

豊かな心 健康ながらだ 育てよう学校給食で!

# にいがた 学校給食だより

## contents

湯沢町教育委員会 教育長のあいさつ	P2
新潟県学校給食フェア2023	P3
令和5年度 佐渡市調理講習会	P4
令和5年度 学校給食親子見学会	P4
令和5年度 学校給食料理講習会	P5
令和5年度 物資委員会の活動について	P6
令和5年度 学校給食用米粉パン品質審査会	P6
新潟県産小麦粉入りパン取り扱い開始	P7
今年度産 新潟米の情報発信	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](mailto:soumuka@n-kenkyu.or.jp)

「いじめ見逃しそう県民運動」を応援しています

# 地産地消でふるさとへの誇りを育む

湯沢町教育委員会 教育長 種村 公夫

新型コロナウィルス感染症が5類に移行され、子どもたちの学校生活は概ね日常に戻りつつある。黒板に向かって黙食をしていた子どもたちが、友だちと楽しく話しながら笑顔で給食をほおばる姿を見るとホッとする。食育は、命の教育である。この世に生を受けた命をいただき、自らの命を全うする営みである。携わってくださる多くの方への感謝も忘れてはならない。中でも地域への誇りを育む地産地消の取組は、欠かせない。

湯沢町は、保育園、小学校、中学校の全ての学校・園を統合した保小中一貫教育校湯沢学園で子どもたちが学んでいる。給食センターでは、若き栄養教諭が子どもたちの笑顔あふれる給食を目指して奮闘している。しかし、湯沢町には、地元産の食材が少ない。そこで、栄養教諭は、定期的に町内の農園と連絡を取り、希望する食材を伝え、作物の生育状況を確認している。可能な限り、地元の食材を使用し、献立表には必ず地産品の表示を忘れない。給食の時間にはできるだけ教室へ足を運び、地産食材の紹介をクイズ形式で行い、子どもの興味・関心を高めている。「知ってる!」「家でも食べてるよ!」と地元の食材が使われている特別感を子どもたちはいつも感じている。

町が補助して全て湯沢産のコシヒカリを使用している米飯は、子どもたちの自慢であり、その味は格別である。

しかし、湯沢産の食材だけでは全てのメニューをまかないきれない。そこで、栄養教諭は、県内や全国の食材も積極的に取り入れ、教室を回りながら食材クイズや豆知識を紙芝居風に提示して、各地の特産を子どもたちに紹介していく。子どもたちは、給食を通して日本中を旅行している気分になっているかもしれない。他を知ることによって地元のよさも再認識することもねらっている。

心豊かによりよく生きる子どもたちを育てるため、食育の果たす役割は極めて大きい。毎日子どもたちが当たり前のように食べている給食が、どの学校の子どもたちにとっても誇りとなり、多くの関係者のお力により一層充実し、子どもたちの笑顔に磨きをかけてくれることを願ってやまない。



# 新潟県 学校給食フェア2023

令和5年8月9日(水)に新潟市産業振興センターにて、  
学校給食フェア2023を開催致しました。

4年振りの開催でしたが、多数のメーカーの新製品や  
おすすめ商品を見られる場という事で、数多くの皆様に  
ご来場頂き大盛況でした。

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新潟県産の小麦粉  
がブレンドされた学校給食基本物資のパン・麺の試食には常に長蛇の列が出来て  
おり、ご来場の皆様からの注目度の高さが伺えました。

今回は食育上映会として今泉マユ子様にご講義いただいた模様を収録したDVD  
「防災食を学ぼう～学校給食における災害時の備え～」「普段も災害時も役立つお湯  
ポチャレシピ®」を上映いたしました。各上映回に多くの皆様から足を運んで頂き、  
災害時における食事についての情報は以前から求めていたので助かった、という  
ご好評の声を頂戴しました。



## 令和5年度 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5年7月27日(木)に畠野母子健康センターを会場に調理講習会を開催しました。対面での講義・調理実習は



落合 将世 様



講義の様子



松本 芽亜里 様



実習の様子

4年ぶりでした。

講義の講師に理研ビタミン株式会社業務用食品営業チームの落合将世様、調理実習の講師に理研ビタミン株式会社メニュー開発グループの松本芽亜里様をお迎えし、ご指導いただきました。

## 令和5年度 学校給食親子見学会

当会では8月1日(火)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、13組26名のご家族に参加いただきました。

夏休みを利用して、学校給食に関する県内メーカーの(有)ヤスダヨーグルト様や、(株)堀川様の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に企画しました。



新潟県学校給食会

### (有)ヤスダヨーグルト様



### (株)堀川様





## 令和5年度 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、一流料理人の料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、8月2日(水)に新潟市食育花育センター



村松 寛喜 様



高橋 祐輝 様



調理の様子



実習した料理

を会場に学校給食料理講習会を開催いたしました。

講師に料亭一〆本店 総括総料理長 村松 寛喜様、料亭一〆本店 料理長 高橋祐輝様をお迎えし、ご指導いただきました。



調理の様子



調理の様子



講義の様子

# 令和5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

学校給食は、学校給食法に基づき実施され、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものです。給食時間に行われる指導は、『給食指導』と『食に関する指導』に分けられます。

今年度、物資委員会では、『給食指導』に活用できる「盛り付け方」や「食器の置き方」などの動画を作成中です。「盛り付け方」では、実際に調理員が配膳する際の工夫を紹介しています。また、均等に配膳することが難しい汁物については、重い食品は沈み、軽いものは浮く様子を視覚的に捉えられる動画も検討しています。これらの動画を年度初めや日々の給食指導にご活用いただけすると幸いです。動画以外にも、新潟県学校給食会ホームページ

には、各学校用にカスタマイズすることができるようパワーポイント形式でも掲載予定です。

また、『食に関する指導』の資料として、「全国学校給食週間」で実施した県内各地の特色ある取組を紹介します。糸魚川市や佐渡市の魅力たっぷりの献立や上越地域の偉人紹介、発酵食品の活用などねらいに沿った様々な献立を集めました。冊子が無事完成し、みなさまのお手元に届きましたら、ぜひ多くの場面でご活用ください。



※画像は完成イメージです。

# 令和5年度 学校給食用米粉パン品質審査会

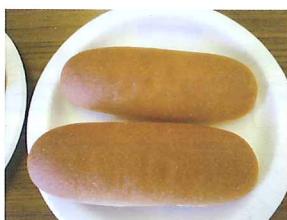
新潟県農林水産部食品・流通課及び新潟県パン協同組合と連携し、学校給食用米粉パンの品質向上を図るため、令和5年10月13日(金)に開催しました。

今年度の審査結果については、A、B判定工場数は13工場中8工場でした。

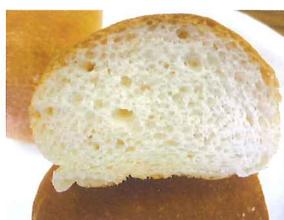
C、D判定の工場は個別指導を実施いたしました。



審査会の様子



審査会用米粉パン



審査会用米粉パン



審査会の様子

個別ではわかりづらいが、比べてみると工場間の出来上がりに差がある。どの工場も一定以上の品質になつてもらいたいというご意見がありました。

品質審査会の結果を糧にしつつ、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)



# 11月から学校給食用小麦粉パン及びソフト麺に、新潟県産小麦粉を使用しています。

2023年11月から学校給食用強力粉に新潟県産小麦粉を30%使用することになりました。パン及び麺類の原料として加工されます。輸入小麦から新潟県産小麦に置き換わる事で地産地消に貢献します。

1980年代には新潟県内で年間約500トンの小麦が収穫されていました。1993年の米の不作を機に小麦栽培は激減して、1997年には収穫がゼロになりました。その後2012年から少しずつ小麦の栽培が行われ、直近

では400トンにまで増えてきました。

現在、新潟県内では新潟市を中心に三条市や長岡市や弥彦村などで小麦が栽培されています。10月に種を蒔き、寒い新潟の冬を乗り越えて育ち、6月に力強い穂が実り収穫を迎えます。品種は「ゆきちから」と「夏黄金」の2種類です。どちらも強力系の品種で製粉すると強力粉になります。



## 変わらないおいしさ、新潟米。

令和5年の新潟県は、7月下旬の梅雨明け後、降雨がほとんど無い期間が1ヶ月以上続き、8月の気温は全国で最も高くなりました。

このような中でも、農業者の皆さんのきめ細やかな管理によって、例年と変わらない、おいしい新潟米が生産されています。

### 変わらないおいしさの理由

#### ① 等級と食味の関係！

- 玄米を含むお米の等級は、見た目などから、1等、2等、3等に格付けされます。
- 等級は、取引・流通段階での評価基準であり、食味の評価ではありません。
- 令和5年産コシヒカリの食味試験では、等級の差は食味に影響しませんでした。

#### ② タンパク質が食味の決め手！

- お米の食味に関する成分の1つに「タンパク質」があり、高くなると食味が低下すると言われています。
- 令和5年産コシヒカリの抽出調査の結果、タンパク質含有率は5.9%で昨年産と同程度でした。

### お米に関するQ&A

Q1

一部が白くなっているお米は食味に影響しませんか？

A

白い米粒が多くても食味に影響はありません。

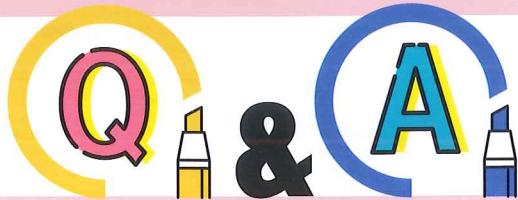
Q2

なぜお米に白い部分ができるのですか？

A

米にデンプンをためる時期に、異常な高温に遭遇することで、十分にデンプンが詰まり切らず、お米の内部に小さな空洞ができると、光が散乱して白く見えるためです。

# 食の豆知識



A Frequently Asked Question on How to Eat Healthy



加工食品には、どのようにアレルギー物質が表示されているのか  
再確認させてください。



加工食品に使用されている原材料に「**特定原材料**」(表. 食物アレルギー表示対象品目)などが含まれている場合は、原材料ごとに「**個別表示**」することが原則となっています。個別表示が難しい場合などは「**一括表示**」されることもあります。なお、原材料名は、含まれる重量が多い順に表示されています。

表. 食物アレルギー表示対象品目

表示の義務があるもの ( <b>特定原材料</b> 8品目)	えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)
表示が推奨されているもの ( <b>特定原材料</b> に準ずるもの 20品目)	アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

## 個別表示

- ①原材料そのものがアレルギー表示になる場合
- ②原材料名の直後に、かっこ書きで(〇〇を含む)と表示される場合
- ③食品添加物は、添加物名の直後に、かっこ書きで(〇〇由来)と表示される

名 称	洋菓子
原材料名	小麦粉、砂糖、植物油脂(大豆を含む)、鶏卵、生クリーム(乳成分を含む) 加工でんぷん、乳化剤(卵由来)、香料

## 一括表示

原材料名の最後にまとめて、かっこ書きで(一部に〇〇・〇〇を含む)と表示される

名 称	洋菓子
原材料名	小麦粉、砂糖、植物油脂、鶏卵、生クリーム／加工でんぷん、乳化剤、香料、 (一部に小麦・大豆・卵・乳成分を含む)

\* 食品添加物を使用している場合は、原材料の後に表示し、原材料と添加物は「スラッシュ／」や改行で区別します。

## 参考資料

- ・「加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック」消費者庁、令和5年3月作成
- ・「アレルギー表示について」  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_sanitation/allergy/assets/food\\_labeling\\_cms204\\_230309\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_230309_01.pdf)