

# いただきます



第223号  
令和4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 苫小牧市第2学校給食共同調理場
- 4 食育ひろば 「日々の給食から食育を」 稚内市立稚内東中学校 栄養教諭 笹山 花
- 5 私の提言 「時代に対応した食育の実践」 稚内市立稚内東小学校 校長 浅野 拓司
- 6～9 特別支援学校(学級)の食育
- 10 第63回北海道学校給食研究大会 紋別大会
- 11 令和4年度 北海道学校給食功績者表彰
- 12 北海道栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会のお知らせ  
北海道学校給食会からのお知らせ







## 安全安心な給食で子どもたちの笑顔を 苫小牧市第2学校給食共同調理場

### 1. はじめに

苫小牧市は北海道の南に位置しており、東西に約40km、南北に約24kmと非常に細長い地形です。夏の平均気温は21度前後と冷涼な気候で、冬は北海道では一番少ない降雪量となっています。

また、国際拠点港湾である海の玄関「苫小牧港」と空の玄関「新千歳空港」のダブルポートを有し、鉄道、国道、高速自動車道などの交通アクセスにも恵まれ、北海道経済発展の大きな役割を担う産業拠点都市として発展している活気のあるまちです。

一方で、ラムサール条約に指定されている日本を代表

する渡り鳥の中継地ウトナイ湖や溶岩ドームを持つ世界的にも珍しい三重式火山の樽前山があり、豊かな自然に囲まれたまちです。樽前山は、市内から七合目ヒュッテまで車で約60分、七合目から頂上まで約50分で登ることができ、本格的な登山が身近に楽しめる山として親しまれています。

漁業では、全国一の水揚げを誇り、「苫小牧市の貝」にも制定されている「ホッキ貝」が年間の漁獲量が約800トンと、市町村別の漁獲量では21年連続日本一を誇り、当市の基幹漁業となっています。



「道の駅ウトナイ湖」にある展望台



樽前山 ※手前は「溶岩ドーム」

### 2. 給食センターの概要

施設名 苫小牧市第2学校給食共同調理場

所在地 苫小牧市美原町3丁目9番10号

開設日 令和4年(2022年)1月1日

建物構造 鉄筋コンクリート

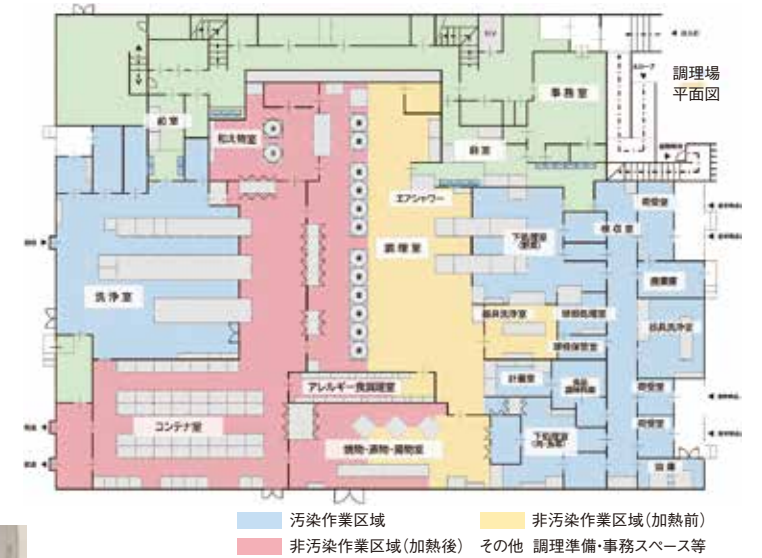
延床面積 2,549.51㎡

敷地面積 7,473.75㎡

調理方式 ドライシステム

調理能力 4,500食

提供学校数 小学校7校・中学校5校・支援学校1校  
(令和4年5月2日現在)



【和え物室】一度加熱した野菜などを急速冷却して和え物などの冷たいおかずを作ります



屋上に設けた一時避難スペース

温度管理が難しい和え物や炒め物などの「副菜」の提供が可能となり、メニューのバリエーションが増えるなど献立の充実に力を入れています。

また、両調理場に通常の調理場と隔離された食物アレルギー対応食専用調理スペースを備え、これまで「卵」アレルギーのみの対応でしたが、令和4年4月より「乳」アレルギーも追加し、対応の拡大を図るとともに、従来の「除去食」に代わり栄養価も加味した「代替食」として提供しております。なお、第2調理場のもう一つの特徴として、建物周辺は地域的に高層の建物がなく、海から近い立地のため地域の要望を踏まえ、屋上に津波発生時の一時避難スペースを設けました。

### 4. 地元食材の取組

平成5年から地元の漁業協同組合や食品加工業者と連携し、苫小牧産ホッキ貝を使った「とまこまいホッキカレー」を毎年提供しているほか、苫小牧の港で水揚げされた鮭やホッケを使用した主菜を提供するなど、地元食材の積極的な活用に取り組んでいます。また、地元のご当地グルメとして定着し人気が高い「とまこまいカレーラーメン」も提供するなど、地域の食文化を取り入れ食の指導にも力を入れています。



苫小牧産「ホッキ貝」を使用したホッキカレー

### 3. 施設の特徴

本市では、第1学校給食共同調理場と第2学校給食共同調理場の2つの調理場で市内小中学校及び特別支援学校の児童生徒に給食を提供しております。

第1調理場は平成23年に移転改築し、第2調理場は、建設後40年以上が経過し、施設設備の老朽化及び狭隘化、また衛生管理基準への対応などの観点から、令和4年1月に移転改築し、現在の学校給食衛生管理基準に適合した施設設備となっております。

改築に合わせ「真空冷却機」などを導入したことにより、



## 「日々の給食から食育を」

稚内市立稚内東中学校 栄養教諭 笹山 花



## 1. はじめに

稚内市学校給食センターでは、小学校9校、中学校5校、幼稚園・保育園6園の一日約3000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

給食の献立には、地場産物や稚内の魅力あふれる「稚内ブランド」の食品を積極的に活用しています。具体的なメニューとして、カレーやシチューには稚内の牧場で育った牛の生乳のみを使用したノンホモ牛乳「稚内牛乳」を使用しています。また、稚内の近郊で獲れる真ほっけを加工した「姫ほっけの一夜干し」や「ほっけのみりん焼き」は子どもたちに人気のメニューです。これらの稚内や北海道の食材には給食だよりに星マークを付け、「稚内ブランド」を積極的にPRしています。

学校給食は、子どもたちが毎日触れることができる「生きた教材」であると考えています。

地場産物等の活用を通じ、子どもたちが稚内の食材に誇りをもつきっかけになることを期待しています。



姫ほっけの一夜干し

## ●校内放送原稿の作成

日々の食に関する指導として、給食時間等に活用することができるよう放送原稿を作成しています。その日に使用する食材の豆知識や地場産物について、郷土料理の紹介や食事のマナーなどの情報を1分程度の内容にまとめて提供し、各学校では子どもたちが昼食時の校内放送等で伝えています。

毎日の給食が、子どもたちの食への興味関心を深める時間になることを願って作成しています。

## ●特別給食

例年、小学校第6学年を対象にバイキング給食を実施しています。令和2年度は新型コロナウイルス感染症の感染状況を考慮し「お弁当給食」、令和3年度は「セレクト給食」を実施しました。セレクト給食は2日に分けて行い、1日目はデザートとジャム、2日目は主菜と汁物の中から選択する形を取りました。特別給食では、日常とは異なる雰囲気の中で給食を食べることができ、栄養バランスを考え自ら食事を選択する力や、食事をする楽しさ、残さず食べることの大切さを学ぶことを目的に実施しています。



セレクト給食 資料

## 3. 食に関する指導について

市内16校の食に関する指導は栄養教諭2名で、各学校の希望に基づいて実施しています。各学校の実態や子どもの発達段階に合わせて、内容を検討しています。本務校においては、日々給食時間に配膳や喫食時の様子を観察し、声掛けを行っています。給食時間の子どもたちの生の声を聞くことは、献立作成や食に関する指導の充実につながる大切な時間であると感じています。また、全ての教育活動に関して食育の視点で授業作りに日々協力しています。

## 4. おわりに

給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものです。そのため、給食時間が子どもたちにとって実りある時間になるよう、安全でおいしい給食の提供と工夫を凝らした献立作成に努めています。

今後は、食に関する指導においてICTを効果的に活用し、子どもたちの学びの幅を広げたいと考えます。

私の  
提言

## 「時代に対応した食育の実践」

稚内市立稚内東小学校 校長 浅野 拓司



## 1. はじめに

食育基本法が制定され「食育」という言葉はもちろんその考え方も浸透してきた中、令和3年度より第4次食育推進基本計画が実施されました。横断的な重点事項として「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進が掲げられ、SDGsの観点から関係機関が相互に連携して総合的に推進することが求められています。

さらに、現在、大きく揺れ動いている社会情勢や食品ロスによる食糧問題等により、今まで実践してきた「食育」に対して、SDGsの考え方に基づいた取組がより求められています。また、新型コロナ感染症拡大防止の取組のため、子どもの実習を通じた体験型の学びが難しくなっており、時代に対応した指導計画の作成が必要とされています。

## 2. 時代にあった食育の進め方

## ～ICT機器の効果的な活用～

本校が位置する稚内市は、宗谷海峡を境にオホーツク海、日本海に面しており、水産資源が豊富であるとともに、内陸では農業、畜産業が行われ豊かな食産業が地域に存在しています。地産地消の学びを実践するには、申し分のない立地で、中学年社会科、総合的な学習の時間に各地に出向いたり、講師として来ていただいたりして学習を進めていました。しかし、コロナ禍において、子どもの受入れや講師を断られるなど以前のまま学習を進めることが困難になりました。そこで、今年度よりオンラインで現地と接続し、今までの計画で可能な内容とミックスしながら、学習の目標を変更せずに計画することとしました。授業は



給食の様子

これからとなりますが、終わりの見えないコロナ禍の中で有効な手段と考えています。

## 3. 全体計画に基づいた授業と日常の実践

## ～栄養教諭との連携～

小学校にとって、より専門性の高い知識を用いて「食育」の取組を行うためには、栄養教諭との連携は欠かすことができません。また、授業で行う食育は計画した時期のみ実施となるため、学校給食は日常的に実践ができる効果的な場面と考えています。しかし、現在では、新型コロナ感染症拡大防止のため、黙食で食べている状況にあるため、リモートによる指導を計画しています。

また、子どもだけではなく、給食だよりや懇談会、給食試食会等を通して、アレルギーに関わること、地産地消、伝統食等について、家庭と情報を共有することも大切な実践の一つと捉えています。



配膳を工夫した給食活動

## 4. おわりに

学校教育における食育は、求められる内容が多様化している中、コロナ禍においてその実践が難しくなっている面があります。しかし、学びを保障するためにICT機器を活用し、今までの実践とは違う新しい取組に可能性を見出すことができます。今後も多様化する課題に対応し、指導方法を改善しながら学校における「食育」を実践していきたいと考えています。





## 特別支援学校(学級)の食育

特別支援学校(学級)では、小・中・高等学校等に準じた学びとともに、障害による学習上、生活上の困難を克服し自立を図るために必要な力を身につける学習に日々取り組んでいます。今回は、特別支援学校(学級)で行われている食育について紹介します。

### 自分で作って、自分で食べる!「みんなのおにぎりプロジェクト」 【北海道雨竜高等養護学校】



上:この月のテーマは「世界とおにぎり」。毎月変わるテーマに沿って掲示物を作成しています。  
右:のりで巻いたおにぎりができました!おにぎり作りの際は、ラップ等を使用するなど、衛生面に十分配慮しています。



給食の時間に生徒が自分のおにぎりを握って食べる取組が「みんなのおにぎりプロジェクト」です。卒業した後に自立した生活を送ることなどを目的に、今年4月から始め月1回行っています。

おにぎりを握る技術を身につけるだけではなく、おにぎりを通じて衛生管理・SDGs(食品ロス等)・北海道の農業等、毎月テーマを替え食に関する様々な内容と関連付けた学びとなるよう工夫しています。

このプロジェクトは、生徒や教職員から大変好評で、中には家庭でおにぎりを作り保護者に振る舞った生徒もいたそうです。毎月、自分で握ったおにぎりの写真や動画を撮影し、3月にそれらを見ながら、おにぎり作りがどのくらい上達したかを振り返る予定です。

(栄養教諭 及川真由子)

### 教科等と連携した給食「縄文メニュー」 【北海道札幌あいの里高等支援学校】



「縄文メニュー」として、古代栗ご飯・海鮮汁・鮭のきのこソースがけ、小松菜とひじきのくるみあえを提供しました。生活技術科の生徒が授業で製作した食器に盛り付けています。

札幌あいの里高等支援学校では、各教科等との連携を図った給食を提供しています。昨年10月には、北海道・北東北の縄文遺跡群がユネスコの世界遺産に登録されたことを記念し、「縄文メニュー」を実施しました。

社会科の歴史の授業で、縄文時代の歴史や食文化を学ぶとともに、給食で「縄文メニュー」を実際に食べることで、現在まで受け継がれている北海道の食の恵みに感謝し、食に対する興味・関心をよりいっそう深めることにつながったと感じています。

生徒からは「社会の授業を受けて、鮭は昔から美味しかったんだと思いました。」「古代栗ご飯の色合いが美しかった。」などの感想がありました。

(栄養教諭 白馬由美子)

### 「北海道大好き献立」を軸に教科と連携した食育を展開 【北海道札幌伏見支援学校もなみ学園分校】



上:廊下に掲示している北海道地図には、これまで「北海道大好き献立」で提供した料理の写真がたくさん貼られています。

右:「食のバトン」では、文章を考える、写真を選んで貼るなど、それぞれの生徒に合わせた方法で掲示物の作成に取り組みしました。



札幌伏見支援学校もなみ学園分校では、「北海道大好き献立」として、道内各地の郷土料理、地場産物を使用した給食を提供しています。

「北海道大好き献立」を実施する際は、廊下に掲示している北海道地図に給食の写真の貼るなど、食べ終わってからも思い出せるよう視覚化を図っています。また、教員からは、北海道の地名やその場所を理解する、地図に親しむきっかけになるなどの意見が寄せられ、最近では、社会科の学習指導要領に沿って活用されています。

さらに、「北海道大好き献立」の紹介を児童生徒自身が行う「食のバトン」という取組を併せて行っています。高等部3年生の生徒全員が「北海道大好き献立」として給食で出す献立をそれぞれ選び、その紹介をする掲示物を作成しています。献立を自分で選べる喜びに加え、掲示物作成に向けた調べ学習を通じてよりその料理や地域について理解する良い機会となりました。

(栄養教諭 大橋 望)

### 『給食の香り』を学習に活用 【北海道星置養護学校ほしみ高等学園】



カレー、トマトソース、にんにくの香りに対し、舌を突き出す、目を見開くなどいつもと違った表情を見ることができました。

ほしみ高等学園では、訪問教育(※)学級の3年生の生徒に対し、給食を『香りのサンプル』として活用した『香りの学習』を行っています。

『香りの学習』は、事前に担当教員と題材にする給食のメニューを打合せ、指導日に給食の汁の部分容器に入れ、『香りのサンプル』として学習場所に持参します。授業では、『香りのサンプル』のメニューが登場する絵本の読み聞かせを行った後、実際に香りを体験します。

担当教員から、「普段は胃ろう(直接胃に栄養を注入する医療措置)のため、香りに対する刺激はとてもよい経験になっている。」との話がありました。今後も表情の広がりにつながる授業に向け、『香りの学習』を継続して行う予定です。

(栄養教諭 奥河紀子)

※訪問教育とは、心身の障害が重度又は複数の障害を併せ有しているため、特別支援学校に通うことが難しい児童生徒に対して、教員が家庭・児童福祉施設・医療機関等を訪問して行う教育です。



【北海道南幌養護学校】



総合的な学習の時間に「朝ご飯を食べよう」の学習を行いました。朝ご飯の働きについて授業を行い、児童に食べてきた朝ご飯を発表してもらいました。

(栄養教諭 宝利靖子)

【北海道函館盲学校】



「私たちにできること(国語)」の学習で、食品ロスに関わり「給食の一口チャレンジ」を提案し発表した児童が、図工の学習で給食を残さず食べてもらえるようキャラクターを考え、模型やポスターを作成しました。

(栄養教諭 勝山育子)



【北海道美深高等養護学校】

農業科が栽培した野菜(大根・枝豆・とうもろこし・ミニトマト・きゅうり・ピーマン等)を給食で使用しています。使用する際は、プリントを配付するなどしてお知らせしています。農業科の野菜を使った給食は、残食も少なく大変好評です。農業科の生徒は、他の生徒や職員から「美味しかった」と声をかけられ、嬉しそうにしています。

(栄養教諭 岩崎愛実)

【北海道札幌視覚支援学校】

岩見沢農業高等学校と連携し、視覚に障害のある子どもに向け、食材に触る・調理する等の体験活動を通じて食への理解を深める学習を行っています。

(栄養教諭 石崎 桃)



【北海道旭川盲学校】

幼稚部で「からだ教室」の一コマとして、「体の中はどうなっているのか」の学習をしました。布製の内臓の模型を使用して学習しました。

(栄養教諭 谷 陽美)



小・中学校に設置されている特別支援学級の実践

【旭川市立近文小学校】

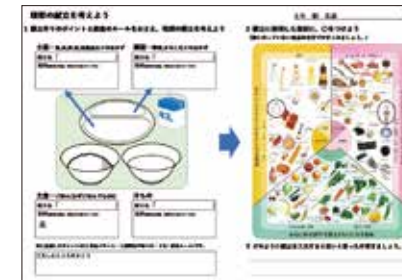


「良く噛んで食べよう」

噛む回数により食べ物の変化に違いがあることに気づき、噛むことの大切さを考える学習を行いました。授業後の給食は、よく噛んで食べることを意識していました。

(栄養教諭 清水亜理)

【釧路町立富原小学校】

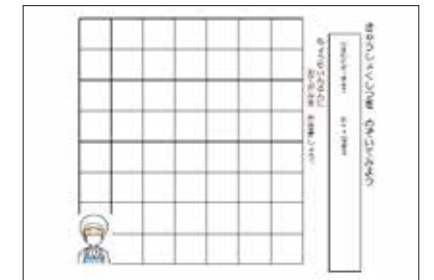


3色の食品群の指導

3色の食品群について指導しました。指導後、「嫌いな食べ物を食べられたよ!」などと栄養教諭に報告する児童が増え、給食を食べられた喜びや自信をもつことにつながりました。

(栄養教諭 萬かんな)

【札幌市立羊丘小学校】



給食室をのぞいてみよう

給食室の様子を動画で視聴し、その後、ワークシートに取り組みます。児童の個性に合わせ、お手紙を書く・考えをまとめる・絵を描く、の3種類のワークシートを用意しました。

(栄養教諭 吉川紫乃)

特別支援学校の掲示板

【北海道帯広聾学校】



毎月、給食目標や季節に合わせた掲示物を作成しています。

(栄養教諭 黒石怜奈)

【北海道旭川養護学校】



行事や献立に合わせた掲示や、レプリカの展示を行っています。

(栄養教諭 飛田悠華)

【北海道帯広養護学校】



給食室の前に給食室の紹介(上記の写真)、玄関前に栄養教諭・調理員の顔写真等を掲示しています。

(栄養教諭 伊倉ひとみ)

【北海道星置養護学校】



新米(ゆめぴりか・ふっくりんこ・ななつぼし)の食べ比べをして、人気投票を行いました。

(栄養教諭 丸山明美)



第63回 北海道学校給食研究大会 紋別大会

「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」  
～流氷と大地の恵みを活かし、人が輝き躍動するまち もんべつ～

開催日／令和4年8月2日(火) 会場／紋別市民会館、紋別文化会館、まちなか芸術館

主催／第63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、紋別市教育委員会、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220名が集まり、第63回北海道学校給食研究大会紋別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 倉本 博史
  - ・紋別市教育委員会 教育長 堀籠 康行
- 祝辞
- ・紋別市長 宮川 良一
- 次期開催地(釧路市)あいさつ
- ・釧路市教育委員会 教育長 岡部 義孝
- ◆令和4年度北海道学校給食功績者表彰式
- ◆基調講演
- ・講師 株式会社 コンサドーレ 管理栄養士 小松 信隆 氏 (株式会社ウェルネスプランニング札幌 代表取締役)
  - ・演題 「子どもたちへの食習慣の指導」



- 分科会発表者
- ◆第1分科会「食育推進体制の在り方」
- ・猿払村学校給食センター 所長 西口 亮一
  - ・網走市立第三中学校 校長 木野村 寧
- ◆第2分科会「小・中学校における食に関する指導」
- ・滝川市立滝川第三小学校 栄養教諭 小松有樹子
  - ・滝川市立江部乙小学校 養護教諭 太田 美穂
  - ・紋別市立紋別小学校 栄養教諭 吉村 彩
  - ・紋別市立潮見小学校 栄養教諭 森下 麻美
- ◆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」
- ・北海道札幌伏見支援学校もなみ学園分校 栄養教諭 大橋 望
  - ・北海道紋別養護学校 栄養教諭 小川ゆかり
  - ・北海道紋別養護学校 養護教諭 菊池 玲来
- ◆第4分科会「地場産物を活用した献立の工夫と衛生管理」
- ・札幌市立二十四軒小学校 調理主任 藤原 玲子
  - ・大空町立女満別小学校 栄養教諭 鼻田 藍子



令和4年度 北海道学校給食功績者表彰

令和4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、紋別市において開催された第63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

■

**大久保美幸** 栄養教諭  
名寄市立名寄小学校  
36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。安全安心な給食の提供に努めるとともに、配置校や連携校における食育の充実に尽力している。とりわけアレルギーを持つ児童生徒も安心して食べられる給食づくりに熱心に取り組み、その実践は高く評価されている。また、道の第三次改訂版学校給食衛生管理マニュアルの編集委員を担うほか、全国学校給食研究協議大会の発表者を務めるなど、その功績は顕著である。

■

**小林 雅恵** 調理員  
東川町立東川小学校  
21年の永きにわたり、給食調理員として従事している。平成25年から9年間、東川小学校学校給食調理員のリーダーを務め、他の調理員の指導に当たるほか、地元の農協等と連携し、地場産物を積極的に取り入れるなど、その実践が高く評価されている。また、全国学校給食研究協議大会や全道学校給食研究大会の発表者を務めるなど、本道の給食振興に貢献しており、その功績は顕著である。

■

**瀬川美由紀** 調理員  
小平共同調理場  
21年の永きにわたり、給食調理員として従事している。学校給食の衛生管理の徹底を図るとともに、牛肉やホタテ等の地元食材を活用した安全安心でおいしい献立の充実に尽力している。また、北海道学校給食コンクールでは、小平共同調理場の優れた給食づくりや食育活動についての実践発表を行い、優良賞を受賞するなど、本道の給食振興に貢献しており、その功績は顕著である。

■

**白馬由美子** 栄養教諭  
北海道札幌あいの里高等支援中学校  
27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。「北海道・北東北の縄文遺跡群」の世界文化遺産の登録に関連付けて、社会科や保健体育科と連携しながら、縄文文化の食を紹介するなど、優れた食育の実践に取り組んでいる。また、北海道特別支援学校栄養教諭研究協議会の道央支部長を務めるほか、道教委の「特別支援学校における再調理のガイドライン」の専門委員として策定に貢献するなど、その功績は顕著である。

■

**吉川 紫乃** 栄養教諭  
札幌市立羊丘小学校  
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。ドライシステム給食施設を備えた改築校における学校給食の立ち上げに従事し、その実践をもとに、他校に勤務する職員に対して運営や衛生管理について講義するなど、札幌市全体の調理室運営に尽力している。また、北海道学校給食研究協議会の栄養部会長、北海道学校給食コンクール審査委員を務めるなど、栄養教諭の資質能力の向上に積極的に貢献しており、その功績は顕著である。

■

**沖崎恵理子** 調理員  
札幌市立北白石小学校  
29年の永きにわたり、給食調理員として従事している。平成24年度から調理員の指導的役割である「調理主任」を務め、札幌市学校給食共通献立や衛生的な作業方法の改善に尽力し、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、新規学校調理員研修では講師として多数の講義を担当し、調理作業や衛生管理等に関する指導に従事するなど、後進の育成に尽力し、その功績は顕著である。

■

**佐賀井弥生** 栄養教諭  
北海道函館藍学校  
31年の永きにわたり、学校栄養職員、専門員及び栄養教諭として従事している。年間を通じて地域の食材を生かした献立作りに尽力しており、函館市の赤カブ(亀田赤カブ)や身欠きニンジン等の本道ならではの食材を取り入れるなど、ふるさとへの誇りと愛着を育むとともに、食文化の継承にも貢献している。また、北海道特別支援学校栄養教諭研究協議会の会長を務め、食育推進のリーダー的役割を担うなど、その功績は顕著である。

■

**友廣 真弓** 調理員  
千歳市学校給食センター  
22年の永きにわたり、給食調理員として従事している。学校給食センターの調理現場を統括する責任者として、自ら率先して業務に取り組むとともに、他の調理員に対し、日常の指導に加え、衛生面の向上や事故防止に向けた講義を行うなど、後進の育成に尽力している。また、児童に対し、給食の調理工程を説明するメッセージ動画を作成するなど、優れた実践を行っており、その功績は顕著である。

■

**橋本久美子** 調理員  
遠軽町立遠軽中学校  
28年の永きにわたり、給食調理員として従事している。衛生管理責任者として、同僚職員とともに調理業務に当たりつつ、自ら率先して作業工程表や作業動線図等の作成を行い、その点検と改善に取り組むなど、日々の衛生管理を徹底し、事故防止に優れた実績を挙げており、関係者から高く評価されている。また、学校給食の研修会に継続的に参加して研鑽を重ね、その成果を衛生管理や調理業務に積極的に活用している。同人の姿勢は他の職員の模範であり、その功績は顕著である。

■

**渡辺 孝子** 栄養教諭  
北海道美瑛養護学校  
38年の永きにわたり、学校栄養職員、専門員及び栄養教諭として従事している。全校集会において食育を取り上げ、児童生徒にわかりやすい教材を作成し、食に対する理解や感謝する心を育む指導を行うほか、世界の国々の料理を取り入れたオリンピック・パラリンピック給食を積極的に実施するなど、優れた実践を精力的に行っている。また、北海道特別支援学校栄養教諭研究協議会の会長を務めるほか、食品ロスの削減に関する調査研究にも尽力するなど、その功績は顕著である。



## 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
- 期日 令和5年2月1日(水)～2月28日(火)
- 開催方法 YouTubeによる動画配信形式
- 参加費 無 料
- 内 容 ◎講演
  - ・女子栄養大学 学長 香川 明夫 氏
  - ・北海道科学大学 臨床工学科 教授 山下 政司 氏



〈北海道学校給食会より〉

### 器材・教材等 貸出品の取り扱いについて

#### ●返却日の確認をお忘れなく。

次の利用予定がありますので物品が届きましたら返却日をご確認ください。

※不測の事態が生じた場合はご一報いただけますと幸いです。  
(北海道学校給食会 ☎011-641-2261)

#### ●届いた時の状態にしてお戻し下さい。

箱や付属品は繰り返し使います。返却の際には中箱や説明書、詰め物など入っていたものすべてを入れてご返却ください。

#### ●検査器具

検査器具には試薬などを準備するものがありますので、できるだけ余裕をもってお申込み下さい。

箱に添付されている伝票

| 借出日      |    | 返却日 |   |
|----------|----|-----|---|
| 月        | 日  | 月   | 日 |
| 栄養教諭・栄養士 |    |     |   |
| 種        |    |     |   |
| 品名       | 数量 |     |   |
| 1.1      |    |     |   |
| 内訳       |    |     |   |
| 2.1      |    |     |   |
| 内訳       |    |     |   |
| 3.1      |    |     |   |
| 内訳       |    |     |   |
| 4.1      |    |     |   |
| 内訳       |    |     |   |



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」の配付数に変更がありましたら、  
総務課までご連絡ください。