

豊かな心 健康なからだ 育てよう学校給食で!

# にいがた 学校給食 だより

Vol.20

令和元年12月27日



公益財団法人新潟県学校給食会は「いじめ見逃しぜロ県民運動」を応援しています

## INDEX

- P2 新潟県教育庁保健体育課長からのあいさつ  
P3 令和元年度 学校給食普及充実事業・食育推進事業  
    新潟県学校給食フェア2019  
    学校給食調理コンクール  
P4 佐渡市調理講習会  
    学校給食料理講習会  
    学校給食親子見学会  
P5 胎内市の学校給食（新潟県の学校給食19）  
P6 令和元年度 基本物資の品質向上、安全・安心への取組  
    学校給食用米粉パン技術講習会  
    パン・炊飯、麺委託加工工場衛生管理講習会  
    学校給食用米粉パン品質審査会  
P7 学校給食用米粉めん品質評価会議  
    学校給食用基本物資減塩化の取り組みについて  
P8 新潟県学校給食会 物資委員会から  
P8 食の豆知識Q&A



〈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](mailto:soumuka@n-kenkyu.or.jp)

# 学校における食育の推進について

新潟県教育庁保健体育課長 灰野 正宏

本年度より新潟県教育庁保健体育課長を務めています。どうぞよろしくお願ひいたします。

本県の児童生徒が、新潟県教育振興基本計画にありますように、「ふるさとへの愛と誇りを胸に、夢や希望を持って粘り強く挑戦し、未来を切り拓いていける、たくましいひと」として成長できるよう、関係の皆様と一緒に取り組んでまいりたいと思います。

新潟県学校給食会をはじめ学校給食関係者の皆様におかれましては、日頃より児童生徒の心身の健全な発達のため、安全・安心かつ安定的な学校給食用物資の提供及び食育の推進に御尽力いただき、厚く御礼申し上げます。

学校給食は児童生徒が「食」に関する正しい知識を身につけ、将来にわたって健全な食生活を実践するための基礎を培う「食育の場」として、重要な役割を担っています。

また、学校が家庭・地域・生産者等と連携し、食に関する指導を行うことは、児童生徒の健やかな心身をはぐくむとともに、地域における自然の恵みや食に関わる人々の様々な活動に感謝し、理解を深め、郷土愛を育むことにもつながります。

今年は、第34回国民文化祭・にいがた2019、第19回全国障害者芸術・文化祭新潟大会が開催されました。

8月には本大会の記念行事として貴会と共に「給食を通じて広げよう！世界に誇れる郷土の食文化」をテーマに調理コンクールを実施しました。さらに、10月には最優秀賞の献立を県庁内の飲食店で提供することができました。1日限りでしたが大盛況で、学校給食への理解を深める良い機会となり、貴会から御提供いただいた牛乳も給食を懷かしむアイテムとしての役割を果たしました。

11月には、特別連携事業として「おいしいね私たちの和食給食」をテーマとした給食を県内の学校が提供するなど、「和食」文化を次世代に継承する取組も実施されました。

学校給食の提供にあたっては、「安全・安心」が不可欠であることは、御承知のとおりです。

食物アレルギー、食中毒や異物混入などの事故の未然防止には、学校給食関係者一人ひとりが正しい知識を持ち、組織全体で取り組むことや関係者間で情報を共有し連携して対応することが重要です。

県教育委員会としましては、今後も皆様と一緒に連携を図り、学校における食育の推進と学校給食の充実に取り組んでまいりますので、皆様の更なる御支援・御協力をお願いいたします。



## 新潟県庁で最優秀賞のメニューが提供されました。

令和元年10月29日(火)に新潟県教育庁保健体育課主催にて、新潟県庁内の喫茶店で最優秀賞メニュー『いとしげな女池(新潟市)』(ごはん・ねぎっこのかつ・日本海の夕日色トマトたれかつ・いそびたし・謎のいとこ煮・牛乳)の提供が1日限定で行われました。



# 令和元年度 学校給食普及充実事業・食育推進事業

## 新潟県学校給食フェア2019

令和元年8月8日(木)に新潟市産業振興センターにおいて、学校給食フェア2019を開催致しました。

当会では現在、新潟県パン協同組合、新潟県学校給食麺協同組合の協力のもと学校給食基本物資のパン・麺における減塩化を検討しております。今回は 減塩パン・無塩米粉めんを試作し実際に味わって頂きました。会場には長蛇の列が出来、ご来場の皆様からの非常に高い関心とご好評を頂きました。



講師 竹下 和男 様



減塩パン・無塩米粉めんの試食

食育講演会では、「子どもが作る”弁当の日”」提唱者であります竹下 和男 様をお招きし、「子どもを台所に立たせよう」と題してご講演頂きました。幼少期からの食育の重要性についての幅広いお話を頂き、多くの聴講者から涙した、感動したとの声を頂戴しました。

## 学校給食調理コンクール

8月1日(木)、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「第34回国民文化祭・にいがた2019、第19回全国障害者芸術・文化祭にいがた大会開催記念」学校給食調理コンクールを開催しました。

今年度は「給食を通じて広げよう！世界に誇れる郷土の食文化」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5チームが表彰されました。



最優秀賞 いとしげな女池(新潟市)



【新潟市】いとしげな女池  
西と東と世界が出会うまち  
未来に伝えたいにいがた給食

- ごはん
- 日本海の夕日色トマトたれかつ
- いそびたし
- ねぎっこのかつ
- 謎のいとこ煮
- 牛乳



最優秀賞 小千谷の食と歴史探検ランチ

【小千谷市】チーム小千谷  
小千谷の食と歴史探検ランチ

- ごはん
- 鶴のせんべい揚げけんさんソース
- 雪国小千谷のつけもんごつお
- 布海苔汁
- 泳ぐ宝石豆乳寒天
- 牛乳



【妙高市】さくりんす  
ぐるり妙高 ふるさと味めぐりランチ

- ごはん
- 鮭のうまトマソースかけ
- 白雪ハリハリのカリポリ和え
- ようごの夏のっか
- ブルーベリーミルクゼリー
- 牛乳



【新潟市】ちゃんめーず  
西区のおいしいものランチ

【新潟市】ちゃんめーず  
西区のおいしいものランチ

- ごはん
- いもじエンヌと枝豆のカラフルがらめ
- 花野菜サラダ
- 大根と小松菜のみそ汁
- すいか
- 牛乳



【長岡市】チーム長岡江陽  
うんめえ長岡野菜に会おうランチ

- ごはん
- 巾着なすのピリっと巻き
- カラフル花火サラダ
- 長岡夏のっか
- 肴豆プリン
- 牛乳



【柏崎市】チームえちごん  
柏崎の山・海・里のお宝ランチ

【柏崎市】チームえちごん  
柏崎の山・海・里のお宝ランチ

- ごはん
- 海の幸「鮭の彩りがんも」
- 里の恵み「糸うりの黄金サラダ」
- 山の贈り物「ぜんまいと旬野菜の煮しめ」
- 牛乳



【五泉市】チーム サンク フォンティース  
ふるさと五泉の宝箱

- ごはん
- 能代鮭の紅葉焼き
- 五泉美人サラダ
- 県乙女の白生地汁
- 橋田のキウイフルーツ
- 牛乳



【田上町】田上レンジャー  
田上レンジャー!みんな集結ランチ

【田上町】田上レンジャー  
田上レンジャー!みんな集結ランチ

- ごはん
- うめえあんかけ茶わん蒸し
- 干したけのこの彩りきんぴら
- 田上町の夏豚汁
- 白桃コンポート
- 牛乳

## 佐渡市調理講習会

学校給食を通し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、栄養教諭、学校栄養職員及び調理員を対象に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、令和元年7月26日(金)に

あいぽーと佐渡を会場に調理講習会を開催しました。

調理実習・講義の講師に株式会社イーフード代表、各国・郷土料理研究家の青木 ゆり子 様をお迎えし、ご指導いただきました。



青木 ゆり子 様



調理の様子



講義の様子



実習した料理

## 学校給食料理講習会

学校給食の普及充実並びに食育の推進に資するための一環として、栄養教諭、学校栄養職員を対象に、一流の料理そのものに触れる機会を設け、一流料理人の調理技術やお話を触れる機会を通して、食に関する知識の向上、食材の選択、調理方法の工夫等について理解し、多様な献立の工夫を図り、学校給食の普及・充実並びに食育の推進を支援すること

を目的とし、新潟県教育委員会、新潟市教育委員会、新潟県学校栄養士協議会の後援をいただき、7月30日(火)に新潟市食育花育センターを会場に学校給食料理講習会を開催しました。

講師に料亭一�本店 総料理長 村松 寛喜 様をお迎えし、ご指導いただきました。



村松 寛喜 様



調理の様子



講義の様子



実習した料理

## 学校給食親子見学会

当会では8月2日(金)に、県内小学校4年生～6年生とその保護者を対象とした「学校給食親子見学会」を開催し、15組32名のご家族に参加いただきました。

夏休みを利用して、学校給食に関する牛乳工場や、精米加工工場等を親子で見学し、学校給食を楽しく知つてもらうため企画しました。

当日はみんなでバター作りも体験しました。

最新鋭の精米機も見学しました。

学校給食用物資を扱う、冷凍庫等を見学していただきました。



塙田牛乳(株)様



全農パールライス(株)様



新潟県学校給食会



# 胎内市の学校給食

1

## 学校給食の提供方法

- 自校方式: 小学校1校、中学校1校
- センター方式: 1ヶ所(受配校小学校4校、中学校3校)
- ※令和2年度から、自校式調理場を廃止し センター方式へ移行予定です。



給食センター見学の様子



チューリップフェスティバル



チューリップ

2

## 胎内市の給食の特徴

### 【地場産物の使用】

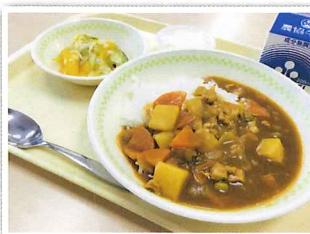
給食では100%胎内市産のコシヒカリを使っています。一般のお米と比べると高価なため、JA胎内市と市で補助をしています。

胎内市ではお米以外にも、ねぎや人参、さつまいもなどたくさんの地場産物がとれます。地元の青果物組合、直売所等と連携し、地場産物の積極的な使用に努めています。



### 【米粉の日】

胎内市は、平成10年11月17日に日本で初めて微細米粉製造専用工場が竣工し、米粉の製造・普及にいち早く取り組んできた「微細米粉発祥の地」です。市民の地域への誇りや郷土愛を育み、地域産業の振興を図ることを目的として、平成29年6月に「胎内市米粉の普及促進に関する条例」を定めました。毎月4日の「米粉の日」、11月17日の「微細米粉発祥記念日」には、米粉を使った料理を提供しています。米粉カレーや米粉蒸しパンのほか、揚げ衣や汁のとろみづけにも使用しています。



米粉カレー



米粉蒸しパン

3

## 食育の推進

毎月19日の食育の日は、今年度は「減塩」をテーマに市内統一献立を提供しています。「だし」をきかせたり、旬の食材を取り入れ、少ない塩分でおいしく食べられる給食を提供しています。



### 7月「食育の日」

- ごはん
- 牛乳
- 胎内市産阿賀北ポークのバーベキュー焼き
- きゅうりの風味漬け
- かぼちゃのみそ汁

# 令和元年度 基本物資の品質向上、安全・安心への取組

## 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、令和元年7月29日(月)に開催しました。

当日は、米粉パン製造委託工場18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:新潟県パン協同組合山田理事長)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「パン製造における食塩の必要性について」の講義が行われました。



講義の様子



実技講習の様子



## 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、7月29日(月)(パン・炊飯委託加工工場25工場対象)及び8月23日(金)(麺委託加工工場9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齊藤主幹、新潟県学校給食麺協同組合大島理事長を講師として、「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重大事故防止等について報告を行いました。



講義の様子

## 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、10月24日(木)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20工場中16工場でした。なお、C判定4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)



審査会の様子



審査用米粉パン

## 学校給食用米粉めん品質評価会議

新潟県農林水産部食品・流通課及び新潟県学校給食麺協同組合と連携し、学校給食用米粉めんの品質確認及び一層の品質向上を図ることを目的として、令和元年12月16日(月)に開催しました。

当日は、学校給食関係者11名でめん委託加工工場が製造した米粉めんを外観、食感、食味の3項目について評価を行ないました。

評価結果については、8工場中、全工場がA評価でした。昨年同様、全工場が高い評価を得ることができました。



品質評価会議の様子



品質評価会議の様子



品質評価会議用米粉めん

今後も、米粉めんのより一層の品質向上について努めてまいります。

(※評価会議は当会ホームページで案内しております)



品質評価会議用米粉めん

## 学校給食用基本物資減塩化の取り組みについて

「学校給食摂取基準」の一部が改正となり、その中で、減塩化への対応が必要となっています。

現在、新潟県パン協同組合、新潟県学校給食麺協同組合の協力のもと学校給食基本物資のパン・麺における減塩化への検討を行っています。

小麦粉パンの食塩配合比率を1.8%から1.6%、米粉パンの食塩配合比率を2.0%から1.8%に変更し、小麦粉麺及び米粉めんは製造段階で食塩



### 10月開催米粉パン品質審査会

審査委員、物資委員の皆様に減塩小麦粉パンと減塩米粉パンをご試食していただきました。



8月開催学校給食フェア2019  
参会者の皆様に減塩パンと無塩めんを  
ご試食していただきました。

を使用せず対応することで来年度4月からの供給に向けて取り組んでいます。

8月の学校給食フェアでは参会者の皆様から減塩小麦粉パン、減塩米粉パン、無塩米粉めんをご試食いただきました。また、10月の米粉パン品質審査会、12月の米粉めん品質評価会議の同日に開催した減塩パン及び無塩麺の試食検討会で審査委員、物資委員の皆様にもご試食いただきました。

# 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

物資委員会の活動の一環として、第3回物資委員会(10月24日(木))と同日に開催された米粉パン品質審査会講評会に参加いたしました。導入当初に比べ米粉パンの品質が安定し、おいしい米粉パンを納入していただけるのも、このように客観的な評価を行うとともに、新潟県パン協同組合様の日頃からのご尽力があつてのことだと思います。

今回は減塩パン試食検討会も開催されました。減らすことばかりを考えてしまう塩ですが、パン製造にとっては必要不可欠なものであり、減塩は簡単なことではないことをお聞きしました。減塩量はわずかかもしれませんが、全体の減塩につながるのであれば大変ありがとうございますと感じました。

また、第4回物資委員会(12月16日(月))と同日に開催された米粉めん品質評価会議講評会は、合わせて減塩麺試食検討会を実施するとのことで初めて参加させていただきました。検討会では減塩ではなく無塩の米粉めん、ソフト麺を試食・検討しました。



米粉パン品質審査会講評会の様子

食べ比べると若干の違いを感じますが、現行のものと変わらずおいしくいただくことができました。新潟県学校給食麺協同組合様のご尽力に感謝いたします。

今年度の物資委員会では「減塩」をテーマに「にいがたパックン」の製作に取り組んでいます。日々頭を悩ませる食塩摂取について、こちらも少しでもお役に立つものがお届けできるよう取り組んで参ります。

## 食の豆知識 関連編

Trivia of a food Question and Answer

## Q & A



Q

『食に関する指導の手引(第二次改訂版)』改訂の目的とポイントを確認させてください。

A 平成31年3月に改訂された目的として、①学習指導要領等の改訂を踏まえる、②社会の大きな変化に伴う子どもの食を取り巻く状況の変化に対応する、③これら2点に基づきこれからの学校における食育の一層の推進を図る、が掲げられています。改訂のポイントは、右図で示され、学校の教育活動全体を通じた食育の視点から、栄養教諭の役割も明示されました。今後ますます、職業倫理に基づいた栄養教諭の専門性が求められていきます。

[新潟県立大学]

### 改訂のポイント

- 1 食に関する資質・能力を踏まえた指導の目標の明示 現代的な諸課題に対応して求められる食に関する資質・能力や、学習指導要領における食育の位置付け・食に関する指導の目標を明示し、家庭、地域、学校相互間との連携の必要性を記載
- 2 「食に関する指導に係る全体計画」の作成の必要性と手順・内容 学校の「食に関する指導の目標」に基づいた食に関する指導に係る全体計画の作成の必要性と、全体計画作成の手順及び内容を記載
- 3 食に関する指導の内容の三体系と栄養教諭の役割 食に関する指導の内容を三体系化で示し、「教科等の時間における食に関する指導」「給食の時間における食に関する指導」「個別的な相談指導」における食に関する指導の内容や栄養教諭の役割を記載
- 4 食育の推進に対する評価の充実 成果指標(アウトカム)と活動指標(アウトプット)の両方を設定し、総合的な評価につなげる食育の評価の基本的な考え方と実施方法を示し、評価から改善までの記載を充実