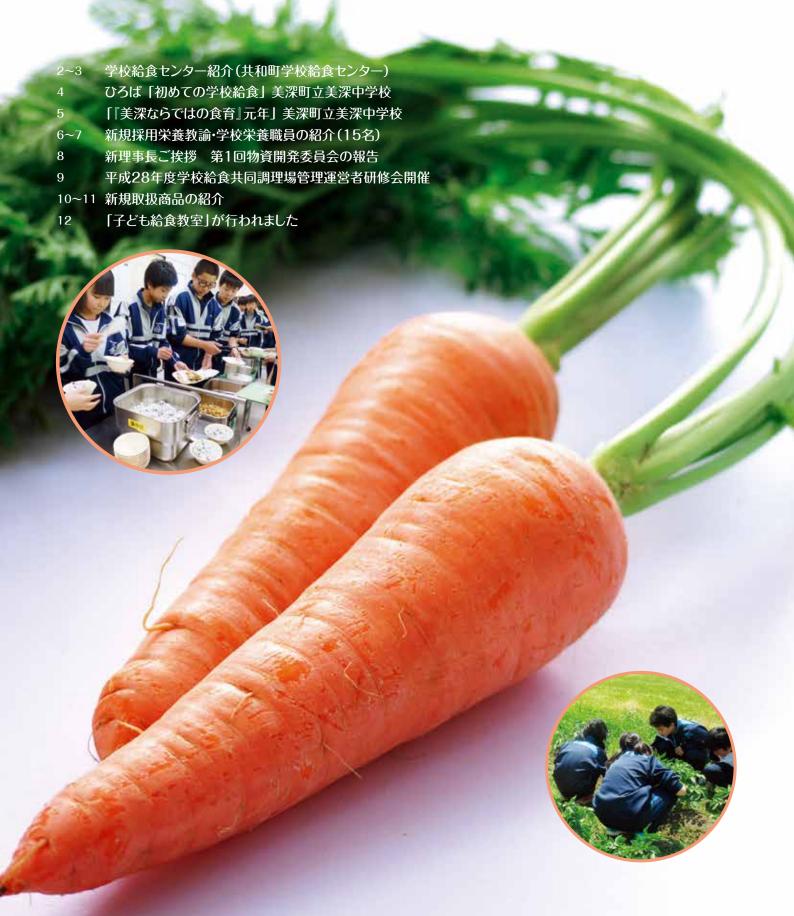
# 学校給食広報誌

# I AND ACTION



第**198**号 平成28年9月28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





ふるさとを大切にする心を育む[ふるさと給食]

# 共和町学校給食センター



# 1.はじめに

給食センター

かし 道内各地の給食センターを シリーズで紹介します

共和町は、1857年(安政4年)江戸幕府が、「御手作 場」を開設したのを開基とします。幕府直轄の2カ所の 「御手作場」では、米、アワ、ソバ、大根、スイカ等の栽培 を試したとの記録があります。現在の共和町のかたちが できたのは、昭和30年。3つの村が合併して「共和村」が 誕生。戦後間もない時代、住民がともに力を合わせ発展 していこうとする「和」の精神が名前に込められたのでしょ う。その後、昭和46年に町制が施行され「共和町」に移 行。今年は、ちょうど開基160年にあたり、今もなお先人



西村計雄記念美術館

が開いた大地の上に豊かな農業が営まれています。

# 2. 開設までの経緯

昭和50年、中学校の統廃合とともに建築された学校 給食センターでは、当初、小学校11校、中学校1校の計 12校、1,266食の給食を提供しておりましたが、児童数 の減少から、小学校の統廃合が進み、現在では、小学校 3校、中学校1校の計480食の給食を提供しています。

開設から40年が経過し、施設の老朽化が進み、また、 衛生的な調理環境への改善の必要性から、オール電化





調理室

方式、ドライシステムの採用により、2カ年事業として平 成27年6月に完成。二学期から稼働しています。念願で

あった米飯の自炊により、温か く、おいしい共和米を児童生 徒に提供しています。



#### 3. 給食センターの概要

共和町学校給食センター

所在地 岩内郡共和町幌似2120番地1

敷地面積 2.123m<sup>2</sup>

建物構造 RC造平屋建て 888.43㎡

調理能力 600食/日 調理方式 ドライシステム 熱源方法 オール電化

主食形態 米飯3.5回/週・パン1回/隔週

麺1回/週

受配校 小学校3校·中学校1校

#### 4. 地産地消の取り組み

米は「ななつぼし」を使用、また、時期は限られますが、 イチゴ、アスパラガス、スイカ、メロン、馬鈴薯、白菜等 共和町産(「らいでん|ブランド)の食材を積極的に使用し ています。地元産の安心・安全で新鮮な農産物を食材とし て使用することで幼児、児童生徒の地場産物に対する理



共和町の農産物



解を深めふるさとを大切にする心を育むことを目的に、10 月の食育の日に合わせて、「ふるさと給食」を実施してい

この日は、幼児センターとも連携して幼児から中学生ま でが同じメニューの給食を食べます。

「ふるさと給食」では、共和町産の新米をはじめ、地元 で収穫された新鮮な野菜を使用したメニューを栄養教諭 が考案し、地産地消を進めています。

また、野菜生産者を小学校に招き交流を行います。児

童は、栄養教諭や生 産者からの話を聞き、 地域の食材の恵みに 感謝しながら一緒に 喫食します。







02 \t:t:::5:tit いただきます 03 ひろば

# 初めての学校給食 ~食の大切さを伝えるために~

美深町立美深中学校 栄養教諭 半田 美知



#### 1. はじめに

美深町は北海道の北部に位置し、稚内と旭川のほぼ中間に位置する町です。基幹産業は農業、酪農、林業。遠別町と並ぶ稲作の北限地であり、チョウザメが特産です。

#### 2. 美深町の学校給食

道内では珍しく牛乳のみの給食(お弁当持参)でしたが、町政懇談会などで学校給食を要望する声が強くなり、約2年に渡り実施に向けて協議、1年間の準備期間を経て、平成27年5月から学校給食が始まりました。小学校2校、中学校2校、高校1校(希望者のみ)の約400人分の給食を提供しています。



給食センターの愛称を児童・生徒・教職員から募集した ところ、たくさんの応募があり「よく噛んで食べよう」という

意味の「CAMCAM」とし、ロゴマークを作って、建物や配送車にも表示してPRしています。



給食費は1食あたり小学生252円、中学生292円、高校生319円ですが児童・生徒は町から約25%の補助があり、家庭から徴収する金額は小学生189円、中学生219円、高校生240円と全道でも安価な金額となっています。

食器については、保護者の要望を取り入れ、一部(ご

飯茶碗と小皿) 強化磁器を採用 し、汁椀やお皿 はPEN樹脂に し、美深のゆる キャラをプリント しました。



美深町の地場産物としては、アスパラ、じゃがいも、かぼちゃ、キャベツ、白菜、メロン、ミニトマト、モッツァレラチーズ、作りみそ、牛肉など約10種類の食材を取り入れています。

#### 3. 食に関する指導

初めての学校給食なので、学校給食開始1年目は安全 安心な学校給食を提供するという目標をもって給食セン ターでの仕事を主にし、食に関する指導は本校で発行す る「食育だより」や「掲示物」、給食時間の指導だけでし た。2年目の今年は町内の小中学校で年間計画に基づき 学活や教科に関連した時間で各クラス1回の食育授業の 実施を予定しています。







#### 4. おわりに

学校給食の立ち上げは初めての経験で戸惑いもありましたが、皆さんの協力の下、無事にスタートして1年が経過し軌道に乗りつつあります。

2年目からは給食になって良かったと皆が思えるように、今後は学校給食を「生きた教材」として心も体も満たされる給食時間を目指して教職員、給食センター職員の理解と協力をいただきながら安全安心な美味しい給食を通し、食に関する指導を進めていきたいと思っています。

# 「美深ならではの食育」元年

美深町立美深中学校 校長 中村 剛

# Part of the second seco

#### 1. はじめに

本校は全校生徒90名の小規模校であり、平成26年 12月から、校舎の新築・改築により新しい環境での教育 活動がスタートした。また、併設する給食センターも完成 し、昨年の5月から待望の学校給食が開始され、約1年が 経過した。

これまでは牛乳のみの給食で、お弁当持参であった。 給食開始に伴って、「食に関する指導」も開始されたが、 今年度より本格的な「美深ならではの食育」をめざして取 り組んでいる。

## 2. 食に関する指導の基本的なおさえ

これまでの生徒のお弁当は量的にも中味的にもまちまちであった。生徒にとっては人生初めての給食であり、この機会を利用して指導内容の共通理解を図るとともに、「全職員で取り組む」こととした。

#### ①体の健康

健康の大切さを実感し、自己の健康に配慮した食 生活を営む。

#### ②心の育成

楽しい食事を通し、心豊かにし、好ましい人間関係 を築く。

## ③社会性の涵養

共同作業を通して、奉仕や協力・協調の精神を養う。

## ④自己管理能力の育成

正しい食習慣を身につけ、生涯を通じて積極的に健 康管理を目指す態度を育てる。



美深中学校での食に関する指導

#### 3. 美深ならではの食育を

本校に在籍する栄養教諭が、町内の美深小学校、仁 宇布小中学校にも出向き、「連携」をキーワードに取り組 み始めている。

# 栄養教諭と担任・養護教諭との「連携」

- 1.基本的な生活習慣・食に関わる習慣の指導。
- 2.偏食・やせ・肥満傾向の児童・生徒への食事指導(個別指導)。



仁宇布小中学校での食に関する指導

#### 学校と家庭・地域との「連携」

- 1. 「食育便り」「保健便り」等を活用した栄養・給食指導。
- 2. 給食試食会・地域行事への参加。



美深小学校での給食試食会

#### 4. おわりに

昨年度から始まった美深町の「学校給食」を町内の学校そして給食センター、保護者・地域がしっかりと連携した中で、この町ならではの「食育」を確立すべく、今後もより一層の取組を推進していきたい。

0 4、小子子亲亲帝

平成28年度 新規採用栄養教諭 学校栄養職員の紹介



清水 彩加 枝幸町立枝幸小学校

## 新しい献立に取り組んでいきたい

分からないことばかりでしたが、周囲の 方々の力をお借りしながら安全・安心なおい しい給食づくりに努めてきました。慌ただし い日々の中で、上手くいかないこともありま すが、子どもたちの笑顔や「おいしかった よ」「完食したよ」という言葉に救われていま す。2学期からは、子どもたちがいろいろな 味や食材を体験し、食べることの楽しさを もっと感じられるように、新しい献立に積極 的に取り組んでいきたいと思います。



村上華奈子 月形町学校給食 センター

## 目標とする栄養教諭へ…

月形町は小学校と中学校がそれぞれ1校ずつしかない町ですが、この規模だからこその良さとやりがいを感じています。調理員の方たちと連携しておいしくて、安心・安全な給食を提供し、その想いを子どもたちに伝えやすい環境であるため、とても充実した毎日を過ごしています。期限付きで経験してきたことを生かしながら、正採用として長期目標を持ち、一歩ずつ確実に目標とする栄養教諭へと進んでまいりたいと思います。



伊藤 真有 北海道釧路養護学校

#### マネジメント力の必要性を感じて…

最初は給食管理で精一杯の日々でしたが、たくさんの方に助けていただき、ようやく周りが見えてきた今日この頃です。また2学期からの委託給食等の準備を進めていく中で、改めて報・連・相の大切さ、栄養教諭のマネジメント力の必要性を感じています。今後は、食育の授業にも取り組んでいきたいと考えています。児童生徒の実態に合った授業ができるよう、先生方との連携を密にし、児童・生徒理解を深めていきたいと思います。



岡部菜々未 洞爺湖町学校給食センター 洞爺給食センター

### 子どもたちから学ぶことが多い

豊かな自然、おいしい野菜、温かく支えてくださるたくさんの方々に囲まれて充実した毎日を過ごしています。毎日子どもたちと給食を食べていると、その触れ合いを通して子どもから学ぶことがとても多く、子どもたちの給食への興味・関心の強さもひしひしと伝わってきます。給食時間は子どもたちの楽しみなひとときでもあります。その楽しみが継続していくように、これからもおいしく、安心・安全な給食をつくっていきたいと思います。



原田 織衣 札幌市立新琴似 小学校

# 子ども達の笑顔を糧に

調理員さんはじめ、教職員の方々、栄養 士の先輩方など多くの方から温かいご指導 とご協力を頂き、忙しくも充実した日々を 送っています。学校に一人だけの専門職と して、子どもたちの未来のために何ができ るのか、まだ悩みながらですが、子どもたち の笑顔を糧に一歩ずつ進んでいきたいと 思っています。今後も安全でおいしい給食経 営に努めるとともに、子どもたちが将来充 実した食生活を送られるような食育に取り 組めるよう、努力します。



河合 真実 東川町立東川小学校

#### 食牛活の自立に繋がるように

調理員さんや先生方、教育委員会の方々に支えていただきながら、安心安全な給食の提供に努めています。失敗・反省の多い毎日ですが、子どもたちのおいしそうに給食を食べる姿から元気をもらい、日々現場で実践しながら多くのことを学んでいます。

今後も地域との関わりを大切にし、自校 給食の良さを活かした給食の充実はもとよ り、子どもたちの食べることへの関心を高 め、食生活の自立に繋がるような指導がで きるよう尽力します。



加藤 亜未 札幌市立新陽小学校

# 大きなやりがいを感じています

小学校の栄養士になり、あっという間に 4か月がたちました。失敗と反省の繰り返し の日々ですが、子どもたちの笑顔や「おい しかったよ」という声に元気をもらうととも に、大きなやりがいを感じながら過ごしてい ます。

今後は、楽しくておいしい、子どもたちの心にのこる給食づくりに努めるとともに、食の大切さを子どもたちに伝えられるよう、様々なことにチャレンジしていきたいです。



齊藤 祥子 札幌市立清田緑 小学校

# 子どもたちとのふれあいを大切に

小学生の頃からの夢だった学校の栄養 士として働くことができ、大変嬉しく思って います。失敗だらけの毎日で、周りの先生方 や調理員の方々、先輩栄養士の方々に支え ていただきながら日々業務を行っています。

今後も子どもたちが笑顔になるような、 安全でおいしい給食の提供に努め、食に関する指導や子どもたちとのふれあいを大切 にしながら、食べることの大切さや楽しさを 伝えていけるよう全力を尽くしていきます。



松本 理加 札幌市立西野中学校

# 子どもたちの豊かな成長のために…

子どもたちに食の大切さを伝えたいと思い勉強してきた私にとって、札幌市の栄養職員として学校で働けることをとても嬉しく思います。わからないことだらけの1学期でしたが、調理員や教職員の方々のあたたかいサポートのおかげで、安全でおいしい給食を提供することができました。

今後も子どもたちの豊かな成長のため に、美味しい給食の提供や実践につながる ような食指導に力を入れて取り組んでいき たいと思います。



堂前 友里 札幌市立手稲宮丘 小学校

### 日々奮闘中です

夢かなって札幌市に採用され、嬉しく 思っています。

慣れない環境・仕事に苦戦し、失敗だらけの日々ですが、周りの先生方や調理員さんたち、栄養士の先輩方に助けられながら、 充実した毎日を送っています。

子どもたちの「いつもおいしい給食をありがとう」「完食したよ」という声が嬉しく、もっとおいしい給食を提供できるようにしよう、もっと食の楽しさを伝えられるようになろうと、日々奮闘中です。



菊地 彩 札幌市立稲陵中学校

# 「おいしかったよ」の一言にやりがい

学校栄養職員になりあっという間の1学期が過ぎました。子どもたちの笑顔、学校の先生方や調理員さん、先輩栄養士さんに支えられ充実した日々を過ごしています。

給食時間には子どもたちの様子を毎日見ることができ、「おいしかったよ」という言葉からやりがいを感じる一方で、課題や失敗も感じます。

子どもたちとの触れ合いを大切にして、 課題解決に努めるとともに、食べることの大 切さや楽しさを伝えていきたいと思います。



河江 祐茄 札幌市立光陽中学校

## 忙しくも充実した毎日

目まぐるしく毎日が過ぎ、気付けば1学期が終わっていました。失敗だらけの日々ですが、調理員さん、周りの先生方、たくさんの先輩栄養士の皆さんに助けていただきながら忙しくも充実した毎日を送っています。

また、悩みや課題もありますが、子どもたちの学校生活が給食によってより楽しくなるよう努力していきたいと思います。



山本 彩香 札幌市立前田中学校

# 充実した毎日を送っています

右も左も分からなかった4月、生徒からの声に一喜一憂した5月、6・7月には初めての食指導…あっという間に1学期が過ぎていきました。一人職種であることの大変さや責任を知り、自分の力不足に悩むこともありますが、生徒の笑顔やたくさんの方々の支えのもと、充実した毎日を送っています。

今後も安心・安全でおいしい給食の提供に努めるとともに、生徒が食について興味を持ち将来につながるような指導を目指していきたいです。



白倉 美奈札幌市立真駒内曙

#### 食の大切さを伝えていきたい

子どもたちが安全でおいしい給食を安心して食べられるよう、衛生管理等に気をつけながら、給食を提供しています。勉強不足な点も多く業務の違いに戸惑うことも多いですが、調理員の皆さんや周りの先生方に支えられながら毎日を過ごしています。日々の業務をこなすことに精一杯で、子どもたちとなかなか関わりが持てない状況でしたが、これからは栄養士として子どもたちに何ができるか考え、行動し、また給食時間などを通して、食の大切さを伝えていきたいと考えています。



岡山 知聖 札幌市立前田北 中学校

# 食習慣がより良いものとなるように

得ること学ぶことが多く、毎日が勉強の 充実した日々を送っています。学校の先生 方、調理員さん、近隣学校の栄養士の先生 方など支えてくださる方々への感謝の気持 ちをもって仕事に取り組んでいます。

少しずつ子どもたちの食に対する意識や姿勢が見えてくる中で、同時に自分の課題や勉強不足な部分も見えてきました。将来の食習慣に影響を与える現在の食習慣がより良いものとなるよう努力していきたいと思います。

# 公益財団法人 北海道学校給食会 新理事長ご挨拶

平成28年6月20日付けで就任いたしました。

学校給食における食育の推進を支援する事業や、安全・安心な学校給食物資を安定的に供給するため尽力してまいります。 皆様のご支援・ご協力をどうぞよろしくお願い申し上げます。



理事長 千葉 俊文

# 平成28年度 第1回 物資開発委員会

平成28年7月15日(金)、(公財)北海道学校給食会研修室において 第1回物資開発委員会が開催され、学校給食として供給する食材の開発・選定について 試食を交えながら審議されました。



#### 物資開発委員会とは・・・

安全・良質な学校給食用物資を開発し、学校給食の食事内容の充実向上を図ることを目的として年に3 回開催しています。委員として本会が委嘱した北海道各地区の栄養教諭・学校栄養職員が、給食用物資の 開発・選定について慎重に審議します。

### 平成28年度

# 学校給食共同調理場管理運営者研修会



5月20日(金)、八雲町「はぴあ八雲」 を会場に学校給食共同調理場管理運 営者研修会がセンター長など31名の 出席のもと開催されました。

●主催 (公財)北海道学校給食会

●共催 北海道教育委員会 八雲町教育委員会 北海道学校給食研究協議会

●二人の講師による基調講演がありました。

# 1 演題 | 本当の国産牛肉とは何か? 北里八雲牛の生産・販売から考える



講師 小笠原英毅氏 北里大学獣医学部附属 フィールドサイエンスセンター八雲牧場 農学博士 助教

八雲町の牧草を食べ、放牧で育てられた「北里八雲牛」

の生産・販売を地域とともに実践。環境に配慮した資源循環型畜産の理念のもと、完全国産の安心・安全な牛肉の生産について研究を続けている。



北里八雲牛

# 2 演題 | 学校給食における衛生管理



※詳細はホームページをご覧ください

#### 講師 今西 敦史氏

北海道八雲保健所 生活衛生課長

北海道の食中毒の発生状況や原因から、防止・対策について呼びかけた。

- ・調理器具からの汚染防止
- ・食品取り扱いマニュアルの遵守
- ・二次汚染の防止
- ・食品の長時間室内放置の解消など



二次汚染の防止

# 新規取扱物資のご案内

# 給食用味付けのり(行事食用パッケージ)



給食用味付け海苔の行事食用パッケージです。アレルゲンフリーとなっており、各種行事にご使用いただけます。ご注文につきましては当会ホームページにて専用様式を印刷の上FAX願います。また、当会指定テンプレート以外(オリジナル等)につきましては、各担当へご連絡願います。

銘柄:岡田海苔 規格:5枚入袋

# カツオ中厚削り節パック



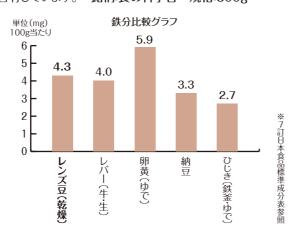
現在取扱いしている「カツオ削り節中厚削り」を和紙袋に入れました。和紙に入っているのでそのまま使用・廃棄できるので手間なく簡単にダシをとることができます。

銘柄:ときわ乾物 規格:200g·500g



# レンズ豆ドライパック

レンズ豆を無添加の風味豊かなドライパックにしました。直径7~8mmと小粒ながら、鉄分・食物繊維・カルシウムが含まれております。 鉄分は下図のとおり卵黄に続いて多く、100gあたり4.3mg含有しています。 **銘柄:食の科学舎 規格:500g** 



# マダラ角切り(皮付き)





北海道産のマダラを2cm角の食べやすい大きさにしました。汁物等にご使用いただけます。

※製造工程にて骨は極力除去しておりますが、中骨等が残っていることがありますので喫食時にご注意願います。

銘柄:海渡 規格:1kg

# マダラ角切り澱粉付(皮付き)





北海道産のマダラを2cm角の大きさにし、澱粉を塗しました。一度素揚げをすると形が崩れづらくなり、 餡に絡める等の調理にご使用いただけます。

※製造工程にて骨は極力除去しておりますが、中骨等が残っていることがありますので喫食時にご注意願います。 銘柄:海渡 規格:1kg

# マダラ煮付





北海道羅臼産のマダラを切身加工し、和風味に煮付け、ボイルパックにしました。

※製造工程にて骨は極力除去しておりますが、中骨等が残っていることがありますので喫食時にご注意 願います。

銘柄:海渡 規格:400g(40g×10)·500g(50g×10)

# 骨ごとカレイ唐揚げ





現在取り扱っている40g規格に加え、新たに30g規格ができました。そのまま食べても十分な味付けとなっています。加熱飽和水蒸気製法で骨まで柔らかく加工し、食べられるようにしているので、カルシウムが多く摂取できます。 ※加熱飽和水蒸気製法とは、レトルトと違い微圧な水蒸気によって加圧する製法で、魚の身を固くしない特徴があります。

銘柄:海渡 規格:30g

# 道産鮭米粉フライ

北海道産の鮭を米粉の衣で仕上げました。米粉を使用しており、"小麦"のアレルゲンが不使用となっております。 銘柄:ピアット 規格:40g



★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、物資課担当へご連絡 下さい。

10 いたがきます 11

# 平成28年度 「子ども給食教室」 が行われました



日時/7月26日(火) 9:30~15:30 場所/(公財)北海道学校給食会 調理室 主催/公益財団法人 北海道学校給食会

- ●今年で7回目になる「子ども給食教室」が開催されました。
- ●今年は札幌市で開催しました。22名の5年生が参加し、楽しく調理したり食べ物について学んだりしました。











- ●当日のレシピや教室の様子は当会のホームページで紹介しています。
- ●平成29年度(2017年)は十勝の中札 内村で開催する予定です。

献立

- 牛乳
- ●たきこみいなり寿司
- ●みそしる
- ●サケのマヨネーズやき





# 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