

いけなきます



第231号
令和6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** 江別市立学校給食センター
- 4 **食育ひろば** 「日高地区の食育の取り組み紹介～地域や関係機関と協力・連携して」
日高町立日高小学校 栄養教諭 安達 理沙
- 5 **私の提言** 「食育指導の充実をめざして～感謝の気持ちと食への関心を高めるために～」
浦河町立浦河第二中学校 校長 森 真治
- 6~9 食育・給食の取組紹介 ～世界の料理や食文化に目を向けて～
令和6年度北海道栄養教諭・学校栄養職員冬季研修会開催案内
- 10 第65回北海道学校給食研究大会 岩見沢大会
- 11 令和6年度北海道学校給食功績者表彰
- 12 令和6年度第1回全道学校給食用パン品質審査会



【温州みかん】
5月のGW前後になると、みかん畑では甘くてさわやかな
花の香りに包まれます。その後6～7ヶ月で収穫されます。



地元産野菜を積極的に活用し、 子どもの笑顔があふれる給食を提供 江別市立学校給食センター

1. はじめに

江別市は、石狩平野の中央に位置し、全体的にほぼ平らな地形で、市内には、日本三大河川の一つである石狩川が流れ、千歳川と夕張川の合流点でもあります。

名前の由来は、アイヌ語の「ユベオツ」(サメのいる川)、「イ・ブツ」(大事な場所への入口)などとされています。

市内には、世界有数の平地林である「道立自然公園野幌森林公園」をはじめとした豊かな自然環境が広がっています。



美原大橋

農業では、市の面積の約40%が農地であり、稲作、畑作、酪農、畜産などにより、多彩な農畜産物が生産され、市内には、小麦製品や乳製品などの特産物を生かしたお店なども多くあります。

また、製造業では、特産品である「れんが」などの窯業製品のほか、金属加工製品や食料品など、様々な製品が製造されています。

「幸せが未来へつづくまち えべつ」を将来都市像とし、子どもの笑顔があふれるまちづくりに取り組んでいます。

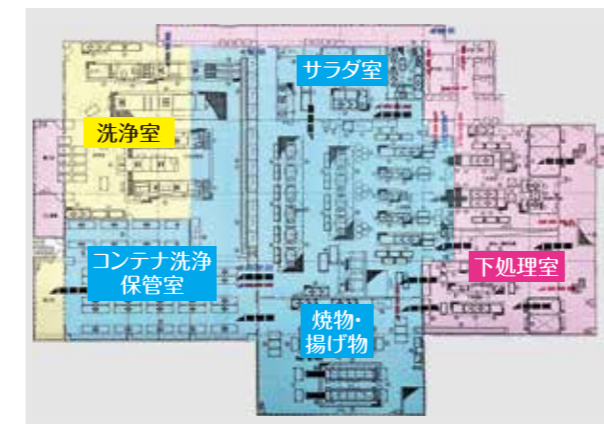


ガラス工芸館

2. 給食センターの概要

名称	江別市立学校給食センター
所在地	江別市元野幌741番地の2
敷地面積	9,000㎡
建物面積	2,151㎡
構造	鉄筋コンクリート造 平屋建て
供用開始	平成13年4月
調理方式	ドライシステム
食数	6,500食/日 小学校11校、中学校5校

【平面図】



清潔作業区域	食材の動線	調理員の動線(午前)
準清潔作業区域	調理員の動線(午後)	
汚染作業区域		

3. 施設の特徴

センター調理場と対雁調理場の2つの調理場で、市内17小学校と8中学校へ約9,200食を提供しています。

センター調理場は、平成13年に移転改築してから23年が経ち、対雁調理場は、昭和49年に建設し、築50年となります。



供用開始 昭和49年11月
食数 2,700食/日 小学校6校、中学校3校

4. 地元産食材の活用

江別市は、ブロッコリー、レタス、白菜などが道内でも主要な産地となっているほか、てんさいやスイートコーンなどの生産も盛んです。

地元産野菜を積極的に活用することで、主要野菜においては、江別産使用率44%(令和3年度)となっております。地元生産者と会議を行い、利用推進が図られるよう努めております。

「麦の里えべつ」としても知られている江別市の小麦を、子どもたちに、より知ってもらうため、江別小麦パンや江別小麦ラーメンサラダを提供しています。



江別小麦パン



江別小麦ラーメンサラダ

5. リザーブ給食(希望する献立を事前に予約)

自分で選ぶ楽しさや満足感を得るとともに、食べることへの関心を高め、江別産の食材を通して郷土に親しみを感じることができるよう、6年生を対象に、リザーブ給食を提供しています。

- ・3種類のデザートの中から1つを選択
- ・江別産「まちむら牛乳」(ピン牛乳)を提供



まちむら牛乳(ピン牛乳)

「日高地区の食育の取り組み紹介 ～地域や関係機関と協力・連携して」

日高町立日高小学校
栄養教諭 安達 理沙



1. はじめに

日高町は日本で一番遠い飛び地合併により、日高地区と門別地区で異なる献立を立てています。

食育は、全体計画のもと小学校で各学年3回、中学校では各学年2回実施し、小中学校9年間で子どもたちの発達段階に合わせた内容となるよう、食生活を取り巻く状況等に応じて課題を設定して、担任と連携して指導を行っています。

2. 読書と連携した食育活動の実践

日高小学校は、読書活動に力を入れています。さらに、その読書活動と給食を連動させた食育の取り組みを行っています。昨年度は、町内の読み聞かせ団体(わらべの会)に食べ物が出てくる本を読み聞かせしていただき、本に登場した料理をその日の給食で食べる、「おはなし給食」を行いました。



おはなし給食

今年度は、町立図書館に協力していただき、食べ物にまつわる本や絵本、レシピ本を子どもたちに紹介してもらっています。子どもが読んだ本の中からレシピを募集し、給食メニューを作成する試みをしています。



読書活動から作成した給食

3. 地域との交流を充実させた食育活動の実践

今年度の小中学校の重点目標である「日高を愛し自ら学び続ける子ども」をテーマに、食育授業を設定しました。「牛乳のヒミツ」をテーマにした全体計画を作成し、地域の酪農家さんの協力の下、牧場見学に行き、次のような学習を行いました。

①事前学習

- ・ どうして毎日給食には牛乳がでるのか?
- ・ 牛乳の栄養素と体への働きについて理解する。
- ・ 進んで牛乳を飲もうという意欲をもたせる。
- ・ 牧場見学の目的や質問事項を決める。
- ・ 牛や牛乳のひみつを探したり、働く人の思いを聞いたりしてグループごとにテーマをもとに質問を考える。

②牧場見学

- ・ 牛舎を見学し、牛の様子を見たり牛乳のひみつを探したりする。
- ・ 働く人の想いを聞く。

③まとめ

- ・ 牧場見学をして、わかったことをまとめる。

【学習を通して】

毎日飲んでいる牛乳のありがたさ、酪農家への感謝の気持ちをもたせることができました。教室では伝えられない子どもの五感を刺激する学習となり、牛乳を残しがちな児童も、少しずつ牛乳を飲んでくれるようになりました。これからも継続的に牛乳を飲んでくれるように担任と協力しながら働きかけていきます。



牧場見学

4. おわりに

今後も地域や関係機関と連携して日高産の食材、特産品を使った給食を提供し、それに合わせた食育ができるように心がけると共に、日高の魅力を子どもたちに発信していきたいです。そして、子どもたちが、将来日高を離れることになっても、「自慢の町」と故郷を想う人になってくれるよう、微力ながら取り組んでいきます。

私の 提言

食育指導の充実をめざして ～感謝の気持ちと食への関心を高めるために～

浦河町立浦河第二中学校 校長 森 真治



1. はじめに

普段私たちが「普通」に学校で給食を食べることができるのは、食材を提供する人、調理する人、運搬する人など、多くの方々のおかげです。この当たり前のことに対する感謝の気持ちを育む指導、そして目の前のメニューや食材への興味関心を高めることを食育指導の中でも大切にしていきたいと考えています。

浦河町内にある給食センターから、町内小中学校の給食が提供されます。工夫されたメニューや食材で作られる給食は、子どもたちや先生方の毎日の楽しみのひとつでもあります。この当たり前のありがたさと、食べる喜びを感じられる食育指導をめざしています。

2. 地域食材の活用と食育指導

本校の所在地である浦河町は、1年を通して冷涼な気候のため、軽種馬産業が盛んですが野菜なども栽培しています。水産業では有名な日高昆布の産地であり、豊かな漁場では様々な魚が水揚げされます。

給食メニューの中に、毎月何度かは地産産の食材が提供されます。和食メニューの時に使われるだしはもちろん日高昆布を使います。また、かまぼこや焼き鮭などの海の幸も給食に出ることがあります。また、使われる米は特別栽培米の「きたくりん」です。さらに、旬の時期にはアスパラやジャガイモも提供されることがあります。意外と知らない地元の食材を食べることを通して、興味と関心を高める指導をしています。



特別栽培米きたくりんと浦河町産の長ネぎを使った給食
・白飯(浦河町特別栽培米使用)・さばの味噌煮
・切り干し大根の煮物(浦河町産長ねぎ使用)・かぼちゃ団子汁・牛乳

3. 生産者の動画の活用

先日、町内で作られたイチゴの提供がありました。浦河町は夏イチゴの生産でも有名です。イチゴが提供される日に合わせて、生産の様子などの動画を給食時に流して、生産の様子を学習しました。生産者の努力や、収穫の工夫などを映像で見ることで、食への関心と感謝の気持ちを育んでいます。

自分が口にする食べ物が、どんな人がどのように作っていて、どんな苦労があるのかなどを動画を通して学びます。食べ物を「いただく」ことができるありがたさを感じてもらう活動は、今後も続けていきます。こうした活動や学習を続けることで、他者への思いやりや、ふるさとを大切にすることが育っていくものだと考えています。

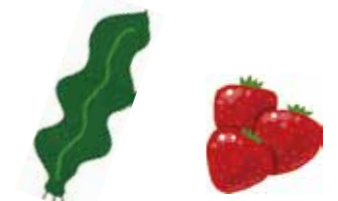


浦河いちごの動画視聴の様子

4. おわりに

コロナ禍の間は、誰もおしゃべりせず、CDの音楽が流れている間、黙々と手を動かすという味気ないものでした。何気ない会話も、食事をおいしくする要素のひとつなのだ改めて思いました。制限がなくなった今でも、多少のぎこちなさがあり、コロナの影響がまだ残っていると感じますが、子どもたちの笑顔がだいぶ戻ってきました。

今後も、学校給食を通して食べる喜びを味わいつつ、感謝の気持ちを育むとともに食育指導の充実を図っていききたいと思います。



世界の料理

～世界の料理や食文化に目を向けて～

今年(2024年)はパリオリンピック・パラリンピックが開催されました。来年は、大阪万博が開催されます。今号では、道内の給食で実施された世界の料理をご紹介します。



「食パン・ビーンズスープ・フィッシュアンドチップス・ミートグラタン・牛乳」

厚岸町立
真龍中学校



厚岸町の姉妹都市である、オーストラリアのクラレンス市で食べられている料理を再現しました。献立表のひとこと欄や、校内放送でも紹介しました。厚岸町役場から、ランチョンマットを寄贈していただきました。児童生徒から「おいしかった」「クラレンス市の料理を知ることができた」というコメントがたくさんありました。



ランチョンマット

- 材料 ※ミートグラタンのみ(1人分)
- シュレッドチーズ …… 10g
 - おろしにんにく …… 0.3g
 - 豚挽肉 …… 20g
 - 玉ねぎ …… 40g
 - 人参 …… 30g
 - ケチャップ …… 10.8g
 - トマトソース(粉) …… 1g
 - 中濃ソース …… 0.6g
 - こしょう …… 0.01g
 - 赤ワイン …… 0.6g

〈作り方〉

- ①少量の水で、にんにく、豚ひき肉を炒める。
- ②みじん切りにした玉ねぎ、人参を炒める。
- ③ケチャップ、トマトソース(粉)、中濃ソース、こしょう、赤ワインで味付けする。
- ④アルミカップに③を入れて、上からチーズをかけてスチコンで加熱する。(焼き目をつけたいときは、ガスバーナーであぶる。)



(栄養教諭 三上 洋華)



「ご飯・卵スープ・ヤンニョムチキン ブロccoliのナムル・牛乳」

標津町立
学校給食センター



辛さをおさえた、ヤンニョムチキンです。低学年でも安心して食べられます。子どもたちからは、「おいしかった!」「また食べたい!」と大好評でした。普段、おかわりをしない子も「チキンをおかわりしたいから頑張る」と意欲的に食べてくれました。



(栄養教諭 柳澤 要予)

〈作り方〉

- ①鶏肉に食塩、こしょうで下味をつける。
- ②鶏肉に片栗粉をまぶし、油で揚げる。
- ③ケチャップ、コチュジャン、おろしにんにく、料理酒、みりん、三温糖、水を鍋に入れ、加熱する。温度が上がったら、最後にごまを加え混ぜ合わせる。
- ④揚げた鶏肉に、タレをからめる。

- 材料 ※ヤンニョムチキンのみ(1人分)
- 鶏もも肉 …… 60g
 - 食塩 …… 0.2g
 - こしょう …… 0.01g
 - 片栗粉 …… 5.4g
 - 米油 …… 3g
 - 三温糖 …… 1.2g
 - みりん …… 1.5g
 - ケチャップ …… 8.5g
 - コチュジャン …… 0.5g
 - おろしにんにく …… 0.5g
 - 料理酒 …… 2.5g
 - 水 …… 3.5g
 - いりごま …… 0.75g



「トルティーヤ・トマトスープ・チキンポテト シャワルマサラダ・オレンジジュース」

池田町立
池田小学校



私が、青年海外協力隊時代によく食べていたザンビアの軽食を給食用にアレンジしました。元々は中東の料理です。初めて給食で提供されたトルティーヤは、日常生活で食べなじみがあるのか子どもたちからは大好評でした。普段パンが多く残ってきますが、残食がほぼなかったと調理員も驚いていました。

(栄養教諭 中田かおり)



- 材料 ※チキンポテトのみ(1人分)
- じゃが芋 …… 50g
 - 揚げ油 …… 適量
 - 鶏胸肉 …… 40g
 - 鶏もも肉 …… 16g
 - 塩 …… 0.1g
 - こしょう …… 0.01g
 - おろしにんにく …… 0.1g
 - タンドリーチキンシーズニング …… 2g
 - 塩 …… 0.07g
 - 砂糖 …… 0.1g
 - ヨーグルト …… 1.4g
 - サラダ油 …… 0.15g

〈作り方〉

- ①じゃが芋は短冊切りにして素揚げする。
- ②塩、こしょう、タンドリーシーズニング(1/3量)、にんにくで鶏肉に下味をつける。
- ③サラダ油を熱し、肉を炒める。
- ④①を加えて炒める。
- ⑤残りのシーズニング、ヨーグルト、砂糖、塩で調味する。

〈食べ方〉

トルティーヤに、サラダ、チキンポテトの順にのせて食べる。



「ガーリックライス・鱈のブイヤベース・ トマトミートオムレツ・もち麦のタブレ・牛乳」

滝川市立
滝川第三小学校

滝川市学校給食週間で提供したメニューです。タブレとは、フランスで食べられているクスクスを使ったサラダですが、地場産物の「もち麦」を使ってアレンジしました。子どもたちは、プチプチとした食感を楽しんで食べていました。

(栄養教諭 小松有樹子)

- 材料 ※もち麦のタブレのみ(1人分)
- 滝川産もち麦 …… 3g
 - 胡瓜 …… 20g
 - 冷凍コーン …… 5g
 - サラダチーズ …… 8g
 - レモン汁 …… 3g
 - しょう油 …… 1.8g
 - 滝川産なたね油 …… 2.4g
 - 三温糖 …… 0.6g

〈作り方〉

- ①きゅうりは輪切りにする。
- ②もち麦は水に漬けてから、柔らかくなるまで茹でる。
- ③きゅうり、コーンを加熱する。
- ④もち麦、きゅうり、コーンを冷却する。
- ⑤もち麦、きゅうり、コーンにチーズを加え、調味料で和える。





「ソフトフランスパン・コーンポタージュ・チリコンカン・ベビーパイン・牛乳」

北斗市立
久根別小学校

和食に使われることの多い豆を洋風のおかずにする事で、子ども達が食べやすいようにおいしく作りました。当日の給食には、各学級に一口メモをつけて配食したことで、チリコンカンはアメリカの郷土料理であることや、家庭や地域によってレシピにアレンジがされ、給食ではソースやカレー粉が入っていることに興味をもつ子どもが多かったです。

(栄養教諭 石崎 里奈)



●材料 ※チリコンカンのみ(1人分)

豚挽肉……………18g	ダイストマト……………10g
大豆ミート(ミンチ) ……5g	ケチャップ……………3.2g
手亡豆ドライパック ……18g	砂糖……………1.6g
玉ねぎ……………25g	B 中濃ソース……………2.4g
じゃが芋……………20g	ウスターソース……………2.4g
人参……………12g	しょう油……………1.5g
パセリ(生、葉)……………0.3g	塩……………0.12g
炒め油……………0.8g	黒こしょう……………0.02g
カレー粉……………0.15g	鶏だし(粉末)……………0.2g
チリパウダー……………0.02g	水……………12g
パプリカ(粉)……………0.02g	
ナツメグ……………0.02g	

＜作り方＞

- ①釜に油をひき、豚挽肉と大豆ミートを炒める。
- ②肉に火が通ったら、調味料Aを入れる。
- ③その後、人参(1.5cm角)、手亡豆、玉ねぎ(短冊)、じゃが芋(1.5cm角)の順に入れる。
- ④野菜類に火が通ったら、鶏だしと水を加え、調味料Bで味付けする。
- ⑤仕上げに、塩、こしょう、パセリ(みじん切り)を加えたら出来上がりです。



「スパゲティー アツラ ボロネーゼ(ミートソーススパゲティー)・パンプディング・牛乳」

弟子屈町立
弟子屈中学校

給食で子どもたちに人気のミートスパゲッティに「道産ひき割り大豆(ドライパック)」を使った一品です。豆が苦手な子どもたちにも「おいしい」と好評です。また、ひき肉の代わりに大豆を使うことで食材費が抑えられるのも良いですね。

(栄養教諭 中野 彩加)



●材料 ※ミートソースのみ(1人分)

豚挽肉……………30g	トマトケチャップ……………30g
人参……………20g	トマトピューレ……………15g
玉ねぎ……………70g	デミグラスソース……………40g
おろしにんにく……………0.7g	A 中濃ソース……………13g
サラダ油……………3g	赤ワイン……………2g
挽き割り大豆……………15g	砂糖……………2g
グリーンピース……………3.5g	塩……………0.01g
(スパゲティー……………70g)	有塩バター……………0.5g

＜作り方＞

- ①人参・玉ねぎは、みじん切りにする。
- ②サラダ油で、おろしにんにく、挽肉、①を炒める。
- ③Aの調味料と挽き割り大豆、グリーンピースを入れて煮込み、最後にバターを入れる。

※たくさんのレシピや資料をご提供いただきましたが、全てを掲載することができませんでした。ご協力いただいた先生方に、心より感謝申し上げます。ありがとうございました。



「ソフトフランスパン・南瓜のポタージュ・鶏肉の香草パン粉焼き・リヨネーズポテト・牛乳」

北見市立
相内小学校



当該日は普段給食で食べているフランス料理の確認(ポタージュ、ポトフ、香草焼きなど)をして、今回新しいメニュー「リヨネーズポテト」にチャレンジしたことを児童生徒に伝えました。料理名の由来のリヨン周辺では玉ねぎがたくさんとれるのでリヨネーズ(リヨン風)の名がつくという説明も行いました。北見市も玉ねぎ生産全国No.1なのでなじみやすい献立と思い、取り入れました。材料はジャーマンポテトとほぼ同じですが、見た目の仕上がりも味も違いました。(写真の図書は、学校司書がその日の献立に関する本を選書し、日替わりで展示しているものです。)

(栄養教諭 加納 招子)

●材料

※リヨネーズポテトのみ(1人分)	
じゃが芋……………50g	
玉ねぎ……………15g	
ベーコン……………5g	
無塩バター……………2g	
塩……………0.1g	
白こしょう……………0.01g	
レモン汁……………1g	
乾燥パセリ……………0.01g	

＜作り方＞

- ①玉ねぎは薄切りにし、小さい角切りにしたじゃが芋は少し固めに茹でておく。
- ②無塩バターで玉ねぎ、ベーコンを炒め、じゃが芋を加え調味する。
- ③じゃが芋が完全に火が通ったら、中心温度を確認して完成です。



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
- 日時 令和7年1月9日(木) 1日日程
- 場所 ホテルライフォート札幌 (札幌市中央区南10条西1丁目 TEL 011-521-5211)
- 内容 ◎講演 ◎実践発表 ◎新製品開発報告 ◎北海道教育委員会連絡



第65回 北海道学校給食研究大会 岩見沢大会

「生涯にわたって健やかに生きる基礎を培う学校給食の充実をめざして」
～未来のトビウを拓く 教育のまち 岩見沢～

開催日／令和6年8月8日(木) 会場／岩見沢市民会館・文化センター まなみーる

主催／第65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、岩見沢市教育委員会、北海道学校給食研究協議会、(公財)北海道学校給食会)

全道各地から教職員・学校給食調理場職員・教育委員会職員・学校給食関係者など学校給食や食育に携わる関係者約300名が参加し、食育の推進や学校給食の充実などについて研鑽を深めました。



◆開会式

主催者あいさつ

・大会長 中島 俊明(北海道教育委員会教育長)

祝 辞

・岩見沢市教育委員会 教育長 吉永 洋

次期開催地あいさつ

・江差町教育委員会 教育長 出崎 雄司

◆令和6年度北海道学校給食功績者表彰式



◆基調講演

・演題 「健康・栄養と腸内環境」

・講師 北海道大学 産学・地域協働推進機構 客員教授
大学院先端生命科学研究院 名誉教授
綾部 時芳氏

・講師 森永乳業株式会社研究本部健康栄養科学研究所
COI-NEXT 推進室 室長
川上 智美氏



◎分科会 発表者

◆第1分科会「食育推進体制及び衛生管理の在り方」

・札幌市教育委員会生涯学習部学校給食課

栄養指導担当係 係長 松本 文恵

・札幌市立星置中学校 調理主任 中川 道子

・赤平市立赤平小学校 校長 菅原 一毅

◆第2分科会「小・中学校における食に関する指導」

・幌加内町立幌加内中学校 栄養教諭 吉光 郁佳

・岩見沢市立岩見沢小学校 栄養教諭 小野 敦子

◆第3分科会「特別支援学校における栄養管理と食に関する指導」

・北海道帯広盲学校 栄養教諭 伊藤 春風

・北海道雨竜高等養護学校 栄養教諭 及川真由子

◆第4分科会「地場産物を活用した献立の工夫」

・新篠津村教育委員会 センター長 窪田 秀幸

・新篠津村立新篠津小学校 栄養教諭 菅沼 由美

・新十津川町立新十津川小学校 栄養教諭 竹部 智美

・日本国民食株式会社 調理責任者 伊藤美智子



令和6年度 北海道学校給食功績者表彰

令和6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、岩見沢市において開催された第65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



磯島ひとみ 調理師

厚岸町学校給食センター

20年の永きにわたり、嘱託調理員及び調理師として学校給食の業務に従事している。栄養教諭と連携し、地産地消を掲げ地場産物を活用した学校給食を提供するなど、地域食材への理解を深めるための活動に尽力している。また、令和2年度からはセンター内で指導的役割を担う主査を務め、調理師の後継者を育成するほか、「給食だより」「食育だより」の作成に携わり、児童生徒への食育の推進に尽力した。



小川 佳恵 栄養教諭

札幌市立東山小学校

34年の永きにわたり、学校栄養職員及び栄養教諭として学校給食の業務に従事している。北海道学校栄養士協議会の幹事や北海道学校給食研究協議会栄養部会の会長を務め、全道の学校栄養職員・栄養教諭を対象とした研修会の運営を行うなど、札幌市のみならず、全道の栄養教諭等の資質向上、人材育成のための活動に尽力している。また、ドライシステム給食施設を備えた新設校における学校給食事業を滞りなく遂行するとともに、札幌市の「食に関する指導の手引き」の改訂に携わり、市全体の学校給食事業に尽力した。



金田 潮実 栄養教諭

北海道夕張高等養護学校

36年の永きにわたり、学校栄養職員及び栄養教諭として学校給食の業務に従事している。北海道特別支援学校栄養教諭研究協議会の会計を務め、北海道の学校給食の振興に寄与するほか、地場産物を活用した学校給食の充実を図るなど、食育の推進に尽力している。また、所属校における学校給食の異物混入・食中毒防止に係るマニュアルを作成し、職員に周知徹底を図り、校内の衛生管理の徹底に尽力した。



出合 圭子 調理員

訓子府町学校給食センター

29年の永きにわたり、調理員として学校給食の業務に従事している。新任調理員の指導及び育成を行いながら、職場研修においてヒヤリハット事例の発表を行うなど、リーダー的存在として指導力を発揮しているほか、給食センターの衛生管理を徹底し、調理作業の効率化に貢献するなど、学校給食の環境改善に尽力している。また、地域の関係機関と連携し、「給食メニュー作り」の食育事業の審査員を務めるほか、町内小学校の生活科の授業の一環として、施設見学の際の説明者を務めるなど地域の食育の推進に貢献している。



村瀬美由紀 調理員

蘭越町学校給食センター

30年の永きにわたり、調理員として学校給食の業務に従事している。地場産物を活用した学校給食の充実を図るため、栄養教諭と連携し、地域の関係機関から提供された食材を使用した献立を提供するほか、安全安心な学校給食の提供のため、異物混入対応マニュアルの策定に寄与するなど、管内の食育及び衛生管理に尽力している。また、センター内では調理員の指導的役割を担い、調理・衛生管理の徹底を指導するほか、自ら模範となり人材育成に励んでいる。



江刺家貴子 栄養教諭

北海道平取養護学校

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学校給食の業務に従事している。毎月「食育の日」を設定し、地域の関係機関と連携しながら地場産物を活用した学校給食を提供するとともに、平取職域栄養士連合会において、「朝食・健康レシピ集」を作成し、町内の小・中学校の児童生徒の全世帯に配布するなど、食育の推進に尽力している。また、北海道特別支援学校栄養教諭研究協議会の副会長として、学校給食の振興に尽力するとともに、初任段階栄養教諭研修の講師として人材育成にも力を入れている。



海馬沢まゆみ 業務主査

網走市南地区共同調理場

26年の永きにわたり、業務主事及び業務主査として学校給食の業務に従事している。網走市南地区共同調理場運営委員会や網走市学校給食運営委員会の委員を務めるほか、平成29年には網走市学校給食従事職員研修会で報告者を務めるなど、市の学校給食の発展に大きく寄与している。また、文部科学省事業「社会的課題に対応するための学校給食の活用事業」に推進委員会の構成員として参加し、「地産地消の推進」を掲げ、地場産物を活用した学校給食の提供や給食だよりの作成に携わるなどした。



酒井さゆり 栄養教諭

留寿都村立留寿都小学校

36年の永きにわたり、学校栄養職員及び栄養教諭として学校給食の業務に従事している。後志管内学校給食研究協議会の監査や栄養部会の会長を務め、地域の関係機関と連携して管内の食育の推進に寄与するほか、平成27・28年には後志食育研修講座で講師を務め、管内の食育関係者に対して食に関する指導についての講義を行うなど、人材育成に尽力している。また、北海道学校給食コンクールでは発表者を務め、優良賞を受賞するなど、本道の学校給食振興に貢献している。



中川 道子 調理員

札幌市立星置中学校

29年の永きにわたり、調理員として学校給食の業務に従事している。札幌市給食調理業務推進委員会の総括主任や札幌市学校給食衛生管理連絡協議会の構成員を務め、学校給食の質的向上や調理員の資質向上に尽力している。また、札幌市教育委員会が実施する調理員3年目研修や新規学校調理員研修で講師を務め、市内の調理員の人材育成に尽力するほか、ドライシステム給食施設の導入に係る事前研修の講師を務めるなど、市の学校給食運営に貢献している。



令和6年度

第1回 全道学校給食用パン品質審査会

主催／北海道教育委員会、(公財)北海道学校給食会

後援／北海道パン・米飯協同組合、札幌アール・ピー・エム協同組合、北海道製粉連絡協議会

令和6年度第1回全道学校給食用パン品質審査会が、7月5日(金)、(公財)北海道学校給食会の研修室を会場に行われました。パン品質審査会は、学校給食用のパンの品質を向上させ、学校給食の充実を図り食育の推進に役立てることと、多くの学校給食関係者に公開して、パンの品質に関する知識を深めることを目的として年に2回、夏場と冬場に行われています。

●審査員

(北海道製粉連絡協議会推薦者及び関係製粉会社から派遣)

- ・横山製粉株式会社 側 鎌次 (審査員長)
- ・株式会社ニッポン 西野 計
- ・木田製粉株式会社 田中 裕樹
- ・江別製粉株式会社 松本 愛
- ・日清製粉株式会社 大橋 淳



- ・上記審査員に加え北海道学校給食研究協議会各分会から5名が参加しました。学校給食用のパンについて、長時間にわたり丁寧かつ慎重な審査が行われました。



審査員の講評

- 基準パンに関して、全体的に非常にレベルが高い。
- 夏場の高温にかかわらず、各工場の努力で品質の安定したパンが作られていると感じた。
- 若干硬さを感じたものがあったが、ホイロ(最終発酵)やミキシングをもう少しかけるとよいと感じた。
- 一部に天板汚れ(焦げ)のようなものが付着していたので気を付けて製造していただきたい。

参加者から

- このような審査会が行われていることを周囲に周知していきたい。
- 各パン工場の様々な努力を知ることができ、とても理解が深まった。
- 減塩パンについては製造工程に工夫が必要になり、結果として加工賃が上がる可能性がある。

※審査の詳細は当会HP 2024.08.21【諸会議報告】をご参照ください。



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>

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。