学校給食広報誌

いけっさきます



第**191**号 平成26年11月10日

編集発行/(公財)北海道学校給食会 北海道学校給食研究協議会



「食に関する指導」の充実をめざして

伊達市立大滝中学校長 舛田 仲永



1. はじめに

本校は、静かな山村地区にあり、全校生徒28名の小規模の学校である。過疎化が進み平成18年には、伊達市と合併し福祉、農業、観光、スポーツの地域として、特色ある町づくりを行っている。現在、大滝区の給食センターは、本校と併設しており、区内の小中学生へ約100食分を提供している。基幹産業が農業であることから、野菜を中心に長芋やアロニアなど、地場産物を利用しながら「食育指導」「食に関する指導」を展開している。

2. 「食に関する指導」の全体計画

健康で生き生きとした生活を送ることを目指し、生徒一人一人が望ましい食生活の基礎・基本と食習慣を身につけ、食事を通して自らの健康管理ができるように6観点をポイントにおき、年間を通して指導に当たっている。

<食に関する指導の目標>

- ①食事の重要性
- ②心身の健康
- ③食の選択
- ④感謝の心
- ⑤社会性

⑥食文化

また、特別活動として、年間計画



の中に位置づけ、「食に関する指導」を1時間、栄養教諭 と学級担任がチームティーチィングで、望ましい食習慣や 食品の流通、食文化について授業を行っている。

学年	「食に関する指導」内容
1年	野菜をしっかりと食べよう
2年	安全で衛生的な食品の取扱い
3年	日本の食文化 洋食との比較を通して食の良さを知る



3. ランチルームを活用した食育指導

給食センター内には、ランチルーム があり、全校生徒が一斉に給食を摂っている。そこで、毎月1~2回給食時間のはじめに栄養教諭がテーマを定め食育指導を行っている。

月	指 導 内 容
4月	ランチルームでの注意事項
5月	食事マナー・食器の持ち方や姿勢
6月	食器の並べ方・朝食の大切さ
7月	箸の持ち方とマナー
8.9月	大滝・伊達の地場産物
10月	食前食後の挨拶、残さずに食べる
11月	噛むことの効果、噛む回数
12月	冬至などの行事食
1月	食事ができるまで
2月	節分の食習慣
3月	食事のマナー・一年間を振り返って

4. 栄養教諭の学校派遣事業による食育指導

伊達市は、「食に関する指導」の充実を図るため、隣接の壮瞥町と連携を図り、市内に配置している栄養教諭を伊達市・壮瞥町の各小中学校へ派遣し、担任と一緒にTTの授業を行っている。

授業が行われるまでの流れとして、 指導案の作成の助言や授業で活用される資料の確認を 行うと共に、チーフとサブがイメージし



ながら進めるため の事前打ち合わせを行っている。

5. 終わりに

近年、「食」を取り巻く社会環境の変化などに伴い、健康や食生活の乱れ等の課題が山積している。「食に関する指導」については、成長期の子どもたちにとって、健康な心身を育むために欠かすことのできないものであると共に、食習慣の基盤を作るものと考え一層の推進を図っていきたい。

ひろば

まごころ給食を通して食育を

安平町立早来小学校 栄養教諭 下斗米 純子



1. はじめに

平成18年3月に追分町と早来町が合併した安平町は、 胆振管内東部に位置し苫小牧市、千歳市に隣接しています。農業が基幹産業で特産はアスパラガス、アサヒメロンなど。酪農が盛んで日本で最初の大型チーズ工場ができた町。またディープインパクトなど競走馬の生産地でもあります。

2. 安平町の学校給食

●給食センター

老朽化した2つの給食センターを統合し、安平町学校 給食センターを新設。平成26年4月から小学校4校、中 学校2校、こども園、幼稚園の6校2園860人分の給食を 提供しています。



●地場産物

米、アスパラガス、じゃが芋、長芋、ごぼう、アンガス 牛肉など約20種類の食材を取り入れています。ホワイト アスパラガスや長芋の天ぷら、揚げごぼうのごま和えは 調理の手間はかかりますが、子どもたちに大人気。昨年 度実施した生産者との給食交流では「いただきます」を してから更に盛る子どもの様子を見て、とても嬉しそう でした。

また、調理員の発案でシチューやカレーの人参を★や ♥に型抜きをするなど、愛情たっぷりのまごころ給食です。

3. 食に関する指導

町内の小・中学校の全学級で年1回の食育授業を実施しています。早来小学校5年生では「バランスのよい食事を考えよう」(学級担任とT・T)を参観日に実施しました。

料理カードを使って朝食の模擬バイキングを行い、食事バランスガイドのコマに色を塗ってバランスを確認します。保護者にもバイキングに参加していただき、子どもたちと一緒に楽しみながら食事バランスの考え方を知っていただけたと思います。





給食センター業務で給食時間に学校に行けない日もありますが、食への関心や知識向上につなげたいと考え、毎日放送委員による「給食のお話」を各学校で実施しています。



4.終わりに

これからも、教職員や給食センター職員、委託調理員の理解と協力をいただきながら、安全でおいしい給食を通し、子どもたちの成長や健康につながる食に関する指導をすすめたいと思います。

0.2 (分子) 美術 0.3



ふるさとの恵みと ほほ笑みに感謝

今金町学校給食センター

1. はじめに

今金町は渡島半島の北部に位置し、道南地域では珍しく海岸線がありません。日本一のジャガイモ「今金男爵」をはじめ農業の町として品質の高い農産物の産地として知られています。

町内には小学校2校、中学校1校があり全て共同調理場である今金町学校給食センターで給食を提供しています。

2. 食育の取り組みについて

①『今金中学校を卒業したら

お弁当を作れるぞ」プロジェクト

中学校を卒業したら学校給食がなくなり、自分たちの 昼食はどうなるのかを考え、生徒たちが調理をし、普段食 事を作ってくれている人への感謝の気持ちを育み、食に 向き合うことを目的に平成24年度にプロジェクトを立ち上 げ3年目を迎えました。

このプロジェクトでは学年ごとにテーマを決め取り組んでおります。

◇1年生

≪おにぎり体験学習≫

まず、お弁当の第一段階として、おにぎり作りの体験学習です。JA女性部の協力を得て「ふるさとの恵みとほぼ笑みに感謝する日」の事業で提供される今金産米を使用して自分のおにぎりを作ります。



≪食に関する指導≫

毎日行っている残食調査をもとに、ベスト3とワースト3 を調べ、事前に調べておいた苦手な食材と成長期の体を 作る五大栄養素との関連を考えます。

◇2年生

≪食事のマナー教室≫

町内の料理人に洋食のマナーを学び、その学んだマナーを生かして洋食を食べます。料理は「今金男しゃくポテサラ推進協議会」の方々にコース料理を作っていただき教育委員会職員らがサービスを行っております。平成26年度はサービスなどを保護者に協力をお願いして実施する予定となっております。



◇3年牛

≪バイキング給食≫

栄養バランスを考えた食事の選択をすることを目的に 実施し、選択した食材の栄養の偏りを生徒が確認する機 会としています。

≪お弁当のおかずを作ろう≫

限られた食材でお弁当に適した料理を考え、調理を行い、将来のお弁当作りにつなげます。まず、お弁当作りのポイントを学び、限



られた食材(豚肉、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、キャベツ)で肉料理のレシピと厚焼き玉子の味付けを考えます。 玉子焼きの作り方については家庭での会話や練習の場が生まれればという狙いから「おうちの人にきいてね」と声をかけています。

今年度でプロジェクトは3年目を迎え、全ての事業を体験した初めての卒業生となります。また、3年生の事業終了後のアンケートでは、「今後も自分でお弁当を作ってみたいか」の問いに100%作りたいと回答もありました。なお、今年度は日曜参観日に初めて自分の弁当を作って持ってくることになっています。

②「ふるさとの恵みと

ほほ笑みに感謝する日』

「おにぎり」と「塩煮物」

本事業は平成20年度に子供たちへの食農教育の趣旨に賛同いただいた町内生産者から新米と新じゃがいもの無償提供を受け、JA今金町女性部の方々の協力のもと新米と新じゃがいもをそれぞれ「おにぎり」と「塩煮」という素材そのものの味を活かした調理で町内全児童生徒、教職員に提供したことから始まった事業です。

「事業目的」

この事業は生産者の作物に対する思い、育てる苦労を 知り、郷土「今金」で生産された「ふるさとの恵み」、生産 者の方、調理をしてくれた方、食べた人たち、この事業に 携わった全ての人たちの「ほほ笑み」に感謝する心を育む ことを目的としています。

現在はJA女性部ばかりではなく、PTAの方々にも調理 のご協力をお願いしております。

この日に使用している米、野菜は今金町内の農産物に 関わる代表者で組織する「今金食材サプライチーム」が 子供たちのために地元今金町の農産物を無償で提供し てくれております。

メニュー 塩おにぎり・ジャガイモの塩煮(イカの塩辛と バター付き)・ 呉汁(今金産つるの子大豆)・牛乳

今金町においては昔から家庭で今金男しゃくを塩煮と して食べていましたが、今では家庭で塩煮を食べたことが ない子供もいることからこのメニューにしております。

食べる前には、JA今金町女性部、JA今金町生産者部 会の皆様から米やじゃがいも等に関する簡単なお話をい ただき、児童生徒と一緒に食べます。

3.おわりに

様々な取り組みや事業を通して、子供たちの食に対する関心を高め、「健康に食べる力」、「楽しく食べる力」、「環境にやさしく食べる力」を養い、食を大切にできる子を育むことを目標に今後とも食育に取り組んでいきます。



04 いただきます **05**

第57回 北海道学校給食研究大会 小樽大会報告

「坂のまち小樽から給食の未来へ」

開催日:8月7.8日 会場:小樽市民会館



第57回北海道学校給食研究大会小樽大会は「豊かな 心と健康を育む学校給食をめざして」を主題に、全道各 地から学校給食関係者380名が小樽市に集い、小樽市 民会館で開催されました。

歴史的建造物や運河など観光と文化の街小樽は「食」 の魅力も高いところです。昨年8月に開設した小樽市学校 給食センターは1日8000食の給食が提供される規模 で、衛生面に細心の配慮した設計、最新の設備を備えた

施設を誇り、大会2日目 の施設見学には200名 を超える見学者が訪れま した。



【1日目】

◇展示場見学

◇開会式

主催者代表挨拶

· 北海道教育委員会 教育長 立川 · 小樽市教育委員会 教育長 上林 猛

歓迎の言葉

・小樽市長 中松 義治

次期開催地挨拶

· 苫小牧市教育委員会 教育長 和野 幸夫





◇平成26年度北海道学校給食功績者表彰式

◇基調講演

·講師 淑徳大学看護栄養学部客員教授

田中 延子氏

・演題 「世界が称賛する日本の学校給食制度」 ~更なる充実のためにもとめられること~

「次世代の健全な大人(親)をみんなで育てること が食育の重要な意味でもある。海外の給食の事例を挙 げ、日本の給食はあらゆる面でモデルであり、改めて学 校給食を通した食育の普及・啓発活動の必要性を訴え

【2日目】 分科会

施設見学(小樽市学校給食センター)

◇第1分科会「食育体制の在り方」

· 共和町立東陽小学校 校 長 玉熊 礼二

・北広島市学校給食センター センター長 川口 弘恭

◇第2分科会「小・中学校における食に関する指導」

· 共和町立共和中学校 教

中邨 瑛子 ◇第3分科会 「特別支援学校における栄養管理と

栄養教諭

食に関する指導|

·北海道余市養護学校 栄養教諭 瀬川美代子

·北海道函館養護学校 栄養教諭 勝山 育子

◇第4分科会「地場産物を活用した献立の工夫と衛生管理」

· 真狩村立真狩小学校 栄養教諭

・札幌市立平岸西小学校 栄養教諭 森本 洋子

佐藤 一美 調理員総括主任

受賞おめでとうございます

平成26年度

北海道学校給食功績者表彰

平成26年度北海道学校給食功績者として、学校給食の普及充実及び学校にお ける食育の推進に特に功績のあった学校給食関係者8名が選ばれ、小樽市において 開催された第57回北海道学校給食研究大会の開会式の席上で表彰されました。 心からお祝い申し上げます。(50音順)



青 山 美恵子

稚内市学校給食センター調理員(非常勤) 平成3年6月~ 稚内市学校給食センター

22年の永きにわたり調理員として勤務し、 調理作業のリーダーとしておいしい給食づく りに取り組むとともに、日常の衛生管理の 徹底に努めるなど、その功績は顕著であ



扇 谷 千加子

浦河町学校給食センター調理員 平成3年4月~ 浦河町学校給食センター

23年の永きにわたり調理員として勤務 し、安全で栄養豊かな給食の提供に努め、 研修会に積極的に参加するとともに、他の 調理員の指導に尽力するなど、その功績は 顕著である。



岡本松枝

札幌市立手稲中央小学校調理員

昭和58年10月~ 札幌市立発寒南小学校 平成2年4月~ 札幌市立円山小学校 平成8年4月~ 札幌市立新陵中学校 平成13年4月~ 札幌市立発寒小学校

平成14年4月~ 札幌市立大通小学校 平成16年4月~ 札幌市立琴似小学校

平成22年4月~ 札幌市立手稲中央小学校

30年の永きにわたり調理員として勤務し、学校給食の共通献 立の料理レシピの改善、向上に努めるとともに、主任調理員とし て他の調理員の育成に尽力するなど、その功績は顕著である。



奥 村 久美子

余市町立沢町小学校給食調理員

平成6年4月~ 余市町立旭中学校 平成13年4月~ 余市町立東中学校 平成21年4月~ 余市町立黒川小学校 平成23年4月~ 余市町立沢町小学校

20年の永きにわたり調理員として勤務し、地場産物を積極的 に活用し、おいしい給食を提供するための調理方法の工夫改善 を行うとともに、他の調理員の指導に尽力するなど、その功績は 顕著である。



林原久美

札幌市立もみじの森小学校栄養教諭

昭和56年4月~ 札幌市立手稲山口小学校 昭和59年4月~ 札幌市立幌東中学校

平成4年4月~ 札幌市立北白石中学校 平成11年4月~ 札幌市立東園小学校

平成17年4月~ 札幌市立北野台小学校 平成23年4月~ 札幌市立もみじの森小学校

33年の永きにわたり学校栄養職員及び栄養教諭として勤務 し、献立作成及び調理指導を熱心に行うとともに、各種研修会 の講師を務め、食育推進の指導的役割を果たすなど、その功績 は顕著である。



袰 田 真 弓

中標津町学校給食センター調理員 平成4年10月~ 中標津町学校給食センター

21年の永きにわたり調理員として勤務 し、調理の専門資格を習得するなど、調理 技術の向上に努めるとともに、その知識を 活用し、積極的に学校給食の献立作成に 尽力するなど、その功績は顕著である。



三浦綾子

羽幌町立焼尻小学校嘱託調理員 平成6年4月~ 羽幌町焼尻給食センター

平成20年4月~ 羽幌町立焼尻小学校

20年の永きにわたり調理員として勤務 し、学校給食に強い責任感と研究心を持っ て研修会に参加し、その知識を生かして地 場産物の活用を図りながら愛情あふれる給 食づくりに努めるなど、その功績は顕著で



山 田 艶 子

余市町立旭中学校給食調理員

平成5年4月~ 余市町立黒川小学校 平成9年4月~ 余市町立旭中学校 余市町立大川小学校

平成11年4月~ 平成18年4月~ 余市町立西中学校 平成22年4月~ 余市町立黒川小学校 平成25年4月~ 余市町立旭中学校

21年の永きにわたり調理員として勤務し、地場産物を積極的 に活用し、おいしい給食を提供するための調理方法の改善を通 して、児童生徒の食への関心を深めるなど、その功績は顕著で

06 いただきます いけきききす 07

平成26年度 第1回全道学校給食用パン品質審査会

学校給食用パンの品質向上を図るため、平成26年7月4日(金)審査会を行いました。審査の結果を踏まえ、 北海道製粉連絡協議会、関係製粉工場、北海道パン・米飯協同組合、札幌アール・ビー・エム協同組合の協力 を得て加工委託工場を対象とした技術指導を行っています。

(審査会の様子と講評などは当会ホームページ=新着情報7月21日に掲載しています)









平成26年度第1回全道学校給食用パン品質審査成績表

w			パ)	/	I		場		今回の	前年度2			
教育局名	所	在	地		I.	ţ	出芴	名			回目評価	パン	の種類等	指 摘 事 項 改良剤使用
石狩	札	幌	市	伊	菔	菸		商	店	81.4	79.3	札幌規格	ソフトフランス	
	札	幌	市	札	幌	丰	4	, ラ	ヤ	80.0	78.1	札幌規格	基準横割バンズ	
	札	幌	市	小木	尊パ	ン	札	幌コ	」場	81.0	81.7	札幌規格	基準横割バンズ	
	札	幌	市	京	H	Ħ		食	品	82.3	80.1	札幌規格	基準ツイスト	口当りが非常に良い。形が非常に良い。
	札	幌	市	П)	Ý		パ	ン	81.0	81.1	札幌規格	ソフトフランス	
	江	別	市	広	谷	th)	製	パ	ン	81.7	82.7	独自規格	独自規格ココアパン	
	恵	庭	市	口)	パパ	ン	恵	庭コ	」場	82.0	83.0	道規格	基準角食	口当りが非常に良い
	石	狩	市	平!	山製	菓	石	狩コ	」場	80.7	82.0	道規格	ミルクパン	焼き色が付くと更に良い。
9	当	別	町	藤	泽	¥ ¥		製	菓	79.7	80.0	道規格	ミルクパン	仕込が硬いのでもう少し加水した方が良い。焦げがついていたので焼成前後に天板を確認した方が良い。
渡島	函	館	市	+	5	7		ジ	7	81.3	80.3	道規格	黒糖コッペ	
	木	古内	町	北	島	dill's	製	パ	ン	80.7	80.0	道規格	基準コッペ	焦げがついていたので焼成前後に天板を確認した方が良 い。
	北	斗	市	ワー	クシ	ョッ	プ	まるや	ま荘	79.0	79.7	道規格	黒糖コッペ	ミキシング時間等を確認、調整した方が良い。
4	八	雲	町	シェ	ルフ	<i>j</i> –	ル	すがに	わら	80.0	80.0	道規格	基準コッペ切込	
檜山 1	今	金	町	つ	Š	,,		5	屋	80.0	81.3	道規格	基準角食	
後志	小	樽	市	平	里	ř		商	店	79.7	81.0	道規格	基準コッペ	もう少し上火を強くした方が良い。天板の並べ方に注意 した方が良い。
	俱	知多	門	中	屋	th.	製	パ	ン	79.7	80.7	道規格	基準角食	もう少しホイロ (最終発酵) を抑えた方が良い。
3	留	寿者	8 村	岩	崎	th)	製	パ	ン	80.7	81.4	道規格	基準コッペ	
空知	夕	張	市	阿	部	į	菓	子	舗	80.0	78.7	道規格	黒糖コッペ	
	岩。	見沢	市	空	知	Ī	菓	子	舗	80.3	80.0	道規格	基準角食	成形時の生地の傷み。
	芦	別	市	芦		J	月		堂	80.0	80.7	道規格	基準コッペ	
	赤	平	市	山	平	j	菓	子	舗	80.0	79.3	独自規格	独自規格角食	
	赤	平	市	石	JI	I		商	店	80.0	80.0	独自規格	独自規格角食	
	砂	Ш	市	伊	豫	E	H	製	菓	80.0	80.3	道規格	基準角食	
	深	Ш	市	3		3	タ		=	80.7	79.0	道規格	基準コッペ	
	奈	井江	. 町	京	居	Ē		製	菓	80.6	81.3	道規格	基準コッペ	
	栗	山	町	栗	Ц	4		製	菓	79.6	79.0	道規格	バターコッペ	
10	由	仁	町	寿	¢	7		喜	屋	78.9	79.7	道規格	基準コッペ	もう少しホイロ(最終発酵)を抑えた方が良い。焼成前 後に天板を確認した方が良い。

教育局名	所	在	パ 地	ン エ	工 場	岩 名			前年度 2 回目評価	パン	の種類等	指	摘	事	項	改良剤使用
上川	旭	Ш	市	デ ン	マ	ル	ク 8	30.7	81.4	独自規格	独自規格米粉豆パン					
	旭	Ш	市	柳川	#	빋	菓 8	31.4	82.0	道規格	黒糖コッペ					
	±:	別	市	サフォー	- ク(.	ムライ	논) 7	79.3	80.0	独自規格	独自規格バターパン	もう少しミキシ	ングをかけれ	た方が良い。		
	±:	別	市	美吉	屋	製	菓 7	79.0	79.4	独自規格	独自規格バターパン	仕込みが少し硬 ングをかけた方		た方が良い。	。もう少しミキシ	
	名	寄	市	北	海		屋 8	31.0	83.0	道規格	バター横割バンズ					
	南富	良野	町	なん	\$° ~	香	房 7	79.7	79.3	独自規格	独自規格ロールパン	焦げがついていい。	たので焼成	前後に天板	を確認した方が良	
	上	Ш	町	ひめ	や製	パ	ン 7	79.7	78.6	道規格	黒糖コッペ		調整した方	が良い。も	う少し下火を抑え	
	富良	良野	市	エクゥー	エート	富良	野 7	79.3	80.0	道規格	黒糖コッペ			た方が良い。	。もう少しミキシ	
	剣	淵	町	池田	菓	子	舖 8	80.4	83.0	道規格	バタークープ	火力の調整をし				
10	美	深	町	花	月		堂 8	31.0	81.3	道規格	黒糖バンズ					オリエンタル Cフード
留萌	留	萌	市	三嶋	屋	食	品 7	78.7	78.0	道規格	基準ねじり	もう少し発酵さい。	せた方が良	い。火力の記	調整をした方が良	C- オリエンタル フード
2	羽	幌	町	タチハ・	ラベー	カリ	- 8	30.3	80.5	道規格	基準角食					
宗谷 1	稚	内	市	寺 江	I. 1	ŧ	品 8	31.0	80.3	道規格	ミルクパン					
オホーツク	北	見	市	日日へ	; — <i>j</i>	カリ	- 8	31.7	80.4	道規格	基準コッペ					パンチーム
	網	走	市	オ	۲°		ス 8	30.4		道規格	基準バーガーパン	形が均一になる の上面が潰れて		ーを調整した	た方が良い。パン	クレディン フロストスーパ
	美	幌	町	ベーカ	リーほ	そか	わ		79.0			パン給食がない	ため審査不可	ī		
	北 (留	見辺を	市窓	パレ	フ ラ	ン	セ 8	31.7	79.4	道規格	黒糖バンズ					
		見	#:	安 藤	製パ	ン	所 8	30.7	80.8	道規格	バターロール					ハイオリコン(
	遠	軽	町	ハト	ヤ	パ	ン 7	78.3	79.4	道規格	基準コッペ	もう少しホイロ し上火を強くし			方が良い。もう少	
	遠	軽	町	ふじ	美 製	パ	ン 7	78.6	79.4	道規格	基準コッペ	焼成前後に天板	を確認した。	方が良い。パ	パンの底面が硬い。	
	滝	上	町	東			光 7	6.4	78.7	道規格	基準コッペ	ガス抜き不十分 成後冷却不足。	・。 仕込みが	硬い。火力の	の調整が必要。焼	
9	大 (東	空藻	町季)	すが	0)	商	店 8	80.0	79.3	道規格	ごまコッペ					
胆振	室	蘭	市	松	輪		堂 7	9.3	79.3	独自規格	独自規格糖蜜パン	結着不良				
	登	別	市	栄 軒	林製	18	ン 7	9.0	80.0	道規格	ココアツイスト	ガス抜き不十分 並べ方を確認し			前後に天板汚れと	C アンテー 特 学
	登	別	市	今 澤	製パ	ン	店 8	80.0	76.0	道規格	ココアツイスト	天板に並べすぎ	゚ないように	した方が良い	١,	C アンテー 特 学
	伊	達	市	つる	p	製	菓 8	80.0		道規格	基準角食	もう少し上火を	抑えた方が」	臭い。		
5	豊	浦	町	松	月		堂 8	32.0	80.6	道規格	かぼちゃうずまき					
日高 1	浦	河	町	ボーン	デ	_	ル 7	78.0	78.0	道規格	基準コッペ	もう少し発酵さ の調整をした方		い。少し仕え	込みが硬い。火力	
十勝	帯	広	市	林 製	Į ,	ŝ	ン 8	30.7	80.0	道規格	黒糖コッペ	天板油が少ない				
	清	水	町	手作り	パンア	ンデ	1 7	78.3	80.3	独自規格	独自規格バターロール	発酵時間をもう になる。	少し抑えた	方が良い。)	パン底上がりが気	
3	中木	L内	村	おば	5	パ	ン 8	80.7	78.7	道規格	ココアうずまき					
釧路 1	釧	路	町	釧路	学 給	JΫ́	ン 7	79.7	78.4	道規格	バターロール	仕込が硬いので ていたので焼成			良い。焦げがつい ちが良い。	
根室	根	室	市	畠 山	菓	子	店 7	79.3	80.0	道規格	基準コッペ	もう少し発酵さ	せた方が良い	٥, ر		オリエンタル フード
	根	室	市	山 森	製	パ	ン 7	7.9	78.9	道規格	基準コッペ	少し下火が弱い	。もう少しき	キシングを	かけた方が良い。	FA301
	中核	票津	町	万	両		屋 7	78.0	79.0	道規格	基準コッペ	もう少し発酵さ	せた方が良い	い。少し仕込	込みが硬い。	
4	羅	白	町	プリ	I	-	ル 8	80.0	80.0	独自規格	独自規格スインブ レッド	焦げがついてい い。	たので焼成	前後に天板	を確認した方が良	オリエンタル フード
工場合計 63			1													改良剤使用箇所合 10

- ※パン審査時に札幌規格と道規格配合は同等であると見て分類するが、札幌規格のレーズン及び豆パンは独自規格(その他パン)とする。
- ※角食は配合により分類。(例)基準配合は「基準」、バターは「バター」、砂糖を増量する等独自の規格は「独自規格(その他パン)」にそれぞれ 分類する。
- ※道規格と使用原材料が同じである、又は本表のバンの名称がバターバン等と道規格と同じ名称のものがあっても、配合比率が違うもの(増量・減量)は独自規格に分類する。
- ※今回審査のバンは61箇所が道産小麦粉100%使用のバン。2箇所が道産小麦粉に地元産米粉等を配合したバン。

08 \ \rightarrow\right

平成26年度 新規採用栄養教諭 学校栄養職員の紹介



谷村 歩美 札幌市立 篠路西小学校

充実した日々の中で

「今日の給食おいしかった!」「全部食べたよ」という子どもたちの笑顔と教職員、調理員、先輩栄養士の皆様に支えられ、栄養職員として充実した日々を過ごしています。この仕事をしていて、改めて食べることの大切さを実感しています。食べることを大切にし「食べることが楽しい、大好き」という気持ちを育てるために、安全でおいしい給食と食指導に努めていきたいと思います。



萬 かんな 釧路市立美原小学校

恵まれた環境の中で

「先生、今日の味噌汁の味、少し違った!」と言う子どもに「気がついた?今日は煮干じゃなくて昆布と鰹節でだしをとったよ。」と、子どもたちが給食を通じて食材や栄養に興味をもってくれる場面に心から喜びを感じます。

食習慣の基盤を形成する重要な時期に 子どもたちと関わらせていただいているとい う責任を持ち、周りの方々に恵まれたこの環 境で様々なことに挑戦しながら栄養教諭と して日々成長していきたいと考えています。



北 千晶 札幌市立 美香保中学校

ふれあいを大切に

不安を抱えて働きはじめ早半年、現在は 失敗することもありますが、子ども達ととも に食の大切さ、楽しさを日々感じながら仕 事に取り組んでいます。時には、ダムウェー ターが突然動かなくなったり、ボイラーの不 具合が生じたりする等、予期せぬ出来事も 起こりますが、その度に調理員さんや先生 方に支えられ、乗り切ることができました。

今後も、安全でおいしい給食の提供に努めるとともに、子どもたちとのふれあいを大切にしながら、食の素晴らしさを伝えていきたいと思います。



渡部 容子 小樽市立奥沢小学校

魅力ある給食づくりを

たくさんの方々に支えていただきながら あっという間の半年が経ちました。給食センターにいる時間がどうしても長くなってしまいますが、給食時間には学校に行って子どもたち一人一人とふれあう事を大切にしています。まだまだ給食業務で精一杯の毎日ですが、一つひとつの経験を大切にしながら子どもたちに食を通じてたくさんの事を伝えていける様、安全で魅力のある給食づくりに全力で取り組んでいきたいと思います。



越智 彩乃 鹿部町立鹿部小学校

子どもたちに必要な力を

給食センターのみなさんや学校の先生方に支えられ、わからないことだらけの仕事も 半年何とかやってこられました。職場のみなさんには感謝の気持ちでいっぱいです。また、子どもたちの笑顔や「おいしい」という言葉に日々元気をもらい、この仕事にやりがいを感じています。

これからも安全で美味しい給食を届ける ことに努め、子どもたちに必要な力をつけら れる食育ができるよう精一杯頑張ります。



後藤 智子 帯広市立栄小学校

子どもの笑顔に元気をもらいながら

念願の栄養教諭として勤務することになり、児童や先生、調理場の方々に支えていただきながら、日々の業務にあたっています。調理場との兼務ですが、「給食おいしかったよ!」と声をかけてくれる子どもたちの笑顔に元気をもらい、より一層頑張ろうという気持ちになります。これからも、安全でおいしい給食づくりに励み、子どもたちに食べることの大切さや楽しさを伝えられるよう、努力していきたいです。



山下 千遥 島牧村立島牧中学校

身近に感じる「食育」を

栄養教諭として働き始め、あっという間に 半年が経ちました。センター職員や教職員 の皆様に助けていただきながら、日々の業 務にあたっています。

給食センターの近くに中学校があり、毎日生徒と一緒に給食を食べているため、反応を直に感じ取ることができることも、やりがいにつながっています。

今後はおいしい給食の提供はもちろんのこと、「食」をより身近に感じてもらえるような食育に力を入れて取り組んでいきたいと思います。



澁谷 一姫 東神楽町立 東神楽小学校

チャンスを生かして

国の二つの事業を受けた町に着任し、忙しい毎日を過ごしてきました。大変なことだと思いましたが、子どもたちへ食の大切さを伝えていく上でこれらの事業は大きなチャンスでもあると感じ、先生方や調理員など様々な方の力を借りて、なんとか頑張っています。

念願の栄養教諭となり、子どもたちと給食時間を過ごせることはとても幸せです。食を通して子どもたちの成長を支えながら、私自身も日々精進していきたいと思います。



新宮美沙紀 木古内町立 木古内小学校

子どもたちの笑顔を励みに

栄養教諭として働き始めて、あっという間に半年が過ぎました。わからないことが次々と出てくる中、教職員や調理員、管内の栄養教諭の皆様に支えて頂きながら、毎日の業務にあたっています。

学校に行くと子どもたちが笑顔で話しかけてくれて、給食を「おいしい」と言ってくれる時がとても嬉しく、励みになります。今後も子ども達が元気に成長し、食の大切さ楽しさを知ってもらえるよう給食づくり、食育に取り組んでいきたいと思います。



比留間愛実 北海道 美深高等養護学校

挑戦し、さらに成長を

赴任してからあっという間に半年が過ぎました。本校には食堂があり、毎食全校生徒が集まり食事をします。毎日生徒達の食事の様子を観察し、反省点や新たな発見が生まれ、とてもやりがいを感じています。また温かい同僚に囲まれ、楽しく仕事をしています。

業務に追われる毎日ですが、今後様々なことに挑戦し、沢山失敗しながらも成長していきたいと思います。



老松 愛香 札幌市立 上白石小学校

食べることの楽しさのために

念願だった学校で働くという夢が叶い、 大変嬉しく思っています。赴任当初はわから ないことばかりであわただしく毎日を過ごし ていましたが、先輩方、調理員さん、先生方 のご指導や子どもたちの笑顔に支えられ、 楽しく働くことができています。

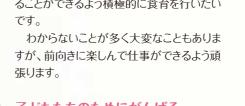
給食管理の業務をこなすだけで精一杯だった一学期。二学期からは、食べることの楽しさや大切さ、マナーなどを楽しく学んでもらえるよう、食指導にも力を入れたいです。



中島あきほ 標津町立標津小学校

前向きに仕事を楽しんで

毎日失敗と反省を繰り返し、周囲の方々に支えられながら給食提供を行っています。 少しずつ給食時間の様子がわかるようになり、もっと給食好きの子どもを増やしたいと思っています。今は給食管理に費やす時間が多い状況ですが、これからは子どもたちが食事を楽しみ、より良い食習慣を形成することができるよう積極的に食育を行いたいです。





山本 美緒 北海道星置養護学校

子どもたちのためにがんばる

本校に着任してから半年がたち、多くの 方々に支えていただきながら業務を行って います。日々、様々な締め切りに追われ、さ らに、学校給食と寄宿舎の食事の3食の管 理を行うため忙しい毎日です。でも、子ども たちや先生方から「おいしかった!」と声をか けてもらうことがとても嬉しいです。

まだまだ失敗も多く、未熟ですが子ども たちのためになる給食と食指導を行えるように努力していきたいです。



中田かおり 中標津町立 丸山小学校

ひと声の大切さ

小学校、センターともに非常に恵まれた 職場環境の中で、たくさんの方に支えられ ながら毎日を過ごしています。子どもたちに も顔と名前を覚えてもらい、給食指導の際 に声をかけると苦手なものでも一口以上頑 張る子が多く、「ひと声の大切さ」を改めて 感じます。

まだまだこなすことで精一杯ですが、一つ一つ着実にできることを増やしていけるよう経験を積み、それらの経験を反映させていきたいです。



中元 愛香網走市立網走小学校

毎日の積み重ねを大切に

毎日があっという間に過ぎていく、充実した日々を送っています。

働き始めた頃は、目の前の業務に精一杯でしたが、周りの皆さんに支えられながら楽しく働く事が出来ます。子どもたちの「給食おいしかった」「苦手なものも食べられた」と言う声を聞くたびに嬉しく思うと同時に、もっと食の大切さや楽しさを伝えていかねばと感じています。

これからも、毎日の積み重ねを大切にし、食育の充実をより進めていきたいです。



八尾谷実季 富良野市立 富良野小学校

地域とつながる食育を

富良野市に来て半年余りですが、私の周りには挑戦したいことを後押しして下さる先輩や仲間がいて、感謝の毎日です。富良野学校給食センターは、近隣町村を含む3市町村の給食提供をする珍しい施設ですので、学ぶ事が非常に多く、富良野に来る事ができ良かったと感じています。

多くの方のご指導を頂きながら、地域全体がつながる食育を一層深めていけるよう 頑張りたいです。



高橋ひとみ 北海道 中札内高等養護学校

充実した日々の中で学ぶ

素直で明るい子どもたちと、パワフルな調理員の皆さんに支えられ、中札内高等養護学校で勤務して早くも半年が経とうとしています。毎日、新しい発見と反省で、学ぶ事が多い大変充実した日々を過ごしております。

十勝の美味しい食材を使った給食で、子どもたちの笑顔をみることは、本当にやりがいへと繋がります。これからも「食べる」と共に、興味や関心をそそる事が出来るような給食を提供していけるよう、努めたいと思います。



山下 史織 札幌市立 平岡緑中学校

生徒たちと共に成長を

風のように駆け抜けた半年でした。漠然とした不安を抱える日々でしたが、先輩栄養士の皆さんや調理員さんの存在の大きさに助けられ、周りの先生方の懐の大きさと生徒の明るい笑顔に支えられながらの毎日を、絆を噛みしめながら過ごしています。

今後は安全で美味しい給食はもちろん、 食べることの大切さや面白さなど、伝えたい ことを形にして発信したい。努力を重ね、生 徒と共に、自分も成長していきたいと思いま す。

お知らせ&ご案内



~北海道栄養教諭•

学校栄養職員冬季研修会~



●主催 北海道学校栄養士協議会 北海道学校給食研究協議会栄養部会

●後援 北海道教育委員会

●日時 平成27年1月8日(木)~1月9日(金) 13時受付開始

●場所 ホテルライフォート札幌 札幌市中央区南10条西1丁目 (TEL 011-521-5211)

●内容 ·講演

・実践発表「栄養教諭・学校栄養職員の行う食に関する指導」(胆振・日高地区、釧路地区)

·新製品開発報告 ·北海道教育委員会連絡



支部長・セクー長等会議

●日時 平成 27年 1月 9日(金) 9時受付開始 9時 30分開催

●場所 ホテルポールスター札幌 札幌市中央区北4条西6丁目 (TEL 011-241-9111)





公益財団法人 北海道学校給食会

〒063-0849 札幌市西区八軒9条西11丁目1-55 TEL 011-641-2261(代表) FAX 011-641-2265 E-mail hgk@gamma.ocn.ne.jp URL http://www.hgk.or.jp