



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.26

令和3年12月15日

### contents

- |                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| P2 新潟県学校給食会 理事のあいさつ     | P6 令和3年度 普及充実事業・食育推進事業     |
| P3 令和3年度 学校給食用米粉パン品質審査会 | 佐渡市学校給食 調理講習会              |
| P4 後期おすすめ商品冊子を発行しました    | P7 津南町の学校給食(新潟県の学校給食No.25) |
| P5 新潟県学校給食会ホームページのお知らせ  | P8 食の豆知識Q&A                |



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



〈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](mailto:soumuka@n-kenkyu.or.jp)



# 学校給食が育むもの

公益財団法人 新潟県学校給食会 理事  
新潟市立白新中学校長

大橋 伸夫



本年度も新型コロナウイルス感染症の影響を大きく受けた学校現場である。給食もその一つである。本来であれば生徒同士顔を突き合わせて、笑顔で食べている光景が当たり前であったものが、全員が黒板に向かい黙食する光景が続いている。それでも生徒は、給食をおいしそうに食べている姿を見ると心が救われる気がする。

白新中学校は、新潟市内では少ない自校給食を実施している中学校である。毎日、調理員さんの愛情たっぷりの給食が提供されていることを本当にありがたく感じている。自校で調理していただいていること、調理員さんが身近ににいることにより、生徒の給食に対する思いも深いものがある。生徒会にも給食委員会があり、好きな献立ランキングをしたり、各学級で完食を目指す取組をしたり、さらには食品ロスを訴えてみたりと様々な活動を行っている。調理員さんからは、「廊下等でいつも生徒たちが元気に挨拶してくれます。」など、生徒のことについての話も聞くことができる。また、栄養教諭が家庭科の授業に入ったり、様々な機会をとらえて資料を提供してくれたり、食育も着実に

に推進してくれている。

学校給食が、生徒、教職員にとって大切な学び

の場となっていることを日々感じられることは幸せなことである。

学校給食には目的があり、その達成に向けての目標も示されているが、コロナ禍にあって、いつも通りの給食が実施できないことを言い訳にしてはいけない。もちろん、それは給食に限らず学校教育全体に関わることではある。これからも、子供たちのよりよい成長のために、学校給食がその目的を果たせるよう、各学校の実態に応じた取組が推進されることが大切だと感じている。

生徒に「好きな献立は何ですか？」と聞かれ、「鯨の竜田揚げ」と答え不思議そうな顔をされたことがある。時代が変わり、献立も変わってきているが、子供たちにとって給食が大きな楽しみであることは、昔も今も変わらない。そして、給食を通して、心身共に大切なものがたくさん育まれていることも変わることはない。今日もおいしそうに給食を食べる生徒の姿が教室にはある。





# 令和3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、令和3年10月14日(木)に開催しました。

今回の審査会も、新型コロナウイルス感染防止対策の観点から、審査委員を減らし実施いたしました。



審査会の様子

今年度の審査結果については、A、B判定工場数は15工場中13工場でした。

しかし、昨年同様に減塩化及び原料米をコシヒカリからこしいぶぎに変更となったことにより、発酵の見極めが非常に難しいとの意見がありました。

夏の技術講習会の中止もあったため、今回もC、D判定の工場は個別指導をし、さらなる品質向上のために、地区ごとの製造担当技術者が少人数で集まり、技術講習会を実施いたしました。

品質審査会の結果を糧にし、これからも美味しい米粉パンになるよう努めたいと思います。

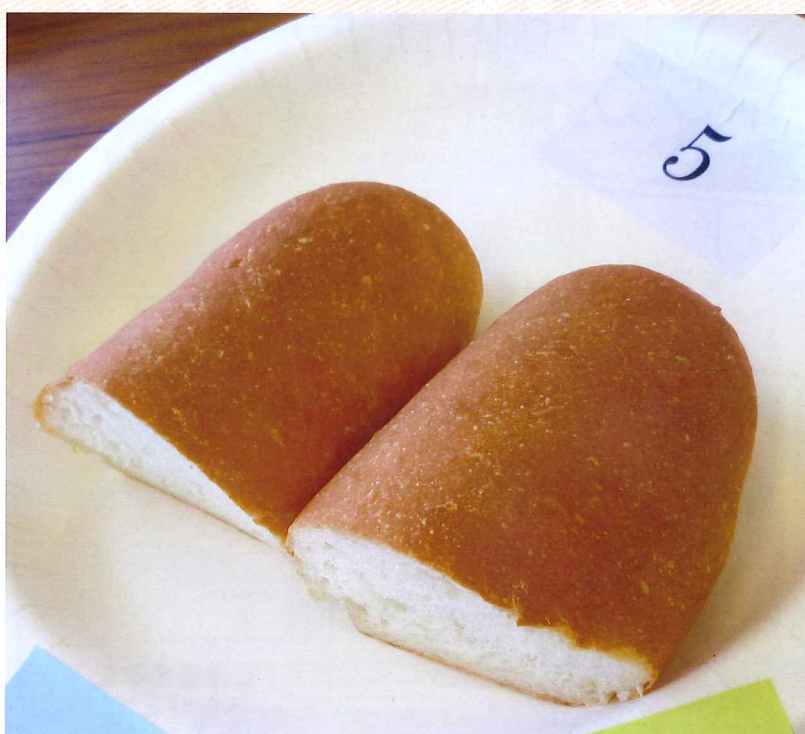
(※審査会の結果は当会ホームページで案内しております)



審査会の様子



審査会用米粉パン



審査会用米粉パン



## 後期おすすめ商品冊子を発行しました!

今年度も令和2年度に引き続き、学校給食フェアを中止としました。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・冬におすすめの商品を提案していただき、『新潟県学校給食会 令和3年度後期 おすすめ商品』冊子を発行し、皆さまのお手元にお届けしました。

今年度は、定番・新商品を合わせ約200品を

フルカラーで掲載し、更に情報をインターネットで見られるように、各社(一部メーカーを除く)にQRコードを掲載していただきました。

QRコードを読み取ると、メーカーのホームページや商品の使い方、商品を使用したレシピ動画などが見られます。

ぜひ、日々の献立にご活用ください。

おすすめ商品  
recommended  
product recipe

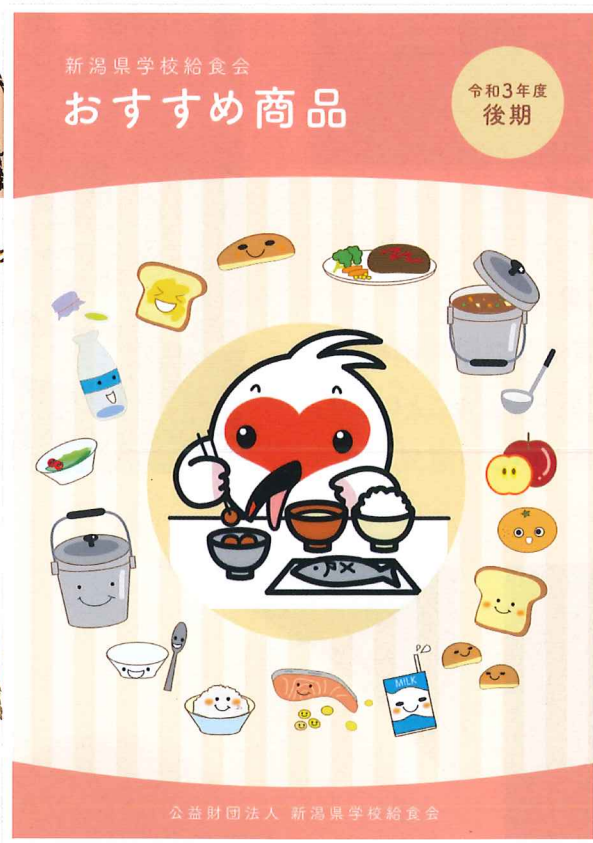
冊子掲載のQRコードから  
レシピ動画なども  
視聴できます!



鮭グラタン



安心素材コーン  
焼売



新潟県産大豆使用明月かんも



ココア  
りんご



黒豆

ほきフライ

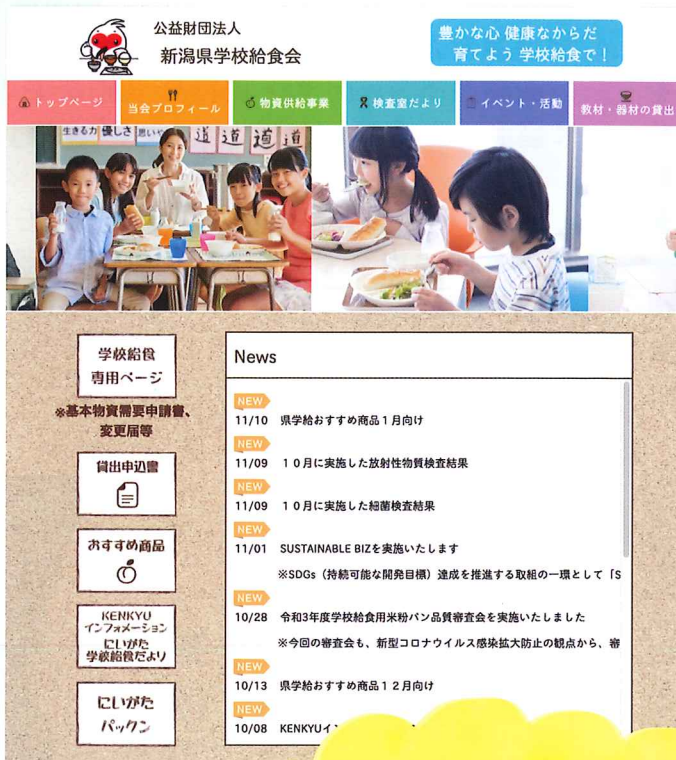


北海道産原料  
スイートコーン  
ホール





# 新潟県学校給食会ホームページのお知らせ



## 当会のホームページでは

毎月のおすすめ商品

各種 食育教材の貸出申込書

にいがた学校給食だよりのバックナンバー

毎月の食品細菌検査の結果

過去の学校給食フェアの様子

パン品質審査会の結果

など様々な当会の活動や各種食育教材等を紹介しております。

スマートフォンやタブレット等でそれぞれページの大きさが変化し見やすくなっております。  
当会のホームページをぜひご活用ください!

新潟県学校給食会

検索

<https://www.n-kenkyu.or.jp/>



### 食育指導用教材貸出「フードモデル」



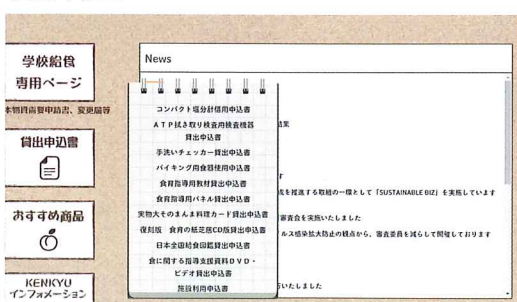
### 食育指導用教材貸出「日本全国給食図鑑」



### 当会おすすめ商品



### 貸出申込書





## 令和3年度 普及充実事業・食育推進事業 佐渡市学校給食 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で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、例年開催しております佐渡市学校給食 調理講習会ですが、令和2年度は感染症拡大防止のため、中止とさせていただきました。

令和3年度は、集まっての調理実習が密となってしまうことから、講習会の内容をDVDに収めたものを作成しました。その後、

佐渡市教育委員会の後援をいただき、各学校、調理場にDVD配布を行い、各学校、調理場で調理講習会を開催していただきました。

新潟調理師専門学校 副校長 吉田奈美 様に講師を務めていただき、テーマを『減塩』としました。

講義は『子どもの頃から減塩でおいしいごはん！』の内容でお話をいただき、調理は減塩レシピを5品デモンストレーションを行い、ご紹介いただきました。



吉田 奈美 様



講義動画



調理撮影の様子



紹介した料理





# 津南町の 学校給食

県内市町村の取組

新潟県の学校給食

No.25

津南町

## 1 学校給食の提供方法

自校方式：小学校3校  
センター方式：1カ所  
(中学校1校・中等教育学校1校)

小学校約440食  
センター約330食の  
給食を提供しています。



津南町のご当地キャラ「つなっぺ」



## 2 津南町の給食

### 郷土料理「あんぼ」の提供

平成18年度の全国学校給食週間に、津南町や栄村、魚沼地区で昔から食べられていた郷土料理の「あんぼ」を、地産地消の取組の一つとして取り入れたのが始まりです。

「あんぼ」は、青米やくず米などの米を無駄にせず、冬期間を食べつなぐ保存食として用いてきた伝統的な料理です。そのため、冬期間に給食に取り入れています。

- ごはん ●しらす入り肉みそ
- ぜんまい炒め ●沢煮椀
- あんぼ ●牛乳



### 町内統一テーマで学校給食週間献立を実施

令和2年度のテーマは『電車でGo To Eatの旅』。  
新潟県から電車や新幹線で行ける地域へ、給食の旅に出掛けました。



新潟県



- ごはん
- けんさん焼き風生揚げ
- 煮菜
- 津南のけんちゃん
- 笹団子
- 牛乳

新潟県といえば、「けんさん焼き」や「笹団子」。  
また、津南のけんちゃんには、  
ぜんまいや切り昆布が欠かせません。

石川県



- 金沢カレー
- 麦ごはん
- カツ
- ソース
- せんキャベツ
- 焼きさんどんパイ
- 牛乳

石川県へは、北陸新幹線の旅。  
ドロッと濃厚なルウにせん切りキャベツとカツをのっけ、  
ソースをかけて召し上がれ。

## 3 地産地消

津南町は自然に恵まれ、地場産物が豊富です。その中でも、とうもろこしとアスパラガスは絶品!ぜひ、一度は食べてみてください!

各学校・施設へは、地元生産者から新鮮でおいしいたくさんの食材を届けてもらっています。津南小学校の生産者グループには、「グリーンマントの会」という名前がついています。町内在住のデザイナーにより、津南町特産の野菜と一緒にデザインされた「ゆきだまくん グリーンマントの会ver.」のオリジナルキャラクターもいます。

令和2年度  
町内産使用率33.7%  
(重量比)



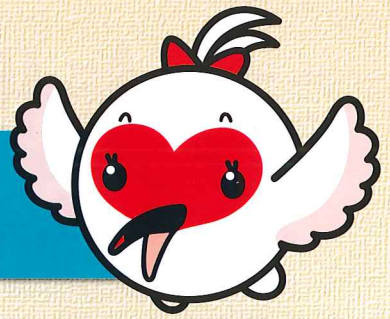
グリーンマントの会



# 食の豆知識

A Frequently Asked Question on  
How to Eat Healthy

## Q & A



### Q

令和3年3月に改定された、第3次新潟県食育推進計画の特徴は何でしょうか？

### A

第3次新潟県食育推進計画は、令和3年度から令和6年度までの4年間の計画です。この計画の特徴として、新潟県の平均寿命の延伸と健康寿命の延伸をめざして、以下が重点課題とされました。

#### 生涯にわたる健康づくり

- 食に関する知識及び食を選択できる力の習得
- 望ましい食習慣の形成
- 望ましい食習慣の定着と継続

#### 各世代や場面に 対応した 食育の推進

- 家庭における食育の推進
- 学校・保育所における食育の推進
- 地域・職域における食育の推進

#### 新潟の食の理解と 実践

- 新潟県産の農林水産物を利用した食生活の推進
- 食品ロスの削減
- 災害時の食の備え

第3次計画では、学校や保育所における食育の重要性を反映し、主な施策として、給食や授業等を活用した働きかけが位置付けられました。また、指標には、学校給食における県産、国産農林水産物を使用する割合(金額ベース)が設定されています。

〔新潟県立大学 人間生活学部 健康栄養学科〕

