



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

にいがた 学校給食 だより

P1 新潟県学校給食会 理事長からのあいさつ

P2 新潟県学校給食会 理事からのあいさつ

P3 第38回 学校給食週間記念 食育授業・給食試食会の様子

P4 聖籠町の学校給食(新潟県の学校給食20)

P5 新潟県学校給食会 物資委員会から

P6 新潟県学校給食フェア2020のご案内
令和2年度 夏季事業一覧

P7 食の豆知識【関連編】Q&A

P8「減塩パン」、「無塩麺」を提供いたします

理事長よりお伝えします

新潟県学校給食会の各事業に、平素よりご協力いただいていることに感謝申し上げます。「にいがた学校給食だより Vol.21」を発行いたします。今回も新潟県の学校給食や食育に係る話題が満載です。原稿や情報等を寄せていただいた皆さまに御礼申し上げます。

さて、ご承知のとおり、国からの要請で、県内の各学校において、3月2日(月)から順次、休校等の対応となり、各学校に大きな影響を与えることになりました。特に、新潟県の学校給食事業を支え、食育の進展に携わっている、各学校・各学校給食調理場等で業務されている皆さまに大きな心労が掛かりました。長期間にわたり、学校給食事業が突然休止する事態となり、予定していた年度末3月の給食献立を実行できず、また各学校の食育計画の中で、その成果のまとめを行う大事な年度末に給食が提供できないという状況となりました。給食を楽しみしている児童、生徒の皆さんはとて残念な思いをされておられると思います。大切な学校給食事業に支障を与えかねない状況と、理事長は危機感すら感じているところです。この間、新潟県学校給食会としては、県教育委員会・市町村教育委員会からご指示を受けながら、精一杯の対応を続けております。関係の皆さまと連携をとって対応しています。特に、当会が委託し、米飯・パン・麺の製造そして配送業務等を担ってもらっている加工工場とは、よく連絡を取り合いながら進めています。今後、新型コロナウイルスに係る情勢が大きく変化していく可能性があります。感染拡大の一日も早い収束を願いたいと思います。当会としては、新潟県から学校給食に係る公益認定をいただいているという大きな責任を改めて感じながら、令和2年度以降も引き続き、皆さまのご協力をいただき、新潟県学校給食事業の発展のため力を尽くしていく覚悟です。ので、お伝えしておきます。

ところで、令和2年度の当会のことも少し申し添えます。

・4月から、「減塩パン」、「無塩麺」を委託加工工場から提供いたします。

各加工工場はしっかり準備しています。より美味しいパン・麺にご期待ください。栄養価など詳細は、8ページに掲載しました。

・「新潟県学校給食フェア2020」(8月6日開催)は、ハイブ長岡で初めて行います。

当会は、令和2年度もさまざまな行事を開催します。令和元年度から立ち上げた「学校給食 親子見学会」、「学校給食料理講習会」はいい評価をいただきましたので、継続します。皆さまのご協力でそれぞれいいものにしていきたいと思います。ぜひご参加ください。行事計画は、6ページでご確認ください。

結びに、当会職員が大切にしているスローガンを上記に示しています。微力ですが、引き続き学校給食事業をお手伝いさせていただき、新潟県の子どもたちの健全な成長に寄与し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をお願い申し上げます。挨拶といたします。

厳しい状況ですが、力を合わせ、ともに頑張りましょう。

公益財団法人 新潟県学校給食会 理事長 轡田 勝祐



〈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

食の原体験としての学校給食

公益財団法人 新潟県学校給食会 理事 吉田 隆
(新潟市立新潟小学校 校長)



令和時代の幕開けとなった本年度は、学校給食が山形県鶴岡市の小学校で開始されてから130年目の年でした。しかし、この記念すべき年の3月に突然の新型コロナウイルスの感染拡大により、一斉休校となってしまうことなど、誰一人予想できないことでした。子どもたち、教職員にとっても大切な年度末の学校生活が奪われてしまったことは慚愧に堪えません。

そして、学校給食が実施できなくなったことによる、保護者の皆様の昼食準備の負担増も話題に上がりました。学童保育におにぎりを差し入れた業者もあるというニュースも耳にしました。日中、家での生活が中心となった子どもたちが、どのような昼食をとっているのか。ジャンクフード中心となっているのか。おやつ食べ放題なのか。不安がよぎるのは私だけではないと思います。

今般のコロナ騒動が、皮肉なことに学校給食の重要性を再認識する機会となりました。学校給食は、子どもたちの

健康の保持増進や望ましい食習慣を養うことを目的として130年間の歩みを続けてきました。ただし、それは単に栄養バランスが取れている、時間通り提供できることだけで、役割を果たしてきたのではないと思うのです。

子ども時代の原体験が、その後の考え方や行動に影響を与え「生きる力」につながると言われています。食についても同様であり、母の手作り弁当、父の作った大きなおにぎりなど、そこには作り手の愛情が記憶・体験として刻まれます。日々の学校給食も、子どもたちの姿を思い描いて作ってくださる栄養士の先生、調理員さんの愛情が込められているからこそ、楽しい給食、おいしい給食として記憶に刻まれ、多くの子どもたちの原体験となっているのではないのでしょうか。

一日も早く平穏な日常が戻り、学校生活の大きな楽しみである給食が再開されることを願ってやみません。

第38回学校給食週間記念 食育授業・給食試食会の様子

新潟市立潟東小学校 校長 篠宮 敏明

令和元年11月29日(金)、「第38回学校給食週間記念 食育授業・給食試食会」(主催:新潟県学校栄養士協議会)を新潟市教育委員会 高井教育次長様、新潟県教育庁保健体育課課長 灰野様をはじめ、21名のご来賓をお迎えして潟東小学校で開催しました。



開会式の様子

当校は平成28年4月に、3校の統合により開校しました。開校以来「食育」を教育の重点に位置付け、家庭・地域と連携した教育活動を進めてきました。開校2年目の平成29年度からの2年間は「新潟市学校給食研究推進校」に指定され、潟東中学校と共に給食・食育の研究と実践に取り組みました。研究の成果と反省をもとに、栄養教諭と担任による食育授業、栽培や調理などの食に関する体験活動、「弁当の日」や生産者との交流などの家庭・地域と連携した取組を継続しています。

今回の食育授業では、3年生担任と栄養教諭のTTで、学級活動「やる気・元気いっぱい朝ごはん大作戦」を公開しました。児童の意識調査や事前アンケートの結果から、栄養バランスの良い食事が大事だと思っているが、朝食では行動につながって



授業の様子



試食会の様子

いないことが分かりました。そこで、朝食について赤黄緑に着目した料理の組み合わせを考えることを通して、栄養バランスを整えることの大切さに気付くことをねらいとした授業を行いました。授業の振り返りでは「これから自分がやれそうなこと」について考えました。食育だよりで授業内容を紹介し、家庭の協力を得ながら児童の行動変容につながる工夫をしました。

試食会では、潟東地域の郷土食として親しまれてきた「かも汁」を中心とした「潟東のかも汁給食」をご来賓の皆さんと児童と一緒に会食しました。家庭でもかも汁を食べる機会は減っており、潟東の子どもたちに、いつまでも郷土の味を忘れないでいてほしいと願いを込めた給食です。できる限り市内産、県内産の食材を使用しました。



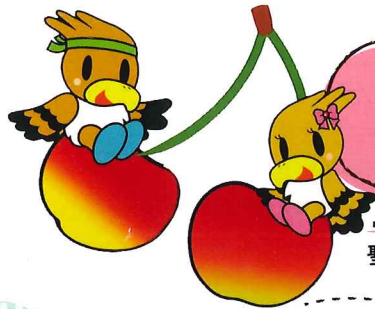
潟東のかも汁給食

今回、潟東小学校の食育について紹介し、評価していただく機会を得たことをとても光栄に思います。参加者の皆様よりいただいたご意見やご指導を活かし、潟東小学校の校訓である「絆輝く 希望輝く 笑顔輝く」を実現できるよう、今後も食育に取り組んでまいります。

聖籠町の学校給食

1 学校給食の提供方法

センター方式：1ヶ所(こども園3園・小学校3校・中学校1校)
合計で1日約1,900食の給食を提供しています。



栽培面積・収穫量とも
新潟県一を誇る聖籠町の
さくらんぼ!
美味しさのひみつは
水はけのよい砂丘地。

聖籠町のイメージキャラクター
緑丸&花ちゃん



聖籠の
さくらんぼ♪



2 聖籠町の給食の特徴

毎月19日の食育の日には、子どもたちの
食へ関心を高めるために様々なテーマの特別
献立を実施しています。

そして、聖籠町といえば、アルビレックス新潟
のホームタウン!給食ではアルビ応援メニュー
として、「アルビごはん」が登場します。



アルビごはんの、
あざやかな
オレンジ色の秘密は、
にんじんと鮭!
子どもたちにも
人気です。

郷土料理の「ようまんま」
と「さつま汁」。
さつま汁は砂里芋入り!



3 地産地消

豊富な地場産物がある聖籠町。給食でも積極的に取り
入れています。中でも、地元のおいしい果物を食べて
欲しいという思いから、地物のさくらんぼ、ぶどう、いちご
を給食で提供しています。

ぶどう



町内には数多くの種類
のぶどうが栽培されてい
ます。太陽の恵みをいっぱい
に浴びたおいしいぶどう
は、秋になると給食に登
場します。

いちご(越後姫)



新潟を代表するブランド
いちご「越後姫」。芳醇な
香りに、ジューシーな食感
がたまりません。
もぎたての旬の味を給食
でも提供しています。

里芋(砂里芋)



砂丘地で作られるブラン
ド里芋「砂里芋(さりいも)」。
真っ白でキメが細かく、
なつとり、もっちり口どけ
も抜群です。給食ではサラ
ダや汁物によく使用してい
ます。『満点☆青空レスト
ラン』でも紹介されました。

新潟県学校給食会 物資委員会から

「にいがたパッケン2019」にご期待ください。

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

学校給食実施基準が平成30年7月に改正され、食塩相当量が大きく変更になりました。基準となる数値を、実際に提供する給食に反映させることは、なかなか容易なことではありません。

そこで、令和元年度の物資委員会では、献立作成などで困った時に使っていただける「にいがたパッケン2019 今すぐ使える減塩レシピ&指導資料集」を作成しました。皆様からも減塩レシピや資料などを提供していただきました。ご協力いただき、ありがとうございます。お手元に届きましたら、ぜひ「にいがたパッケン2019」をご活用いただければ幸いです。

任期を終えられる4名の委員の声を紹介します。



委員会の様子

副委員長

村上市立保内小学校 児玉 久都子

いつも、日常業務で困ったときにヒントをくれる「にいがたパッケン」。今年度は、私を含め、多くの皆さんが頭を悩ませながら取り組んでいる「減塩」をテーマに編集を進めてまいりました。情報収集からはじまり、内容の構成や表記の方法等、委員の皆さんと知恵を出し合いながら、検討を繰り返し、より使いやすい資料

になるように、工夫を重ねてきました。実は先取りで、減塩給食レシピを自校の給食に取り入れてみましたが、食塩相当量2グラム未満でも、薄味とすることもなく、白いごはんもしっかり食べられ、子どもたちにも大変好評でした。自信をもって皆さんに紹介できる資料が満載ですので、ぜひ、ご活用いただければと思います。

最後に、編集にあたり、ご協力いただいた皆様に感謝申し上げます。ありがとうございました。

新潟市立味方小学校

白倉 珠美

物資委員会の活動として、主に基本物資の評価や工場視察、「にいがたパッケン」の作成があげられます。特に2年目は、減塩パンや減塩麺の検討に携わらせていただきました。その中で、作り手であるパン屋さんや麺屋さんのご苦労や思いを知り、改めて私たちが日頃の献立づくりに活用し、子どもたちへ伝えていく必要性を感じました。また、「にいがたパッケン」の作成では、

すぐに活用できる、こんな資料があったらうれしいなということを考え、減塩をテーマに試行錯誤し作り上げました。個人ではなかなか作ることができない、物資委員会ではしか作ることができない魅力的な一冊となっております。ぜひ、献立づくりや食育指導に活用していただければ幸いです。資料を提供くださった皆様、物資委員会の皆様、学校給食会の皆様、2年間ありがとうございました。

柏崎市立鯖石小学校

遠山 恵美

物資委員として2年間、「にいがたパッケン」の作成に携わらせていただきました。工場見学など、様々なことを経験することができ、勉強になった2年間でした。

今年度の「にいがたパッケン」は、減塩がテーマです。減塩米粉パンや無塩米粉麺の試食もさせていただき、減塩のパンや麺を作ることの大変さを直に

感じることができました。子どもたちにはおいしい減塩パン・麺を楽しみにしてほしいと思います。

また、冊子の編集では、児童・生徒への減塩指導の部分を担当しましたが、そのまま使っていた資料となるよう意識して、資料を作成しました。ぜひ「にいがたパッケン」を手にとっていただき、日頃の減塩指導に活用していただければと思います。

南魚沼市立六日町小学校 飯塚 つかさ

献立やおたよりのアイデアが欲しいとき、手に取る「にいがたパッケン」。2年間、冊子の作成に携わることができたことを、大変うれしく思います。

今回のテーマは「減塩」。困ったときにすぐに使える、役に立つ冊子にしたいという気持ちで、委員の先生方と試行錯誤を繰り返し、完成させることができました。見やすいレイアウトや伝わりやすい文章の書き方なども考慮

を重ね、作業を通して、私自身も大変勉強になりました。

また、県内の様々な工場の、給食用パンや麺の試食もさせていただきました。献立を立てる私たちだけでなく、パンや麺を作ってくださいの方々も、おいしさを損なわないように減塩できるよう、ご尽力くださっていることが分かりました。

委員としての2年間の経験を、より良い給食づくりや食育に生かしていきたいと思っています。お世話になった皆さま、本当にありがとうございました。

ご来場をお待ちしています。

新潟県学校給食フェア2020

会場 ハイブ長岡1F大展示ホール

開催日時 令和2年8月6日(木) 午前10:00～午後4:00

- 展示内容**
- 給食向けメーカー約100社による展示説明及び試食
 - アレルギー対応商品の展示及び当会の取組を紹介
 - 幼稚園・保育園向け商品の展示
(減塩商品、少量規格品など)
 - 緊急時に対応する非常食、備蓄食材などの展示
 - 新潟の地産地消商品の展示

食育講演会 (株)脳の学校 代表 医師・医学博士 加藤 俊徳 様
新潟県出身の医師であり脳科学の専門家であります加藤俊徳様を講師に迎え、子どもたちと食育についてご講演をいただく予定です。



新潟県学校給食フェア2019の様子



新潟県学校給食フェア2019 試食会の様子



新潟県学校給食フェア2019 食育講習会の様子

令和2年度 夏季事業一覧 (予定)

期 日	行事名	会 場	対 象 者	備 考
7月28日(火) (予定)	佐渡市調理講習会	あいぼーと佐渡(予定)	栄養教諭 学校栄養職員 調理従事者	講師未定
7月30日(木) (予定)	学校給食料理講習会	新潟市 食育・花育センター(予定)	栄養教諭 学校栄養職員	講師未定
8月3日(月) (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(予定)	新潟県内の 小学4～6年生と その保護者	
8月4日(火)	学校給食 調理コンクール	新潟市 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5日(水)	情報交換会	新潟グランドホテル	当会取引 メーカー他	
8月6日(木)	学校給食フェア2020	ハイブ長岡	県内学校 給食関係者	
8月6日(木)	食育講演会	ハイブ長岡	県内学校 給食関係者	講師 加藤 俊徳 様 "医師であり脳科学の 専門家"新潟県生まれ

食の豆知識 関連編

Trivia of a food Question and Answer

Q & A



Q

前号に続いて、「食に関する指導の手引—第二次改訂版—」4つの改訂ポイントのうち「食育の推進に対する評価の充実」について、確認させてください。

A

食育の推進に対する評価には、①児童生徒や彼らを取り巻く環境の変化の評価である「成果指標(アウトカム)の評価」と、②活動(実施)状況の評価である「活動指標(アウトプット)の評価」があります。①では、全体計画の作成時に設定した評価指標の目標値を基準に、取組による変化の評価を行います。これらの評価には、児童生徒の変化に加え、彼らを取り巻く環境である学校(例:学校給食)や家庭の

変化も含まれます。②では、学校における食育の取組状況等に対する評価を行います。評価の際には、その取組の実施者による自己評価に加えて、第三者の視点も交えて複数で行うことで客観的な評価に結びつきます。以下に、②の項目例を示します。PDCAサイクルに基づいた評価の集積から導き出される、「知恵は万代の宝」(評価結果から得られた改善内容=すぐれた知恵→時代を超えて役立つ永遠の宝)、そのお宝さがしを共に楽しみましょう。

活動指標(アウトプット)の評価項目例

各学校等の実情に合わせて、以下の指標の中から必要な項目を選択、加除修正、又は各学校独自の指標を設定します。また、評価の様式や方法等についても、適宜、設定します。

区分	評価指標	評価(特記事項)
食に関する指導	給食の時間を活用した食に関する指導が推進され、機能しているか。	1 2 3 4
	<input type="checkbox"/> 栄養教諭と学級担任が連携した指導を計画的に実施できたか。	1 2 3 4
	<input type="checkbox"/> 学級担任による給食の時間における食に関する指導を計画どおり実施できたか。	1 2 3 4
	<input type="checkbox"/> 手洗い、配膳、食事マナーなど日常的な給食指導を継続的に実施できたか。	1 2 3 4
	<input type="checkbox"/> 教科等で取り上げられた食品や学習したことを学校給食を通して確認できたか。	1 2 3 4
	<input type="checkbox"/> 献立を通して、伝統的な食文化や、行事食、食品の産地や栄養的な特徴等を計画的に指導できたか。	1 2 3 4
	教科・特別活動等における食に関する指導が推進され、機能しているか。	1 2 3 4
	<input type="checkbox"/> 栄養教諭が計画どおりに授業参画できたか。	1 2 3 4
	<input type="checkbox"/> 教科等の目標に準じ授業を行い、評価規準により評価できたか。	1 2 3 4
	<input type="checkbox"/> 教科等の学習内容に「食育の視点」を位置付けることができたか。	1 2 3 4
	偏食、肥満・痩身、食物アレルギー等に関する個別的な相談指導が行われ、機能しているか。	1 2 3 4
	<input type="checkbox"/> 肥満傾向、過度の痩身、偏食傾向等の児童生徒に適切な指導ができたか。	1 2 3 4
	<input type="checkbox"/> 食物アレルギーを有する児童生徒に適切な指導ができたか。	1 2 3 4
	<input type="checkbox"/> 運動部活動などでスポーツをする児童生徒に適切な指導ができたか。	1 2 3 4
<input type="checkbox"/> 栄養教諭、学級担任、養護教諭、学校医などが連携を図り、指導ができたか。	1 2 3 4	

参考文献

- 1) 文部科学省:食に関する指導の手引—第二次改訂版—, (2019) 健学社, 東京
- 2) 文部科学省:食に関する指導の手引—第二次改訂版— 第7章 学校における食育の推進の評価,
https://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/detail/_jicsFiles/afiedfile/2019/04/19/1293002_10_1.pdf (2020年3月11日)
- 3) 日本教育新聞電子版:「食に関する指導の手引」改訂 清久利和・文科省食育調査官に聞く,
<https://www.kyoiku-press.com/post-204231/> (2020年3月11日)

(新潟県立大学 人間生活学部 健康栄養学科)

令和2年4月から「減塩パン」、「無塩麺」を提供いたします。

文部科学省の「児童又は生徒一人一回当の学校給食摂取基準」の一部改訂に伴い、学校給食用パンの減塩化及び麺の無塩化について、新潟県農林水産部食品・流通課並びに新潟県パン協同組合、新潟県学校給食協同組合と連携して検討を進めてまいります。

この度、全てのパン・麺委託加工工場が製造した減塩パン及び無塩麺の試作判定

会議の結果を踏まえ、学校給食用パンの減塩化及び麺の無塩化について実施することとしました。

県内の児童、生徒の健康を第一に、学校給食用パン及び麺の積極的なご活用を願ひ申し上げます。

学校給食用基本物質(パン、麺)の栄養価

製品名	重量 (g)	エネルギー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質		脂質		炭水化物 (g)	灰分 (g)	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	亜鉛 (mg)	ビタミンA			VB1 (mg)	VB2 (mg)	VC (mg)	食物繊維		食塩相当量 (g)	備考	
				動物性 (g)	植物性 (g)	動物性 (g)	植物性 (g)										総量 (g)	総量 (g)	水溶性 (g)				不溶性 (g)	リチノール (μg)			βカロテン当量 (μg)
小麦粉パン	100	453	16.5	1.0	13.1	14.1	0.0	7.7	7.7	642	159	55	41	126	1.1	1.3	0	0	0	0.20	0.14	0	0.9	1.5	2.4	1.6	0.2の減塩化
米粉パン	100	502	12.0	1.0	17.8	18.8	0.0	10.3	10.3	731	124	52	27	120	1.3	2.4	0	2	0	0.38	0.13	0	0.1	1.0	1.1	1.8	0.2の減塩化
ソフツバゲッティ式麺	100	366	14.5	0.0	12.6	12.6	0.0	1.7	1.7	0	86	21	36	86	1.0	1.0	0	0	0	0.13	0.04	0	0.9	1.2	2.1	0.0	無塩化
大麦麺	100	359	14.4	0.0	12.1	12.1	0.0	1.8	1.8	1	126	22	39	114	1.1	1.1	0	0	0	0.16	0.05	0	2.5	2.0	4.5	0.0	無塩化
ゆでうどん	100	367	14.0	0.0	9.0	9.0	0.0	1.6	1.6	1	100	17	18	64	0.5	0.5	0	0	0.10	0.03	0	1.2	1.6	2.8	0.0	無塩化	
米粉めん	100	376	11.7	0.0	12.2	12.2	0.0	1.6	1.6	6	57	16	19	67	0.9	1.5	0	1	0	0.26	0.04	0	0.4	0.9	1.3	0.0	無塩化
蒸し中華	100	367	14.1	0.0	9.0	9.0	0.0	1.6	1.6	60	100	17	18	64	0.5	0.5	0	0	0.10	0.03	0	1.2	1.6	2.8	0.2		
ゆで中華	100	365	14.5	0.0	11.8	11.8	0.0	1.5	1.5	247	89	17	23	64	0.9	0.8	0	0	0.09	0.04	0	1.2	1.5	2.7	0.6		

※米粉パン、米粉めん用米粉ミックス粉の原料米が、「コシヒカリ」から「こしいぶき」に変更になります。
 ※蒸し中華、ゆで中華で使用する「かんすい(ナトリウム含む)」の配合割合の変更はございません。