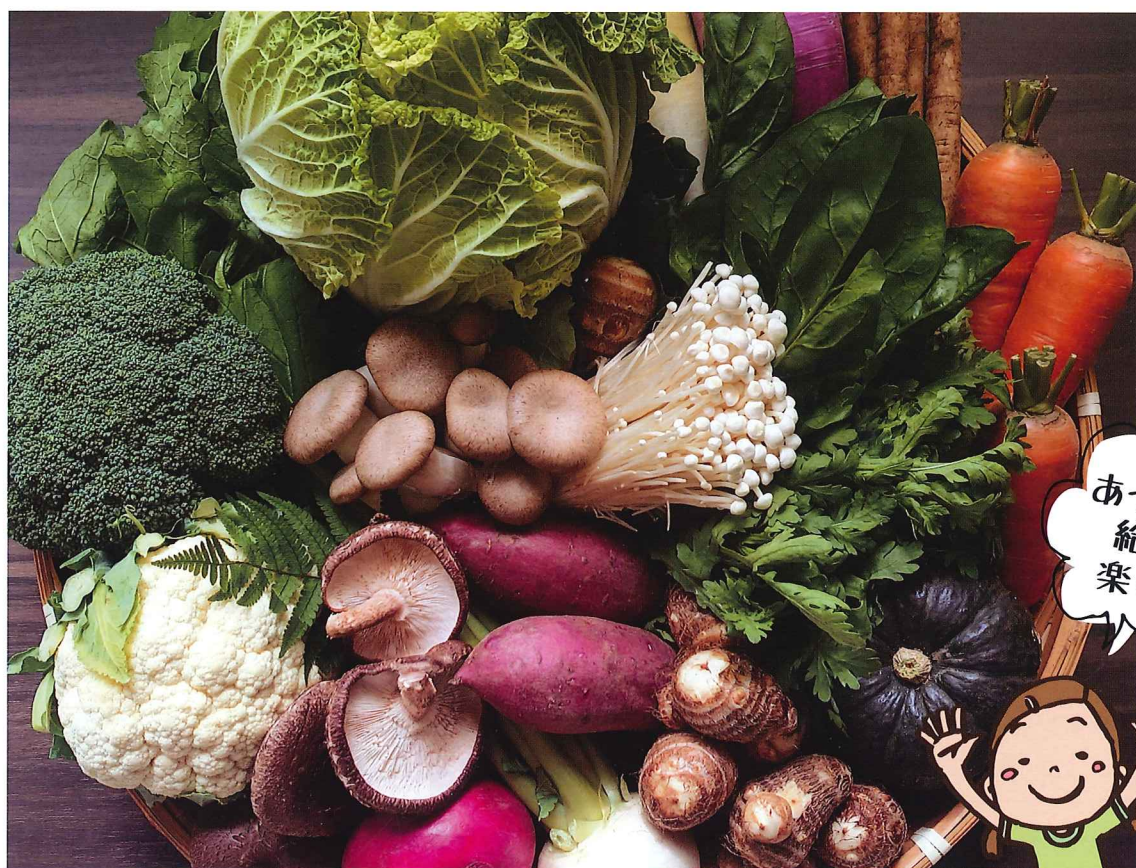


Vol.38

令和7年12月8日

にいがた 学校給食だより

豊かな心 健康なからだ 育てよう学校給食で！



あったかい
給食が
楽しみ！

contents

公益社団法人新潟県栄養士会 会長のあいさつ	P2
令和7年度 文部科学大臣学校給食表彰	P3
新潟県学校給食フェア2025	P4
令和7年度 学校給食親子見学会	P5
令和7年度 学校給食料理講習会	P5

物資委員会工場視察	P6
令和7年度 学校給食用米粉パン品質審査会	P6
新潟県 米粉通信 vol.5	P7
食の豆知識Q&A	P8



公益社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

「学校給食」および「食育の推進」について

公益社団法人新潟県栄養士会 会長 斎藤 トシ子

新潟県学校給食会および学校給食関係者等の皆様におかれましては、平素から、新潟県栄養士会(本会)へ格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

皆様、ご承知のとおり、学校給食は、1889(明治22)年に、山形県の小学校で貧困児童の救済処置として始まりましたが、その後、栄養関係者の努力により今日のような発展を遂げ、国際的にも高い評価を受けています。日本は、給食を栄養教育(食育の一部)の一環に位置づけ、献立を生きた教育媒体としたこと、「給食だより」を家庭に届けることにより、家庭の食事が改善され、それが地域および国全体へと拡大し、日本人全体の栄養改善に貢献し、栄養バランスのとれた日本食の形づくりに役立ったことが、高い評価を受け、その理念が、栄養教諭制度へと発展していること等が、日本栄養士会会長 中村丁次氏の著書『ジャパン・ニュートリション』に記述されています。

食育の重要性については、1898(明治31)年、石塚左玄氏(医師)が発表した『通俗食物養生法』に「体育、智育、才育は、すなわち食育なり」という一節が記述されており、1903(明治36)年から新聞に掲載されていた、村井弦斎氏(小説家)のグルメ人気小説『食道楽』には「小児には徳育よりも、智育よりも、体育よりも食育が先。体育、徳育の根元も食育にある」と記述されていることが伝えられて

います。現在の食育基本法等の理念も、これら先人たちの思いが反映されているのではないのでしょうか。



本会においても、食育の重要性を受け止め、第4次新潟県食育推進計画の目標達成に向け、県、市町村、関係団体等と連携し、上越～村上までの10支部、学校健康教育、公衆衛生、地域活動、勤労者支援、福祉、医療、研究・教育事業部の管理栄養士・栄養士が、種々の食育を行っています。さらに、新潟県栄養ケア・ステーションおよび認定栄養ケア・ステーション(管理栄養士・栄養士が地域住民の日常生活の場で栄養ケアを実施、提供しているステーション)においても、地域のニーズに応じ、食育の推進に努めているところです。

さらに、食育を行うにあたっては、生涯にわたる健康づくりを支える食育の推進、持続可能な新潟の食を支える食育の推進、新潟県の将来を担う若い世代への食育の推進に加え、ICT等のデジタル技術を有効活用した食育の推進も視野に入れ、貢献していきたいと考えております。

今後とも、皆様の更なるご支援・ご協力をお願いいたします。

令和7年度 文部科学大臣学校給食表彰

学校給食功劳賞 受賞者のお言葉



聖籠町立山倉小学校 栄養教諭 長谷川 多恵子

この度、文部科学大臣表彰、給食功劳賞を賜りましたこと、大変光栄に思っております。これまで、新潟県の学校給食に尽力されてきた先輩方をはじめ、共に歩んできた新潟県の栄養教諭、学校栄養職員の皆様、そして、保護者や地域の皆様、教職員の皆様、学校給食に携わる皆様の支えがあったのことで思っております。これまでの御指導、御支援に深く感謝申し上げます。

聖籠町では、地域の農産物への理解が深まるよう、地場産物の砂里芋、大豆、米粉等を活用した学校給食を推進しています。

また、朝食欠食「0」を目指し、朝食プログラムを作成して、食に関する指導を進めています。

今後も、学校給食の充実と食育の推進、そして、

何より子どもたちの健やかな成長を願って、自己研鑽に励みたいと思います。



新潟市立味方小学校 栄養教諭 古川 記子

この度は、令和7年度文部科学大臣表彰、学校給食功劳者として賞をいただき、身に余る光栄です。この受賞は、私一人の力では決して成し得ないことでした。多くの方々のご協力とご支援があったからこそ、受賞させていただくことができました。今日まで私を教導いてくださった栄養教諭の先輩方や教職員の皆様、出会った子どもたち、保護者や地域の皆様、これまで支えてくださった皆様に深く感謝申し上げます。

私たちが日々提供している学校給食は、適切な栄養の摂取にとどまらず、地域の伝統的な食文化や、食に関わる人々への感謝、食料の生産・流通・消費などを学ぶことができる「生きた教材」です。今後もさらに質の高い給食の提供を目指し、取り組んでまいります。そして「食に関する指導」と「学校給食の管理」を

一体として推進し、子どもたちが「食を楽しむ」ことを大切に想い、健全な食生活を実践できる力を育めるよう、一層努力を重ねてまいります所存です。



新潟県 学校給食フェア2025

豊かな心 健康なからだ 育てよう学校給食で!

会場全体の様子

令和7年8月8日(金)に新潟市産業振興センターにて、学校給食フェア2025を開催致しました。
出展メーカーは100社を超え、多数のおすすめ商品や新商品を見て、メーカー担当者と直接話ができる場という事もあり、多くの学校給食関係者の皆様にご来場いただきました。

食育講演会は、昨年好評をいただいた三信化工株式会社・女子栄養大学短期大学部 非常勤講師 海老原誠治様を再びお迎えし、午前の部、午後の部で開催しました。

また、今年のフェアでは各メーカーの「給食用ハンバーグ、カレーの食べ比べ」、食育講演会講師 海老原様による「食育ワークショップ(体験型イベント)」を開催し、好評をいただきました。



ハンバーグ・カレーの食べ比べの様子



パン・麺の試食の様子



食育講演会の様子

【午前の部】

「食糧価格や資源動向の要因・課題と取り組み事例」

【午後の部】

「ICT・体験・STEAMと、食育・生きた教材」

「とても聞きやすく良かった」等の感想を頂戴しました。



ワークショップの様子

「レジンで作る 食材の標本 はし置き」

「指紋で調査 粉粉探偵(米粉)」

「楽しかった」等のお声を頂戴しました。

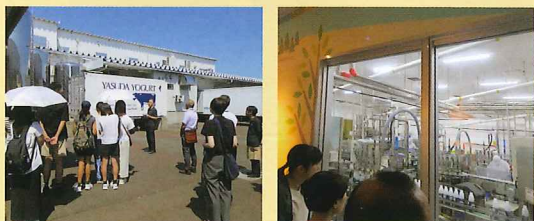


令和7年度 学校給食親子見学会

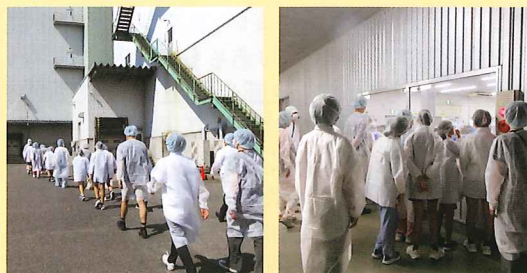
県内小学校4年生～6年生とその保護者を対象とした「学校給食親子見学会」を7月29日(火)に開催し、14組28名のご家族に参加いただきました。

夏休み期間を利用して、学校給食に関する県内メーカー(有)ヤスダヨーグルト様、一正蒲鉾(株)栽培センター様を親子で見学し、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。

(有)ヤスダヨーグルト様



一正蒲鉾(株)栽培センター様



令和7年度 学校給食料理講習会

令和7年8月1日(金)、新潟市食育花育センターを会場に、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。

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ることで、食に関する知識の向上や食材の選択、調理方法の工夫等についての理解を深めること、多様な献立の工夫を図り、学校給食の普及充実並びに



村松 寛喜 様



高橋 祐輝 様



調理の様子



講義の様子

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。

物資委員会工場視察

去る8月21日(木)に令和7年度物資委員の先生方と当会職員とで、日東ベスト株式会社 神町工場様(山形県東根市)、天童工場様(山形県天童市)の工場視察を行いました。

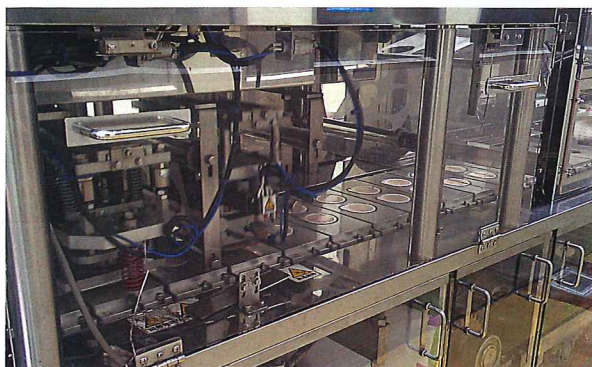
神町工場は食物アレルギーの卵・乳・小麦不使用の製品である、フレンズスイーツ・フレンズミールの専用工場です。この日はFMグラタンの製造日であり、見学コースから視察を行ってきました。1.アレルギーを持ち込まない、2.アレルギーを混入させない、3.アレルギーのあるものを出荷しない、の三原則のもと原材料検証や製造毎の製品検査、従業員教育を実施するなど、工場全体でアレルギーに対する意識が高く、安全・安心な製品作りが行われていました。また、エアコンの吐き出し口にネットをかぶせて異物混入対策をするなどの徹底した衛生管理の中、製品が作られていました。

牛丼や焼肉類、行事食のカップゼリーやカクテルゼリー、個食のタルトなどを製造している天童工場では、製造ラインに入り視察を行ってきました。製造ラインに入る前には、手をかざすとスタートするカウントダウンタイマーを使用した手洗いや手指消毒、粘着ローラーで作業用白衣等の異物除去をする時間もきっちり計るといった衛生管理の徹底を体感してきました。カップデザートができるまでの流れを実際に見ることができ、学びの多い貴重な時間となりました。

両工場長からのお話の中で、クレープを半分にしたたむ作業やケーキの箱を組み立てケーキを入れる作業、カップデザートにクリームをしぼる、星型ゼリーをのせるなどの作業は機械ではなく手作業で行っていると聞きし、子ども達に喜んでもらいたい!という熱い思いを感じることができました。



工場の特徴などをお聞きしました(神町工場)



カップデザートのシール(蓋)工程(天童工場)

(工場内は撮影禁止のため、工場内の写真は日東ベスト株式会社様にご提供いただきました。)

令和7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7年10月16日(木)に開催しました。

今年度の審査結果については、12工場中A判定は4工場、B判定は3工場、C判定は5工場、D判定は該当なしでした。

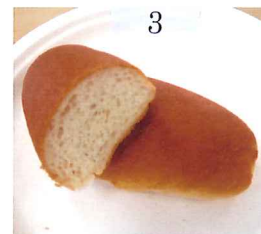
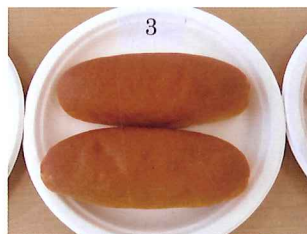
C判定の工場は個別指導を実施いたしました。

『前年に比べて翌年は改善されていて、工場の努力が感じられる。』『今回は内相の良くないものが多かった。』といったご意見をいただきました。

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



審査会の様子



審査会の様子

新潟県 米粉通信 vol.5



令和7年度 栄養教諭等学校給食従事者向け 米粉セミナーを開催しました!

8月に栄養教諭や栄養職員向けに、米粉の特徴や違いを調理実習形式で体験しながら学ぶ米粉セミナーを新潟市と東京都内で開催し、多くの方にご参加いただきました。

セミナーでは、4種類の県産米粉と小麦粉を用いて、「シフォンケーキ」、「天ぷら(かき揚げ、エビ、野菜、鶏の唐揚げ)」、「すいとん」の計3品を作りました。参加者からは、「米粉の特徴を理解しながらサクサク食感で美味しい天ぷらを作ることができた」、「学校給食の現場でも使用している米粉と他の米粉の比較ができて勉強になった」などの感想がありました。



4種類の米粉+小麦粉、片栗粉

- 加える水の量は同じでも、米粉の種類で粘度に違いがあることを体感

シフォンケーキ

- 米粉によって膨らみや口当たりの違いがあります



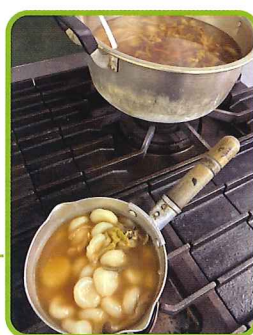
天ぷら

- サクサク食感でさっぱりヘルシーに仕上がります



すいとん

- 簡単に米粉のモチモチ食感が楽しめます



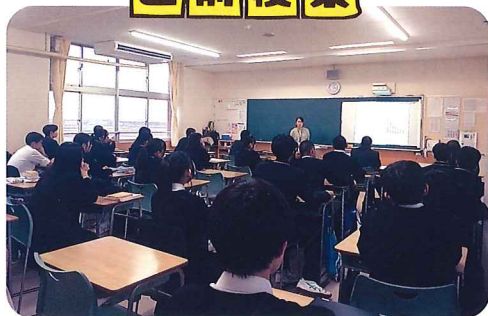
(参考)
米粉料理
レシピ集は
こちら



米粉の**出前授業**や、米粉PRキャラクター「**コメパンマン**」の活用等、
お気軽にお問合わせください!

米粉の

出前授業



米粉の魅力や特徴を楽しく学べる内容です。

米粉PRキャラクター「コメパンマン」



米粉の普及拡大を目的として、着ぐるみやデザインを利用することができます。

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



県HPは
こちら

食の豆知識 Q&A



第5次食育推進基本計画(令和8～12年度)の推進に向けて、学校における食育の取組に関連した参考資料を整理させてください。

Q



第4次食育推進基本計画(令和3～7年度)の進捗状況として、本年6月に公表された『食育白書』では、学校給食の地場産物を通じた栄養教諭による食に関する指導を今年度までに月12回以上とする計画目標に対して、昨年度は13.1回で目標の達成が確認できました。一方、地場産物・国産食材の使用割合が計画時と同等以上となる都道府県の割合は、90%以上の目標には届かない(各々70.2・83.0%)ことも明らかになりました¹⁾。

A

本年9月に、文部科学省は「**学校給食の安定的な運営に向けた取組の推進について**」通知し²⁾、おもな留意事項として「**安定的に実施可能な事業者の選定**」「**事業者との適切な契約の締結および運用**」「**学校給食施設における熱中症対策等**」の3点を挙げています。また、同時期に農林水産省と文部科学省で「**スモールステップからはじめる学校給食での地場産物等活用のためのガイドブック**」も策定されました³⁾。これらの食材料管理と安全・衛生管理とともに、こども家庭庁の事業で本年3月に公表された「**教育・保育施設等における食事時の誤嚥事故防止対策に関する調査研究事業報告書**」⁴⁾「**教育・保育施設等における誤嚥事故防止のための情報共有のポイント**」⁵⁾等も、改めて危機管理対策の一環から再確認しておくべきでしょう。

令和6年度に第4次食育推進基本計画の目標値を達成した項目は、24項目中2項目でした⁶⁾。これらの現状を踏まえて来年度からの計画では、**PDCAサイクルを取り入れた目標設定**や、「**食育で人間と食料と環境の調和をはかる**」⁷⁾ための重点事項の方向性〔(1) **学校等での食や農に関する学びの充実**、(2) 健全な食生活の実践に向けた「大人の食育」の推進、(3) 国民の食卓と生産現場の距離を縮める取組の拡大〕が検討されています。今後、パブリックコメントを経て来年3月に計画を決定する予定です。

「ローマは1日にしてならず」「すべての道はローマに通ず」という諺のように、日々の業務を積み重ねながら、教職員間の情報共有や連携をもとに、児童生徒の「**人生100年を見据えた健康な食生活**」のために、**学校給食法第二条の学校給食の7目標**の達成をめざし、力を蓄え、周囲の方々の応援も力に代えて励み、切磋琢磨していきましょう。

- 参考資料 1) https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/wpaper/attach/pdf/r6_wpaper-35.pdf
2) https://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/mext_00025.html
3) https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kyusyoku_guide.pdf
4) https://www.irric.co.jp/pdf/reason/research/2024_research_report_1.pdf
5) https://www.irric.co.jp/pdf/reason/research/2024_research_report_3.pdf
6) https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kaigi/attach/pdf/r07_01-6.pdf
7) https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kaigi/attach/pdf/r07_02-3.pdf

〔新潟県立大学 人間生活学部 健康栄養学科〕