### 学校給食広報誌

# T-1XMLIQ/IX+IXDU



第**197**号 平成28年5月26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

- 2~3 学校給食センター紹介(陸別町給食センター)
- 4 ひろば「子どもたちが自ら「食」を意識していくために」札幌市立前田小学校
- 5 「学校給食の在り方について」札幌市立前田小学校





# 安全で安心できる、楽しくおいしい給食を目指して!

# 陸別町給食センター



#### はじめに

給食センター

がし、 道内各地の給食センターを シリーズで紹介します

陸別町は北海道東部のほぼ中央に位置し、女満別、釧 路、帯広の各空港からのアクセスがよく、十勝川温泉や 摩周湖などの各観光地や、阿寒・大雪の国立公園の観光 ルートへもほど近いため、道東観光の拠点としては最適 な地にあります。「星空にやさしい街10選」への認定や、 低緯度オーロラが観測できるなど自然豊かな特性があり ます。また、「日本一寒い町」の厳しい寒さを利用した「し ばれフェスティバル」などの個性あふれるイベントの開催 も行っております。



#### 陸別町給食センター開設までの経緯

陸別町は十勝管内で唯一、完全給食を実施していない 自治体であり、以前より給食の実施について保護者など から要望が出されておりました。早期の実現に向け、他 町からの給食提供について隣接する町と協議をしていま したが、結果的には断念することとなり、町内に給食セン ターを建設することとなりました。その後、平成26年6月 に給食センターの建設が開始し、平成27年2月に竣工さ れました。そして、平成27年4月より町内の保育所、小学 校、中学校に給食の提供を行っております。



銀河の森天文台

#### 給食センターの概要

称 陸別町給食センター

所在地 足寄郡陸別町字陸別西1線311番地13

敷地面積 1,500m<sup>2</sup>

建物構造 鉄筋コンクリート造、2階建、605.61㎡

調理能力 300食/日(最大) 調理方式 ドライシステム

主食形態 米飯3回/週、パン1回/週、麺1回/週

受配校 小学校1校、中学校1校、保育所1ヵ所 職員体制 所長1名、配送及び施設管理担当1名、栄

養教諭1名、調理員(嘱託2名、臨時6名)



#### 施設の特徴及び取り組み

#### ●衛生管理

ドライシステムを採用し、汚染区域と非汚染区域を区 分することで、人の往来による汚染を防止しており、食材 を納品から配送まで一方通行で移動させるつくりにした ことで、食材の交差汚染も防止しております。また、外部 と接している部屋にはエアカーテンを設置し、虫等の侵入 を防止しております。



調理室

#### ●食物アレルギー対応

陸別町では「学校生活管理指導票」をもとに食物アレ ルギーの対応を決定しております。アレルギー調理室を活 用し、除去食及び代替食の調理、提供を行っております。 また、対応食が子どもへ渡るまでに、調理員・栄養教諭・ 配送員・担任がお互いに確認することで、誤配及び誤食が 起こらないような対応をしております。



#### ●地域食材の活用

時期等は限られていますが、町内産のじゃがいも・たま ねぎ・にんじん・キャベツ・はくさいなどの野菜を積極的に使 用しております。また、町内で加工されたソーセージや ベーコン、鹿肉についても回数は限られていますが、献立 に取り入れております。今後も農家や加工業者などと協 力し合い、給食を通じて子どもたちの成長を支えていきた いと考えております。





02 \t:t:::5:tit いただきます 03 ひろば

# 子どもたちが自ら『食』を意識していくために

前 札幌市立前田小学校 栄養職員 田口 和代



#### 1. はじめに

前田小学校は、全校児童216名で、通常学級8クラスと特別支援学級1クラスからなる学校です。何事にも熱心に取り組む子どもたちが、日々の学習活動を大いに楽しんでいます。諸先生から多くのアドバイスや協力を頂きながら食の大切さを子どもたち自らが感じ取れるような学習活動が出来るよう、少しずつ取り組んでおります。

#### 2. 食の指導の実践

#### (1)2年生「食べ物を3つのグループに分ける」

食べ物の3つの働きを「元気レンジャー」というキャラクターに見立て説明しました。 具体的には 「体をつくる(元気レッド)・体を動かす(元気イエロー)・体の調子を整える(元気グリーン)」という働きごとの戦士(レンジャー)を登



場させ、低学年にも抵抗なく理解できるようにしました。そのため子どもたちが活発に食材の分類に取り組み始め、授業後の給



食時にも、子どもたちが自ら給食の食材をそれぞれのレンジャーに分類する様子が見られました。

#### (2)5年生[バランスのとれた献立にするには]

家庭科で学習した5大栄養素と食べ物の3つの働きを 結び付けながら、子どもたちが自分で栄養バランスの取 れた献立を考える活動を行いました。一つの食材で5大栄 養素を全て摂取できないことや、それに伴い様々な食材を 組み合わせなければならないことを意識しながら、献立を 完成させていました。作成した献立はすぐに給食のメ ニューになるほど完成度の高いものでした。

#### 3. ランチルームの活用

本校にはマナーや食文化の指導と共に、給食時に環境を変え「食」の楽しさや感謝の心を改めて実感し、その興味関心を喚起させる目的で設置された「ランチルーム」と



いう専用教室があります。その利点を十分活かし、年に約100回(1クラス10回)程度のランチルーム給食を実施しています。

具体的には配食の学習に加え、10分程度のクイズを通して、楽しみながら「食」への関心を持ってもらえるよう心がけています。例としては高学年において班ごとに調味料の一覧表を配布し、「今日の給食に入っている調味料は何でしょう?」というクイズを行いました。普段は早く食べてしまう子どもたちが、クイズの答えを探すためいつもよりゆっくり食べている姿が見られ、答え合わせでは想像以上にたくさんの調味料が使用されていることに驚きの声が多く上がっていました。

ランチルーム給食では、苦手な食べ物に挑戦している姿が多く見られ、残食が減るという効果が出ており、心身ともに「食」と向き合える活動になっていると感じています。

#### 4. おわりに

今後も「食」に関する指導を通して、「食の大切さ」を児 童が自ら考えられるよう、多くのアドバイスや協力を頂き ながら、微力ながら取り組んでいくつもりです。

# 学校給食の在り方について

~子どもたちが健やかに育つ食指導・給食管理をめざして~

札幌市立前田小学校 校長 林 貞年



#### 1. はじめに

どこの学校においても給食指導計画を立てて子どもたちに望ましい給食指導をしていますが、本校でも子どもたちが食生活の基礎基本を身に付け、食を通して自らの健康管理ができるようになるための指導計画を立てて実践しています。

#### 2. 実際の指導の手立て

給食指導は給食の時間はもとより、ランチルーム給食時、学級活動や特別活動、教科と関連付けた指導など、子どもたちの学年や発達段階に即した指導を適宜行っています。さらに、手稲区栄養教諭・学校栄養職員による取組と関連付けて、地元で採れる特産物を献立に取り入れるなど、地元ならではの給食指導も展開しています。

#### 主な指導の手立て

#### 1.給食時間の指導

- ・学級やランチルームでの指導
- ・献立に即した資料(給食メモの放送)

#### 2. 学級活動の指導

- ・給食準備と後片付け(1年生1コマ、2~6年生5/9コマ)・リザーブ給食の指導(3/9コマ×3回)
- ・バイキング形式給食の指導(年1回4/9コマ)
- 3.教科や総合、特別活動の時間での指導
- ・1,2年生年間1コマ・3年生以上年間2コマ
- 4. 給食週間を通しての指導 5. 栄養教諭・学校栄養職員手稲ブロックの取組
- ・地場産物を献立に取り入れる「大浜みやこかぼちゃ」
- ・手稲区学校給食展~地域とともに歩む学校給食~
- ・食育通信の発行

#### 3. 児童委員会との連携で食育を

教室には給食だよりの献立表の他に、給食力レンダー



などで配食のレイアウトを子どもたちに分かりやすく提示しています。さらに本校では、毎給食時間を利用して、健康委員会に所属している児童が、栄養職員が作成した給食のメニュー、食材の紹介、栄養の話をクイズを織り交ぜながら楽しくわかりやすく伝えています。これは放送する児童にとっても大変有意義であり、毎年、この活動がしたいがために健康委員会を希望する子どももいるほどです。

#### 4. 手稲区の地場産物を献立に

手稲区では十数年前より他区に先駆けて、給食の献立に手稲区特産の「大浜みやこかぼちゃ」を取り入れています。その後、他区でも地場産物を給食献立に取り入れる動きが広がってきたようです。

地元の栄養価が高く美味しい産物を積極的に献立に

取り入れることは、子どもたちのみならず、保護者や地域にお知らせできるすばらしい食指導の取組といえます。





▲「大浜みやこかぼちゃ」の給食メモから

#### 5. おわりに

自校の食指導に関する取組を調べているうちに、自校のみならず同じ区の学校や地域とも強くつながっていることに気付きました。子どもたちの健やかな成長のためには、自校食指導や取組を充実させることはもちろんのこと、学校近隣の地域とも密接につながり、よいものを取り入れていくことが大切であることを学ぶことができました。

# 全学栄製品を使った 調理レシピ

#### 名寄市立風連中央小学校 大久保美幸

公益財団法人学校給食研究改善協会 栄養士 大留 光子氏を講師として行われた調理講習会からレシピ を一部紹介させていただきます。(材料は1人分です)

★印がついているものは「全学栄製品・全学栄すいせん製品」、●印は「学校給食用優良食品」です!



| <b>州村</b>         |
|-------------------|
| ★野菜ミックスボール 20g    |
| 白菜(ざく切り) 25g      |
| にんじん(短冊切り) 10g    |
| 板こんにゃく(角切り) 10g   |
| 高野豆腐(サイコロカット)… 5g |
| しめじ(ほぐす) 5g       |
| いんげん(茹でて斜め切り) 5g  |
| ●おいしいあさり 5g       |
| ★乾燥しいたけスライス 1g    |

(戻し汁を使用)

| 砂糖0.         | _   |
|--------------|-----|
| 酒            | . 0 |
| 塩0.3         |     |
| しょうゆ;        |     |
| 【水           | Эg  |
|              |     |
| 大根(すりおろす) 40 |     |
| みりん0.0       | δg  |
|              |     |

# 野菜ミックスポールの

大根おろしに火が通って半透明になると「みぞれ」に似て いることから「みぞれ煮」といいます。3種の野菜をミックス したフィッシュボールで少しボリュームのある副菜に。

#### 作り方

- ①かつお節でだしをとる。あさりは解凍しておく。
- ②高野豆腐は湯で戻して軽くしぼる。こんにゃくは下茹 でする。
- ③大根はすりおろし、軽く水気をきっておく。
- ④乾燥しいたけは水で戻し、戻し汁(10g/人)をだし汁 に加えておく。
- ⑤だし汁にみりん以外の調味料を加え、白菜・にんじん・ しいたけ・こんにゃくを煮る。
- ⑥しめじ・野菜ミックスボール・高野豆腐・あさりを加え煮 含める。
- ⑦大根おろしとみりんを加え、いんげんを入れてひと煮 立ちしたら火を止め仕上げる。



#### ★白花豆&白いんげん豆ペースト 30g 南瓜ペースト ...... 30g 冷凍白玉団子· ココナッツミルク ……… 20g ゆであずき(加糖) …

# 南瓜のココナッツ汁粉

南瓜も豆も、ペーストを使うので、大量調理にも手軽に取り 入れやすいレシピです。白玉団子と小豆をあしらうことで、 食物繊維豊富な目新しいスイーツとなりました。

#### 作り方

- ①豆ペースト・南瓜ペーストは、袋ごと流水もしくは自然 解凍しておく。
- ②冷凍白玉は、沸騰したお湯でやわらかく解凍し、水に 取り、冷ます。
- ③牛乳・ココナッツミルク・砂糖を煮合わせる。
- ④③の釜に、①のペーストを順次溶かしながら入れてい き、よく混ぜ合わせ、なめらかになるまで加熱する。
- ⑤④に水を切った白玉と小豆を加え、仕上げる。









| 材料                  |       |
|---------------------|-------|
| 鶏肉切り身 50g           | こしょう  |
| タイム ····· 0.01g     | ★クラブ  |
| 粉からし 0.02g          | パン粉・  |
| 塩 ······0.2g        | └ トӠト |
| ★白花豆&白いんげん豆ペースト 10g | 白ワー   |
| 鶏卵6g                | しウスタ  |
| <b>台ロイン</b>         |       |

# 鶏肉のスパイス焼き

パン粉と豆ペースト、スパイスの組合せで、香ばしい仕上が りとなり食欲をそそります。

0.02g

- ①豆ペーストは解凍しておく。粉からしは、湯で溶いて
- ②鶏肉に塩をまぶしておく。
- ③湯で溶いたからし・豆ペースト・タイムを混ぜ合わせ、 鶏肉の皮目にぬりつける。
- ④割りほぐした鶏卵に白ワイン・こしょうを混ぜ合わせ、 ③の鶏肉をくぐらせる。
- ⑤パン粉とクラスメイトを混ぜ合わせ、④の鶏肉にまぶ
- ⑥180℃に熱したオーブンで約15分焼く。
- ⑦ケチャップ・白ワイン・ウスターソースを焦がさないよう に加熱し、ソースを作る。
- ⑧焼きあがった鶏肉に⑦のソースをかけて仕上げる。



| 生鮭(サイコロ状) 20g         |
|-----------------------|
| 酒 ······0.3g          |
| 木綿豆腐(角切り) ······· 20g |
| キャベツ(ざく切り) 20g        |
| にんじん(いちょう切り) 10g      |
| たまねぎ(細切り) 10g         |
| 長ねぎ(小口切り) 10g         |
| つきこんにゃく 5g            |
| しめじ(ほぐす) 5g           |

- ★白花豆&白いんげん豆ペースト10g

白味噌.

┌ かつお節・

# 北海道郷土料理アレンジ

本来は白味噌仕立てですが、味噌と相性の良い白花豆&白 いんげん豆ペーストを加え、食物繊維もとれるよう工夫しま した。

#### 作り方

· 12g

... 2g

- かつお節でだしをとる。
- ②鮭はボイルして酒をふっておく。
- ③こんにゃくは下茹でしておく。
- ④豆ペーストは味噌と合わせておく。
- ⑤にんじん・玉ねぎ・こんにゃくをだし汁で煮込み、具材 に火が通ったら、鮭・キャベツ・ねぎ・しめじ・豆腐・みり ん・酒と、④の半量を加えて煮込む。
- ⑥残りの半量の④を加えて仕上げ、最後に香りづけに バターを落とす。



06 いたききます いたさきます 07

# 新規取扱物資のご案内

#### ブロッコリー30/50



アンデス山脈の高原で管理栽培されたブロッコリーです。(当会取扱いのミニブロッコリーの大きいサイズとなっています。)

規格:1kg

#### 道産かぼちゃダイスカット



北海道産のかぼちゃをあらゆるメニューのトッピング として使いやすいサイズ(20mm)にカットしました。 **※数量限定品となります**。

規格:500g

### 道産豚のチャーシュー切り落とし



北海道産の豚肉を使用したチャーシュー切り落としです。ラーメンや、炒飯等にお使いいただけます。

※リードタイム2週間

規格:1kg

# かやき煎餅(割れ)



東北(青森県)地方の郷土料理「煎餅汁」に使われるかやき煎餅です。最初から割れているタイプとなっているため割る手間がかかりません。

※リードタイム10日:7日前から変更不可

規格:1kg

★今回ご案内した新規取扱い物資や他の当会取扱い物資でサンプル等の希望がある際は、各担当、または一般物資課へご連絡下さい。

### カルシウムたっぷりたらさつま



北海道産のスケトウダラすり身とおからを組み合わせ バーグ形にしました。 貝焼成カルシウムを添加してお りますのでカルシウムを多く摂取できます。

規格:40g/50g

#### 北のお魚鱈メンチ



北海道近海産のスケトウダラを原料としたすり身と フィーレをバランスよく配合し、魚肉でふっくらしたメンチの食感を出しました。スケトウダラは白身魚の中でも特に高タンパク低カロリーな食材です。

規格:45g

#### 救給カレー



現在、当会取扱い物資の150gとは別に、小学校高 学年または中学生用に250gの規格が取扱い開始と なりました。

規格:250g

# 北海道産ゆめちからで作ったペンネ



北海道産小麦の、「ゆめちから」を100%使用しております。標準ゆで時間9分。パスタ料理やグラタン、サラダ等にお使いいただけます。

規格:1kg



#### 期間限定!! 行事食用手巻き海苔パッケージ(4枚入)

2016年はオリンピックイヤーのため「手巻き海苔(行事食用)」の期間限定パッケージの申し込みを開始致しますのでよろしくお願い致します。

申込み期間:5月中旬~6月末日 詳細・申込みについては当会ホームページにてご確認願います。

# 平成28年度事業計画及び収支予算関係

◆資金計画

一般正味財産増減の部

基本財産運用収益

特定資産運用収益 物資供給事業収益

1 経常増減の部

雑収益

(2)経常費用事業費

貸付金収益

物資供給事業費用

委託加工費

輸送費用

包装材料费用

電力費用

諸曹用

補助事業費用

人件費関係費用

事務書他関係書用

支払利息支出 施設整備費用

システム関係費用

人件費関係費用

事務費他関係費用

CPシステム関係費用

評価損益等調整前

当期経常増減額 基本財産評価損益等

特定資産評価損益等

評価指益等計

2 経常外増減の部

(1)経常外収益

経常外収益計

(2)経常外費用

過年度損益修正益

固定資産処分損

当期経常外増減額

他会計振替額 一般正味財産期首残高

一般正味財産期末残高

Ⅱ指定正味財産増減の部

一般正味財産への振替額

当期指定正味財産増減額 指定正味財産期首残高

指定正味財産期末残高

Ⅲ正味財産期末残高

**当期経常増減**額

投資有価証券評価損益等

施設整備費用

棚卸処分損 雑 支 出

管理費

(1)経常収益

1 一般正味財産をもって運用資金とし、事業を実施

2 運用資金に一時的な不足が生じた場合は、金融機

增減

(平成28年4月1日~平成29年3月31日)

法人会計 内部取引 消去

4606417

4 606 792

4,554,043

2.379 536

1,906,670 140,898

51,527

4.605.570

公益目的 事業会計

41,352 4,555,120 51.297

4,554,043

2 379 536

1,906,670

140 898

9,022

2,522

3,160

8,000

70,062

31,773

1.050

41.361 4.555.265

49,529

79,572

Δ 3,269

Δ 2,452

Δ 4.578

平成28年度収支予算書(予定下味財産増減予算書)

前年度

4.606.417 4.565.065

4 606 792 4 565 431

4,554,043 4,504,514

2 379 536 2 299 964

140 898

2,522

3,160

8,000

70,062

31,773

1,050

800

51,527

13,810

1,222

571.684 561.847

1.702 1.702

574,608 573,386

1,702

571,684

1,702

4.605.570 4.555.967

1,906,670 1,926,112 △ 19.442

144 167

8,567

3,029

36.351

800

51,453

35,614

13,939

1,500 A 1,050

9.837 A 8.615

9,837 571,684

1,222

572,906

1.702

1,702

49.603 4.554.043

51.527

関から必要額の借入を行う。

当年度

平成28年度の事業計画及び収支予算関係は、3月14日に開催された臨時評議員会で原案通り決定されました。

#### ◆食育の推進を支援する事業

- 1 各種研究大会・講習会などの実施
- ●第59回北海道学校給食研究大会

開催地/池田町(8月9·10日)

●第7回子ども給食教室

開催地/札幌市(7月下旬)

●学校給食調理コンクール

開催地/札幌市(1月)

●食育推進研究協議会

開催地/道南(10月中旬)

- 2 研究団体への助成
- 3 施設・設備の貸出し
- ●研修室・調理室の貸出し
- 「北海道学校給食献立システム」の貸出し
- ●レプリカの貸出し
- ●バイキング用食器の貸出し
- ■DVDの貸出し
- 4 情報の提供
- ホームページにより学校給食に関する各種情報の 提供
- 北海道学校給食研究協議会と共同で広報誌 「いただきます」を発行・配布(各号3000部)
- ·197号(5月)
- ·198号(9月)
- ·199号(11月)
- ·200号(3月)

#### ◆安全・安心な学校給食を安定的に供給する事業

- 1 学校給食用物資の安定供給
  - ●物資の安定供給(必要量・品質確保・開発選定)
  - ●物資の価格安定
- 2 学校給食用物資の安全性の確保
- ●学校給食用物資の衛生検査の実施
- ●加工委託工場への助成措置
- ●学校給食加工委託工場衛生管理講習会の実施
- ●検査機器の貸出し

#### ◆評議員・役員及び職員数

- ●評議員 9名
- ●役 員 7名

(理事長1 常務理事1 理事4 監事1)

●職 員 19名

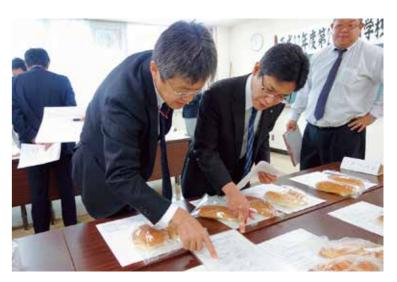
10 いただきます

#### 平成27年度

# 第2回全道学校給食用パン品質審査会

主催/北海道教育委員会 (公財)北海道学校給食会

- ●平成27年度第2回パン審査会が3月4日 (金)当会の会議室・研修室で実施されました。
- ●各市町村教育委員会を通して採取された 56工場で作られたパンについて審査が行わ れました。
- ●審査員5名…「審査に必要な知識・技術を有する専門家」(当会HP参加者名簿参照下さい)
- ●採取されたパンは、道規格とそれ以外に区別し、種類別に標準的なパンを選定、その評点を基準=80点とする。



# 採点基準

パンの外観=表皮色・形・焼き方などパンの内相=すだち・色相・香・味・触感など







#### 審査委員より



- ●時期的に冬期間は発酵力が弱くなりやすいが、全体に美味しくできている。 これは製造する方々の努力の賜物である。
- ●前回の審査結果を意識され、改善がみられる。
- ●天候不順のなか、子どもたちに美味しいパンを届けるパン工場の方々に敬意を表したい。
- ●基準の配合でつくるのは、難しいのが実態である。
- ●焼き色など、外観で気になるパンがある。
- 天板の汚れが数点見られた。
- ●形状(外観)は、少し気を付けるとよくなる。



いただきます 11

#### 出席者のみなさんより



- ●パン給食は週1回、地域によっては月1回という実態の中で、献立を工夫することの大切さを学んだ。
- ●このような厳しい審査を経たパンが学校現場に届けられていることに驚いた。
- ●主食としてのパンは、おかずを引き立てる美味しさになっていることを改めて 感じた。



# 子ども給食料室

給食メニューを自分たちでつくろう! 食の楽しさを体験しよう!

平成28年**7**月**26**日(火) 9:00~15:00 会場/(公財)北海道学校給食会•調理室

- ●参加対象/小学校5·6年(20名)
- ●参加費用/無料
- ●集合・解散/当会の車で送迎いたします
- ●持 ち 物/エプロン・筆記用具・上靴

主催:(公財)北海道学校給食会共催:北海道教育委員会

後援:札幌市教育委員会

北海道学校給食研究協議会



#### 申し込み・問い合わせは………

(公財)北海道学校給食会・総務課「子ども給食教室」係 ホームページ http://www.hgk.or.jp/ 〒063-0849 札幌市西区八軒9条西11丁目1-55 TEL.011-641-2261 FAX.011-641-2265 E-mail:hgk @gamma.ocn.ne.jp ハガキ・FAX・Emailいずれかに明記し、 (公財)北海道学校給食会宛に送付 してください。 ★締め切り:6月21日(火)消印有効★

- ●氏名(性別も記入してください) ●保護者氏名
- ●〒番号、住所(アパート・マンションの部屋番号も)
- ●電話番号 ●緊急時の連絡先(携帯電話番号など)
- ●学校名・学年 ●食物アレルギーの有無(有=具体的に)
- ●生年月日

○応募者多数の場合は抽選とさせていただきます。

○抽選結果と詳しいお知らせは締め切り後、1週間程度でご連絡いたします。 ○個人情報は「子ども給食教室」のみに利用させていただきます。



#### 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