

# いけなだきます



第207号

平成30年11月15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** 倶知安町学校給食センター
- 4 **食育ひろば** 「地場産物を活用した給食」 洞爺湖町立とうや小学校 栄養教諭
- 5 **私の提言** 「食に関する指導の充実」 洞爺湖町立洞爺中学校 校長
- 6～9 「季節を感じる献立 ～旬の地場産物を使用して～」
- 9 北海道栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会のお知らせ
- 10 第61回北海道学校給食研究大会 浦河大会
- 11 平成30年度北海道学校給食功績者表彰
- 12 平成30年度第1回全道学校給食用パン品質審査会





地元産米による温かくおいしい米飯を中心とする  
地場産物を使った学校給食を目指して

## 倶知安町学校給食センター



### 1. はじめに

倶知安町は、後志地域の中心部に位置し、南に秀峰羊蹄山を、西にはニセコ連峰を構え、人口約15,000人の、「くっちゃんじゃが」を中心とした農業及び観光を基幹産業とする町です。

後志総合振興局を中心とした行政の中心地であり、日本でも屈指の豪雪の町でもあり、良質な雪「ニセコパウダー」や避暑を求める外国人観光客が増加し、特に海外からの観光投資が活発で国内でも稀有な地域となっています。

倶知安町はリゾートとしての高評価とともに、北海道新幹線倶知安駅開業や後志自動車道倶知安インターチェンジ開通の予定等、今後大きく変革する要素を持っている町です。

### 2. 給食センターの概要

名称 倶知安町学校給食センター  
(地産地消食育推進施設)  
所在地 虻田郡倶知安町北6条東10丁目2番地  
運営開始 平成29年4月～



尻別川ラフティング



ニセコヒラフスキー場



調理室

建物構造	鉄骨造・地上2階建
延床面積	1,374.62㎡
調理方式	ドライシステム方式
受配校	小学校5校 中学校1校
主食形態	米飯4回・麺食1回/週
調理能力	1,600食/日(最大)
業務形態	民間業者調理等業務委託
職員体制	センター所長1名・事務職員1名・栄養教諭1名・ 栄養教諭補助職員(食物アレルギー担当)1名 調理員15名(民間委託)・配送業務3名(民間委託)
調理機器	オール電化方式
貯湯・給湯	A重油
自動連続炊飯機	1台
スチームコンベクションオープン	3台
電気回転釜	330ℓ・2台、400ℓ・2台
電気連続フライヤー	1台
マイコンスライサー	1台
真空冷却機	1台
食器洗浄機(スプーン洗浄機付浸漬装置)	1台
食缶洗浄機	1台
コンテナ洗浄機	1台
コンテナイン消毒保管機	
カートイン消毒保管機	
パッケージ型厨芥処理機	1台



自動連続炊飯機

### 3. 施設の特徴及び取組

#### ●米飯中心の給食

倶知安町では、給食センター建替えに伴い自動炊飯施設を導入したことにより、地元産米の「倶知安麗水米」を使い、子ども達に「炊き立てのおいしいごはん」を食べてもらいたいという気持ちを込めて、週4回を米飯、週1回麺食による給食を提供しています。

#### ●地産地消の推進

倶知安町では学校給食センターを地産地消食育推進施設と位置付けており、米・じゃがいも・玉ねぎは農協と契約し地元産を使用しています。また、納入業者の協力の下倶知安産・羊蹄山麓産・後志産・北海道産の順で食材を使用する等、可能な限り地場産物を使用した給食を提供しています。

#### ●食物アレルギーの対応

食物アレルギーについては、学校を通じて提出される「学校生活管理指導表」を基に個別面談を実施し、「取組プラン」を作成した上で除去食・代替食の提供を行っています。

当センターは専用のアレルギー調理室を設けており、納品から調理に至るまで完全分離作業とし、配送から学校内の配食等まで、誤配誤食の無いよう細心の注意を払っています。

#### ●様々な情報発信

当センターは、施設の更新に伴い、保護者等から「学校給食の内容等について知りたい」との声を受け、毎日の給食内容を当町ホームページを通じて公開しています。

また、平成25年度から給食食材において1都16県産の青果物等を使用する際には、必ず放射性物質検査を行いその検査結果を公表するとともに、給食で使用する青果物等の産地をいずれも当町ホームページにおいて公表しています。

※当センターで使用する飯椀、汁椀、皿には、倶知安町のマスコットキャラクター「じゃが太くん・じゃが子さん」をプリントしています。



オリジナルメニュー：開拓井

## 地場産物を活用した給食

洞爺湖町立とうや小学校 栄養教諭 岡部菜々未



### 1. はじめに

洞爺湖町には、給食センターが2施設あり、私が所属する洞爺給食センターでは、小中学校の全2校、約130食を提供しています。洞爺地区(旧洞爺村)は、洞爺湖畔に面した町で、農産物の生産がさかんな地域です。財田米(たからだまい)やじゃがいも、セロリ、赤しそなどの生産がよく知られています。学校給食でもそれら地場産の財田米やじゃがいも、併せて大豆類も1年中使用し、他に、季節に合わせた農産物を使用しています。

### 2. 洞爺の給食

洞爺の給食は、多くの地場産物を使用するよう心がけています。洞爺の季節に合わせた農産物として、春には、春ぼりごぼう、長いも、アスパラ、セロリ、夏には、トマト、ブロッコリー、レタス、ズッキーニ、人参、キャベツ、秋は、玉ねぎ、大根、秋ぼりごぼう、冬には、長いも…など多くが挙げられます。それらを地元の農家さん、地元観光協会、JAなどから仕入れていきます。



児童会の活動で給食につかった洞爺の野菜を月ごとに写真をとっています。(小学校)

中には、洞爺の給食を食べている児童生徒の家庭で作られたものを使用することもあり、自分の地元の食材を身近に感じられる機会となっています。



食堂でははりがみ(中学校)

### 3. 生産者交流

とうや小学校では、地域の農家さんに協力していただきながら、学級菜園で栽培活動をしています。農家さんに植え方から育て方、収穫方法まで教えてもらいます。また、実際に農家さんの畑に行き、機械を見たり、大きい畑での収穫体験をさせてもらったりしています。最後に育てた作物をカレーにして、お世話になった農家さんを招いた収穫祭を行います。農家さんの話を聞きながら作物を育てることで、育てる苦労や、やりがいを聞けたり、自分の地域で育っている作物についても知ることができたりすることから、子ども達にとって実りが多い体験となっています。



ごぼうのうねづくり(6月)



畑での機械体験(9月)

### 4. 最後に

洞爺の学校給食が、洞爺地区という町で育つ子ども達が自分の地元を知り、洞爺を愛するきっかけのひとつになれるように、これからも地域の協力を得ながら、地場産物を活用した給食を提供していきたいと思っています。

## 私の提言

## 食に関する指導の充実

～ふるさと洞爺の恵みに感謝して～

洞爺湖町立洞爺中学校 校長 高島 康範



### 1. はじめに

本校は、全校30名の小規模校です。眼前には、空の色でその青さを増す洞爺湖の湖水、その中央に位置する緑の中島など、四季折々に絵画のような風景が広がります。この豊かな自然の中で作られる地場産物に、それをたくさん取り入れた給食に、生産や調理にあたる方々に感謝しながら、食育の実践と充実を図っています。

### 2. 食に関する指導

#### (1) 給食指導

本校では、生徒数が少ないこともあり、全校生徒と教職員、ALT、国際交流青年が食堂で一堂に会して給食を食べています。学年別が基本ですが毎週座席が変わり、毎月の1週間は他学年交流の座席となります。「いただきます」の挨拶の前には、栄養教諭の献立紹介資料を読み、食に関する意識の向上を図っています。

○ 8月の献立のねらいは、「夏の疲れをとる料理を食べよう」です。洞爺の夏の野菜をたくさん使い、疲れがとれる料理を多く取り入れました。洞爺の美味しい夏野菜と疲労回復に効果のあるビタミンB1をたっぷり食べて元気になりましょう。  
○ 給食では、季節を感じて食事をしてほしいと願い季節の食材を取り入れています。果物もその一つです。給食を食べて季節の移りを感じてほしいと思います。

また、月2回、栄養教諭が来校する際には、生徒と一緒に給食を食べていただき、直接指導を受けています。生徒の配膳担当は決めています。食器の片付け等はテーブルごとに役割を決めて自主的に行っています。

#### (2) カフェテリア給食

望ましい食習慣と食の自己管理能力を身に付けることをねらいとして、年3回行われています。1回目は、自分の食生活を見直し、栄養バランスが取れた朝食の献立(和・洋食)を考え、それを実際に給食として食べる学習。2回目は、自分に必要な栄養摂取量を確認し、日常の食生活を点検する学習。3回目は、選択献立から自分に必要な栄養摂取量を満たす献立を選択する学習です。個の実態と実感に基づく学習だけに、生徒たちは真剣です。

#### (3) 特色ある献立から

行事食、伝統食、郷土食、記念日食等を通して、行事の由来や行い方を積極的に伝え、四季折々の彩りとともに食の楽しさ、大切さを指導しています。



おはなみべんとう

- ・おはなみべんとう、もみじべんとう(野外で皆と食べる楽しさ)
- ・開拓者の故郷である香川県のあんもち雑煮、瀬戸内海の小魚が入った「いりこめし」(開拓者と先達への感謝、伝統の継承)
- ・国際交流のイギリス青年が考えた献立(国際理解と交流)など

#### (4) 食育からの発展

ふるさと教育の一環として、3年生の修学旅行で洞爺のPR活動を行っています。地元産のふかしたジャガイモを宿泊先ホテルで客に試食してもらい、いもの品種や洞爺湖町の素晴らしさを説明します。最近では外国からのお客も多いため、英語と身振りを駆使して説明することもあります。このように、食に関する指導の発展として、ふるさとの良さを改めて認識し、他の人と積極的に関わり、各教科等と関連させながら学習を行っています。



修学旅行でのふるさとPR活動

### 3. おわりに

献立によりスプーン・フォーク・ナイフを使い、食器も変わる給食。地元の農漁業者の方々から提供される食材を活かした給食。食育の学習成果が献立となり、望ましい生活やふるさとの見直し契機となる給食。給食センター、栄養教諭の熱心な取組と指導など、驚きと感謝の気持ちでいっぱい。これからの社会を担い、拓いていく人材の心と体を形作る食育の充実に向け、今後もより一層の取組を推進してまいります。

## 季節を感じる献立 ～旬の地場産物を使用して～

農産物・水産物に恵まれた北海道の地場産物を使用した季節感あふれる献立を紹介します。

いつでもほしい食材が手に入るようになった昨今ですが、地元の旬の食材を取り入れた給食には、子ども達に季節を感じ、味わい、郷土の良さを伝えたいという願いがこもっています。

### ぶりのみそだれがけ ～ 枝幸町 ～

枝幸町で12月にとれた旬のぶりを使った献立です。まだ馴染みがなく、パサツキや生臭さを気にする児童生徒も多いため、あまみそだれをかけて食べやすい献立にして提供しました。

#### ●材料(小学校1人分)

ぶり切り身 …… 1切	上白糖 …… 2g	A
清酒 …… 少々	本みりん …… 3g	
塩 …… 少々	清酒 …… 2.5g	
	白みそ …… 3.5g	
	かつお香味 …… 0.4g	
	(濃縮かつおだし)	

#### ●作り方

- ①ぶりの切り身に清酒と塩をふり、臭みをとる。
- ②Aを混ぜ、沸騰直前まで火にかける。
- ③ぶりをオーブンで焼く。(200℃で8分)
- ④焼いたぶりにAをかける。



### かながしらの唐揚げ ～ 積丹町 ～

「かながしら」は体長約30cm、体は赤い色をした魚です。漢字で「金頭」と書き、頭が金属のように硬いことから名付けられたそうです。町内ではたくさん獲れるようですが、包丁を入れるのが難しいくらい硬い骨があり、切り身などの加工が簡単ではないそうです。しかし、とても美味なので地元では唐揚げの他、煮付けや刺身にして食べられています。ほっけや鮭を切り身にしてくださる町内の業者さんに、町内では他にどんな魚が獲れるのか尋ねたところ、この魚を教えてくださいました。子ども達にも町内でこんな魚も獲れることを知ってもらおうということで昨年度から給食に出しました。漁期は冬(11～12月)と春先(2月～3月)の2回なので、年に1回～2回の季節限定のメニューです。



#### ●作り方

- ①かながしらを食べやすい大きさの切り身にする。
- ②Aの調味料を合わせ、かながしらを漬け込む。
- ③小麦粉と片栗粉を合わせ、②のかながしらにまぶす。
- ④170℃の油できつね色になるまで揚げる。

#### ●材料(小学校1人分)

かながしら …… 50g	酒 …… 1.2g	A
小麦粉 …… 4g	砂糖 …… 0.7g	
片栗粉 …… 4g	しょうゆ …… 5g	
揚げ油 …… 適量	おろししょうが …… 1.2g	

### つぶとほたてのカレーライス ～ 猿払村 ～

つぶとほたては猿払産を使用しています。子ども達に好きな給食を聞くと、「つぶとほたてのカレー」と答えてくれたり「猿払のほたてはおいしい!」と言ってくれたりするなど、子ども達に大変好評です。

#### ●材料(4人分)

ほたて(むき身) …… 100g	枝豆 …… 15g
つぶ(むき身) …… 50g	トマトジュース …… 20ml
じゃがいも …… 120g	カレールウ …… 90g
玉ねぎ …… 180g	サラダ油 …… 4g
人参 …… 60g	

#### ●作り方

- ①ほたて、つぶ、じゃがいも、人参は一口大の大きさに切る。
- ②釜に油をひいて、玉ねぎを炒める。
- ③じゃがいも、人参、枝豆、ほたて、つぶをいれて、水を入れる。(ほたては釜に入れる前に湯通しする)
- ④カレールウ、トマトジュースを加える。



### 中華どんぶり ～ 湧別町 ～

湧別町産のほたては、年間通して使用することができます。なかでも夏から秋にかけての旬のほたてを使った子ども達に大人気の「中華どんぶり」です。

#### ●材料(小学校1人分)

豚もも肉スライス …… 18g	ほたて貝柱 …… 15g
うずら卵水煮 …… 12g	むきえび …… 4g
玉ねぎ …… 50g	八宝菜の素 …… 16g
たけのこ水煮 …… 8g	でんぶん …… 4g
人参 …… 8g	油 …… 0.2g
白菜 …… 75g	水 …… 適量
短冊いか …… 5g	

#### ●作り方

- ①釜に油をひき、肉、人参、玉ねぎ、白菜の順に炒める。
- ②たけのこ、いか、えび、ほたてを加える。
- ③具材に火が通ったら水を入れて調味料を加える。味を調え、でんぶんできつね色になるまで揚げる。



## まるごと増毛デー ～増毛町～

増毛産の甘エビ・じゃがいも・りんごを使った「増毛甘エビカレー」、増毛産ブルー入り「フルーツヨーグルト和え」、福神漬けに「かあちゃん漬け」(増毛の果樹農家の主婦が製造した特産品)、ご飯はもちろん増毛産の「ななつぼし」を使用しています。甘エビの唐揚げは殻ごと食べられるのでカルシウムも摂れます。ポークカレーのトッピングとして食べます。



### ポークカレー

#### ●材料(1人分)

人参	15g	カレーウ	25g
豚もも肉	15g	ハイ・メイズソースベース	5g
玉ねぎ	35g	脱脂乳	2g
じゃがいも	50g	生クリーム	3g
しょうが	少々	調合サラダ油	2g
にんにく	少々	水	120g
りんご	10g		

#### ●作り方

- ①釜にサラダ油を入れ、みじん切りにしたにんにくを炒める。
- ②人参、玉ねぎ、じゃがいもを炒め、野菜に油がなじんだら、豚肉も炒め、水をはる。
- ③沸騰して野菜が煮えたら、カレーウ、すりおろしたりんご、ハイ・メイズソースベース、脱脂乳、しょうがの絞り汁を入れる。
- ④味がなじんだら、最後に生クリームを入れる。

### 甘エビの唐揚げ

#### ●材料(1人分)

甘エビ	2個	食塩	0.1g
片栗粉	2g	コショウ	少々
サラダ油	1g		

#### ●作り方

- ①甘エビに塩・コショウをふりかけておく。
- ②片栗粉をまぶして、油で揚げる。



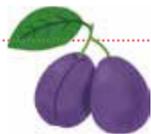
### フルーツヨーグルト和え

#### ●材料(1人分)

バナナ	23g	レーズン	3g
みかん缶詰 果肉	20g	ブルーベリー	10g
パインアップル缶詰	30g	生クリーム	5g
もも缶詰 果肉	25g	プレーンヨーグルト	20g

#### ●作り方

- ①バナナは輪切りにし、缶詰のフルーツは水分を切っておく。
- ②ブルーベリーは種を取って、1cm角くらいに切る。
- ③レーズンを入れヨーグルトと生クリームを混ぜる。



前号206号の新規採用栄養教諭・学校栄養職員の見出しが「平成29年度」となっていました。「平成30年度」の誤りです。お詫び申し上げます。

## 新ひだかの日 (新ひだか産の食材で作った給食) ～新ひだか町～

献立は「卵スープ」、「鮭塩焼き」、「カクテキ」です。毎年、「日高産秋鮭」の味覚と漁業にふれることを目的とし、日高管内一斉に学校給食で日高産秋鮭「銀聖」の無償提供を受けています。ミニトマトの「太陽の瞳」も日高の特産です。



### 卵スープ

#### ●材料(小学校1人分)

ミニトマト(太陽の瞳・1/4カット)	15g
ほうれん草(2cmスライサー)	7g
卵(割卵)	18g
豆腐(さいの目)	10g
塩ラーメンたれ	5.7g
ガラスープ	7g
でんぷん	1.2g

#### ●作り方

- ①湯を沸かす。
- ②豆腐を入れる。
- ③塩ラーメンのたれとガラスープを入れる。
- ④でんぷんでとろみをつける。
- ⑤とき卵を入れる。
- ⑥ほうれん草、ミニトマトを入れる。

### 鮭塩焼き

#### ●材料(1人分)

秋鮭切り身「銀聖」	80g
塩水	適量

#### ●作り方

- ①鮭を塩水に10分浸す。
- ②スチームコンベクション(250℃12分)で焼く。



### カクテキ

#### ●材料(1人分)

大根(さいの目)	20g
きゅうり(半月)	20g
塩	0.15g
キムチの素	5g

#### ●作り方

- ①大根を切り、塩もみする。(クローラ水使用、ボイルなし)
- ②きゅうりをボイルし冷却後切る。
- ③キムチの素と和える。



## お知らせ

### ～北海道栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会～

- 目的 栄養教諭・学校栄養職員の資質向上を図り、学校給食の充実、発展を目的とする。
- 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 (公財)北海道学校給食会
- 日時 平成31年1月9日(水) 13時受付開始・1月10日(木) 9時～
- 場所 ホテルライフオート札幌 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」(函館地区、十勝地区)
  - ・新製品開発報告
  - ・北海道教育委員会連絡



# 第61回 北海道学校給食研究大会 浦河大会 「生きる力を育む食育の推進と学校給食の充実をめざして」 ～いま、輝いている子どもたちを応援するまち うらかわ～

開催日／平成30年7月31日(火)

主催／第61回北海道学校給食研究大会実行委員会(北海道教育委員会、浦河町教育委員会、北海道学校給食研究協議会、(公財)北海道学校給食会)

## 大会趣旨

学校給食の意義と役割について認識を深め、学校・家庭・地域が一体となって児童生徒に対する食に関する指導の在り方や学校給食の当面する課題について研究協議を行い、食育の推進及び学校給食の充実を図る。

全道各地から学校給食や食育に関わる関係者約250名が集まり、第61回北海道学校給食研究大会浦河大会が開催されました。基調講演や分科会での研究発表などを通し、熱心に研修を深めました。

会場／浦河町総合文化会館、浦河ウエリントンホテル

## ◆開会式

主催者代表挨拶

・北海道教育委員会 教育長 佐藤 嘉大

・浦河町教育委員会 教育長 浅野 浩嗣

祝辞

・浦河町長 池田 拓

次期開催地(東川町)あいさつ

・東川町教育委員会 教育長 林 万里

## ◆平成30年度北海道学校給食功績者表彰式

### ◆基調講演

・講師 株式会社 オフィス弁当の日

代表取締役 竹下 和男氏

・演題 「“弁当の日”と学校給食」(給食ってすばらしい)



## 研究発表者

### ◆第1分科会「食育推進体制の在り方」

・七飯町立七重小学校 校長 工藤 達也

・浦河町立浦河第一中学校 教頭 高橋 仁

### ◆第2分科会「小・中学校における食に関する指導」

・旭川市立愛宕東小学校 栄養教諭 佐藤由美子

・新冠町立新冠小学校 栄養教諭 田淵いずみ

### ◆第3分科会「特別支援学校における栄養管理と食に関する指導」

・札幌市立北翔養護学校 栄養教諭 上田由佳子

・北海道札幌あいの里高等支援学校 教諭 林 智宏

### ◆第4分科会「地場産物を活用した献立の工夫と衛生管理」

・八雲町立熊石小学校 栄養教諭 相原 美里

・北海道平取養護学校静内ペテカリの園分校

栄養教諭 飛田 悠華

調理員 鏡 千代美



## 平成30年度 北海道学校給食功績者表彰

平成30年度北海道学校給食功績者として、学校給食の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9名が選ばれ、浦河町において開催された第61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)



## 受賞おめでとうございます



### 池田 和枝 調理員

札幌市立屯田小学校

26年の永きにわたり、調理員として安全でおいしい学校給食の提供に努めている。平成23年度より調理員の指導的役割である調理主任を務め、学校給食の安全性の向上、効率的な調理作業の確立に貢献している。また、研修会では講師として調理の知識及び技術等について指導を行うなど、その功績は顕著である。



### 大崎 純子 調理員(臨時職員)

枝幸町学校給食センター

24年の永きにわたり学校給食業務に従事している。これまで培ってきた知識経験を生かし、栄養教諭と連携し、地産地消メニューを献立にするなど、地元食材の活用等に努めている。また、後輩への助言や指導を積極的に行うなど、他の調理員の模範となっており、学校給食業務に貢献した功績は顕著である。



### 下館 裕子 調理員

丸瀬布学校給食センター

24年の永きにわたり学校給食業務に従事し、後輩調理員、臨時職員を指導・育成しながら学校給食の安全・安心な提供に努めている。また、栄養士がいない学校での勤務時には衛生管理責任者として、給食調理場の衛生管理に努めるなど、学校給食の充実に貢献した功績は顕著である。



### 滝上由美子 栄養教諭

古平町立古平小学校

37年の永きにわたり学校給食栄養職員、栄養教諭として勤務し、平成21年度には国の委託事業(栄養教諭を中核とした食育推進事業)において、事業の推進における中心的な役割を務めた。また、新入学児童の偏食傾向や食物アレルギー等を把握し、小学校から中学校までの継続的な食生活の改善に努めるなど、その功績は顕著である。



### 竹井 勝子 調理員(非常勤)

稚内市学校給食センター

21年の永きにわたり、調理員として学校給食業務に従事し、調理作業のリーダーとして、衛生管理や他調理員の指導を率先して行い、他の職員の模範となっている。また、栄養教諭と連携し、バイキング給食において特色あるメニュー作りや調理の工夫に力を注ぎ食育の推進に貢献した功績は顕著である。



### 館内恵美子 嘱託調理員

別海町学校給食センター

22年の永きにわたり調理員として勤務し、学校給食の調理技術の向上に努めるとともに、豊富な経験を生かし、後輩調理員の指導に当たっている。また、地域のコンテストで応募のあったレシピを、実際に学校給食の献立として提供するなど、特色ある食育の推進に尽力してきた功績は顕著である。



### 富澤いづみ 嘱託調理員

別海町学校給食センター

22年の永きにわたり調理員として勤務し、作業工程全体の管理を行うとともに、豊富な経験を生かした後輩調理員への指導や心配りなど、調理業務が円滑に進むよう貢献している。また、地域のコンテストで応募のあったレシピを、実際に学校給食の献立として提供するなど、特色ある食育の推進に尽力してきた功績は顕著である。



### 三木 千恵 栄養教諭

札幌市立手稲西小学校

33年の永きにわたり学校給食栄養職員、栄養教諭として勤務し、給食の献立作成及び調理指導等の研究・工夫や食育の推進に尽力している。また、札幌市教育委員会発行の「食物アレルギー対応の手引き」の作成に貢献したほか、栄養教諭・学校栄養職員研修での講師として人材育成に尽力してきた功績は顕著である。



### 山本 洋子 業務主査(給食調理員)

網走市桂ヶ岡地区共同調理場

26年間の永きにわたり学校給食の献立の充実、衛生管理に係る作業の改善等に尽力し、網走市学校給食の充実に貢献している。また、平成28年度には国の委託事業(社会的課題に対応するための学校給食の活用事業)に参加し、地場産物の活用に向けた献立の開発や調理技術向上の取組を推進するなど、学校給食の充実への功績は顕著である。



# 平成30年度 第1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30年度第1回全道学校給食用パン品質審査会が7月6日(金)、(公財)北海道学校給食会の会議室・研修室を会場に行われました。このパン品質審査会は、学校給食用のパンの品質を向上させ、学校給食の充実を図り食育の推進に役立てることと、多くの学校給食関係者に公開して、パンの品質に関する知識を深めることを目的として、夏場と冬場の年に2回行われています。

## ●審査員(北海道製粉連絡協議会推薦者及び関係製粉会社)

- ・日本製粉株式会社 坂野 勝清(審査員長)
- ・日清製粉株式会社 後藤堅太郎
- ・木田製粉株式会社 加藤 義憲
- ・横山製粉株式会社 中塚 武志
- ・江別製粉株式会社 三木 貴史



## 審査員の講評



- 道産小麦でのパン作りは難しいとされているが、他県のパンと比べてもかなりおいしい。これまでの生産者や関係者の努力がうかがえる。
- 夏場のパン作りは湿度や温度管理等に気を遣うところであるが、全体的にふんわりとして口当たりが良いパンが多かった。
- 生産者はもちろん、悪天候などで交通事情が悪い時も日々パンを届ける配送の方々にも敬意を表したい。
- 以前より数が減ったが、天板などの汚れが付着したパンが依然として数件あり、外観の減点の対象となっている。
- 砂糖が多すぎたり、砂糖と食塩のバランスが不相当と思われるパンがあるので、見直しを検討してもらいたい。

## 参加者から(北海道学校給食研究協議会、北海道教育委員会など)



- 細かい審査項目に基づき、一つ一つのパンを丁寧に審査していることに驚いた。この審査がパンの品質向上につながっていることがわかった。
- 普段の食育では和食が中心になりがちなので、今日の経験をきっかけにパンについての食育も行い、保護者にも伝えていきたい。(栄養教諭)
- 道産小麦の質が年々向上している。小麦生産者や製粉会社の努力に感謝したい。(パン工場)
- 平成27年度の残食量調査ではパンの残食が米飯に比べて少ない。子ども達は給食用パンをおいしいと感じている結果だと受け止めている。
- 道規格配合割合を基準にした主食としての学校給食用パンとは、どうあるべきかについて確認し合いたい。

※審査の詳細は当会HPを参照

### お知らせ

#### 北海道学校給食研究協議会支部長・センター長等会議

- 日時／平成31年1月11日(金) 9時30分より
- 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>