

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

INDEX **Vol.19**

令和元年7月12日



公益財団法人新潟県学校給食会は
「いじめ見逃しゼロ県民運動」を応援しています

P2 新潟県教育委員会 教育長からのあいさつ

P3 新潟県学校給食会 理事長からのあいさつ

P3 令和元年度 役員名簿

P3 新潟県学校給食会 組織図

P4 新潟県学校給食会 令和元年度 事業計画概要

P5 令和元年度 新潟県学校給食会
理事会・定時評議員会

P5 令和元年度 夏季行事

P6 新潟県学校給食フェア2019のご案内

P7 南魚沼市の学校給食(新潟県の学校給食No.18)

P8 食の豆知識〔関連編〕Q&A

P8 新潟県学校給食会 物資委員会から



〈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

にいがた学校給食だより Vol.19 **1**

学校における食育の推進について

新潟県教育委員会教育長 稲荷 善之



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、日頃より安全・安心かつ安定的な学校給食用物資の提供、学校給食の普及・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。

近年、子供たちを取り巻く食環境は大きく変化し、偏った栄養摂取や朝食の欠食といった食生活の乱れ、食物アレルギー疾患等の疾病など、食に起因する様々な問題が生じています。子供の食生活の改善には、学校、家庭、地域、関係機関が連携して、望ましい食習慣の形成に努める必要があります。

県教育委員会では、本年3月に新潟県教育振興基本計画を改定しました。「一人一人を伸ばす教育 ～一人一人の個性に応じた、質の高い豊かな教育の推進～」の基本理念のもと、食育の推進も含め、様々な施策を展開してまいりますので、今後とも御協力をお願いします。

本年9月には第34回国民文化祭・にいがた2019、第19回全国障害者芸術・文化祭新潟大会が開催されます。本県にも、恵まれた自然環境や地域に根ざした多様な文化があります。

食文化もそのひとつです。例えば、学校給食に地場産物を使用

した和食を提供することで、児童生徒が、地域の自然や文化等に関する理解を深めることにつながります。

こうした給食現場のニーズを踏まえ、貴会におかれましては、地場産物を使用した食品開発、米粉製品の利用に係る経費補助及び助成事業を行い、食育を推進するコーディネーターとしての役割も担っていただいています。

今年度は、栄養教諭等を対象とした「学校給食料理講習会」や、学校給食に関する施設や製造工場を親子で見学する「学校給食親子見学会」も予定されています。引き続き、学校給食会ならではの取組をお願いします。

また、本年5月には食品ロスを減らすための食品ロス削減推進法が成立しました。貴会は以前から食品ロスを減らすための取組を進め、成果をあげられています。食品ロスを削減していくためには、食べ物を無駄にしない意識の醸成と定着を図っていくことが重要であります。

県教育委員会としましても、関係者の皆様と連携を図りながら、学校給食における食品ロスの削減について検討を進めてまいりたいと思います。

終わりに、今後も皆様と一層の連携を図り、食育の推進及び安全・安心な学校給食の提供に努めたいと考えております。皆様の更なる御支援・御協力をお願いいたします。



新たな役員体制をお知らせします

皆さま、こんにちは 「にいがた学校給食だより」をお読みいただき有難うございます。

本号には、新潟県教育委員会教育長 稲荷善之様にご寄稿賜りました。当会としては身に余るお言葉をいただいています。心から御礼申し上げます。

なお、「にいがた学校給食だより」は、本号より構成の一部を新たにしています。本県学校給食や食育の話題など、より分かりやすく読みやすくいたしました。原稿や情報等を提供いただいている皆さまに御礼申し上げます。

さて、6月の定時評議員会・臨時理事会を経て、理事長(代表理事)、常務理事(業務執行理事)とも再任されました。今後ともよろしくお願い申し上げます。なお、理事会は1名増の9名に、評議員会は3名増の15名になり、監事2名、会計監査人1名と合わせ、次のとおりの役員体制となりました。再任、新任も合わせ、県内各分野からバランスのとれた役員体制とすることができました。万全の体制ができたことと認識しています。特に、今回増員としてご就任いただいた役員は県・市町村の行政職の皆さまです。県行政の立場から、また市町村行政の立場から、当会の事業運営等にご意見やご進言をいただき、財団経営により活かしていくことができます。公益財団法人7年目、財団法人63年目、新たな令和の時代となり、この役員体制で本県の学校給食事業をしっかりと支えていく仕事を継続してまいります。その中、令和元年度に、「学校給食 親子見学会」「学校給食 料理講習会」という新規行事も立ち上げます。「新潟県学校給食フェア2019」をはじめ、今後の当会の事業・取組に期待していただきたいと存じます。

結びに、当会がスローガンとしている「豊かな心 健康なからだ 育てよう学校給食で!」という大事な精神を改めて胸に刻み、当会職員は一致協力して業務に真剣に携わってまいります。今後とも、新潟県学校給食会に変わらぬご支援をお願い申し上げ、当会役員を代表し挨拶といたします。

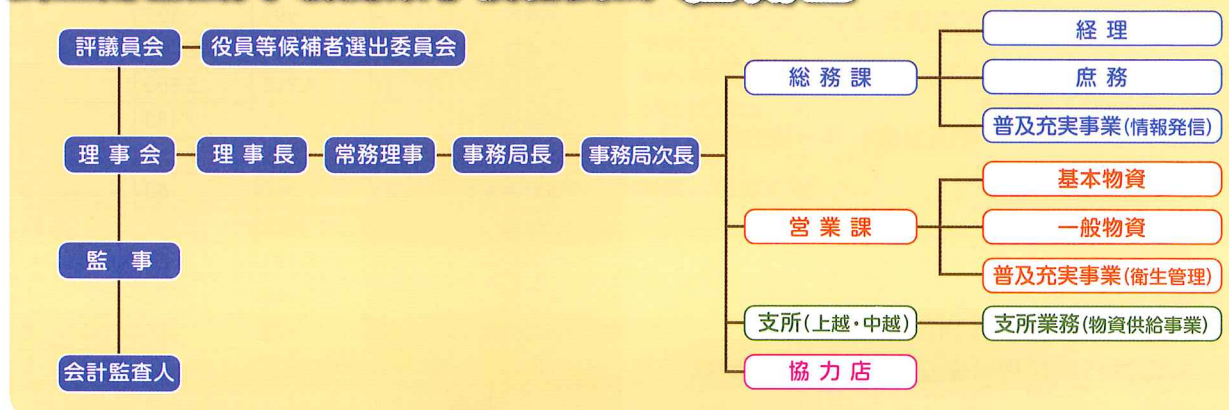
公益財団法人 新潟県学校給食会
理事長 轡田 勝祐

令和元年度 役員名簿

理 事[9名]	
島村 文男(湯沢町教育委員会教育長)	
中澤 毅(胎内市教育委員会教育長)	
吉田 隆(新潟市立新潟小学校長)	
佐藤 幹夫(上越市立城西中学校長)	
伊藤 順子(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)	
長谷川英一(新発田市農林水産課長)	
理 事 長 轡田 勝祐	
常務理事 丹 淳司	
監 事[2名]	
川村 尚史(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]	
山岸賢太郎(山岸公認会計士事務所 公認会計士)	

評議員[15名]	
評議員会長 野澤 朗(上越市教育委員会教育長)	
近藤 喜祐(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)	
菅井 清美(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)	
吉井 純子(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(新潟県立長岡明徳高等学校長)	
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)	
新井 一郎(新潟県農林水産部食品・流通課長)	
吉村 祐一(新潟県教育庁保健体育課課長補佐)	
大矢 正人(出雲崎町産業観光課長)	

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 令和元年度 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31年4月1日から令和2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」
 - 「県学給おすすり商品」
 - 「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「にいがたパッケン 2018(第17号)」の発行
 - ② 講習会・コンクールの開催
 - ア 学校給食料理講習会の開催
 - 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
 - エ 学校給食親子見学会の開催
 - 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

- ① 学校給食フェア2019の開催
 - 会場：新潟市産業振興センター
- ② 新潟県と「災害時における物資供給に関する協定書」を締結
- 他

●役員員数

- (1) 役員
 - 理事 9名(理事長を含む)
 - 監事 2名
 - 会計監査人 1名
- (2) 評議員 15名
- (3) 事務局職員 31名

●令和元年度 収支予算書

平成31年4月1日から令和2年3月31日まで (単位:千円)

科 目	当年度 (元年度)	前年度 (30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	989	1,107	△ 118
③ 事業収益	2,410,552	2,560,026	△ 149,474
④ 受取補助金等	7,840	11,100	△ 3,260
⑤ 雑収益	40	40	0
経常収益計	2,419,422	2,572,274	△ 152,852
(2) 経常費用			
① 事業費	2,400,596	2,554,046	△ 153,450
物資販売事業費	2,167,493	2,317,843	△ 150,350
米穀品質保持事業費	2,640	2,640	0
普及充実事業費	5,750	5,300	450
委託加工工場支援事業費	1,060	1,060	0
人件費	174,038	179,927	△ 5,889
減価償却費	11,550	11,952	△ 402
旅費交通費	1,050	1,050	0
建設準備費	140	140	0
会議費	440	678	△ 238
事務費	32,761	29,782	2,979
租税公課	3,075	3,075	0
保険料	599	599	0
② 管理費	12,825	12,228	597
人件費	4,310	3,960	350
減価償却費	3,450	3,430	20
旅費交通費	450	450	0
建設準備費	60	60	0
会議費	60	92	△ 32
諸謝金	3,100	2,900	200
事務費	1,368	1,308	60
租税公課	25	25	0
保険料	1	1	0
経常費用計	2,413,422	2,566,274	△ 152,852

令和元年度 公益財団法人 新潟県学校給食会 理事会・定時評議員会

令和元年度公益財団法人新潟県学校給食会
理事会を5月30日(木)、定時評議員会を6月20日
(木)に新潟県学校給食会にて開催し「平成30年度

事業報告及び決算」等についての審議がおこな
われ、すべての議案について承認可決されました。



理事会



定時評議員会

令和元年度 夏季行事

期 日	行 事 名	会 場	対 象 者
7月26日(金)	● 佐渡市学校給食 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29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29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30日(火)	● 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1日(木)	● 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2日(金)	● 学校給食 親子見学会	● (株)塚田牛乳 ● 全農パールライス(株) 新潟精米工場 ● 学校給食会	● 新潟県内の小学校4年生～ 6年生とその保護者
8月8日(木)	● 新潟県学校給食フェア2019 ● 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23日(金)	● 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

— 豊かな心 健康なからだ 育てよう学校給食で! —

新潟県学校給食フェア2019のご案内

開催日時：令和元年8月8日(木) 午前10時00分～午後4時00分

会場：新潟市産業振興センター 新潟市中央区鐘木185-10

今年も「新潟県学校給食フェア2019」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約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います。

また、本年は食育講演会の講師に「子どもが作る“弁当の日”」提唱者 竹下和男様をお招きし、「子どもを台所に立たせよう」と題して、講演していただきます。

何卒ご来場賜りますように、ご案内申し上げます。



新潟県学校給食フェア2018 会場の様子

【主な内容】

安全・安心・安定供給

- 給食向けメーカー約100社による展示説明および試食
- 地産地消商品、冷凍食品、デザート、素材品などカテゴリー別展示
- 学校給食用パン・麺の紹介、試食等
- 緊急時に対応する非常食・備蓄食材などの展示



普及充実・食育推進

- 学校給食会取組の展示
- にいがたパッコン2018レシピ紹介
- 鉄分強化商品及び減塩商品の提案
- アレルギー対応商品並びに幼保向け商品の展示他



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：子どもを台所に立たせよう

講師：「子どもが作る“弁当の日”」提唱者 竹下 和男 様

著作紹介



できる!を伸ばす 弁当の日
親はけっして手伝わないで
出版社: 共同通信社



絵本「弁当の日」が
やってきた!!
出版社: 河出書房新社



“弁当の日”がやってきた
子ども・親・地域が育つ
香川・滝宮小の「食育」実践記
出版社: 自然食通信社



プロフィール

香川県内の小学校9年 教諭
香川県内中学校10年 教諭・教頭
香川県教育委員会9年 主任技師・指導主事・管理主事
平成12年度から綾川町立滝宮小学校 校長
平成15年度から高松市立国分寺中学校 校長
平成20年度から綾川町立綾上中学校 校長
平成22年度からフリーで執筆・講演活動

南魚沼市の学校給食



南魚沼市

1

学校給食の提供方法

小学校18校、中学校4校、総合支援学校1校、市外1校に提供しています。

このうち、自校方式6校(小学校)、他はセンター方式(3センター)です。

合計で1日約5,200食を作っています。

米は、もちろん南魚沼産コシヒカリ100%を使用しています。

民間委託してます

3センターのうち2センター(受配校11校)の調理業務を平成29年4月から民間委託しました。

食材発注や献立作成を担う県栄養教諭を中心に学校・委託業者・市で、がっちりスクラムを組んで安心安全で美味しい給食の提供に努めています。



こめつぐ君



手前は「南魚沼産コシヒカリ田んぼ」。背景の山は「八海山」

2

給食アンケートしました

センター給食受配校の児童生徒を対象に給食アンケートを実施しました。

「好きな献立は？」では、提供するメニューのほとんどが挙げられていました。

特に支持が多かったものを発表します。(順不同)

主食	主菜	副菜	汁物
カレーライス わかめごはん パン(揚げパン) ゆかりごはん めん類	鶏のから揚げ ハンバーグ 肉料理 カツ 照り焼きチキン	のり酢和え 海藻サラダ きりざい ポテトサラダ カミカミサラダ	シチュー コーンポタージュ 沢煮椀 豚汁 マーボー豆腐

◎市ホームページに結果を掲載中

から揚げ!
でっか! うまー



3

地産地消に取り組んでいます

使用する野菜食材の1/4は市内産を使っています。お米も地元産ですから、これを含めるとその割合は・・・もっといっぱいです。

南魚沼を囲む美しい山々の恵みや清流で育まれた食材をふんだんに使った「まきはたサラダ」や「南魚沼みそけんちん汁」をはじめ、工夫した給食作りに努めています。

まきはたサラダ
アスパラガス、
雪下ニンジン、もやし



4

体験／交流もやります

まだまだ機会が少ないですが、各種交流を行っています。

小中学生とその保護者を対象とした「調理員体験会」では、給食センターの施設を使って、下処理～調理～洗浄を体験し、調理員も一緒に親子で試食を楽しみます。

他にもPTA試食会、遠足時や授業の一環としての調理見学なども受け入れています。

どれも実施するにはいくつかの条件がありますが、これからも取組んでいきます。



「ごぼう洗って
切って沢煮椀
つくるぞー」

体験会

食の豆知識 関連編

Trivia of a food Question and Answer



前号の栄養状態の評価をもとに、
食育による肥満・やせの予防対策を教えてください



近年、子どもの生活リズムの乱れが指摘されています。朝食欠食を含む食事内容による栄養素摂取の偏りだけでなく、孤食の増加などに伴う親子、家族の会話など人とのかわりの不足も懸念されています。子どもの健やかな心身の発達のためには、「何を」「どれだけ」食べるか、「いつ」「どこで」「誰と」「どのように」食べるかということも重要であります¹⁾。

「食べること」は将来にわたる健康の基本であり、小児期に身につけた食習慣は生涯にわたって影響します²⁾。家族と一緒に食べる「共食」の回数や栄養バランスに配慮した食生活を送っているのだろうか？それらの実施回数を増やすなどの目標をつくり、取り組んだ効果について検証することが大切となります。

- 1) 小児臨床栄養学改訂第2版(2018). 日本小児栄養消化器肝臓学会
2) 小児肥満診療ガイドライン2017. 日本肥満学会編

〔新潟県立大学 人間生活学部 健康栄養学科〕



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

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、学校給食用物資の適正円滑な供給を図ることを目的として設置されている組織です。皆様の声をお聞きしながら安全、安心で魅力的な給食が提供できるよう寄与して参ります。

また、これまでの活動の流れを引き継ぎ今年度も「にいがたパックン」の作成を行います。

今年度のテーマは「減塩」。わかってはいるけれどもなかなか難しい減塩の工夫や、すぐに使える啓発資料などを掲載予定です。

皆様に「あつてよかった」と思ってもらえる内容となるよう、新潟県学校給食会様からご協力をいただきながら、15人の委員とともに作業を進めて参ります。皆様からのご指導、ご協力をよろしくお願いいたします。

にいがたパックン2018をお届けします

今年度発行の「にいがたパックン2018～郷土料理で日本一周 西日本編～」では西日本の府県の紹介とともに、各地域の特色ある給食レシピや料理をまとめました。作成にあたっては、全国学校給食会連合会様、各府県学校給食会様よりご協力いただきました。ご多用の中、ご協力いただきました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んでいただける冊子となっています。給食で日本一周してみませんか。お手元に届きましたら、昨年度発行の東日本編と合わせてご活用いただけますと幸いです。

