

にいがた 学校給食だより

豊かな心 健康なからだ 育てよう学校給食で!



季節を感じる
給食も
美味しい!



contents

津南町教育委員会 教育長のあいさつ	P2	貸出事業の紹介	P6
令和7年度 文部科学大臣学校給食表彰	P3	令和8年度 夏季事業一覧(予定)	P6
村上第一中学校区学校給食会の取組	P4	新潟県 米粉通信 vol.6	P7
新潟県学校給食会 物資委員会から	P5	食の豆知識Q&A	P8
令和7年度 学校給食用米粉めん品質評価会議	P5		

学校給食の思い出と食育

津南町教育委員会 教育長

島田 敏夫



日頃より、学校給食(以下、給食)に関わっておられる新潟県学校給食会及び各学校の関係者、生産者の皆様に、改めて安全・安心でおいしい給食を提供いただいておりますことに感謝申し上げます。

私ごとではありますが、子ども時代、教職員時代と給食を食べさせていただき、多くの思い出があります。小学校ではコッペパンと脱脂粉乳が主で、冬になると石炭ストーブの煤が脱脂粉乳の膜に浮いていたまま飲んだこと、肝油が1つぶ配られたこと。家庭科のテストでパンと牛乳を一緒に食べるのはどうしてか(記憶ではこのような問題)に対して、パンがのどにつかえるからとだけ書き、最低点だったこと。中学校では弁当でしたが放課後に毎日1本の牛乳を飲み、部活後、用務員室にある残った牛乳を競うように飲んだことが思い出されます。

給食の始まりは、貧困児童の救済が発端となり、戦後の食糧事情から適切な栄養摂取により子どもの健康の保持増進などを目的として、関係法が整備され発展してきました。私の子ども時代の給食は、まだ栄養補給が主であったと感じています。

退職し数か月経った頃、体の異変を感じました。それは、これまでかぜの他大きな病気の経験がなかったことから、人間ドックの数値の変化や体重の減少、疲れが取れない、あちこちが痛むなどでした。年齢の影響は多少あると思ったものの生活習慣は日中以外大きく変わっていないことから、(妻に怒られるかも

しれませんが)食の影響が大きいのではと感じました。改めて毎日の給食の恩恵は大きかったと感じています。

当町では、昨年オーガニックビレッジ宣言をし、オーガニック給食の機会がありました。生産者から生産における苦労や工夫、喜びなどの話を生徒が聞き、生産者の熱い思いに触れる有意義な時間となりました。1月の給食週間では、当町とお隣長野県栄村とが共に取り組んでいる苗場山麓ジオパーク事業に関連付けた近隣ジオパークをテーマにしたご当地メニューにより、地域の特産品や郷土料理が紹介され、ジオパーク学習への関心につながりました。こうした取組は当町の食育の一環です。

食育は、学校給食法や食育推進法等に基づき、様々な取組がされています。また、学校では総合学習や探究活動、キャリア教育など様々な教育活動が行われています。こうしたことから、給食に関わる人々や産業、文化等との繋がりを教育活動と関連付けることは、食を通して子どもたちの様々な見方・考え方を育むことに繋がる食育の大切な視点であると思っています。

私の子どもの頃からは考えられないほど食の意義、関心は高まっています。給食を通して児童生徒が健やかに成長し、学びが深まることを願っています。

令和7年度 文部科学大臣学校給食表彰

学校給食優良学校等(共同調理場) 受賞のお言葉

糸魚川市能生学校給食センター 栄養教諭 五十嵐 あかり

この度、糸魚川市能生学校給食センターが令和7年度文部科学大臣表彰を受賞し、大変光栄なことを受け止めております。糸魚川市では、市内統一献立を実施し、地場産物の活用に力を注いでいます。特に当市は、フォッサマグナなど特有の大地を有しているため、ユネスコ世界ジオパークに認定されています。この特有の大地で育った地場産物等を使用した給食を「ジオ給食」として毎月提供し、特色ある献立と食育指導により食を通じて子どもたちの郷土愛が深まることを期待しています。

ジオ給食の取り組み

①地場産物の活用

季節ごとに市内で生産される野菜などの食材を使用しています。6月には、市内で捕獲されたイノシシ肉を使ったジビエハンバーグを提供しました。



②食育指導の充実

毎月のジオ給食に合わせた掲示資料や食育だより、食育動画を作成しています。食育動画はジオ給食に限らず、防災の日や給食週間などでも作成しており、教室で視聴できるよう糸魚川市の公式YouTubeにて配信をしています。



糸魚川市公式
YouTube
チャンネル

柏崎市中央地区学校給食共同調理場 栄養教諭 阿部 亜実 ・ 小林 禎子

この度は素晴らしい賞をいただき、大変光栄に思っております。柏崎市では、地元食材の活用や食育活動、生産者との連携を通して、子どもたちの健康と食文化への関心を育てています。



えちゴン
(柏崎のゆるキャラ)

中央調理場



中央調理場の取組

①ヘルシオDAY(減塩の推進)

月1回、減塩献立を実施。給食だよりでポイントやレシピを紹介し、家庭での減塩も啓発しています。



減塩献立

薄味でもおいしくなるよう工夫しています

②調理場見学(食育の充実)

試食会とあわせて見学。調理の様子を体感し、感謝の気持ちを育てています。



調理場見学
親子で調理場を見学

③防災教育への参画(実践的な学び)

防災学習で災害食づくりを体験。実践を通して防災意識を高めています。



防災教育
パッククッキングの実践

村上第一中学校区学校給食会の取組

【味覚の授業・地産地消100% 村上瀬波愛100%】

村上第一中学校区学校給食会

村上市立瀬波小学校 校長 五十嵐 和彦

栄養教諭 児玉 久都子

1 味覚の授業

「味覚の授業」とは、料理人、パティシエ、生産者らが、ボランティアで全国の小学校の3年生から6年生を対象に、味の基本となる4味(「塩味」「酸味」「苦味」「甘味」)に加え、第5の味覚である「うまみ」について教え、味覚を意識させながら「食」の楽しみを学ぶ食育活動である。

前任校からご縁をいただいている佐渡市出身の岸 義明 様(ヨコハマグランドインターコンチネンタルホテル元総料理長)と山田 百香里 様(ひとよくWell-eating研究所・たべもの教室「いろわ」代表)を講師にお迎えして本校で実践した。

子どもたちは、嗅覚と視覚を遮られると味を感じられなくなることを体験を通して学んだり、第5の味覚「うまみ」が凝縮された「岸様の手作りコンソメスープ」を味わったりしていた(今は名の知れたホテルでも工場で作られたコンソメスープを解凍して提供しているところが多いそうである)。今まで味わったことのない「うまみ」に参加者全員が感動していた。さらに、子どもたちへのご褒美にとホテル椿山荘東京のスイーツ「パート ドゥ フリュイ」までご馳走になった。



シェフが作るお料理より、おうちの人が作ってくれた愛情たっぷりのお料理が一番美味しいんだよ。だから、お料理をよく見ながら、おうちの人とたくさんお話をしながら、おうちの人を作ってくれたお料理を味わってほしいな。

この岸様と山田様からの熱いメッセージが、参加者全員の心に響いていた。

2 地産地消100% 村上瀬波愛100%の調理実習

「子どもたちには、村上瀬波に愛着と誇りをもってもらいたい。」
「鮭のごとく、再び村上瀬波に帰ってくる子どもたちを育てたい。」

この一念で展開した食育の授業である。

食育を通じて、子どもたちに村上瀬波への愛着と誇りを育みたい。この思いを本校の栄養教諭、校長、第5学年担任、家庭科担当教諭で共有して活動を展開した。

今ではほとんど手に入らない三面川を遡上する超高級な鮭、全国の品評会で何度も受賞している超高級な村上牛、魚沼産にも負けない岩船産コシヒカリ、新鮮でおいしい村上産の野菜や果物を使っでの調理実習である。調味料も村上産にこだわった。

料亭能登新の山貝料理長様からは貴重な鮭を調達・調理していただいただけではなく、村上市の鮭の歴史と文化に係るご講義もいただいた。

「いつも食べている鮭と全然違う。」「頑張って成長して帰ってきた鮭で料理をするのは貴重な体験だった。」新潟日報に掲載された子どもたちの言葉である。



新潟県学校給食会様はじめ多くの関係者の皆様からは、本活動の趣旨にご賛同いただき、多大なるご支援をいただきました。

この場をお借りして、改めて心より感謝申し上げます。

新潟県学校給食会 物資委員会から

物資委員会委員長

新潟市立関屋中学校 栄養教諭 関川 貢

令和6年度に物資委員会で作成しました「にいがたパクン2024 THE BEST LUNCHMESSAGE」につきましては、栄養教諭等の皆様をはじめ、多くの方々にご活用いただいているとの声をたくさんいただいております。大変ありがたく思います。

同時に、日々の学校給食を「生きた教材」として活用する中で、文字や放送の音声だけではなく、視覚的にとらえられる教材を求めておられる声も多く耳にしました。皆様からいただいたこれらの声をもとに、物資委員全員でさまざまなアイデアを出し合い、令和7年度の「にいがたパクン」においては、「すぐに使える食育動画集 にいがたパクン2025」を作成しました。

内容としましては、学校給食で毎日のように提供しているごはんやパン、めんなどの主食、牛乳などの製造工程を、子どもたちにとって

わかりやすい動画にまとめています。また、野菜や大豆、鮭をはじめとした新潟県内の地場農林水産物を紹介する動画も大変興味深い仕上がりになっています。さらには、子どもたちが、バランスのよい食べ方を意識できるような内容の「食育紙しばい」に音声を挿入した動画も多数収録しております。

これらの動画は、給食指導などの食育の場面で、タブレット端末を使って大型モニターなどに映し出すだけですぐに使うことができます。動画を作成する際の原形となるパワーポイントのデータも収録していますので、ご自身で内容をアレンジしながら使用することも可能です。

皆様のお手元に届きましたら、日々の食に関する指導において、ぜひご活用いただけますようお願いいたします。

令和7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7年12月4日(木)に開催しました。

当日は、学校関係者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いました。

今年度も高品質を維持し、すべての工場が高評価でした。

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)



評価会議の様子



評価会議の様子



評価会議用米粉めん

貸出事業の紹介

お米のぬいぐるみ
こめたん

当会では食育指導用教材、検査機器を
無償で貸出しています。
食育の授業等でご活用ください。



詳細、お申込みについては
こちら(教材・器材の貸出)
よりご覧ください



学校給食会ホームページQR→

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

食育エプロン



新潟県学校給食会ホームページ

レプリカ、
食育エプロン、
紙芝居、検査機器等を
多数ご用意
しております



フードモデル



検査機器

公益財団法人 新潟県学校給食会 令和8年度 夏季事業一覧(予定)

令和8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	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
7月下旬予定	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6日(木)	学校給食フェア2026	新潟市産業振興センター	● 県内学校給食関係者
8月6日(木)	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

食の豆知識 Q&A



食物アレルギーの表示に関する改正について、最新の知見を確認させてください。

Q



令和7年12月15日に消費者庁の開催した「第8回食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議」¹⁾において、改正の主要な方向性として以下の概要が示されました。

A

- 特定原材料等の追加**²⁾:今年度内に**カシューナッツ**を「**特定原材料**」へ「特定原材料に準ずるもの」から移行し、カシューナッツと強い交差反応性がある**ピスタチオ**を「**特定原材料に準ずるもの**」に追加します。なお、特定原材料等は健康危害防止の観点から、概ね3年毎に実施されているアレルギー専門医を対象とした**全国実態調査**における症例数や重篤度を踏まえて定められ、容器包装された**加工食品**についても、特定原材料を含む旨の**表示を義務付けて**います。ピスタチオについては、カシューナッツとの交差反応性を含めて、**可能な限り表示に努める**ように事務連絡等で**推奨**する予定です。
- カシューナッツ検査法**²⁾:加工食品中のカシューナッツを検出するための公定検査法として、定量検査法と定性検査法が開発されました。
- 食品表示基準等の改正案**²⁾:**食品表示基準**(内閣府令第10号)に基づき、カシューナッツを「特定原材料」(別表第14)に加えて、公布日から起算して**2年間**の**経過措置**を設けることになりました。

<改正後>

特定原材料 (基準別表第14)	特定原材料に準ずるもの (通知で措置)
えび カシューナッツ かに くるみ 小麦 そば 卵 乳 落花生	アーモンド、あわび、いか いくら、オレンジ、 【削除】 キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、 さば、大豆、鶏肉、バナナ、 ピスタチオ 、豚肉、マカダミアナッツ、 もも、やまいも、りんご、ゼラチン

<改正前>

特定原材料 (基準別表第14)	特定原材料に準ずるもの (通知で措置)
えび 【新設】 かに くるみ 小麦 そば 卵 乳 落花生	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、 【新設】 、豚肉、マカダミアナッツ、 もも、やまいも、りんご、ゼラチン

これらの最新知見をもとに、「**食物アレルギー診療ガイドライン2021**」³⁾「**食物アレルギーの栄養食事指導の手引き2022**」⁴⁾に基づいた支援に向けて、専門職として持てる力を発揮するために、**多職種の教職員等と連携した組織的な取組**は必要不可欠です。

参考資料

- 1) https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_005/044317.html
- 2) https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/assets/food_labeling_cms204_251215_03.pdf
- 3) https://minds.jcqh.or.jp/common/wp-content/plugins/pdfjs-viewer-shortcode/pdfjs/web/viewer.php?file=https://minds.jcqh.or.jp/common/summary/pdf/c00691.pdf&dButton=false&pButton=false&oButton=false&sButton=true#zoom=auto&pagemode=none&_wpnonce=3b871a512button=true#zoom=auto&pagemode=none&_wpnonce=3b871a512b
- 4) <https://www.foodallergy.jp/wp-content/themes/foodallergy/pdf/nutritionalmanual2022.pdf>

〔新潟県立大学 人間生活学部 健康栄養学科〕