

いただきます



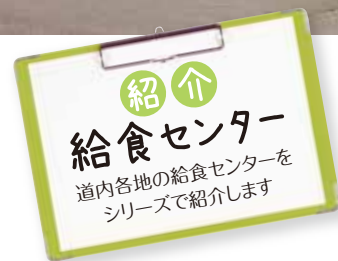
第211号

令和元年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** 本別町学校給食共同調理場
- 4 **食育ひろば** 「地場産物を活用した献立の作成と生産者との交流」 深川市立深川小学校 栄養教諭
- 5 **私の提言** 「食に関する指導の充実に向けて」 深川市立深川小学校 校長
- 6～9 「世界の料理」～2020年 東京オリンピック・パラリンピックによせて～
- 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62回北海道学校給食研究大会 東川大会の報告
- 11 令和元年度 北海道学校給食功績者表彰者の紹介
- 12 令和元年度 第1回全道学校給食用パン品質審査会の報告
- 北海道学校給食研究協議会 支部長・センター長等会議のお知らせ





食育と地産地消の推進による 安心安全な給食の提供 本別町学校給食共同調理場



1. はじめに

本別町は、十勝平野の東北部に位置し、道東自動車道の開通により道央圏・道東圏を結ぶ交通の要衝となっています。町民に愛される義経の里本別公園、野鳥や水鳥が訪れる美里別川、変化に富んだ河岸段丘の地形など、豊かな自然であふれています。

日照時間は日本でも有数の長さを誇り、肥沃な大地には、日本一の豆に代表される豊かな農業資源に恵まれ、醤油・味噌・納豆などの加工業が盛んです。本別市街地に位置する道の駅「ステラ★ほんべつ」では、平成21年の



本別町

オープン以降、こだわりの地場産品や焼き立てパン・ソフトクリームなどを求めて、多くの来場者が訪れ、特色を活かした魅力あるまちづくりを進めています。

2. 給食センターの概要

名 称	本別町学校給食共同調理場
所 在 地	中川郡本別町弥生町35番地1
運営開始	平成26年4月
敷地面積	2,809.5㎡
延床面積	961.26㎡ 排水処理施設 13.28㎡



道の駅「ステラ★ほんべつ」



調理方式 ドライシステム方式

受 配 校 小学校3校 中学校2校

へき地保育所2所 高等学校1校

主食形態 米飯3回・麺食1回・パン食1回／週

調理能力 800食／日(最大)

3. 施設の主な特徴と取組

本施設は、HACCP(ハサップ)の概念を導入した衛生管理を徹底し、食材の導入から調理の完了まで、食材や人が交差しないワンウェイ方式で交差汚染の防止を図るなど、衛生的で効率的なドライシステムの調理施設となっています。また、2階に研修室を備え、食に関する研修・学習の場として活用されています。



研修室から調理作業が見学できます。

4. 地場産品の活用

(1) ふるさと給食

食育の一環として、毎年1回、生産者・保護者・給食関係者が児童・生徒たちと共に地場産品を活用した給食を食べ、地産地消への理解・推進を図っています。



2016年の「ふるさと給食」の献立

本別美蘭牛(びらんぎゅう)バーガー、かぼちゃのグラタン、バーニャカウダサラダ、ビシソワーズ、本別ティラミス(豆づきの和風ティラミス)
※肉、野菜、豆など、ほとんどの食材が本別産です。

(2) 元気くんの日

本別町のマスコットキャラクター「元気くん」にちなみ、月に1回、豆など地元の地場産品を活かした給食を子どもたちに提供しています。

5. その他

(1) 食物アレルギーの対応

平成26年4月から食物アレルギー対応(レベル3の除去食及びレベル4の代替食)の給食提供を開始しました。専用の調理室の中で他の調理と完全に分離して作業を行い、アレルギー食の専用食器で配膳しています。



アレルギー調理室

(2) 災害対応

3台のガス炊飯器が設置されており、停電時には小型発電機の使用で、約630食の炊飯が可能です。



一度に630人分のご飯が炊けるガス炊飯器

地場産物を活用した献立の作成と生産者との交流

深川市立深川小学校 栄養教諭 竹部 智美



1. はじめに

深川市にある北空知圏学校給食センターでは、深川市、妹背牛町、秩父別町、北竜町、沼田町の小学校10校、中学校6校に約1950食の給食を提供しています。

2. 地場産物を活用した献立

子どもたちが少しでも地元の食材を知り、興味・関心をもつことができるように、当給食センターでは1市4町で生産、または製造している次のものを給食で提供しています。

- ・1市4町のお米「ななつぼし」
- ・水耕栽培しているレタス
- ・キャベツ、きゅうり、トマト、ピーマン、じゃがいも、ながいも、たまねぎなどの旬の野菜
- ・地元の牛乳を使用したヨーグルト、大豆、みそ、黒千石大豆、黒千石納豆、むらさき米、加工したケチャップ、トマトジュース

※かぼちゃを使用した加工食品、ケチャップと大豆を使用し独自に開発したオムレツなどは、幅広く給食で提供しています。



地場産物を活用した献立
キャベツ丼、トマトビーンズオムレツ、ごぼうサラダ

3. 生産者との交流

本校では去年から深川市でりんごを生産している方をお呼びして、担任、生産者、栄養教諭と共同で総合的な学習の時間等で食育の学習を行っています。子どもたちが地元の食材を知り、地域の農業や文化に関心を寄せ、地域で農業に従事している方々に対して感謝の気持ちをもち、一緒に学習することで、生産者の苦労や努力に支

えられていることに気づかせることが目標です。そして少しでも食べようとする意欲を高めたいと考えています。



高学年の「りんご学習」の様子

【「りんご学習」を通してわかったこと(子どもの感想文より)】

- ・1本の木から100～150個のりんごが収穫できることがわかりました。
- ・「3月にりんごのせん定を行う」「4月はりんごの芽がふくらむ」「5月は1本に2500～3000個の花が咲き、6月にはりんごの赤ちゃんができる」「10月からは収穫作業を行う」ことがわかりました。
- ・約1年間のりんごの生長を見て、すごく苦労して作っていることがわかりました。



各学級に配布した指導資料

4. おわりに

今後も給食に地場産物を活用した献立を取り入れ、子どもたちが地域の食材や農業、文化に関心をもち、自分の健康管理ができるように食指導を充実させていきたいと考えています。

食に関する指導の充実に向けて

深川市立深川小学校 校長 大野 伸仁



1. はじめに

家庭でのライフスタイル等の多様化から、食に関する価値観の違いや児童生徒の中に栄養摂取の偏りや朝食欠食といった食習慣の乱れ、また、食物アレルギー等の疾患、肥満・やせ等や生活習慣病等の健康課題がみられる。また、学校給食における課題では、給食指導、使用する食品の安全性の確保、食文化の継承、地産地消による地域理解等、食に関する指導に関わって多岐にわたっている。本校においては、学校給食の推進、児童生徒の健やかな成長を育む教育活動の一環として、栄養教諭が大きな役割を担っており、安全な給食の提供、児童生徒が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けること等、食に関する指導の充実に取り組んでいる。学校給食では、生涯にわたって健やかな心身と豊かな人間性を育てていくための基礎が培われるよう、栄養のバランスや規則正しい食生活、食品の安全性などの指導が一層重視されている。

2. 給食の時間における食に関する指導の充実

食に関わる全体計画をもとに、年間を通して栄養教諭が学級訪問し、①給食の準備や片付けの指導、②衛生指導、③地場産食材の紹介に関わるミニお便り、④食材を提供する生産者の思い、給食を作っている調理員の思い等を児童・生徒に伝えることで、食べることに関心をもち、給食を通じて感謝の気持ちや食の楽しさを醸成することにつながった。また、安全な給食のために、健康観察表をもとにした給食当番の健康チェックや食前の手洗いの指導など、衛生管理の徹底を図ることも大切な取組である。



給食前の手洗い指導

3. 食に関する指導での様々な対応について

安全な給食を提供する上で、保護者との連携は重要であ

る。健康診断や保護者からの聞き取り調査等で判明する肥満、食物アレルギー、偏食等について、栄養教諭を中心に給食担当者、学級担任、養護教諭、学校医等と連携し、きめ細かな指導・対応を行っている。アレルギーの事故防止に向けては、栄養教諭、保護者による献立の成分表でのチェック、また、献立作成時にアレルギー物質の少ないものを選択した献立にする等の配慮をしている。しかしながら、重篤なアレルギーを抱えている子どもの対応では、保護者の不安を解消し、みんなと一緒に同じ給食が食べられるよう、できる限りの配慮は必要であるが、施設等の事情もあり難しい状況にある。管理者としては万一の場合も想定し、緊急対応マニュアルの作成など、危機管理体制を整備している。また、児童生徒が自ら食物アレルギーについて理解を深めることで事故防止に努めている。



低学年の給食指導の様子

2. おわりに

食育推進の取組は、学校が中核を担い、栄養教諭の専門性を発揮し、学校・家庭・地域が連携して子どもの食環境の改善に努めることが重要である。核家族化、孤食、外食や調理済み食品の利用などによる「家庭の味」の変化、摂取カロリーや塩分摂取の増加など、家庭での食の様子が大きく変わってきている。このような状況を踏まえ、子どもに望ましい食習慣を身に付けさせることは、次の世代への教育であるという視点を踏まえて、目の前の児童生徒に関わっていくことが重要である。さらに、給食を通じて、食の楽しさを味わうこと、給食に関わる人や物、地域とのふれあいから食への興味関心を育てること、感謝の気持ちやマナーやルールを身に付けたりすることなど、食育の推進には学校給食への期待が大きいと思っている。

世界の料理

～2020年 東京オリンピック・パラリンピックによせて～



2020年、いよいよ東京オリンピック・パラリンピックが開催されます。この機会に世界の料理や食文化に目を向けてみるのはいかがでしょうか。今号では、北海道の給食で実施された世界の料理を紹介します。

韓国 ダッカルビ丼 ～ 網走市 ～

韓国の家庭料理です。鶏肉と野菜を炒めてコチュジャンで味つけをしたもので、ごはんにかけていただきます。本来は鉄板で炒めて作ります。甘い味つけにごはんが進みます。網走が東京オリンピック・パラリンピックのホストタウンとして韓国を招いていることから、こちらのメニューを提供しました。



●材料(小学校 1人分)

鶏もも肉(小一口大)	40g	にら	5g
しょうが	0.25g	油	0.5g
にんにく	0.33g	しょうゆ	3g
しょうゆ	0.7g	コチュジャン	0.8g
酒	0.5g	テンメンジャン	0.8g
上白糖	0.3g	赤みそ	0.6g
油	0.8g	上白糖	0.6g
たまねぎ	26g	片栗粉	1.3g
キャベツ	46g	ごま油	0.4g
にんじん	7g		

●作り方

- ①Aで鶏肉に下味をつける。しょうが、にんにくはすりおろして使用する。
- ②①を油で炒めて、取り出しておく。
- ③野菜を切り、炒める。
たまねぎ: 半分スライス キャベツ: 短冊切り
にんじん: 細短冊切り にら: 2cm幅
- ④あわせておいたBの調味料を③に加え、②の鶏肉を戻し入れる。
- ⑤片栗粉を分量外の水でとき、最後にごま油をまわし入れ、風味づけする。

ロシア ビーフストロガノフ ～ 登別市 ～

●材料(小学校 1人分)

牛ももスライス	40g	トマトジュース	20g
じゃがいも	20g	デミグラスソース	14g
にんじん	10g	ハヤシソース	10g
たまねぎ	35g	トマトケチャップ	6g
ソーテオニオン	30g	ウスターソース	4g
おろしにんにく	1.2g	スキムミルク	3g
生クリーム	5g	スープストック	2g
		赤ワイン	1.2g

ロシアの代表的な料理です。子どもたちからも、おいしいと好評でした。



●作り方

- ①牛肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎを一口大に切る。にんにくはすりおろす。
- ②おろしにんにくとにんじん、たまねぎ、ソーテオニオン、牛肉を炒める。
- ③分量外の水を入れて沸騰後、Aの調味料、じゃがいもを入れて煮込む。
- ④仕上げに生クリームを加える。

イタリア チキンのバジル焼き ～ 二セコ町 ～

●材料(小学校 1人分)

鶏むね肉	50g
白ワイン	0.7g
オリーブ油	0.3g
にんにく	0.25g
食塩	0.2g
バジル	0.1g
黒こしょう	0.01g

●作り方

- ①にんにくをすりおろす。
- ②鶏肉をAの調味料で漬け込む。
- ③スチームコンベクションオープン
のコンビネーションモード230℃
加湿30%で焼く。



イタリア カルボナーラ風サラダ ～ 二セコ町 ～

●材料(小学校 1人分)

マカロニ	10g
たまねぎ	10g
ハム	5g
カルボナーラソース	12g
マヨネーズ	2g
塩	0.12g
黒こしょう	0.02g

●作り方

- ①マカロニをボイルし、流水で冷やす。
- ②せん切りにしたたまねぎとハムはそれぞれボイルし、冷却する。
- ③①と②をあわせ、Aの調味料で和える。

鶏肉のバジル焼きはパンによくあうと好評でした。カルボナーラとは「炭焼きの Pasta」と言われる、黒こしょうが特徴の Pastaソースです。炭焼き人が仕事の合間に Pastaを作ったら、手についた炭の粉が落ちてこんな風になるのでは? という発想からこの名前がついたそうです。給食では、マカロニにカルボナーラソースをあえてサラダ風にアレンジしました。カルボナーラがイタリアの料理だということに驚いている児童もいました。



イタリア ニョッキのクリームソース ～ 釧路町 ～

●材料(小学校 1人分)

ニョッキ	50g	水	10g
たまねぎ	20g	小麦粉	3g
しめじ	10g	バター	1.5g
カットベーコン	8g	牛乳	30g
おろしにんにく	0.3g	コンソメ	1g
サラダ油	1.5g	チーズ	3g
白ワイン	2g		

●作り方

- ①ニョッキを別釜でゆでて置いておく。
- ②Aの小麦粉とバターでホワイトルウを作る。
- ③釜に油を熱し、にんにく、ベーコンを炒め、白ワインを加える。
- ④たまねぎを加えてしんなりしたら、しめじを加えてさらに炒め、水を入れて煮る。
- ⑤コンソメで調味し、牛乳、②のホワイトルウを加える。
- ⑥①のニョッキとチーズを入れ、味を調える。

「このもちもちした食べ物、何? いももちみたいでおいしい!」と給食で初めてニョッキを知る子も、抵抗なく食べてくれるメニューです。

タイ ガパオライス ～ 旭川市・天塩町 ～

●材料(小学校1人分)

ごはん	180g
鶏ひき肉	40g
大豆たんぱく	3g
赤パプリカ	8g
黄パプリカ	8g
たまねぎ	20g
にんじん	10g
にんにく	0.5g
ごま油	0.8g
赤唐辛子	0.01g
ナンプラー	1.8g
みりん	0.5g
酒	0.8g
オイスターソース	0.5g
しょうゆ	0.5g
砂糖	1g
鶏がらスープ	1.5g
塩	0.02g
こしょう	0.01g
バジル	0.03g
冷凍目玉焼き	1個
揚げ油	適量

●作り方

- ①野菜を切る。
パプリカ: せん切り その他の野菜: みじん切り
- ②大豆たんぱくは水で戻しておく。
- ③熱した鍋にごま油をひき、にんにく、にんじん、たまねぎを炒め、その中に鶏ひき肉、大豆たんぱく、パプリカを入れてさらに炒める。
- ④調味料を入れ、味を調える。最後にバジルを加える。
- ⑤冷凍目玉焼きを油で揚げる。
- ⑥器にごはんを盛り、具材、目玉焼きの順で盛り付ける。



～天塩町～

青ピーマン、なすを入れて作っても◎。
具材はすべてみじん切りにしてもよいでしょう。



ガパオライスはタイでよく食べられる料理で、ごはんの上にひき肉と野菜のバジル炒めをのせて食べるものです。目玉焼きをのせて食べるのが、一般的な食べ方ようです。日本では鶏肉を使用したものが多いですが、本場タイでは豚肉や魚介など様々な具材を使用して作ります。



タイ ウィットィオのスープ ～ 旭川市 ～

●材料(小学校1人分)

ウィットィオ	5g
えび	10g
かのこいか	10g
白菜	20g
もやし	10g
長ねぎ	10g
がらスープ	3g
ナンプラー	1g
水	100g

●作り方

- ①白菜と長ねぎは、食べやすい大きさに切る。
- ②ウィットィオをゆでる。
- ③鍋に湯を沸かし、がらスープを入れる。白菜、もやしを入れ、えび、かのこいかを入れる。
- ④ゆでたウィットィオをほくし入れ、調味料で味を調える。
- ⑤長ねぎを入れる。



～旭川市～

スープには、タイの屋台でよく食べられる「ウィットィオ」という米粉の麺を使用しています。

ドイツ? トルコ? チキンケバブ風サンド ～ 北見市 ～



ドイツ?



トルコ?

●材料(小学校1人分)

ピタパン	1袋
キャベツ	45g
油	1g
鶏もも肉	30g
しょうゆ	3g
みりん	3g
てんさい糖	1g
カレー粉	0.1g
クミンペッパー	0.03g
サウザンアイランドドレッシング(和える)	3.5g
サウザンアイランドドレッシング(ふりかける)	小袋1袋

A



●作り方

- ①キャベツは細めの短冊切りにし、油で炒めて置いておく。
- ②鶏肉はAの調味料で下味をつけ、少し時間をおいた後、天板に広げてオーブンで焼く。
- ③①のキャベツの水気を切り、②の鶏肉とあわせてドレッシングで和える。



ケバブサンドはどこの国の料理でしょうか? 「ケバブ」はトルコの料理です。しかし、1960年にトルコからドイツへ移民としてやってきたヌルマンさんが、1972年にベルリンで始めた露店で、パンに肉とサラダを挟み売り出した物が「ケバブサンド」の発端のようです。給食では子どもたちがピタパンに具を挟んで食べました。子どもたちからは、「今まで食べたことがなかったけれど、食べてみたらおいしかった」「パンと具とドレッシングのバランスがよかった」などの声が聞かれました。一緒に組み合わせたスープは、レンズマメのクリーミースープです。レンズ豆は、トルコ料理でもドイツ料理でもよくスープに使われる食材です。

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 令和2年1月8日(水) 13時受付開始・1月9日(木) 9時開始
- 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 ・新製品開発報告
・北海道教育委員会連絡



第62回 北海道学校給食研究大会 東川大会

「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」
～世界で活躍できる子どもたちを育むまち ひがしかわ～

開催日／令和元年7月31日(水) 会場／東川町立東川小学校

主催／第62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、東川町教育委員会、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300名の参加を得て、第62回北海道学校給食研究大会東川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。

- ◆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
 - ・東川町学社連携推進協議会 会長 青木 哲也
- 祝辞
- ・東川町長 松岡 市郎
- 次期開催地あいさつ
- ・紋別市教育委員会 教育長 齋藤 房生
- ◆令和元年度北海道学校給食功績者表彰式
- ◆基調講演
- ・講師 旭川大学短期大学部 生活学科食物栄養専攻 教授 豊島 琴恵 氏
 - ・演題 「変わらない給食の力、これからの可能性」



- 分科会発表者
- ◆第1分科会「食育推進体制の在り方」
- ・由仁町教育委員会 総務・学校教育 学校給食センター担当 主査 広川 始宏
 - ・名寄市立名寄中学校 教頭 巖田佳奈恵
- ◆第2分科会「小・中学校における食に関する指導」
- ・札幌市立厚別通小学校 教諭 風間ゆり彩
 - 〃 栄養教諭 村端志津恵
 - ・東神楽町立東神楽小学校 栄養教諭 中村 双葉
- ◆第3分科会「特別支援学校における学校給食と食に関する指導」
- ・北海道函館盲学校 栄養教諭 濱 倭子
 - ・北海道東川養護学校 教諭 田中 英規
 - 〃 栄養教諭 須藤 友香
- ◆第4分科会「地場産物を活用した献立の工夫と衛生管理」
- ・むかわ町立鶴川中央小学校 栄養教諭 柴山 朋子
 - ・東川町立東川小学校 栄養教諭 河合 真実
 - 〃 チーフ調理員 小林 雅恵



令和元年度 北海道学校給食功績者表彰

令和元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10名が選ばれ、東川町において開催された第62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

- 木下美佐子** 調理員(臨時職員)
鷹栖町学校給食センター
25年の永きにわたり、調理員として従事している。日々、研鑽を怠らず、自身が習得した調理技術及び知識を後輩調理員に伝え、また、調理場の衛生環境の向上と調理員の衛生管理意識の向上に努めた。豊富な経験とリーダーシップにより、本給食センターの礎を築いたその功績は顕著である。
- 木村 末子** 調理員(臨時職員)
枝幸町学校給食センター
22年の永きにわたり、調理員として従事している。長年の知識と経験を生かし、副責任者として責任者をサポートし、衛生管理の徹底や後輩調理員への指導・助言を積極的に行っている。また、小学校で行われる食育の授業において食の大切さを伝えるなど、食育活動においても貢献し、その功績は顕著である。
- 香西 昭子** 給食調理員(非常勤)
苫前町学校給食共同調理場
24年の永きにわたり給食調理員として従事している。学校給食に対する強い責任感と研究心を持って調理業務に取り組んできた。また、地元食材を活用した食育の一端を担うとともに、常に調理技術の研鑽に努め、他の調理員の模範となるなど、その功績は顕著である。
- 高野美智代** 給食調理員(非常勤)
北海道今金高等養護学校
22年の永きにわたり、給食調理員として従事している。栄養教諭と連携し、地場産物を活用した献立や行事食など、生徒の実態等を勘案して調理の工夫を行い、学校給食の充実に多大な貢献がある。さらに、後輩の育成にも尽力しており、その功績は顕著である。
- 千葉 直美** 栄養教諭
札幌市立手稲中学校
32年の永きにわたり、学校栄養職員、栄養教諭として従事している。札幌市学校給食栄養士会では会長として、中心的役割を担い、学校給食への理解を深めるため、食育に関する情報を発信し、広く子どもたちの生活習慣や食習慣の改善に努めている。また、新採用栄養士研修会では講師を務めるなど、後輩栄養教諭等の育成にも貢献しており、その功績は顕著である。
- 灰野由希子** 調理員
札幌市立豊平小学校
26年の永きにわたり、調理員として従事している。平成26年度から札幌市の調理主任を務めるなど、学校給食の安全性の向上や札幌市学校給食共通献立の改善に尽力した。また、長年の経験に基づいた助言や知識の継承により、他の調理員のレベルアップを図り、学校給食の質的向上に貢献するなど、その功績は顕著である。
- 長谷川吉伸** 技師(給食調理員)
稚内市学校給食センター
26年の永きにわたり給食調理員として従事している。多くの経験と知識を生かし、調理作業の中心的な役割を担い、安全でおいしい給食づくりに取り組むなど、他の職員の模範となっている。また、地場産物の活用のほか、バイキング給食の実施に当たり、積極的に関わるなど、食育の推進に貢献しており、その功績は顕著である。
- 門馬 則子** 栄養教諭
北海道札幌視覚支援学校
36年の永きにわたり学校栄養職員、栄養教諭として従事している。地域の人材、資源を最大限活用した、特色ある食育を推進し、また、文部科学省発行の「食に関する指導の手引」、北海道教育委員会発行の「食に関する指導」の作成協力、執筆のほか、各種研究会、協議会での発表、助言を行うなど、食育の充実に注力したその功績は顕著である。
- 山本 洋子** 給食調理員
遠軽町立南中学校
25年の永きにわたり調理員として従事している。後輩調理員等を指導し、安全・安心な学校給食の提供に努めるほか、毎年衛生管理等に係る研修会に参加し研鑽を積んでいる。また、調理師免許を取得し、栄養教諭が配置されていない学校における衛生管理責任者として、調理場の衛生管理に努めるなど、その功績は顕著である。
- 結城 明美** 給食調理員(非常勤)
北海道紋別養護学校
23年の永きにわたり給食調理員として従事している。児童生徒の個々の身体状況に応じて、常に工夫された調理を実施してきたほか、地場産の魚介類を活用するなど、調理員の立場から食育の取組を実践してきた。また、後輩調理員の指導を行うなど、円滑に学校給食業務を推進したその功績は顕著である。

令和元年度 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

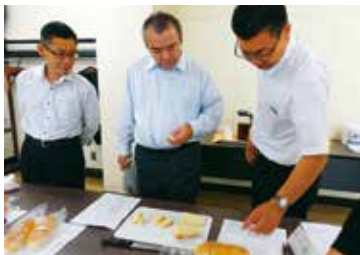
令和元年度第1回全道学校給食用パン品質審査会が、7月5日(金)、(公財)北海道学校給食会の会議室・研修室を会場に行われました。パン品質審査会は、学校給食用のパンの品質を向上させ、学校給食の充実を図り食育の推進に役立てることと、多くの学校給食関係者に公開して、パンの品質に関する知識を深めることを目的として年に2回、夏と冬に行われています。

●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 田口 拓
- ・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



- 冬場に比べてこの時期はパン作りに適していることもあり、ふっくらとしたパンが多かった。
- 全体的に丁寧に作られていてレベルが高く、点数のばらつきが少なかった。
- 「その他のパン」では地域の特産物を生かしたパンなど、バラエティーに富んでいた。それぞれのパン工場での創意工夫が感じられた。
- 天板の汚れの黒い点が付着したパンがいつもより目立ったので気を付けていただきたい。
- 一部内相(外皮の内側)で色むらが見られた。原因としてミキシングや発酵時間の調整不足・機械の老朽化が考えられる。
- 塩分を抑えた場合、味はもちろん発酵や焼き上がりの色や大きさに影響するので慎重に調整する必要がある。

参加者から



※審査の詳細は当会HPを参照

- このような機会を通して学校給食が日々改善されていることがわかった。このことを保護者や子どもたちに発信する方法を考えていきたい。(学校長)
- パン製造にかかわる方々の努力によっておいしい給食用パンが提供されていることを改めて知った。もっと残食を減らす工夫をしていきたい。(栄養教諭)
- 昨年度の北海道学校給食コンクールでは道産小麦100%の給食用パンを献立に取り入れるなど、給食を生きた教材として食育の推進に取り組んでいる。今後も未来を担うこどもたちのために尽力していきたい。(道教委)



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／令和2年1月10日(金) 9時30分より
- 場所／ホテルポルスター札幌
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 <https://hgk.or.jp>