

いけなきます



第220号
令和4年3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** 旭川市東旭川学校給食センター
- 4 **食育ひろば** 「給食を通して、様々な学びを」 寿都町立寿都小学校 栄養教諭 梶 紀美恵
- 5 **私の提言** 「学校給食の献立について」 倶知安町立倶知安中学校 校長 木村 和義
- 6~7 令和3年度 北海道栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会報告
- 8~9上 第72回 全国学校給食研究協議大会 北海道大会
- 9下 令和3年度 文部科学大臣表彰受賞
- 10 令和3年度 北海道学校給食功績者表彰
- 11 令和3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
- 12 令和3年度 北海道学校給食コンクールの結果





豊かな自然と都市機能が調和する 北北海道の拠点都市・あさひかわ 旭川市東旭川学校給食センター

1. はじめに

雄大な大雪山系の山並みを望み、石狩川をはじめ多くの河川が流れ、肥沃な大地が広がる旭川市は、北海道上川地方のほぼ中央に位置しています。

先住民であるアイヌの人々の営みや開拓の歴史を礎に、交通及び物流の要衝・集積地として発展し、医療・福祉・教育・文化の都市機能が充実するまちへと受け継がれ、今日に至っています。

恵まれた自然のもと、「食」の供給源となる米づくりをはじめとした農業や、食料品などの製造業、旭川家具に

代表される木工・機械金属などのものづくり産業のほか、卸・小売、サービス業など、旭川市の特性を生かした経済活動が幅広く展開されています。

市域面積747.66平方キロメートルにおいて、327,960人・177,920世帯(令和4年1月1日現在)の旭川市民は、年間及び昼夜の寒暖差が大きく四季が明瞭で冷涼な気候の中で、時には厳しく時には優しく、そして笑顔を絶やさず朗らかに暮らし、北北海道の拠点都市・旭川を支える推進力となっています。また、全国から多くの応援をいただいている日本最北の動物園「旭山動物



旭橋



給食センター近隣にある旭山動物園(ペンギンの散歩)

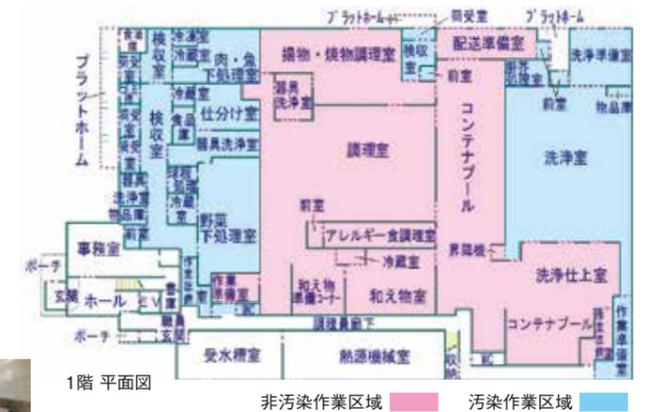
園」でも、シロクマやペンギン、カバ、アザラシ、キリンなど、沢山の動物たちが毎日元気に暮らす旭川市は、本年、市制施行100年を迎えます。

2. 東旭川学校給食センターの概要

施設名 旭川市東旭川学校給食センター
所在地 旭川市東旭川町上兵村544番地
開設日 令和2年(2020年)1月1日
建物構造 鉄骨造 2階建て
敷地面積 6,234.61㎡
建築面積 2,083.00㎡
延床面積 2,795.31㎡
調理場の運用形態 ドライシステム
最大提供食数 4,500食/日
提供学校数 小学校5校・中学校8校
(令和3年4月1日現在)



1階 調理室



1階 平面図

非汚染作業区域 汚染作業区域

3. 施設の特徴・取組

基本方針として、①安全安心でおいしく、バリエーション豊かな学校給食の提供、②食育に関する環境の整備、③地域の食と人が関わり合えるコミュニティ機能の付加を掲げています。

昭和43年(1968年)から給食提供を開始した東旭川学校給食共同調理所を新築移転し、愛称「ポブラキッチン」と名付けられました。近隣の小中学校に学校給食を提供するとともに、2階はコミュニティエリアとして見学・食の情報コーナーをはじめ、調理実習室、研修室(大・小)を備えており、市民活動や学校の授業などに広く開放しています。

※愛称「ポブラキッチン」について

「ポブラキッチン」は、旧給食センターにおいて給食を提供していた小学校6校の5・6年生から愛称を募集し、その応募の中から、新給食センターから給食の提供を受ける中学校9校の生徒会に審査をお願いし選定されたものです。
新給食センターの向かいにあった旧旭川小学校の周りにはポブラの木が沢山あったこと由来しています。



食に関する指導の学習風景

4. 地産地消の取組

生産農家や納入事業者、農協の方々の御協力をいただきながら、じゃがいも、玉ねぎ、ミニトマト、寒締めほうれん草など、地場農産物の積極的な活用に努めています。また、「郷土と旬を味わう日」を設け、「旭川産リンゴ(つがる)を味わう日」、「旭川産ゆめびりかを味わう日」を実施し、児童生徒に「旭川産食材のおいしさ」を提供しています。

さらに、「ごはん」は旭川産なつぼしを使用したり、「パン」には旭川産米の米粉を原料とした米粉パンを導入したりするなど、郷土の食と地域農業に対する児童生徒の関心と理解を深める取組を推進しています。



地場農産物の下処理風景 寒締めほうれん草の洗浄



地場農産物を使用した給食献立
ごはん、牛乳、肉じゃが、寒締めほうれん草のサラダ、洋梨シャーベット

「給食を通して、様々な学びを」

寿都町立寿都小学校 栄養教諭 梶 紀美恵



1. はじめに

寿都町は北海道の南西部に位置し、日本海に面した港町です。寿都町食育センターでは、小学校2校、中学校1校、高等学校1校に約320食の給食を提供しています。

2. 給食の献立について

●地場産物

寿都町は海に面した町のため、ほっけやブリ、小女子しらすなど様々な海産物が獲れ、給食でも活用しています。また、海産物だけではなく、アスパラガスやじゃがいも、お米などの農産物も栽培されています。近年では、「風のバジル」という風力発電のエネルギーを活用して栽培されたバジルが登場し、給食でもタンドリーチキンや鮭のパン粉焼きなどに使用しています。

毎月、地元の業者とどんな魚や野菜がとれているのか連絡をとり、その時期にとれる食材を献立に取り入れています。お話をする中で、おすすめの食べ方を教わったり、旬の時期や栽培方法を教えていただいたりすることもあります。地域の方から教えていただいた寿都町の食材の魅力を子どもたちにきちんと伝えられるよう、献立づくりや発信に努めています。

●給食メモ

給食や食材に関心を持ってもらえるよう、当日の献立についてまとめた給食メモを全校に配布しています。行事食の由来をのせたり、地場産物や郷土料理の紹介をしたりして、「献立に使われている食材や料理の意図は何か」が伝わるように給食メモを作成しています。

毎日のように町内の各学校へ直接伺うことが難しい中



給食メモ

で、給食メモは食に関する知識について広く伝える重要な手段となっています。



「鮭のバジルパン粉焼き」

3. 食に関する指導について

給食時間に訪問し、短時間の指導を実施する給食指導を町内の学校を巡回して行っています。短時間の指導では、地場産物や生活リズム、食生活など各学校、学年の実態や季節に合わせたテーマを設定して実施しています。

また、各学年の給食時には教室を訪問し、配膳や食事のマナー、好き嫌いなどの喫食時の様子を見て気になることがあればその場で声をかけたり先生方と話したりします。

給食時間を中心に、子どもたちと会って話す機会を重ねていくにつれて、子どもたちからも「〇〇が食べられるようになりました!」「この食べ物にはどんな栄養素がありますか?」と話しかけてくれることが増えてきました。給食や食べることに興味を持ってもらうためには、子どもたちと直接会って信頼関係を築いていくことも大切なだと改めて実感しています。

4. おわりに

給食を通して食材や料理の良さ、文化など様々なことを学ぶ中で、子どもたちには「食べることは楽しい」ということを感じてもらいたいと思っています。子どもたちが学んだことを毎日の食生活に生かせるよう、給食を通して何を伝えられるかを日々考えながら献立づくりに励み、学校・家庭・地域と協力して給食の提供や食育に取り組んでいきたいと思っています。

私の 提言

「学校給食の献立について」

倶知安町立倶知安中学校 校長 木村 和義



1. はじめに

倶知安町の新しい学校給食センターは、平成29年4月から稼働し、町内小・中学校に約1,350食の学校給食を提供している。

地元食材を活用し、特に「米」「じゃがいも」「玉ねぎ」の3品については、年間を通して全量倶知安産を使用している。新鮮で栄養価の高い地産地消を重視し、和食を中心とした幅広い献立になっている。

学校給食は一日の学校生活の中で一つの楽しみであり、後々の思い出話でも語られることが多い。

「食べること」はすべての活動の源であり、「生きること」すなわち命の源である。



〈食育の授業風景〉1学年の道徳「日本の伝統と文化にふれて」

2. 献立について

学校給食の献立は、以下の点が大切である。

- ①新鮮な食材を使用している。
- ②季節を感じる旬の食材である。
- ③素材の味を引き立たせた味付けである。
- ④「噛むこと」の発達を促すことができる。
- ⑤「食」の嗜好や体験を広げることができる。
- ⑥季節の行事に寄り添っている。
- ⑦故郷の味として親しまれている。
- ⑧口当りや色合い、香りなど、五感に働きかけている。
- ⑨食べることで「楽しいうれしい」気持ちになる。
- ⑩感謝の心を育てることができる。

3. 食育について

食生活を取り巻く社会環境の変化に伴い、国内では給

食がライフラインになっているところもあると聞く。

朝食欠食などの生活の乱れが見られ、朝食をとっている生徒でも、栄養バランスに問題がある場合がある。

「いただきます」の心と自己管理能力を育むと共に、PTA組織や地域人材を活用して、地域が育んできた食文化へと発展させていくことが大切である。

4. 献立と食育について

学校給食の献立を介しながら、以下の心を育てたい。

- ①気づいて見直す
～食生活に関心を持ち、自分との関わりに気づく
- ②考えて理解する
～より良い食生活について考える
- ③取り組んで定着させる
～望ましい食生活を実践していく

5. むすびに

倶知安町は近年、国際リゾートとして注目され、定住する外国人の増加に伴い居住者の児童・生徒の編入も増えている。

そのような中、様々な献立の工夫と充実を図り、食育の普及・啓発の推進が、一層注目されている。

豊かな献立による、安心・安全でおいしく温かい学校給食の提供に、日々感謝をしている。



〈下処理作業の様子〉倶知安町学校給食センター



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

今年度は、初の試みとしてYouTube(動画配信)による研修を行いました。

(配信期間 令和4年2月1日～2月28日)

講演① 「令和の日本型学校教育と食に関する指導」

講師：武庫川女子大学 教育学部教育学科
准教授 藤本 勇二氏

令和3年1月、中央教育審議会から「『令和の日本型学校教育』の構築を目指して」という答申が出されました。

今回の講演では、この答申を踏まえ、

- ①学びたくなるような授業をつくる
- ②学びやすさを支える授業をつくる
- ③振り返りを通して探求型の授業をつくる

の3点についてお話をいただきました。

まず、「①学びたくなるような授業をつくる」について、子どもたちが学びたくなるような状況をつくりだすことが重要であり、それが子どもの主体性を引き出すことにつながる上では、授業テーマの設定、教材の工夫、指導案の作成等について説明がありました。その中で、授業でクイズを行った事例を挙げ、子どもたち自身がクイズの問題を考えたい授業の流れや、子どもが考えたクイズを授業ではなく給食の時間に行うなど、学びを深めるための仕掛けについて説明いただきました。



次に、「②学びやすさを支える授業をつくる」について、学びに入ることが難しい発達障害の子どもなどに対する手立てが、クラスの子どもたち全員にとって意味のある学びにつながる『授業のユニバーサルデザイン』についてお話をいただきました。まずは前提として、特別な認知の偏りや状況理解の乏しさは、特定の子どもだけではなく、誰もがもっているという認識をもつことが重要であると述べられました。その上で、学びやすさを支える有効な手立てとして、視覚化・焦点化・共有化について説明がありました。焦点化については、振り返りとしてワークシートに感想を書かせることがあるが、それでは焦点化が図られていない。そこで、例えば「今日の授業で家の人に教えなくなったことを3つ書きましょう」などとする事で焦点化が図られると説明がありました。焦点化することで、指導する教師の意図が子どもたちに伝わりやすくなり、それが深い学びにつながるということがわかりました。また、『授業のユニバーサルデザイン』の視点から、各教科で学習してきたこれまでの知識や経験を活かすことが学習への抵抗感を減らすとの説明があり、改めて教科横断的な指導の推進が必要であると感じました。

最後に、「③振り返りを通して探求型の授業をつくる」では、授業のデザインの在り方を変えていくことが必要であり、その中で今回は、効果的な振り返りとICTの有効活用についてお話をいただきました。振り返りは子どもの学びを深めるだけでなく、教師側の指導の評価にもつながると説明があり、授業の中で振り返りの時間を明確に位置付けることの重要性を認識することができました。

今回の藤本氏の講演では、実際に行われてきた授業を例に解説していただき、実践につながる内容が満載でした。「すぐにやってみよう」と思わせる内容が多く、私たち栄養教諭・学校栄養職員の学びを深めるとともに、背中を押していただけたように感じました。食に関する主体的で対話的な深い学びの実現に向けて、今回の講演で得た授業のアイデアを日々の実践で活かしていきたいと思えます。



(北海道星置養護学校
栄養教諭 丸山明美)

講演② 「食べる元気は、心の元気」

講師：フリーアナウンサー 佐藤 麻美氏

佐藤氏からは、食育についてご家庭でのエピソードな



どを交えながらお話をいただきました。学校の子どもたちへの食育のヒントになるお話をたくさん伺うことができました。

まず佐藤氏から、育児のモットーとして、様々な食に触れ「食の楽しさ」を伝えることを大切にされているというお話を伺いました。佐藤氏自身が幼少期から知らず知らずのうちに様々な食に触れてきたことが背景にあることや、MCを担当していた番組『おにぎりあたためますか?』での出会いを通して、日本人の食への探究心の深さに触れ、食は幸せにつながるものだ実感したこともあり、その食の楽しさを子どもたちに伝えたいという思いがあるということも語られていました。育児の中でも、食の「人を幸せにする力」を体感できるようにすることを心掛けているということでした。

ご家庭の食育では、食のシャワーを浴びせる環境づくりをされているそうです。食のシャワーとは、本物の食材や食を題材にした絵本や図鑑を見る「見る」のシャワー、乳児期から食材に触れる「触る」のシャワー、自分で食材を買う機会をもつ「買う」のシャワー、その食材で何を作ることができるか考える「考える」のシャワー、子ども主体で作る「作る」のシャワー、食べることで達成感を味わう「食べる」のシャワーのことで、食事の時間だけでなく、様々な場面で食に触れる機会をつくられているそうです。食のシャワーについてのお話から、繰り返し行うことの大切さを感じました。子どもに野菜の選び方のポイントを伝えて

おつかいをお願いして一度できると、次からも喜んでチャレンジする姿が見られたことや、同じ料理を何回も作ることで経験値が積み重ねられ、より良くするにはどうしたらよいか、自ら工夫する姿が見られたことなどのお話を伺うことができました。また、食べ物に関するクイズを出す場面でも、同じ問題を何度も繰り返し出題することが子どもの「自分は分かっている!」という気持ちにつながり、そのことにより、子どもの楽しい・嬉しい気持ちを引き出すことができるとお話をされていました。

講演の終盤の「相手の心をつかむ工夫」についてのお話では、分かりやすく、短く、自分自身の言葉をどのように使うかが大切であるということも学びました。自分の耳にとって良い言葉をどんどん入れていく「言葉のシャワー」を自分自身に浴びせることで、良い言葉を引き出しに貯める準備をすることができます。そのことから、経験というシャワーを浴びる環境づくりは、子どもだけでなく、大人にとっても大切であることを改めて感じる事ができました。今回の講演で学んだことを活かし、子どもたちが食の楽しさに触れることのできる食育の機会や環境をつくることを心掛けていきたいと感じました。

(札幌市立豊園小学校 栄養教諭 生出夏海)



第72回 全国学校給食研究協議大会

令和3年10月21日(木)・22日(金)

本大会は、「生きる力」をはぐくむ食育の推進と学校給食の充実～学校給食ではなくもう 次代を担う子どもたちの心と体～ 主題のもと、ホテルライフポート札幌を会場にオンラインで全国を結んで開催されました。

1日目は開会式の後、令和3年度学校給食文部科学大臣表彰の発表があり、全国から学校12校、共同調理場1場、個人16名、1団体が受賞しました。その後、文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課 三木忠一 課長より「学校における食育の推進及び学校給食の充実」と題して食育の推進、適切な衛生管理、学校給食実施基準等の一部改正、学校給食の公会計化について説明がありました。

◆シンポジウム

●テーマ

「日常生活の食事」に生きる学校給食～教材となる「おいしい」給食の実践と発信～

●キーノートスピーチ

文部科学省初等中等教育局
健康教育・食育課 学校給食調査官 齊藤 るみ

●コーディネーター

文部科学省初等中等教育局
健康教育・食育課 食育調査官 清久 利和

●シンポジスト

公益社団法人全国学校栄養士協議会	会長	長島美保子
北海道札幌市立円山小学校	校長	森田 智也
北海道西興部村立西興部小学校	栄養教諭	小西 千鶴
北海道PTA連合会	副会長	街道 美恵
北海道教育庁学校教育局	指導担当局長	中澤 美明

はじめに、文部科学省初等中等教育局・食育課 齊藤るみ 学校給食調査官より、学校給食に求められる役割と学校給食の現状と課題についての基調講演がありました。



学校給食調査官 齊藤るみ氏

その後、文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課 清久利和 食育調査官をコーディネーターに迎え、5名のシンポジストより、2つの論点から議論がなされました。

論点1…「学校給食の役割について」

～学校給食を通して、どういう子どもを育成したいのか～

- ・給食を通して、作った人への感謝など、他者のために考えることができる、柔軟な心をもつ人になってほしい。
- ・給食は子どもたちの「食」への興味関心の扉をあけるカギとなるもの、将来への素敵な贈り物。
- ・北海道の食材、食への感謝、食の自己管理など広い視野で様々な学習に結び付けられる。
- ・毎日食べる給食は身近にある望ましい食事のモデルである。自分で食を整えることのできる子どもを育て、未来の親を育てることにつながるもの。
- ・給食の可能性はまだまだあると感じた。しかし、まだ伝わっていないこともある。

論点2…「学校給食に期待したいこと」

～発信などの課題として何ができそうか～

- ・情報発信はまだ不足していると感じている。育てたい子どもの姿に迫っていくためには、家庭にも届く取組を強化していく必要がある。
- ・スマホ等でも情報を見ることができると良い。
- ・全国連合小学校長会の調査結果では、食育の推進に関わる校内体制の取組が増えている。このタイミングを生かすと良いのではないかと。
- ・給食には北海道教育の基本理念にある「自立」と「共生」に関わる部分が多くある。栄養教諭からの発信と合わせて、今後は児童生徒一人一台貸与されている端末を使って、その発信力を生かして伝えることもできるのではないかと。

まとめ…清久コーディネーターより

発信に関して「双方向の取組」がキーワードになるのではないかと。改めて「食は大切である、食は楽しい」ことを様々な角度から子どもたちに伝えていただきたい。そのために「学校給食は、食に関する自己管理能力の育成に大きな役割を担っている」という言葉でシンポジウムを締めくくられました。



◆分科会

2日目の分科会は8つのテーマに分かれて、各会場と全国の参加者を結び質疑応答等活発な意見交流が行われました。また、北海道各地の取組や各分科会の様子も配信されました。



「どさんこ創造弁当」 ～歴史から学び、明るい未来へ～



分科会会場には、十勝牛やエゾシカ等、北海道の特産食材を使用した料理や、いかめしや甘納豆のお赤飯等の郷土料理が提供されました。

おめでとうございます 文部科学大臣表彰受賞

令和3年度の文部科学大臣表彰では、本道の学校給食の実施に関し、特に功績のあった学校給食関係者1名が、昨年10月21日(木)に開催された、第72回全国栄養教諭・学校栄養職員研究協議大会北海道大会に於いて表彰されました。心よりお祝い申し上げます。

〈功績概要〉

- ・障がいや発達段階に応じた学校給食の提供や食に関する指導について、校内で中心となって取組を実践するとともに、企業や事業所、農業高等学校等の協力を得て、特別授業や食育交流、PTA研修などを行ったりするなど、保護者や地域の学校の児童生徒に対しても、体験を通じた取組を企画・実践し、学校、家庭、地域が連携・協働する食育の充実に尽力した。
- ・北海道内4校の盲学校・視覚支援学校の栄養教諭と連携し、合同の食育授業や研究協議・情報交換等を行うなど、道内特別支援学校の栄養教諭の研究活動を積極的に推進した。
- ・文部科学省発行の「食に関する指導の手引―第一次改訂版―」(平成22年3月)の作成協力者として、特別支援学校の食育に係る執筆を行うなど、全国の学校における食育推進にも大きく貢献した。
- ・北海道学校栄養士協議会の副会長を務めるなど、各種研究団体等の役員及び北海道学校給食研究大会の指導助言者として、全道の学校給食の充実及び食育の推進並びに栄養教諭等の資質向上に大きく貢献した。



北海道札幌視覚支援学校(元栄養教諭)
門馬 則子 氏



Congratulation

令和3年度 北海道学校給食功績者表彰

令和3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



安齊 玲子 調理員
札幌市立栄中学校

29年の永きにわたり、給食調理員として従事している。札幌市教育委員会から「調理主任」として命課され、衛生的な作業方法や札幌市学校給食共通献立(料理レシピ)の改善に尽力し、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、調理員研修では、講師として調理の知識・技術等について指導するなど、後進の育成に尽力しており、その功績は顕著である。



半田 美知 栄養教諭
美深町立美深中学校

38年の永きにわたり、栄養教諭等として従事している。美深町学校給食センターの開設準備をはじめ、美深町における学校給食の普及推進に尽力している。また、地元食材を活用した食育を推進し、豊富な経験と知識を活かし、学校給食の献立や食に関する指導の充実に貢献しており、その功績は顕著である。



池田 明美 栄養教諭
滝川市立滝川第三小学校

31年の永きにわたり、学校栄養職員及び栄養教諭として従事している。滝川市内提供食数最多の滝川第三小学校共同調理場において、職員の意識改革に精力的に取り組み、運営に尽力している。また、地産地消を取り入れていく上で、地元産の食材を使用した献立の考案や食育指導に貢献しており、その功績は顕著である。



堀内由美子 栄養教諭
旭川市立東町小学校

39年の永きにわたり、学校栄養職員及び栄養教諭として従事している。学校給食の充実や調理技術の向上に大きく寄与するとともに、豊富な知識と経験を生かし、リーダーとして後進の指導・育成に尽力している。また、地域と連携した食育等の実践を重ね、学校給食の充実・発展に貢献しており、その功績は顕著である。



上田由佳子 栄養教諭
札幌市立北翔養護学校

30年の永きにわたり、学校栄養職員及び栄養教諭として従事している。重度重複肢体不自由の児童生徒に対し、食形態に考慮した献立作成や調理の工夫と、学校給食を活用した食育の推進に積極的に取り組んでいる。また、特別支援学校の取組について、研究発表するなど、全道の栄養教諭等の資質向上に寄与しており、その功績は顕著である。



山廣 伸幸 所長
小樽市学校給食センター

7年にわたり、小樽市学校給食センター所長及び副所長として学校給食業務に従事している。平成26年度に小樽市で開催された「第57回北海道学校給食研究大会」では、実行委員の中心として大会運営に尽力した。また、食物アレルギーのある児童生徒のための指針となる「学校における食物アレルギー対応の進め方」の作成に貢献するなど、その功績は顕著である。



佐々木浩美 元栄養教諭
訓子府町学校給食センター

40年の永きにわたり、学校栄養職員及び栄養教諭として従事した。朝食欠食などの食生活を取り巻く社会環境の変化について、学校、家庭及び地域が連携した食育を推進するため、「子どもクッキング」の事業を毎年度実施し、食育の推進に尽力した。また、学校給食の食材については、地場産品の使用を促進するなど、その功績は顕著である。



吉田由美子 調理員
北海道紋別高等養護学校

24年の永きにわたり、調理員として従事している。生徒の個々の状況に応じて、調理を工夫するなど、生徒一人一人とのコミュニケーションを大切にしながら食育の実践に努めている。また、衛生管理の重要性を深く認識するとともに、栄養教諭と連携し、安全・安心かつおいしい給食を提供しており、その功績は顕著である。



西口 亮一 所長
猿払村学校給食センター

7年にわたり、猿払村給食センター所長として学校給食業務に従事している。安全・安心な学校給食を提供するため、衛生管理を徹底するほか、学校と給食センターで連携を図り、栄養教諭等が活動しやすい環境・体制の整備に努めている。また、北海道学校給食コンクールでは、給食センターが優秀賞を受賞するなど、北海道における給食振興に貢献しており、その功績は顕著である。



令和3年度 北海道学校給食研究協議会 普及充実事業報告

令和3年度北海道学校給食研究協議会普及充実事業は、新型コロナウイルス感染症の影響で本部事業は中止となり、地区事業は下記の地区で開催されました。札幌、上川、留萌、函館、渡島檜山、日高胆振、十勝、根室の各地区は学校給食関連の図書を購入し、研究資料の充実を図りました。

〈地区事業〉

地区	開催日等	内容	講師等(敬称略)
石狩	6月29日 北広島市	講演「感染症に負けない免疫力を高める食事について」	北海道大学 大学院 農学研究員 教授 石塚 敏
後志	11月8日	オンライン学習会 「ICTを活用した食に関する指導の充実」	俱知安町立東小学校 栄養教諭 伊藤智代
宗谷	10月	オンライン研修 「食に関する指導(主に授業づくり)について」	武庫川女子大学 教育学部教育学科 准教授 藤本 勇二
空知	11月19日 滝川市立 江部乙小学校	公開授業 小学校6年生特別活動 「自分の食生活を見直そう」 授業者/栄養教諭 小松有樹子	指導助言者 北海道教育庁学校教育局健康・体育課 課長補佐 山際 昌枝 北海道教育庁空知教育局教育支援課義務教育 指導班 指導主事 岩淵彩梨紗
釧路	10月5日 釧路市	タブレットを活用した食育の研修	標茶町立標茶小学校 教諭 萬 拓馬
オホーツク	6月28日	オンライン研修 講演「コロナ禍を踏まえての令和の食育実践を考える」	武庫川女子大学 教育学部教育学科 准教授 藤本 勇二
	12月10日	オンライン研修 「クロームブックの活用法」	網走市立網走東小学校 教諭 谷口 寛人

空知地区…公開授業「自分の食生活を見直そう」



石狩地区…講演「感染症に負けない免疫力を高める食事について」





最優秀賞

しらいおい食育防災センター

栄養教諭／谷村 真美

株式会社日総 調理業務責任者／樋渡喜代子



献立

- いなきびごはん
- チエオハウ(鮭オハウ)
- ユク竜田(鹿肉竜田)
- ポツポツ(南瓜のませ煮)
- 牛乳

優秀賞

函館市立亀田中学校



優良賞

江差町・上ノ国町学校給食センター



優良賞

利尻郡学校給食共同調理場



参加チームの
献立レシピは
道教委及び当会HPに
掲載されています。

●主催／北海道教育委員会 (公財)北海道学校給食会

今年度のテーマ

「受け継ごう! 地域自慢の郷土料理・伝統料理」

学校における食育を推進するため、各地域で実施されている地場産物を活用した特色ある献立を全道に広め、食事内容の充実・向上を図るとともに、調理技術及び衛生管理の研鑽意欲の高揚に資することを目的としてコンクールを実施しました。

新型コロナウイルス感染症対策のため、第二次審査はリモートで参加チームのプレゼンテーションを視聴して行いました。

白老町の「ふるさと給食」の日に提供した献立です。ふるさと給食は、地場産物やアイヌ料理を取り入れた給食を年6回程度提供しています。白老の歴史や文化にふれ、地域の味覚を味わうことで地元へ愛着や誇りをもつ心豊かな子どもを育むことを目的としています。今回の献立は「いなきびごはん・チエオハウ・ユク竜田・ポツポツ・牛乳」です。町内に開設した民族共生象徴空間ウポボイの開設1周年記念メニューとして、ウポボイにもレプリカで展示されている食材や料理を参考にして献立を作成しました。



食に関する指導の様子

●審査委員長

山部 秀子(札幌保健医療大学 保健医療学部栄養学科 教授)

●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)

関本みちよ(北海道農政部の安全推進局食品政策課 主幹(食育))

田澤さと子(公益財団法人北海道学校給食会 専門員)

泉野 将司(北海道教育庁学校教育局健康・体育課 課長)

広報誌「いただきます」の配布数に変更がありましたら、ご連絡ください。



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>