

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
がよい

contents

- P2…… 新潟県学校給食会 評議員会長のあいさつ
- P3…… 令和2年度 基本物資の品質向上、安全・安心への取組
米粉パン品質審査会
米粉めん品質評価会議
- P4・P5 新型コロナウイルス感染防止への取組み等について
- P6…… 本年度における新潟県学校栄養士協議会の研修会の実施について
- P7…… 出雲崎町の学校給食（新潟県の学校給食No.22）
- P8…… 食の豆知識Q&A

Vol.23

令和2年12月25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 <https://www.n-kenkyu.or.jp>
- E-mail soumuka@n-kenkyu.or.jp

いじめ見逃しゼロ 県民運動



深めよう 絆 にいがた県民会議

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

給食を止めるな！ ～学校給食が果たす役割～

公益財団法人 新潟県学校給食会 評議員会長 早川 義裕
(上越市教育委員会 教育長)



新型コロナウイルス感染症という未知の病に、世界中が翻弄され疲弊した令和2年が、間もなく終わろうとしています。

国の緊急事態宣言を受け、小中学校が一斉休業となる中、大人でも強いストレスを感じる我慢の生活にあって、学校へ行けずに家で過ごすこととなった子どもたちの心身の不調がたいへん危ぶまれました。

本年5月、当市において小中学校がようやく、午前又は午後といった分散登校で再開した際、保護者から強く求められたのは「給食の実施」でした。これは、子どもの昼食を家庭で準備することの時間的・精神的・経済的負担感からだけでなく、バランスのとれた温かい食事を友達と一緒に食べることが、子どもたちにとっていかに大きな影響を及ぼすかを考えてのことであったと思います。

そこで、午前登校の児童生徒は給食を食べて下校する、午後当校の児童生徒は給食を食べてから授業を行うというかたちで、すべての子どもたちが給食を食べられる環境を整えたわけですが、給食の果たす役割の大きさを再認識することとなりました。

コロナ禍にあって、今なお苦境に立たされている生産者や食材納入業者など、給食を提供してくれている人々の困難に思いを馳せ、世の中の情勢を知り、自分にできることを考えるといったことは、重要な食育です。

さらに、コロナに負けない身体づくりには、健康的で規則正しい生活とバランスのとれた食事がなくてはなりません。

この両方を担うことができるのは、まさに学校給食ではないでしょうか。

ピンチをチャンスと捉え、学校給食を通じた食育や健康教育を保護者・地域と連携しながら実践的に進めていくとともに、安全でおいしい給食を提供し続けることが、私たちの使命であると感じています。

未だコロナ収束の見通しは立ちませんが、この先、いかなる敵が立ちはだかったとしても、「給食を止めるな!」。学校給食が子どもたちの心身の健やかな育ちをしっかりと支えていかなければなりません。



令和2年度 基本物資の品質向上、安全・安心への取組

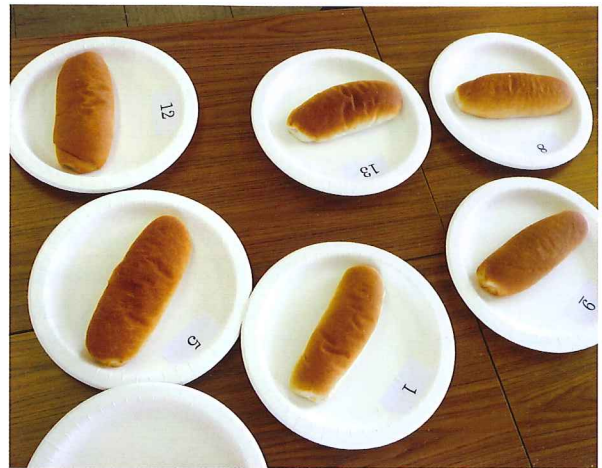
学校給食用米粉パン品質審査会

新潟県農林水産部食品・流通課及び新潟県パン協同組合と連携し、学校給食用米粉パンの品質向上を図るため、令和2年10月14日(水)に開催しました。

今回は、新型コロナウイルス感染症対策のため、審査委員を少なくし、ソーシャルディスタンスやフェイスシールドなど細心の注意を払い実施しました。今年度の審査結果については、A、B判定工場数は18工場中16工場でした。



審査会の様子



審査会用米粉パン

しかし、今回は減塩化や原料米をコシヒカリからこしいぶぎにした最初の年であるため、品質の低下がみられました。夏の講習会中止もあったため、今回はC、D判定の工場は個別指導をし、さらなる品質向上のために地区ごとであつまり技術講習会を実施しました。

なお審査会の様子は当会ホームページで紹介しております。

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麵協同組合と連携し、学校給食用米粉めんの品質向上を図るため、令和2年12月17日(木)に開催しました。

米粉パン品質審査会と同様に、参加者を減らし密にならないよう注意して実施いたしました。

米粉めんの外観、食感、食味の3項目について評価を行いました。評価結果については、8工場中、全て

の工場がA判定でした。無塩化及び原料米をこしいぶぎに変更した最初の評価会議でしたが、昨年度同様、全工場が高い評価を得ることが出来ました。

今後も、米粉めんの一層の品質向上に努めてまいります。

なお評価会議の様子は当会ホームページで紹介しております。



審査会の様子



審査会用米粉めん

新型コロナウイルス感染防止への取組み等について

新潟県内の教育委員会から学校給食時における、新型コロナウイルス感染防止対策の取組み内容や事例をご紹介します。

新潟市教育委員会

新潟市では、市立学校園に向けて「新しい生活様式」に基づいた給食時の配慮の徹底をお願いしました。その後、給食や献立関係の会合ごとに、参加した給食主任から各学校での給食の様子をお聞きしています。その中から、各学校がガイドラインに則って実施している給食時の配慮をいくつか紹介します。手洗いや配膳時では、「手洗いを待つ位置にテープを貼っている」、「配膳室に入る前に消毒する」、「時間差で取りに行く」、「給食当番の健康チェックを徹底する」という報告がありました。喫食時については、「もぐもぐタイム」として、前を向き私語をしないで食べる」、「いただきます直前までマスクをし、食べる時

だけ外す。外したマスクの扱いに注意している」という報告がありました。一方、「小学校低学年でおしゃべりを我慢させるのが難しい」、「静か過ぎて咀嚼音が気になる」など、課題も出てきました。とはいえ、感染防止対策の継続が不可避な状況が続く中、「慣れてきて危機感が薄れないように声がけをしている」という学校もあり、ゆるみが心配されるものの、常に気を引き締めて取り組んでいる様子うかがえました。

これからも安全・安心な給食の提供に努めると同時に、感染防止対策の徹底を継続していきます。

長岡市教育委員会

長岡市では、学校再開時に全校へ通知を行い、これをもとに各学校が工夫して感染症対策を行っています。

<主な通知内容>

- ・給食時間の感染症予防の重要性についての事前指導を行う。
- ・配膳台、机の消毒、換気など感染症予防のための環境整備を行う。
- ・石けんによる丁寧な手洗いを徹底する。
- ・口からの飛沫を飛ばさないため、配膳時にマスクを必ず着用する。
- ・会食にあたっては飛沫を飛ばさないよう、指導を行う。
- ・急な献立変更を考慮し、食物アレルギー対応に留意する。
- ・発注する食材を工夫するなど急な給食停止に備える。

<各学校の具体的な取組み事例の一部>

○献立の工夫

- ・丼等の回数を増やし配膳料理数を減らす。
- ・配膳で手袋(手)を使う献立を控える。

○給食準備・配膳時の工夫

- ・手洗いや配膳で並ぶ際は、間隔をあける。



手洗いや配膳時に間隔をあけて並ぶ様子

- ・食器具を触る人を決め(給食当番・職員)、それ以外の人は触らない。
- 会食時の工夫
 - ・座席配置や部屋の使用方法を工夫する。



全員が同じ方向を向いて食べる様子



ランチルームの座席を互い違いに配置し正面で向かい合わないようにする様子
他教室を利用し、1クラス→2部屋に分かれて食べる様子

- ・もぐもぐタイムで会話を控える。
- 片付けの工夫
 - ・児童生徒による残量チェックや片付け手伝い等を中止し調理職員が行う。

<今後の学校給食の取組みについて>

感染症対策として会話を控えることで、しっかり食べるようになり、残量が減った事例もありました。子どもたち1人1人が自分の食事に向き合う機会となっているのかもしれませんが、制限がある給食時間ですが、逆に今後はこの機会を生かし、子どもたちにとって得られるものがある取組み(食事マナーを身につける等)を行っていただけると良いのではないかと考えます。

上越市教育委員会

上越市立の小中学校では、「学校の新しい生活様式」(文部科学省)に基づき、新型コロナウイルス感染防止対策に取り組んでいます。

学校給食は感染のリスクが高い活動であるため、児童生徒等全員で食事前後の手洗いの徹底、会食時に机を向かい合わせにしない、大声での会話を避けるなどの対策をしているほか、給食の配食を行う児童

生徒は、衛生チェック表で健康状態の確認や身だしなみ、手洗い状況を毎日点検しています。

さらに、手洗い後にアルコール消毒を行う、密集を避けるため給食を取りに行く順番を座席の列ごとに分ける、間隔をあけて並ぶ目印を廊下に付けるなど、各校の実情に応じて様々な工夫をしています。



給食前のアルコール消毒の様子



給食を取りに行く様子

新発田市教育委員会 (新発田市の学校の一例)

① 手洗いの徹底

- ・ 30秒間の手洗いの徹底
(非接触型手洗いタイマーの設置)
- ・ ソープディスペンサーの設置
- ・ ペーパータオルの設置
- ・ 教職員による手洗い指導
- ・ 手洗い時の声掛け

② 食べる場の工夫

- ・ ランチルームでの全校給食から自教室で分散した

給食へ変更

- ・ 机の間隔を十分にとり、口を閉じ全員が同じ方向を向き食べる
- ・ 常時換気を行う

③ 配膳台・机の消毒

- ・ 児童でも安心して扱うことのできるように界面活性剤(家庭用洗剤)を用いた給食前の配膳台・机の台ふきの実施



徹底した手洗いの様子



机の間隔を十分にあげる様子

本年度における新潟県学校栄養士協議会の研修会の実施について

新潟県学校栄養士協議会 副会長 五十嵐 収子

毎年6月に開催している全体研修会は、新型コロナウイルス感染症の拡大防止対策のため、今年度は実施できませんでした。そのため、全体研修会で実践発表を行う予定でした6名の方からご協力いただいて動画撮影を行い、DVDを視聴する地区研修会としました。また、感染症予防対策として少人数で行うため、ブロック・地区単位で開催しました。

<実践発表>

第38回学校給食週間記念行事食育授業・給食試食会を実施して	新潟市立新通小学校 栄養教諭 津野恵さん
栄養教諭が中核となり、全校体制で取り組む給食指導 ～楽しみながら、残量を減らそう～	三条市立一ノ木戸小学校 栄養教諭 三浦真知子さん
だしを効かせて適塩！ ～減塩給食の取組～	魚沼市立広神中学校 栄養教諭 佐藤峰生さん
児童の食への意識を向上させるための取組について ～教育ビジョンに掲げ実践～	新潟市立亀田西小学校 栄養教諭 吉澤愛さん
食の楽しさを感じ、実践する生活力の育成 ～視覚的資料を生かし、日常生活へとつなげる食育を目指して～	新潟県立高田特別支援学校 栄養教諭 丸田雪江さん
心も体も元気な子ども、感謝して食べる子どもの育成を目指して ～「朝！元気スタート運動」と「弁当の日」からのアプローチ～	妙高市立新井中央小学校 栄養教諭 池田春美さん

地区研修会では、自身の取組をもとに事前提出レポートを作成し、動画を視聴後にレポートや実践発表について小グループで意見交換を行いました。また、会員の取組を評価項目一覧表にまとめ、配付しました。

【下越1(新潟市)地区 研修会】

下越1(新潟市)地区では、令和2年11月16日(月)に地区研修会を実施しました。11月に入り、県内でも新型コロナウイルスの感染者が増加傾向で、研修会の中止も検討されました。しかし県内では「感染症予防対策をし、会場が指定した人数や感染予防の決まりを遵守しながら実施していく」方向となっていましたので、協議会としても同じ方向で考え、実施



会場の様子



検温の様子

することとしました。感染症予防対策として、会場入り口で検温や手指消毒、座席の間隔を広く開ける、換気等に十分気を付けるなどの対策を講じました。広い会場を確保し、座席の間隔をあけることにより、動画視聴の際には大きなスクリーンで人影が気になることがなく快適に視聴することができました。また少人数グループでの意見交換ということできつくりと話し合うことができ、実りある研修会となりました。



出雲崎町

出雲崎町の学校給食



1. 学校給食の提供方法

● 自校方式:小学校1校、中学校1校

小学校約190食、
中学校約120食の
給食を提供しています。

生涯学習キャラクター
「マナポ-いずもくん」
職員の手作りです。



2. 出雲崎町の給食の特徴

「良寛と夕日の町」出雲崎町は、豊かな自然に包まれ、海も山もあり、山海の幸が豊富です。

さざえの炊き込みご飯

出雲崎町は、県内有数のさざえの水揚げ量を誇っています。そこで、年に3回、さざえの炊き込みご飯を提供しています。食感のよいさざえと磯の香り漂う旨味のある昆布だしと出雲崎産のコシヒカリがよく合います。

さざえごはん
もずく入りすまし汁 大豆のサラダ
カレイの唐揚げ 牛乳



ごはん たら汁 梅おつかあえ
車麩の揚げ煮 コーヒー牛乳



出雲崎産コシヒカリ・牛乳

保護者の経済的負担を減らすため、町からの全額補助となっています。

3. 地産地消☆

野菜

生産者、JA、直売所などと連携し、年間を通じて、旬の地場産物を積極的に取り入れています。じゃがいも、玉ねぎ、キャベツ、きゅうり、かぼちゃ、なす、ピーマン、ねぎ、里芋、さつまいもなど。いつも採れたて新鮮でおいしいです。

大豆やみそも地場産物を使用しています。

地場産物の大豆やみそ



梅干し

風通りがよく、梅作りに適している釜谷地区は、150年も前から梅の栽培がおこなわれています。皮が薄く、種が小さい「越の梅」という品種です。

給食では、果肉を煮てペーストにし、和え物や焼き物などに使用しています。

皮が薄く、種が小さい「越の梅」



地元のお店
手作り!

車麩

地元のお店で手作りで作られている車麩を使っています。みそ汁や揚げ煮など、毎月いろいろな料理で味わっています。



Q

「日本人の食事摂取基準」(2020年版)の策定方針について、主な変更点を教えてください。

?

A

「日本人の食事摂取基準」(2020年版)の策定は、高齢化がさらに進んでいることや糖尿病等有病者数が増加していること等を踏まえ、栄養に関連した身体・代謝機能の低下の回避の観点から、健康の保持・増進、生活習慣病の発症予防及び重症化予防にくわえ、**高齢者の低栄養予防やフレイル予防**も視野に入れた、策定がなされました(図)。

また、「日本人の食事摂取基準」(2020年版)における**フレイル**の考え方は、**健康状態と要介護状態の中間的な段階**として位置づける考え方が採用されています。

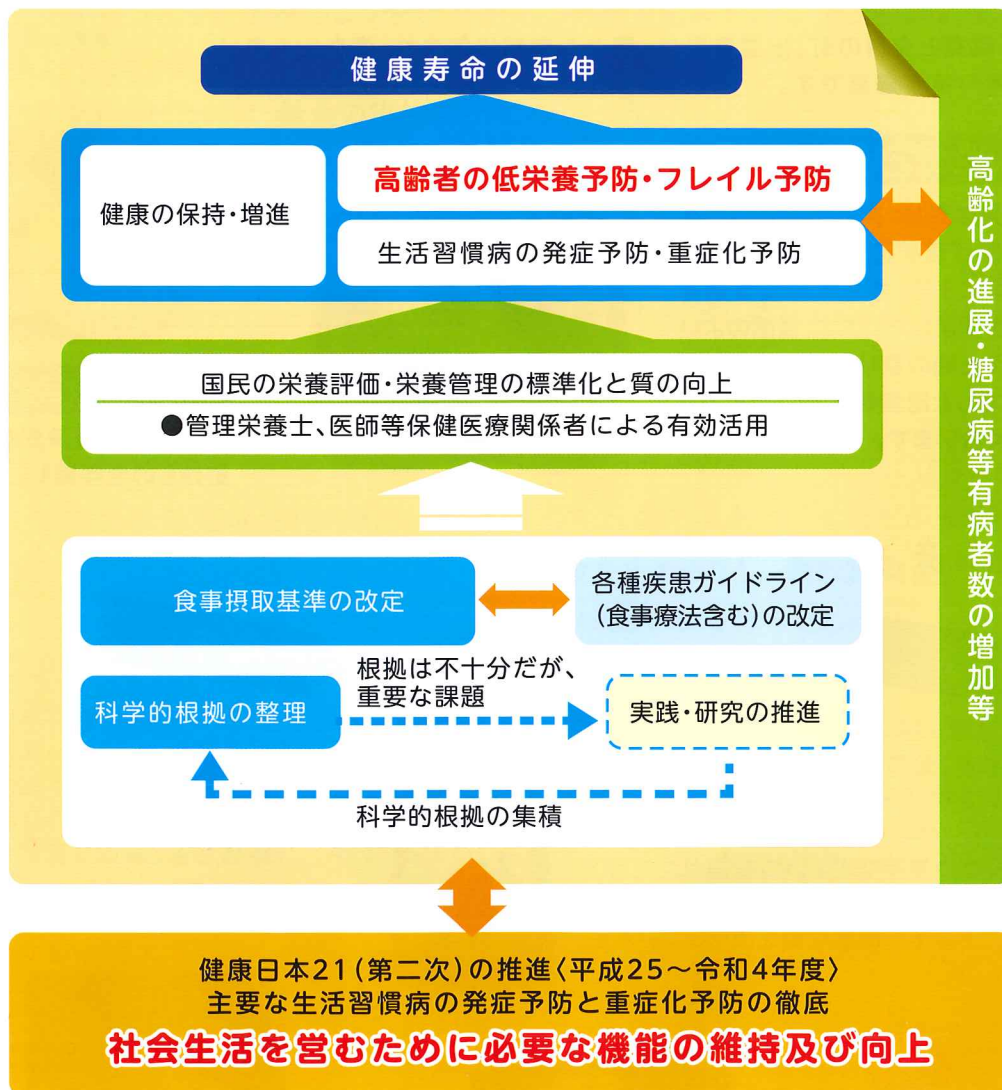


図 日本人の食事摂取基準(2020年版)策定の方向性