



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

Vol.25

令和3年7月16日

contents

- | | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| P2 新潟県学校給食会 理事長のあいさつ | P6 新潟県学校給食会 令和3年度 事業計画(夏季事業)について |
| P3 新潟県教育庁保健体育課長のあいさつ | P6 新潟県学校給食会 令和3年度 理事会・定時評議員会 |
| P4 新潟県学校給食会 令和3年度 事業計画概要 | P7 阿賀町の学校給食(新潟県の学校給食No.24) |
| P5 新潟県学校給食会 令和3年度 役員体制のお知らせ | P8 食の豆知識Q&A |



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



〈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

新任のごあいさつ

公益財団法人 新潟県学校給食会 理事長 藤井 人志



この6月に開催された当会の理事会において理事長に就任することとなりました藤井人志と申します。よろしくお願い申し上げます。

ご存じの通り、新型コロナウイルス感染症流行の収束への道筋はいまだに見えない状況です。令和元年度末には、新型コロナウイルス感染拡大により、一斉休校のため、子どもたちの大切な学校生活が奪われ、そして、学校給食が実施できなくなりました。家庭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。子どもたちの中には、家庭でしっかりと食事をとることのできない子どもたちもいます。子どもたちの食生活に不安を感じました。皮肉にも、この新型コロナウイルスの感染拡大が、世の中に学校給食の大切さを再認識させることとなりました。また、学校給食が実施できなくなったことで、日頃より支えていただいている生産者や食材納入業者の方々など多くの関係者も食材の納入が止まったことにより困難を強いられることとなりました。学校給食が、多くの方々と密接に結びつき支えられていることを、子どもたちをはじめ、保護者、地域、教育関係者など多くの方々が知ることとなりました。今、この立場となり、学校給食は、あらためて生産者ならびに製造業者、流通等の関係者、また、県ならびに市町村教育委員会、学校、栄養教諭、栄養教職員、調理場の関係者など多くの方々のご尽力があつての賜物であることを教えていただいております。この方々の「次代を担う子どもたちの健やかな成長」にかかわる役割の大きさを実感しているところです。

さて、当会は、平成25年4月に公益財団法人として新たな歩みを始め、平成

28年には財団創立60周年を迎えました。平成29年には、県内における災害発生時の食料確保体制の充実に向けて、新潟県と「災害時における物資供給に関する協定」を締結するなど、新たな役割を担っています。当会の事業方針は、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ことです。業務の遂行にあたっては、常日頃より、当会の理念である「社会のために」を念頭に置き業務にあたっているところです。昨年度には、新たに「安全・安心」のため、1月に「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を、2月に「小分け包装に係る食品表示」を開始しました。

今後、「先行きの見通せない時代」にあっても、また、「災害時の食の備え」としても、「給食を止めず」、安全・安心でより豊かな学校給食を安定的に供給することは、時代を越えた当会の大きな使命であることを、今般の新型コロナウイルスの感染拡大は、あらためて教えてくれました。

新潟県学校給食会は、これからも「新潟県学校給食事業の発展、食育の進展に寄与する」という役割を担い、「豊かな心、健康なからだ、育てよう学校給食で」を心に留め、皆様方から愛され、求められる学校給食会を目指してまいります。

学校における食育の推進について

新潟県教育庁保健体育課長 小畑 智嗣



本年度より新潟県教育庁保健体育課長を務めております。

本県教育の基本理念である「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～」に向けて関係者の皆様と一緒に取り組んでまいりたいと思います。

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、新型コロナウイルス感染症の流行により社会が大きく変動しているなか、児童生徒の心身の健全な発達のため、安全・安心かつ安定的な学校給食用物資の提供及び食育の推進に御尽力いただき厚く御礼申し上げます。

また、国の学校臨時休業に伴う補助金の執行業務については貴会が本県関係の手続きを担当され、順調に業務が進んだことに感謝申し上げます。

学校給食法には、「学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすもの」とあります。

学校給食は「学校における食育の推進」の観点からも重要な役割を担っています。

令和3年3月に国の第4次食育推進基本計画が作成されました。

計画では、SDGs(持続可能な開発目標)や新型コロナウイルス感染症の流行による様々な影響など環境の変化を踏まえ、食育に関する施策の総合的、計画的な推進を図るとし、令和3年度～令和7年度まで3つの重点事項を柱にしています。

1 生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

2 持続可能な食を支える食育の推進

(食と環境の調和：環境の環(わ))

(農林水産業や農山漁村を支える多様な主体

とのつながりの深化：人の輪(わ))

(日本の伝統的な和食文化の保護・継承：和食文化の和(わ))

3 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

また、県の第3次食育推進計画も令和3年度から6年度までの重点課題として、生涯にわたる健康づくり、各世代や場面に対応した食育の推進、新潟の食の理解と実践が示されています。

貴会におかれましても、「豊かな心 健康なからだ 育てよう学校給食で!」をスローガンに、新理事長のもと、引き続き学校給食用物資の適正な供給を通して、学校における食育の支援に係る事業の実施をお願いします。

安全・安心な学校給食の提供、食物アレルギーや異物混入などの事故の未然防止には、学校給食関係者一人ひとりが正しい知識を持ち、組織全体で取り組むこと、また、関係者間で情報を共有し連携して対応することが重要です。

県教育委員会としましては、今後も皆様と一層の連携を図り、学校における食育の推進と学校給食の充実に取り組んでまいりますので、皆様の更なる御支援・御協力をお願いいたします。

令和3年度 事業計画概要

(令和3年3月19日時点
夏季事業については、P6を参照願います。)

1 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。

2 事業期間

令和3年4月1日から令和4年3月31日まで

3 主たる事業概要

(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 基本物資(米飯・パン・麺)の委託加工工場への立入調査
- ③ 衛生管理講習会の実施
- 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

- ① 基本物資(米・パン・麺等)の安定供給
- ② 一般物資の安定供給

(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 ホームページ
 - イ にいがたパクン
 - ウ にいがた学校給食だより
 - エ KENKYUインフォメーション
 - オ おすすめ商品
- ② 講習会・コンクール等の開催
 - ア 新潟県学校給食会 料理講習会
 - イ 学校給食施設親子見学会
 - ウ 新潟県学校給食調理コンクール
 - エ 新潟県学校給食フェア2021・食育講演会
 - オ 米粉パン品質審査会・米粉めん品質評価会議
 - 米粉パンの技術講習会
- ③ 研修会等助成事業
- ④ 給食・食育衛生管理関連機材等の貸与事業
- ⑤ 県内農林水産物を活用した食品開発
 - ア 学校給食用食品の開発や地産地消食材の供給。
 - イ 地産地消食品及び食育関連食品を開発する。
- ⑥ 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 安心安全な発注業務を支援する。
- ② 新潟県学校給食フェア2021を開催。
- ③ 牛乳代金の回収・支払い業務を代行。

4 役員・評議員及び事務局職員

- (1) 役員 理事 9名(理事長、常務理事を含む)
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(本部22名、上越支所5名、中越支所4名)

●令和3年度 収支予算書

令和3年4月1日から令和4年3月31日まで (単位:千円)

科 目	当年度 (3年度)	前年度 (2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	289	659	△ 370
③ 事業収益	2,348,291	2,406,423	△ 58,132
④ 受取補助金等	7,600	7,830	△ 230
⑤ 雑収益	40	40	0
経常収益計	2,356,221	2,414,953	△ 58,732
(2) 経常費用			
① 事業費	2,336,916	2,395,506	△ 58,590
物資販売事業費	2,102,798	2,155,542	△ 52,744
米穀品質保持事業費	2,100	2,100	0
普及充実事業費	5,049	5,450	△ 401
委託加工工場支援事業費	1,060	1,060	0
人件費	174,269	177,945	△ 3,676
減価償却費	14,285	13,286	999
旅費交通費	280	980	△ 700
建設準備費	140	140	0
会議費	88	440	△ 352
事務費	33,173	34,888	△ 1,715
租税公課	3,075	3,075	0
保険料	599	599	0
② 管理費	13,304	13,447	△ 143
人件費	4,292	4,356	△ 64
減価償却費	4,267	3,813	454
旅費交通費	120	420	△ 300
建設準備費	60	60	0
会議費	12	60	△ 48
諸謝金	3,300	3,300	0
事務費	1,227	1,412	△ 185
租税公課	25	25	0
保険料	1	1	0
経常費用計	2,350,221	2,408,953	△ 58,732

公益財団法人 新潟県学校給食会 令和3年度 役員体制のお知らせ

(令和3年6月21日現在)

理 事 [9名]

理 事 長	藤 井 人 志	
常務理事	丹 淳 司	
	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
	塚 田 賢	上越市立大手町小学校長
	大 橋 伸 夫	新潟市立白新中学校長
	伊 藤 順 子	五泉市教育委員会学校教育課長
	折 居 千 恵 子	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

監 事 [2名]

	関 川 紀 美 子	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 朗	山岸公認会計士事務所 公認会計士
--	-----------	------------------

評議員 [14名]

	早 川 義 裕	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
	本 多 満 喜 子	新潟県消費者協会会長
	太 田 優 子	新潟県立大学准教授
	大 矢 晃 子	新潟市立西幼稚園長
	西 本 直 史	長岡市立協野町小学校長
	浅 見 博 幸	新潟市立巻西中学校長
	薄 一 俊	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
	玉 村 有 里 絵	新潟県学校栄養士協議会会長
	櫻 井 孝 明	南魚沼市塩沢学校給食センター長
	渡 辺 慎 一	新潟県農林水産部食品・流通課長
	矢 島 則 幸	出雲崎町産業観光課長

公益財団法人 新潟県学校給食会

令和3年度 事業計画(夏季事業)について

新型コロナウイルス感染症の影響に伴い中止及び延期とさせていただきます。

行 事 名	会 場	対 象 者	備 考
佐渡市調理講習会 主催:公益財団法人新潟県学校給食会 後援:佐渡市教育委員会	あいぽーと佐渡	●栄養教諭 ●学校栄養職員 ●調理従事者	開催(7/26) を中止
学校給食料理講習会 主催:公益財団法人新潟県学校給食会 後援:新潟県教育委員会 新潟市教育委員会 新潟県学校栄養士協議会	食育花育センター	●栄養教諭 ●学校栄養職員	開催(7/29) を中止
学校給食親子見学会 主催:公益財団法人新潟県学校給食会	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	開催(8/2) を中止
学校給食調理コンクール 主催:新潟県教育委員会 公益財団法人新潟県学校給食会 共催:JA新潟中央会 新潟県学校栄養士協議会 新潟市教育委員会	食育花育センター	●栄養教諭 ●学校栄養職員 ●調理従事者	開催(8/3) を中止
学校給食フェア2021 主催:公益財団法人新潟県学校給食会	ハイブ長岡	●県内学校給食関係者	開催(8/6) を中止
食育講演会 主催:公益財団法人新潟県学校給食会	ハイブ長岡	●県内学校給食関係者	開催(8/6) を中止
学校給食用米粉パン技術講習会及び委託加工工場衛生管理講習会 主催:新潟県 公益財団法人新潟県学校給食会 共催:新潟県パン協同組合学校給食部会	当会 他	●委託加工工場代表者 ●製造技術者 ●食品衛生責任者等	開催について 検討中

公益財団法人 新潟県学校給食会

令和3年度 理事会・定時評議員会

令和3年度公益財団法人新潟県学校給食会 理事会を6月7日(月)、定時評議員会を6月18日(金)に書面決議にて開催し「令和2年度事業報告及び決算」等についての審議はすべての議案について承認可決されました。



阿賀町の 学校給食

県内市町村の取組

新潟県の学校給食

No.24

阿賀町

1 学校給食の提供方法

センター方式：2センター 小学校3校、中学校2校



津川学校給食センター



鹿瀬学校給食センター

小学校約350食、
中学校約220食の
給食を提供しています。



2 阿賀町の給食

【阿賀町産コシヒカリ】

おいしい阿賀町産コシヒカリを週4回提供しています。

【町統一こんだて】

毎月19日食育の日とその月の行事に合わせ月2回統一こんだてを実施しています。

旬の食材や地場産食材を使った給食、郷土料理などを提供しています。

いただきます！



こうじの混ぜごはん

【給食で日本一周】

47都道府県の郷土料理や名物料理が月に1回登場します。給食で全国巡りをします。

【アイディアレシピコンテスト】

こどもたちから町の特産物を使ったアイディアレシピを募集し、上位に選ばれたレシピは給食のメニューに登場します。

令和2年度は、「夏のつぶつぶごはん」「こうじの混ぜごはん」でした。

地産地消献立

- ごはん ● きりざい
- えごまオイルサラダ ● 粕汁

3 地産地消

【野菜】

地元の農業団体さんや生産者のみなさんの協力で、旬の阿賀町産食材を積極的に取り入れています。ほししいたけ、わらび、えごま、だいこん、にんじん、たまねぎ、じゃがいもなどを使用しています。

【味噌・酒粕】

味噌、酒粕、塩こうじも地場産を使用しています。



食の豆知識

A Frequently Asked Question on How to Eat Healthy

Q

&

A



Q

新たな学校給食実施基準の一部改正について、その概要を再確認できますか？

A

文部科学省は、令和3年2月12日に、学校給食実施基準の一部改正を告示しました。表のとおり改正され、(注)で亜鉛摂取(6歳～11歳;2mg, 12歳～14歳;3mg)への配慮、弾力的な運用、多様な食品の適切な組み合わせへの配慮、について示されています。

改正前→ **改正後** 別表(第四条関係) 児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区分	基準値			
	児童(6歳～7歳)の場合	児童(8歳～9歳)の場合	児童(10歳～11歳)の場合	生徒(12歳～14歳)の場合
エネルギー(kcal)	530	650	780	830
たんぱく質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の13～20%			
脂質(%)	学校給食による摂取エネルギー全体の20～30%			
ナトリウム(食塩相当量)(g)	2未満→ 1.5未満	2未満	2.5未満→ 2未満	2.5未満
カルシウム(mg)	290	350	360	450
マグネシウム(mg)	40	50	70	120
鉄(mg)	2.5→ 2	3	4→ 3.5	4→ 4.5
ビタミンA(μgRAE)	170→ 160	200	240	300
ビタミンB ₁ (mg)	0.3	0.4	0.5	0.5
ビタミンB ₂ (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンC(mg)	20	20→ 25	25→ 30	30→ 35
食物繊維(g)	4以上	5以上→ 4.5以上	5以上	6.5以上→ 7以上

(令和3年2月12日文部科学省告示第10号より抜粋・一部編集)

また、学校給食の食事内容の充実等について、以下の3項目が新たに追加されました。

- ・3(1)③ 学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として使用することは、児童生徒に地域の自然、文化、産業等に関する理解や生産者の努力、食に関する感謝の念を育む上で重要であるとともに、地産地消の有効な手段であり、食料の輸送に伴う環境負荷の低減等にも資するものであることから、その積極的な使用に努め、農林漁業体験等も含め、地場産物に係る食に関する指導に資するよう配慮すること。
- ・3(1)④ 我が国の伝統的食文化について興味・関心を持って学び、郷土に関心を寄せる心を育むとともに、地域の食文化の継承につながるよう、郷土に伝わる料理を積極的に取り入れ、児童生徒がその歴史、ゆかり、食材などを学ぶ取組に資するよう配慮すること。また、地域の食文化等を学ぶ中で、世界の多様な食文化等の理解も深めることができるよう配慮すること。
- ・3(6) 給食の時間については、給食の準備から片付けを通して、計画的・継続的に指導することが重要であり、そのための必要となる適切な給食時間を確保すること。

ちなみに、前回の平成30年7月31日付け学校給食実施基準の一部改正の告示を受け、新潟県学校給食会では、物資委員の皆様はじめ関係団体のご協力のもと、令和2年度から減塩パンと無塩麺を提供されています。食育の視点も組み入れて、『にいがたパッコン ～2019～』の減塩レシピ・指導資料とともに、ぜひご検討・ご活用ください。

参考：文部科学省告示 https://www.mext.go.jp/content/20210212-mxt_kenshoku-100003357_2.pdf

(新潟県立大学 人間生活学部 健康栄養学科)