を知りました。

また、お弁当コンクールに出品した料理を、実際に給食で提供して頂いた際、同級生や先生方が、おいしいと言って食べてくれた姿を見て、栄養士として、人が喜ぶ献立作りや、給食提供がしたいと思うようになりました。

現在私が勤務する栃木市立西方小学校給食共同調理場では、三つの学校へ、毎日約440食の給食を提供しています。学校栄養士として、毎日の給食管理だけではなく、食に関する授業も行っています。子どもたちが、毎日の給食を楽しみにしてくれている様子や、一生懸命授業を聞いて、教材に反応を返してくれる姿に、日々元気をもらい、やりがいを感じています。

今は、目の前の業務をこなすことに精一杯ですが、指導担当の先生や先輩の先生方、調理員さんに助けて頂き、毎日安全に給食が提供できています。これからも支えてくださる方々への感謝を忘れずに、日々の活力になるようなおいしい給食を提供し、子どもたちが食について考えるきっかけになる授業をすることができるよう、努力していきたいと思っています。至らない点も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い致します。

学校栄養士としての抱負

那須塩原市立西那須野中学校
(西那須野学校給食共同調理場)

廣瀬 友里恵



幼い頃から食に対しての興味関心がとても高く、将来は食に関わる仕事をしたいと思い、栄養系の大学に進学しました。大学入学当初は「食に携わりたい」という漠然とした思いだけで、明確な将来の目標は決まっていなかったのですが、栄養学に関する様々な講義を受ける中で、自分が目指す理想の栄養士像を考えたときに、小学生時代にいつも美味しい給食を考えてくれていた学校栄養士の先生の顔が思い浮かびました。その先生が考えた献立はどれも絶品で、中でも栃木県の郷土料理である「しもつかれ」を子どもたちでも食べやすいようにアレンジして出してくださったことが印象に残っています。給食のことはもちろん、給食の時間以外にも、子どもたちとふれあいながら食と健康の密接なつながりについて指導してくださったこともありました。そのような姿を思い出し、私も食を通して子どもたちを笑顔にしたい、そして未来ある子どもたちの健康を支えたいと考え、学校栄養士を目指しました。

現在、私は西那須野学校給食共同調理場に勤務し、約4700食の給食を提供しています。共同調理場は自校調理方式と異なり、食数が多い上に提供できるメニューが限られるなど難しいことが多々あります。また、調理場という離れた場所から給食を届けるため、各学校との連携を密にする必要があります。様々な課題と向き合いながら仕事をする毎日です。そのような中でも、食に関する指導で学校を訪れた際に、「給食美味しかったよ」と子どもたちから直接声をかけてもらえることでやりがいを感じています。

学校栄養士として働き始めてもうすぐ1年が経ちますが、まだまだ未熟で勉強の日々です。子どもたちの笑顔と健康を支える学校栄養士になるという目標を胸に、指導の先生や栄養士の先輩方、調理員の方々に助けをいただきながら、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。至らない点もあるかと思いますが、これからもご指導のほどよろしくお願いいたします。

学校栄養士としての抱負

那須町立那須中央中学校

安田 寿梨亜



私は管理栄養士の資格を活かし、生まれ育った栃木県に貢献したい。そして、特に、小中学校の栄養士として、未来を担う子どもたちの食育や健康面のサポートをしていきたいという強い思いがありました。理由としては、私自身、中学時代の過度なダイエットの結果、非常に辛い思いをしたという経験、そして、大学の授業の中で「幼い頃からの食事環境が、大人になってからの健康に深く関わっている」ということを学び、気づいたからです。その結果、特に、小中学校の栄養士として、未来を担う子どもたちの食育や健康面のサポートをしていきたいと考え、市町立小中学校の栄養士になりたいと思うようになりました。

現在、その夢が叶い、那須町立那須中央中学校で学校栄養士として勤務し、約1年が経とうとしています。初めは、1人職種であることを心細く感じていましたが、実際に勤務してみると、周りの方々や同期に恵まれ、日々の業務にやりがいを感じています。

本校は自校給食ということもあり、毎日生徒の顔を見て、直接意見を聞けるのが強みだと思っています。「今日の給食美味しかったです!」「給食を楽しみに学校へ来ています!」等、私自身も、生徒に元気づけてもらうことも多く、大変励みになっています。さらに、学校行事や委員会活動にも参加する中で、だんだんと生徒との交流も増え、学校栄養士としてだけではなく、学校の先生として関わってくれる生徒もいます。

私には、未来ある子どもたちに「食」の楽しさを知って欲しいという大きな夢があります。日々の給食や食に関する指導等、様々な面から子どもたちと関わり、少しでも「食」に興味・関心を持ってもらえたら嬉しいです。

まだまだ未熟で学ぶこと・気づかされることばかりの毎日ですが、皆様にサポートしていただき、感謝の気持ちでいっぱいです。至らぬ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いいたします。

学校栄養士としての抱負

足利市立山辺小学校
(足利市学校給食共同調理場)

五江 洌 桃華



小学生の頃、「今日の給食は何だろう？」と毎朝教室に貼ってある献立表を見るのが楽しみでした。今では、子どもの頃から慣れ親しんだ給食も、自分がその献立を考える立場になり、今の献立の中にも昔と変わらないメニューがあると給食の楽しかった思い出が蘇ります。

現在は、足利市立山辺小学校に所属し、足利市学校給食共同調理場に勤務しています。仕事のやりがいはいはたくさんありますが、1番は子どもたちの「おいしい！」を間近で見たり聞いたりできることです。調理場勤務のため、学校に行く機会は少ないのですが、学校で子どもたちに会ったときに、「先生！給食全部食べられました！」「今日のサラダには何が入っているの？」などと声をかけてくれたり、苦手なものでも頑張って一口は食べようとする姿勢をみたりすると、とても励みになります。また、自分が初めて食育の授業を行ったクラスで、クラス全員が給食を完食したときには、食の指導で伝えたメッセージが子どもたちの変化のきっかけになれているようで本当に嬉しかったです。

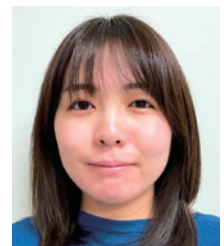
学校栄養士は、子どもたちの成長を身近に感じながら、自分自身も共に成長できるととても魅力的な仕事です。学校栄養士として働き始めてから1年が経ちますが、この1年、先輩の栄養士さんや学校の先生方、調理員の皆さんなど、周りの方々に支えていただき、感謝の気持ちでいっぱいです。

食べることは生きること。子どもの頃の食生活は、将来の食生活に大きく影響を及ぼし、身体的基础をつくります。食育の目的の一つである行事食や地域の郷土料理などの伝統的な食文化を子どもたちに伝え、食経験を豊かにするとともに、学校給食が社会人になってからの食生活を送っていく上でのヒントやきっかけづくりになれるよう、より一層給食の時間が楽しい学びの時間になるように取り組んでいきたいです。至らない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。

学校栄養士としての抱負

栃木県立益子特別支援学校

柿沼 美咲



私は幼い頃、体が小さく少食でそこまで食に対しての興味がありませんでした。そんな私が栄養学に興味を持ったのは中学生の時です。ソフトテニス部の大会の日に、当時の副顧問がオレンジジュースを差し入れてくれたことがありました。先生は「オレンジジュースは筋肉疲労の回復に良いから」と言っており、初めて食事で取り入れる食べ物と自分の身体が直接結びついていることを意識した瞬間でした。それをきっかけに普段何気なく食べていた食物が体の中でどんな働きをするのかということに興味を持つようになりました。

大学で栄養学を学ぶ中で、特に印象的だったのが「大人になってからの健康には、幼い頃に身につけた食習慣の影響が大きい」という言葉です。幼い頃に適切な食習慣を身につけるという点において、学校栄養士の存在は大きく、次世代の健康を支える素敵な仕事だと考え、学校栄養士を目指しました。

実際に学校栄養士になって早一年が経とうとしています。思い返せば、一人職であることに加え、特別支援学校についての知識も少なく、はじめは不安ばかりでしたが、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、今日まで無事に給食を提供することができました。食形態や偏食、食物アレルギーなどの個別対応等、大変だと感じることもありますが、完食した後のお皿を嬉しそうに見せる児童や、好きな献立や給食で食べたいものを教えてくれる生徒の姿を見ると、とてもやりがいを感じます。

私の大きな目標は、児童生徒に食事の大切さを伝えることです。まだ日々の業務で精一杯ですが、まずは衛生管理の徹底により安心安全な給食運営を行うとともに、旬の食材や行事食、子どもたちの嗜好にあった献立を立てることで、給食を通じて食べることを好きになってもらうことから始めたいです。まだまだ至らない点が多々あるかと思いますが、これからも御指導のほどよろしくお願いいたします。

