

給食いばらき

第 47 号

平成 26 年 3 月

編集、発行

公益財団法人

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



給食週間の招待給食（生産者・調理員等を招いて）ひたちなか市立高野小学校

目 次

平成 25 年度学校給食優良学校等	2
平成 25 年度米飯給食献立コンテスト	3
学校給食会事業	4
学校給食充実発展・食育支援事業等助成事業	5
特別支援学校における形態別調理食の現状について 茨城県立つくば特別支援学校 栄養教諭 高橋 弘美	
みんなのひろば	6
パン工場紹介 安蔵パン(水戸市)	8
平成 25 年度文部科学大臣賞を受賞して	9
行方市立北浦中学校 校長 平野 善行	

未来を担う子どもたちの
健やかな成長をサポートします



IGK … Ibarakiken Gakkou Kyusyokukai

平将門にちなんだ給食メニューの募集について	10
坂東市教育委員会学校教育課 課長 木村 和之	
平成 26 年度 4～7 月重点商品のご案内	11
平成 25 年度広報編集委員会委員名簿	12
平成 25 年度学校給食用製品開発選定委員会委員名簿	

平成 25 年度学校給食優良学校等



◆ 第 64 回全国学校給食研究協議大会表彰 ◆

◎平成 25 年度学校給食文部科学大臣表彰

- 【学 校】・稲敷市立鳩崎小学校
- ・行方市立北浦中学校



◆ 平成 25 年度「いばらき食育推進大会」表彰 ◆

◎茨城県教育委員会教育長表彰

- 【優良学校】・大洗町立夏海小学校 ・つくばみらい市立小張小学校
- ・茨城県立水戸高等特別支援学校
- 【功 労 者】・渡部麻利子（水戸市立双葉台小学校） ・飛知和恵美子（鉾田市立鉾田小学校）
- ・石崎 恵美（かすみがうら市立美並小学校）
- 【優良団体】・茨城県養豚協会・茨城県学校給食米飯協同組合

◎茨城県学校給食振興期成会長表彰

- 【優良学校】常陸大宮市立美和中学校

◎米飯給食献立コンテスト表彰

受賞名	応募学校名	栄養士名
茨城県知事賞	神栖市立第一・第二学校給食共同調理場	吉川 瑛理 猿田 佳代 宮崎 律子
茨城県教育委員会教育長賞	大洗町栄養士会	小野瀬尋子 木村真紀子 谷田部万代
茨城県農林水産部長賞	ひたちなか市立学校給食センター	杉山 紀子 植田 琴 海野 春香
公益財団法人 茨城県学校給食会理事長賞	北茨城市立精華小学校	山口 則子
	茨城県立鹿島特別支援学校	大森のり子
	太子町立学校給食センター	柏 知子 住友かほる



「いばらき 食育推進大会」の様子

●●●平成25年度米飯給食献立コンテスト●●●

茨城県と茨城県教育委員会のご協力により、栄養教諭・学校栄養職員を対象に、茨城県農畜産物の利用促進と米の消費拡大を図る事を目的として地場農産物を取り入れて、主業に魚、副業に豆を使用した米飯給食献立を募集しました。11月28日(木)の調理審査(2次審査)の結果、以下の表彰が決定しました。

茨城県知事賞

神栖市立第一・第二学校給食共同調理場

ごはん・牛乳
神栖の幸フライピーマンソース
れんこんサラダ のっぺい汁 りんご



神栖市は、日本有数のコンビナートがあり工業地帯として知られていますが、農業や漁業も盛んです。特に、水はけのよい土地を生かしたピーマンの栽培は、生産量日本一を誇っています。給食でも、地場産物を取り入れた献立を多く提供しています。特にピーマンは、子どもの苦手な野菜として有名ですが、受け入れやすいよう調理法を工夫し積極的に取り入れています。また、水産加工業も盛んで、地元で加工された水産品も多く取り入れています。今後も給食を通じて、自分の住む地域について、理解し、愛着を持ってもらえるような献立を考えていきたいと思えます。今回は、ありがとうございました。



茨城県教育委員会教育長賞

大洗町栄養士会

ごはん・牛乳
さんまのねぎみそソース
にらともやしのナムル
鶏ごぼうスープ
手作りブルーベリーゼリー



茨城県農林水産部長賞

ひたちなか市立 学校給食センター

ごはん・牛乳
ほっけの磯香焼き
湊っこ煮
(干し芋と昆布の煮物)
秋冬野菜のみそ汁
いちご



茨城県学校給食会理事長賞

北茨城市立 精華小学校

ごはん・牛乳
いかの彩りソテーバジル風味
さっぱりおひたし
豆カレースープ
みかん



茨城県学校給食会理事長賞

茨城県立 鹿島特別支援学校

麦ごはん・牛乳
さわらの昆布茶焼き
大豆といりこの揚げ煮
野菜のけんちん汁
かき



茨城県学校給食会理事長賞

大子町立 学校給食センター

ごはん・牛乳
鮭のみみじ焼き
鉄骨サラダ
奥久慈恵しゃも汁
りんご



学校給食会事業

◆平成 25 年度学校給食調理講習会（平成 25 年 10 月 17 日、11 月 21・22 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・学校栄養職員の資質向上に資する目的で茨城県と茨城県栄養士協議会との共催により、学校給食会調理室において開催しました。



幸田真紀子・大留光子先生



鶏 飯（けいはん）
郷土料理アレンジ



鮭のさわやかソース



ミネラルたっぷりサラダ

全学栄製品・全学栄推薦製品を使用した献立



馬場香織先生



pesto チキン



お豆のサラダ



スイートポテト

◆パンの抜き取り審査会（平成 25 年 11 月 15 日、平成 26 年 2 月 28 日）

学校給食パンの品質向上を図るため、昭和産業と日油の品質管理の技術者と栄養教諭等の審査員で年 2 回、全業者を対象に抜き取り審査を行っています。



◆委託加工（炊飯・メン・パン） 工場の衛生管理

・ふき取り検査

食中毒及び異物混入等事故の発生防止のため、本会委託加工工場の中から年間 20 工場ずつ本会職員と外部業者によるふき取り検査を実施し、衛生管理の徹底に努めるように指導しています。

・衛生管理講習会

委託加工工場関係者に対して、年 2 回、講習会を開催し、衛生管理への理解と意識を深めています。



◆本会食品検査室による定期検査

本会で扱っているソフトメン・冷凍食品（野菜を含む）については毎月 50 品目程度の一般生菌・大腸菌群及び大腸菌・サルモネラ菌・黄色ブドウ球菌についての細菌検査を行なっています。

また国内産原料の冷凍品・乾物は毎月 10 品程度の放射能検査を行っています。



学校給食充実発展・食育支援事業等助成事業

茨城県学校給食会が、学校給食の充実発展、並びに食育を推進する目的の事業について助成を行っています。県内の学校給食関係団体を対象に、年一回5万円を上限とし、助成する事業です。(平成26年度継続)

特別支援学校における形態別調理食の現状について



25年度参加校

茨城県立つくば特別支援学校
栄養教諭 高橋 弘美

特別支援学校においては、給食の献立も障害の特性に応じた効果的な教材になるように、創意工夫に努めることが重要である。現在普通食の他に、刻み食、後期食～初期食などの形態別調理食を提供している学校もある中、すべての特別支援学校で個に応じた食形態の提供ができていないのが現状である。特に、咀嚼・嚥下機能に応じた形態別調理食は、食材の選択から、調理の過程、できあがりの状態まで、きめ細やかな配慮を要するため、どのように提供したらよいか、苦慮している学校も多い。

そこで、献立の作成や調理方法について研究を重ねることで、実態に応じた学校給食の提供につながると考え、今年度は特別支援学校に勤務する栄養教諭及び学校栄養職員と調理員を対象に、形態別調理食の調理実習研修を行った。

献立内容は主食、主菜（肉、魚）、副菜、汁物、デザート等全11品目で、下妻特別支援学校、水戸特別支援学校、つくば特別支援学校の栄養教諭と調理員を中心に、後期食、中期食、初期食をそれぞれの段階ごとに調理し、試食を行い、普通食を含むそれぞれの形態での栄養計算を行った。料理によって普通食よりも後期食はエネルギー量が多いことが分かり、摂り過ぎが懸念されるため、量の見直しが必要であることが分かった。しかし、初期食、中期食は普通食の約7割程度の栄養素量ということが分かり、十分な栄養素量が摂れていると判断できた。

今後も経過を確認しながら、より美味しく、より安全な給食が提供できるよう努力していきたいと考える。



- 後期食**
- 1 段目：つくねのピリ辛ソース、切干大根の煮物、牛乳寒
 - 2 段目：みかんの缶詰、鮭つくねのしそ風味焼き、ほうれん草のおひたし
 - 3 段目：おかゆ、豚汁



- 初期食**
- 1 段目：みかんの缶詰、切干大根の煮物、牛乳寒
 - 2 段目：鮭つくねのしそ風味焼き、ほうれん草のおひたし
 - 3 段目：おかゆ、豚汁（具）、豚汁（汁）



- 中期食**
- 1 段目：みかんの缶詰、切干大根の煮物、牛乳寒
 - 2 段目：鮭つくねのしそ風味焼き、ほうれん草のおひたし
 - 3 段目：おかゆ、豚汁（具）、豚汁（汁）



調理実習研修の様子

みんなのひろば

給食週間に募集した標語

筑西市立下館小学校

毎年給食週間にちなんで、全児童から給食に関する標語を募集しています。

こがてもみんなでもべたらたべられた。
おいしいきゅうしゃくありがとう。



1年3組 よしえ ののか

きゅう食は
えいようまんてん
えがおまんてん



2年1組 水越 遥大

きゅう食は だてっ子パワーの みなもとだ



3年3組 梶本 はるき

いただきます
おいしい給食
完食だ！



4年2組 渋川 真菜

だてっ子は
給食大好き
残り0！



5年1組 佐野 菜奈

だてっこの
心身育む
下小給食



5年3組 高久 瑠々

給食に
感謝完食
欠席なし



6年1組 杉村 輝

おいさと栄養つまった昼ご飯
午後も全開
給食パワー



6年3組 塚本 丈瑠

給食週間の取り組み

大洗町立南中学校



南中 和食グランプリ

「和食」がユネスコ世界無形文化遺産に登録されたのを機会に改めて「和食」の良さを見直すため、生徒が好きな和食を絵で描き、選んだ理由を書いて提出してもらいました。これが投票用紙になり多かった献立からベスト5が決定しました。

大洗南中学校 ベスト5

1位 すし 2位 鮭の塩焼き 3位 みそ汁 4位 肉じゃが 5位 焼き魚



1年2組 大内 聖仁



2年1組 井上 卓海



2年1組 埴 菜月



2年1組 石崎 のぞみ



2年2組 鬼澤 彩乃



2年2組 加藤 蓮大

パン工場紹介 有安蔵パン(水戸市)

水戸市袴塚にある安蔵パンは大正12年にパンの製造を始めました。戦後、中断されていた学校給食が再開され、昭和26年からはパンの給食が始まりその当時から60年以上学校にパンを納めています。現在では水戸市・城里町の小・中学校・特別支援学校など48校を受け持っています。



4代目社長の村澤秀聡さんは、茨城県学校給食パン協同組合の理事を務めています。

衛生管理に注意を払いながらいねいなパン作りを心がけています。



笑顔の従業員さんたち

パプリカパン (愛称「パプリンパン」)

水戸市学校栄養士会・パプリカ生産者(Tedy)・水戸市の学校給食に納入しているパン業者で開発したパンです。試行錯誤をしながらパプリカのシロップ漬けを10%混入することで、美味しく出来上がりました。



1度に約1700人分のパンのミキシングができます



機械で丸めた後さらに手で成型します



1時間発酵後はこんなに大きくなります



発酵室
温度 35℃ 湿度 75℃

発酵室へ

パンは微生物(イースト菌)を利用して作るため、季節や天候により発酵時間・発酵温度・発酵湿度が変わるので、いちばん神経をつかいます。冬は夏より発酵に時間がかかります。



1個ずつ包装



220度・12分でパンが焼き上がりました



子どもたちに人気の「パプリンパン」です。水戸市立石川小学校



平成25年度文部科学大臣賞を受賞して



行方市立北浦中学校 校長 平野 善行

本校は、平成22年・24年度茨城県教育委員会学校給食研究推進校となり、自ら食について考え判断できる生徒を育てることを目標に、望ましい食育の在り方を全教職員で研究してきました。(23年度は大震災の影響のため中断)。今回の表彰で、その取組が評価されたことに生徒・教職員一同、大変感激しているところです。

さて、本校では、現在まで様々なことに取り組んできましたが、その一端を紹介します。

給食時を中心とする取組では、食についての理解を深め、実践する場として、マナーを守り、効率的で、衛生的でおいしく、そして楽しく会食できるように、給食委員会や給食当番が中心となり活躍し、全生徒が協力して進めるよう努めてきました。また、交流給食を実施したり、残量ゼロ作戦へ取り組んだりしてきました。

次に、授業を通しての取組として、教科、特別活動、総合的な学習の時間、道徳等での指導内容の関連を図りながら、食に関する知識・理解、思考力・判断力を身に付けさせるための学習指導を実施してきました。その際、給食センターの職員や栄養教諭、食材の生産農家など学校外の多くの方々の協力を得て授業を実施してきました。

更に、体験を通じた活動として、PTAと連携しての親子料理教室を開催し、給食の人気メニューや郷土料理を作り、参加者に大変好評を得ています。また、年数回あるお弁当持参の日に、生徒がお弁当づくりに挑戦するという取組も行ってきました。

また、食についての学習を基に、多くの生徒がコンテストに積極的に参加しています。昨年度は、「つくろう料理コンテスト」で、最優秀賞と優秀賞に輝き、全国「あなたのためのおべんとう」コンクールでは、厚生労働大臣賞を受賞する生徒も出てきました。

このような取組を続けた結果、日常の給食の在り方や食に対する態度等に大きな改善が見られただけでなく、生徒たちの活躍の場が広がったり、人間関係づくりに役だったりといった成果も現れてきています。

食は、知育・徳育・体育の基盤であり、食育を進めることは子供の自立を促し、「生きる力」の源となるととらえ学校として取り組んできましたが、この受賞を励みに、新たな気持ちで、生徒が生涯にわたって食について関心をもち、健康で豊かな人生が送れるように、更に取り組んでいきたいと思えます。



手作りお弁当



学級活動
「朝食のステップアップをしよう」
栄養教諭による授業

親子料理教室
「つくろう料理コンテスト」
最優秀賞受賞生徒を講師として



給食委員会
「暑さに負けない体を作ろう」クイズ

平将門にちなんだ給食メニューの募集について



坂東市教育委員会学校教育課 課長 木村 和之

平成 25 年度は、「坂東の地」を築き上げた郷土の英雄「平将門公」が生まれてから 1111 年目にあたる年とされています。坂東市では、郷土の英雄の功績を再認識するとともに、今を生きる人々の活力を全国に発信するため『平将門公生誕 1111 年記念事業』を開催しています。

昨今、子どもたちを取り巻く食生活の問題は、偏食や朝食欠食、生活習慣病など多岐にわたっています。そこで、給食を通じた食育事業の一環として、子どもたち自身で考えたメニューを募集し、実際の給食で提供する記念献立の事業を実施しました。

市内小中学校に在籍する小学校 5 年生以上の児童・生徒を対象に、将門公生誕 1111 年をお祝いするメニューを、自由な発想で 1 人 3 点まで考えてもらい募集を行いました。

募集の結果、612 人の児童・生徒からの応募があり、その作品の中で給食に取り入れられそうなメニュー（一品料理）を岩井・猿島両給食センターの栄養士が選考を行い、5 品を優秀作品として選出しました。選出された作品は、昨年の 11 月より月一回ずつ計 5 回『平将門公生誕 1111 年記念献立』として提供しています。

第 1 回目は、昨年の 11 月 11 日、中川小学校 5 年生の島村瑠奈さんが考案した「まさかどサラダ」が給食に登場しました。メニューは、マカロニ、さつまいも、カリフラワー、とうもろこしを使ったサラダで、素材の頭文字が「まさかど」になり、「まさかどサラダ」と名付けられました。当日、同小学校において、この記念献立の会食会が行われ、吉原英一坂東市長をはじめ、市、議会、実行委員会の関係者らが 5 年生 27 人とともに記念献立の給食を試食しました。第 2 回目は、猿島中学校の生徒が考案した「まさかどカレー」、第 3 回目は、沓掛小学校の児童が考案した「まさかどすましじる」を提供しました。今後、第 4 回目は、七郷小学校の児童が考案した「勝利のさかずき」、第 5 回目は、岩井第二小学校の児童が考案した「祝いの将門焼」が給食に登場する予定です。

今回の事業により、子どもたち一人一人が「食」に関心をもち、「食」は生きる上での基本であって、知育、徳育、体育の基礎となるものと知り、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践していくきっかけになればと思います。



まさかどサラダ



坂東市立中川小学校



市長・議長さんを招待して

平成 26 年度 4 月～7 月 重点商品のご案内

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、是非ご利用いただけますようご案内申し上げます。

(公財) 茨城県学校給食会

※ 3. 5. 15 のパック商品は 1 個当たりの価格となります

1. コーンと枝豆入り小魚君

スズヒロ



20 g 24.00 円 (通常 26.80 円)

2. 桜えびしんじょ

スズヒロ

1 粒 約 5 g
1 k g 1,270.00 円 (通常 1,410 円)

※ 3. F e 厚焼玉子

三和玉店

50 g × 10pk 30.00 円 (通常 33.50 円)
62.5 g × 8pk 37.50 円 (通常 41.80 円)

4. 白身魚のレモンペッパーフライ

茨城冷凍

40 g 43.50 円 (通常 48.50 円)
50 g 48.00 円 (通常 53.50 円)

※ 5. 照焼チキンパティ(リニューアル)

マルイ食品

50g × 10pk 60.00 円 (通常 67.00 円)
60g × 10pk 71.00 円 (通常 79.00 円)

6. 北海道のいかメンチ

北海道漁連

35 g 23.50 円 (通常 26.50 円)
50 g 33.50 円 (通常 37.50 円)

7. ソフトかいらい竜田

極洋

40 g 60.50 円 (通常 67.50 円)
50 g 71.50 円 (通常 79.50 円)

8. コロッケ

日本水産

55 g 16.00 円 (通常 18.00 円)
(道産じゃがいもポテトコロケ牛肉・野菜)
75 g 23.50 円 (通常 26.50 円)
(半鶏山男爵コロケ牛肉・野菜)

9. えび風味シューマイ(トレー)

日本水産

16 g 9.00 円 (通常 10.00 円)
25 g 14.80 円 (通常 16.50 円)

10. いかかつ胡麻フライ

カセイ食品

50 g 44.50 円 (通常 49.50 円)
60 g 53.50 円 (通常 59.50 円)

11. あじフリッター

カセイ食品



約 20 g 32.40 円 (通常 36.00 円)

12. レンコン入り肉団子タレ付

イセ食品

1 k g 880.00 円 (通常 980.00 円)
※ 40 ケ入り

13. 徳用ミートボール

イセ食品

たれ付 1kg 420.00 円 (通常 475.00 円)
15g 約 50 ケ入り
たれなし 1kg 400.00 円 (通常 450.00 円)
15g 約 65 ケ入り

14. ミネラル強化豆腐ハンバーグ

羽二重豆腐

50 g 39.80 円 (通常 47.00 円)
60 g 47.80 円 (通常 54.00 円)
60g でカルシウム約 236mg、鉄分 5.3mg、
亜鉛 1.7mg が摂取できます。

※ 15. タンドリーチキン

ジーアイサービス

40g × 10pk 53.00 円 (通常 59.00 円)
50g × 10pk 63.00 円 (通常 70.00 円)
60g × 10pk 75.00 円 (通常 83.50 円)

16. ローズポークキャベツメンチカツ

茨城県フードネットワーク

50 g 44.00 円 (通常 49.00 円)
60 g 52.00 円 (通常 58.00 円)

17. ピーチゼリー・いちごゼリー

トニチ

ピーチ 40 g 36.00 円 (通常 40.00 円)
鉄分・ビタミンC・食物繊維強化
いちご 40 g 36.00 円 (通常 41.50 円)

学配は、別途料金がかかります

18. コアコア

愛知ヨーコ

80 g 37.00 円 (通常 41.00 円)
プラス・もも・ぶどう・いちご・りんご

学配は、別途料金がかかります

19. アシドミルクPLUS

愛知ヨーコ

① 通常 ② こども給食パッケージ
※ 通常ご使用いただけます。
③ 4月限定 (入学) ④ 7月限定 (夏)
150 ml 44.00 円 (通常 48.00 円)
※ 1本あたりカルシウム 210mg、鉄 6.4mg
180 ml 48.00 円 (通常 53.00 円)
※ 1本あたりカルシウム 250mg、鉄 7.7mg

学配は、別途料金がかかります

20. ブロックゼリー(食物繊維たっぷり)

大島食品

甘夏みかん・ピーチ
2 k g 910 円 (通常 1,020 円)
甘夏みかんはゼリー 100g で 8f。
ピーチは 7.5g の食物繊維が摂取できます。

※商品価格に消費税は含まれておりません

平成 25 年度 広報編集委員会委員名簿

氏 名	所 属・職 名	
花沢 浩	茨城県教育庁保健体育課	学校給食担当係長
鯨岡 豊久	水戸市立第三中学校	校長
福島亜紀子	水戸市立緑岡小学校	教諭
石神 和喜	阿見町立学校給食センター	所長
渡邊佳代子	城里町立常北学校給食センター	主任栄養係長
根本 恵子	茨城県 P T A 連絡協議会	女性ネットワーク委員会 県北地区委員長
飛田 明夫	公益財団法人茨城県学校給食会	事務局長
田島三千代	公益財団法人茨城県学校給食会	アドバイザー

平成 25 年度 学校給食用製品開発選定委員会委員名簿

氏 名	所 属・職 名	
小野 幸子	茨城県農林水産部販売流通課	アグリビジネス推進室 係長
梶 智香	茨城県教育庁保健体育課	学校給食担当指導主事
内田 栄市	石岡市立石岡学校給食センター	学校給食課長
森永智恵子	茨城町立学校給食共同調理場	栄養係長
倉田 祐子	東海村教育委員会	主事
綿引真理子	日立市宮田学校給食共同調理場	技師
西川あけみ	行方市麻生学校給食センター	栄養係長
高橋 美紀	土浦市立第一学校給食センター	技師
松村ひとみ	筑西市立関城中学校	技師
細谷なほみ	茨城県立土浦特別支援学校	栄養教諭
矢口みどり	茨城県 P T A 安全互助会	参与
根本 恵子	茨城県 P T A 連絡協議会	女性ネットワーク委員会 県北地区委員長
田島三千代	公益財団法人茨城県学校給食会	アドバイザー

編集後記

発行に際しましてご多用中にもかかわらず、快くご寄稿いただきましてありがとうございました。
お陰様で米飯給食献立コンテストも 13 回を迎えることができました。今年度は学校給食をより広く理解してもらうため、茨城県知事賞を受賞した献立を茨城県庁食堂「カフェテリアひばり」にて提供いたしました。昼食ランチとして 2 日間提供し、食された皆さま方から好評をえることができました。
「給食いばらき」をご覧になってのご感想やご意見をお寄せいただければ幸いです。

公益財団法人 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 FAX 029-259-7721 E-mail ibaraki@igk.jp