



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

豊かな心

# 給食だより

健康なからだ 育てよう学校給食で！



## Contents

上越市立城西中学校長のあいさつ	P2	新潟県 米粉通信 vol.2	P6
燕市の学校給食 アルビレックス新潟応援給食	P3	新潟県学校栄養士協議会から	P7
新潟県学校給食フェア2024	P4	令和6年度 学校給食用米粉パン品質審査会	P7
令和6年度 学校給食親子見学会	P5	食の豆知識Q&A	P8
令和6年度 学校給食調理講習会	P5		



〈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](mailto:soumuka@n-kenkyu.or.jp)



# 「食」と運動

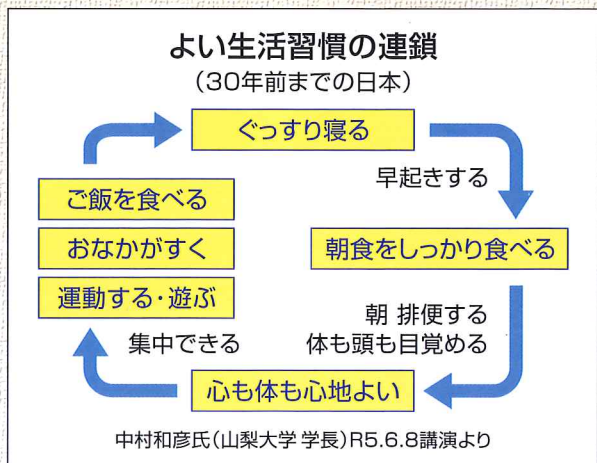
上越市立城西中学校長

五十嵐 守男



「食育」という言葉が教育現場でさかんに使われるようになってから、およそ四半世紀。その間、「飽食」「個食」「孤食」そして「黙食」など、時代を映す鏡のような、また、食とくらしが密接に結びついていることを表すような新語が生み出されてきています。そして今、「食育」の重要性は、様々な背景が重なりながら、より増してきているように感じています。

栄養教諭、学校栄養職員、栄養士、調理員、生産者、食材の加工や搬送に携わる方など、子どもたちの食育に熱心に携わっている方たちを支援、「チーム学校」で食育を推進していくために、私たち一人一人にできることは何でしょうか。



上の図は、「パプリカ」の監修を手掛けるなど、子どもの運動や生活習慣についての造詣が深い、中村和彦氏(山梨大学・学長)の講話からいただいたものです。

中村氏は「例えば、『食』、『睡眠』などを別々にとらえて指導するより、『生活習慣の連鎖』ととらえて指導していくことが有効である。」と述べておられます。

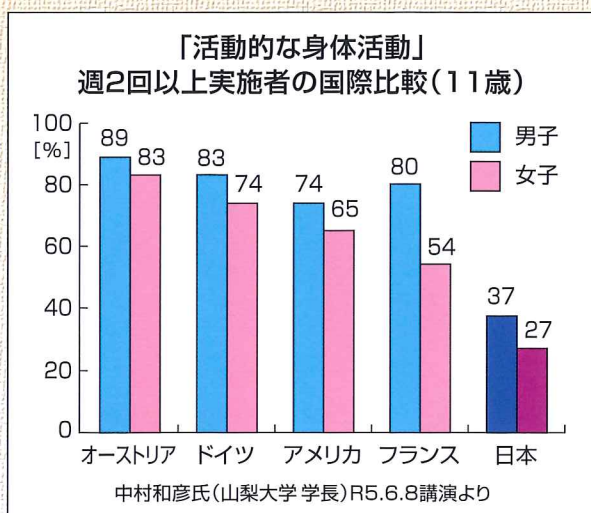
では、

- 体を動かすこと
- 食べること
- 寝ること
- 排泄すること

の連鎖において、「起点」となり得るものはどれでしょう。「生理的欲求」ではなく「能動的」に行えるのは、「体を動かすこと」。よって「運動や遊びこそが、よい生活習慣の連鎖の起点である。」と中村氏から学びました。

では実際、今の子どもたちは、「起点」となり得る運動を適切に行えているのでしょうか。

下の図は、子どもの運動実施状況の国際比較です。平日の放課後に30分以上の「活動的な身体活動(ややきつい運動。心拍数120以上)」を週2回以上行っている11歳児童の割合です。日本はかなり低い割合になっています。



また、小学生の1日の歩数は、1970年代・1980年代においては20,000～27,000歩だったそうですが、現代は7,000～15,000歩で、約半分に減っているそうです。

これらのデータを見ると、残念ながら、現在、我が国においては、「運動する・遊ぶ」⇒「おなかすく」⇒「ご飯を食べる」という連鎖が断ち切られている子どもが多いことが考えられます。

そうであるならば、食の専門家ではない私のような者でも、食育の牽引役となって奮闘しておられる皆様のお役に立てることがあるのではないかと。その一つは「よりよい生活習慣の連鎖」を子どもたちがつくっていけるよう、適切な運動を、そして豊かな運動環境を、学校で、そして地域で、子どもたちに提供していくことではないかと。そのことを強く思う、昨今です。

皆様への感謝を胸に、全教職員で、食育や学校給食の充実に努めてまいります。そのことが、子どもたちの健やかな成長や、幸せにつながっていくことを信じて。

# 燕市の学校給食

## 【燕市の学校給食】

- 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7校、中学校3校、中等教育学校1校）
- 合計約6,000人分の給食を提供しています。

## アルビレックス新潟応援給食

～学校給食で地元サッカークラブを応援！～

燕市では、6月11日にアルビレックス新潟応援給食を実施しました。この取組は、「燕市子育てサポーター」を務める島田譲選手と、燕市初のプロサッカー選手である石山青空選手の『ご当地応援選手』就任をきっかけに企画したものです。当日は、2選手からのスペシャルメッセージ動画を見たあと、特別献立を味わいました。



燕市では、アルビレックス新潟の島田譲選手を「燕市子育てサポーター」に任命し、子育てに関するシンボルキャラクターとして「子育てするなら燕市で」を広く発信してもらっています。

## アルビレックス新潟応援給食の内容



★クラブエンブレム入りメンチ

デンカビッグスワンスタジアムの芝生をイメージ  
★グリーンサラダ



★アルビレックス新潟牛乳  
★アルビレックス新潟ゼリー（みかん味）

チームカラーのオレンジ色

★チキンライス  
★かぼちゃの豆乳ポタージュ

燕中学校の様子  
石山選手の  
後輩たちです



プロサッカー選手は  
一回一回の食事を  
大切にしています!

新潟にはおいしいお米や  
野菜、果物がたくさん。  
僕も大好きです!



【島田譲選手】燕市子育てサポーター



【石山青空選手】燕西小学校・燕中学校出身  
©ALBIREX NIIGATA



当日の様子は  
こちらから  
ご覧いただけます

Instagramで「つばめの給食」を発信中!

燕市東部学校給食センターと燕市西部学校給食センターの給食を毎日紹介しています! ぜひ、フォローしてご覧ください



TSUBAME\_KYUSHOKU

# 新潟県 学校給食フェア2024

令和6年8月8日(木)に新潟市産業振興センターにて新潟県教育委員会のご後援をいただき、「学校給食フェア2024」を開催いたしました。

多数のメーカーの注目商品や新商品を一度に見られる場という事もあり、数多くの皆様にご来場頂きました。

新潟県パン協同組合、新潟県学校給食麺協同組合の協力のもと実施した、学校給食基本物資パン・麺の試食等は長蛇の列が出来る程好評でした。

今回は食育講演会を午前・午後で開催いたしました。

午前は三信化工株式会社・女子栄養大学短期大学部 非常勤講師 海老原 誠治 様による「給食・食育と、資源・環境・貧困・SDGs ～ICT事例を交えて～」

午後はハウスギャバン株式会社 ソリューション企画部 専門グループ長 久下 譲 様による「食物アレルギーの取り組みについて」を開催いたしました。

各回ともに多くの皆様から足を運んで頂き、特にアレルギーの講演に関しては、席を追加する程多くの皆様からご聴講いただきました。



食育講演会 午前の部



食育講演会 午後の部



パン・麺の試食



会場の様子

豊かな心

健康なからだ

育てよう学校給食で!

## 令和6年度 学校給食親子見学会

県内小学校4年生～6年生とその保護者を対象とした「学校給食親子見学会」を7月26日(金)に開催し、12組24名のご家族に参加いただきました。夏休み期間を利用して、主に学校給食の冷凍

食品に関係する県内メーカーの(株)ヤヨイサンフーズ長岡工場様、(株)エス・ティ・フーズ様を親子で見学し、学校給食を楽しく知ってもらうため今年度も企画しました。

### (株)ヤヨイサンフーズ長岡工場様



### (株)エス・ティ・フーズ様



## 令和6年度 学校給食料理講習会

令和6年7月25日(木)に新潟市食育花育センターにて、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のご後援をいただき「学校給食料理講習会」を開催いたしました。



調理の様子



村松 寛喜 様



高橋 祐輝 様



講義の様子

栄養教諭、学校栄養職員を対象に、一流料理人の調理技術やお話に触れる機会を設けました。食に関する知識の向上、食材の選択、調理方法の工夫等についての理解と、多様な献立の工夫を図り、学校給食の普及・充実並びに食育の推進を支援することを目的としています。

講師に料亭一〆本店 特別顧問 村松 寛喜様、料亭一〆本店 料理長 高橋 祐輝様をお迎えし、ご指導いただきました。

# 新潟県 米粉通信 vol.2



7～8月に栄養教諭や学校栄養職員向けの米粉セミナーを開催しました。  
今年度は新潟市と上越市のほか、東京都内でも開催し、多くの方にご参加いただきました。



↑ 加える水の量は同じでも、米粉によって全く異なる状態になりました



↑ スポンジケーキは米粉によって膨らみや口当たりが異なりました

新潟会場では、4種類の米粉（県産コシヒカリ、ミズホチカラ、ミルキークイーン、アグリパークで製粉した県産コシヒカリ）を用い、パンとスポンジケーキをそれぞれ焼きました。  
米粉によって全く異なる特徴があることを知ることができました。

また、上越会場および東京会場では、2種の米粉（県産コシヒカリ、ミズホチカラ）を用いてパンを焼いたほか、米粉と小麦粉を用いて天ぷらやグラタンを作りました。  
参加者からは、米粉ごとの違い、米粉と小麦粉の違いを実感できたとの感想がありました。



コメパンマン  
©やなせたかし

米の品種や製粉方法等によって、米粉の特徴は様々です。  
特徴を理解して調理に用いることがおいしさの秘訣です。

**お問い合わせ**

新潟県農林水産部 食品・流通課  
販売戦略班(食品産業担当)  
TEL 025-280-5963

# 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 丸山 朝美



このたび、久保尚子前会長の後任として務めさせていただきますことになりました。

令和5年1月に文部科学省から「養護教諭及び栄養教諭の資質能力の向上に関する調査研究協力者会議議論の取りまとめ」が報告され、栄養教諭は専門性を発揮し、「食に関する指導」と「学校給食の管理」を一体的に展開していくことの重要性・必要性が示されました。私たちは、日々の給食を「生きた教材」とするべく、食に関する指導の全体計画と関連させながら、地場産物の活用、旬の食材や郷土料理、行事食などを取り入れ、様々な視点から献立を検討しています。その意味で、学校給食は、学校における食育を推進するうえで、なくてはならない中心的な役割を担っていると言えます。一方で、食物アレルギー対応や食中毒の予防、異物混入の防止など安全面においても十分な配慮が必要です。さらに、食に関する健康課題のある児童生徒への個別的な相談指導も標準的な職務となっています。

栄養教諭としての責任の重大さを自覚し、校内体制の中心的な役割を担い、その責任をしっかりと果たしていきたいと思えます。

昨今、食品等の価格の高騰が続く、学校給食を取り巻く環境は大変不安定な状況下にあります。子どもたちの健やかな身体と豊かな心の成長を第一に考え、「生きた教材」となる給食を提供し続けていきます。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。

私たち栄養教諭等は、「安心・安全な学校給食」の実現のために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、皆様方からの当協議会へのご理解とご協力をお願い申し上げます。就任の挨拶とさせていただきます。

## 令和6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6年10月10日(木)に開催しました。

今年度の審査結果については、A、B判定工場数は13工場中9工場でした。

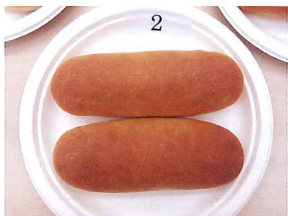
C、D判定の工場は個別指導を実施いたしました。



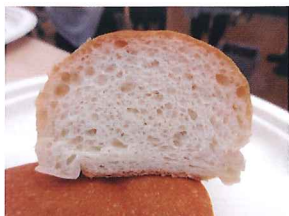
審査会の様子



審査会の様子



審査会用米粉パン



審査会用米粉パン

工場間の出来上がりの差が少なくなってくるように指導を願いたいというご意見がありました。

子どもたちに美味しいと言ってもらえるパンが出来るよう、新潟県農林水産部食品・流通課及び新潟県パン協同組合の協力をいただきながら改善していきたいと思えます。

(※審査会の結果は当会ホームページで案内しております)





## Q 学校における食育の評価で必要な視点を再確認させてください。

**A** 学校における食育を評価する上では、評価を見据えた目標設定が重要となります。計画の時点で、評価の際に食育の成果が明確になるような評価指標を設定することが求められます。とくに食育による子どもの変化の評価は、効果の「見える化」にもつながります。

食育の成果や課題を明確にするためには、① **活動指標(アウトプット)**と② **成果指標(アウトカム)**の2つの視点での評価が大切です。① **アウトプット**は、事業の結果に対する評価で、評価指標としては、食育指導実施率、食育指導の継続率などがあります。② **アウトカム**は事業の目的・目標の達成度、また、成果の数値目標に対する評価で、評価指標として、肥満度などの健康診断結果の変化、子どもや保護者の意識変化や行動変容などがあります。アセスメント結果に基づいて、目標を設定します。

それでは、具体的にどのような目標を設定したらよいのでしょうか?目標は評価の視点により、**実施目標**、**指導目標**、**到達目標**の3つに分けることができます。実施目標はアウトプット、指導目標と到達目標はアウトカムに該当します。それぞれに含まれる目標の種類を以下に示します。学習の評価と合わせて、ヘルスプロモーションにおける評価の視点を持ち、到達目標まで評価することで、食育の目的である望ましい食習慣の形成の**成果の「見える化」**につながります。

表. 評価の段階と対象となる目標<sup>3)</sup>

評価の段階	活動評価(アウトプット)		成果評価(アウトカム)	
	実施目標の評価	指導目標の評価	指導目標の評価	到達目標の評価
評価の視点	計画通り実施されたか	指導目標は達成できたか	指導目標は達成できたか	到達目標は達成できたか
評価の対象となる目標	<b>実施目標</b> (学習目標や環境目標を達成するための取組の目標)	<b>学習目標</b> (食育によって向上する子どもたちの知識・スキル・態度の目標) <b>環境目標</b> (子どもたちの周囲を改善する目標)	<b>学習目標</b> (食育によって向上する子どもたちの知識・スキル・態度の目標)	<b>行動目標</b> (子どもたちの食習慣の改善の目標) <b>結果目標</b> (子どもたちの健康・栄養状態の改善やQOL向上の目標)

参考資料

- 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:栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育(2017), [https://www.mext.go.jp/a\\_menu/sports/syokuiku/\\_icsFiles/afieldfile/2017/08/09/1385699\\_001.pdf](https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/_icsFiles/afieldfile/2017/08/09/1385699_001.pdf)
- 3) 日本健康教育学会栄養教育研究会編:学校における食育の評価実践ワークブック-評価を考えた食育計画の作成-, (2017) 健学社, 東京