

Vol.30

令和5年3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

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



contents

新潟県農林水産部 食品・流通課 課長のあいさつ	P2
佐渡市畠野小学校の食育の取り組み	P3
令和4年度 文部科学大臣学校給食表彰を受賞して	P4
令和5年度 夏季事業一覧	P4
取扱商品のご案内	P5
令和4年度 物資委員会の活動について	P6
請求書の紙での郵送からの変更につきまして	P6
令和4年度 学校給食用米粉めん品質評価会議	P7
食の豆知識Q&A	P8



《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

学校給食における県産農林水産物や米粉の活用について

新潟県農林水産部食品・流通課 課長 渡辺 慎一

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、県産農林水産物の活用など、学校給食の充実並びに食育の推進に御尽力いただき感謝申し上げます。

皆様御承知のとおり、本県はコシヒカリに代表される米をはじめ、野菜や肉、魚など、豊かな自然を生かした良質な農林水産物に恵まれており、栄養バランスのとれた食事を摂るうえで、様々な食材をそろえやすい環境にあります。地域でとれた安全・安心な農林水産物をおいしく食べることにより、多くの子どもたちが地域の自然や伝統的な食文化に関する理解はもちろん、生産者の努力や食に対する感謝の念が育まれるなど、本県農林水産業への理解を深めていただくことができるものと考えております。

本県は、全国有数の米どころであるとともに全国トップクラスの米粉の生産地でもあります。近年、健康志向の高まりに加え、輸入小麦高騰等の影響により米粉の注目度が上がっており、県では平成20年から「にいがた発・R10プロジェクト」と銘打って、全国に向けて米粉の需要拡大を提唱しているところです。食料自給率の低い我が国において、国産の米粉や農林水産物の消費拡大を進めることは、輸入依存から国産消費への切替を促進させるなど、食料安全保障の観点からも意義のある

ものと考えております。

これまで、皆様の御理解をいただきながら、学校給食で県産米粉を使用したパンやめんの提供を進めてきた結果、米粉パンは給食実施学校全体の約9割、米粉めんは全体の約4分の3で提供されており、子供たちにおなじみのメニューとして定着しているものと考えております。学校給食を通じて次代を担う子供たちが米粉に親しむことは、食の多様性に配慮しながら県産米の消費拡大を図ることができるのはもちろん、将来に亘り米粉を食生活に定着させるために有意義であると考えており、今後も学校給食での米粉製品の提供を進めてまいりたいと考えております。



貴会におかれましては、米粉パン・米粉めんの導入支援事業を行っていただくなど、学校給食における食育の推進について重要な役割を担っていただいておりますが、今後も引き続き、学校給食用物資の供給を通じた県産農林水産物の活用等に御協力いただくようお願いいたします。

終わりに、今後も皆様と一緒に連携を図り、県産農林水産物の活用による食育の推進及び安全・安心な学校給食の提供に努めてまいりたいと考えております。皆様の更なる御理解・御協力をお願いいたします。

100%地産地消で 佐渡愛100%

佐渡市立畠野小学校 食育担当 望月 絵夢

佐渡市立畠野小学校の5年生が佐渡産の食材を100%使用した昼食作りに挑戦しました。

1 【実施に至るまで】

豊かな自然に恵まれた佐渡島は、海産物、米、野菜や果物、乳製品など、美味しい食材であふれています。1つの島でどんな食材も揃うというのは、佐渡の誇りです。子どもたちに佐渡を畠野を愛してほしい、誇りをもってほしいという熱い想いをもった大人たちが集まり、このプロジェクトを立ち上げました。

給食センターの栄養士を中心に考案した献立は、5年生の児童が育てた棚田米を使ったご飯、ナガモと野菜の味噌汁、ブリの塩麹焼き、ブリ大根、八幡芋とスルメイカの味噌グラタン、果物のヨーグルトあえの6品です。米、野菜、果物、乳製品はもちろんのこと、味噌や塩麹などの調味料も全て佐渡産にこだわりました。原料まで全て佐渡産の調味料を探すのは難しかったのですが、醤油の代わりに、味噌の熟成過程でできる「味噌たまり」を使ったり、砂糖の代わりに佐渡産の蜂蜜を使ったりと工夫を重ね、実現することができました。



2 【調理実習当日の様子】

畠野小学校の5年生児童とその保護者、内海府漁業生産組合の組合長、佐渡市役所農林水産部の職員、給食センターの栄養士、食材の生産者たちが集まり、調理実習を行いました。

まずは、内海府漁業生産組合の組合長である多田好正さんが、旬の寒ブリを子どもたちの目の前でさばいてくださいました。

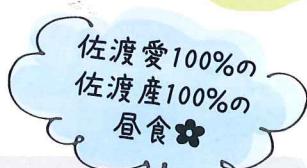
その後、子どもたちは、グループに分かれて、食材の生産者の方々と交流を深めながら楽しく調理を行いました。天然のナガモ、あんぽ柿、八幡芋、トビウオの焼き干しなど、初めて目にする食材に驚く子どももいました。子どもたちは、生産者の方々が心を込めて育てた食材を無駄にしないよう、丁寧に、そして一生懸命調理をしていました。

最後に、参加者全員で、佐渡産100%の味を堪能しながら、昼食の時間を楽しみました。



3 【調理実習を終えて】

調理実習を終えた子どもたちは、「こんなに美味しいブリを初めて食べた。」「グラタンの里芋とイカの食感がよくてとても美味しかった。」「本当に佐渡の食べ物だけで、バランスのよい美味しいごはんが作れるなんてすごいと思った。」「食材をつくり、提供してくれた人たちの想いや頑張りがよく分かった。」などと話していました。今回の経験を通して、子どもたちは、佐渡の食の魅力に気付き、食に関わる人たちへの感謝の気持ちと佐渡への愛が深まったと確信しています。当校で行った地産地消の取組が、佐渡市全体に広がっていくことを願っています。



令和4年度 文部科学大臣学校給食表彰を受賞して

燕市西部学校給食センター 栄養教諭 沖田 仲子

この度、燕市西部学校給食センターが令和4年度文部科学大臣表彰を受賞し、大変光栄なことと受けとめております。燕市では、将来子どもたちが、健康で望ましい食生活を送れるよう、給食を通して食の重要性を伝えるとともに、郷土愛が深まるよう、地場産物の活用に取り組んでいます。



燕市学校給食の取組

1 MADE IN TSUBAME

金属洋食器の生産技術を生かし、地元企業と共同開発した食器や、高い技術で磨れたスプーン等を使用しています。



2 地産地消

学校給食で使用する米は、全量が燕市産！給食センターの炊飯室で炊き上げています。また、地元の生産者と連携し、農産物の直接購入にも取り組んでいます。

これからも、地域・家庭・学校と連携して、安全・安心でおいしい学校給食を児童生徒に届けられるよう邁進していきます。

3 「減塩愛ディア献立」

毎月19日の食育の日に、実施しています。だしをきさせたり、食材本来の旨味をいかしたりと、おいしく減塩する工夫を重ね、薄味に慣れて望ましい食生活を身に付けられるよう取り組んでいます。



減塩献立♪
薄味でも
美味しくなるよう
工夫されています！

4 インスタグラムによる情報発信

給食だよりだけでなく、給食の写真を発信することで、学校給食を通じて親子のコミュニケーションが広がり、家庭での食育を啓発する役割も果たしています。



TSUBAME_KYUSHOKU



公益財団法人 新潟県学校給食会 令和5年度 夏季事業一覧 (予定)

令和5年度、予定されている夏季事業につきまして下記のとおりお知らせいたします。

期日	行事名	会場	対象者
7月下旬予定	佐渡市調理講習会	あいぽーと佐渡	●栄養教諭 ●学校栄養職員 ●調理従事者
7月下旬予定	学校給食料理講習会	食育花育センター	●栄養教諭 ●学校栄養職員
8月上旬予定	学校給食親子見学会	当会、及び新潟県内の給食関連メーカー	●新潟県内の小学4~6年生とその保護者
8月9日(水)	学校給食フェア2023	新潟市産業振興センター	●県内学校給食関係者
8月9日(水)	食育講演会	新潟市産業振興センター	●県内学校給食関係者

おすすめ

取扱商品のご案内

日東ベスト株式会社 新潟県産いちごのタルト



新潟県の越後姫を使用した、甘酸っぱいジャム&ふわふわのスポンジ。

サクサクのタルト生地には新潟県産米粉(コシヒカリ)を練りこみ風味良く焼き上げてあります。

- アレルゲン／小麦、大豆
- 自然解凍でお召し上がりください。

参考価格 55.1円

津南町森林組合 雪下人参ペースト

春に新物が出来上がります



レトルトパック
なので開封後すぐに
ご使用可能

長い冬の間、雪の下で熟成された臭みのない雪下人参です。
春先のわずかな期間しか採れない雪下人参を、加工・長期
保管が可能なレトルトパックにしました。

参考価格 620円

令和4年度 物資委員会の活動について

新潟県学校給食会物資委員会 委員長
(新潟市立亀田西小学校) 竹内 真理

学校給食では、子どもたちの豊かな食文化を育むために、季節や行事、祭事などに合わせた献立作りを行い、生きた教材となるようにしています。

今年度、物資委員会では、食文化への理解を深める手立ての一つとして、「給食時の放送で流したい おはなし」を作成しました。新型コロナウイルス感染症の影響で、給食時の会話を控えていた時期があったことから、「地域に伝わる行事食や季節の祭事、新潟県内の郷土食などに関する話」を『聞く』ことに重点を置いた教材としました。物資委員によるオリジナルのシナリオやプロのナレーターによる朗読は、子どもたちをおはなしの世界にいざないます。子どもたちの給食の時間をより豊かにし、食文化への学びを深める一助となれば幸いです。なお、このおはなしは、新潟県学校給食会のホームページから音声を再生することができます。ぜひ、

多くの場面でご活用ください。

最後になりますが、発刊にあたりご協力いただきました皆様に、心より感謝申し上げます。



「給食時の放送で流したい おはなし」

請求書の紙での郵送からの変更につきまして

令和5年3月送付分より、当会から発送する請求書を紙での郵送から、PDFをメールで送る形へと変更させて頂きます。

デジタル化により紙の消費を抑えるとともに、昨今の郵便事情により発送から到着まで2日以上かかっていた郵便での発送から、メールでの送信に変更する事で、送信当日に届くようになります。

なお、請求書に振込依頼書を同封してお送りしております皆様につきましては、改めて別に振込依頼書だけまとめてお届け致します。

切り替えにあたり、皆様方にはご不便をおかけいたしますが何卒宜しくお願ひ致します。



令和4年度 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向上を図るため、令和4年12月15日(木)に開催しました。



評価会議の様子

当日は、学校関係者12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いました。



評価会議の様子



評価会議用米粉めん

各工場、地域差により太さ・固さ等、若干の違いはありますが、評価結果はすべての工場がA判定でした。昨年に引き続き、良質な米粉めんが維持されていることを確認できました。

今後も、米粉めんの一層の品質向上に努めてまいります。

(※評価会議の結果は当会ホームページで案内しております)



評価会議用米粉めん

食の豆知識

A Frequently Asked Question on How to Eat Healthy



令和4年10月に厚生労働省が公表した「健康日本21(第二次)」最終評価報告書の概要を紹介してください。



目標53項目を5段階で評価した結果は、「A 目標値に達した」8項目(15.1%)、「B 現時点でも目標値に達していないが、改善傾向にある」20項目(37.7%)、「C 変わらない」14項目(26.4%)、「D 悪化している」4項目(7.5%)でした。以下の表で関連項目を確認し、食育推進のPDCAサイクルに活用しましょう。

項目	策定時のベースライン値	最終評価	目標
健康寿命の延伸と健康格差の縮小の実現に関する目標			
①健康寿命の延伸 (日常生活に制限のない期間の平均の延伸)	男性 70.42年 女性 73.62年 (平成22年)	男性 72.68年 女性 75.38年 (令和元年) A 目標値に達した	平均寿命の増加分を上回る健康寿命の増加(令和4年度)
②健康格差の縮小 (日常生活に制限のない期間の平均の都道府県格差の縮小)	男性 2.79年 女性 2.95年 (平成22年)	男性 2.33年 女性 3.90年 (令和元年) C 変わらない	都道府県格差の縮小(令和4年度)
社会生活を営むために必要な機能の維持・向上に関する目標			
① 健康な生活習慣(栄養・食生活、運動)を有する子どもの割合の増加			
ア 朝・昼・夕の三食を必ず食べることに気をつけて食事をしている子どもの割合の増加	小学5年生 89.4% (平成22年度)	小学5年生 93.1% (令和3年度) C 変わらない	100%に近づける(令和4年度)
② 適正体重の子どもの増加			
イ 肥満傾向にある子どもの割合の減少	(参考値) 小学5年生の中等度・高度肥満傾向児の割合 男子 4.60% 女子 3.39% (平成23年)	(参考値) 小学5年生の中等度・高度肥満傾向児の割合 男子 5.12% 女子 3.63% (令和元年)	参考値とする
	(変更後) 小学5年生の肥満傾向児の割合 8.59% (平成23年)	(変更後) 小学5年生の肥満傾向児の割合 9.57% (令和元年) D 悪化している	児童・生徒における肥満傾向児の割合 7.0% (令和6年度)
栄養・食生活、身体活動・運動、休養、飲酒、喫煙及び歯・口腔の健康に関する生活習慣及び社会環境の改善に関する目標			
(1) 栄養・食生活 (2) 適切な量と質の食事をとる者の増加			
ア 主食・主菜・副菜を組み合わせた食事が1日2回以上の日がほぼ毎日の者の割合の増加	68.1% (平成23年度)	56.1% (令和3年度) C 変わらない	80% (令和4年度)
イ 食塩摂取量の減少	10.6g (平成22年)	10.1g(年齢調整値10.0g) (令和元年) C 変わらない	8g (令和4年度)
ウ 野菜と果物の摂取量の増加	野菜摂取量の平均値 282g 果物摂取量100g未満の者の割合 61.4% (平成22年)	野菜摂取量の平均値 281g(年齢調整値275g) 果物摂取量100g未満の者の割合 63.3% (年齢調整値66.5%) (令和元年) C 変わらない	野菜摂取量の平均値 350g 果物摂取量100g未満の者の割合 30% (令和4年度)
③ 共食の増加 (食事を1人で食べる子どもの割合の減少)	朝食 小学生 15.3% 中学生 33.7% 夕食 小学生 2.2% 中学生 6.0% (平成22年度)	朝食 小学生 12.1% 中学生 28.8% 夕食 小学生 1.6% 中学生 4.3% (令和3年度) A 目標値に達した	減少傾向へ (令和4年度)

- https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_28410.html
- <https://www.nibiohn.go.jp/eiken/kenkounippon21/kenkounippon21/mokuhyou.html>
- https://www.jstage.jst.go.jp/article/jniph/71/5/71_378/_pdf/-char/ja

[新潟県立大学 人間生活学部 健康栄養学科]