

給食いばらき

第 43 号

平成24年 3月19日

編集、発行

財団法人 茨城県学校給食会

〒319-0323 水戸市鯉淵町2508番の52

電 話 029-259-0011

F A X 029-259-7721

ホームページ <http://www.igk.jp>

E - M a i l ibaraki@igk.jp



お花見給食 (平成23年4月15日、常陸太田市立瑞竜小学校)
撮影：市毛昇 (財団法人茨城県学校給食会元事務局長)

目次

学校給食優良学校等.....	2
茨城県教育委員会教育長表彰.....	3
米飯給食献立コンテスト優秀作品.....	4
学校給食会行事.....	5
みんなのひろば	
・平成23年度「全国学校給食甲子園」入賞.....	6
・県産豚肉を使った学校給食.....	7
・学校給食週間の取り組み	
東日本大震災から1年が過ぎて.....	8～9
1学期重点商品のご案内.....	10



平成23年度学校給食優良学校等

おめでとうございます

◎茨城県教育委員会教育長表彰

【優良学校】・茨城県立協和養護学校

【功 労 者】・柳澤けい子（小美玉市立美野里中学校）・会澤千恵子（水戸市立三の丸小学校）

◎茨城県学校給食振興期成会長表彰

【優良共同調理場】ひたちなか市立学校給食センター

◎平成23年度米飯給食献立コンテスト 優秀作品

受賞名	応募学校等名	栄養士名
茨城県知事賞	常陸太田市学校給食センター 里美センター	山口 則子 小野 裕美
茨城県教育委員会教育長賞	東海村立東海南中学校	岡崎 明美
茨城県農林水産部長賞	茨城県立水戸養護学校	菅井 孝子
財団法人茨城県学校給食会会長賞	茨城町立学校給食共同調理場	森永 智恵子 鈴木 明美
	大洗町栄養士会	梶 智香 木村 真紀子 谷田部 万代
	日立市宮田学校給食共同調理場	綿引 真理子
	つくばみらい市立谷和原学校給食センター	菊池 佳美 小口 富美子

◎学校給食調理従事職員褒賞者

木村香代子（水戸市立見川小学校）

関山 桂子（日立市宮田学校給食共同調理場）

井上由紀子（常陸太田市学校給食センター里美センター）

丹野 純子（高萩市立学校給食センター）

渡邊久美子（鉾田市立鉾田学校給食センター）

崎山とし子（鉾田市立鉾田学校給食センター）

大場千代子（鉾田市立鉾田学校給食センター）

沼田あさ子（鉾田市立第一保育所）

長峰 典子（鉾田市立鉾田学校給食センター）

上原まち子（稲敷市立阿波小学校）

坂本由美子（美浦村立大谷小学校）

柴 豊子（桜川市南学校給食センター）

新井千代子（小美玉市立小美玉学校給食センター）

飛田智恵美（日立市宮田学校給食共同調理場）

樋田加代子（常陸太田市学校給食センター）

井坂 衛（高萩市役所建設経済部農林課）

山田 栄子（鉾田市立鉾田学校給食センター）

小堤恵美子（鉾田市立鉾田学校給食センター）

竹内 正子（鉾田市立旭学校給食センター）

二重作秀子（鉾田市立鉾田学校給食センター）

豊島 英子（取手市立学校給食センター）

小松千代子（稲敷市立桜川中学校）

梶本 靖子（筑西市立竹島小学校）

大橋 俊治（常総市玉学校給食センター）

茨城県教育委員会教育長表彰



みんなの食育、みんなで食育

茨城県立協和養護学校 校長 鶴見 美紀

おいしく楽しく食べることは豊かに生きる基本となることです。作る人、食べる人の気持ちが一体となった協和養護学校の給食は最高においしいです。

本校の給食は一汁三菜の日本型食事を基本として、毎回の給食の中で繰り返しこの食生活習慣の形成に努めています。また、児童生徒が授業で栽培し収穫した野菜や、地元で取れた旬の食材を取り入れ、地産地消も進めています。授業で自分たちが皮をむいたそらまめやトウモロコシが給食の一品になったり、学級菜園で育てたもぎたてのトマトがミートソースに変身、おでんに大根がたっぷり入っている日もあります。こういった実践が、児童生徒にとって食料の生産と食事との関係を学ぶよい機会にもなっています。また児童生徒会の給食委員会がイベントを企画して楽しく食べる活動を盛り上げています。栄養教諭の工夫で特色ある郷土食や伝統料理、季節にあった行事食も評判です。

この度、茨城県教育委員会教育長表彰をいただいたのは、児童生徒と栄養教諭、調理員、教職員が一体となって「みんなの食育、みんなで食育」を実践・実感してきた成果であると思います。



「とうもろこしの皮むけたよ！」



食育の推進と学校給食の充実をめざして

小美玉市立美野里中学校 栄養教諭 柳澤けい子

去る1月19日茨城県食育推進大会において、茨城県教育長功労賞を頂きまして心より感謝いたしております。

平成18年に本県初の栄養教諭として仕事を開始した時は、多くの皆様からの熱い期待とご支援に身の引き締まる思いでした。しかし、すべて初めてのことでわからないことや不安なことが多く、そのたびに校長先生を初め同僚の先生方にご指導いただく日々でした。

翌年の全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会の発表の準備、20年度の文部科学省委託事業を受け市内食育推進体制の整備、さらに昨年度の小美玉市立小美玉学校給食センターの開設等の仕事を通して、食育の推進と学校給食の充実を進めてきました。食べることの大切さと喜びを伝え、子どもたちに何ができるかを考え、食育を進めていきたいと考えております。



茨城県教育委員会教育長表彰を受けて

水戸市立三の丸小学校 栄養教諭 会澤千恵子

平成23年度いばらき食育推進大会で、本賞を受賞させていただきました。本当にありがとうございました。この知らせをいただいたときにまず思ったことは、「私でいいの？」ということでした。学校給食に携わって特筆すべきことをやってきたとはとても思えないからです。

いかにおいしい給食を出すかを考えた時代があり、給食を基に子どもたちに食を伝えた時代があり、そして4年前、栄養教諭となって子どもたちの前に立つようになりました。職務や環境が変わっても、いつの時代でも私は「子どもたちが心身共に健やかに育ち、自分で自分の健康を守る力をつけてほしい」と願ってきました。

顧みますと、素晴らしい先輩、頼りになる仲間、学校においては校長先生をはじめとした先生方など、困った時はいつも誰かの助けがありました。いつの時も「感謝の気持ちと謙虚さ」「努力と向上心」を忘れないようにしていきたいと思っています。

今日も学校に、子どもたちに「朝ごはん食べてきた?」「給食全部食べられた?」と声をかけている私がいます。

今後も、今回いただいた賞に恥じぬよう精進していきたいと思っています。



平成 23 年度米飯給食献立コンテスト

茨城県学校給食会主催と茨城県のご協力により、茨城県農畜産物の利用促進と米の消費拡大を図ることを目的として栄養教諭・学校栄養職員を対象に、地場農畜産物と主菜に魚を使用した米飯給食献立を募集しました。11月30日の調理審査（二次審査）の結果、以下の優秀賞が決定いたしました。

茨城県知事賞

常陸太田市学校給食センター里美センター

ごはん 牛乳 かつおの南蛮づけ
凍みこんの柚子香あえ 常陸太田汁 巨峰



常陸太田市は食材の豊富な土地柄です。わけても「凍みこんにゃく」「そば粉」は大変有名で生活に密着しています。この二つの食材のよさを活かしつつ、新しい使い方を研究してみようと思いました。通常の食事では、不足しがちな鉄分と食物繊維を充足させ、塩分も基準内に抑えた納得のいく献立ができました。

今回の受賞献立は、現在月に一度実施している「学校給食常陸太田の日」に実施し、普及に努めたいと思っております。子どもたちの健やかな成長を願いながら。



茨城県教育委員会教育長賞

東海村立 東海南中学校

ごはん 牛乳
かつおのごまがらめ
からしあえ
東海イモゾー汁
巨峰



茨城県農林水産部長賞

茨城県立 水戸養護学校

五穀ごはん 牛乳
鮭とハンペンのマヨ
ネーズ焼き
切干大根のサラダ
コロコロ根菜汁
りんご



茨城県学校給食会会長賞

茨城町立 学校給食共同調理場

麦ごはん 牛乳
酒沼の恵み天ぷら
かおりづけ
にらたま汁
かき



大洗町栄養士会

ごはん 牛乳
さんまのピリ辛トマト
ソース
磯あえ
さつまいも汁
手づくり梨ゼリー



日立市宮田学校 給食共同調理場

麦ごはん 牛乳
わかさぎのごまフライ
ひじきのカレーマリネ
元気になる呉汁
りんご



つくばみらい市谷和 原学校給食センター

麦ごはん 牛乳
かつおときゅうりの炒め物
カッターチーズの煮物
谷和原野菜たっぷり
みそ汁
ミニトマト



学校給食会行事

* 学校給食調理講習会 (平成23年10月6・7日、12月13・14日)

学校給食の食事内容の多様化と献立の調理技術の向上を図るとともに、地産地消の推進と栄養教諭・栄養職員の資質向上を資する目的で茨城県栄養士協議会と共催により、学校給食会調理室において開催されました。



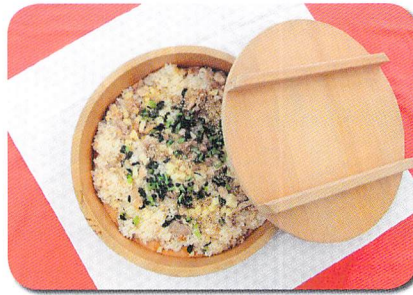
上原明美先生 (10月)



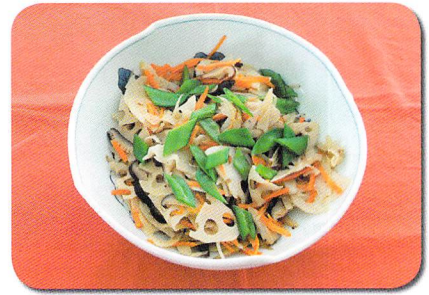
スチームコンベクションオーブンを活用した料理



根本悦子先生 (12月)



郷土に伝わる料理



* 学校給食製品開発選定委員会 (平成23年6月8日、10月12日、12月2日、平成24年1月18日)

学校給食への地産・地消を推進するため、県内農畜産物を使用した製品開発を行いました。今年度はひたちなか市に工場がある(株)極洋、(株)ピアットのご協力で以下の3点が開発商品です。



さばのみそ煮 (極洋)



県産米粉つきししゃも (極洋)



だまこ餅 (ピアット)

* 茨城県学校給食共同調理場連絡協議会研修会 (平成24年1月24日)

学校給食に関する専門的知識の啓発を図るため、県内の学校給食共同調理場長等を対象に本会議室において開催されました。

午前 「学校給食の現状と課題」 茨城県教育庁保健体育課

学校給食担当係長 金澤 彰

午後 「放射線と食べ物」 女子栄養大学

副学長 香川 靖雄



みんなのひろば

平成23年度「全国学校給食甲子園」 入賞

筑西市立下館学校給食センター
技師 島田 亜紀美



左：島田亜紀美（技師）、右：鈴木美和（調理員）

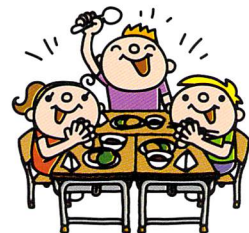


献立

ごはん 牛乳
鶏肉のマヨネーズ焼き
こまつなとキャベツの
ピーナッツ和え
けんちん汁
こだますいか

日本一おいしい給食を目指して ～全国学校給食甲子園決勝大会に出場して～

「決勝大会進出関東ブロック代表、茨城県筑西市立下館学校給食センター！」とチーム名を呼ばれた時、特別な響きがしました。まさか全国大会出場になるとは夢にも思いませんでした。献立は「鶏肉のマヨネーズ焼き、ピーナッツ和え、けんちん汁」で、下館学校給食センターではごく普通のものでした。決勝戦では1時間で6食分の調理、盛り付け、片付けを行い、その中で衛生管理と温度記録をしながら効率よく調理作業を進めなければなりません。今年度から学校栄養職員として採用された私にとっては不安でいっぱいでした。まず、一緒に出場する調理員を選出するのですが、下館学校給食センターは業務委託のため出場依頼の話が思うように進まず、練習を始めるまで至らずに1週間を過ごしました。また、作業工程表を作り、作業動線を考えなければなりません。共同調理場と小さな調理台とでは作業が異なるため、先輩栄養士の先生に相談して、調理台の配置図を見ながら作業工程と動線を何度も書き直しました。時間に追われ、10月後半2週間で練習できたのは6回、そのうち1時間以内に終了できたのは1回だけでした。市内の栄養士の先生方や指導員の先生には、練習するごとにいろいろなアドバイスや励ましの言葉を頂きました。また、下館中学校の校長先生をはじめ、先生方からも温かい応援をいただき全国大会に臨みました。前日のレセプションは、茨城の豊富な食材とその美味しさをアピールすることができました。そして緊張の中で迎えた当日。茨城の新鮮な野菜にこだわり、食材が多かったせいか、他のチームより野菜を3回洗う・切る作業が長くかかり、慣れない調理台での作業は困難を極めました。目の前のタイマーを見るたび気持ちだけが焦ってしまい、終了のブザーが鳴った時には盛り付けまでしか終わっていませんでした。審査員の先生方が試食した食器はほとんど空だったので少しかぼりました。上位入賞には程遠い結果でしたが、今大会を通して貴重な経験ができました。そして、応援して下さった先生方の温かい言葉は自分にとって貴重な財産です。その一方で、大会の情報収集と練習量が不足していたことを痛感しました。今回の経験を活かし、今後もおいしい給食づくりに取り組んでいきたいと思えます。





県産豚肉を使った学校給食

古河市立古河第一小学校 栄養教諭 高知 美保

「県産豚肉を使用した学校給食イベントについて」

茨城県は養豚業が盛んですが、東日本大震災後は放射性物質による風評被害がありました。県による検査で県産豚肉の安全性が確認され、東日本大震災復興支援事業の一環として、県養豚協会の協力を得て本事業を行うことになりました。

今回は、毎月19日の「食育の日」にちなんで、県産豚肉を中心に地場産物を給食に取り入れました。生産者と子ども達を結び、より茨城県の養豚に関する理解を深め、安全性をPRするために授業や給食の会食を実施しました。



実施時期：平成23年12月19日（月）

事業内容：養豚協会と生産者による、豚肉生産についてのPR。

県産豚肉の提供を受けて、学校給食で県産豚肉を使用し全校児童・職員での試食。

生産者との会食。

講師：茨城県養豚協会副会長の石綿弘氏（生産者でもあり、石綿ピッグファーム代表）、同協会事務局の木村忠士氏。

実施方法：5年生児童を対象として、養豚協会PR用のDVD視聴と講話。生産者と児童の給食会食。

実施献立：ごはん、牛乳、手作りポークピカタ（特製ソースがけ）、ほうれんそうのソテー、大根と油揚げの味噌汁

生産者の方から、豚肉の生産過程や安全性について説明があり、子ども達も豚肉の消費について理解を深め、食べることは動物の大切な命をいただいていることを再確認しました。

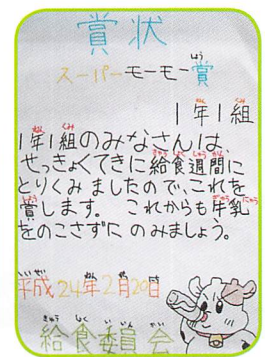
給食の会食では、自校給食を生かした手作りのポークピカタが好評でした。子ども達からは、「豚肉が柔らかい」、「とてもおいしい」といった声が多く、残量も少なく豚肉を味わいました。生産者の方も会食し、「自分の育てた豚がこんなに喜ばれてうれしい」、「調理方法も工夫され食べやすい」との感想をいただきました。

今後もこういった機会を生かし、おいしい給食を「生きた教材」として活用し、食育を推進していきたいと思えます。



学校給食週間の取り組み（桜川市立岩瀬小学校）

全国学校給食週間には、給食に関する作文を募集したり、牛乳の残り本数調べなどをしました。牛乳を残さず飲んでもらうために、給食委員会ではポス



ターを書いたり、表彰状を作成し表彰したりして、牛乳の残りがないように働きかけました。

また、地域の生産者を給食の時間に招待して給食を一緒に食べたり、野菜づくりの話聞くことによって、児童は野菜が出来るまでにたくさんの年月がかかることを知り、残さず食べようとする意欲をもったようです。

東日本大震災から1年が過ぎて

震災被害を乗り越えて

北茨城市立学校給食センター 所長 滝 文 裕



3月11日東日本を襲った大地震。1年も過ぎようとしているにも拘わらず、鮮明に思い出される。本市は、震度6弱に見舞われ、5名の死者、1名の行方不明者、4名の震災関連死者、家屋被害は浸水被害を含め9,000戸弱、等々と甚大な被害を負い、今だ傷跡が癒えず、復興半ばである。

震災発生時間が金曜日14時46分で、当センターは、ほぼ給食作業が収束に近づいていた時間帯であったため、当日の給食業務にほとんど支障はなく、また、職員33名も全員屋外退去し、無事であったことが幸いであった。

しかし、電気、水道等ライフラインの寸断、場内の内壁、天井板、進入路等にヒビ割れ等の被害が生じ、以後の3学期における給食提供の停止を余儀なくされたため、関係機関、納入業者への連絡に追われた。特に、市内業者へは、混乱の中直接訪問し、その被害状況の確認、指示を行った。

臨時職員は、震災翌日から出勤停止とし、正職員は、最大でピーク時5,000名超の避難者への炊き出し業務を市役所本庁で行ったが、400名を下回った3月28日から4月5日までは当センターで炊き出しを行った。



震災被害改修後の調理場



炊き出しのおにぎり

一方、給食再開に向けては、センター施設の詳細確認の結果、調理業務の基幹であるボイラー、水道、浄化、配管施設等には被害がなかったため、新年度給食開始日であった4月8日までに壁等の落下防止応急工事を完了させ、新学期からほぼ通常どりのメニューで給食を提供した。

しかし、安堵したのも束の間、福島第一原子力発電所事故への対応に追われることとなった。

以後は、情報不足の中での、保護者への対応。これは、現在でも続いているが、本市では、8月25日から河内町の放射能測定器を使用させていただき、12月からは本市導入測定器により

茨城県産生鮮食品の測定を実施し、さらに12月16日からは一日分給食の全量測定も毎日実施し、ホームページにて公表しているところである。

食材への安心感が揺らぐ中、給食を不安なく摂っていただくためには、現在出来得る限りのことを実施し、余すことなく情報を公表すること。これが最も重要であるものと考えている。

震災発生以後、これまでの間、関係機関、納入業者等の皆様方に大変お世話になり、震災被害を乗り越えられつつあることに、紙面をお借りしお礼申し上げます。



深夜の炊き出し作業



震災津波被害（北茨城市平潟町）



当たり前からありがたいへ

北茨城市立中妻小学校PTA 齋藤 真奈美

震災からわずか一ヶ月弱で再開した給食。私たち親にとっては、とても有り難く、助かりましたが、センターの方々は大変だったと耳にしました。

常に“安心・安全”を意識し、食材の確保。また、影響により不足した牛乳の代わりとし、ヨーグルトを提供してくれたり、余震の続く中での調理の為、揚げ物を中止せざるをえない中での、様々な工夫など…震災そして、放射線問題と大変な中、子ども達には、毎日美味しい給食を提供してくれました。

日々、当たり前だとおもっていた様々なことが震災を通じ、ありがたいという思いに変わることができました。そして、誰もが大変な時に、皆のために頑張る沢山の人たちに感動し、感謝でした。

今の時代、“好き・嫌い”等で給食を残す子も少なくはないと聞きます。改めて、給食を考えてくれる人・作ってくれる人に感謝する気持ちを忘れずにいて欲しい…。それを伝え、教えてあげられるのは親の役目かなと深く感じています。



震災後の給食に感謝

北茨城市立華川小学校PTA 大塚 浩美

東日本大震災から一年がたちました。

当時我が家は三日間電気がつかず、一週間水道も出ず、本当に当たりの日常が一瞬で無くなってしまいました。幸いガスは使えたので、米は鍋で炊き、買い置きしていた食材や、配給でなんとか過ごす事ができました。

じきにスーパーが開いているとの情報も入り買い物に行くと、長蛇の列。品物も少ないし値段も高く、途方に暮れたのを覚えています。

四月に入り子どもたちの学校も始まり、給食が出るのかと心配していましたが、すぐに再開して頂き、あの様な状況の中、安全な食材を確保して、限られた予算の中で栄養を考え給食を提供して頂いた給食センターの方々には頭が下がる思いで一杯です。

給食センターでは、学校給食食材の全量放射性物質測定を始め、市のホームページ公開しているようです。私の子どもたちは給食が大好きです。

これからもおいしい給食を宜しくお願い致します。



震災を振り返って

(財)茨城県学校給食会 物資課長兼一般物資係長 伊達 正彦

東日本大震災から1年が経過しようとしておりますが、その被害は計り知れないものとなりました。

震災直後、県からの要請を受け県内5市町村へ即時食することができる緊急支援物資の配送を行いました。

学校給食においては、東北地方を中心とする食品原料産地及び食品工場が壊滅状態となり、製品の包材等の工場も多数稼働不能で製品化できない状況となりました。食品会社の話しの中で産地及び工場の被害状況の視察を行った際には、想像を絶する光景にただただ唖然とするしかなかったとの事。

数量限定の中での物資の確保、また日々状況が変わる中、学校給食ご担当の皆様へもご苦勞をおかけいたしました。

今日食べるものが不足するという非常事態が徐々に落ち着きを取り戻しつつある中、次に放射性物質の食品に与える影響が問題となり、以降、国、県をはじめとする行政機関及び各食品会社との連携を密に図りながら、これからもより安心できる食材を提供すべく取り組んでまいります。

平成24年度 4月～7月 重点商品のご案内

(財) 茨城県学校給食会

ご好評いただいております下記商品の期間特売を企画いたしましたので、是非ご利用いただきますようご案内申し上げます。

《平成24年度4月～7月ご使用分》

1. あじフリッター

(カセイ食品)



タイ産アジ使用

2. いかかつ胡麻フライ

(カセイ食品)



国産・NZ産いか使用

3. えびれんこん巻

(隆 葎)



県産れんこん使用

4. びえい野菜コロッケ

(ピアット)



北海道産野菜使用

5. ホワイトカレーコロッケ

(トージツフーズ)



北海道産馬鈴薯使用

6. 国産野菜の餃子(鉄分強化)

(大 龍)



国産豚肉・野菜使用

7. 県産イナダのみそ漬け

(茨城冷凍)



県産イナダ切身使用

8. チキン照焼パーティ

(マルイ食品)



国産鶏肉使用

9. 味噌ほうれん草入厚焼玉子

(イセ食品)



県産つくばおろし味噌 国産ほうれん草使用

10. ジャーマンオムレツ

(赤城冷凍)



国産たまご使用

11. カラフルボール

(野口食品)



国産上新粉使用 1ヶ約7g

12. パインコンポート

(トーニチ)



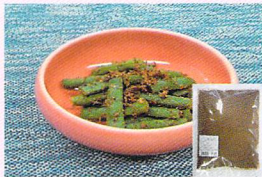
13. 冷凍マンゴープリン

(トーニチ)



14. 味付おかか

(にんべん)



国産かつお荒節使用

15. 国産うずら卵水煮ラムコンカップ

(天狗缶詰)



固形1,620g (200～240入)



編集後記

東日本大震災から1年が過ぎました。今号は被災の大きかった北茨城市の学校給食センターの所長さんやPTAの方のご協力をいただき、震災当時を振り返る特集を組んでみました。原稿を寄せていただいた方には、お忙しい中、快く引き受けていただき、ありがとうございました。

引き続き「給食いばらき」では、児童生徒の給食の感想や写真、PTAの声など、学校給食に関する話題を広く募集していますので、よろしくお願ひします。

また給食会としましても、更に安全で安心な物資の提供をしていきたいと思ひます。