

いただきます



第214号
令和2年9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** 紋別市学校給食センター
- 4 **食育ひろば** 「地元食材を活用した食育の実践」 函館市立桔梗中学校 栄養教諭 松本恵実
- 5 **私の提言** 「休業期間で再認識した学校給食の有用性と今後のあり方について」
函館市立椴法華中学校 校長 齊藤淳一
- 6～7 令和2年度 新規採用栄養教諭・学校栄養職員の紹介
- 8～9 令和2年度 第2学期新規取扱物資等のご案内
- 10 「学校給食をめぐる課題等について」
北海道教育庁学校教育局健康・体育課 課長補佐 山際昌枝
- 11～12 おすすめ学校給食レシピ
貸出用レプリカの取扱について





流氷と大地の恵みを活かし、人が躍動するまち もんべつ 紋別市学校給食センター

1. はじめに

紋別市は、オホーツク海沿岸の中央に位置し、総面積830.7km²の広大な市域を有した人口21,400人の市です。市域の約8割を森林地帯が占め、海岸線は28kmにも及び、海・山・川に囲まれた雄大で美しい自然環境・景観を誇ります。

豊かな自然の恵みを活かし、国内屈指の生産力を有する農林水産業をはじめ、水産加工業などを主な基幹産業としています。

冷涼で穏やかな気候に恵まれ、道内他都市と比較しても降雪量は少なく、自然災害の少ない地域です。網走地方西部の交通、物流、商業・サービスや広域行政の拠点にもなっています。

わが国唯一の氷海域であるオホーツク海の特徴を生か

し、冬季は「ガリンコ号Ⅱ」による流氷観光など、四季折々の自然を利用した観光にも力を注いでいます。今冬には「ガリンコ号Ⅲ IMERU」として大型化した船体での就航を予定しています。

2. 給食センターの概要

施設名	紋別市学校給食センター
所在地	紋別市北浜町2丁目6番27号
供用開始	平成29年4月～
敷地面積	5,394.2m ²
延床面積	1,421.5m ²
建築構造	鉄骨造一部2階建
調理方式	ドライシステム
調理規模	1,800食／1日



流氷砕氷船ガリンコ号Ⅱと氷海展望台オホーツクタワー



カニの爪オブジェ



調理室



炊飯室

受配校 小学校6校、中学校3校

主食形態 米飯4回、パンまたは麺1回／週

3. 施設の特徴と取組

本施設は、学校給食衛生管理基準、大量調理施設衛生管理マニュアルに適合し、HACCPの概念に基づいた諸室の配置及び厨房機器の選定を行い整備しました。

ドライシステムを採用し、各作業区域が明確となる区分けにも配慮し、人や食材の交差汚染を防止する動線で衛生管理を徹底しています。

空調設備による温度管理も行い、調理従事者の作業環境の向上にも配慮しました。

災害への備えとして耐震性の確保、大型受水槽の整備、外部電力との接続機能を有しています。

4. 食物アレルギーの対応

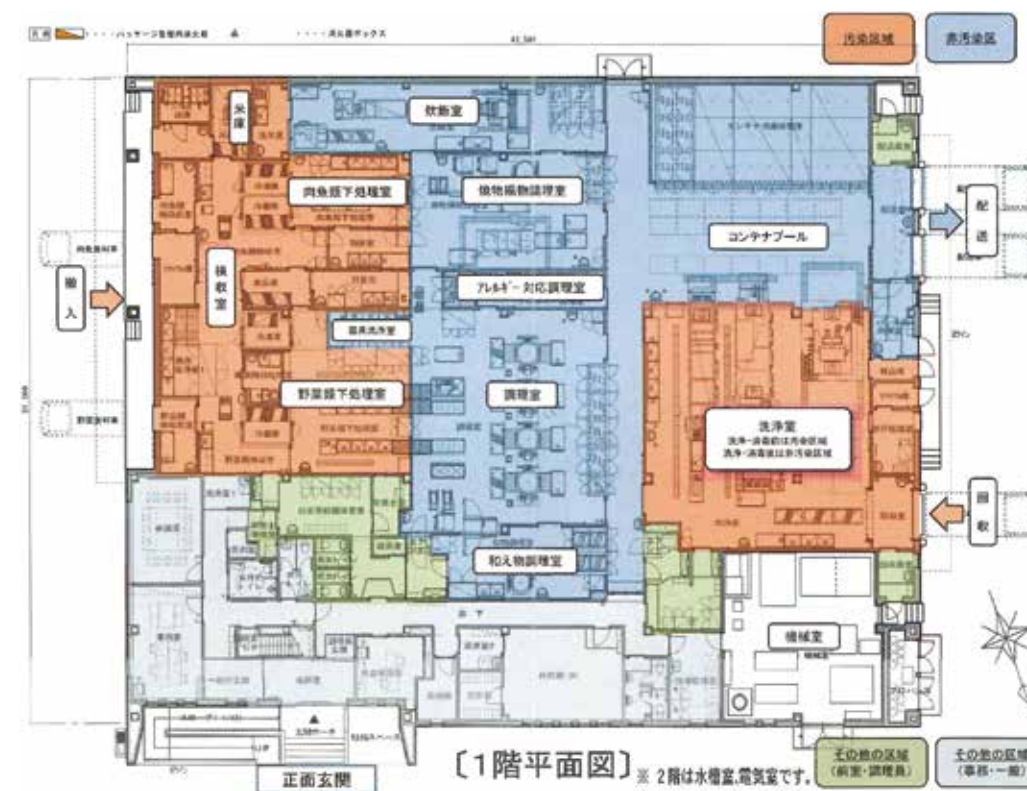
アレルギー専用調理室を設置し、利用者個々の症状に配慮した安全安心な除去食・代替食の提供を行っています。

5. 地域食材の活用

地元の主要産業である酪農・漁業で生産された食材として、はまなす牛(乳用種牛肉)、ほたて貝、鮭を用いた給食の提供を行い、地元の食材を知り理解を深める機会としています。



はまなす牛のハヤシライス
右はイタリアンサラダ
食器には流氷砕氷船ガリンコ号Ⅱと氷海展望台オホーツクタワーの図柄をプリント



地元食材を活用した食育の実践

函館市立桔梗中学校 栄養教諭 松本 恵実



1.はじめに

函館市立桔梗中学校では、函館市立赤川中学校を子学校に持つ親子共同調理場方式の調理施設において、両校合わせ約910食の給食を供給しています。また、食に関する指導も両校でそれぞれ行っています。

2.食に関する指導の取組

食に関する指導は本校では家庭科、子学校では特別活動に位置付けて教科担任や学級担任と連携しながら実践しています。

1年生は「自分の食生活を振り返り、生活習慣病の予防について理解しよう」2年生は「地域の食材を知ろう」3年生は「幼児の生活とおやつを考えよう」という題材で授業を行いました。このほか、全学年での調理実習のサポートや出汁の授業なども実施しています。



食育授業風景

3.給食を生きた教材とするための工夫と成果

2年生を対象にした授業は、渡島で生産されている食材(地域の食材)についてクイズを交えて説明し、地産地消や環境問題等の知識を深めた後、地域の食材を使った料理を考え、その中から何品かを後日給食で提供するという内容で行いました。

函館市の学校給食では、地元の食材の活用促進の一環として、毎月1回『和食の日』を設定しています。

『和食』はユネスコの無形文化遺産に登録された日本人の伝統的な食文化で、一汁三菜の食事形態や「うま味(出汁)」を活用することが特徴の一つとなっています。

『和食の日』の献立でも、一汁三菜(二菜)の食事形態で出汁をとっていますが、出汁に使われる昆布やその他

の食材も地元産の物を積極的に取り入れるなど、地産地消の促進に努めています。この函館市の取組をより一層充実させるためにも、また、給食が生きた教材になるためにも、実際に子どもたちが考えた料理が給食に出ることは効果的な方法であると実感しています。

昨年提供した料理は「スープカレー」や「豚丼」「オニオンスープ」「鶏の照り焼き」「じゃがバター」「長ねぎとツナとちくわのマヨネーズ和え」です。北海道の名物や給食にありそうでなかった物が多く、献立表やお昼の放送などを使って紹介しました。

また、この献立に合わせて年に1回、全学年保護者を対象とした給食試食会を実施しています。子どもたちが考えた献立を提供するこの取組は、保護者に大変好評で、「今後も続けてほしい」「食育は大切」「家でも作ってみたい」という意見が多く寄せられていました。

4.おわりに

平成31年3月に食に関する指導の手引きが改定されたことに伴い、今年度は、食に関する指導の全体計画を新たにしました。各教科等における食に関する指導についても明記されるようになり、今後もより一層、食に関する指導の充実を図っていく必要があると実感しているところです。

10月の献立 10月24日の献立は、チリコンです。 肉は、肉の煮込みで使われ、チリコンの味付けで煮つけます。 10月25日、26日の献立は、スパゲティです。煮込みソースにスパゲティを入れ、肉の煮込みを、肉の煮込みで使われます。 食育の授業では、地域の食材の2年生が考えた献立が提供されます。 食育の授業では、地域の食材の2年生が考えた献立が提供されます。	11日(金) 食育献立 コッペパン 牛乳 オニオンスープ 鶏の照り焼き じゃがバター チーズ 今日は、函館中学校の2年生が食育の授業で考えた「オニオンスープ」「鶏の照り焼き」「じゃがバター」を提供します。オニオンスープは、玉ねぎをしっかりと炒めてから、スープを入れることによって、うま味が増えます。そのほか、しっかりと炒めてから、鶏の照り焼きは、肉の旨みが増えます。また、じゃがバターは、じゃがいもをしっかりと炒めてから、バターを溶かし、チーズをのせて焼きます。
2日(水) 食育献立 ごはん 牛乳 スープカレー ドレッシングサラダ みかん 今日は、函館中学校の2年生が食育の授業で考えた「スープカレー」を提供します。スープカレーは、北海道産の食材で、全園で育てられています。今日は、じゃがいも、なす、しんじょう、ピーマンなど、一度煮込んだ野菜を入れて炒めます。ご飯をスプーンですくい、スープにのせていただきます。	今日は、函館中学校の2年生が食育の授業で考えた「スープカレー」を提供します。スープカレーは、北海道産の食材で、全園で育てられています。今日は、じゃがいも、なす、しんじょう、ピーマンなど、一度煮込んだ野菜を入れて炒めます。ご飯をスプーンですくい、スープにのせていただきます。

献立表

私の 提言

休業期間で再認識した学校給食の 有用性と今後のあり方について

函館市立椴法華中学校 校長 齊藤 淳一



1.はじめに

「今日からいつもの給食だね!」新型コロナウイルス感染症による休業や分散登校での給食なしの日々、そして感染拡大防止の観点からの簡易給食…。通常の温かい給食メニューが再開した日、子どもたちから思わず歓声があがった。喜んだのは子どもたちだけではない。保護者の方々も児童生徒以上に喜んでいる姿が想像された。なぜなら学校休業中で一番大変だったことは「毎日子どもたちの昼食を準備すること」だったようで、学校給食がいかにしっかりと日本の社会に根付き、不可欠なものであることがよくわかる。



感染症拡大防止に配慮した学年ごとの給食の様子

2.学校給食の変遷から

欧米と比較して日本の学校給食は独自の食文化として発展してきた。当初は子どもたちに必要な栄養をいかに補給させられる献立であるかが課題であったが、近年は子どもたちの肥満傾向等が著しくなってきたこともあり、栄養価の過剰摂取を制限したり、野菜や果物など多様な食品をバランスよく摂取したりすることが求められている。また、給食を通じての食育も行われるようになり、その重要性はますます増大している。現代の日本人の多くは給食を食べて成長してきた。幼児期から青年期に至る架け橋として、日本社会にとって極めて大きな役割を果たしてきたと言えるだろう。

3.今後の給食のあり方について

給食の安全な実施、そして食育を通して学校が果たすべき役割について述べたい。

まず、昨今の児童生徒の多様な食物アレルギーへの対応があげられる。人命に直結する問題だけに、多くの注

意力と作業量を惜しみなく注ぎたい。同様に感染症対策としての給食の事前事後の手洗い、配膳作業を行う児童生徒の健康管理、及びエプロン・三角巾着用の徹底、喫食の際に間隔を十分に空けること等を全教職員と共通理解を図り、児童生徒へ衛生管理指導を行うことが大切である。

また、食習慣に関する課題も指摘されている。共働き家庭の増加などに伴い、中食の活用が増え、子どもたちの偏食や味覚形成への影響も指摘されている。偏食の要因には不規則な食事時間、家庭の主食・主菜・副菜や食品の種類を増やすことへの心がけの欠如などがあげられているが、感染症対策が喫緊の課題となり、保護者の時間的・精神的・経済的余裕がさらに減少する今だからこそ、私は『食育』がこれまで以上に重要だと考える。手洗いの徹底等、給食が子どもたちの新生活様式の定着を実現させるための効果的かつ貴重な実践の場となることは間違いない。このように適正な食品や栄養の摂取による免疫力向上などを含め、感染症予防は学校(給食)と家庭(社会)がリンクした行動・取組が鍵となる。児童生徒への直接の指導はもちろん、校内外の様々な人材・機関等を活用した食育の取組を通じて、大人への更なる食育への関心を喚起し、給食をはじめ食に関する学習をアイテムとした生き方・暮らし方の学びを、子どもたちや学校だけにとどまらず、広く社会全体に広げていくことが必要ではないだろうか。



食育の様子(自家米に関する授業)

4.おわりに

今、地球には様々な課題が山積している。食に関しては「食品ロス」がその典型的なものであり、「持続可能な食生活をめざした内容」などを学習することが新学習指導要領の中にも盛り込まれている。学校が給食や各教科の横断的な教育活動を通じて、これからの北海道そして世界を担う人材育成を実現し、一丸となって困難を乗り越え、アフターコロナにおいてもますます学校給食が充実していくことを願ってやまない。

令和2年度
新規採用栄養教諭・
学校栄養職員の紹介

子どもたちのために、日々勉強

千歳市立祝梅小学校 岡部 咲希

私の周りには、栄養教諭の先輩方や学校の先生方をはじめ、あたたかく指導、助言してくださる方がいます。このような環境の中で仕事をさせていただいていることに感謝しています。

子どもたちは、「全部食べたよ。」「〇〇がおいしかったよ。」と声をかけてくれ、うれしさとともに大きな責任を感じています。「子どもたちのために」という思いを強くもち、日々勉強し、栄養教諭として成長していきたいです。

コミュニケーションと行動の根拠を大切に

神恵内村立神恵内小学校 藤野穂乃佳

4月からの新しい毎日は、海風に吹かれながら過ぎ去りました。調理員さんや先生方をはじめ多くの人に支えられています。ミスや課題に直面するたびに申し訳なさや自分の未熟さを感じていますが、向上心と栄養教諭としての責任を確認しながら取り組んでいます。

安全でおいしく、生きた教材としての給食を提供し、子どもたちに食への興味をもってもらいたいと思っています。コミュニケーションと行動の根拠を大切に、今後も頑張ります。

初心を忘れず

泊村立泊中学校 木村 美幸

給食センターの方々、教職員の方々、教育委員会の方々に支えられながら毎日業務できていることにとても感謝しています。

子どもたちが食に興味をもてるような献立作成や掲示物、子どもたちの実態に合った食に関する指導ができるよう努力していきたいです。また、子どもの頃から正しい食習慣を身に付けられるよう、工夫していけたらと思います。期限付きの時に沢山の方々から学んだことを活かし、初心を忘れず日々取り組んでいきたいです。

手話の勉強も頑張りたい

北海道高等聾学校 及川 明歩

4月から新型コロナ対応で様々な臨機応変さが必要となり、無我夢中で仕事に取り組んできましたが、調理員さんや先生方、生徒たちに支えられて、ここまで乗り越えてこられたと感じます。

期限付きで特別支援学校に1年間勤務していましたが、聾学校での勤務は初めてなので、早く生徒たちと色々な会話ができるよう、手話の勉強も頑張りたいと考えています。寄宿舎生活の中で、3食の食事が日々の楽しみとなれるよう、美味しい給食を提供していきたいです。

生徒たちの実態にあったおいしい給食を

北海道伊達高等養護学校 六角 優花

わからないことも多く反省の毎日ですが、調理員の皆さん、先生方、生徒に支えられて1日3食提供できています。落ち込むこともありますが、生徒や先生方から「今日の給食おいしかったよ」と言われると、もっと頑張ろうという気持ちになります。

今は与えられた仕事をこなすことで精一杯ですが、今後は生徒の実態にあったおいしい給食を、安心・安全に提供できるように努力したいと考えています。

自分にできることを精一杯やり遂げたい

函館市立戸倉中学校 三浦 聡子

長く臨床栄養士をした後、私立高校の教員、道教委や札幌市の小学校の臨時栄養職員を経験していく中で、幼少期からの食育の重要性を強く感じました。そこで昨年一念発起し、大学の科目履修生となり、やっと栄養教諭の免許をとりました。

着任した頃は自分が思い描いていた栄養教諭との違いに戸惑うことが多くありましたが、今は与えられた環境の中で自分にできることを精一杯やり遂げたい一心です。

「食」の魅力を伝えていきたい

知内町立知内中学校 相馬 彩花

4月からの新生活と、町に栄養教諭が一人しかいないことの心細さはありませんが、調理員さんや学校の先生方に支えられて日々楽しく過ごしています。今年は新型コロナウイルスによって誰もが経験したことのない出来事を経験し、対応に戸惑うこともありましたが、この数か月は刺激的で勉強の毎日でした。

栄養教諭として何ができるか日々考え、まずは食に興味関心をもった子どもたちが増えるよう、給食や食育を通して「食」の魅力を伝えていきたいです。

将来へつなげる食育に

今金町立今金小学校 大森 未来

新型コロナウイルスの影響で思うように給食が提供できないなか、先輩の栄養士さんや調理員さんに助けられ、支えられながら業務にあたってきました。小学校では先生方に温かく迎えられ、子どもたちから「給食おいしかったです!」と笑顔で話しかけられるようになり、充実した日々を過ごしています。

食育が盛んな今金町で農業体験などの様々な活動に関わらせていただき、感謝の気持ちでいっぱいです。安心安全な給食提供と将来へつなげる食育に励みたいと思います。

「いつもありがとう」の言葉がうれしく励みに

旭川市立向陵小学校 佐藤 知佳

わからないことや戸惑うことも多く失敗と反省の繰り返しですが、多くの方々に支えられ多忙ながらも充実した日々を過ごしています。給食を当たり前のように提供できるようになったことに加え、子どもたちにも少しずつ顔を覚えてもらえるようになり、「おいしかった」「いつもありがとう」と伝えてくれることがとても嬉しく励みになっています。

給食管理や日々の食指導においてまだまだ未熟ですが、安全でおいしい給食の提供に努めるとともに、子どもたちに食の大切さや食の魅力を伝えられるように、日々精進していきたいです。

「食」の素晴らしさを伝えたい

士別市立士別南中学校 加納 見咲

夢だった栄養教諭になり不安なことばかりでしたが先輩栄養教諭の方や調理員さん、先生方にアドバイスをいただきながら充実した日々を送っています。

現在は新型コロナウイルス感染拡大防止のため生徒と関わる機会が少ないですが、給食や掲示等を通じて生徒に「食」の素晴らしさ

を伝えていきたいと思います。まだまだ分からないことばかりですがいつまでも初心を忘れず、いろいろなことに挑戦していきたいです。

「食」から子どもたちの未来が豊かになるようサポートしたい

稚内市立稚内東中学校 笹山 花

わからないことや慣れないことも多く、不安もありましたが、栄養教諭の先輩をはじめ給食センターの方々や学校の先生方に支えられ充実した日々を送っています。

私の栄養教諭としての目標は、「食」から子どもたちの未来が豊かになるようサポートすることです。安全でおいしい給食の提供、子どもの興味・関心を高める食の指導に力を入れていきたいです。充実したものになるよう経験を積み、日々成長できるよう努力していきます。

正しい知識の情報発信に励みたい

斜里町立斜里小学校 数下 未来

何かと不安な中始まった今年度の学校給食ですが、だんだんと新しい生活様式が馴染んできたように思えます。様々な場面で制限が多い中ですが、子どもたちの「給食おいしかったよ」の一言に元気をもらっています。

このような状況だからこそ、子どもたちに安心して楽しく食べてもらえる給食づくり、正しい知識の情報発信に励みたいです。課題は山積みですが、支えてくださる周りの方々に感謝しながら、日々精進してまいります。

あっという間に過ぎていく日々

幕別町立幕別中学校 今井 優希

失敗と反省ばかりですが、栄養教諭の先輩をはじめとした給食センターの方々や先生方に助けていただきながら、業務に励んでいます。部活動も担当し、あっという間に過ぎていく日々ですが、子どもたちからの「給食おいしかった!」の言葉に励まされ、また頑張ろうと元気をもらっています。

これからは安心・安全でおいしい給食作りはもちろん、食の大切さや良い食習慣の形成など食指導にも努めていきたいです。

栄養教諭だからこそできることを探して実践したい

足寄町立足寄中学校 辻 陽介

給食センターの調理員さんや学校の先生方に支えていただきながら業務に取り組んでいる毎日です。新型コロナウイルス感染症により、例年とは全く違う対応となり、くらいいついていくのがやっとの思いでした。慣れない部活動指導もありますが、子どもたちと関わる貴重な時間だと強く感じています。

今後は子どもたちと触れ合う場面を増やしつつ、栄養士、栄養教諭だからこそできることを探し、実践したいと思います。

笑顔で給食を食べている姿を見て元気をもらっています

北海道帯広聾学校 黒石 怜奈

未知の世界だった聾学校。手話がわからず、給食業務もわからないことだらけでとまどう毎日でしたが、先生方や調理員さんに助けていただきながら過ごしています。業務に追われていても、子どもたちが「おいしいよー!」と笑顔で給食を食べている姿を見ると一気に元気をもらえます。

安全、安心、おいしいが揃った給食の提供と、子どもたちに今よりも食への興味をもってもらえるような働きかけができるように日々努

力していきたいです。

羅臼町でしかできない貴重な経験

羅臼町立羅臼小学校 関川 彩乃

わからないことや戸惑うことも多くありますが、先輩の栄養教諭さんや調理員さん、教職員の皆さんに支えられ、毎日が充実しています。とれたての魚を使った給食はとてもおいしく、魚のさばき方なども調理員さんに教えていただき、羅臼町でしかできない貴重な経験をしています。

毎日の給食業務に追われ、学校にいる時間が短いのですが、これから子どもたちと関わる機会を増やし、食に興味をもってもらえるよう努力していきます。

安心・安全でおいしい給食を

北海道中標津支援学校 布廣 知香

4月から新採用として働き始め、「ここから!」と思っていた矢先での休校。休校に伴って、多くの業務に追われながら、あっという間に6月も半分が過ぎてしまいました。

本校は自校給食で、栄養教諭は私一人しかいないため、とても大変ですが、周りの先生方や調理員さんと連携を取りながら、今以上に食に関心を持ってもらえるような献立を考えて、安心・安全でおいしい給食を提供できるように頑張ります。

感謝の気持ちを忘れずに

札幌市立美香保小学校 新谷 侑希

ずっと目指していた職業に就くことができ、毎日やりがいを感じながら仕事をしています。新型コロナウイルスの影響や自身の経験、知識不足のせいで、思ったように仕事を進められないこともあります。周りの教職員の方や栄養士の先輩方の支えがとても心強く、感謝の思いでいっぱいです。

今後も、感謝の気持ちを忘れずに子どもたちの心と体の成長に給食を通じて関わっていけるよう、努力を惜しまず励んでいきたいと思っています。

おいしいという声を聞くことが毎日の励みに

札幌市立光陽中学校 西崎 恵

コロナウイルス感染予防のための休校が続き、通常業務を行うことができない毎日でしたが、学校が再開し、先輩の栄養士の方や、調理員さんに助けてもらいながら少しずつですが栄養士の仕事を覚えていきます。今は、生徒たちの食べている姿や、おいしいという声を聞くことが毎日の励みになっています。

今後は、給食を通して食べることの楽しさを伝えていける食育ができるよう励んでいきます。

恵まれた環境で充実した日々

札幌市立もみじ台中学校 中山 菜摘

憧れていた学校栄養士として働く毎日はとても楽しく、充実した日々を過ごしています。コロナウイルスの影響で、悩ましい時期もありましたが、先生方や調理員の方々、栄養教諭の先生方のサポートにより、乗り越えることができ、恵まれた環境で仕事が出来ていると強く感じています。

安心安全な給食管理、そして生徒のみなさんに食の大切さや楽しさを伝えられるような食指導ができるよう、今後も努力を惜しまず頑張りたいと思います。

新規取扱物資のご案内

PREMIUM減塩ソース小袋



銘柄:高橋ソース 規格:5g

食品添加物(化学調味料、保存料、着色料、増粘剤)を加えず、国産野菜と希少糖を使用したソースです。日本食品標準成分表2015「中濃ソース」と比べ塩分が55%カット、リンが45%カットされています。

減塩ソースとは思えないコクのあるまろやかな味が特徴です。

北海道産いんげんカット



銘柄:びえいフーズ 規格:500g

主な品種は「ビテナ」で、契約農家の方には作付け時期をずらしてもらい、いんげんのさやが固くなる前に収穫し、加工しました。そのため、スジを感じない製品になっています。約3cmカットです。

北海道産小麦(中・薄力粉)



銘柄:江別製粉 規格:1kg

北海道産小麦「きたほなみ」を使用した調理・製菓用小麦粉です。小麦の外皮に近い部位まで使用しているため、色は多少黒くなりますが、その分小麦の味や香りをダイレクトに感じられます。(原料事情により使用する品種は変わる場合があります。)



★今回ご案内した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。

当会取扱物資(北海道産冷凍野菜)のご案内

冷凍ホールポテト



銘柄:ホクレン 規格:1kg

北の大地からの贈り物! 北海道の豊かな自然の中で育まれたばれいしょを使用し、とれたての新鮮さを損なわないよう、急速冷凍しています。

男爵1/4カット



銘柄:ホクレン 規格:1kg

男爵いものおいしさをそのまま生かすよう軽く湯どおしし、急速冷凍しているので、短時間で調理ができます。

冷凍ホールコーン(美瑛町産)



銘柄:びえいフーズ 規格:1kg

美瑛町産のとうもろこしを粒取りした商品です。 ※令和2年8月より新工場で製造されています。新たに色彩選別機等を導入し、より精度の高い異物除去が可能になりました。

冷凍道産カットアスパラ



銘柄:SN食品研究所 規格:500g

アスパラは、たんぱく質、炭水化物(食物繊維)が多く、アミノ酸成分も含まれており、湯通しすると甘い旨みが出ます。

冷凍ホールコーン(道内産)



銘柄:道内産 規格:1kg

甘みのあるスーパースイートコーン種の粒を、使いやすいようにIQF凍結しました。

道産かぼちゃダイスカット



銘柄:春雪さぶーる 規格:500g
かぼちゃを使いやすく2cmのダイスカットにしました。

冷凍道産ブロッコリー



銘柄:せき 規格:1kg

ブロッコリーは、ビタミンC・食物繊維が豊富です。



冷凍道産ほうれん草カット



銘柄:道内産 規格:1kg

ほうれん草を、5cmにカットしています。ほうれん草本来の味をお楽しみいただけます。

学校給食をめぐる課題等について

北海道教育庁学校教育局健康・体育課 課長補佐 山際 昌枝



1. 新型コロナウイルス感染症に係る対応

各学校及び学校給食施設等においては、文部科学省から示された衛生管理マニュアル『学校の新しい生活様式』に基づくとともに、道教委通知(令和2年5月26日付け教健体第151-1・2号)でお示した地域の感染レベルに応じた留意事項を踏まえ、適切に対応いただいているところです。

これまで道内で、学校給食従事者が新型コロナウイルスに感染した4件の報告から見えた課題についてお知らせします。

(1) 「個人別健康観察記録票」について

新型コロナ感染症対応として、「検温、咳、倦怠感、味覚・嗅覚異常等」の項目を加え、同居する家族の状況を含め、休日にも確実に確認・記録することや、調理作業開始後も異常を感じた場合には速やかに衛生管理責任者(栄養教諭等)へ報告することなどについて通知してきましたが、報告や様式に不備が見られました。

感染症拡大防止や食中毒事故の防止を図る上で、学校給食従事者の健康管理及び「個人別健康観察記録票」による確認・記録等の重要性を改めて認識いただき、衛生管理責任者である栄養教諭や施設長等のそれぞれ役割を改めて確認いただくとともに、適切に対応していただきたいと思います。

(2) 「3つの密」の回避について

学校給食従事者が休憩する場所等において、向かい合わせになった食事、マスクを外した会話、部屋の換気などには十分注意をして、熱中症対策も兼ねた対策を講じていただくようお願いします。

2. 学校給食に起因する事故防止に係る対応

6月に学校給食が再開後、食物アレルギーによるアナフィラキシーを起こしたと疑われる事故や、金属等の異物が混入する事故が連続して発生しました。

(1) 食物アレルギー対応

新入学の時期など新しい環境に慣れるまでの間は、新規発症の原因となりやすい食品(ピーナッツ、種実類やキウイフルーツ等)の使用を慎重に検討することや、各作業工程における誤調理、誤配防止のためのチェック体制を確立することが必要です。

(2) 異物混入の対応

調理機器等の使用前後等の点検、各作業工程における目視確認などに課題が見られています。道教委事務連絡(令和2年6月22日付け)を参考に対応してください。

(3) 食中毒等の防止に係る対応

道外では、6月末に学校給食を原因とした病原性大腸菌による有症者3,453名の食中毒事故が発生しました。原因は「海藻サラダ」の乾燥わかめ等を前日に水戻しし、加熱処理しなかったことと推定されています。前日調理は、道内においても、野菜の下処理等を行っている施設が見られることから、献立の組合せ、作業工程、人員配置等の見直しを行うなどして、早急に対策を講じる必要があります。

「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、本年6月1日に施行となり、原則全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理を実施することが求められ、学校給食調理施設は、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象となります。

「学校給食衛生管理基準」は、HACCPの考え方に基づき食品の納入から配食に至る調理過程の中で起こりうる危害を極力少なくするための衛生管理の基準として定めたものです。引き続き、「学校給食衛生管理基準」に基づいた衛生管理の徹底を図り、事故の未然防止に万全を期してください。

3. 道産牛肉・道産水産物学校給食提供推進事業

本事業は新型コロナウイルス感染症により、国産牛肉や水産物等に大きな影響が生じていることから、国が学校給食に無償で提供する事業を創設し、北海道においても7月から開始されています。

道教委では、和牛肉やほたて貝等を使用した献立を通して、子どもたちに北海道の産物、食文化等に関すること、食料生産、流通・消費に関することなどを発達の段階に応じて、教科等とも関連付けながら食に関する指導を行うなど、本事業を活用した食育の取組を積極的に行っていると考えております。



おすすめ学校給食レシピ

～北海道学校給食会の取扱商品を使った料理レシピ～

物資開発委員会で選定され、当会が取扱っている商品を使った、美味しく、栄養豊かな学校給食献立をご紹介します。献立のレパートリーに加えてみませんか。

ラワンぶき入りみそちゃんこ汁 ラワンぶきのシャキシャキした食感が美味しい

生のラワンぶきは足寄町の特産品として6月上旬から7月上旬に収穫され、塩蔵処理した後に水煮状態にします。本来のラワンぶきもっている「食感がよく、アクが少ない」という利点を生かした“旬を閉じ込めた”高品質の製品となっています。2001年に「らわんブキ」として北海道遺産に選定されました。

●材料(小学校1人分正味重量)

ラワンぶき水煮	10g
学とり肉だんご(冷凍)	25g
冷凍油揚げ(カット)	5g
乾燥ごぼう(ささがき)	1.5g(水戻し5.25g)
白菜	15g
にんじん	8g
長ねぎ	7g
道産無添加みそ(白)	10.5g
無添加とりがらスープ	2g
昆布(パック)	1.3g
かつお中厚削り節パック	1.5g
冷凍おろし生姜	0.4g
水	180g

●当会取扱商品

「ラワンぶき水煮」

北海道足寄町産のラワンぶき(塩蔵)を水煮加工し、20cm程度の長さで袋詰めしました。調理の際には、料理に適した長さにカットしてご使用ください。

「学とり肉だんご(冷凍)」

鶏挽き肉にたまねぎ等を加えてしょうゆ、食塩、胡椒で味付けした、あっさりとした味の肉だんごです。お好みのスープまたは、トマトソース・和風のすまし汁等に入れ、10～15分程煮てください。

●栄養価(小学校1人分)

エネルギー(Kcal)	118	カルシウム(mg)	52
たんぱく質(g)	7.1	鉄分(mg)	1.0
脂質(g)	6.3	食物繊維(g)	2.3



●作り方

- ①にんじんは2ミリのイチョウ切り、ラワンぶきは3ミリの小口切り、白菜は1センチの短冊切り、長ねぎは2ミリの小口切り、冷凍おろし生姜は袋から空けて用意する。
- ②冷凍油揚げは、お湯をかけ、ほぐす。冷凍とり肉だんごは袋から空ける。切りごぼう(ささがき)は水で20分～30分程度戻し、水切りする。
- ③鍋に水を計量し、昆布を浸漬し、加熱する。煮立ってきたら昆布を取り出し、削り節を加えひと煮立ちさせる。削り節を取り出し、無添加とりがらスープを加え、だし汁を作る。みそはだし汁の一部でといておく。
- ④③のだし汁の中に、にんじん、ラワンぶきを入れて加熱する。ひと煮立ちしたら、切りごぼう・油揚げ・とり肉だんごを加え、灰汁が浮いてきたら取り除く。白菜を加え、材料が軟らかくなってきたら③のだし汁でといたみそを加え、よく混ぜて味を調える。最後に長ねぎ、おろし生姜を加えて仕上げ、器に盛り付ける。

ビーツとミルクの寒天ゼリー

ビーツの赤い色を生かした寒天ゼリー

乾燥ビーツと牛乳、ラ・フランス缶詰の寒天ゼリーです。乾燥ビーツの淡いピンク色は見た目も美しく、カルシウムたっぷりの手作りデザートです。行事食にもご活用ください。ビーツの赤い色素成分「ベタシアニン」には強い抗酸化力があります。

●材料(小学校1人分正味重量)

調理用牛乳	50g
脱脂粉乳	3g
粉寒天	0.7g
砂糖(上白糖)	6.8g
食塩	0.02g
水(ぬるま湯)	30g
乾燥ビーツ	0.3g(戻し1.5g)
ラ・フランス缶詰(ダイスカット)	20g

●当会取扱商品

「乾燥ビーツ」

カリウムを多く含む、九州産ビーツの乾燥品です。野菜と牛肉を煮込んだロシア料理の代表格「ボルシチ」に欠かせない赤い野菜で、見た目は赤カブに似ています。

○ダイスカット約5mm～8mm、厚さ約3mm

○カット済で調理しやすい

○重量比で約5倍に戻ります

○減農薬栽培

★水(ぬるま湯)に乾燥ビーツを漬け、10分程度置いて赤く鮮やかに発色させた状態



●作り方

①鍋に牛乳と脱脂粉乳を入れてよく混ぜ、中火で膜ができないようゆっくりと加熱する。

②別鍋に水(ぬるま湯)を計量して乾燥ビーツを漬け、10分程度置き、赤く鮮やかに発色させる。粉寒天をよく混ぜ、火にかける。

③②が沸騰したら弱火にして、2～3分間よく混ぜながら煮立たせ、砂糖と食塩を入れてよく煮溶かす。火を止め、ザル等で濾してビーツを取り除き、①に入れてよく混ぜる。

※ビーツは濾さずそのまま混ぜて食べることもできる。

④型(フライパン等)にラ・フランスを入れ、あら熱を取った③を流し入れ、冷蔵庫で冷却し、人数分にカットして器に盛りつける。

※フルーツ缶は寒天ゼリー液と混ぜ込み、型に流してもよい。

●栄養価(小学校1人分)

エネルギー(Kcal)	121	カルシウム(mg)	25
たんぱく質(g)	9.1	鉄分(mg)	1.1
脂質(g)	4.5	食物繊維(g)	1.4

●貸出用レプリカの取扱について●

当会から貸し出しを行っております野菜や魚等のレプリカにつきましては、ウイルス感染予防として、アルコールでの除菌・消毒ができるよう真空(脱気)状態、またはラッピングいたしました。レプリカの使用前後には、アルコールを含ませた布等で拭き取るか、アルコールを軽く噴霧して拭き取ってくださいますようお願いいたします。



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>

広報誌「いただきます」の配布数に変更がありましたら、
当会総務課までご連絡ください。