

# Vol.17 INDEX

新潟県学校給食会 理事からのあいさつ	P1
新潟県学校給食フェア2018	P2
平成30年度 基本物資の品質向上、安全・安心への取組	
平成30年度 学校給食用米粉パン技術講習会	P3
平成30年度 パン・炊飯、麵委託加工工場衛生管理講習会	P3
平成30年度 学校給食用米粉パン品質審査会	P3
平成30年度 普及充実事業・食育推進事業	
学校給食調理教室	P4
佐渡市調理講習会	P4
平成30年度 学校給食調理コンクール	P5
新潟県学校給食会 物資委員会から	P5
新設「見附市学校給食センター」の紹介	P6
佐渡市の学校給食(新潟県の学校給食16)	P7
高田特別支援学校の取組	P8
食の豆知識Q&A	P8

平成30年12月7日

(編集・発行)

公益財団法人 新潟県学校給食会

●〒950-1101 新潟市西区山田2310番地21  
●TEL.025-267-4126 ●FAX.025-267-4130  
●URL <http://www.n-kenkyu.or.jp>  
●E-mail soumuka@n-kenkyu.or.jp



## 白新おとな食堂

公益財団法人 新潟県学校給食会 理事  
(新潟県中学校長会長 新潟市立白新中学校長) 濱中 力也

夏季休業中の一コマ。当校の養護教諭が、研修の合間を縫って山形県名物の芋煮を調理室で作り、職員に振る舞った。大好評であった。白新おとな食堂の始まりである。そして第2弾、料理長を名乗り出た校長は、軽装で近くのスーパーに出かけた。メニューはスペイシービーフカレー。たまたまスーパーに居合わせた保護者は、校長がキャンプに行くと思ったらしい。職員に配られた白新おとな食堂のチラシ第2弾に校長の自信がのぞく。「僕のカレーを食べたら、あまりのうまいにひっくり返る!」かくして、調理室には忖度の職員がピーラーをもって集まった。

ところで最近、「子ども食堂」に関連した報道や記事をよく目にする。当校区でも新潟青陵大と新潟県立大の学生が中心となって運営する「そらいろ子ども食堂」が定期的に開催されている。「子ども食堂」が対象とする子どもたちは、必ずしも貧困家庭に限らず、比較的ゆるやかに受け入れ、地域の方々も含め居場所としての機能をもつ場合も多い様子である。多くは月に数回などの頻度で、無償か廉価で食事を提供したり、

# にいがた 学校給食 だより

交流活動を行ったりしている。実施主体は学生やNPO、企業と様々である。

全国には2000ヵ所をこえる「子ども食堂」が存在しているという。一方で生活保護基準の引き下げが閣議決定され、生活保護費が減額された家庭の実態もある。こうした状況の中、学校給食の意味や役割がますます重要になってくると感じている。

さて、夏季休業中に行われた当校区の小中合同同和教育研修会を終え、廊下に出た小学校教員は思わずつぶやいた。「あっ、カレーだ。」スペイシービーフカレーの匂いが廊下に充満していた。その後、研修会の講師を囲んで白新おとな食堂第2弾がオープンした。職員から「辛いけどうまい」が連発されるので、校長は「当然!」と思いつつも少し赤面した。それは調理の後半は料理長でなく、調理員が行ってくれたからだ。大きく切られた具材がいつものように型崩れせず絶妙に仕上がっていった。美味しい給食に感謝の日々である。



# 新潟県学校給食フェア2018

平成30年8月9日(木)に新潟市産業振興センターにおいて、「～豊かな心 健康ながら育てよう学校給食で!～」と題し学校給食フェア2018を開催致しました。

昨年同様、学校給食関係者をはじめ、学校関係者、県・市町村教育委員会、PTA、将来の栄養士を目指す学生等、多くの皆様にご来場いただきました。

当会の作成した冊子『にいがたパックン2017』で特集致しました東日本の郷土料理レシピを掲示しました。青森県(けの汁)・長野県(山賊焼き)の郷土料理は実際にご来場の皆様へ提供し、大変好評を博しました。



東日本の郷土料理の掲示



青森県・長野県の郷土料理(けの汁・山賊焼き)



給食関係者の最关心事であるアレルギーに関しては、当会のアレルギー対応への取り組みの他、現在取り扱っている様々なアレルギー対応商品を展示し注目を集めました。

今年度も100社を超えるメーカー様に出展頂き、ご来場の皆様には定番商品や新商品への貴重なご意見を賜りました。



講演会の様子

食育講演会では、フリーアナウンサー 伊勢みづほ様をお招きし「病が教えてくれたこと～楽しく考えよく食べる！行ってみずほの生きる道～」という演題で講演して頂きました。ご自身のがん体験を元にした、健康と食、生き方についての幅広いお話は皆様の関心も高く、多くの聴講者から感動したとの声を頂戴しました。

今後とも学校給食フェア・食育講演会で寄せられたご意見・ご要望を基に、県内学校給食の一層の充実発展に取組んで参ります。

講師 伊勢 みづほ 様



# 平成30年度 基本物資の品質向上、安全・安心への取組

## 平成30年度 学校給食用米粉パン技術講習会

新潟県農林水産部食品・流通課及び新潟県パン協同組合と連携し、学校給食用米粉パンの品質向上を図るため、平成30年7月30日(月)に開催しました。

当日は、米粉パン製造委託工場22工場の製造

技術者を対象に、美味しい米粉パン製造のための実技講習(講師:県パン協同組合山田理事長(東洋製パン(株)代表取締役)及び新潟県農業総合研究所本間専門研究員を講師として、演題「米粉パンの硬化抑制について」の講義が行われました。



実技講習の様子



講義の様子



## 平成30年度 パン・炊飯、麺委託加工工場衛生管理講習会

学校給食における食中毒及び異物混入事故防止のため、委託加工工場の衛生管理の徹底を図ることを目的とした衛生管理講習会を毎年実施しており、今年は、平成30年7月30日(月)(パン・炊飯委託加工工場29工場対象)及び8月22日(水)(麺委託加工工場10工場対象)に開催しました。

当日は、新潟市保健所食の安全推進課担当職員、新潟県学校給食麺協同組合役員を講師として、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について」の講義が行われ、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実践についての具体的な指導がありました。

また、当会基本物資担当者が、委託加工工場におけるクレーム発生状況及び実地衛生管理指導調査結果等について報告を行いました。



講義の様子

## 平成30年度 学校給食用米粉パン品質審査会

新潟県農林水産部食品・流通課及び新潟県パン協同組合と連携し、学校給食用米粉パンの品質向上を図るため、平成30年10月16日(火)に開催しました。

当日は、7名の審査委員が、パン委託加工工場が製造した米粉パンを外観、内相、食味の3項目に

について審査を行ないました。

今年度の審査結果については、A、B判定工場数は23工場中14工場でした。なお、C判定9工場に対しては、個別技術指導を実施し、より一層の品質向上に努めています。(※審査会は当会ホームページで案内しております)



# 平成30年度 普及充実事業・食育推進事業

## 学校給食調理教室

学校給食を通じた地場産物の活用の推進と食事内容を安全で豊かなものにするため、学校給食従事者等の調理技術及び衛生管理に関する技術の習得と資質の向上を図ることを目的とし、新潟県教育委員会・新潟市教育委員会(後援)並びに新潟県学校

栄養士協議会(共催)の協力をいただき、7月31日(火)、8月3日(金)に新潟市食育花育センター(新潟市中央区)を会場に「学校給食調理教室」を開催しました。

### 7月31日 第146回 調理教室

調理実習 講師 理研ビタミン㈱ 中野 淳史 様  
食にまつわる講義 講師 理研ビタミン㈱ 大場 加奈子 様  
衛生管理講習 講師 胎内市立黒川小学校 栄養教諭 渡邊 暢子 様



中野 淳史 様



大場 加奈子 様



渡邊 暢子 様



実習した料理

### 8月3日 第147回 調理教室

調理実習 講師 ヤマサ醤油㈱ 星川 知津子 様  
食にまつわる講義 講師 ヤマサ醤油㈱ 小澤 嶽 様  
衛生管理講習 講師 阿賀町立津川小学校 栄養教諭 鈴木 敏美 様



星川 知津子 様



小澤 嶽 様



鈴木 敏美 様



実習した料理

## 佐渡市調理講習会

学校給食を通じた地場産物の活用と食事内容を魅力的に豊かなものにするため、調理講習会を開催し、調理技術の習得と資質の向上を図ることを目的として、佐渡市教育委員会の後援をいただき、7月27日(金)に畠野母子健康センター(佐渡市畠野甲)

を会場に調理講習会を開催しました。

調理実習・講義の講師に管理栄養士、防災士、日本災害食学会災害食専門員の今泉 マユ子 様をお迎えし、ご指導いただきました。



実習した料理



今泉 マユ子 様



講義の様子

# 平成30年度 学校給食調理コンクール

8月1日(水)、新潟県教育委員会と当会主催で、新潟市食育花育センターを会場に「平成30年度学校給食調理コンクール」を開催しました。

今年度は「給食から発信する地域の魅力」を献立のテーマとして、食育の観点からの献立説明、衛生管理に基づいた調理状況、児童生徒の嗜好に配慮した献立内容等を審査のうえ、最優秀賞1チーム、優秀賞2チーム、優良賞6チームが表彰されました。



最優秀賞 上越市チーム

**最優秀賞** 【上越市】  
上越市チーム  
**輝く!発酵のまち上越 味めぐりランチ**

- ごはん
- めざすのフライ 甘酒トマトソース
- なますかぼちやの梅みそ和え
- 発酵のまちの夏のつべ
- 善兵衛さんのワインゼリー
- 牛乳

**優秀賞** 【長岡市】  
長岡開府400年記念 Bチーム  
**江戸から平成そして次の100年へ受け継ごう宮内の味**

- ごはん
- フエヌホウアゲ
- 梅和え
- びっくり肉団子と長岡野菜の味噌汁
- 左近の桃ゼリー
- 牛乳

**優秀賞** 【津南町】  
チーム つなっぺ  
**津南のごっつおがひょっこり飯(はん)**

- ごはん
- アスパラとなんぽーくの梅チーズ焼き
- 雪の恵みサラダ
- 津南の夏けんちん
- トマトdeポンチ
- 牛乳

**優良賞** 【長岡市】  
長岡開府400年記念 Aチーム  
**中之島てんこ盛り元気御膳**

- ごはん
- れんこん重ね焼き塩あんかけ
- 中之島とろろ元気サラダ
- 本汁(赤七白三仕立て)
- あずきれんこんゼリー
- 牛乳

**優良賞** 【三条市】  
チーム大崎学園  
**カルカル☆減る塩ご膳**

- 七分づきごはん
- 下田ポークと車軸のひこぜん風味
- 梅えカルシウムサラダ
- 三条のめぐみ汁
- 梨
- 牛乳

**優良賞** 【新発田市】  
あやめチーム  
**「助太刀いたす!」安兵衛の絆ランチ**

- ごはん
- 押し麩のしばたのギュギュっと詰め
- 助太刀アスパラ・梅マヨ添え
- 夏のこもん
- きらきらゼリー
- 牛乳

**優良賞** 【村上市】  
チームおしゃぎり  
**むむm お宝御膳**

- ごはん
- こうぐりのカレー揚げ
- 豆のごっつお和え
- 夏の大河
- 枝豆
- 牛乳

**優良賞** 【糸魚川市】  
ひすい(E)-girls  
**ジオの海山宝庫たっぷり給食!**

- ごはん
- 翠鶴(みどり)のひすい花しゅうまい
- ジオの恵みサラダ
- 親不知もずくのスープ
- ひすいのきらきらゼリー
- 牛乳

**優良賞** 【新潟市】  
チーム新潟聾  
**新潟のおいしいもの発見!夏野菜たっぷりランチ**

- 枝豆ごはん
- 夏野菜のミートグラタン
- 甘酢和え
- 夏の豚汁
- 牛乳

## 新潟県学校給食会 物資委員会から

物資委員会 委員長  
新潟市立中野山小学校 栄養教諭

安齊 香織

去る8月21日、平成30年度物資委員と県学校給食会職員の方々とで、全農パールライス株式会社様(新潟市)、株式会社堀川様(北蒲原郡聖籠町)の工場視察を行いました。

最初に伺った全農パールライス株式会社様の精米工場はイメージしていた精米工場とは違い、非常にクリーンな環境でした。日本ではまだ3ヶ所しかないという最新鋭の設備で、ほとんどの工程を機械で行っており、効率化を図るだけでなく、衛生的に扱い、温度湿度管理によって品質を維持し、異物



全農パールライス(株)



(株)堀川

混入のリスク軽減を図っているとのことでした。今後も安心して使用させていただけるものと実感いたしました。

次に伺った株式会社堀川様本社工場ではちくわ、かに風味かまぼこ、かまぼこの製造工程を見学させていただきました。また、食物アレルギーに配慮した卵・小麦・乳を使用しない製品作りの取組について説明をしていただきました。製品として完成するまでには、試行錯誤を繰り返しながらの開発であったことをお聞きしました。食物アレルギーに配慮した食品が増えており、学校給食でも除去をせずに対応食品を使うことで給食を提供できる機会が増えています。このように製品を生み出してくれる企業が増えることを切に願うとともに、取り組んでくださっていることに感謝いたしました。

普段は商品となったものしか手に取ることができませんが、このように工場内を視察させていただく機会を得て、見えない部分の配慮や取組を知ることができました。大変有意義な研修となりました。

# 新設「見附市学校給食センター」の紹介

## 施設紹介〈見附市学校給食センターの概要〉

所在地 見附市下鳥町向甲133

稼働開始日 平成30年8月27日

敷地面積 6,550m<sup>2</sup>

建築面積 2908.95m<sup>2</sup>

構造 鉄骨造2階建

調理能力 最大3,800食

総事業費 1,926,337千円



新規導入した炊飯施設



食品加工専用スペース

給食数(5月1日現在)

区分	校数	食数 (教職員含む)
小学校	8	2,068
中学校	4	1,063
特別支援学校	1	96
合計	13	3,227

給食センター職員

所長(教育総務課長兼務)	1名
次長(教育総務課長補佐兼務)	1名
副主幹兼係長	1名
主任	1名
栄養教諭・学校栄養士	4名
調理員(委託)	30名
配送員(委託)	5名

給食形態 週5日の完全給食(米飯週4回)

一食単価 学校280円 中学校324円

見附市学校給食センターは、昭和55年から37年に渡り稼働してきた旧学校給食センターと小学校1校、中学校2校の自校給食を統合し新設され、2学期より給食の提供を開始しました。

新給食センターでは旧施設ではなかったアレルギー専用調理室や炊飯施設を導入したほか、周辺住民への影響を軽減するための遮音フェンスや光触媒による脱臭装置などの整備も併せて行いました。

また、見附市学校給食センターの一番大きな特徴として全国初となる公民連携による施設の有効活用を可能とする施設整備があげられます。

従来の給食センターの稼働は1日5時間・年間200日程度ですが、見附市学校給食センターでは調理業者が余剰時間に給食調理機器を活用し、自社食品の製造を行うことを可能とする施設を備えています。見附市はこの有効活用により得た使用料を学校施設整備に充当し、市の財政負担の軽減を図る予定ですが、あくまでも学校給食がメインの施設ですので、安全でおいしい学校給食の提供を第一に考えながら、現在、調理業者と実施に向けて細かい調整を進めているところです。



見附市学校給食センター

県内市町村の取組

新潟県の  
学校給食

No.16

# 佐渡市の学校給食

佐渡市



金北山とおけさ丸

## 1 佐渡市の学校給食の提供方法

- 自校方式:中学校2校(小中連携校1校、親子方式1校)

- 共同調理場方式:7箇所

(小学校20校、中学校11校、特別支援学校1校、  
中等教育学校1校、幼稚園2園)

合計で1日約4,300食の給食を提供しています。



佐渡市教育委員会あいさつ運動キャラクター ペコリ

特別  
天然記念物  
トキ



## 2 佐渡市の給食の特徴

佐渡市では「地産池消を通して、佐渡の味・よさがわかり、佐渡が好きな子どもになる。」を目標に、各調理場栄養教諭等が工夫して地場産食材を給食に取り入れています。年9回実施している“佐渡イチオシ食材”は、食べものや生産に関わる人々への感謝の気持ちを育み、郷土愛を養うことを目的としています。各調理場の栄養教諭等が班に分かれ生産者への取材やおたよりの作成をしています。

### 学校給食米

「佐渡市認証米 朱鷺と暮らす郷米」を100%使用しています。

### 米粉パン

「佐渡市認証米 朱鷺と暮らす郷米」の米粉を使用した米粉パンを年約27回使用しています。



イチオシあたより(ブリ)

平成20年にトキの放鳥をスタートさせてから  
10年が経過し、佐渡市では今年度  
「佐渡トキ野生復帰10周年記念式典」を開催しました。  
トキの特徴的な羽の色を、ごはんとサラダとゼリーで  
あらわしました。



### トキ野生復帰 10周年記念メニュー

- とき色ごはん  
(佐渡産赤米入りごはん)
- 牛乳  
• さんまの塩焼き
- とき色サラダ  
(オーロラソースのサラダ)
- 油揚げのみそ汁
- とき色ゼリー(ピーチゼリー)

## 3 地産地消の推進

佐渡市では第2次佐渡市地産池消推進計画に基づき地場産農林水産物の使用を推進しています。平成31年の学校給食の目標を、佐渡産野菜使用率30.0%、佐渡産水産物使用率30.0%としており、学校給食で使用する農林水産物は地場のものを積極的に使用しています。また、地域に伝わる郷土料理を積極的に取り入れ、伝統的な食文化を次世代に伝える取り組みをしています。

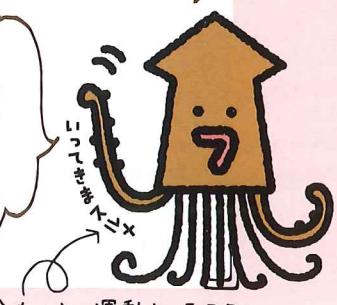


特別天然記念物  
トキをデザインした牛乳。  
子どもたちにも大人気!!

(郷土料理)  
煮しめ



ときパック牛乳



佐渡市教育委員会あいさつ運動キャラクター

# 高田特別支援学校の取組

新潟県立高田特別支援学校 栄養教諭 丸田 雪江

高田特別支援学校は、小・中・高等部の児童生徒に、委託業者工場で調理した給食を提供しています。給食はクラスごとに教室で配膳するので、全員が身支度をして給食当番の仕事をがんばっています。寄宿舎では、朝食と夕食を舎内の厨房で調理して提供しています。

主に知的障害の児童生徒が在籍していますが、重複して様々な障害や疾病のある子もいます。咀嚼や嚥下の難しい子も多いので、一般校の給食よりも野菜は柔らかめにゆで、汁物の具は小さめに切るなどの配慮をしています。他に刻み食やおかゆなどの対応もしています。



盛り付けまかせて!



米粉パン大好き!



おさかなかわいい!

給食が大好きな子どもたちのために、毎月テーマに沿った献立を提供しています。9月は、「新潟県産食材を味わおう」というテーマで、県内でとれた食材を取り入れました。給食会からお借りした本物そっくりのハタハタの模型と自作の教材を持って教室を回り、説明することで、食材への興味を高められるようにしました。また、初めて食べる物、苦手な物でもがんばって食べられるよう、食べやすい味付けを工夫しました。

これからも子どもたちが「おいしい!」と喜んでくれるよう、努力していきたいと思います。



## 食の豆知識 関連編 Q & A

### 学校給食実施基準の一部改正について

**Q** 学校給食実施基準が一部改正されましたが、どのようなポイントがあるのでしょうか?

**A** 今回の学校給食実施基準は、日本人の食事摂取基準(2015年版)を元に、各栄養素の基準値を食事摂取基準が定めた目標量または推奨量の1/3とすることを基本にしています。しかし、推定エネルギー必要量や各栄養素の目標量、推奨量から朝食・夕食・間食からの摂取量を除算

した、昼食分として残った摂取量(昼食必要摂取量)において不足又は摂取過剰が考えられる場合は、昼食必要摂取量の中央値程度を学校給食で摂取することとして、基準値が設定されました。

**Q** 今回の改正でナトリウム(食塩相当量)の基準値が厳格化されました、根拠は何でしょうか?

**A** 日本人の食事摂取基準(2015年版)からの目標量の厳格化に伴うものです。ただし、ナトリウム(食塩相当量)の昼食必要摂取量は、小学生で0.1g未満、中学生で0.2g未満と献立作成上味付けが困難な値となることから、食事摂取基準の目標量の1/3未満を基準値とする

こととしました。しかし、平成26年度の小学生・中学生を対象とした調査では、男女ともにほぼ全員が目標量を超えた食塩相当量を摂取しており、学校給食における適切な対応に加えて家庭においても減塩が重要であり、さらに学校給食を活用した食に関する指導の充実が求められます。

### 児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

※ が改正箇所

区分	基準値			
	児童(6歳~7歳) の場合	児童(8歳~9歳) の場合	児童(10歳~11歳) の場合	生徒(12歳~14歳) の場合
エネルギー(kcal)	530	650	780	830
たんぱく質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13%~20%			
脂質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20%~30%			
ナトリウム(食塩相当量)(g)	2未満	2未満	2.5未満	2.5未満
カルシウム(mg)	290	350	360	450
マグネシウム(mg)	40	50	70	120
鉄(mg)	2.5	3	4	4
ビタミンA(μgRAE)	170	200	240	300
ビタミンB1(mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB2(mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC(mg)	20	20	25	30
食物繊維(g)	4以上	5以上	5以上	6.5以上

(注) 1. 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについても示した摂取について配慮すること。  
亜鉛…児童(6歳~7歳)2mg、児童(8歳~9歳)2mg、児童(10歳~11歳)2mg、生徒(12歳~14歳)3mg

2. この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。  
3. 献立の作成に当たっては、多様な食品を適切に組み合わせるよう配慮すること。

学校給食実施基準施行通知 30文科初第643号  
平成30年7月31日より引用

〔新潟県立大学 人間生活学部 健康栄養学科〕