

いただきます



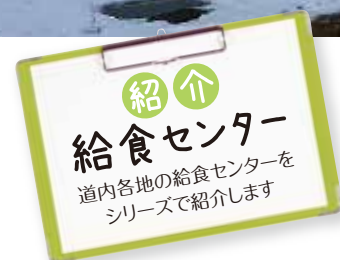
第212号

令和2年3月16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 安平町学校給食センター
- 4 食育ひろば 「漁師さんから学ぶこと」 広尾町立広尾小学校 栄養教諭
- 5 私の提言 「学校給食の献立について」 広尾町立広尾小学校 校長
- 6～7 令和元年度 北海道栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会報告
- 8～9 令和元年度 第3学期新規取扱物資のご案内
- 10 令和元年度 北海道学校給食研究協議会栄養部会 普及充実事業報告
- 11 令和元年度 北海道学校給食研究協議会支部長・センター長等会議報告
教材用レプリカ貸出(新規)のご案内
- 12 令和元年度 北海道学校給食コンクールの結果





まごころを“給食”にして届けます… 安平町学校給食センター

1. はじめに

安平町は、かつて安平村という一つのまちだった酪農と競走馬のふるさと早来町と、鉄道のまち追分町として発展してきた両町が分村してから、およそ半世紀を経て、平成18年3月27日に再び合併し誕生しました。

本町は、札幌市から50km以内の道央圏に位置し、新千歳空港及び苫小牧港と隣接しており、更に道央と道東を結ぶJR石勝線と道東自動車道が通るなど交通・物流の要衝地として恵まれた立地条件にあります。まちの中心部を流れる安平川の恵みによる緑豊かな自然を生かした農業を基幹産業としています。更に、全国有数の軽種馬産



道の駅「あびらD51ステーション」

地、酪農、わが国で初めてチーズ作りが行われたチーズ発祥の地、そして高級ブランド「アサヒメロン」の産地として個性豊かで魅力あふれるまちでもあります。平成30年9月6日の胆振東部地震により、大規模な土砂災害や家屋の倒壊など多くの被害を受けました。しかし、たくさんの方々の支えにより、徐々に復興が進みつつあります。また、追分地区に昨年4月にオープンした道の駅「あびらD51ステーション」では、地域の農産物直売所をはじめ、特産品・ベーカリーコーナーや、まちの歴史を支えてきた鉄道の資料館があり、SL等の列車も展示されており、連日多くの来場者が訪れています。

2. 学校給食センターの概要

名 称	安平町学校給食センター
所 在 地	安平町安平562番地11
供用開始	平成26年4月1日
敷地面積	4,017.49㎡
延床面積	1,146.57㎡
建築面積	1,222.84㎡
建築構造	鉄筋コンクリート造 平屋建
調理能力	1,000食／1日



調理室



アレルギー食調理室

調理方法 ドライシステム方式

受 配 校 小学校4校、中学校2校、子ども園2園

主食形態 米飯3回、麺食1回、パン食1回／週

3. 地場産物の活用

生産者の皆さんや地域の商店の協力をいただいて、安平町で生産された新鮮で、おいしい食材を給食で使用しています。地場産物を使用することで、生産者や自然の恵み、動植物の命をいただくことへの感謝の心にもつながっています。

●使用食材

精 米／ななつぼし

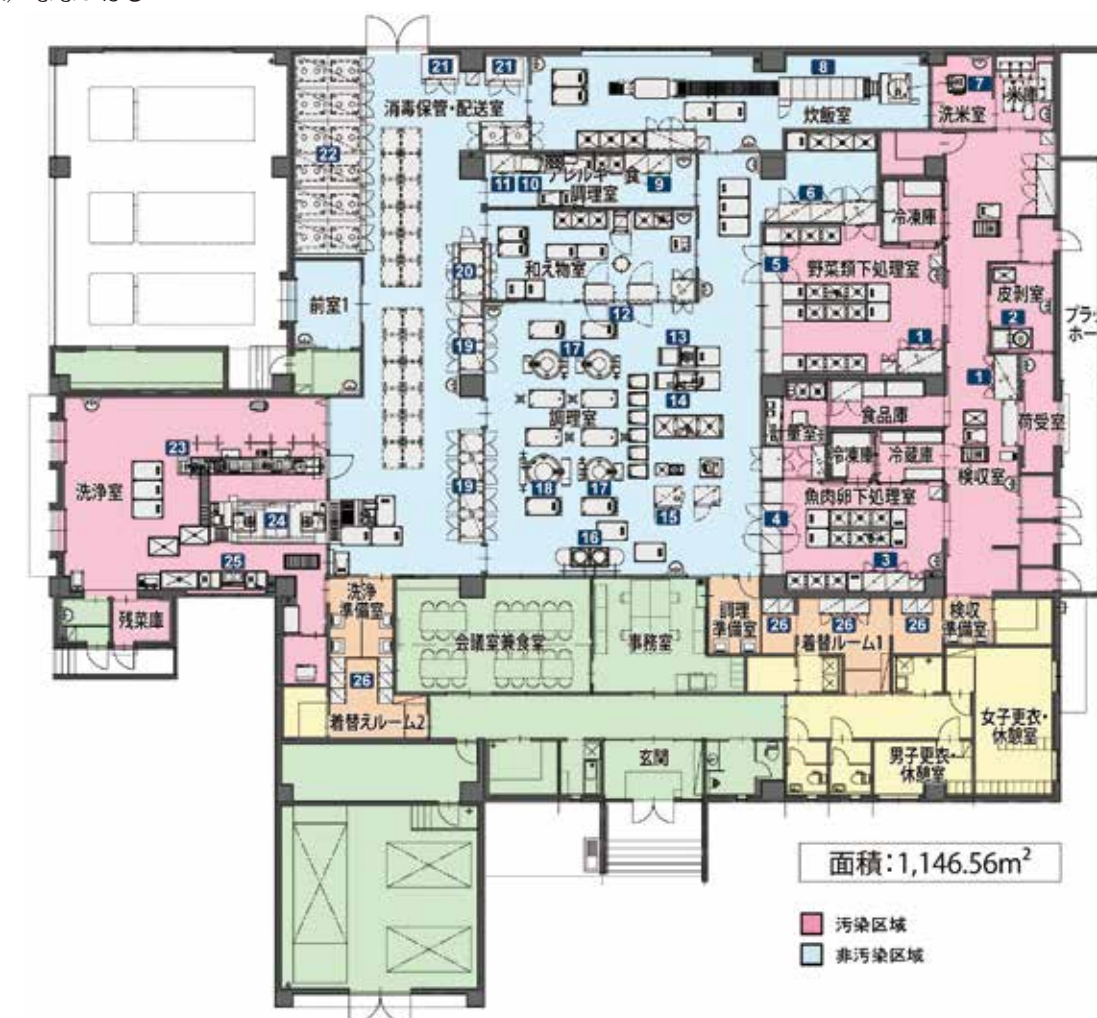
食 肉／あんがす牛肉

野 菜／ホワイトアスパラ、じゃがいも、人参、大根、キャベツ、白菜、ピーマン、なす、きゅうり、かぼちゃ、トマト、ごぼう、長芋、ヤーコン、アサヒメロン

加工品／ホエー豚のぎょうざ、カマンベールチーズ

4. アレルギー食の対応

調理場内にアレルギー対応食の専用調理室を設置し、平成26年7月に作成した「食物アレルギー対応マニュアル」を基に、学校・保護者との面談を重ねて、安全を確保しながら除去食・代替食の提供を行っています。



漁師さんから学ぶこと

広尾町立広尾小学校 栄養教諭 三津田のり子



1. 広尾町の学校給食

広尾町は十勝管内の南部に位置し、太平洋に面している、漁業が盛んな町です。

町内の学校給食はセンター方式で、小学校2校、中学校1校、高校1校の約570食の給食を提供しています。

2. ふるさと給食

地元でとれた新鮮な魚介類を子どもたちに食べてほしいという漁師さんから、ウニ、ほっき貝、鮭（あきあじ）、昆布、つぶ、鱈などが無償提供され、給食センターで調理します。

新鮮な魚介類はとてもおいしく、子どもたちや教職員を笑顔にしてくれます。（苦手だったという人も、とりこになってしまうほど!!）身内に漁師さんのいる子どもたちは、誇らしげな表情でふるさと給食の時間を過ごします。

給食を食べた後は漁師さんへ手紙を書き、感想と感謝の気持ちを伝えます。漁師さんも、子どもたちが一生懸命書いた手紙を読んで、これからも頑張ろうと思ってくださることでしょう。

子どもたちと漁師さんの心が通うふるさと給食は、広尾町民の自慢の食育活動です。



漁師さんとの交流

3. 漁師さんとの交流

秋になると、あきあじ魚が盛んになります。そのころ、漁師さんと漁協女性部の方が広尾小学校を訪れます。子どもたちは、漁師さんからあきあじの一生についてや、網や仕掛けなどの漁に関することを学びます。

その後、あきあじの身のさばき方を実習します。間近であきあじの内臓をひとつひとつ確認したり、漁協女性部の



漁師さんとの交流

方に、さばいたあきあじを使った「あきあじ汁」「さけフレーク」の作り方を教わったりします。調理後はみんな一緒においしい食事をいただきます。

4. 大きく育て！ 広尾っ子！！

広尾小の子どもたちは、地元の食材に実際に触れることができ、おいしく食べることができます。さらに、いろいろな体験活動を通して“命をいただいていること”や、“百聞は一見に如かず”といった大切なことを地元の漁師さんから教えてもらっているのです。

私たちの願いは、太平洋のように大きな心を持ち、豊かな感性をもつ広尾っ子に育ってくれることです。



町長さんと一緒に

私の
提言

「学校給食の献立について」

広尾町立広尾小学校 校長 高橋 敏宏



1. はじめに

本校は、明治14年（1881年）に創立された138年の歴史のある学校です。学校給食の歴史は長く、沿革史によると、昭和8年（1933年）に「学校給食開始」という記録があります。その間、子どもたちの食の環境を整える意味でも、給食の役割は大きなものでした。私が、小学生の頃の給食を思い出してみると、献立や食器は現在と随分違うと感じさせられます。栄養教諭をはじめ、調理に携わる関係の皆様の努力に感謝しております。

2. 給食の献立について

(1) 栄養のバランス

日頃の食材をみていると、黄（おもにエネルギーのもとになる食品）、赤（血や肉、骨など、おもに体をつくるもとになる食品）、緑（おもに体の調子を整える食品）がバランスよく配置され、決められた食材費の中でうまく対応されています。また、調理にも工夫があり、色合い等もよく、子どもたちの食欲をそそるものになっています。

(2) ふるさと給食

各市町村では、地場産物を食材とした「ふるさと給食」が行われています。広尾町でも「ふるさと給食」は積極的に取り入れています。漁業の盛んな本町では、その時期に水揚げされる海産物を漁業協同組合から提供いただき、年に7回程度「ふるさと給食」を行っています。驚くことに「ウニ」も出るので、子どもたちも楽しみにしており、提供していただいた方々に毎回お礼の手紙を書いています。こうした取組により、生産に関わる方々の努力や思いを知ることや、郷土に対する関心や感謝の心を深めること



「ふるさと給食」の様子。生産者の方々とともにいただきました。



につながっています。これからも継続していくことが大切だと考えています。

(3) 食育との関連

食育の重要性が示されている今、学校に求められている食に関する指導とのかかわりで給食指導も進めなければなりません。本校でも食に関する指導の計画に基づきながら、給食の時間に栄養やマナー等について子どもたちに指導しています。子どもたちの食習慣（生活）が変化している今、給食の時間における食に関する指導を大切にしながら、子どもたちの一人一人の健やかな成長をはぐくみます。

3. おわりに

今回、学校給食の献立について思うままに記述させていただきました。本校では、毎日の献立を調理している給食センターの調理員の方々に学校に来ていただき、子どもたちと一緒に給食を食べていただく時間があります。調理してくださる方への感謝の気持ちも大事にしていきたいものです。今後も、校長として食に関する指導の充実に努めるとともに、学校給食のあり方について教職員の共通理解のもと、子どもたちの給食の時間をより良いもの（場面）にしていきたいと思ひます。



令和元年度
北海道栄養教諭・学校栄養職員
冬季研修会報告

令和2年1月8日・9日 ホテルライフオー・札幌
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

全道の栄養教諭・学校栄養職員約250名が参加し、講演や実践発表、情報交換などを通し大変有意義な研修の機会となりました。

講演①
「ふれあいで、心を育てる」

講師：明治大学文学部
教授 諸富 祥彦 氏

.....
諸富先生からは、学校現場で欠かせない人間関係づくりの鍵について学びました。絶えず人と関わり続ける学校という場所で大切にすべきことは何かを考えることができました。

- あたたかい人間関係を築くために欠かせない4つの鍵
- ①「リレーション」を大切に
 - ②人間関係づくりのプロフェッショナルとしての意識をもつ
 - ③援助希求ができる環境作りを
 - ④援助的な声かけ

特に「心と心のふれあい」である「リレーション」は人間関係すべての基本であり、相手に関心を持ち、あたたかい関係づくりをしようとする気持ちを忘れてはいけないと強調されました。

講演の中では、ほぼ初対面の受講者同士で、互いに興味のあることについて、あたたかい関わりをもって話題を広げ合ったり、互いの仕事への姿勢について肯定し合ったりするなど、理論だけではなく、実際に体験しながら人間関係づくりを学ぶことができました。

また、援助を自ら望んで求める「援助希求」について学んだことで、自身の職場での人との接し方について省みることができました。日々の業務に追われる中で、忙しさや自分の中のいらした気持ちを周囲に見せてしまっていないか、自分に周りの人の援助を受け入れる態勢ができているか、常に意識することが必要だと感じました。

新年度を間近に控え、これから新しく人間関係を築い



ていく場面が多くなります。今回の講演で学んだことを生かし、あたたかい心のふれあいができるような人間関係づくりを心がけ、実践していきたいと思います。

(札幌市立豊園小学校 生出夏海)



講演②
「栄養教諭と『チーム学校』
～ポジションとエール」

講師：札幌市立平岡公園小学校
校長 田川 則紀 氏

.....
田川先生からは、栄養教諭が中核となった「チーム学校」での食育の推進について学びました。小学校では2020年度から、中学校では2021年度から新学習指導要領が全面実施され、各学校で新学習指導要領に基づいた教育課程が編成されています。その中で、食育を学校教育現場とマッチングして行うためにはどうしたらよいか、頭を悩ませている栄養教諭は少なくありません。今回の講演では、教育課程やクロスカリキュラム、校内の先生方と連携して行う食育の推進など、これからの食育に関わる重要なお話を聞くことができました。

教育課程については、各教科の時数や内容など、具体的に説明していただき、理解を深めることができました。特に、クロスカリキュラムについては、複数の教科をクロスして行うため、各教科の学習内容において、どのような学習を行うのか、食に関わる内容があるか、などを知って



おくに進めやすくなることがわかりました。

校内の食育の推進について、給食時間の指導や食育の授業は担任の先生と、校内の食育カリキュラムは教務主任の先生となど、それぞれの役割の先生とスクラムを組み、「チーム学校」で行うことの重要性を再確認しました。

講演の最後に、田川先生より、私たちにたくさんのエールが送られました。その中で、「自分が動かなければ、学校が変わらない仕事をしている」「自分だけではない、一緒に変えていく」という言葉がとても印象に残りました。食育の推進のためには、栄養教諭が自ら教育課程の中でどのような食育ができるか提案し、様々な立場の先生と連携することが重要であると感じました。これから新年度に向けて、自分が何をしたいのか、そのためにどうしたらよいのかを改めて考え、自分一人ではなく、「チーム学校」で食育を進めていきたいと思います。

(札幌市立北都小学校 川田絵里子)

講演③
「食物アレルギーについて～必要最小限の除去の考え方と給食対応～」

講師：湘北短期大学生生活プロデュース学科
准教授 林 典子 氏

.....
林先生からは、食物アレルギー診療の第一人者である海老澤元宏先生と同じ国立病院機構相模原病院で管理栄養士として勤務された経験等を交えて、食物アレルギー対応における必要最小限の除去の考え方と学校給食での対応についてお話をいただきました。

たとえばピーナッツの除去の場合、「ピーナッツはマメ科植物であり、クルミやアーモンドなどの種実(ナッツ)類



とまとめて除去する必要はない。食物経口負荷試験などによって個々に症状の有無を確認する必要がある」など、アレルゲン別の具体的な考え方について教えていただきました。調理現場や患者の負担を軽くするためにも、「念のため」「心配だから」といった理由だけで必要以上の除去を行うのではなく、正しい知識に基づいて適切に対応していかなければならないと感じました。

学校給食の対応では、「ルール化」を図ることについて説明がありました。「人は間違いを犯すものである」ことを念頭におき、安全な対応食の提供や事故発生時の対応について「ルール化」を図り、学校全体で共有して実践することが重要であることを学びました。

講演の冒頭で林先生から、「食物アレルギー対応が大変になってしまう理由は、適切な診療が受けられていないためである」と指摘をされていました。食物アレルギーの確定診断に必要な食物経口負荷試験を受けられる医療機関がまだ十分ではない現状の中で、食物アレルギー対応に苦慮されている学校もあるのではないのでしょうか。どこにいても食物アレルギーの適切な診療が受けられるよう医療の発展を望むとともに、今回の講演で得た最新の情報を学校で発信し、学校全体で行う適切な食物アレルギー対応につなげていきたいと思います。

(北海道星置養護学校 丸山明美)



新規取扱物資のご案内

外国産黄桃 (1.5cmダイスカット)



銘柄:外国産 規格:1号缶
皮と種を除いた外国産の黄桃を15mm×15mmのダイスカットにしました。
○固形量約1800g

国産水煮メンマ



銘柄:藤和乾物 規格:1kg(固形量700g)
希少な国産メンマ(筍)を水煮にしました。ラーメンのトッピングなど、様々な料理の具材としてお使いいただけます。

菜五味



銘柄:藤和乾物 規格:500g
全て国産の5種(ゆで干し大根・人参・ひじき・昆布・木耳)の乾燥食材をミックスし、自然の恵みをぎゅっと詰め込んだ食品で、食物繊維が豊富です。重量比で約5倍に戻ります。

道産かれいフライ



銘柄:日乃食工業 規格:約45g×25切入
北海道産のかれいをカットし、骨まで丸ごと食べられる加工をした後、パン粉をまぶしました。揚げるだけで骨まで食べられ、カルシウムを多く摂取できます。

藻類DHA配合・鉄強化チキンナゲット



銘柄:ミリオンエンタプライズ 規格:1kg(20g×50個入)
国産鶏肉を使用したナゲットに、DHAやDPA等のω3系不飽和脂肪酸を豊富に含む「藻類DHAオイル」を加えた商品です。更に、不足しがちな鉄分を1個あたり約3.7mgを配合しています。

豚レバーチップ



銘柄:全学栄 規格:500g
鉄分豊富な豚レバーを約5mmの大きさにカット・ボイルし、使いやすくなりました。カットサイズが小さいので、ミートソースなどのひき肉料理を作る際に、ひき肉の量の半分を目安としてご使用ください。1人当たり15gの使用で、約2mgの鉄分が摂取できます。

乾燥ピーツ



銘柄:藤和乾物 規格:100g袋
栄養が豊富で、カリウムを多く含むピーツ(九州産)をカットし、乾燥させました。ロシアの煮込み料理の代表格「ボルシチ」に欠かせない赤い野菜です。乾燥状態のまま鍋に入れてご使用ください。
○ダイスカット約5mm～8mm、厚さ約3mm
○重量比で約5倍に戻ります
○減農薬栽培
○使用目安は1人前(130cc)のスープに約1～2g

冷凍ホールコーン (美瑛町産)



銘柄:びえいフーズ 規格:1kg
北海道(美瑛町)産のとうもろこしを粒取りした商品です。甘みのあるスーパースイートコーン種のとうもろこしをIQF(バラ凍結)にしました。

冷凍ホールコーン (道内産)



銘柄:道内産 規格:1kg
北海道産の甘みのあるスーパースイートコーン種のとうもろこしをIQF(バラ凍結)にしました。

救給五目ごはん



銘柄:全学栄 規格:130g×40袋入
200g×30袋入
アレルギー特定原材料等28品目不使用の学校給食用非常食です。もち玄米入りで、そのままおいしく食べられます。受注生産のため納品までに最大2か月ほどかかります。

国産ぶどうゼリー (鉄・食物繊維強化)



銘柄:ネージュ 規格:40g×40個入
国産デラウェアの濃縮果汁を配合したゼリーです。1個あたり鉄分0.9mg、食物繊維2.7gを摂取できます。

学給だいふく



銘柄:港製菓 規格:30g×40個入
半解凍ではアイスのように、全解凍ではパバロアのようにお召し上がりいただける餅菓子です。

★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提供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31年4月より、当会ホームページにて賞味期限間近商品の特別価格一覧表を掲載しております。詳しくは、当会ホームページをご覧ください。

令和元年度
北海道学校給食研究協議会栄養部会 普及充実事業報告

(令和2年1月現在)

<地区事業>

地区	開催日	開催場所	内 容	講師等(敬称略)
札幌	7月26日	札幌市	講演「病態生化学・高血圧と栄養因子の特性」	川崎医療福祉大学 教授 小野章史
石狩	7月5日	札幌市	「学校給食の献立作りに有効な調理機器の使い方について」	ラショナル・ジャパン 櫻庭一生 村瀬直樹
後志	10月1日	真狩村	「はかって! くらべて! おやつの量」	株式会社 カルビー 江島知枝
上川	11月13日	旭川市	「新学習指導要領における小中学校家庭科食分野の指導と新設「だし」について」	北海道教育大学旭川校 教授 川邊淳子
宗谷	9月2日	浜頓別町	「給食施設の衛生管理について」	北海道稚内保健所生活衛生課 技術主幹 佐々木邦夫
留萌	11月5日	遠別町	講演「特別栽培農産物・低農薬米について」	羽幌上築有機米生産組合 川端博明
函館	12月26日	七飯町	七飯町学校給食センター見学	
渡島 檜山	10月11日	七飯町	「横断的な食育の推進にむけて～ 発達を踏まえた食育の実践」	青森中央短期大学 食物栄養学科 森山洋美
空知	10月31日	三笠市	公開授業1年生 授業者 三笠市立三笠小学校 栄養教諭 松本夕子	指導助言者 空知教育局教育支援 課義務教育指導班 指導主事 砂沢悠太
日高 胆振	10月29日	苫小牧市	講演「和食給食」	さっぽろ川基本店 料理長 本間勇司
十勝	11月7日	帯広市	料理講習会「みそ作り講習会」	ものづくり館ゲンキッチン
釧路	11月14日	釧路市	講演「豆をおいしく、楽しく、食べてもらう～学校 給食 食育のススメ～」	キューピー株式会社 札幌支店 栄養士 加藤恭子
根室	10月11日	中標津町	講演「食に関する指導の推進について」	根室教育局教育支援課義務教育 指導班指導主事 阿部俊介
オホーツク	10月10日 11日	北見市	講演①「学習指導要領に基づくつながる食育推進 のあり方」 講演②「災害時の楽しく学ぶ防災クッキング」	名寄市立大学 准教授 黒河あおい 日本赤十字北海道看護大学 教授 根元昌宏

<本部事業>

●第1回地区委員リーダー研修会 5月24日 札幌市

講演「食育の推進と学校給食に係る事故防止の徹底について」

北海道教育庁学校教育局健康・体育課 学校給食グループ主査 山際 昌枝

講演「食べて、こころとからだと未来をつくる食育」

株式会社 明治 平川 浩司

●第2回地区委員リーダー研修会 1月7日 札幌市

講演「日本の食文化」

三信化工株式会社 海老原誠治

令和元年度 北海道学校給食研究協議会支部長・センター長等会議

令和2年1月10日(金) ホテルポールスター札幌

主催／北海道学校給食研究協議会

北海道の学校給食を支えるリーダー・関係者約140名が参加し、北海道の食をめぐる情勢や
学校給食に関わる課題等について研修を深めました。

主催者挨拶 北海道学校給食研究協議会 会長 池原 佳一
(帯広市教育委員会教育長)

来賓挨拶 北海道教育庁学校教育局健康・体育課 課長 藤田 善治
公益財団法人北海道学校給食会 理事長 千葉 俊文

報告 北海道教育委員会に対する要望の経過等について

研修 (1)食品衛生に関する最近の話題について

北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課 主査(食品保健) 玉置 真一

(2)北海道の稲作をめぐる情勢

北海道農政部生産振興局農産振興課 主査(こめ) 菊池 一史

(3)北海道の酪農の現状と学校給食用牛乳制度について

北海道農政部生産振興局畜産振興課 主幹(酪農) 下井 敦司／主事 荒井 摩美

一般社団法人北海道乳業協会 常務理事 森元 務

(4)学校給食に関わる課題解決に向けて

北海道教育庁学校教育局健康・体育課 主査 山際 昌枝

(5)給食施設の補助制度について

北海道教育庁学校教育局健康・体育課 主査 東 美佳

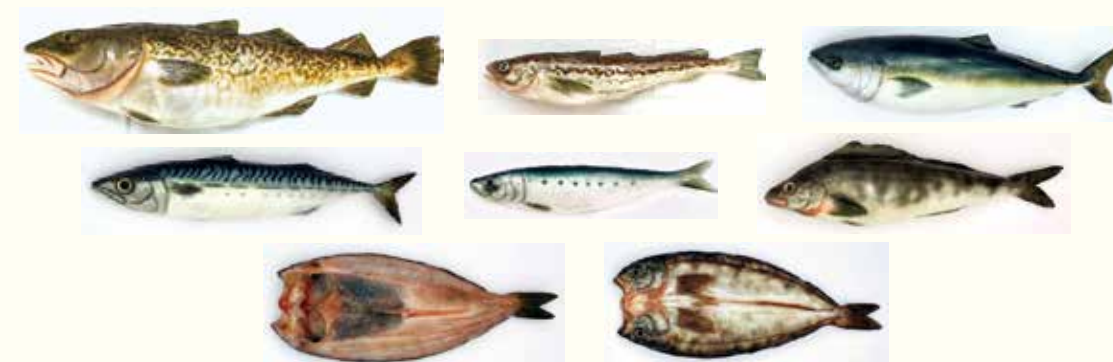
(6)給食費の算定について

公益財団法人北海道学校給食会物資課 主幹 佐藤 明広



◎教材用レプリカ貸出(新規)のご案内◎

(公財)北海道学校給食会では、市町村教育委員会、共同調理場及び学校等に教材や器材を
無料で貸し出しています。詳細は当会ホームページをご覧ください。



教材用レプリカはほぼ実物大です。

左上から マダラ、スケトウダラ、ブリ、サバ、マイワシ、真ホッケ、真ホッケ開き裏、真ホッケ開き表

食育の資料として
ご活用ください!

このほかに、さけ・サンマ・こんぶのレプリカや、野菜のフードモデルもございます。
また、バイキング用食器、DVD等も貸し出しております。



- 会場／(公財)北海道学校給食会 調理室
- 主催／北海道教育委員会 (公財)北海道学校給食会

栄養教諭・学校栄養職員・調理従事者で構成するチームが、学校での食育の推進と、各地域の地場産物を活用した献立を全道に広めるとともに、調理技術・衛生管理の研鑽意欲の高揚に資することを目的として、年に1回行われるコンクールです。

今年度のテーマは、『**食品ロスの削減**』につながる**学校給食メニュー**です。

最優秀賞

函館市立湯川小学校

栄養教諭 棒手 優美
調理員 加藤 悠司

参加4チームの
献立レシピーは道教委
及び当会HPに掲載
されています



献立

- たきこみいかめし ●どさんこ汁
- 鮭の竜田揚げ ●さっぱりキャベツ
- 牛乳



本来食べられるのに捨てられてしまう「野菜くず」を煮出し、栄養価満点のうまみたっぷりのスープを使いました。ごはんは、期限切れ間近の災害用常備食「アルファ化米」を使いました。さらに、おかずにはだしをとった函館産昆布を刻んで使用しました。

食品ロス削減を目的とした献立であっても児童が残さず食べられるよう、校内で人気のメニューと組み合わせました。

学校給食を生きた教材として活用し、児童には「もったいない」という気持ちや、感謝する心をもつとともに、食品ロス削減のために自分たちにできることは何かを考え、実践しようとする子どもを育てたいと思います。



●審査委員長

東海林 明子(料理研究家)

●審査委員

街道 美恵(北海道PTA連合会 副会長)

吉川 紫乃(北海道学校給食研究協議会 副理事長)

本間 美恵子(公益財団法人北海道学校給食会 専門員)

堀田 貴明(北海道農政部食の安全推進局食品政策課 主幹)

藤田 善治(北海道教育庁学校教育局健康・体育課 課長)



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>