

Vol.29

令和4年12月5日



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

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



contents

上越市立大手町小学校長のあいさつ	P2
大河津分水通水100周年記念給食	P3
取扱商品のご案内	P4
新潟県学校栄養士協議会から	P5
佐渡市学校給食 調理講習会	P5
令和4年度 後期おすすめ商品	P6
地産地消商品を作ってみませんか？	P6
令和4年度 学校給食用米粉パン品質審査会	P7
食の豆知識Q&A	P8



（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

食育の大切さ

上越市立大手町小学校長 佐藤 人志



最近、「食」に関わる新たな情報を得ました。

一つは、「分子調理」です。あるテレビ番組で紹介されていました。初めて耳にする言葉で、興味深く視聴しました。食材や調理のプロセスを分子レベルで捉え、新たな美味しさを追求する調理方法のことでした。

一つは、新潟県立大学に来年4月大学院健康栄養学研究科が開設されるということです。「科学と実践の融合による食を通した健康づくり」を目指し、「健康栄養」「食品開発」「食と健康の制度・政策」の3分野を中心に、各分野において中核的役割を担う実践力のある高度専門職業人を育成するそうです。

いずれの情報も、食に関わる研究が進んでいることを実感する内容でした。平成17年に食育基本法が制定され、平成18年以降5年ごとに食育推進基本計画が作成されています。子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、学校においても積極的に食育に取り組んでいるところです。最新の情報を取り入れながら、子どもたちが一生涯にわたって健やかに生きていくことができるよう、その基礎をつくる大切さも実感しました。

大手町小学校では、「オリジナル弁当」の実践を積み重ねています。家族の協力のもとに、

栄養バランスに配慮したお弁当を作り味わうことを通して、家族とのふれあいを深めることをねらっています。事前に、栄養教諭が各教室に入り栄養に関する学習をした後、オリジナル弁当の献立を考えます。次に、学校で記入した計画シートや栄養に関する学習の資料を家庭に持ち帰り、家族と献立を見直したりお弁当を作るための生活時間を相談したりします。そして当日、情報端末で写真を撮ったり、お弁当について話したりした後、オリジナル弁当をいただきます。振り返りの際には、保護者から子どもに伝えたいことを記入していただきながら、オリジナル弁当作りを通して学んだことや感じたこと等をシートにまとめます。ただ、残念なことは、友達と会話をしながらオリジナル弁当をいただくことができない状況にあるということです。

オリジナル弁当作りを核として、食べ物を大事にする感謝の心や、安全や品質など食品を選択する能力等を育んでいきます。

新型ウイルス感染症が一日も早く収束し、会話をしながら楽しく食事ができる日が戻ることを、心から願っています。

大河津分水 通水100周年記念給食 ～越後の恵たっぷりの給食を考案!～



2022年8月25日に大河津分水は通水100周年を迎えました。
大河津分水ができたおかげで、多くの農産物に恵まれ、私たちの暮らす越後平野は豊かになりました。

越後平野を守ってくれている大河津分水や大河津分水建設に向けて挑戦を続けた先人たちに感謝の気持ちを込めて、「大河津分水通水100周年記念給食」を10月25日に市内全校に提供しました。

燕市の学校給食の提供方法

- 燕市西部学校給食センター（小学校7校、中学校2校）
 - 燕市東部学校給食センター（小学校8校、中学校3校、中等教育学校1校）
- 合計約6,400人分の給食を提供しています。

大河津分水通水100周年記念給食の内容

記念給食メニューは、長善館学習塾※参加児童へ「燕市でとれる農産物で自慢したい食材」についてアンケートを実施し、回答の多かった食材（米、トマト、きゅうり、なす、枝豆など）をふんだんに使用したメニューを考案しました！

※長善館学習塾…かつて私塾「長善館」から多くの偉人が輩出されたように、様々な活動を通して、思考力、創造力、コミュニケーション能力等、リーダーとしての資質を養い、未来の燕市を担う子どもたちを育成する市の取組。

つばめんちトマトソース

燕市産「なす」、「玉ねぎ」を使用した味噌味のメンチカツに、燕市産「トマト」のソースをかけたオリジナルのメンチカツ

大地のコロコロサラダ

燕市産の枝豆「湯あがり娘」や「もとまちきゅうり」などを使用した彩りのよいサラダ

100周年お祝い 紅白デザート

新潟県産「米粉」、
「越後姫」を使用した
燕市オリジナルデザート

通水の恵ごはん

燕市産「新米コシヒカリ」、
「紫宝米」を「さつまいも」と
炊き上げた
燕の農産物満載のごはん

大河津分水すまし汁

燕市産野菜などを使用し、
大河津分水に咲く桜や川の流れを
表現したすまし汁



100周年
お祝い紅白デザートは、
学校給食会と共同開発した
燕市オリジナルデザートです。
乳・卵不使用なため
多くの児童生徒に
提供可能です！

フォローして
ぜひご覧ください！

インスタグラムで
「つばめの給食」
を配信中！

東部学校給食センターと
西部学校給食センターの
給食を毎日紹介しています！



TSUBAME-KYUSHOKU

おすすめ

取扱商品のご案内

日本水産株式会社

ほきフライ

50g、60g

食塩のみの味つけて添加物を一切使用していません。

- 調理方法／170～180℃の油で4、5分間揚げてください。
- アレルゲン／小麦、大豆



たら角切 たら角切(粉付)

各1kg



高たんぱく、低脂肪のすけそだらの骨と皮を取り除いたフィレーを積み重ねてブロックに加工し、キューブ状にカットしました。
澱粉付き、澱粉なしとございます。

- 調理方法／加熱してください。
- アレルゲン／なし

価格は、当会担当者までお問い合わせください。

新潟県学校栄養士協議会から

新潟県学校栄養士協議会 会長 久保 尚子

このたび、玉村有里絵前会長の後任として務めさせていただくことになりました。

令和3年に中央教育審議会より『令和の日本型学校教育』の構築を目指してとの答申が出されました。新たな価値を創造していくためには、「個別最適な学び」「協働的な学び」を通して、多様な見方や考え方から自分を振り返ることが大切です。

私は、子どもたちが学校給食を目の前にした時、給食作りに携わった調理員さんの思いを感じてほしいと思っています。そして、食材の栽培・収穫に携わる方々、生産・加工・流通などに携わる方々の思いにも触れてほしいのです。給食に関わる様々な人々の存在や思いを通して、子どもたちは自らの考えを広げ、深めることができると考えます。

令和4年度 普及充実事業・食育推進事業 佐渡市学校給食 調理講習会

学校給食の内容をより魅力的で豊かなものにするため、調理技術の習得と資質の向上を図ることを目的に栄養教諭・学校栄養職員及び調理員を対象として例年開催しておりました佐渡市学校給食 調理講習会ですが、集まっての調理実習が難しいことから令和4年度は昨年度と同様に、講習会の内容を収めたDVDを作成いたしました。

佐渡市教育委員会の後援をいただき、各学校・調理場にDVD配布を行い、各学校・調理場で

ここに、学校給食を通して子どもたちがあらゆる他者を価値のある存在として尊重し、感謝の心を育むきっかけがあると思うのです。このことが学校給食を「生きた教材」として活用することにもつながるのではないかでしょうか。

公益財団法人新潟県学校給食会様におかれましては、共に安全な給食を作り上げるパートナーとして、これからもお力添えをお願い申し上げます。「安心・安全な学校給食」の実現のため、私たちも研鑽を積んでまいります。今後とも、公益財団法人新潟県学校給食会様をはじめ、皆様からの当協議会へのご理解とご協力をお願い申し上げ、就任の挨拶とさせていただきます。



調理講習会を開催していただきました。

株式会社オフィスRM
管理栄養士 今泉マユ子

様に講師を務めていただき、『防災食を学ぼう～学校給食における災害時の備え～』を講義いただきました。

実習は『普段も災害時も役立つ お湯ポチャレシピ』と題し、災害時でもできる調理の簡単なレシピをご紹介いただきました。



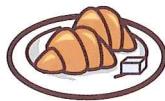
調理の様子



紹介した料理



撮影の様子



令和4年度 後期おすすめ商品

今年度も「新潟県学校給食会 令和4年度後期おすすめ商品」を発行し、皆さまのお手元にお届けしました。

各メーカーから、一押し商品を提案いただきまして、商品は約220品をフルカラーで掲載し、更に掲載のQRコード(一部メーカーを除く)を読み取りますと、各メーカーHPや商品レシピ動画なども見ることができます。

また、新たな取組として給食会HPの「学校給食専用ページ」より栄養分析及び配合組成をご覧いただけます。

ぜひ、日々の献立作成にご活用ください。



地産地消商品を作ってみませんか?

新潟県学校給食会と地場産物を使った市町村独自の地産地消商品を作ってみませんか?

「うちの市町村で採れた地場産物を子どもたちに給食で提供したい!」というご希望がございましたら、ぜひ新潟県学校給食会までお気軽にご相談ください。商品化へのお手伝いをさせて頂きます。

お電話・メール等ご連絡お待ちしております。

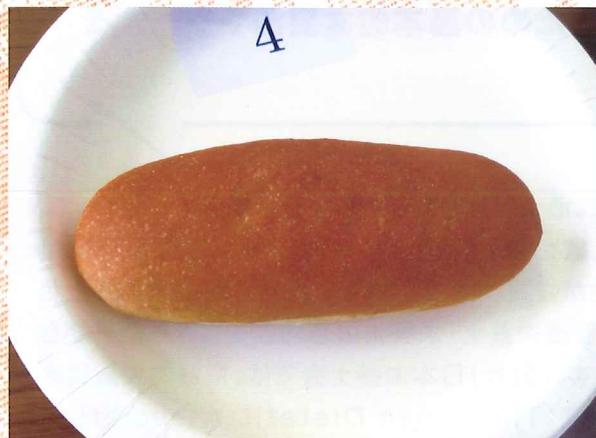
お問い合わせはこちらまで

公益財団法人 新潟県学校給食会
TEL 025-267-4126
FAX 025-267-4130
MAIL eigouka@n-kenkyu.or.jp
ホームページ <https://www.n-kenkyu.or.jp/>



令和4年度 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4年10月12日(水)に開催しました。



審査会用米粉パン

今回の審査会は、新型コロナウイルス感染防止対策を行いながら、審査委員の人数を例年の7人に戻して実施いたしました。

今年度の審査結果については、A、B判定工場数は14工場中7工場でした。

年々、米粉パンの製造技術は向上していますが、工場間に格差がある為、厳しく審査いたしました。



審査会の様子

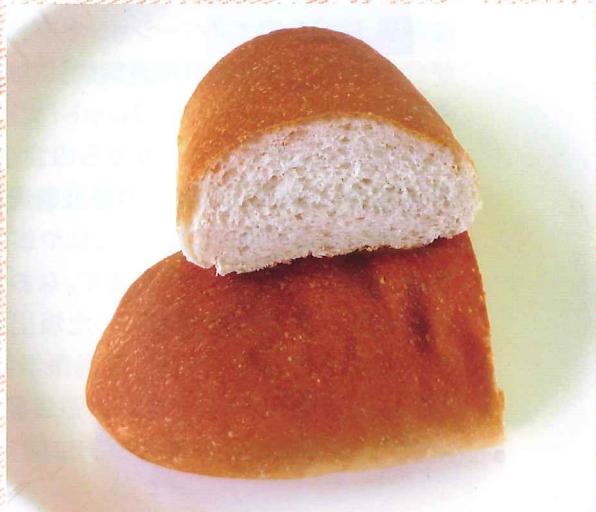


審査会の様子

C、D判定の工場は個別指導を実施いたしました。

品質審査会の結果を糧にし、これからも美味しい米粉パンになるよう努めたいと思います。

(※審査会の結果は当会ホームページで案内しております)

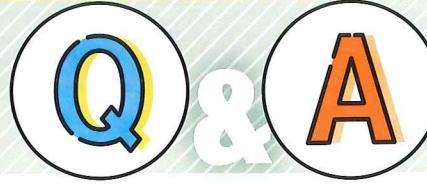


審査会用米粉パン



食の豆知識

A Frequently Asked Question on How to Eat Healthy



Q

最近、国内外をはじめ新潟県内でも自然災害が増えていると感じます。改めて、栄養・食生活支援活動を行うための**基本的な姿勢やツール**を紹介してください。

A

豪雨等で被災された皆様、ご関係の皆様に、心よりお見舞い申し上げます。

自然災害等において、1993年に世界人権会議で採択された「**ウェーン宣言及び行動計画**」23項で、**人道的援助の重要性と必要性**が強調され、2018年に(公社)新潟県栄養士会で制定された「**専門職倫理の誓**」11項にも、管理栄養士・栄養士の**専門性を生かした必要な救援や救護の活動への取組**が謳われています。(公社)日本栄養士会では、東日本大震災後に**日本栄養士会災害支援チーム (JDA-DAT)**:The Japan Dietetic Association -Disaster Assistance Teamを設立し、2022年には災害対策事業部を創設し、迅速な「**誰一人取り残さない**」栄養・食生活支援活動を目指し**「災害時の栄養・食生活支援ガイド」**を作成されました。

災害時の栄養情報ツールは、上記ガイドを含めて(国研)国立健康・栄養研究所 国際災害栄養研究室の下部ウェブサイトに網羅されていますので、ご覧ください。2021年に経済産業省 地域企業イノベーション事業「**災害時の食の備えに関するガイドライン(新潟モデル)**」が公表され、【**市町村活用資料編**】には柏崎地域振興局の高等学校食育推進事業プログラムや長岡地域振興局のリーフレット「**災害時の食の備え**」が掲載されています。本ガイドラインでは、学校給食センター等からの食事提供の検討が推奨され、**防災給食や食の面からの防災教育**を実施し、**家庭への普及啓発**に給食だより等を活用するように、提言されました。

防災教育の一環として、自治体や省庁のウェブサイトでは、小・中学生を対象にした**教材**や**学習指導案**も紹介されています。なお、近年、県外の自治体では福生市防災食育センターや自走式災害支援車を初導入した坂出市学校給食センター等、災害対応の先行例も見受けられます。ちなみに、(公財)新潟県学校給食会では、2018年に佐渡市での凍結による断水の際に保育園と小・中学校に備蓄食品を提供されました。自然災害等の緊急対応に向けて、**組織内・組織間連携や情報共有**に関する事前の取組は、今後さらに重要になることでしょう。

- (公社)新潟県栄養士会:専門職倫理の誓, <http://eiyou-niigata.jp/about/ethics/>
- (公社)日本栄養士会:災害時の栄養・食生活支援ガイド, <https://www.dietitian.or.jp/news/jdadat/2022/31.html>
- (国研)国立健康・栄養研究所 国際栄養情報センター 国際災害栄養研究室:災害時の栄養情報ツール, https://www.nibiohn.go.jp/eiken/disasternutrition/info_saigai.html#11
- (一社)健康ビジネス協議会 災害時の「食」に関する新潟モデル開発プロジェクト: 災害時の食の備えに関するガイドライン(新潟モデル), https://www.nibiohn.go.jp/eiken/disasternutrition/pdf/R3_niigata.pdf
- 埼玉県:小学生向けイツモ防災教材, <https://www.pref.saitama.lg.jp/a0401/syougakusei.html>
- 農林水産省:中学校家庭科向け学習指導案「災害時の食」, <https://www.maff.go.jp/j/zukyu/foodstock/gakusyu.html>

(新潟県立大学 人間生活学部 健康栄養学科)