



にいがたパッケン2016



地産地消商品レシピ集



食物アレルギーヒヤリハット事例集



新潟県学校給食会物資委員会
公益財団法人 新潟県学校給食会

発刊によせて

平成28年度から5年をかけて実施される国の第3次食育推進計画では、これまで行われてきた10年間の食育推進計画での成果と、社会環境の変化の中で明らかになった新たな状況や課題を踏まえ、5つの重点課題が設定されています。特に新たに設定されたものの中に、「食文化の継承に向けた食育の推進」という項目があります。和食、郷土料理、伝統食材、食事の作法など伝統的な食文化への理解度の推進というものです。また、具体的な数値目標では「学校給食における地場産物等を使用する割合を増やす」があり、使用食材の30%以上の地場産物使用を目指すよう設定されています。

地元の食材を使用した学校給食の献立は地域への理解や食文化への関心を高めるには効果的であり、郷土料理や伝統食材を子どもたちに伝える一つの場として、学校給食は今後ますますその役割を期待されていくと思われます。

今年度のにいがたパッケンの前半部分は新潟県学校給食会が取り扱う、新潟県の農水産物を使用した給食用食材「地産地消商品」を使用したレシピ集となっております。新潟県の体菜や山菜、にぎすなどの他に、新しい食材「米粉」を使用したものまで様々な商品があります。伝統料理の他にも学校給食らしいメニューを多く掲載いたしました。

そして、後半部分は食物アレルギー対応ヒヤリハット事例集としました。重大な事故が起きる裏には、29件の軽微なミス、そして300件のヒヤリハットが存在していると言われています（ハイน์リッヒの法則）。今回は給食現場で実際に体験されたヒヤリハット事例を集めました。身近に潜むヒヤリハットを共有することで、少しでも給食に携わる方々の気づきにつながれば幸いです。

にいがたパッケン2016、ぜひ皆様よりご一読いただき、忌憚のないご意見ご指導を賜りたく存じます。

最後に資料等の提供にご協力くださいました皆様に心から感謝申し上げます。

平成28年度 新潟県学校給食会物資委員会
委員長 森山 真美子

もくじ にいがたパッケン2016

発刊にあたって・もくじ

新潟県学校給食会 地産地消商品レシピ集 …… 1～15

食物アレルギー対応 ヒヤリハット事例集 …… 16～35

平成28年度 物資委員会工場視察報告 …… 36～37

平成28年度 学校給食調理コンクール …… 38～47

編集後記 …… 48～49