

いただきます



第218号
令和3年9月30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** 森町学校給食センター

4 **食育ひろば** 「地場産物を活用した食育」 鶴居村立鶴居小学校 栄養教諭 中野彩加

5 **私の提言** 「学校給食に求められることをどのように指導していくか」 釧路市立愛国小学校 校長 藤森健浩

6～7 令和3年度 新規採用栄養教諭・学校栄養職員の紹介

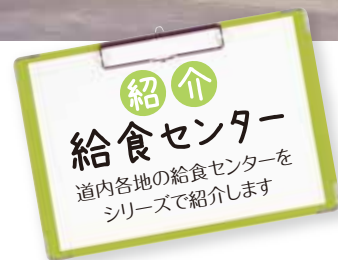
8～9 (公財)北海道学校給食会取扱物資(全学栄製品の減塩等改良品)のご案内

10 令和3年度 学校給食加工委託工場衛生管理講習会

11 おすすめ学校給食レシピ

12 器材・教材の貸出について





もりまちの豊かな地場産物を活用した給食を目指して 森町学校給食センター

1. はじめに

森町は、平成17年4月に森町と砂原町が合併し、新しい「森町」として誕生しました。北海道の南にある渡島半島の南東部に位置し、総面積は、368.79㎡で、東西28.9km、南北25.8kmにおよび、33.6kmの海岸線を有しています。北は内浦湾を望み、東には駒ヶ岳(1,131m)がそびえ、南東は鹿部町、南は七飯町・北斗市、西は八雲



道の駅「YOU・遊・もり」併設のオニウシ公園



北海道で最大の環状列石(鷲ノ木遺跡)

町とそれぞれ隣接しています。町内には国道5号が南北に、国道278号が東西に通っているほか、北海道縦貫自動車道が通っており、森インターチェンジと大沼公園インターチェンジがあります。隣接する北斗市には、平成28年に開通した北海道新幹線の新函館北斗駅があり、車で約30分の距離です。

年平均気温は7～8℃で、北海道の中では比較的温暖な気候であり、降雪量も少ない地域で、ホタテ養殖を中心とした漁業と水産加工業をはじめ、農業や木材・木炭などを生産する林業なども盛んな町です。

2. 給食センターの概要

施設名 森町学校給食センター
所在地 森町字森川町280番地4
運用開始 平成19年4月～
敷地面積 5,326.09㎡
延床面積 1,199.88㎡
建物構造 鉄骨造り



調理室

調理方法 ドライシステム

調理能力 1,800食/1日

受配校 小学校6校、中学校2校、幼稚園2園

主食形態 米飯3回・麺食1回・パン1回/週

業務形態 配送業務のみ民間委託

3. 地場産物の活用

地元食材を積極的に活用し、鶏卵や米は100%森町産で、米はななつぼしを使用しています。町内の濁川地区では、温泉地熱水を利用したトマトやきゅうりのハウス栽培が1年を通して行われており、冬期間でも出荷できることから、きゅうりは森町産の使用割合が70%程度で推移しています。また、季節に応じた森町産の野菜や果実類なども取り入れるなど、地場産物を活用することによって、地域の自然や食文化等について理解を深め、自然の恵みや生産者へ感謝する心を育てています。

●季節に応じて使用している森町産の食材

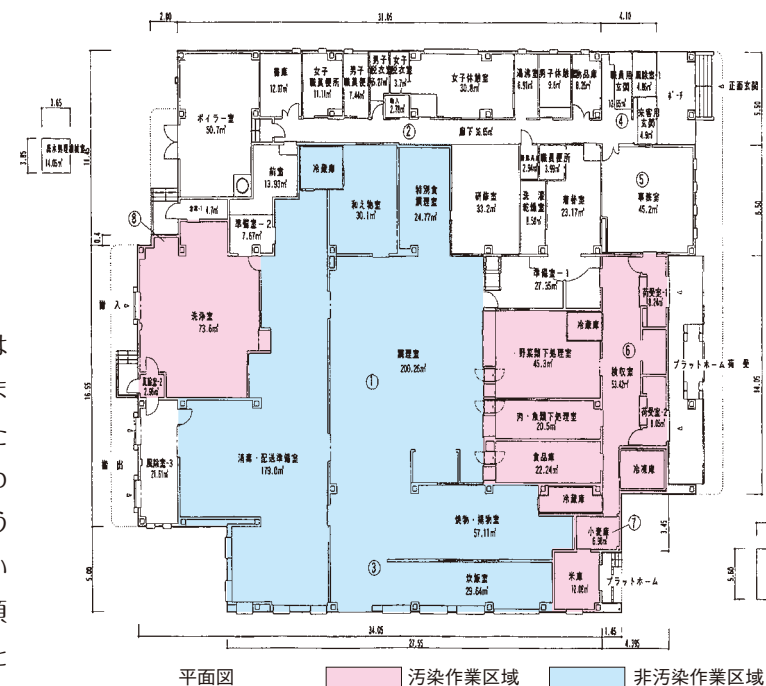
5月 アスパラガス(アスパラとツナのサラダ)
6月 トマト(チキンのトマト煮)
7月 メロン
8月 とうもろこし(ゆでとうもろこし)
かぼちゃ(かぼちゃの煮物)
10月 ブルーベリー(ブルーベリーヨーグルト)
ベビーホタテ(ホタテご飯)



森町産トマト



チキンのトマト煮



平面図 汚染作業区域 非汚染作業区域



炊飯室



地場産物を使った献立

- 森町産ななつぼしのごはん
- 森町産ひこま豚(SPF豚)のステーキ
ほうれん草とコーンのソテー、味噌汁

「地場産物を活用した食育」

鶴居村立鶴居小学校 栄養教諭 中野 彩加



1. はじめに

鶴居村は北海道東部に位置し、釧路湿原国立公園に抱かれた小さな村です。酪農が盛んで新鮮な生乳を使った加工品が多数あります。

鶴居村には小学校が3校、中学校が2校あり、各小学校に併設された調理場でそれぞれ(180食/40食/50食)の給食を作っています。

2. 地場産物を活用した学校給食

鶴居村では、地域理解の促進などのために、以下の地場産物を活用した「ふるさと給食」を実施しています。

- ・鹿肉 ・三恵豚
- ・地場野菜(人参、玉ねぎ、大根、じゃが芋など)
- ・牛乳、乳製品(チーズ、飲むヨーグルト、アイスクリーム)

ふるさと給食の日には、使用した地場産物や、地産地消についてのおたよりを配付し、子どもたちへ情報発信を行っています。



ふるさと給食: 鹿肉カレー、アイスクリーム、牛乳

3. 食に関する指導の取組

鶴居村では、令和2年度より、小・中学校9年間を見通した村内統一の全体計画を作成し、食育を進めています。

～地場産物と地産地消に関連した食に関する指導～

【小学校】

鶴居村は酪農が盛んなため、村内にある農畜産物加工施設を訪問させていただき、地場産物の牛乳を使ったアイスクリーム作りやチーズ作り体験を行っています。

子どもたちは調理体験を楽しみながらも、地域の産業に対する理解を深め、生産者や食べ物に対する感謝の念を育んでいます。



食に関する指導の全体計画

【中学校】

2年生を対象に地産地消についての授業を実施しています。地産地消の良さや、鶴居村の地場産物についての理解を深めた後、タブレットを用いて地場産物を活用した料理を考えることに取り組んでいます。生徒が考案した料理は実際に、ふるさと給食として提供し、これまで「鹿肉じゃが」や「チーズ豚丼」などの料理を給食で提供しました。この取組を通じて、生徒からは、「鶴居のチーズをもっと買って、地域を活性化させたい。」「地場産物は、安心感があるということを再確認した。」「他の国から買うより自分たちの地域から生産された食材を消費したいと思った。」という感想があがりました。



食に関する指導の様子

4. おわりに

今年度より、タブレットを使用した活動を行って見て、栄養教諭もICTを効果的に活用する力を身に付けなくてはならないと実感しました。研修会等で指導に関する知識や技能を学び、これからの指導につなげていきたいです。

また、地場産物を活用した給食や食に関する指導を通じて、子どもたちの生涯を通じた心身の健康やふるさとへの愛着の醸成に寄与できるよう努めていきたいです。

私の
提言「学校給食に求められることを
どのように指導していくか」

釧路市立愛国小学校 校長 藤森 健浩



1. はじめに

学校給食のねらいは、健康の保持増進はもとより食事・運動・休養の調和のとれた生活習慣や日本の伝統的な食文化を身に付けることにあります。特に、心身ともに成長発達の途上にある児童生徒にとって、栄養バランスのとれた食事を1日3回きちんと摂取することは、将来にわたって健康な生活を送る上での基本となります。また、給食時間に教師や友人と和やかに食事することは、豊かな心や望ましい人間関係を育成するうえからも、大切な役割を果たすものです。しかしながら、新型コロナウイルス感染症の流行が学校給食や食育に多大な影響を与えていることは否めません。これまで釧路市の各小中学校に於いては、釧路市教育委員会、釧路市小・中給食センター、学校給食会等と連携を図りながら、安全・安心な学校給食を目指して取り組んできました。以下、給食に求められ、学校として指導していることを記述させていただきます。

2. 食の正しい知識と望ましい食習慣

釧路市の栄養教諭は各学校を定期的に訪問し、「食に関する教室」を開催しています。そこでは、給食の仕組みや栄養バランス等に配慮した献立を工夫していること、欠食、孤食、偏食にならないようにするために家庭でも健全な食生活が重要なこと等を、発達段階に合わせて指導していただいています。今後、学級担任との連携を密にすべきと考えています。

3. 生きた教材としての地産地消

毎月給食センターから配付される給食だよりには、材



感染拡大防止に配慮した給食の様子

料の産地が記載され、北海道産や釧路地方産の食材について紹介されています。家庭への配付から進めて、地産地消を各学級で係の児童生徒が紹介する等、子どもたちの主体的な活動に広げることができると考えます。

4. 食物アレルギーへの確実な対応

釧路市では医師、行政、栄養教諭、学校、保護者が個々の児童生徒の食物アレルギーの状況をきめ細かく把握し情報共有しています。事故が起きないように除去食等の情報が確実に伝わるように確認しています。学校によっては、アナフィラキシーショック時のエピペン使用の講習を行う必要があると考えます。

5. おわりに

コロナ禍のために、依然として給食時間に教師や友人と対面で歓談しながら食事をするのができません。昨年度、授業日数確保のため給食が提供できない状況が発生し、急遽業者のおにぎりを市内全校に斡旋したことがありました。市教委や給食センターの皆さんの速やかな対応に、保護者からも感謝の声が上がりました。給食の時間が子どもたちにとって大切な時間であることを我々がきちんと把握し、これからも行政、学校、家庭が連携しながら、子どもたちの望ましい食生活や健康増進を図るため、学校給食の工夫改善に取り組む使命があると考えております。



食育授業風景

令和3年度
新規採用栄養教諭
学校栄養職員の紹介



日々の給食管理と食に関する指導に努めたい

ニセコ町立ニセコ小学校 森 紫折

昨年に続き、新型コロナウイルス感染症予防をしながらの学校生活。給食の時間の予防対策に慣れや緩みが生じる事もありますが、子ども同士で注意し合う姿や、生徒会活動で予防を呼びかける働きがあり、自ら考え進んで行動する姿を見て、感心しています。これからの抱負は、年間の見通しをもって、計画的に食育活動を行えるよう、先生方と連携し積極的に取り組むことです。子どもたちが自ら望ましい食習慣を身に付け、心身ともに健やかな成長ができるよう、日々の給食管理と食に関する指導に努めたいと考えています。

子どもとのかかわりを大切に

北海道余市養護学校 湊 咲愛

4月から現在まで、毎日の給食を運営するのに必死です。最近、少しずつ給食の時間の様子を見に行けるようになり、児童生徒にとって給食の時間は楽しみであり、食べ方などの学習の時間であるということが身をもって分かりました。今後はもっと関わりを増やして行きたいです。まだまだわからないことだらけですが、精一杯頑張っていきます。よろしくお願いします。

児童生徒一人一人に寄り添う栄養教諭を目指して

北海道平取養護学校静内ベテカリの園分校 大槻 紗希

4月から栄養教諭として働きはじめ、安全な給食を提供しなければならない責任と児童生徒に給食をおいしいと言ってもらえる喜びを感じながら充実した毎日を過ごしています。今後は、安全でおいしい給食の提供とともに、教室訪問の際の食に関する指導にも力を入れていきたいと思っています。これからも、一人一人に寄り添うことができる栄養教諭を目指して頑張ります。

栄養教諭を身近に感じてもらいたい

旭川市立緑新小学校 若宮 恵里

なりたかった栄養教諭の仕事ができることに、うれしさを感じながら働いています。4月当初は、わからないことが多く戸惑うこともありましたが、たくさんの方々に助けてもらいながら、なんとか1学期を終えることが出来ました。おいしく、安全で安心な給食の提供や、食の指導はもちろんですが、栄養教諭の存在が子どもたちや、先生方にもっと身近に感じてもらえるよう努力していこうと思っています。まだまだ、未熟ではありますが、様々なことを学んで成長していきたいです。

忙しくも充実した日々

旭川市立神居中学校 田原あい子

旭川市立神居中学校に赴任して数ヶ月がたちました。いくつかの学校の臨時採用を経ての採用なので、うれしさと新たな責任を感じながら勤めています。旭川市の栄養教諭として、まだわからないことが多いですが、職場の調理員さんや先生方、栄養教諭の先輩に教えて頂きながら、忙しくも充実した日々を送っています。今後も食の大切さや、喜びを伝えていけるよう、常に学ぶ姿勢をもちながら、子どもたちのために努力していきたいです。

「おいしかった」の声を励みに

富良野市立富良野西中学校 東 恒輝

栄養教諭として働き始めて、4ヶ月が経ちました。初めてのことばかりで忙しい日々が続いています。その中でも栄養教諭の先輩や学校の先生方に支えてもらいながら充実した日々を過ごしています。今まで学んできた知識+αの対応が求められ、大変なこともあります。給食を食べた子どもたちの「おいしかった!」という声を聞くことが何よりの励みになっています。これからも安全でおいしい給食のために頑張りたいと思います。

「子どもたちの笑顔」が一番の力

中頓別町立中頓別小学校 麻畑 渚

昨年の期限付きでの経験を基に、給食センターの方や先生方など多くの方からの温かいご指導をいただき、1学期を無事に終えることができました。大変なことはたくさんありますが、子どもたちの笑顔や「おいしかったよ」という言葉が、私の一番の力になっています。今後も安全でおいしい給食の提供に努めるとともに、食に関する指導を通じて、食の大切さや楽しさを伝えていけるよう取り組んでいきたいと思います。

子どもたちと一緒に成長

浜頓別町立浜頓別小学校 大道 咲希

4月から新生活がスタートし、あっという間に毎日が過ぎていきました。子どもたちのためにどんなことができるのかを考える日々は、とても楽しくやりがいがあります。今までに病院栄養士や臨時の栄養教諭として勤務してきましたが、これまでの経験を糧に調理員の方や教職員と協力をしながら更に食育の推進を図っていききたいと思います。子どもたちから教わることもたくさんあるため、私自身も一緒に成長していこうと思っています。

食の重要性を実感

大空町立東藻琴小学校 川邊 信司

給食センターの調理員さんや教職員をはじめ、周りの方々に支えていただきながら日々の職務にあたっています。この仕事に就き、子どもたちと給食を通じてかわる中で、改めて食の重要性を実感しています。子どもたちが食の大切さを知り、食べることが好きになれるよう、安全でおいしい給食づくりと食の楽しさを学べる食育に取り組んでいきたいと思います。

児童生徒からパワーをもらっています

北海道帯広盲学校 伊藤 春風

着任してから3ヶ月がたち、あっという間のような長かったような、そんな風に振り返っています。学校と寄宿舎の厨房を行ったり来たり、うまくいかないことやわからないことの連続ですが、そんな中でも子どもたちから「食べたよ!」や「放送、毎日してほしいな」と声をかけてもらえたことなど、児童生徒と直接関わる中ででのやりとりに大きなパワーをもらい頑張ることができています。給食の時間が楽しみになるよう日々精進したいと思います。

「見方・考え方を生かす食育」の実現に向けて

厚岸町立真龍中学校 三上 洋華

給食センターの職員の方々や先生方、子どもたち、地域の方々に支えられ、楽しく仕事に取り組むことができています。感謝の気持ちでいっぱいです。今後の目標は「見方・考え方を生かす食育」を実現することです。子どもたちが色々な面から食について興味をもち、考え、将来につなげることができる食育を目指したいです。厚岸町の魅力を生かしたおいしい学校給食、楽しい食育を実現できるよう頑張ります。

緊張感のある日々

北海道釧路養護学校 望月 寛末

4月から釧路養護学校に赴任して3ヶ月近くたちますが、新しい環境や今まで経験したことのない業務で毎日緊張感のある日々を過ごしています。まだまだわからない点や慣れない点もありますが、職場の先輩方や同期、調理員の方に支えられながら日々業務を行うことができています。早く業務に慣れて、学校の一員として児童生徒の力になれるように努力していきたいと思っています。

広い視野で仕事に取り組みたいです

根室市立成央小学校 木戸 嘉昭

私は、3月まで出身地の兵庫県で栄養教諭として勤務していました。4月から新採用として北海道でスタートを切りました。給食センターから単独校の調理場に職場が変わったこともあり、今でも慣れない業務や変化した環境に落ち着かない日々を過ごしていますが、学べることも多く、北海道ならではの献立などで、楽しい気持ちもあります。今後の抱負としては、これまで以上に広い視野で仕事に取り組みたいです。

日々の学びや反省を大切に

札幌市立平岸小学校 松本 実里

教職員の皆さん、調理員さん、先輩栄養士の皆さんなど、多くの方々に温かく支えていただき、1学期を終えることができました。子どもたちの笑顔や、「おいしかったよ」、「ありがとう」という声がとても嬉しく、もっと頑張ろうと思う毎日を過ごしています。まだまだ未熟な部分がたくさんありますが、日々の学びや反省を大切に、安全な給食の提供と、子どもたちが楽しく学べるような食に関する指導に励んでいきたいと思っています。

(公財)北海道学校給食会取扱物資(全学栄製品の 減塩等改良品)のご案内

●全学栄(すいせん含む)製品で2学期以降に改良・納品予定の物資をご案内いたします。

スクールがんもどき



写真は1個10gのもの



写真は1個約6gのもの

銘柄:全学栄すいせん製品

規格:10g×100個入り×10袋(上記左画像)、直径約35mm、高さ約20mm

1個約6g(ミニ)で1kg×10袋入りのもの(上記右画像)・直径約25mm、高さ約15mm

・原材料を吟味し素朴な味に仕上げた製品で、根菜(にんじん、ごぼう)のほか、ひじきを配合しています。

*食塩相当量は100g当たり **0.7g→0.2g** になります。

※改良品への切り替わり時期は9月頃を予定しています。

スクールかにボール



銘柄:全学栄すいせん製品

規格:1kg×6袋入り×2合

直径約25mm~30mm

・タラすり身をベースにカニの身を加え上品に仕上げました。

・配食がしやすく、食べやすい約6.5gのボールです。

・柔らかい食感でほんのりと甘みのあるカニの風味が生きています。

*食塩相当量は100g当たり **2.0g→1.5g** になります。

※改良品への切り替わり時期は9月頃を予定しています。

スクール糸かまぼこ(ほぐし)



銘柄:全学栄すいせん製品

規格:1kg×10袋入り

縦約170mm、横約235mm、高さ約20mm

・たらすり身の素朴な旨みとソフトな食感が特徴の蒲鉾です。

・繊維状にカットしており、ほぐれやすくなっています。

*食塩相当量は100g当たり **2.1g→1.6g** になります。

*また、本製品は鉄を**100g当たり8.0mg**摂取できます。

新配合の「鉄含有酵素」が茶色の粉末のため若干黒みを帯びて見えます。

※改良品への切り替わり時期は9月頃を予定しています。

野菜ミックスボール



銘柄:全学栄製品

規格:1kg×6袋入り×2合

直径約25mm~28mm

・赤(にんじん)、黄(とうもろこし)、緑(ほうれんそう)の3種類でカラフルなフィッシュボールに仕上げました。

・配食がしやすく食べやすい約6.5gのボールです。

・柔らかい食感でほんのりと野菜の風味が生きています。

*食塩相当量は100g当たり **1.3g→0.9g** になります。

※改良品への切り替わり時期は10月頃を予定しています。

★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。

※北海道学校給食会の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います。

詳しくは、最新のお知らせとご案内をご覧ください。

令和3年度 学校給食加工委託工場衛生管理講習会

令和3年6月より食品衛生法等の改正が実質的に施行され、原則として全ての食品等事業者が「HACCPに沿った衛生管理」を求められることとなりました。

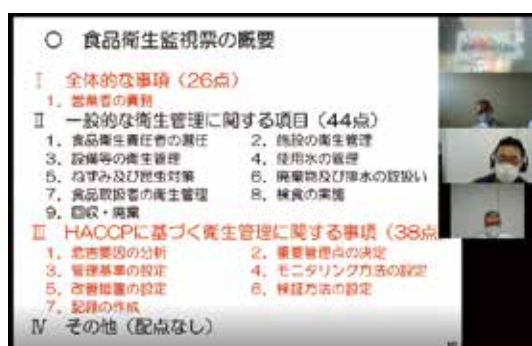
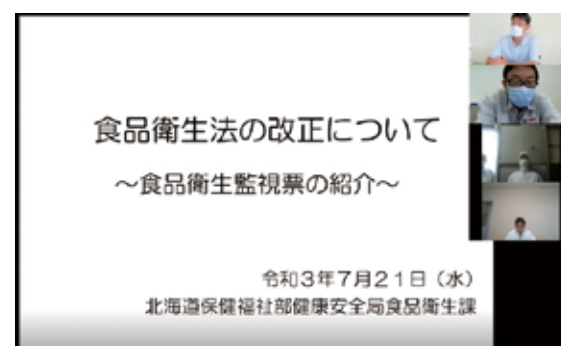
令和3年7月21日(水)に北海道学校給食会を会場に、オンライン(zoomミーティング)で学校給食用パン・米飯・麺加工委託工場の代表者等約140名の参加のもと開催されました。

- 主催／北海道パン・米飯協同組合
札幌アール・ビー・エム協同組合
札幌市学校給食協同組合
公益財団法人北海道学校給食会
- 後援 北海道教育委員会、札幌市教育委員会



講演『食品衛生法の改正について～食品衛生監視票の紹介～』

- 講師／萩谷 友洋 氏
北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課
食品保健係長
- 要旨
 - ・食品衛生法等の一部改正(平成30年6月)
 - ・HACCPに沿った衛生管理の制度化
 - ・食品衛生監視票の様式変更



参加者の感想等

- ・今回の内容はわかりやすく、衛生管理において大変参考になった。
- ・新型コロナウイルス感染症拡大による対応を考えたオンライン開催でよかった。
- ・食品衛生監視票の様式変更に伴って、衛生管理のマニュアル化が必須であることを理解した。

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。

呉 汁

～やさしい味わいの一品です

呉汁とは、大豆を水に浸し、すりつぶしたペーストを呉(ご)といい、呉をみそ汁に入れたものです。日本各地に伝わる伝統料理のひとつです。季節の野菜をたっぷり入れ、大豆の持つ良質なたんぱく質と合わさって栄養満点な大豆の風味とコクのあるみそ汁です。日本の「郷土料理」にご活用ください。

●材料(小学校1人分正味重量)

大豆ペースト	10g
冷凍厚揚げ(Fe)	30g
乾燥ごぼう(ささがき)	1.5g(水戻し5.25g)
だいこん	13g
にんじん	8g
小松菜	8g
長ねぎ	7g
道産無添加みそ(白)	10g
昆布(パック)	1.3g
かつお中厚削り節パック	1.5g
水	170g



●当会取扱商品

「北海道産大豆ペースト」

道内で大豆の作付面積1位の長沼町産大豆「とよまさり」を使用。豆乳には含まれないおからの部分もまるごと使用しています。

「冷凍国産絹厚揚げ(鉄分強化)」

国産大豆を使用し鉄分を配合した、1個約10gの冷凍絹厚揚げ。なめらかでソフトな食感です。冷凍のまま、油抜きする必要もなく大量調理に適しています。(油が気になる場合は湯をかけると良い)

●栄養価(小学校1人分)

エネルギー(Kcal)	103	カルシウム(mg)	59
たんぱく質(g)	6.4	鉄分(mg)	1.4
脂質(g)	3.7	食物繊維(g)	3.4

●作り方

- ①だいこん、にんじんは2ミリのイチチョウ切り、長ねぎは2ミリの小口切り、小松菜は1.5センチの長さに切る。切りごぼう(ささがき)は水で20～30分程度戻し水切りする。厚揚げは、湯をかけ油抜きする。
- ②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、だし汁を作る。
- ③大豆ペーストはボウル等に空けて、泡立て器などを利用し、②のだし汁の一部で溶く。みそも同様に溶いておく。
- ④②のだし汁の中に、にんじん、だいこんを入れて加熱する。灰汁を取りながら煮込み、にんじん、だいこんがやわらかくなってきたら厚揚げを加え、ひと煮立ちしたらだし汁で溶いた大豆ペーストを加え良く混ぜ、だし汁で溶いたみそを入れて味を調える。最後に長ねぎを加え仕上げ、出来上がり。

◎器材・教材の貸出◎

是非ご活用ください

(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器材や教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。

衛生に関する検査器具

手洗いチェッカー

児童生徒の手洗い指導にも利用できます。
洗い残しの箇所が目で見えてすぐにわかります。



ATP拭き取り検査器



手洗いや調理器具などの洗浄効果が数値でわかります。
ご利用の際は、10日前後余裕をもってお申し込みください。(試薬の準備のため)

食育に関する教材

視聴覚教材(DVD等)



朝食・野菜の指導に(フードモデル)



実物大レプリカ



左上から
マダラ スケトウダラ プリ サバ マイワシ 真ホッケ 真ホッケ開き表 真ホッケ開き裏
★上記の写真以外に、鮭、さんま、昆布等があります。



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、
総務課までご連絡ください。