

Vol.16 INDEX

新潟県学校給食会 理事からのあいさつ	P1
平成30年度 新潟県学校給食会 理事会・定時評議員会	P2
新潟県学校給食会 常務理事からのあいさつ	P2
新潟県学校給食会 組織図	P2
新潟県学校給食会 平成30年度 事業計画概要	P3
平成30年度 役員等名簿	P4
新潟県学校給食フェア2018のご案内	P4
平成30年度 夏季行事予定	P5
新潟県学校給食会 物資委員会から	P5
阿賀野市の学校給食(新潟県の学校給食15)	P6
新潟県学校給食会 協議会から	P7
月ヶ岡特別支援学校の取り組み	P7
食の豆知識Q&A	P8

平成30年7月6日

〈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 <http://www.n-kenkyu.or.jp>

●E-mail soumuka@n-kenkyu.or.jp



だより 学校給食 にいがた

「宴会」を変えよう! ~学校給食をお手本に~

公益財団法人 新潟県学校給食会 理事
(新潟県小学校長会長 上越市立大手町小学校長) 大野 雅人



「給食エプロンを着けた当番の前に、手洗いを
してマスクをした子どもたちが配膳の行列に整然と
並ぶ」という当たり前の光景…、そして豊富な食材を
ちりばめバランスのとれた学校給食は、世界に誇る
べきものである。システム化されたアレルギー食対応
も含め、適量完食を基本に残量にも配慮を欠かさ
ない我が国の学校給食をめぐる充実した現況は、
まさに「給食は子どもたちの未来につながる」もの
といえる。ところで、学校給食をモデルに改めなけれ
ばならないもの…、それは、学校教育関係者の「宴会」
である。乾杯が終わると、揃って席を離れ、酌に
廻り、席の料理が残るといった当たり前の光景…。

カロリーベースでの食糧自給率が40%に満た
ない日本には、不透明さを増す昨今の世界情勢、
深刻さを増す環境汚染や気候変動、頻発する自然
災害への厳しい対応が待ち受けている。一方、まだ
食べられるのに捨てられてしまう「食品ロス」は、
全国で年間621万トンもある(農水省および環境省
「平成26年度推計」と言われ、これは、世界全体の
食料援助量(年間約320万トン)の約2倍にもなる
という。2015年にスタートした国連による「持続

可能な開発目標」(SDGs:
Sustainable Development
Goals)は、今後の「見えない

未来」に備え、国際社会全体が経済・社会・環境を
めぐる広範な課題に統合的に取り組むことを求め、
2030年を期限として、包括的な17の目標の下に、
細分化された169のターゲットを設定している。
その中で、目標12「つくる責任 つかう責任」におい
ては「持続可能な生産消費形態を確保する」として
「2030年までに世界全体の一人当たりの食料
廃棄を半減させる」というターゲットが設定されて
いる。

さて、宴会の食べきり運動といえば、松本市の
「30・10(さんまるいちまる)運動」があるが、もとも
とは平成18年に福井県で始まり「宴会5箇条」が定着
している。他にも、栃木県では宴会開始と終了の
15分を「栃木食べきり15(いちご)運動」、静岡県で
は年に2回、食べきったらプレゼントや料金を割引く
キャンペーンなど様々な取り組みが行われている。

さあ、我らが新潟県…、「宴会」…、みんなでなん
とかしましょうヨ!

平成30年度 公益財団法人 新潟県学校給食会 理事会・定時評議員会

平成30年度公益財団法人新潟県学校給食会
理事会を5月30日(水)、定時評議員会を6月15日
(金)に新潟県学校給食会にて開催し「平成29年度



理事会



定時評議員会

常務理事を務めさせていただきます。

公益財団法人 新潟県学校給食会 常務理事 丹 淳司

皆さん、こんにちは この度6月15日付で当会常務
理事に就任いたしました丹 淳司と申します。どうぞ
よろしくお願い申し上げます。

私は、平成30年3月31日までの38年間当会に
在職しておりました。在職中は栄養教諭・学校栄養
職員さんをはじめとして、たくさんの学校給食関係者
の皆様と出会い、そして支えられ、協力をいただき、
新潟県の学校給食の普及充実・発展等に、ほんの
僅かではありますが貢献できたのではないかと、
ひそかに自己満足している次第であります。

今般、当会の評議員会で理事に選任いただき、
理事会において、当会として初めての常務理事に
選定いただきました。その責務の重さに身の引き
締まる思いです。

これからも私の信条であります、人との出会いを

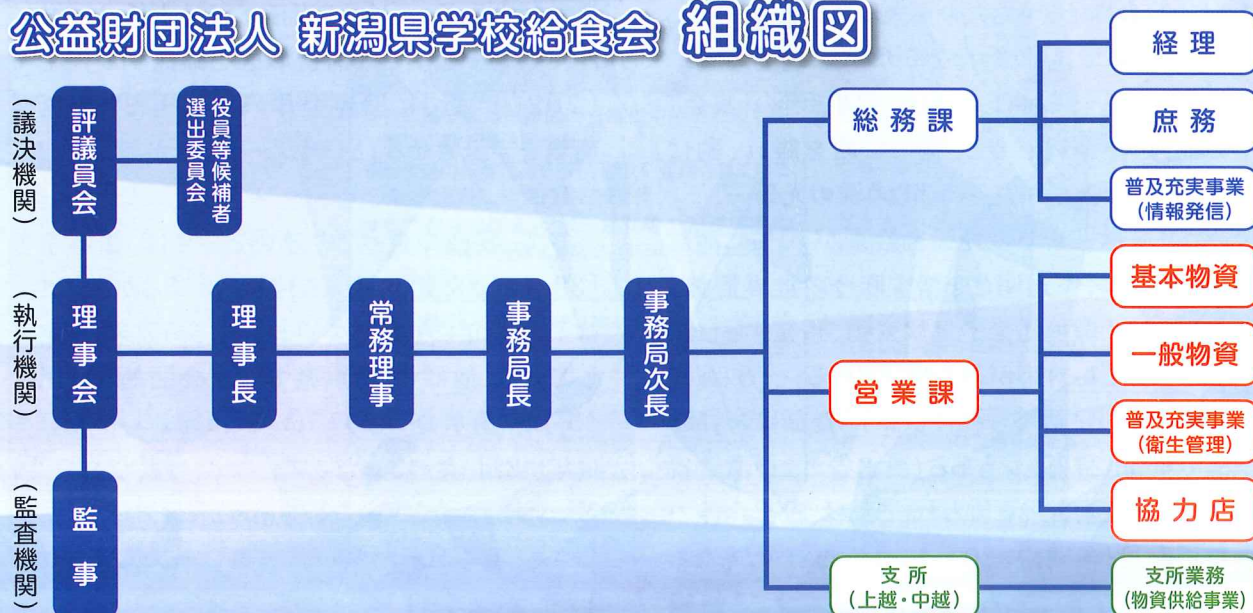
大切に、感謝・笑顔・謙虚さを
忘れず、真摯に職務に取り組ん
で参ります。引続き、学校給食
関係者の皆様からのご指導・
ご鞭撻をよろしくお願い申し上げます。

最後に、当会は「豊かな心 健康なからだ 育てよう
学校給食で!」をモットーに、笑顔あふれる子ども
たちの「いただきます」、「ごちそうさま」の元気な
挨拶に應えるため、「いのちをつなぐ」仕事に真剣に
携わってまいります。当会職員一人一人が新潟県の
学校給食に貢献しているという、誇りと気概をも
って、新潟県から認定された公益財団法人として
の役割を担っていきたいと考えております。

新潟県学校給食会に変わらぬご支援・ご協力を
よろしくお願い申し上げます。



公益財団法人 新潟県学校給食会 組織図



公益財団法人 新潟県学校給食会 平成30年度 事業計画概要

●事業方針

新潟県教育委員会をはじめ学校給食関係諸機関との緊密な連携を図りながら、次代を担う児童生徒の健全な発達に寄与するため、新潟県内すべての学校、幼稚園及び保育所等の社会福祉施設を対象に給食用物資の「安全・安心」、「安定供給」及び「普及充実・食育の推進」を目的とした事業を実施する。

●事業期間

平成30年4月1日から平成31年3月31日まで

●主たる事業

- (1) 学校給食の安全・安心を推進する事業
 - ① 検査等の実施
 - ② 委託加工工場への立入調査
 - ③ 講習会の実施
 - ④ 衛生管理対策への対応
 - ⑤ 供給物資の安全性の確保
- (2) 学校給食用物資の安定供給に関する事業
- (3) 学校給食の普及充実・食育を推進する事業
 - ① 情報の提供
 - ア 「にいがた学校給食だより」
 - 「県学給おすすめ商品」
 - 「KENKYUインフォメーション」
 - ホームページ
 - イ 物資委員会研究成果「にいがたパッコン 2017(第16号)」の発行
 - ② 講習会・コンクールの開催
 - ア 調理教室の開催
 - イ 佐渡市調理講習会の開催
 - ウ 学校給食調理コンクールの開催
 - ③ 食育講演会の実施
 - 学校給食フェアにて食育講演会開催
 - ④ 講習会の開催及び研修会等助成事業
 - ア 米粉パン品質審査会・米粉めん品質評価会議・米粉パン技術講習会を実施
 - イ 学校給食関係団体が行う講習会、講演会等に対する助成
 - ⑤ 給食・食育・衛生管理関連機材等の貸出事業
 - DVD
 - バイキング用食器具
 - 食育指導用フードモデル
 - 他
 - ⑥ 県内農林水産物を活用した食品開発
 - ⑦ 米粉製品の利用に係る経費補助及び助成事業

- (4) 学校給食設置者を支援する事業
 - 学校給食フェア2018の開催
 - 会場：新潟市産業振興センター

●役職員数

- (1) 役員 理事 8名(理事長を含む)
監事 2名
会計監査人 1名
- (2) 評議員 12名
- (3) 事務局職員 30名

●平成30年度 収支予算書

平成30年4月1日から平成31年3月31日まで (単位:千円)

科 目	当年度 (30年度)	前年度 (29年度)	増 減
I 一般正味財産増減の部			
1 経常増減の部			
(1) 経常収益			
① 基本財産運用益	1	1	0
② 特定資産運用益	1,107	1,328	△ 221
③ 事業収益	2,560,026	2,568,324	△ 8,298
④ 受取補助金等	11,100	11,390	△ 290
⑤ 雑収益	40	130	△ 90
経常収益計	2,572,274	2,581,173	△ 8,899
(2) 経常費用			
① 事業費	2,554,046	2,566,452	△ 12,406
物資販売事業費	2,317,843	2,330,702	△ 12,859
米穀品質保持事業費	2,640	2,640	0
普及充実事業費	5,300	4,600	700
委託加工工場支援事業費	1,060	1,060	0
人件費	179,927	175,376	4,551
減価償却費	11,952	16,297	△ 4,345
旅費交通費	1,050	1,050	0
建設準備費	140	0	140
会議費	678	466	211
事務費	29,782	30,586	△ 803
租税公課	3,075	3,075	0
保険料	599	599	0
② 管理費	12,228	8,721	3,507
人件費	3,960	3,931	29
減価償却費	3,430	24	3,406
旅費交通費	450	450	0
建設準備費	60	0	60
会議費	92	64	29
諸謝金	2,900	2,900	0
事務費	1,308	1,323	△ 16
租税公課	25	25	0
保険料	1	1	0
経常費用計	2,566,274	2,575,173	△ 8,899

平成30年度 役員等名簿

本年度の当会役員等の皆さまをご紹介します。

	氏 名	所 属	氏 名	所 属
評議員 (12名)	野澤 朗	上越市教育委員会教育長	本間 敏博	柏崎市教育委員会教育長
	遠藤 友春	村上市教育委員会教育長	長谷川かよ子	新潟県消費者協会会長
	太田 優子	新潟県立大学准教授	樋口 泰子	新潟市立西幼稚園長
	宮嶋 博	長岡市立脇野町小学校長	堀 正広	新潟市立巻西中学校長
	石和田 弘	新潟県立長岡明德高等学校長	宮田 青美	元教育庁保健体育課主任
	津軽 智子	新潟県学校栄養士協議会会長	笠原 正俊	南魚沼市塩沢学校給食センター長
理 事 (8名)	島村 文男	湯沢町教育委員会教育長	小谷太一郎	胎内市教育委員会教育長
	大野 雅人	上越市立大手町小学校長	濱中 力也	新潟市立白新中学校長
	佐久間謙一	五泉市教育委員会学校教育課長	入山 八江	公益社団法人 新潟県栄養士会会長
	轡田 勝祐	現新潟県学校給食会理事長	丹 淳司	現新潟県学校給食会常務理事
監 事 (2名)	長谷川 重雄	新発田市立藤塚小学校長	大矢 益子	元全国学校栄養士協議会 新潟県支部長
会計監査人 (1名)	山岸 誠一	山岸公認会計士事務所所長		

どうぞよろしくお願いいたします。

新潟県学校給食フェア2018のご案内

ー豊かな心 健康なからだ 育てよう学校給食で！ー

会 場：新潟市産業振興センター

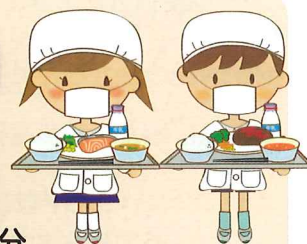
開催日時：平成30年8月9日（木）午前10時00分～午後4時00分

今年も「新潟県学校給食フェア2018」を開催します。「新潟市産業振興センター」を会場に出展メーカーは100社以上を予定し、「安全・安心」で「食育の推進」にも通じる商品の試食、提案や情報発信を行う予定です。

また、本年は食育講演会の講師にフリーアナウンサー 伊勢 みずほ様をお招きし「病が教えて

くれたこと～楽しく考えよく食べる！行ってみずほの生きる道～」と題して、いかに健康と食が大事か！をご自身の経験からお話ししていただく予定です。

何卒ご来場賜りますよう、ご案内申し上げます。



【主な内容】

安全・安心・安定供給 ー給食向けメーカー約100社による展示説明及び試食ー

- 地産地消商品、冷凍食品、デザート、素材品等カテゴリ別展示
- 衛生商品、備品、食育教材等の展示
- 米粉パン、米粉めんの紹介、試食等
- 防災食の使用実績等の展示（救給カレー等）

普及充実・食育推進 ーにいがたパクン2017～郷土料理で日本一周 東日本編～ 紹介ー

- にいがたパクン2017レシピ紹介及び試食（2品程度）
- アレルギー対応商品の展示及び当会の取組を紹介
- 県学給おすすめ商品の紹介（季節別）、
- 幼・保向け商品の展示（少規格品、BP商品、おやつ等）
- 地産地消商品（野菜たっぷりにいがたまめんの紹介）

【食育講演会】（1F展示ホール）午後1時00分～午後2時30分

- 演 題 「病が教えてくれたこと ～楽しく考えよく食べる！行ってみずほの生きる道～」
- 講 師 フリーアナウンサー（元BSNアナウンサー）伊勢 みずほ 様



平成30年度 夏季行事予定

期 日	行 事 名	会 場	対 象 者
7月27日(金)	●佐渡市学校給食調理講習会	畑野母子健康センター	●栄養教諭 ●学校栄養職員 ●調理従事者
7月30日(月)	●学校給食用米粉パン技術講習会	株式会社 丸三商会	●パン委託加工工場代表者 ●製造技術者 ●食品衛生責任者等
7月30日(月)	●パン・炊飯委託加工工場衛生管理講習会	株式会社 丸三商会	●パン・炊飯委託加工工場代表者 ●製造技術者 ●食品衛生責任者等
7月31日(火)	●学校給食調理教室	食育・花育センター	●栄養教諭 ●学校栄養職員 ●調理従事者
8月 1日(水)	●学校給食調理コンクール	食育・花育センター	●栄養教諭 ●学校栄養職員 ●調理従事者
8月 3日(金)	●学校給食調理教室	食育・花育センター	●栄養教諭 ●学校栄養職員 ●調理従事者
8月 9日(木)	●新潟県学校給食フェア2018 ●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
8月22日(水)	●麺委託加工工場衛生管理講習会	学校給食会	●麺委託加工工場代表者 ●製造技術者 ●食品衛生責任者等

新潟県学校給食会 物資委員会から

物資委員会 委員長
新潟市立中野山小学校 栄養教諭 安 齊 香 織

このたび、森山真美子前委員長の後任として物資委員長を務めさせていただくことになりました。

物資委員会は、皆様が安心して学校給食を実施できるよう、学校給食用物資の安全かつ安定した物資供給を図るための組織です。充実した食育を進められるよう、皆様の声をお聞かせいただきながら、生きた教材となる学校給食の実施に寄与できるよう努めて参ります。

また、今年度の物資委員会では「にいがたパッケン2017～郷土料理で日本一周 東日本編～」に引き続き、西日本編の作成を行います。2冊合わせて皆様に活用していただけるよう、学校給食会様からご協力をいただきながら作業を進めて参ります。学校給食会様をはじめ、皆様からのご指導、ご協力をよろしくお願いいたします。



にいがたパッケン2017が完成しました！

今年度発行の「にいがたパッケン2017～郷土料理で日本一周 東日本編～」では東日本の都道府県の紹介とともに、各地域の特色ある給食レシピをまとめました。

魅力たっぷりの給食レシピは、全国学校給食会連合会様ご協力のもと、各都道府県の学校給食会様よりご提供いただいたものです。ご多用の中ご協力くださいました各学校給食会の皆様には心より感謝申し上げます。

豊富な資料と情報で読み物としても楽しめるものをと意図し作成いたしました。お手元に届きましたら、ご活用いただけますと幸いです。



阿賀野市 の学校給食



阿賀野市

1 阿賀野市の学校給食の提供方法

- 自校方式: 小学校7校・中学校3校
 - 共同調理場方式: 調理場1か所
(小学校1校・中学校1校・幼稚園1園・
県立特別支援学校1校)
- 合計で1日約3,600食の給食を提供しています

■ラムサール条約登録湿地 「瓢湖(ひょうこ)」

冬季には約5,000羽の
白鳥が飛来します。



阿賀野市
イメージキャラクター
「こずっちょ」



2 阿賀野市の給食献立

子どもたちの持つ地域への愛着を深めるため、学校栄養士が工夫して地場産食材を給食に取り入れています。また、学校給食調理コンクールに積極的に参加することで、地場産食材を使用した新しい献立を開発しています。

トマトゼリーに使用している
阿賀野市特産
「うららトマト」



炒め物に入っている
伝統野菜の
「笹神なす(白なす)」



地場産食材を14種類使用した献立

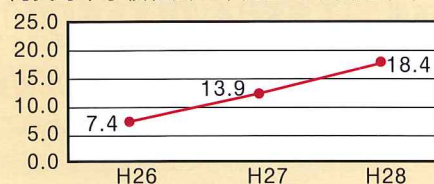
- ごはん ● 三滝汁
- 鶏のはちみつソース(照り焼き)
- 五頭のお宝なあに(炒め物)
- 清水の冷やしトマト(ゼリー) ● 牛乳

3 地産地消の推進

阿賀野市では学校栄養士が毎年のように野菜や加工食品の生産者を訪問し、美味しさへのこだわりや安心・安全な食材作りへの取り組みを伺っています。これにより、子どもたちに安心して給食を提供できるだけでなく、生産者の思いを伝えることができます。また、栄養士と今まで取引がなかった生産者との顔つなぎの役割も果たしており、年々地場産食材の使用量は拡大しています。

■ 市内産野菜使用率グラフ

阿賀野市学校給食の市内産野菜使用率(%)



安田地区名物の
「三角の油揚げ」



新潟県学校栄養士協議会から

新潟県学校栄養士協議会会長 津 軽 智 子

このたび、加藤紀子前会長の後任として会長を務めさせていただくことになりました。

平成29年3月に、文部科学省より「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」が発行されました。これから「チーム学校」の中で、栄養教諭の役割として何が求められているのか、何をすべきなのか明記されています。その専門性を生かして、教職員はもとより、関係機関・専門家・家庭・地域との密接な連携を図りつつ、児童生徒の健康の保持増進に向け健全な食生活の実現に取り組んでいくことが求められています。それらの食育の基本になるべきものが「生きた教材」である学校給食です。児童生徒の実態に応じた栄養価の確保はもちろんのこと、学校給食を通じて、地産地消や郷土料理の献立の工夫を知り、正しい食習慣へと導くことを目的としています。

学校給食を「生きた教材」とするために欠かせない

のが、給食用物資の取り扱いです。

アレルギー食の事故防止や食中毒予防、異物混入防止のための対応も年々厳しくなり、給食室の動線や確認にも細かい配慮が必要となっております。食材納入業者には、これまで以上に詳細な情報交換と納品の相互確認が求められています。公益財団法人新潟県学校給食会様におかれましては、共に安全な給食を作り上げるためのパートナーとして、これからもお力添えをお願い申し上げます。

「安心・安全な学校給食」の実現のために、私たちも日々、自己研鑽に努めてまいりますので、今後とも公益財団法人新潟県学校給食会様をはじめ、皆様方からの当協議会へのご理解と、ご協力をお願い申し上げます、就任のご挨拶とさせていただきます。



月ヶ岡特別支援学校の取り組み

新潟県立月ヶ岡特別支援学校 栄養教諭 小 嶋 麗 子

月ヶ岡特別支援学校では、小学部、中学部、高等部の子どもたちの給食を提供しています。小・中学部の子どもたちは、それぞれの教室、高等部の生徒は食堂で給食を食べています。ほとんどの子どもたちが給食当番をしていて、食器や食缶を運んだり、友達や先生の給食を配膳したりしています。

給食の形態は、普通食の他に軟菜食の調理を行っています。刻み食やミキサー食などの個別対応は各教室で教職員が行っています。



食育の日
【おはなし給食】
リッチャんのサラダ給食
絵本
「サラダでげんき」より

【ワールドカップ給食】
対戦国ポーランド
の献立



お昼の放送で「カムチャレ」をする様子

月ヶ岡の子どもたちは食べることが大好きです。給食の献立は子どもたちが楽しく食べられるような献立になるように心掛けています。

早食いの防止のために毎日取り組んでいるのが「カムチャレ」です。よくかまずに飲み込んでしまう子どもたちや、肥満傾向の子どもたちのために始めました。栄養教諭のカスタネットのリズムに合わせて、一口30回よくかんで食べる習慣を身に付けられるよう取り組んでいます。これからも子どもたちが笑顔になれる給食を提供できるよう努力していきたいと思います。

食の豆知識 関連編

Trivia of a food Question and Answer

Q & A



Q 最近、耳にする「教員の資質向上に関する指標」とは、どのようなものなのでしょうか？

A 「教育公務員特例法等の一部を改正する法律」(平成28年)により、地域の実情に応じて、教員等が高度専門職業人としてキャリアステージに応じて身につけるべき資質を明確にするために、資質の向上に関する指標を策定すること

となりました。

新潟県教育委員会では平成29年12月に教諭指標(共通指標)と校長指標を、新潟市教育委員会では平成30年2月に校長及び教員、養護教諭、栄養教諭、事務職員の計4種の指標を策定しました。

Q それでは、栄養教諭や学校栄養職員について、具体的にどのような指標がありますか？

A 新潟市教育委員会では、新潟市教育ビジョンを基に、実践力・組織マネジメント力・人間力の3観点から栄養教諭の指標内容を定め、学校栄養職員・栄養士も栄養教諭に準じて、各項目を設定しています。実践力では、「食に関する指導」「個に応じた対応・指導」「栄養管理」「衛生管理」の4項目を、組織マネジメント力では、「支持的風土づくり(児童生徒理解)」「いじめ・不登校」「特別支援教育」「危機対応」「人材・資源の活用」「学校教育ビジョン」の6項目を、人間力では、「使命感・熱意」「コンプライアンス」「社会認識・識見・礼儀」「コミュニケーション」「セルフマネジメント」「対応力・創造力」の6項目を設けました。

また、研修等を通じて教員等の資質の向上を図る目安として、新潟市が求める着任時の姿とともに、

第1・2・3ステージの3段階にキャリアステージを分けました。第1ステージ(初任～5年目)は習得期、第2ステージ(6年目～13年目)は習熟期、第3ステージ(14年目～)は充実・還元期、としています。参考までに、実践力の第2・3ステージを抜粋し、表に示します。詳細は以下のURLから、ご確認ください。

https://www.city.niigata.lg.jp/kosodate/gakko/gakko_keikaku/shishitsukojo.html

児童生徒そしてあなた自身の輝く笑顔のために、この指標をもとにセルフチェックし、「チーム学校で取り組む食育推進のPDCA」を実践していきましょう。
http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/_icsFiles/afieldfile/2017/08/09/1385699_001.pdf

表.新潟市教職員の資質向上に関する指標〔栄養教諭〕※学校栄養職員・栄養士も準ずる
－実践力の第2・3ステージ抜粋－

新潟市教育委員会

項 目		第2ステージ	第3ステージ
		習熟期	充実・還元期
栄養教諭としての専門性を高め、ミドルリーダーとして推進力を発揮する		栄養教諭として豊富な経験を生かし広い視野で組織的な運営を行うとともに、他の栄養教諭の専門性を向上できるよう支援する	
実践力	食に関する指導	●食に関する指導計画の立案に中心的な役割を果たし、食育を推進する。 ●給食時の指導計画を示し、献立や使用されている食品を活用し、効果的な指導を行う。 ●専門的な知識を活用し、教科等の指導内容に沿った指導を展開するなど、自らの授業力の向上に努める。	●食に関する指導内容の評価・分析を行い、より効果的な指導に向けて、全体計画等の作成・推進・改善に参画する。 ●食に関する指導の指導内容・評価について、専門性を生かした改善のポイントを他の教職員に指導・助言する。
	個に応じた対応・指導	●専門職として身に付けた技術を生かし、児童生徒の課題を把握し、職員や保護者と連携し対応・支援を行う。	●児童生徒の課題を総合的に把握し、校内で情報を共有し教職員や保護者と連携し適切な対応・指導・助言を行う。
	栄養管理	●児童生徒の実態や学校・地域の特色に応じた栄養管理を行うとともに、その評価・改善に努める。 ●施設に合わせた調理指導を行う。	●献立作成や調理指導の方法に関し、自校や地区において指導的な立場を果たす。
	衛生管理	●施設の課題を的確に捉え、衛生管理の充実のための指導・助言を行う。	●衛生管理に関して、自校や地区において指導的な立場を果たす。

〔新潟県立大学 人間生活学部 健康栄養学科〕