

豊かな心 健康なからだ

育てよう学校給食で！

contents

- P2 新潟県学校給食会 理事のあいさつ
- P3 令和2年度 文部科学大臣学校給食表彰を受賞して
- P4 第15回 全国学校給食甲子園 決勝大会に出場して
- P5 湯沢町の学校給食（新潟県の学校給食No.23）
- P6 コロナ禍における衛生管理のポイント
- P6 HACCPの考え方を取り入れた当会の衛生管理の取り組み
- P7 令和3年度 夏季事業一覧（予定）
- P7 全学栄 救給シリーズの紹介
- P8 食の豆知識Q&A



〈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

Vol.24

令和3年3月25日

いじめ見逃しぜロ 県民運動

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

ある判断と給食

公益財団法人 新潟県学校給食会 理事 中澤 育
(胎内市教育委員会 教育長)

新年早々の豪雪により、胎内市でも1月11日(成人の日)には市街地の積雪計が135cmを記録するなど不要不急の外出は控えざるを得ない状況でした。そんな中、翌12日の市内小中学校の臨時休校等の対応について緊急の検討を行いましたが、大雪で家族が朝早くに出勤し心細そうに留守番をする多くの子どもたちのことについても心配していました。また、大雪の中を登校して、友達と笑顔で栄養満点の給食を食べる子どもたちの姿も想像しました。後者が望ましいのはもちろんですが、何よりも登下校の安心安全が最重要であることから、

各校区の歩道の状況を詳細に調べてもらいました。雪の積もり始めの段階から毎日繰り返し歩道の除雪をしていただいたお陰で、徒歩で十分往来できる状態であることを確認して、翌12日は安全を最優先にし登校が遅れてもいいので、通常の教育活動を行うことと判断しました。

当日は当然のことながら車道の除雪は間に合わず、幹線道路でも対向車のすれ違いができないなどの状況が終日続く中、スクールバスの運行や教職員の出勤、給食の食材搬入や学校への運搬等々、心配の種は尽きませんでした。しかし、早め早めの準備や出動に努めていただき、一部でスクールバスの到着が遅れただけで、子どもたちは記録的な大雪の中、幸いにも通常の学校生活を送ることができました。そして、子どもたちは感謝の思いを胸に予定通りの献立の「たれかつ」や「わかめの味噌汁」などを満面の笑みで食してくれました。

今、新型ウイルス禍など未曾有の難局の中においても、新潟県の子どもたちは多くの人たちのご尽力の下、日々の給食を体と心の栄養源として、たくましくもしなやかに生きててくれています。これからもそうであり続けることを信じています。改めて、学校給食に感謝です。



令和2年度 文部科学大臣学校給食表彰を受賞して

新発田市立東小学校 栄養教諭 永倉 弘子

この度、新発田市立東小学校が令和2年度文部科学大臣表彰を受賞し、大変光栄なことと受け止めております。以下、当校及び当校に給食を提供している新発田市五十公野調理場の取組を紹介させていただきます。

1.徹底した衛生管理

国が示す学校給食の衛生管理基準などに基づいて衛生管理を徹底し、安心・安全な給食の提供へつなげています。安心安全な給食な給食提供という観点で、一点目の特徴は二次給食方式で、作業動線です。汚染になりにくいドライ方式です。前日から二点目は、食物アレルギー対応です。工程表の確認をし、対応食は室温管理のできる専用室で調理し食材の混在を防ぐなど、細心の注意を払って提供しています。

2.地域の食文化と特産物を学ぶ

献立に地元の食材や郷土料理を取り入れ、地域に伝わる食文化や食生活について学習しています。また、地元特産のいちじくやサクランボなどの果物を使用することで、校区内の農業の特色を学ぶことにもつながっています。



しばたの心継承プロジェクト
地域の特産物の学習 食ing東

3.生産者との交流

地元生産者の話を聞いたり、一緒に給食の時間を楽しんだりして、地域の皆様とのつながりを大切にした指導を通して、感謝の心を育んでいます。



生産者との交流

4.調理場職員との交流

食育の観点から調理場見学を実施しています。五十公野調理場は2階からガラス越しに調理作業を見学できるように設計されており、食育授業ができる研修室も設けられています。実際の調理作業を見た後、すぐその場で給食を食べ、調理員との交流を図ることで、作り手への感謝の心を育んでいます。

5.望ましい食習慣の形成

栄養バランスを意識して食事すること、食事のマナーなど、望ましい食習慣の大切さを、家庭科の授業や総合的な学習の時間の中で繰り返し伝えています。また、「早寝早起き朝ごはんチャレンジ習慣」を推進して、学校と家庭が連携を深めながら、よりよい生活習慣を身につけられるようにしています。

6.「食とみどりの新発田っ子プラン」の取組

主食・主菜・副菜の揃った一食分のお弁当を小学校6年生までに、すべての児童が作れるようになることを目指す「食とみどりの新発田っ子プラン」の取組を進めています。食育の授業でTT指導をした時に学んだことを実際の食事に結び付けて理解できるように給食の献立と学習内容をリンクさせるなどの工夫を継続して行っています。

子どもたちには、地域の良さを知り、自立した食習慣を目指して、新発田市の食について理解し、恵まれた食環境であることを実感してもらえるように実践を進めています。

令和2年度は新型コロナウィルスの感染拡大を受け、より安全な体制について、学校の管理職や栄養教諭、給食担当職員と協議しながら、安全安心な給食を提供したいと日々実施しています。

第15回 全国学校給食甲子園決勝大会に出場して

柏崎市立南中学校(柏崎市南部地区学校給食共同調理場)

栄養主査 近藤 紗子

令和2年度の『第15回 全国学校給食甲子園』は新型コロナウイルス感染症の影響のため、例年よりも縮小され、書類とオンラインによる食育授業コンテストで審査が行われました。今回応募した献立のテーマは『えちごんと祝おう!市制80周年』で、献立提供日の7月1日に行われた柏崎市市制80周年をお祝いする給食でした。これから柏崎市を担っていく子どもたちが柏崎市にある美味しい食材を知り、柏崎市を愛し、たくさんの人に魅力を発信してほしいという思いを込めて、地場産食材をふんだんに使用し、児童生徒に柏崎市の魅力が伝わるような献立にしました。

優秀賞受賞の講評の中で、『豊富な地場の食材(海山)を効果的に使用しており、見た目のきれいな献立になっている。食材の数が多いので様々な味、食感を感じができる。』との評価がありました。これまで地産地消をベースに旬の食材等を多く取り入れ、児童生徒に柏崎産の食材の良さを伝えることを意識して献立作成をしてきました。そのため、このような評価をいただいたことは、

- 赤飯 ●牛乳
- 谷根鯈de 煙きメンチ
- えちごンナムル ●地場たっぷり夏とん汁



『えちごんと祝おう!市制80周年』
献立



授賞式の様子

大変嬉しく思いました。

食育授業コンテストでは、児童生徒のいない状況で応募した献立を生かした5分間の給食指導を想定して撮影しました。いつも児童生徒と対話をしながら、食育指導を行っているため、誰もいない状況での給食指導は戸惑いました。そのため指導内容を考える際に、いつも以上に児童生徒がどのように反応を示すか、児童生徒の実態に合っているかを意識しました。また、地産地消の視点から柏崎市の魅力が十分伝わることを意識しました。食育コンテストでは賞を受賞できませんでしたが、児童生徒を意識した声掛け、教材の効果的な見せ方など普段から実践していることを十分に發揮することができ、達成感を感じることができました。

受賞にあたり、所属校の職員、市の関係部署の職員等多くの方々から支援いただき、感謝しています。本当にありがとうございました。さらに今回の経験を通して、『児童生徒に安全でおいしい給食提供をしたい。』という思いで、多くの人が学校給食を支えていることを改めて実感しました。これからも学校給食を活用して、児童生徒にこのことをしっかりと伝えていきたいと強く思いました。そして、生まれ育った地域を愛せる児童生徒が一人でも多くなるような学校給食、食育活動の充実に努めたいと思います。

県内市町村の取組

YUZAWA TOWN 新潟県の学校給食 No.23

湯沢町の学校給食



1: 学校給食の提供方法

●センター方式:

小学校1校、中学校1校
小学校約315、
中学校約200食の
給食を提供しています。



湯沢町学校給食センター伝統の「スタミナサラダ」

2月の給食本気丼
「にいがた和牛の牛丼」

2: 湯沢町の給食

湯沢町産コシヒカリ

ごはんは、毎日湯沢町自慢の
おいしそうなコシヒカリです！

湯沢町の

郷土料理を味わおう

毎月、その季節にちなんだ
郷土料理を提供しています。



～冬の郷土料理～

- ごはん
- 豚肉の生姜炒め
- グリーンサラダ
- 酒粕汁
- 牛乳



都市統一こんだて

毎月19日食育の日は、南魚沼都市で統一こんだてを実施しています。令和2年度のテーマは、「給食本気丼～新潟のうんぬんめぐり～」でした。都市自慢のコシヒカリによく合う、県産食材を使った丼ぶりメニューを提供しました。

3: 地産地消

- 大麦めん
- ちくわとさつまいもの天ぷら
- 花野菜のごま醤油和え
- 地産地消きのこ汁
- 牛乳



野菜

JJAさんや生産者さんと連携し、南魚沼都市産食材を積極的に使用しています。町内産では、ズッキーニやミニトマト、ブロッコリー、カリフラワー、だいこん、にんじん、ねぎ、はくさい、じゃがいも、たまねぎなどを使用しています。



お酒・酒粕

地元の白瀧酒造さんのお酒「白瀧 純米」や酒粕を使用しています。白瀧は県産米100%の純米仕込みです。酒粕は、「上善水如 純米吟醸」の酒粕で、クセがなく子どもでも食べやすい味です。

地場産物の
お酒や酒粕



コロナ禍における衛生管理のポイント

新潟県福祉保健部

新型コロナウイルス感染を広げないために、
次のことを意識して日常生活を送りましょう。



石けんでの手洗い

手洗いのタイミング

- 外から室内に入る時
- トイレの後
- 清掃の後
- 食事の前後
- 咳やくしゃみ、鼻をかんだ後
- 共用のものを触った時



手洗いの後、
ハンカチやタオル
の貸し借りは避け
ます。



食事に集中 会話は控えめに

向かい合わせにならず、
会話は控えめにしま
しょう。



窓を開けて換気

可能な場合、常に窓やドア
を開けておきます。
エアコンを使っている時も、
換気をします。



咳エチケットを守る



公益財団法人 新潟県学校給食会

HACCPの考え方を取り入れた当会の衛生管理の取り組み

H

Hazard
危険要因

A

Analysis
分析

&

C

Critical
重要

C

Control
管理

P

Point
点



危険な可能性がある
要因を特定し管理



食品安全にとって
重要な管理基準を設定して管理



～新潟県学校給食会は、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施しています。～

今まで実施してきた業務の作業内容を改めて再確認し、衛生管理計画を作成のうえ衛生管理のさらなる徹底・記録を実施しています。

また、消費者庁における「新たな食品表示制度」の完全施行により、食品の小分け包装への食品表示ラベルの貼付を行っています。

今後も、一層の衛生管理に努め、
安心・安全な学校給食用物資の供給に取り組んでいきます。

令和3年度 夏季事業一覧 (予定)

令和3年度、予定されている夏季事業につきまして下記のとおりお知らせいたします。

期日	行事名	会場	対象者	備考
7月26日(月)	佐渡市調理講習会	あいぽーと佐渡	栄養教諭 学校栄養職員 調理従事者	講師未定
7月29日(木)	学校給食料理講習会	新潟市 食育・花育センター	栄養教諭 学校栄養職員	講師 村松 寛喜 様 料亭一メ総料理長
8月2日(月)	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	新潟県内の 小学4~6年生と その保護者	
8月3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6日(金)	学校給食フェア2021	ハイブ長岡	県内学校 給食関係者	
8月6日(金)	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

全国の栄養教諭、学校栄養職員が開発した非常食



全学栄 救給シリーズ

2011年3月11日の東日本大震災直後は、支援物資が届かず食料不足に陥り、大きな被害を受けた被災地において給食の提供も不可能になりました。

ライフラインが途絶えた中で、救援物資が届くまでの72時間の間「いのちをつなぐ」ためのおいしい非常食を、全国の栄養教諭・学校栄養職員が専門職ならではのこだわりをもって開発されました。

原材料は国産にこだわり、アレルギー特定原材料等28品目すべて不使用です。また、非常時に備えて品質を保ち「安心して、おいしく」食べられることが最も大切であると考え「ローリングストック法」による備蓄を推奨しております。賞味期間もおいしさを維持し安心して食べられるよう、あえて3年6ヶ月にしています。

全学栄 救給カレー



(150g・250g)

国産うるち米、たくさんの野菜が入っていて、温めずそのまま食べられます。

全学栄 救給根菜汁



(150g)

水分補給ができる、おにぎりなど食事が食べやすくなる和風汁物。

全学栄 救給コーンポタージュ



(130g)

腹持ち良く、カロリー摂取できる玄米が入った洋風汁物。

全学栄 救給五目ごはん



(130g・200g)

国産うるち米にたくさんの野菜とともに玄米が入り、食べごたえのある和風ごはん物。

株式会社 SN食品研究所

食の豆知識

A Frequently Asked Question on How to Eat Healthy



Q & A

Q

「日本人の食事摂取基準」(2020年版)では、EBPMの更なる推進が掲げられていますが、これはどういったものですか？

A

EBPM (Evidence Based Policy Making)とは、根拠に基づく政策立案のことであり、わが国の経済社会構造が急速に変化する中、限られた資源を有効に活用することで、国民により信頼される行政を展開することを目指すための取組です。そのためには、国民が求めるエビデンス(科学的根拠)を構築するために必要な、統計等の整備・改善が重要となります。

栄養学の分野においても、根拠に基づく栄養政策の立案は重要な課題であることから、「日本人の食事摂取基準」(2020年版)では、系統的レビューに係る国際指針等も踏まえ、レビュー方法及び記載の標準化・透明化を図るとともに、食事摂取基準を利用する専門職等の理解の一助となるよう、新たに、栄養素ごとに目標量のエビデンスレベルが設定されました(表)。

表 目標量の算定に付したエビデンスレベル^{1,2}

エビデンス レベル	数値の算定に用いられた根拠	栄養素
D1	介入研究又はコホート研究のメタ・アノリシス、並びにその他の介入研究又はコホート研究に基づく。	たんぱく質、飽和脂肪酸、食物繊維、ナトリウム(食塩相当量)、カリウム
D2	複数の介入研究又はコホート研究に基づく。	—
D3	日本人の摂取量等分布に関する観察研究(記述疫学研究)に基づく。	脂質
D4	他の国・団体の食事摂取基準又はそれに類似する基準に基づく。	—
D5	その他	炭水化物 ³

¹ 複数のエビデンスレベルが該当する場合は上位のレベルとする。

² 目標量は食事摂取基準として十分な科学的根拠がある栄養素について策定するものであり、エビデンスレベルはあくまでも参考情報である点に留意すべきである。

³ 炭水化物の目標量は、総エネルギー摂取量(100%エネルギー)のうち、たんぱく質及び脂質が占めるべき割合を差し引いた値である。

厚生労働省：「日本人の食事摂取基準（2020年版）」策定検討会報告書 <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisaku-202004750/000586553.pdf>

なお、「日本人の食事摂取基準」(2020年版)の策定に伴い、上記EBPMと関連して、令和3年2月12日に学校給食実施基準について一部改正がなされました。改正の概要については、次号で解説予定です。

[新潟県立大学 人間生活学部 健康栄養学科]