

いただきます



第205号

平成30年5月29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 給食センター紹介 だて歴史の杜食育センター
- 4 食育ひろば 「『食』を通して子どもを育てる」 前札幌市立北郷小学校 栄養教諭
- 5 私の提言 「学校給食のあり方について」 札幌市立北郷小学校 校長
- 6～7 開発製品を使った献立の紹介 ～野菜もっチーズフライ～
- 8～9 新規取扱物資の紹介
- 10 平成29年度 第2回全道学校給食用パン品質審査会
- 11 平成30年度事業計画 収支予算関係
- 12 子ども給食教室のご案内





防災公園に隣接して建設され、景観やロケーションにも配慮しています



北海道ではじめてPFI方式により 食育の推進拠点として施設整備された だて歴史の杜食育センター

1. はじめに

北海道南西部に位置している伊達市は、北に有珠山が構え、南には穏やかな内浦湾が広がる1次産業を基幹産業とした人口約35,000人の自然あふれるまちです。南向きに穏やかに傾斜したこの土地は、太陽の光をいっぱい浴び一年を通して温暖な気候に恵まれています。

このまちは仙台藩一門の亘理藩主・伊達邦成とその家臣たちという武士の集団移住によって開拓された歴史を



開拓の歴史を語り継ぐ武者まつりの様子

持っています。現在も道内外の他のまちから定年退職を機に移住してくる方も多い快適居住地として広く知られるようになりました。

2. 施設概要

施設名	だて歴史の杜食育センター
所在地	伊達市梅本町71番地8
整備方式	PFI法にもとづくBTO方式
設置者	伊達市長
建物構造	鉄骨造 地上2階建
敷地面積	4,000.50㎡
延床面積	3,301.35㎡
建築面積	2,165.96㎡
調理能力	3,300食(最大)
提供学校数	小学校12校(内壮瞥町2校)、中学校5校(内壮瞥町1校)

事業者(特定目的会社:SPC)の主な業務範囲

設計業務・建設業務・備品調達・開業準備及び引渡業

務・維持管理業務・運営業務(調理業務等、配送業務、提案事業の遂行)など

運営に関して市が実施する業務

提供食数の決定・献立作成・食材発注・検食・給食費の徴収管理・施設見学等の対応 など

3. 全国初となる食育レストランを併設

伊達市では、平成30年1月10日より新たな学校給食センター「だて歴史の杜食育センター」がスタートしました。このセンターの施設整備にあたり、民間活力やノウハウを導入するため、道内の給食センターとして初めてとなるPFI方式が採用されました。



全国初となる食育レストラン「Eスプーン」

今回はこの施設に併設された食育レストランを紹介します。PFIでの施設整備にあたり、募集要項の中で「衛生管理の徹底、安全でおいしい給食の実現、アレルギー対応食の提供、食育の推進、防災機能の導入、環境への配慮、コスト削減の追求」の7つを基本方針に掲げました。また、市民の健康増進に資すること、または伊達産食材のPRIに資する事業をSPCの自主事業として認めることとし、受けた提案の中から全国初の食育レストラン「Eスプーン」が生まれました。



スチームコンベクションオープン、連続式フライヤー



800リットルの蒸気釜6基により、汁物、煮物、炒め物など約3,000食の温食が調理されます。

このレストランでは児童生徒が実際に食べているその日の給食と同じメニューを誰もが試食することができる画期的なレストランです。給食がない地域で育った方や給食を食べたことのない世代の方、就学前のお子様を連れのお母さんや、お孫さんのおすすめメニューの日に遠くから食べにくるご夫妻など、様々な方々に来ていただいています。また、他の給食センター関係者や行政関係者、食材業者なども試食に来られているようで、緊張感を持ちながら仕事をしています。このEスプーンで給食を食べることで適正カロリーや適正な塩分等に気づいてもらい、日々の食事を再確認する機会になってもらえればと思います。さらに、調理員をはじめとしたセンターで働く職員が家族を連れてくるなど働きがいの創出につながっており、この前向きな気持ちが運営面にも良い影響を与えています。

今後は伊達市の地場産品である様々な野菜の食べ方も提案できるようなレストランになることを期待しています。



市民に親しみを持ってもらえるよう、4台の配送車両のデザインは公募しました。

4. 学校給食運営について

新センターでは揚げ物ライン、和え物ライン、炊飯ラインが新設され調理業務は増えましたが、子ども達に安全安心な給食を提供するよう日々頑張っています。PFI方式で運営委託されていますが、何かあったときの窓口は伊達市であることに変わりはありません。これまで以上に運営側とコミュニケーションを大切にしていきたいと思っています。

「食」を通して子どもを育てる

前札幌市立北郷小学校 栄養教諭 村端志津恵



1. はじめに

本校は、児童数710名、25学級(特別支援含む)の、白石区内では大規模な小学校です。本校で実践している食に関する指導についてご紹介します。

2. 食に関する指導の体制づくりまで

私は、今から5年前に栄養教諭として採用となったのと同時に本校に着任しました。当時、廊下を歩いていると多くの子ども達から声をかけられ、給食時間を大変楽しみにしていることが分かりました。そこで、職員朝会や会議等で食育の内容及び指導のポイントを丁寧に説明し、教職員の理解と協力のもと、保健指導と合同で指導する時間も設定できました。その後も指導内容の検討・吟味を重ね、少しずつ進化をとげながら、今の食に関する指導体制をつくり上げてきました。

3. 食に関する指導の実践

(6年生「バイキングのとり方について考えよう」)

これは、6年生の卒業記念イベントの一環で行っている『ミニバイキング給食』の事前指導として設定しています。一人ずつ「紙上バイキング」で1食分のメニューを考えて全体交流をします。を通して、給食のバイキングのルールやマナーを考えるとともに、「主食・主菜・副菜」がそろった食事の大切さを知ることにつなげていきます。最後の振り返りでは…「バランスよく食べることの大切さがよく分かりました!」「今後のバイキングでも好きなものだけでなく、嫌いなものもとるように心がけたいです!」…等の声がありました。



当日のミニバイキング給食は、他学年よりもメニューの種類が多く充実した内容で、前日の勉強を生かしながら、特別なプレートに盛り付けて楽しく味わっていました。



6年生のこの指導(+ミニバイキング給食)は、「6年間の食に関する指導の集大成」ともいえるものなので、今後も工夫をしながら継続していきます。

4. 全校朝会の取組～「しろっぴー」とともに

全校朝会の中で、校務分掌の学級活動部員として栄養教諭が話をする機会が年に1回あり、毎年、白石区のマスコットキャラクター『しろっぴー』と一緒にを行っています。ストーリーとしては、校内で給食についての問題が起こり、その救世主として『しろっぴー』が登場し、問題を解決していくというものです。これまでは“好き嫌い、牛乳、白飯、後片付け”というテーマで行ってきました。中・高学年の子ども達は笑顔で話を聞いていますが、初めて観る1年生の歓喜と興奮の反応はすさまじいものがあります。また、寸劇仕立てなので、先生方がコミカルに役を演じる姿も含めて、楽しい恒例行事となっています。そして何よりも驚くべきは、その指導効果です。「白飯を食べよう!」で行った時は、白飯の残量が大幅に減少しました。

もはや北郷小の食育を進めていく上での大切なスタッフの一人である『しろっぴー』を、今後も工夫しながら活用させていただきたいと思っています。



5. おわりに

食に関する指導体制が整ってきました。更に、「給食」を生きた教材としてより広く活用し、さまざまな教科と関連付けて相乗効果を生み出させることが、現在の目標です。

今後も、多くの教職員や外部機関の方々と連携するという姿勢を大切に、学校全体で食に関する指導を行って子ども達を育てていきたいと思います。

私の
提言学校給食のあり方について
～児童のモリモリ・ポカポカ・ニコニコのために～

札幌市立北郷小学校 校長 佐々木俊明



1. はじめに

学校給食に関する取組や活動を通して、児童に感得したり、学んだりしてもらいたいことは、特に①食の**楽しさ**を味わったり、食への**興味・関心**を高めたりすること②“もの・ひと・こと”への**感謝の気持ち**を大切にすること③自分や周りの人たちのために**ルールやマナー**を守ることの3点です。

2. 楽しさと興味・関心(食欲がモリモリ)

本校の栄養教諭と区内の栄養教諭が相談をして、『四季の和食・日本味めぐり』の給食実施計画を立てました。更に、実施日には、各学級に献立内容についての掲示資料も配付しました。

●実施月と献立の一部

5月 四季の和食①(春) 白飯、キャベツの味噌汁、かれのから揚げ、変わりきんぴら

10月 四季の和食③(秋) 白飯、味噌けんちん汁、さんまの煮付け、果物

12月 日本味めぐり(大分県)薩摩汁、とり天 (鳥取県)豆腐めし (名古屋)味噌カツ丼

●掲示資料



●振り返り(学級担任の声より)

・毎回楽しく指導ができ、子ども達は「日本各地の食べ物を食べました。」と喜んでいました。

・子どもがメニューの一つ一つに興味をもち、社会(地図)や国語(方言)の勉強にもなりました。

●成果

・日本の食文化、流通、食材等に対する興味や関心が高まりました。

・給食の残量が減りました。

3. 感謝の気持ち(心がポカポカ)

年間指導計画等については、児童の発達段階に即した内容となるよう複数の目(栄養教諭、校長、教頭等)で検討しました。また、事前に栄養教諭と担任の打合せの場も設定し、指導内容の充実を図りました。

●5年生「栄養について考えよう」の振り返り(児童の声より)

・家で食事をする時には、栄養のバランスを考えたいです。

・好き嫌いをなくして、育ててくださった方々に感謝して野菜を食べます。

●全学年「感謝して食べよう」の振り返り(児童の声より)

・多くの人の働きがあって、毎日美味しく食べられることが分かりました。

・命をいただいていることに感謝して食べます。

●成果

・校内での学びが、家庭や地域に戻っても生きて働くよう児童に関わることができました。

・児童が食べ物を大切に扱い、感謝する気持ちを日常生活にも結び付けることができました。

食べ物を粗末にしない
子は、周りの人たちにも
感謝の心で優しく接する
ことができる子です。
全教職員で、そのような
子どもたちを育ててい
きたいです。

4. ルールやマナー(笑顔でニコニコ)

食器の返し方は全校で統一して、繰り返し確認をしています。食後、一人一人が責任をもって丁寧に片付けるなど、当たり前なことを当たり前続けることを大切にしています。

●給食の約束の一部



児童と教職員は支えたり、支えられたりしながら学校生活を過ごしています。そこで、食を通じてルールやマナーを守り、笑顔いっぱいの良い人間関係を構築していきたいと考えます。

5. おわりに

安心・安全な環境整備を第一に食物アレルギーを有する児童については、全教職員の共通理解のもと、確実に対応できるようにしています。“全ては児童のために”**食欲がモリモリ、心がポカポカ、笑顔でニコニコ**の学校給食や食育が展開できるよう心がけています。

「野菜もっチーズフライ」を使用した献立紹介

「野菜もっチーズフライ」は、北海道栄養士協議会の開発製品で、平成29年9月初旬から北海道学校給食会で供給を開始しました。早速給食に取り入れた学校の献立の紹介と感想をお届けします。



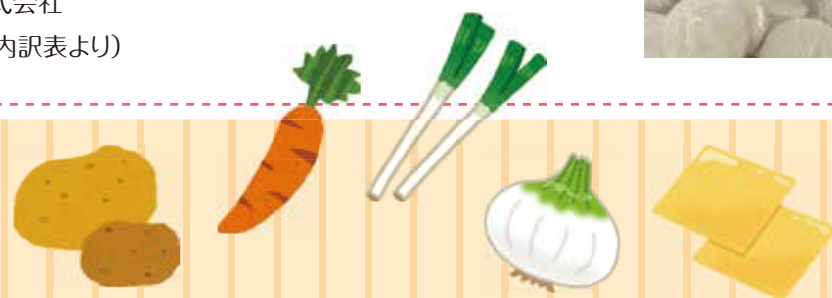
野菜もっチーズフライ

国産野菜のばれいしょ、にんじん、ごぼう、長ねぎ、たまねぎと、プロセスチーズを使用した冷凍のフライです。このほか乾燥おからや鶏肉などが含まれていて栄養が豊富です。

(50g×20個)×2合

製造者:サンマルコ食品株式会社

(北海道学校給食会 物資内訳表より)



- チキンピラフ ●卵スープ
- 野菜もっチーズフライ ●牛乳

平 取

「よていこんだて」に『New』と表示し、新メニューであることを知らせたため、期待していた児童も多い給食時間でした。

ポテトコロッケとはちょっと食感が違い、おからの食感が際立っているように思います。野菜とチーズが細かくたくさん入っていて、しっとりとしたフライです。ネーミングに「チーズ」とあるので、チーズが苦手な子は抵抗があるようでしたが、食べた後「またこれ出して!」と早速リクエストをくれる児童もいて好評でした。

苦 小 牧

以前に提供した際、子ども達から「パンに挟んで食べたい」という声が聞かれ、横割リバンズパンと組み合わせました。

もちもちした食感がとても好評で、おからを気にせずに食べていました。

しょうゆベースの味付けなので、次回は和風献立と組み合わせたいと思います。



- ポトフ ●野菜もっチーズフライ
- 横割リバンズパン ●スライスチーズ
- マイティソース ●牛乳

名 寄

児童のリクエスト献立に取り入れました。教職員・保護者で構成される献立検討委員会でも試食していただきました。「おから」を食べる機会がない子どものために、いろいろな具材と合わせて食べやすくしていることなどが好評でした。

～児童生徒・保護者の感想～

- ・おからが苦手でもおいしく食べられる。
- ・もちもちしていておいしい。・中の具がおいしい。
- ・油っぽくなく食べられた。・野菜のバランスがよくておいしい。
- ・ごはんと合う。・また食べたい。・チーズの味がしておいしい。



- ごはん ●みそおでん
- 野菜もっチーズフライ
- ひなゼリー ●牛乳

真 狩

普段はコッペ型で提供するパンを丸型のバーガーカットにして食べやすくしました。

ソース等をつけずに素材の味を知ってもらおうようにしましたが、ソースやケチャップなどがあるとまた違う味わい方ができるのではないかと感じました。今回はそのままだでも特に支障なくおいしく食べてくれていました。

～児童の感想～

- ・にんじんが入っていて、ごぼうの味に甘さが足されておいしかった。
- ・「野菜もっチーズフライ」というネーミングなので真ん中にもっとチーズがたくさん入っていると思った。
- ・コロッケっぽい。・食感がもちもちだった。
- ・中のチーズがふわふわ。
- ・外側がさくさくしていておいしい。



- パンプキンポタージュ ●野菜もっチーズフライ
- ビーンズサラダ ●横割リバンズパン
- バレンタインデザート ●牛乳

新規取扱物資のご案内

国産高野豆腐(さいの目)



銘柄:信濃雪 規格:500g

国産大豆を使用した高野豆腐を約16×14×12ミリ(1切れ約0.7g)にカットしました。煮物・汁物・サラダ等にご利用いただけます。戻り率は重量比約7～8倍です。

いんげんカット



銘柄:フジトレーディング 規格:500g

ポルトガル産の新鮮ないんげんを約4cmにカットしています。汁物・和え物・サラダ等にご利用いただけます。

冷凍くじらカツ



銘柄:共同販売 規格:約50g×10個入

昭和の定番であった鯨メニューを現代風にやわらかくカツにしました。中はやわらかく、衣はサクサクとした食感が特徴です。鯨の赤身に含まれる「バレニン」は、疲労回復効果がある成分として近年注目を集めています。夏のスタミナ食としてもおすすめです。

野菜一日これ一本(長期保存用)



銘柄:カゴメ 規格:190g×30本

賞味期間5.5年で長期保存が可能な「野菜の保存食」です。1缶に野菜1日分350g分をぎゅっと濃縮して使用しています。緑黄色野菜を中心に、30品目の野菜がバランスよく入っています。※受注発注品となります。

冷凍おろしにんにく



銘柄:丸越 規格:200g

国産のにんにくを冷凍にしました。無添加のため、にんにく本来の味・香りをそのまま味わえます。

カラフトししゃも(子持ち)



銘柄:ダイワ食材 規格:約16g×50尾入

骨ごと食べられるししゃもはカルシウムを効率良く摂ることが出来る貴重な魚です。骨や歯の形成に関わるリン・マグネシウムも多く含まれています。焼物のほかに唐揚げ・フライ・マリネ等に調理してもおいしく召し上がれます。※袋単位(50尾入)の発注です。

カスタードプリン Fe



銘柄:SN食品 規格:40g

乳製品・卵を使用したコクのあるおいしさです。鉄分強化をしており、1個につき鉄が3.16mg摂取できます。

えごまふりかけ



銘柄:全学栄 規格:2.5g

しそ科の種実である「えごま」を使用したふりかけです。アレルギー特定原材料等27品目不使用です。添加物も使用していません。

★今回ご案内した新規取扱物資や当会取扱物資でサンプル等の希望がある場合は、物資課各担当までご連絡ください。

平成29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29年度第2回全道学校給食用パン品質審査会が、平成30年3月2日(金)に(公財)北海道学校給食会で行われました。

- 各市町村教育委員会を通して採取された学校給食用パンを5名の審査員で審査しました。
- パンは道規格と規格外に区分して標準的なパン(80点)を選定し、決められた評点により審査します。
(結果や詳細は当会のホームページをご覧ください)



審査を終えて

審査員より

- 冬場の寒い時期は発酵しづらいものだが、全体的によくできたパンが多かった。
- 天候不順な中、パン工場ははじめ従事している方々の努力に感謝したい。
- 全体のレベルが上がってきている。現在の評点の78点は、以前だと80点くらいの評価である。
- 見た目よりばさついたパンが何点あった。モルダーの調整不足等が原因と思われる。
- 天板の汚れが付着していたり、パンどうしがくっついて引き離した跡があるパンは外観点が低いので気を付けていただきたい。
- 点数が低めなパンは、寒さに加え機械の老朽化も原因として挙げられるかもしれない。



参加者より (北海道学校給食研究協議会より代表者・オブザーバー)

- 生産者や工場の努力、このような審査を通しておいしいパンが提供されていることを子ども達に伝え、感謝の気持ちをもってもらえるようにしたい。
- パンづくりは温度、湿度など自然の条件に大きく影響を受けることを知った。
- 寒さが厳しい環境の中、安全でおいしいパン作りに努力している人々に思いをはせることができた。
- 小麦の生産日本一である北海道は恵まれている。道産小麦の取り扱いが難しいが、生産者として子ども達のためにより安全・安心でおいしいパン作りに励んでいきたい。



公益財団法人 北海道学校給食会 平成30年度 事業計画及び収支予算関係

平成30年度の事業計画及び収支予算関係は、3月16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。

◆事業方針

公益財団法人北海道学校給食会は、学校給食が児童生徒の心身の健全な発達に資し、かつ、児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たす学校給食法の目的及び食育基本法の理念を踏まえ、北海道教育委員会をはじめ関係機関・団体と緊密な連携を図りながら、食育の推進について支援するとともに、安全・安心な学校給食用物資を安定的に供給するという観点に立って、各種事業を実施する。

◆食育の推進を支援する事業

- 1 各種研究大会の実施
 - 子ども給食教室 開催地 札幌市(7月下旬)
 - 第61回北海道学校給食研究大会
開催地／浦河町(7月31日)
 - 食育推進研究協議会 開催地／道東(10月中旬)
 - 北海道学校給食調理コンクール 開催地／札幌市
- 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
 - パイキング用食器の貸出し
 - DVD等の貸出し
- 4 情報提供
 - ホームページによる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
・205号(5月)
・206号(9月)
・207号(11月)
・208号(3月)

◆安全・安心な学校給食用物資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)
 - 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
 - パン品質審査会の実施

- 研修会の実施及び講師の派遣
- 加工委託工場の実地調査
- 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

平成30年度収支予算

(平成30年4月1日～平成31年3月31日)

(単位:千円)

勘定科目	当年度 (30年度)	前年度 (29年度)	増 減
I 一般正味財産増減の部			
1. 経常増減の部			
(1) 経常収益			
○基本財産運用益	4	4	0
○特定資産運用益	79	79	0
○物資供給事業収益	4,781,832	4,566,534	215,298
○雑収益	150	150	0
経常収益計	4,782,065	4,566,775	215,290
(2) 経常費用			
◎事業費	4,726,741	4,508,964	217,777
○物資供給事業費	2,478,165	2,270,932	207,233
○人件費	67,962	66,415	1,547
○報償費	107	140	△ 33
○旅費	2,805	2,384	421
○需用費	24,972	19,816	5,156
○役務費	4,660	4,919	△ 259
○委託料	2,126,379	2,121,088	5,291
○使用料及び賃借料	2,941	3,495	△ 554
○備品購入費	100	217	△ 117
○負担金補助及び交付金	8,025	8,022	3
○其他事務費	10,573	11,526	△ 953
○雑支出	52	10	42
◎管理費	53,817	56,276	△ 2,459
○人件費	39,851	43,850	△ 3,999
○報償費	200	200	0
○旅費	1,222	1,060	162
○交際費	144	187	△ 43
○需用費	3,990	2,694	1,296
○役務費	1,641	1,486	155
○委託料	1,249	1,087	162
○使用料及び賃借料	42	68	△ 26
○備品購入費	141	50	91
○負担金補助及び交付金	2,020	2,079	△ 59
○其他事務費	3,317	3,515	△ 198
経常費用計	4,780,558	4,565,240	215,318

昨年度の子ども給食教室：中札内村



参加者募集のご案内

子ども給食教室

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30年 **7月27日**(金) 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
- 持 ち 物／筆記用具・上靴
- 集合・解散／当会の車で送迎いたします

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



「子ども給食教室」のお申し込み・お問い合わせは……

(公財)北海道学校給食会・総務課「子ども給食教室」係
〒063-0849 札幌市西区八軒9条西11丁目1-55

FAX.011-641-2265

E-mail: hgk@gamma.ocn.ne.jp

- 氏名(ふりがな) ●性別
- 学校名・学年 ●生年月日 ●保護者氏名
- 郵便番号、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)
- 食物アレルギーの有無(有=具体的に)

はがき・FAX・Email
いずれかに明記し、お申し込みください。

★締め切り:6月29日(金)消印有効★



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>

○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「子ども給食教室」のみに利用させていただきます。