

# 給食いばらき

第 49 号

平成 27 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



全校児童 4 名と全職員との月に一度の会食会 (高萩市立君田小学校)

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

## 目 次

平成 26 年度学校給食優良学校等 .....	2
平成 26 年度米飯給食献立コンテスト .....	3
みんなのひろば .....	4
学校給食献立の移りかわり .....	5
学校給食充実発展・食育支援事業等助成事業	
『おいしい野菜』に学ぶ命のストーリー .....	6
つくば市立竹園東中学校 栄養教諭 中村美智子	
「給食センター探検隊・親子でカレーを作ろう」 .....	7
ひたちなか市立学校給食センター	
栄養教諭 杉山 紀子	
古河市立学校給食センター紹介 .....	8
冷凍食品工場紹介 水戸冷凍食品(株) .....	9



IGK … Ibarakiken Gakkou Kyusyokukai

学校給食会事業 .....	10
常務理事就任のあいさつ .....	11
平成 25・26 年度学校給食用製品開発選定委員会に おける開発製品について .....	11
平成 26 年度学校給食製品開発委員会委員 .....	12
平成 26 年度広報編集委員	

## 平成26年度学校給食優良学校等



### ◆ 第 65 回全国学校給食研究協議大会表彰 ◆

◎平成 26 年度学校給食文部科学大臣表彰

- 【学 校】・大洗町立夏海小学校
- ・つくばみらい市立小張小学校

### ◆ 平成 26 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】・常陸大宮市立村田小学校 ・結城市立結城小学校
- ・茨城県立勝田特別支援学校

- 【功 労 者】・岡部 泰子（水戸市立常磐小学校）
- ・上野千代子（筑西市立下館南中学校）



### ◎米飯給食献立コンテスト表彰

受 賞 名	所 属 名	栄 養 士 名
茨城県知事賞	筑西市立川島小学校	告 恵理子
茨城県教育委員会教育長賞	美浦村立美浦中学校	沼寄ふみ子
茨城県農林水産部長賞	つくばみらい市立谷和原学校給食センター	井波恵美子 菊池 佳美
公益財団法人 茨城県学校給食会理事長賞	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
	笠間市笠間学校給食センター	村澤 典子 高野倉睦美
	茨城県立結城特別支援学校	田之岡有紀



「いばらき食育推進大会」の様子

## 平成26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、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栄養教諭・学校栄養職員を対象に、地場農産物を取り入れて、主菜に魚と副菜に豆を使用した米飯給食献立を募集しました。11月25日(火)の調理審査(2次審査)の結果、以下の優秀賞が決定しました。

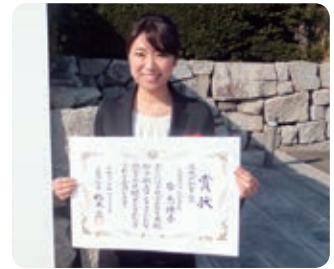
### 茨城県知事賞

#### 筑西市立川島小学校

麦ごはん・牛乳・梨  
わささぎの筑西きむち南蛮  
かぼちゃとサツマイモのサラダ  
れんこんと切干大根のみそ汁



今回、このような賞をいただき、大変うれしく思います。献立を立てながら、改めて茨城県や筑西市の特産物の多さに驚き、大変勉強になりました。自分自身、豆料理があまり得意でないため、どうしたら苦手な子供たちでも食べることができるかを考えてメニューを決めました。本校でも1月27日の給食で提供し、子供たちからは「先生、おいしいよ。」と、先生方からも「おいしかったよ。レシピを教えてね。」と声をかけていただきました。来年度からセンター方式になりますが、今後も、茨城の豊富な食材を取り入れ、「また食べたい。」と心に残る給食の提供に努めていきたいです。



### 茨城県教育委員会教育長賞

#### 美浦村立美浦中学校

ごはん・牛乳  
那珂川の鮭のひじき焼き  
骨元気サラダ  
中華風レインボースープ  
みかん



### 茨城県農林水産部長賞

#### つくばみらい市立 谷和原学校給食センター

麦ごはん・牛乳  
いなだスタミナ焼き  
大豆と大根の中華そばろ煮  
八宝スープ  
りんご



### (公財) 茨城県学校給食会理事長賞

#### ひたちなか市立 学校給食センター

赤米・牛乳  
かますの宝石ソース  
小松菜のおひたし  
ゆうたんのみそシチュー  
いちご(パインベリー)



### (公財) 茨城県学校給食会理事長賞

#### 笠間市笠間学校 給食センター

麦ごはん・牛乳  
鮭とサツマイモのマヨ  
ネーズ焼き  
笠間の彩サラダ  
乾干スープ



### (公財) 茨城県学校給食会理事長賞

#### 茨城県立 結城特別支援学校

ごはん・牛乳  
さけ竜田のおろしソース  
かけ  
大豆ときゅうりの酢の物  
豚肉と小松菜のみそ汁  
梨



# みんなのひろば

常陸太田市学校給食センター

常陸太田市では毎年4Hクラブ主催による小学生絵画コンクールを実施しています。

今回は第11回目となりますが、市内の小学校から107点の応募があり、10月8日に審査会を実施し、受賞者が決まりました。

## ● 絵画コンクールの目的

常陸太田市の農産物を使用した給食献立の絵画を募集し、展示することにより、子どもたちに地域の農産物に対する知識を深め、食の大切さについて再認識してもらう契機とする。

## ● テーマ

「太田の農産物でおいしい給食」

- ・ 太田の農産物を使ったアイデア給食
- ・ 私が食べたい太田の農産物給食
- ・ その他（太田の農産物を用いた給食）

## 4Hクラブとは

- 農業の改良と生活の改善に役立つ腕（Hands）
  - 科学的に物を考えることのできる頭（Head）
  - 誠実で友情に富む心（Heart）
  - 楽しく暮らし、元気に働くための健康（Health）
- の4つの頭文字の総称で、若い農業者が中心となって組織され、活動を行っています。

### 最優秀賞



世矢小学校 6年 柴田 慎士

### 優秀賞



世矢小学校 6年 鈴木 律人

### 優秀賞



世矢小学校 5年 福地 壮吾

### 優秀賞



太田小学校 5年 小林 優芽

## 学校給食献立の移りかわり



明治22年

- ・おにぎり・焼き魚・漬物

山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で無料で児童に昼食を出したのが日本の学校給食の始まりとされている。



昭和22年

- ・ミルク(脱脂粉乳)
- ・トマトシチュー

戦争で一時中断されていたが、連合軍放出の軍用缶詰と脱脂粉乳で水戸、土浦、日立で補食給食が開始された。



昭和26年

- ・コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)
- ・鯨肉の竜田揚げ・せんキャベツ
- ・ジャム

パンが導入され、「パン・ミルク・おかず」の完全給食が実施された。



昭和30年代

- ・揚げパン・牛乳・おでん

30年後半には、混合乳から生乳に切り替わった。



昭和40年代

- ・ソフトメンミートソース
- ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

茨城県学校給食麵組合設立、ソフトスパゲティ式メンの供給が開始された。



昭和50年代

- ・ごはん・牛乳・のっぺい汁
- ・とりのから揚げ・即席漬け

米飯給食が導入され、地場産物を活用した郷土食が取り入れられた。



昭和60年代

- ・ごはん・牛乳・味付けポーク巻き
- ・せんキャベツ・中華スープ
- ・とうふサラダ

文部省の食事内容が改定され、将来の生活習慣病予防のための食事ということに重点がおかれた。



平成

- ・米パン・牛乳・チキンパティ
- ・カラフルサラダ・クリーム煮
- ・キウイフルーツ

現在ではセレクト給食、バイキング給食、世界の料理などが取り入れられている。

米パンメニュー



昭和26年瓜連小学校給食風景

## 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1回5万円を上限とし助成する事業です。

### 『おいしい野菜』に学ぶ命のストーリー —生産者の思いと野菜のおいしさを伝える—

つくば市立竹園東中学校 栄養教諭 中村 美智子

つくば市は、平成24年度から小中一貫教育を行っており、市内53の小中学校が中学校区ごとに15の学園を構成しています。「つくば竹園学園」は、竹園東小学校、竹園西小学校と竹園東中学校の2小1中で構成されています。食や健康に関する知識・関心の高い保護者が多く、児童生徒の朝食摂食率も高い地域です。給食の野菜は、つくば市産を使用していることが知られてはいますが、学校や住居の周辺に田畑がないため、生産者との関わりは少ない環境にあります。



かぶの葉のふりかけ

そこで、生産の努力や育成過程の理解のため、竹園学園の小学校2校にて、給食センターに野菜を納入して頂いている生産者をゲストティーチャーとして迎えました。生産過程をお話いただき、調理実習を行い、地場産物の新鮮な野菜のおいしさを味わいました。生産者の方の「野菜は生き物です。私たちは、命あるものをいただいています。野菜の気持ちになって、感謝して食べてほしいです。」と、実感のこもった言葉に感銘を受けている児童が多くいました。



かぶのピーラーむきに挑戦

調理実習では、生産者の方が丹精こめて育てた野菜を使用し、竹園東小学校では、「小松菜のスープ」と「大根のサラダ」を作り、竹園西小学校では、「かぶの手むき」と「かぶの葉のふりかけ」を作りました。その中から「かぶの手むき」について紹介します。かぶの手むきの方法は、①かぶの葉を持ち、根の先の方から葉にむけて表面に包丁を入れる。(皮の厚い柑橘類を食べるときの包丁の入れ方) ②根の先端から皮の内側の繊維にそって、みかんの皮をむくようにむく。1つのかぶの半分を手むきし、残り半分をピーラーでむいて、食べ比べました。手むきのかぶは、繊維のある皮を厚くむき、中の柔らかくみずみずしい部分を食べるので、児童は「あまーい」と、かぶ本来の甘さを味わうことができたようです。

この度、学校給食充実発展・食育支援事業の補助をいただいたことにより、このような事業を実施することが出来ました。今後は、よりよい食生活の実践につなげることができるよう、内容をさらに充実させたいと思います。そして、食の指導をとおして、生産者の思いと食べ物や命の大切さを伝えるとともに、野菜本来のおいしさを味わいながら感謝して食べる心の育成も目指していきたいと思ひます。



野菜の栄養指導



生産者の話

## 学校給食充実発展・食育支援事業等助成事業

### 「給食センター探検隊・親子でカレーを作ろう」

#### ～ 学校給食充実発展・食育支援事業を活用して～

ひたちなか市立学校給食センター 栄養教諭 杉山 紀子

ひたちなか市は、旧勝田市と旧那珂湊市が合併した市です。旧勝田市は単独校方式であり、旧那珂湊市は共同調理場方式で給食を実施しています。当センターは幼稚園4校、小学校6校、中学校3校で約2500食を作っています。

単独校方式と違い、共同調理場方式は児童に直接調理をする姿を見ることができないのが、日ごろからの悩みでありました。どうしたら調理場の様子を知ってもらえるかを考えた結果、夏休みなら給食センターに招待できるのではないかと思いつき、「給食センター探検隊・親子でカレーを作ろう」という企画が生まれました。企画を立ち上げるにあたり、学校給食会から「学校給食充実発展・食育事業等交付金」をいただき、実施することができました。

この事業は平成23年度から始め、今年度で4度目となりました。事前に細菌検査を実施した親子を給食センターに招待し、調理をします。講師は給食センターの栄養士と調理員です。初年度は学校給食で人気のカレーとシーフードサラダ、すいかのメニューでしたが、2年目からは、さらに子どもたちの達成感を生むために、カレーとサラダ、果物の他にさらにもう一品作るようになりました。ピザ、ビスキーパン、今年は朝食メニューにすぐに活用できるじゃこトーストを作りました。

大量のじゃがいもの芽取りをしたり、涙を流しながらタマネギを切ったり、きゃべつは葉を1枚1枚丁寧に洗ったり、すいかは割れないようにそっと切り目を入れたり、それぞれ担当した調理を親子で目をきらきら輝かせながら楽しく行っていました。

子どもたちからは、「毎日食べている給食がここで作られていることがわかった。」「今まで見たことがなかった回転釜や大きなへらなどの調理器具がたくさんあって驚いた。」という感想がありました。また保護者からは、「普段包丁を子どもに使わせることがなかったので良い機会だった。」「親子で料理をすることができて楽しかった。来年もぜひ参加したい。」などの感想が多く、リピーターも数組います。

給食センターが身近な存在となるよう、そして食育の一環として、今後も事業を実施していきたいと考えております。



野菜の下洗い



じゃがいもの芽とり



カレーづくり



ビスキーパンづくり



楽しく会食



## 古河市立学校給食センター紹介

# みんなの笑顔が見える “楽しい学校給食”

古河市立学校給食センター 所長 綾部 忠夫

古河市立学校給食センターは、老朽化した3施設（古河学校給食共同調理場、総和学校給食センター、三和学校給食センター）を統合し、「学校給食衛生管理基準」に適合した施設として、将来を担う子供たちへ安心なおいしい給食の提供を目指して誕生しました。

当センターは、旧総和学校給食センター南側に建設され平成26年9月1日より配食を開始いたしました。施設内は、作業ごとに細かく部屋が分けられ、より安全で効率的な動線が確保されています。作業環境は、国の衛生基準を満たすドライ方式を導入し、高レベルの衛生管理が徹底されています。

厨房熱源は、重油・ガスボイラーと電気を採用し、エネルギー効率を考慮しています。太陽光や自家発電も備え、災害への対応も想定した設備となっています。

現在の調理食数は、県内最大級の3献立約10,000食（最大12,000食／1日）で自校方式給食校を除く27校の小中学校へ提供しています。

また、食物アレルギー対応食調理室では、他の区画との交差汚染を厳重に管理しており、アレルギー除去食対応に向けて実施予定をしています。

この他、食育の一環として行う見学エリアは、見学者と調理員の動線を玄関から明確に分離し、人を介しての汚染防止を図り、1・2階を通して見学者のわかりやすい動線を確保しています。見学コースは、下処理から調理・洗浄まで一連の作業が2階から全景が見下ろせる全面ガラス張りの通路や身近に調理作業の見える見学窓を設置し、明るく見やすいよう工夫しています。また、エアシャワーや手洗い器・消毒機、手洗いチェッカー等により、衛生管理の仕組みが学び体験できる「体験準備室」や、親子料理教室や保護者の方々への給食メニュー講習会などが開催できる「調理体験室」を設け、食への関心を促進できる施設も整っています。

当センターは提供食数も多いため、時間内の調理と配送に重点をおいて、関係者一丸となり対応に努めています。

今後も、学校給食を通して食の大切さを育むことができるよう、創意工夫に満ちた給食提供のため努力していきたいと思えます。



建物外観



見学通路



エアシャワー



調理実習室



煮炊き調理室



# 冷凍食品工場紹介 水戸冷凍食品(株)

## ほうれんそう

常に検査を行い  
「安全・安心」を  
心がけています



代表取締役  
宮田 久行さん

水戸市飯富町に本社を置く冷凍食品のメーカーです。  
昭和25年ごぼう仲買として創業し、昭和51年国産野菜をメインに冷凍食品の製造及び販売を開始しました。現在は「茨城うまいもんどころ」の認定(冷凍ほうれん草、冷凍小松菜、冷凍枝豆、フレッシュ枝豆)を取得している他、小松菜、里芋、ごぼうを扱っています。

### こだわり

- 旬の野菜をお届け  
旬の時期に収穫し冷凍。
- 露地野菜へのこだわり  
寒さに耐えた緑の濃い栄養とうまみがたっぷりのほうれん草を使用。
- 輪作を推進  
同じ畑にいづつかの種類の農作物をサイクルで作る輪作で栄養価の低下を防ぐ。



### 製造過程



圃場



収穫

農家と契約栽培し、旬の時期に収穫された栄養分の高い露地野菜を使用



選別

目視選別後、X線カメラで選別



ブランチング

90～98℃、45秒で加熱



冷却

水をかけながら冷却



カット

5cmカッターにより切断



冷凍

-20℃以下 18分以内で急速冷凍



包装

自動包装機により包装

# 学校給食会事業

## ◆平成 26 年度学校給食調理講習会 (平成 26 年 10 月 22・23 日、11 月 18・19 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を資する目的で茨城県と茨城県栄養士協会と共催により、学校給食会調理室において開催されました。



大留光子先生



全学栄製品・全学栄推薦製品を使用した調理



田野島万由子先生



ごぼうと牛肉の  
ガーリックライス



根菜のみそシチュー



きんぴらサラダ



スムージー  
さつまいもと黒ごまのマフィン

## ◆平成 26 年度パンの抜き取り品質審査会 (平成 26 年 11 月 28 日・平成 27 年 2 月 27 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、全委託加工工場を対象に抜き取り審査を行っています。



### 品質採点基準 (コッペパンの場合)

- ・外観 (体積・表皮色・形均整・表皮質)
- ・内相 (すだち・色相・触感・香り・味)



## ◆平成 27 年度上半期分物資検討会 (平成 27 年 2 月 4・5・6・13・19・20 日)

学校給食用製品開発選定委員会で選定された冷凍食品、乾物食品、デザート等の計 68 点を展示し、共同調理場長、学校給食関係職員等のみなさまに学校給食への活用を検討していただきました。



物資検討会



## 常務理事就任のあいさつ



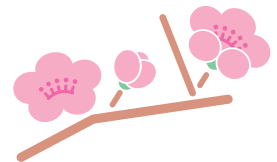
常務理事 関 智

本年1月、学校給食会常務理事に就任いたしました。

学校給食が成長期にある児童生徒の健全な発達のために果たす役割を再認識する中で以下の点に努めたいと考えています。

- ①安定的に物資を供給するとともに、本会検査室の自主検査をはじめ、外部専門機関による検査を行い、安全・安心な学校給食用物資を届ける。
- ②つくろう料理コンテストの実施はじめ食育推進を支援する。

将来を担う子供たちのために、学校給食の充実に努めてまいりますので、学校、調理場、教育委員会の関係者の皆様には、ご支援、ご指導をくださいますようお願い申し上げます。



### 平成 25・26 年度学校給食用製品開発選定委員会における開発製品について

学校給食に地場産物を使用することは、児童・生徒の生産者や地域の自然などに対する関心と理解を深めるとともに、食に関する指導の一層の充実を図るための重要な生きた教材として教育的効果をもたらすことができます。

本会は、平成13年度から県内農産物を使用した納豆、充填とうふ、冷凍ヤーコンなどを開発してきました。一部の製品につきましては、1年に収穫し加工できる量が限られ、需要量をまかなえないものもありその対応に苦慮していますが、今後も継続して地産地消に貢献したいと考えています。

今回は、原材料に初めて梅を使用した製品を開発いたしましたので、ぜひご利用くださいますようお願いいたします。

#### 茨城県産梅肉チキンロールかつ



規格：40g・50g

茨城県フードネットワーク

茨城県産の梅肉とチキンで巻いた、さっぱり味で食が進むロールかつです。ササミ肉で巻いてあるので柔らかく、美味しく召し上がれます。梅肉は白加賀梅を主とし、酸味と塩味がほどよく調和した梅の味が楽しめます。また、梅の主成分はクエン酸を多く含みアルカリ性食品として安心してお召し上がりいただけます。

主原料：鶏肉（茨城県産）、梅肉（茨城県産）、衣（パン粉、バターミックス）

アレルギー：小麦・大豆・鶏肉

## 平成 26 年度 学校給食製品開発委員会委員

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
谷口 充男	筑西市立協和学校給食センター	センター長
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
高橋 裕美	茨城県 P T A 連絡協議会	女性ネットワーク委員会 県西地区副委員長
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

## 平成 26 年度 広報編集委員

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
後藤裕美恵	水戸市立寿小学校 校長
石川 雪枝	水戸市立五軒小学校 教諭
沼田 章	常陸太田市学校給食センター 所長
小野瀬幸子	大子町立だいが小学校 栄養教諭
高橋 裕美	女性ネットワーク委員会県西地区 副委員長
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

## 編集後記

執筆者の皆様には、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。

食の安全や地場産物の活用などから茨城県産品の要望が多い傾向にあります。

今回の取材のように、地元農家と契約栽培し、旬に収穫した野菜等の紹介や学校給食製品開発委員会での、茨城県産品を使用した製品の開発に今後も取り組んでいきたいと思っております。

ご意見、ご感想がありましたらぜひ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