

やまがた 学校給食だより



第3号

平成18年11月15日

[編集・発行]

財団法人 山形県学校給食会

〒990-0051 山形市銅町一丁目2-12

TEL.023-622-0938 FAX.023-631-0961

http://www.yamagaku.or.jp

ふれあい給食会

昭和21年12月24日
『給食に感謝』

戦争のあと、日本中で食べ物が足りなくなつた時、アメリカから「ララ物資」(小麦粉、砂糖、脱脂粉乳など)が送られました。この日よりララ物資を使って、すべての子ども達に給食が行われるようになりました。

昭和40年「脱脂粉乳から牛乳へ」

脱脂粉乳は牛乳よりもたんぱく質やカルシウムを多く含み、その高い栄養価は子ども達の体力向上に非常に役立ちました。ただ、脂肪分がほとんどなく、独特のにおいをはなす脱脂粉乳は、嫌いな給食ワークスト1!それが、現在の牛乳にきりかわり、BINに入っていました。

昭和52年「ごはん 給食が登場」

昭和30年代から始まつた急速な高齢化・少子化の進展とともに、人口、食料ともに変化し、食料のめんでは米の供給生産の問題があらわれてきました。そこで食糧難時代のまま縛られた小学校を放課後とするツイントを解消するため、不思議ではないかという意見なことがあがりはじめ、米飯給食がはじまりました。

現在では・・・

地場産物を使った献立や、いろいろな国料理ができるようになり、時代とともに給食もかわっていきます。また、好きなときに好きなだけ食べることのできる社会になりました。「おなかがすいた」という言葉を子どもから聞かなくなってしまったということを耳にしますが・・・食べ物を大切にする気持ち、忘れないようにしたいものです。

新庄市立新庄小学校（山村明徳校長）では、祖父母と一緒に給食を食べる「ふれあい給食会」を、毎年実施しています。今年は、この会に本会の職員も同席をし、様子を拝見させていただきました。

この「ふれあい給食会」は、PTA研修部が主催となり、1年生を対象におこなわれている恒例行事で、毎年参加者から大変好評を得ているそうです。

祖父母の方には、給食が初めての方も多く、お孫さんの成長ぶりを感じながら、和やかな雰囲気で「楽しい給食」の時間を過ごされていました。

また、当日は「きゅうしょくのうつりかわり」と題して、本会で貸与している「年代別献立モデル」と栄養士さん作成の説明パネルが展示されました。

小学校における「食育」の取り組み

遊佐町立遊佐小学校

主任学校栄養士 池 田 陽 子

遊佐町は、鳥海山の麓に位置し、おいしい米や野菜、日本海の新鮮な魚を食べることのできる恵まれた環境にあります。また、町内の小学校では、地場産の野菜を給食に使用するという取り組みが40年以上も前から行われており、現在では殆どの小学校で地場産野菜等を活用し、食文化や地元食材の良さを知る取り組みが行われています。

食に関する指導

食に関する指導を展開するためには、学級担任をはじめとする教職員との連携が大切です。

1. 給食を教材とした指導

- 一口栄養指導メモ「もぐもぐごっくん」を作成し、給食時間に活用
- 給食時間における指導

給食の時間は各教室を回り、その日の給食等について話をしたり、個々の子どもに声かけをしたりします。
ex. 「今日の給食には、漆曽根の皆さんがあつてくれた野菜が沢山使われています。新鮮なので、体がとっても元気になりますよ！……」と。すると、「うちのおばあちゃんが作った野菜なんだよね。」と、子どもが嬉しそうな顔で話してくれます。

- 「今日のお汁には、はんぺんが入っています。マシュマロみたいですが、マシュマロではありません。はんぺんは何から作られるか知っているかな？」と。すると、「魚！」という声が……。また「かまぼこみたいな味がする!!」という声も。
 - 「ご飯を食べると太ると思っていないかな？ご飯は、パンより太りにくい食べ物なんだよ。……」
 - 「姿勢を良くして食べると、消化がいいんだよ。…見た目もかっこいいしね！」
- など
給食の時間は、絶好の食育の場です。このような、小さな声かけや指導の積み重ねがとても大切だと思っています。

○バイキング給食の実施

バランスのとれた食事や量を選択する能力の育成、感謝の心の育成

- 「作ってくれた人達への感謝を忘れないでね。その気持ちを表すにはどうしたらいいかな？」



バイキング給食

2. 教科等の関連

- 特別活動・総合的な学習・5、6年生の家庭科の「食」領域において「食に関する指導」を実施しています。
- 1、2年生の「食に関する指導」においては、試食会の日に実施し、保護者に参観していただきました。学校で行っている「食に関する指導」を理解していただき、家庭においても、食に関する話題を広げてほしい思いから実施させていただきました。



1年 学級活動
〈食べ物の仲間分けを知ろう〉



2年 学級活動
〈好き嫌いしないで食べよう〉

家庭・地域との連携

- 給食だより「いただきます」の発行
- 「食に関する指導」の保護者参観や試食会の実施
- PTA母親委員会での、地場産野菜を使った「親子クッキング教室」の実施
- 学校保健委員会にて、「食生活アンケート」からの実態



クッキングクラブ
〈さつまいものおやき作り〉

- 報告や講話
- 地域における「食育と健康」の講話
- 地域の野菜栽培農家への感謝の会と会食
- クッキングクラブへのヘルスマイトさんの協力

調理員との連携

給食を教材とするためには、学校栄養士が作成した献立の狙いを調理員が理解し、子ども達がおいしく安心して食べられる給食を作ってもらうことが必要です。そのためには、調理員との連携が不可欠です。

新鮮でおいしい物を食べることができる恵まれた環境にいる子ども達や私たち大人は、その幸せになかなか気付くことができません。それに気付かせるための取り組みが、今後の課題です。

子ども達や家族・地域が食を大事にし、食を楽しみ、おいしく食べることによって体も心も豊かになるよう、日々の小さな声かけや指導の積み重ねと、家庭や地域を巻き込んだ食育を展開していくと考えています。



11月分より
新米供給

米穀について

- ・ちょっとお勉強
- ・上手な保存方法

収穫の秋！ 農家の方を思い描き、感謝してみると ご飯がもっとおいしくなるかも

天高く馬肥ゆる秋となり、稔りの季節となりました。数日前まであちらこちらに黄金色の重いほどの穂を垂らしていたと思ったら、収穫の節に移りました。今年は、7月の日照不足で作柄が心配されましたが、8月に入つてから晴れの日が続き、登熟も順調に進みました。

本会では、今年も11月分からの『新米への早期移行』を行います。(従来の政府米による制度では、12月分から新米に切り替わっていました。)

品質と信頼性の高い米の供給を行う為に、金属探知機・色彩選別機・ガラス選別機・石抜き機・その他設備の充実した大型精米工場と委託加工契約を締結して安定供給に努めております。また、33市町村が地元市町村産米を使用しており、第三者機関(日本穀物検定協会)に玄米時及び精米時に検定をいただき品質管理体制の徹底を図り供給しております。

自校炊飯校へは直接精米を、委託炊飯校へは委託炊飯加工工場より給食の献立に合わせて米飯をお届けしております。

委託炊飯加工工場では、預かった精米を安定した温度で保管管理をするために、空調関係など施設設備の充実に取り組んでおります。また、安全・安心なおいしいご飯を児童・生徒までお届けできるように、従業員一丸となり品質・衛生管理の徹底に努めています。

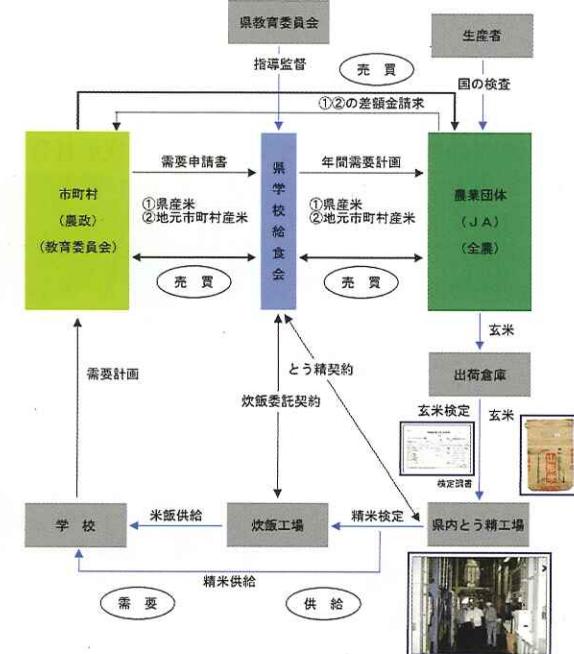
自校炊飯校は、学校に精米が納品なった時点で学校の管理になります。《おばあちゃんの知恵袋》などを参考にしていただき保管管理をよろしくお願い致します。

普及充実事業より

それぞれ1組新設しました。新設に際しましては学校給食栄養士さんに、ご協力をいただき作成にいたった紙芝居です。手作りの紙芝居で大変好評をいただいております。多いにご活用下さい。

受付は、使用日の2ヶ月前からとなり、申込書にて本会あて、FAXでお申込み下さい。

山形県の学校給食用米穀の供給ルート



おばあちゃんの知恵袋



- ★お米の上手な保管方法
.....冷蔵庫での保管をお勧めします。
- ★出来ない場合は、
①麿のツメ⇒和紙やガーゼに包んで米びつの中に貼る。
②わさび・からし⇒アルミカップなどに入れて米びつの中に置く。
③月桂樹の葉⇒ガーゼなどに包んで中に入れる。
④専用の製品⇒市販されている防虫剤(天然原料)を使う。

●学校給食指導用紙芝居を新設しました

○朝ごはんを食べよう



○やさいおうこくのおおさわぎ



物資研究委員会

学校給食の食事内容の充実と多様化に伴い、本会が取り扱う物資の選定および開発物資について研究を行い、物資供給業務の適正円滑化を図ることを目的としています。

このたび、10月1日付けで委員が改選（任期2年）となりました。これまでご就任いただきました委員の方々には、物資の選定及び開発にご尽力をいただき、誠にありがとうございました。

また、新たにご就任いただきました委員の皆様どうぞよろしくお願ひいたします。

なお、10月18日に平成18年度第1回物資研究委員会がおこなわれ、新たな物資が選定されましたのでご案内いたします。詳細につきましては、平成18年11月付の「学校給食用物資だより」をご覧ください。



学校給食用物資研究委員会名簿（平成18年10月1日）

○委員長 ○副委員長

敬称略

区分	氏名	所属
学校給食共同調理場	○秋庭 正典	鶴岡市藤島ふれあい食センター
	柿崎 文夫	金山町学校給食共同調理場
学校給食主任 小学校 中学校	○小塚 郁子	山形市立金井小学校
	中村 洋子	山形市立金井中学校
県栄養士会	○渡邊 浩美	河北町学校給食センター
東南村山	矢萩美枝子	山形市学校給食センター
//	江口 知子	山形大学教育学部附属小学校
西村山	橘 綾子	寒河江市立柴橋小学校
北村山	白幡 千夏	村山市立戸沢小学校
最上	菊地 美香	新庄市立沼田小学校
東南置賜	鈴木美貴子	米沢市立西部小学校
西置賜	鈴木 茂子	飯豊町学校給食共同調理場
庄内(田川)	難波 洋子	鶴岡市学校給食センター
//	加藤 慶子	三川町立押切小学校
庄内(飽海)	杉原 順	酒田市立浜田小学校
県立学校	高橋 茜	山形県立山形盲学校
山形県教育委員会	藤沢 進	県スポーツ保健課
	齊藤 るみ	//

新規取扱い物資



あじ切身味醂漬
50g・60g



焼き竹輪
100g



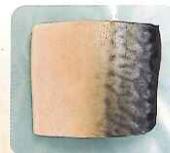
白身魚フリッター
1kg



黒豆さつま
50g



かつお切身
40g・50g



さば切身
40g・50g



まぐろ切身
40g・50g



国産脱水チンゲン菜
(3CMカット)
1kg



国産マッシュルーム
(レトルト)
1kg



北海道シュレッドチーズ
1kg



国産ぜんまい水煮
(カット)
1kg



愛媛県産ほんかん缶詰
1号缶



ファイバージャム(ストロベリー・アップル・ブルーベリー)各1kg

平成18年度 これからの柑橘・果物類供給予定表

本年度も愛媛県産を中心とした、減農薬栽培柑橘類や、地元朝日町和合平産のりんごを供給しております。今後の供給は、右記予定表に基づき予定をしておりますが、正式には、成育・収穫状況を勘案し、追ってご案内いたします。

なお、安定供給を図るために、予約制となっておりますので、ご理解とご協力の程をよろしくおねがい申し上げます。

11月	12月	1月	2月	3月
減農薬栽培柑橘類				
温州みかん 11/1~12/22				伊予柑 2/19~3/20
レモン 11/1~2/末				
朝日町和合平産りんご				
	ネーブル 1/15~2/16			
	ポンカン 1/15~2/16			
	ふじ 11/20~2/16			

編集後記

このたび「やまがた学校給食だより」第3号を発刊する運びとなりました。本号発刊に際し、ご多忙中にもかかわらずご寄稿等に、ご協力いただきありがとうございました。

今後、「食育推進事業」等の一環として、学校給食の円滑な実施とその充実・発展に向けて、発信していきたいと思います。皆様のご意見・ご感想をお待ちしております。