

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.22

令和2年7月22日

contents

- P2 新潟県学校給食会 監事のあいさつ
- P3 令和2年度 役員体制のお知らせ
- P3 令和2年度 夏季行事中止のお知らせ
- P3 新潟県学校給食会 理事長のあいさつ
- P4 特別寄稿 脳内科医「脳の学校」代表 加藤俊徳 様
- P4 特別寄稿 料亭一ノ本店 総料理長 村松寛喜 様
- P5 特別寄稿 株式会社塚田牛乳 代表取締役社長 塚田正幸 様
- P5 特別寄稿 新潟県学校栄養士協議会 会長 玉村有里絵 様
- P6 新潟県学校給食会 令和2年度 事業計画概要
- P7 田上町の学校給食(新潟県の学校給食No.21)
- P8 食の豆知識Q&A
- P8 新潟県学校給食会からのお知らせ



〈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 <https://www.n-kenkyu.or.jp>
- E-mail soumuka@n-kenkyu.or.jp

いじめ見逃しゼロ県民運動



深めよう絆 にいがた県民会議

公益財団法人新潟県学校給食会は
「いじめ見逃しゼロ県民運動」を応援しています

「給食 すごい！」

公益財団法人 新潟県学校給食会 監事 大矢 益子
(元全国学校栄養士協議会 新潟県支部長)



先日生まれて初めて鍼灸に行き「膝裏、腰も当分大丈夫!でも油断しないこと」と言われ、長く食に関する仕事をしてきたお陰かな、と勝手に納得しました。

私の学校給食の歴史

●新採用の頃

ほとんど毎日わらじのように大きなコッペパン、倉庫の中はパンにつけるジャムなどが山積みで教頭先生がジャムをクラス別に数えるのを手伝ってくれたのですが、「足りませーん。」と子どもたちは取りに来ていました。単独方式ですから、大丈夫です。

●昭和50年前半

冷凍ごはん、ピラフのようなものが多かったです。大きい平窯(後に回転窯に取替)の上にザルをのせて蒸し、食缶に入れて教室へ運んでいました。

●50年半ばから

自校炊飯、炊飯窯が良くなってごはんがドーナツ状に柔らかごはん、教育委員会に炊きあがった柔らかいごはんを持って行き新しい窯の購入をお願いしました。

その後、多様な主食、主菜、副菜、デザートと昭和のあの頃には考えられない内容になっています。

突然休校になり、給食現場では年度末どうしているだろう。そして、続けて年度初めにもまたです。

年度末、年度初め世の中は新型コロナ拡大予防で自粛、学校は休校、家で昼食を用意することになり、スーパーでは売り切れになるもの、売れ残るもの、給食で使っている食材とは違う動きに見え、自粛中の食生活は今までと違うのではないか思いました。

新潟日報の記事
食と宗教

「食」は私たちの体の健康ばかりでなく心の健康に大きな作用を与える。

2019年度版食育白書のまとめ

20~30代4人に1人(25.8%)が朝食を抜くことが多い。20年度までに15%以下の目標に遠い。

小学6年生全く食べない、あまり食べない4.6%
中学3年生6.9%

学校が再開されて

学校給食は昼食としてお腹いっぱいにするだけでない、たくさんの役割があると思います。給食を目の前において

学校給食はたくさんの人たちのおかげで今こうして食べられてありがとうございます。と「いただきます」のあいさつをして食べていたのを思い出しました。

そんな感謝と今の自分に必要な食べ方は何かという知識が体と心の健康につながればいいな、と思います。



令和2年度の役員体制をお知らせします

理事 [9名]	評議員 [15名]
島村 文男(湯沢町教育委員会教育長) 中澤 毅(胎内市教育委員会教育長) 吉田 隆(新潟市立新潟小学校長) 佐藤 幹夫(上越市立城西中学校長) 伊藤 順子(五泉市教育委員会学校教育課長) 入山 八江(前公益社団法人新潟県栄養士会会長) 長谷川英一(新発田市農林水産課長) 理事長 轡田 勝祐 常務理事 丹 淳司	評議員会長 早川 義裕(上越市教育委員会教育長) 新任 近藤 喜祐(柏崎市教育委員会教育長) 遠藤 友春(村上市教育委員会教育長) 菅井 清美(新潟県消費者協会会長) 太田 優子(新潟県立大学准教授) 大矢 晃子(新潟市立西幼稚園長) 新任 吉井 純子(長岡市立脇野町小学校長) 浅見 博幸(新潟市立巻西中学校長) 新任 薄 一俊(新潟県立長岡明德高等学校長) 新任 宮田 青美(元教育庁保健体育課主任) 玉村有里絵(新潟県学校栄養士協議会会長) 新任 櫻井 孝明(南魚沼市塩沢学校給食センター長) 新任 渡辺 慎一(新潟県農林水産部食品・流通課長) 新任 吉村 祐一(新潟県教育庁保健体育課課長補佐) 大矢 正人(出雲崎町産業観光課長)
監事 [2名]	
関川紀美子(新発田市立藤塚小学校長) 新任 大矢 益子(元全国学校栄養士協議会新潟県支部長)	
会計監査人 [1名]	
山岸賢太郎(山岸公認会計士事務所長) 再任	

令和2年度の次の夏季行事を中止します

7月28日(火) <中止> 佐渡市調理講習会

8月4日(火) <中止> 学校給食調理コンクール

7月30日(木) <中止> 学校給食料理講習会

8月6日(木) <中止> 学校給食フェア2020及び食育講演会

8月3日(月) <中止> 学校給食親子見学会

理事長よりご挨拶申し上げます

皆さま、「いがた学校給食だよりVol.22」をお読みいただき有難うございます。本県学校給食や食育の話題、当会の情報などお伝えします。原稿や情報等を提供いただいた皆さまに御礼申し上げます。

さて、当会の3月～7月開催の評議員会、理事会は、新型コロナウイルス感染防止の観点で、書面決議の対応をいたしました。令和2年度事業計画・収支予算、令和元年度事業報告・収支決算報告および役員の選任等をご承認いただきました。学校給食事業を運営する上で、新型コロナウイルス感染状況の影響を大きく受けておりますが、関係の皆さまのご協力とご支援のおかげで、当会の業務は適正に進めることができている。感謝申し上げます。3点について、私から皆さまにご連絡いたします。

【令和2年度役員体制について】

退任された評議員および監事の皆さまの任期を引き継ぐ形で、6月の評議員会で選任され、評議員7人、監事1人が新たに就任され、会計監査人については再任されました。さらに、7月の評議員会で新たに、早川 義裕様が評議員会長に就任されたことをお知らせ申し上げます。上記の役員名簿をご紹介します。よろしく願い申し上げます。

【当会主催の令和2年度夏季行事の中止について】

新型コロナウイルス感染拡大防止の観点で、当会主催行事に参加される皆さまの健康および安全性を考慮し、上記の令和2年度夏季行事を中止することにしました。これらの行事はすべて、令和2年度事業計画に掲載しているものです。とても残念です。

なお、「新潟県学校給食フェア2020」の代わりに、今年度は、各食品メーカー様の理解と協力を得て、冊子「新潟県学校給食会 令和2年度秋・冬『おすすめ商品』」を編集します。本県学校給食関係者の皆さまに、別途送付いたします。皆さまの業務にぜひご活用ください。

【寄稿について】

当会監事の**大矢 益子**氏から巻頭の寄稿をいただきました。学校給食に長く携わり、当会の監事8年目となる大矢監事から、コロナ禍において、日々、学校給食業務でたいへんな思いをされている皆さまにエールを送っていただいています。さらに、各行事等でご協力いただいている、4人の皆さまから特別に寄稿いただきました。**加藤 俊徳**氏(加藤様には、「新潟県学校給食フェア2020」の「食育講演会」の講師を依頼していただきました)、**村松 寛喜**氏(村松様には、昨年度に引き続き「新潟県学校給食 料理講習会」の講師を依頼していただきました)、**塚田 正幸**氏(塚田様には、昨年度に引き続き、(株)塚田牛乳様における「新潟県学校給食 親子見学会」で、牛乳製造工場の見学や実習等の協力を依頼していただきました)、**玉村有里絵**氏(玉村様は今年度、新潟県学校栄養士協議会の会長に新たに就任されました)の皆さまです。

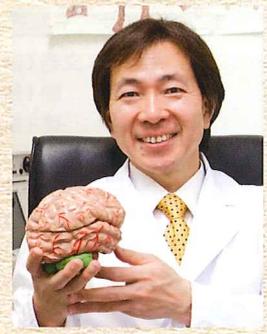
ご寄稿をいただいた5人の皆さまに感謝申し上げます。

結びに、今後とも、新潟県学校給食会に変わらぬご支援とご協力をお願い申し上げ、理事長の挨拶をいたします。

公益財団法人 新潟県学校給食会 理事長
轡田 勝祐

学校に行くことが楽しみになる理想の給食

脳内科医「脳の学校」代表 加藤 俊徳



実は、わたしには、学校の給食が、小中学校を通じて、1日の大きな鬼門でした。学校給食コンプレックスの私が、この場で率直なことを書いていいのか、しばらく悩み、家人にも相談すると、「そんなこと、絶対に書いてはダメ」と諭されました。

私は肉類が一切食べれないため、現在でも、肉抜き生活をしています。まず、育った我が家では肉を食べる習慣がありません。婿養子の父は大の肉好きで、母は何とか鼻をつまみながら月に1、2回肉料理を父だけに準備していました。妹も苦労したと聞いています。

ですから、学校に行きたい気持ちはやまやまなのですが、朝、給食のメニュー表を見て、気分が上がる日、下がる日が明瞭でした。肉のにおいがダメで、今でも吐き気を催します。肉類しか出ない日は、昼近くになって気分がブルーになりました。

給食の肉メニューを見て、どうやって肉を攻略するか、考えることが日課でした。おそらく、得意科目の数学より頭を使って考えていました。事実、高校進学は絶対に給食のない学校へと決めていました。医学生になると、肉料理が本当に必要なのか調べつくし、サプリメントなども、当時から摂取していました。私にとって、学校に行くことが楽しみになる理想の給食とは、魚料理と肉料理が選択できるメニューがあることです。飛行機の機内食のように、宗教や文化的嗜好性に配慮した選択できる給食が望まれます。

いずれにしても学校給食は、わたしの脳番地トレーニングでした。食は命です。さらに、学校給食が進歩することを願っています。

『自灯明の道』

料亭一ツ本店 総料理長 村松 寛喜



この歳月を振り返り見て、小さなお子さんを見ると、顔、動作、声が心地いいですね。飛んで跳ねて帰って来る昔と比べると、大変な差が有ると思います。

これも県内学校給食関係者の皆さんが日々、もっともつとつと言って知恵を絞り、情報をくみ取り、多くの皆さんにこまめに声をかけ、安心、安全、栄養を考え、そしておいしい笑顔の為に頑張ってきたからです。私くしの方こそ頭が下がる思いです。

食で人とのふれあいを喜び、食材豊かな新潟、これを学校給食にどんどん取り入れて活動して頂きたく思います。

日本料理は、日本の風土と社会で発達した料理という、四季感を大切にしている特徴があります。

私くしの思いと志を大事に伝えたい。

ことだまの国日本、美学を学び、この素晴らしき伝統ある文化の魂を学び続けて欲しいのです。

誇りを持って歩むのだ。

美学とは「育つ、成長、与え、実り、喜び」がある。

育つは、こんな風にと
言って母のごとく驥と成り。

成長とは、一つの事にくじけず、貫く覚悟です。

与えとは、自分が与えられた事柄の良し悪しを他の者に伝える役目という使命感が有ると思います。

実りとは、稲穂のごとく自然の最も美しい姿と思っております。

高ぶらず、そしてほほえみを持った豊かなふるまいが望まれます。仕事を持ち、家庭を持ち、愛を持って行動です。行動は黄金の山だ。

日本大好き、新潟大好きが喜びを生むのです。今は目の前のことを懸命に生きるということです。

好きなことば、「事を成すに有り」です。

「なつかしい学校給食」

株式会社塚田牛乳 代表取締役社長 塚田 正幸

私は昭和24年(1949年)生まれで前期高齢者世代です。生まれ育った新潟市中央区の小学校に入学した頃から給食がありました。内容は主食はコッペパンや食パンにマーガリン、時々うどんが出ました。おかずは数種類でしたが現在は食べることがないクジラ肉のベーコンもありました。飲み物には苦手な脱脂粉乳が必ず出ました。独特の臭いがあり味もおいしくなく、表面に薄く膜が張っていて飲むには相当の覚悟が必要で残す児童も多かった。小学校5～6年の頃から普通のビン牛乳(何と塚田牛乳でした)に替わりました。脱脂粉乳より格段においしい本来の牛乳で残す児童はいませんでした。

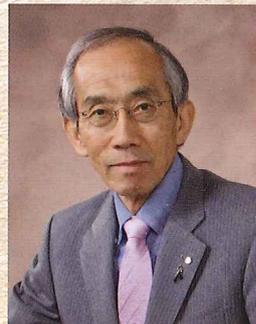
午前の授業が終わると皆は昼食を楽しみにしていた。今日の給食は何だろう、育ち盛りの時は空腹で食べるのが楽しみだった。だからパンやおかずの味はまあまあ(当時の率直な感想)でも、嫌いなニンジンが出ても残さず食べていた。

食事をしながらおしゃべりもしたが、男子は早く

食べ終えてグラウンドで遊ぶことが多かった。また、当時学校を休んだ児童にはパンを家まで届けていたのを覚えている。

時代は変わり、今の子供たちの給食のメニューを見たり、写真で見ると米飯が主食で時々パンや麺類が出ている。おかずの種類も多く、それぞれの地域の伝統料理や旬の料理が出たりデザートもおいしそうだ。自分たちの頃に比べるとメニューも格段に豊富で味も美味しそうで食生活が豊かになった今の子供達がうらやましい。

学校給食の目的は成長期の児童生徒の健康と体位向上に配慮した栄養バランスの取れた食事の提供であり、食べることで元気に生活が出来ることの大切さを知ってもらい、そして食べ物の材料を生産する人たちや調理する人たちに感謝をするとても重要な食育であると思う。



新潟県学校栄養士協議会から

新潟県学校栄養士協議会 会長 玉村 有里絵

このたび、津軽智子前会長の後任として会長を務めさせていただくことになりました。

今回の新型コロナウイルス感染症の流行に伴う学校の休校等では、給食提供の中止や学校再開後の発注変更で、給食食材の在庫を抱える業者や食材を廃棄せざるを得なくなった生産者の方々など、給食関係者には様々な問題が浮かび上がりました。

特に行き場のない食材の廃棄については、社会的関心も高く、心を痛めた方も多かったことと存じます。何か対策を講じたいと思いながら、その難しさには苦慮いたしました。それぞれの食品の特性に合わせて鮮度や保証期間に配慮しながら、各々の施設の需要に合わせて納品を行う、というのは

大変な作業です。今後、予測される第二波に備え、関係者と連携し、協力して新しい課題と向き合いたいと考えております。

公益財団法人新潟県学校給食会様におかれましては、共に安全な給食を作り上げるパートナーとして、これからもお力添えをお願い申し上げます。

「安心・安全な学校給食」の実現のため、私たちも研鑽を積んでまいります。今後とも、公益財団法人新潟県学校給食会様をはじめ、皆様方からの当協議会へのご理解とご協力をお願い申し上げ、就任の挨拶とさせていただきます。



公益財団法人 新潟県学校給食会 令和2年度 事業計画概要

1 事業方針

新潟県教育委員会をはじめ学校給食関係諸機関との緊密な連携を図りながら、次代を担う児童生徒の健全な発達に寄与するため、新潟県内すべての学校、幼稚園及び保育所等の社会福祉施設を対象に給食用物資の「安全・安心」、「安定供給」及び「普及充実・食育の推進」を目的とした事業を実施する。

2 事業期間

令和2年4月1日から令和3年3月31日まで

3 主たる事業概要

- (1) 学校給食の安全・安心を推進する事業
 - ① 検査等の実施
 - ② 基本物資(米飯・パン・麺)の委託加工工場への立入調査
 - ③ 衛生管理講習会の実施
 - ④ 衛生管理対策への対応
 - ⑤ 供給物資の安全性の確保
- (2) 学校給食用物資の安定供給に関する事業
 - ① 基本物資(米・パン・麺等)の安定供給
 - ② 一般物資の安定供給
- (3) 学校給食の普及充実・食育を推進する事業
 - ① 情報の提供
 - ア ホームページ
 - イ にいがたパッケン
 - ウ にいがた学校給食だより
 - エ KENKYUインフォメーション
 - オ おすすめ商品
 - ② 講習会・コンクール等の開催
 - ア 新潟県学校給食会 料理講習会
 - イ 学校給食施設親子見学会
 - ウ 新潟県学校給食調理コンクール
 - エ 米粉パン品質審査会・米粉めん品質評価会議
 - 米粉パンの技術講習会
 - ③ 食育講演会の実施
 - ④ 研修会等助成事業
 - ⑤ 給食・食育衛生管理関連機材等の貸与事業
 - ⑥ 県内農林水産物を活用した食品開発
 - ア 学校給食用食品の開発や地産地消食材の供給。
 - イ 地産地消食品及び食育関連食品を開発する。
 - ⑦ 米粉製品の利用に係る経費補助及び助成事業

(4) 学校給食設置者を支援する事業

- ① 安心安全な発注業務を支援する。
- ② 新潟県学校給食フェア2020を開催。
- ③ 牛乳代金の回収・支払い業務を代行。

● 令和2年度 収支予算書

令和2年4月1日から令和3年3月31日まで (単位:千円)

科目	当年度 (2年度)	前年度 (元年度)	増減
I 一般正味財産増減の部			
1 経常増減の部			
(1) 経常収益			
① 基本財産運用益	1	1	0
② 特定資産運用益	659	989	△ 330
③ 事業収益	2,406,423	2,410,552	△ 4,129
④ 受取補助金等	7,830	7,840	△ 10
⑤ 雑収益	40	40	0
経常収益計	2,414,953	2,419,422	△ 4,469
(2) 経常費用			
① 事業費	2,395,506	2,400,596	△ 5,090
物資販売事業費	2,155,542	2,167,493	△ 11,951
米穀品質保持事業費	2,100	2,640	△ 540
普及充実事業費	5,450	5,750	△ 300
委託加工工場支援事業費	1,060	1,060	0
人件費	177,945	174,038	3,907
減価償却費	13,286	11,550	1,736
旅費交通費	980	1,050	△ 70
建設準備費	140	140	0
会議費	440	440	0
事務費	34,888	32,761	2,127
租税公課	3,075	3,075	0
保険料	599	599	0
② 管理費	13,447	12,825	622
人件費	4,356	4,310	46
減価償却費	3,813	3,450	363
旅費交通費	420	450	△ 30
建設準備費	60	60	0
会議費	60	60	0
諸謝金	3,300	3,100	200
事務費	1,412	1,368	44
租税公課	25	25	0
保険料	1	1	0
経常費用計	2,408,953	2,413,422	△ 4,469



田上町の学校給食

1. 学校給食の提供方法

- センター方式:1ヶ所(小学校2校・中学校1校)
合計で1日約800食の給食を提供しています。

田上町食育推進キャラクター
『田上レンジャー』



給食のお米は、
田上町産
コシヒカリ100%だよ!



田上町の花あじさい

2. 田上町の給食の特徴

『旬を味わう献立』

毎月19日の食育の日には、子どもたちに旬を意識させるため、旬の食材をたくさん使った献立を提供しています。JAや町の八百屋さんと連携し、今、子どもたちに一番食べてほしい野菜や果物を取り入れます。



7月「食育の日」

- ごはん ● 牛乳
- 豚肉の南蛮焼き
- きゅうりと枝豆の香りあえ
- 地場野菜のつみれ汁

地場産
たっぷり

みんなで給食
楽しそう!



自己紹介中の生産者さん

『交流給食』

毎年、給食週間期間中に、小学校で地場産野菜の生産者、給食物資の納入業者、教育委員会を招いた交流給食を行っています。給食委員会からのインタビューや感謝の言葉を伝える場面があり、生産者と交流を深めることができる大事な日となっています。

3. 地産地消

自然豊かな田上町は、地場産物が豊富です。給食では、お米はもちろん、豚肉やみそも地場産を使用し、農作物も地場産を積極的に活用しています。中でも、梅干し・たけのこは、田上町自慢の食材です。

梅干し

越の梅という品種で、種が小さく果肉が多いのが特徴です。塩漬が多く、給食では、梅肉ペーストを使用しています。



ごはんや
和え物、
焼き物で使う



たけのこ

田上町のたけのこは、柔らかく、あく抜きせずに食べられます。旬が短いため、1年中食べられるよう干したたけのこが誕生しました。



干し
たけのこの
彩りきんぴら



田上町食育推進キャラクター『田上レンジャー』は、平成22年に小学3年生の児童が考えたキャラクターです。田上町のおいしい食材を多くの人に食べてほしいとの願いが込められています。



食の豆知識



Q & A

Trivia of a food Question and Answer

Q

「日本人の食事摂取基準(2020年版)」の主な改定のポイントをおしえてください。

?

A

「日本人の食事摂取基準」は、健康増進法に基づき厚生労働大臣が定める、国民の健康の保持・増進を図る上で摂取することが望ましいエネルギー及び栄養素の量の基準であり、5年毎に改定がなされています。

【主な改定のポイント】

○活力ある健康長寿社会の実現に向けて

- きめ細かな栄養施策を推進するため、50歳以上の年齢区分を、50～64歳、65～74歳、75歳以上の3段階に細分化して、摂取基準を設定した。
- 高齢者のフレイル予防の観点から、総エネルギー量に占めるたんぱく質由来エネルギー量の割合(%エネルギー)を変更した。具体的には、65歳以上の目標量の下限を、13%エネルギーから15%エネルギーに引き上げた。
- より若い世代から、早期に生活習慣病予防を推進すべく、次の対応を行った。
 - 飽和脂肪酸およびカリウムは、新たに小児の目標量を設定した。
 - ナトリウム(食塩相当量)は、成人の目標量を0.5g/日引き下げ(男性: 7.5g/日、女性: 6.5g/日)、新たに高血圧および慢性腎臓病の重症化予防を目的として、6g/日未満と設定した。
 - コレステロールは、新たに脂質異常症の重症化予防を目的として、200mg/日未満と設定した。

○EBPM(Evidence Based Policy Making:根拠に基づく政策立案)の更なる推進に向けて

- 食事摂取基準を利用する専門職等の理解の一助となるよう、新たに栄養素ごとに目標量のエビデンスレベルを設定した。

厚生労働省：日本人の食事摂取基準(2020年版)概要 https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_08415.html

【新潟県立大学 人間生活学部 健康栄養学科】

お知らせ

学校給食会より、皆様のお手元にお届けする冊子についてご紹介いたします。

○にいがたパクン2019～今すぐ使える減塩レシピ&指導資料集～

令和元年度物資委員会の皆様の活動の集大成、にいがたパクン2019が完成いたしました。現在、配布を行っております。日々の業務にご活用いただければ幸いです。

○令和2年度 学校給食用物資 取扱商品案内

まもなく完成し、皆様のお手元にお届けいたします。今年度も冒頭に減塩、鉄分強化商品を掲載しております。特に減塩商品につきましては、パクンの減塩レシピと併せてぜひ、ご活用ください。

○新潟県学校給食会 令和2年度秋・冬『おすすめ商品』

P2のとおり、今年度、学校給食フェアが中止となりました。そこで、フェアに代わる商品のご紹介として、各メーカーから秋・冬向けの商品を集めたカタログを現在作成しております。定番商品から新商品まで、100品以上を商品写真と共にフルカラーで掲載しております。2学期の初め頃、お届けの予定です。

