

給食いばらき

第 48 号

平成 26 年 11 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



笠間市立北川根小学校

**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

目 次

学校給食における食物アレルギー対応フローチャート…	2
学校給食会事業…	3
つくろう料理コンテスト…	4
平成 26 年度つくろう料理コンテスト入賞者 …	5
新採栄養教諭紹介…	6
食に親しみ、食を楽しむ ― 校長としての実践 ― …	7
筑西市立下館西中学校 校長 山口 忠	
ソフトメン・笠間ソフトメン橋本屋…	8
鹿嶋っ子への食育の取組み…	9
― 鹿島アントラーズFC食育派遣事業 ―	
鹿嶋市教育委員会鹿嶋っ子育成課	
学校給食会検査室から…	10

県内農畜産物を使用した開発製品…	11
茨城県学校給食会事務局組織図…	12
役員名簿	
評議員名簿	
平成 26 年度広報編集委員名簿	

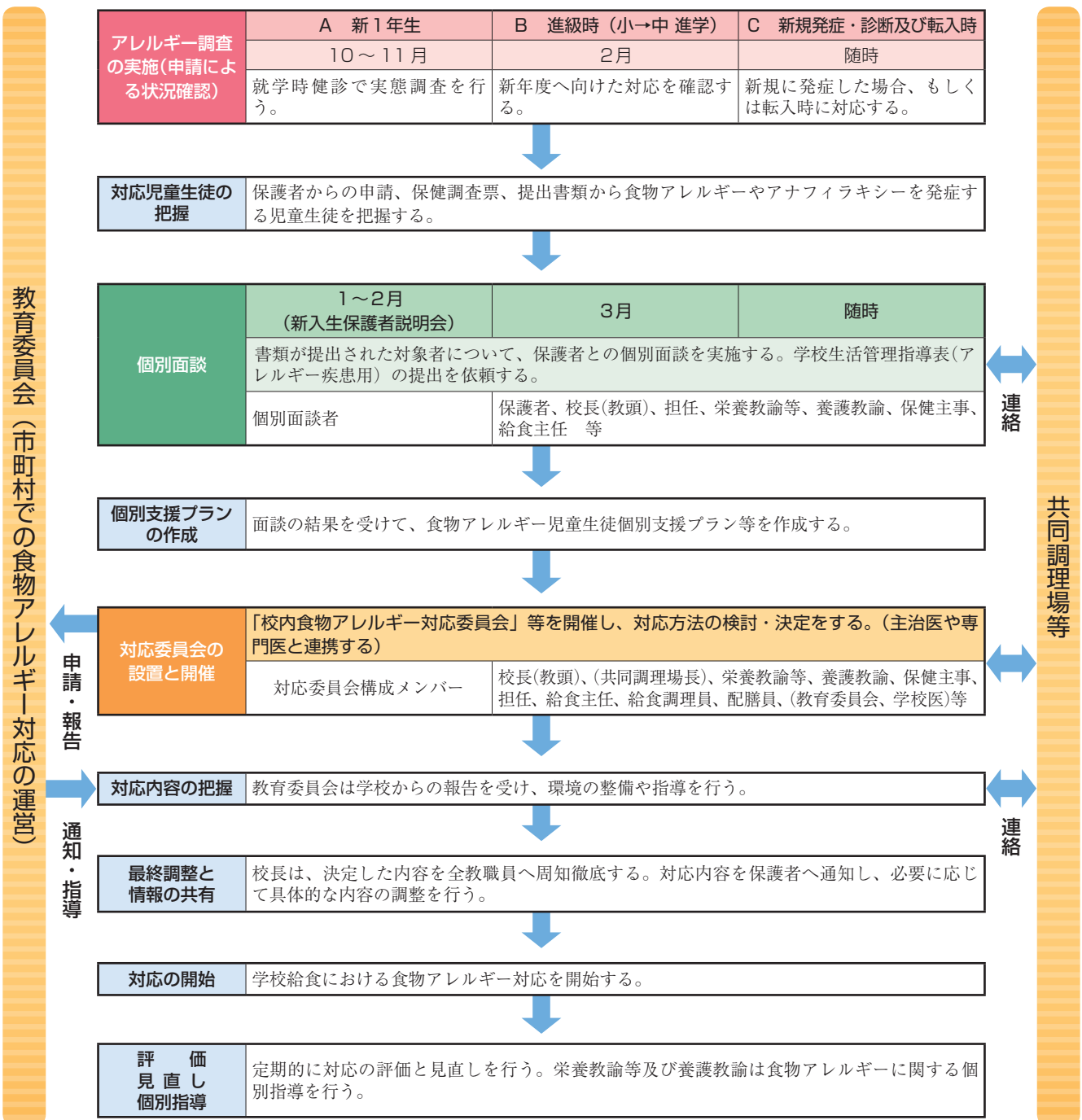
学校給食における食物アレルギー対応フローチャート

県教育庁保健体育課

教育委員会の役割

- 学校給食の実施者として、食物アレルギー対応に主体的に取り組み、基本的な方針を示す。
- 各学校におけるアレルギー対策の対応の過程や決定状況を把握し、学校に対して指導助言を行う。

学校対応の流れ



教育委員会(市町村)での食物アレルギー対応の運営

申請・報告
通知・指導

連絡

共同調理場等

連絡

学校給食会事業

* 学校給食管理システム講習会 (平成26年7月22・23・24・25日) 参加者 53名

学校給食充実事業の一環として開発した学校給食管理システムソフトウェアの使用に関し、業務の遂行に必要な知識等を習得することを目的として、講習会を開催しました。今年度は基礎コースと中級コースとに分け、計4日間行ないました。

* 学校給食調理従事員衛生講習会 (平成26年8月19日) 参加者 102名

学校給食調理従事員を対象に学校給食の安全及び充実を図るため衛生に関する講習会を行ないました。

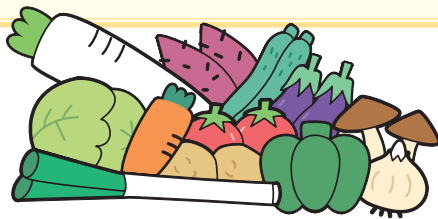
講演

「今の子どもの生活習慣と健康障害」

東京女子医科大学 名誉教授 村田 光範

「食の安全性を考える」

実践女子大学 名誉教授 西島 基弘



* フードシステムソリューション視察研修 (平成26年9月18日) 参加者 15名

栄養教諭及び栄養職員を対象に、食育推進、栄養指導等について、より専門的な知識と理解を深めるとともに資質の向上を図るため、視察研修を行いました。

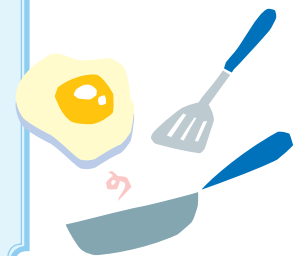
セミナー

「学校における食物アレルギー対応と事故防止の取り組み」

女子栄養大学短期大学部 教授 金田 雅代 他

「学校給食の食物アレルギーの実態と取り組み」

昭和大学 医学部 小児科学講座 講師 今井 孝成



アレルギー対応食調理実演



食育資料書籍等展示

つくろう料理コンテスト

茨城県教育委員会、茨城をたべよう運動推進協議会、(公財)茨城県学校給食会による、小・中学生及び高校生を対象に茨城県産の食材を使った「休日の朝食」をテーマにした献立を募集しました。

応募数 7,703 点の中から選ばれた 25 名が 8 月 21 日の第 2 次審査(調理審査)に臨んだ結果、以下の通りに決定しました。

最優秀賞

茨城県産ヘルシー美味しい朝ごはん



笠間市立
岩間第三小学校
6年 田宮 響



ゆかりと白ごまのおにぎり
豆腐のヘルシーグラタン
切干大根ときゅうりの塩こうじ和え
野菜ときこの豆乳スープ
キウイヨーグルト

料理コンテストに参加して

ぼくは、つくろう料理コンテストに参加して、茨城県内では、メロンやレンコン、ピーマンなど全国でも生産量のとても多い農作物がたくさん作られていることが分かりました。また、ぼくが住んでいる笠間市で作っている栗は、1,000 トンをこえる生産量だということも知りました。

そして今回、朝ごはんのメニューを考えていて、改めて朝ごはんの大切さを学び、朝ごはんは毎日しっかり食べなければ、と思いました。

コンテスト当日は、緊張したけれど家で作ったものと同じように作れて、とてもよかったです。

今度は、栗を使ったご飯やデザートにチャレンジしてみたいと思います。

まごはやさしい！栄養まんてん・朝から元気！茨城の食材でパワーアップ



高萩市立
秋山中学校
2年 吉田 夏奈



ごはんが進んで生姜ない
納豆とレンコンのネバネバお焼き
茨城が盛り沢山！揚げない春巻き!!
WOW! 干し甘クリームチーズ!?
野菜をエコ活用たつごスープ
夏野菜のシャキシャキサラダ

難しかった献立作り

私が、今回のコンテストに参加して1番難しかったと思った作業は、献立作りです。

今までは、食事を作るときにバランスや産地をあまり気にせず作っていましたが、今回はバランスの整った茨城の食材を豊富に使った献立作りをしないとはいけなと考えるのに時間がかかりました。でも、そのおかげで今まで知らなかった「凍みこんにゃく」という食材を知ることができて良かったです。

今回のコンテストに参加して、今まで以上に茨城の食材に興味を持ちました。これからも茨城の食材を使った献立を考えて家で実際に作っていきたいと思います。

骨太家族の24品目グレードアップ朝食



つくば国際大学
高等学校
3年 荒井 友花



さっぱりととろろ和風ドリア
夏野菜のねばとろ和え
かき玉汁夏バージョン
さっぱりチキンとシーザーサラダ
パインヨーグルト

料理コンテストに参加して

つくろう料理コンテストに参加することにより、朝食の大切さを改めて考えさせられました。また、産地見学では農家の方に直接話を聞いたり、研究所では本県農産物の開発状況を学ぶなど、本当に貴重な体験をさせていただき、食への感謝の気持ちを強く持つようになりました。二次審査では緊張しましたが、最優秀賞を受賞することができ、本当に嬉しく、指導して下さった先生や協力してくれた家族への感謝の気持ちでいっぱいです。また、私の献立が県庁の食堂で皆さんに食べていただくと聞き、とても光栄です。今回の経験は「食」そのものを見直すきっかけとなり、特に家族のためを思って作った朝食で家族の絆も深まったと感じました。

平成 26 年度 つくろう料理コンテスト入賞者

	No.	結果	学校名	学年	氏名
小学生の部	1	最優秀賞	笠間市立岩間第三小学校	6	田宮 響
	2	優秀賞	笠間市立友部小学校	5	菊池 莉緒
	3	優秀賞	ひたちなか市立那珂湊第一小学校	6	松隈まりん
	4	優秀賞	那珂市立菅谷小学校	6	滑川 翔吾
	5	優良賞	水戸市立三の丸小学校	6	近藤 勘太
	6	優良賞	水戸市立上中妻小学校	5	飯田 裕子
	7	優良賞	水戸市立堀原小学校	5	大久保璃音
	8	優良賞	笠間市立友部小学校	5	大内 美咲
	9	優良賞	守谷市立黒内小学校	6	河島 真冬
	10	優良賞	結城市立結城小学校	6	平川 未優
中学生の部	1	最優秀賞	高萩市立秋山中学校	2	吉田 夏奈
	2	優秀賞	水戸市立緑岡中学校	1	長谷川真由
	3	優秀賞	筑西市立関城中学校	1	斉藤 宥哉
	4	優秀賞	県立並木中等教育学校	1	林 涼香
	5	優良賞	ひたちなか市立大島中学校	2	太田 成美
	6	優良賞	行方市立麻生中学校	1	大野 美綺
	7	優良賞	結城市立結城中学校	1	山崎 星南
	8	優良賞	結城市立結城中学校	1	新野 孝典
	9	優良賞	結城市立結城東中学校	3	荒川 咲良
	10	優良賞	筑西市立下館西中学校	1	直井乃々美
高校生の部	1	最優秀賞	つくば国際大学高等学校	3	荒井 友花
	2	優秀賞	県立鉾田第一高等学校	3	市村 朋美
	3	優秀賞	県立水海道第二高等学校	1	木村 瑞紀
	4	優良賞	つくば国際大学高等学校	3	平目 季祥
	5	優良賞	土浦日本大学高等学校	1	柳澤 瑞希



中川一恵審査委員長、直江保健体育課長を囲んで

新採栄養教諭紹介



プロフィール

- 名 前 ●
- 所 属 ●
- 出 身 地 ●
- 抱 負 ●



飛田 麻里花

石岡市立八郷中学校
茨城県ひたちなか市

念願だった栄養教諭として働くことができ、うれしい気持ちでいっぱいです。

しかし、給食管理や食育の推進は、思っていたよりも大変で、まだまだ満足にできておらず、正確性や積極性に欠けていると感じています。子どもたちに食の大切さ、楽しさを感じてもらえるよう、給食管理・食育により一層力を注いでいきたいです。



大高 未来

ひたちなか市立勝田第三中学校
茨城県日立市

栄養教諭になって半年が経ち、多くの方々に支えられながら毎日充実した日々を過ごしています。

「明日の献立は何ですか？」と声をかけてもらうことも増え、生徒が給食をどれだけ楽しみにしているかを肌で感じる毎日です。

これからも安全・安心を心がけ、おいしい給食を通して生徒の心と体の豊かな成長を支えていきたいです。



助川 留美

水戸市立酒門小学校
茨城県東海村

何も分からず現場に入った4月から、もう半年が経ちました。まだまだ不安でいっぱいですが、新しいことにチャレンジしていきたいという希望も膨らんでいます。今は、先輩方や調理員さんに迷惑ばかりかけていますが、色々な方に支えていただき、毎日楽しく過ごしています。これからも子供達の「おいしい」という声が聞けるよう、頑張ります！



小林 美穂

かすみがうら市立霞ヶ浦中学校
茨城県つくば市

本校は今年度より、2校の中学校が統合し、新しく栄養教諭が配置されたこともあり、不安からのスタートでした。自校給食の為、一人職として任される仕事は多いですが、一緒に働く教職員や調理員、先輩栄養教職員と連携を図るようにしています。今後は、地場産物の活用とホームページ等の情報提供を強化していきたいです。



大和田 恵

筑西市立下館小学校
茨城県ひたちなか市

1学期も無事終わり、あわただしくも充実した日々を送っております。振り返れば、慣れないことが多く、苦勞の連続でした。そのような中で、職務をこなしていたのは、周りの人の助けがあったからだと感じております。今後は先輩方のように、おいしい給食、分かりやすい授業ができるよう、自身の向上に努めていきたいと思っております。



大井川 由佳

ひたちなか市立佐野小学校
茨城県日立市

子どもたちが、給食の時間を楽しみと想う給食づくりに努めていきたいと思っております。また、食べ物の働きを知り、自分自身の健康について考える機会を作れるよう、食に関する指導を進めていきたいと思っております。いつも笑顔で、子どもたちが楽しく食について学べるよう、努力していきます。よろしくお願いいたします。



田之岡 有紀

茨城県立結城特別支援学校
岩手県二戸市

この数か月間を振り返ると、春から初めてのことたくさんあり、毎日学ぶことが多く、周囲の方々にもたくさん助けをもらいながら給食の提供を行ってきました。これからも、おいしく安全で子ども達に毎日楽しみにしてもらえるような魅力ある給食を提供していきたいです。そのためにも、一日一日を大切に頑張ります。



食に親しみ、食を楽しむ — 校長としての実践 —

筑西市立下館西中学校 校長 山口 忠

私は、農家の出身である。私が子どもの頃、我が家では、米や西瓜、梨、白菜等を生産しており、両親は作柄の良否や市場価格の高下に一喜一憂していた。人手が足りないときは、私もずいぶんと農作業の手伝いをした。そのせいか、食に関する関心は今でも人一倍強い。スーパーに買い物に行った際に、買う予定はなくても野菜売り場は必ず一巡する。また、食物を残すことに対して罪悪感がある。(そのせいか、肥満体になった。)

さて、私は現在は中学校の校長であり、直接教室で給食指導をしているわけではない。しかし、残量は気になる。給食を残さず食べて、授業や部活動に力一杯取り組んで欲しいと思っている。そこで、少しでも生徒一人一人が学校給食に関心を持ってもらいたいと思い、昇降口の黒板に、毎朝その日のメニューとメッセージを記入している。生徒たちは、私が書いているそばを、「今日はカレーライスだ。」とか、最近あまり言わなくなったが「カフェみたいだね。」と言って通る。そして、職員にも給食に関心を持ってもらいたいと思い、毎朝職員室入り口に今日のメニューを掲示している。

また、私が毎週末に発行している「校長通信 がんばれ西中」に毎回次週のメニューを掲載しており、その中に、自分で調べたメニューの由来や材料、栄養などについて「給食メモ」に記入している。その他、「毎朝、朝ご飯を食べよう」、「正月はお餅を食べよう」、「作って楽しい、食べておいしいB級グルメ」等、ときおり食物に関する特集、あるいは学校給食に関する歴史などを取り上げて、食に対する関心を高めるよう努めている。

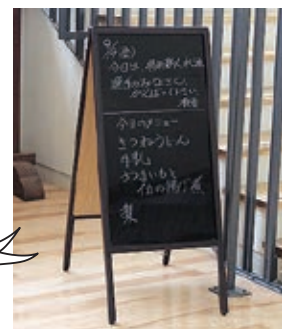
なお、本校では食育主任を中心として食育指導を進めており、残量の少ないクラスの表彰（モリモリ賞）したり、給食マナーアップ週間の設定等をしたりするなど給食委員会活動も盛んである。そのせいか、年々残量が減少している。

これからも、生徒全員が食に対する関心を持ち、マナーを守りながら楽しい給食の時間を過ごして欲しいと願っている。それが、好き嫌いをなくして残量を少しでも減らし、健やかな身体と心を育んで行くことにつながるのだと思う。

例えば、第106号では次のように、「ひじきと大豆の煮物」を紹介してみた。

10日のメニュー「ひじきと大豆の煮物」。「ひじき」は海藻の中でも特に栄養価が高いと言われ、昔から「ひじきを食べると長生きする。」と言われていました。ひじきご飯や煮物の他、サラダや天ぷらにもなります。また、「大豆」も栄養豊富な穀物。日本では縄文時代から食べられていたと考えられています。

従って、「ひじきと大豆の煮物」は栄養満点。残さずしっかり食べましょう。



今日のメッセージとメニュー



ソフトメン の 歴史

ソフトメン



昭和 43 年茨城県学校麺組合を設立、全県下に輸入強力粉100%を使用した「学校給食ソフトスパゲティ式メン」提供を開始しました。

平成 13 年度より県産小麦粉（農林 61 号）を使用して、「ソフトメン」として供給しております。

平成 17 年度より県産小麦粉（きぬの波）にグルテン 2% 追加して、よりおいしい「ソフトメン」として供給しております。



昭和 44 年献立

ソフトメン工場紹介 (株)笠間ソフトメン 橋本屋



昭和39年有限会社橋本屋を設立、笠間市周辺の学校等に現在まで50年間学校給食にソフトメンを納めています。その他業務用、市販用の麺類を製造し、昨年は3代目37歳の石上渉さんが代表取締役役に就任しました。衛生管理第1に“理想は高く持ち、いい会社になりましょう”をモットーにしています。



製造過程



ミキシング



複合巻き取り



圧延切出し



ポイル



冷却



包装・検品



殺菌



学校へ配送



鹿嶋っ子への食育の取組み

— 鹿島アントラーズFC食育派遣事業 —

鹿嶋市教育委員会鹿嶋っ子育成課

鹿嶋市は、公立の幼稚園が5園、小学校が12校、中学校が5校あり、合わせて5,612人(平成26年5月1日現在)が毎日楽しく生活を送っています。

その子どもたちへの食育に関する取組みとしては、平成22年度に策定した「鹿嶋市食育推進計画」に基づき、栄養教諭による市内全小中学校への食育推進訪問授業をはじめ、各園・各校での農業体験(米や野菜の栽培・収穫)や各まちづくりセンター(公民館)単位での菜園教室などを通じて、食の大切さなどの学習を年間を通して計画的に行っています。

それらに加え、1993年のJリーグ発足当時から、リーグの基本理念でもある「地域に根ざしたクラブづくり」を目指し、これまでさまざまな形で地域貢献事業をしている鹿島アントラーズFCに「食育派遣事業」を委託し、今年度からスタートさせました。

事業の主な内容としては、全校児童を2つに分け、鹿島アントラーズのジュニアユースチームの栄養管理を行っている(株)明治の管理栄養士による食に関する講座と、鹿島アントラーズFC育成コーチによる楽しみながら体を動かす運動教室を1時限ずつ交互に行ったあと、子どもたちと一緒に給食を食べる内容となっており、7月から11月までに市内全小学校を訪問する予定になっています。

講義に使用するパンフレットには、丈夫な体をつくるための食事の取り方や5大栄養素の働きを知ってもらうため、鹿島アントラーズFCの選手を登場させたり、鹿島アントラーズFCユース選手が毎日どのような食事を取っているかを紹介したりして、子どもたちに興味関心を持たせるような工夫がされ、分かりやすい内容となっています。

また、鹿島アントラーズFC育成コーチによる運動教室は、ボールを使いながら体を動かす楽しいメニューとなっており、参加した子どもたちはコーチのユーモアを交えた指導に、笑顔が絶えない様子でした。

本事業を通じて、人間が成長するうえで、「よく食べること(食事)、よく体を動かすこと(運動)、よく寝ること(睡眠)」が大変重要であることを知ってもらえたのではないかと感じています。

今後は、内容をさらに充実させるとともに、対象を成長著しい中学生まで拡大し、食に対する正確な知識のもとでより充実した生活が送れるよう、子どもたちへの支援を続けていきたいと考えています。



食に関する講座



コーチと会食



運動教室



アントラーズ食育キャラバン

学校給食会検査室から

**安全・安心な物資供給のため
自主検査を行っています**



検査担当 稲葉 幸子

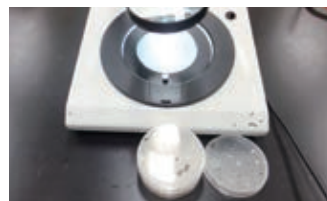
基本 物資

パン・ソフトメン…年2回、学校や給食センターに協力していただき、製造業者から納入されたものを抜き取り、検査しています。検査室では、パンについては細菌の検査、ソフトメンについては細菌の検査、水分量を測定しています。

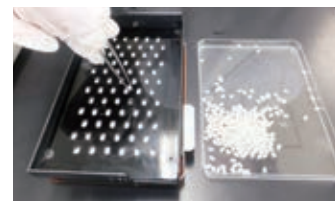
米飯用精米……………鮮度判定検査を行っています。



細菌検査(大腸菌)



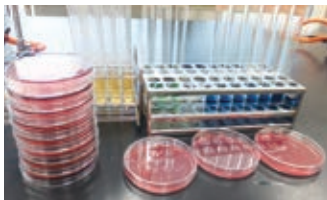
コロニー・カウント



精米の鮮度判定

一般 物資

細菌検査…冷凍食品、冷蔵食品、常温食品（ゼリー、佃煮、水煮野菜等）について実施しています。検査項目は、一般生菌数、大腸菌、大腸菌群、サルモネラ、黄色ブドウ球菌等です。25年度は行事食、重点商品を中心に411検体について実施しました。



細菌検査用培地



細菌検査(黄色ブドウ球菌)



放射性物質測定

放射性物質検査…茨城県から設置された検査機器により、測定しています。検査項目はセシウム134、セシウム137、ヨウ素131です。25年度は県産食材を主原料とした製品を中心に、118検体について実施しました。

細菌検査、放射性物質測定、精米の鮮度判定検査については、当会ホームページに順次公表しています。

細菌検査、放射性物質測定などの依頼がありましたら、お申し出ください。

食器の洗浄残留物検査用紫外線ランプ、簡易ふらん器（細菌検査用フードスタンプ添付）、ATPふき取り検査キット、塩分計、糖度計等の貸し出しを行っていますので、ご利用ください。



簡易ふらん器



手形フードスタンプ



ATPふき取り検査キット



塩分計

県内農畜産物を使用した開発製品

茨城産の農畜産物の消費拡大及び食育推進を図るため、本会では平成 13 年度より次の製品を開発し、県内市町村学校等への供給をしております。

県産大豆を利用した製品

納豆 (タレ・からし付)



冷凍大豆



なめらか豆腐



味噌



醤油



冷凍豆腐 (ダイスカット)



その他県内農畜産物を使用した製品

米粉パン



冷凍ヤーコン



ヤーコンとローズポークのメンチ



ローズポークと常陸牛のハンバーグ



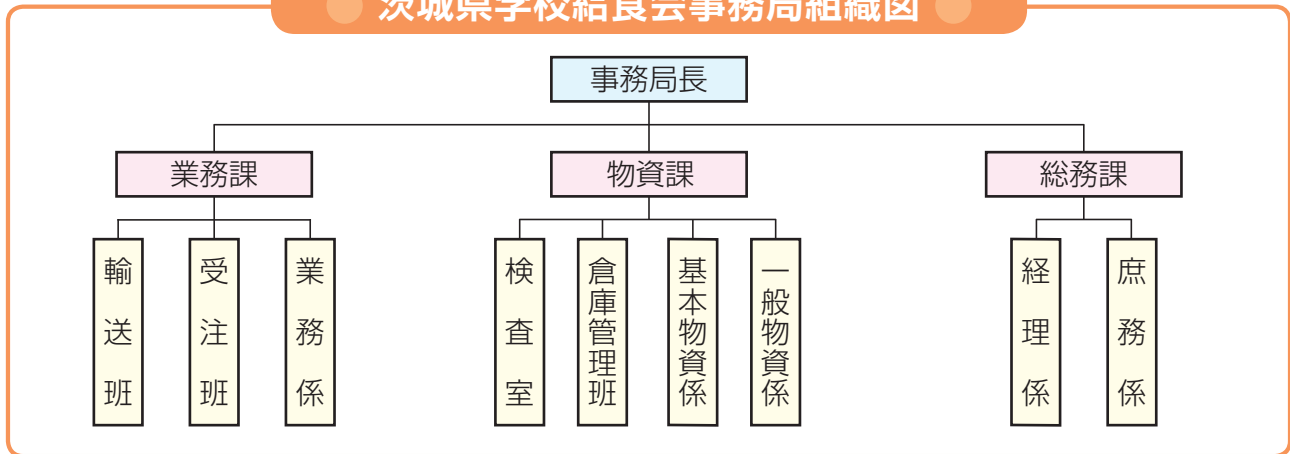
中華まん(県産品)



水煮レンコン



茨城県学校給食会事務局組織図



役員名簿

理事

氏名	所属・職名
加藤 欣一	茨城県PTA連絡協議会 会長
小林 一美	公益財団法人茨城県学校給食会 常務理事
齋藤 淳	日立市宮田学校給食共同調理場 場長
鈴木 由美	茨城町教育委員会 教育長
関 英雄	水戸市立酒門小学校 校長
花沢 浩	茨城県教育庁保健体育課 学校給食担当係長
政安 静子	公益社団法人茨城県栄養士会 会長
宮本 義巳	公益財団法人茨城県学校給食会 理事長
山口 清美	茨城県水戸高等特別支援学校 栄養教諭

監事

氏名	所属・職名
小神野あや子	牛久市立岡田小学校 栄養教諭
小林 長正	水戸市立学校給食共同調理場 場長
水越 有宏	あさひ税理士法人 代表社員

評議員名簿

氏名	所属・職名
網野かつや	茨城県中央地区PTA連絡協議会 中央地区PTA女性ネットワーク相談役
飯川 暁子	古河市総和学校給食センター 栄養係長
飯島 勇	前笠間市教育委員会 教育長
奥村 正一	学校法人晃陽学園 つくば栄養調理製菓専門学校 副校長
須田 慎一	前茨城県学校保健会 事務局長
直江 克也	茨城県教育庁保健体育課 課長
中村 昌平	学校法人翔洋学園高等学校 校長
深見 晋	水戸市立笠原中学校 校長
矢口 幸男	土浦市立第一学校給食センター 所長
谷口 充男	筑西市立協和学校給食センター センター長

平成26年度 広報編集委員名簿

氏名	所属・職名	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	小野瀬幸子	大子町立だいが小学校 栄養教諭
後藤裕美恵	水戸市立寿小学校 校長	高橋 裕美	女性ネットワーク委員会県西地区 副委員長
石川 雪枝	水戸市立五軒小学校 教諭	飛田 明夫	公益財団法人茨城県学校給食会 事務局長
沼田 章	常陸太田市学校給食センター 所長	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

執筆者のみなさまには発行に際しまして、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。

今回はソフトメン工場取材しました。全国では学校給食にメンの献立を実施していない県もあるなか、茨城県では平成13年度には県産小麦を使用するなどの改良が重ねられ、定番の献立として親しまれてきました。子どもたちが大きくなったとき、学校給食ならではの袋に入ったソフトメンが、給食の思い出話に登場したら嬉しいです。

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