

給食いばらき

第 51 号

平成 28 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-Mail ibaraki@igk.jp



学校給食廣報發刊に際して

茨城県学校給食会長 西野正吉

学校給食が終戦後新たな角度より、連合軍總司令部の好意により再開されたことは、既に各位の御承知の通りで、其後關係方面の協力各位の眞摯な積極的な努力と研究により、着着その地歩をきづき、本年七月より八大都市にはアメリカよりの無償寄贈小麦による完全給食が實施され、尙全國市制地域の小学校にも、この給食が行はれようとしていることは、學童の體位向上増進は勿論、日本人將來の食生活改善に寄與すること大なると思ひまことに喜に堪えない。

今回學校給食會の事業の一つとして第一回給食廣報を發刊し、縣内優良給食校の状況を登載することになつたことは、今後の各校に於ける給食經營の上によりき指針と思はれるので、十分に參考にされ、教育活動としての學校給食の意義を再確認され、學校給食振展のため御努力願ひたい。

“給食いばらき”のもととなる「学校給食広報」創刊号表紙（昭和 25 年発行）

目次

平成 27 年度学校給食優良学校等	2
平成 27 年度 米飯給食献立コンテスト	3
平成 27 年度 学校給食文部科学大臣賞を受賞して	4
茨城県立勝田特別支援学校 校長 平野あけみ	
地域の特色ある自慢献立 大子町	5
「奥久慈しゃも」を食べよう 地産地消献立	
全国学校給食週間にちなんで	6
給食週間の取り組み	7
昔の給食 (水戸市立稲荷第一小学校)	
招待給食 (ひたちなか市立高野小学校)	
みんなのひろば	8
地域みんなで食育を (阿見町)	

**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

米飯工場紹介 (有)コトヤ (常総市)	9
学校給食会事業	10
平成 28 年度上半期分新規取扱い物資のご案内	11
平成 27 年度学校給食用製品開発選定委員会委員	12
平成 27 年度広報編集委員会委員	12

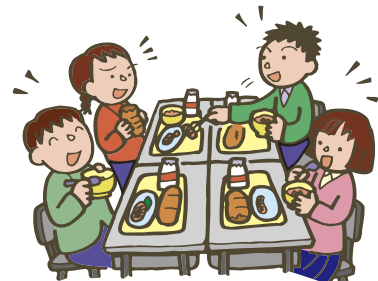
平成 27 年度学校給食優良学校等

おめでとうございます

◆ 第 66 回全国学校給食研究協議大会表彰 ◆

◎平成 27 年度学校給食文部科学大臣表彰

【学 校】茨城県立勝田特別支援学校



◆平成 27 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】下妻市立下妻小学校

【功 労 者】磯山 仁子（水戸市立石川小学校）
小野瀬尋子（大洗町立南中学校）



◎茨城県学校給食振興期成会長表彰

【優良学校】常陸大宮市立緒川小学校

【功 労 者】大竹美樹（取手市立取手第二中学校）
【優良団体】平本農場（茨城町）

◎平成 27 年度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	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
茨城県教育委員会教育長賞	茨城町立学校給食共同調理場	森永智恵子 三井あすか 伊藤 彩菜
茨城県農林水産部長賞	日立市南高野学校給食共同調理場	齊藤 美冴
公益財団法人 茨城県学校給食会理事長賞	筑西市立大村小学校 桜川市立真壁小学校	吉原由希子 有田 尚子



平成27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、茨城県農畜水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、米飯給食献立を募集しました。11月26日(水)の2次審査(調理審査)の結果、以下の優秀賞が決定しました。

茨城県知事賞

つくばみらい市立 谷和原学校給食センター

みらいの黒米入りごはん・牛乳
いわしのピリ辛ごまソースかけ
菜の花の和え物・林蔵汁・巨峰



今回、このような素晴らしい賞をいただき光栄に思います。

つくばみらい市は、首都圏40km圏内という地理的条件にありながら、水と緑の豊かな自然環境に恵まれ、その自然の中で育まれた市内産の農産物を、年間を通し給食の食材に使用しています。

献立作成に当たっては、今年が「つくばみらい市市制施行10周年」を記念する年であるため、当市ゆかりの郷土料理や食材を取り入れました。

また、学校給食摂取基準を念頭に置き、「食べてみたい!」と興味をもってもらえる献立になるよう試作を重ねました。

今回の受賞献立、「みらい給食」と題し、児童・生徒に親しまれるよう普及啓発に努めてまいります。



茨城県教育委員会教育長賞

茨城町立 学校給食共同調理場

黒米ごはん・牛乳
豚肉のひね丸くんソース
うまっかぶのこんぶ和え
酒沼シジミの和風ブイヤベース・秋メロン



茨城県農林水産部長賞

日立市南高野 学校給食共同調理場

ごはん・牛乳
さんまのかりん揚げ
茂宮白菜と小松菜の
和え物・ピリ辛豚汁
りんご



(公財)茨城県学校給食会理事長賞

筑西市立 大村小学校

麦ごはん・牛乳
鶏肉の梨ソース焼き
レンコンのうめ~サラダ
明野の手作りみそ汁
巨峰



(公財)茨城県学校給食会理事長賞

桜川市立 真壁小学校

ごはん・牛乳
鮭のみそマヨネーズ焼き
ほうれん草のごま和え
うまかべすいとん
酒寄みかん



米飯給食献立コンテスト受賞者



平成27年度 学校給食文部科学大臣賞を受賞して



茨城県立勝田特別支援学校 校長 平野あけみ

本校は、ひたちなか市にある知的障害教育を推進している特別支援学校です。昭和54年の開校当初から自校給食を実施しています。その中で、様々な場面を食育の機会と捉え、工夫を凝らすことで積極的に食育を推進してきました。これまでの本校の取り組みが評価され、『学校給食文部科学大臣賞』を受賞することができました。この機会に、本校の食育に関する取り組みについて、一部紹介させていただきたいと思います。

【食に関する指導】 豆の皮をむいてみよう！

児童生徒が苦手としている「豆」を取り上げ、毎年皮むき体験を実施しています。むいた豆を給食で使用することで、食材と給食の関係を学ぶことができ、苦手意識の克服にも繋がっています。



豆むき

【給食時間の指導】 栄養教諭と学習しよう！

給食の時間に栄養教諭が全クラスを巡り、手作り教材を提示しながら地場産物、行事食、郷土料理について話をしています。

児童生徒の食への関心、茨城県を愛する心を育てることに繋がっています。



栄養教諭の食育授業

【環境整備】 きょうの給食なあに？

給食室前に食育コーナーを設置し、児童生徒が手で触れて、遊び感覚で学ぶことができる情報コーナーとしています。

また、食堂には本日の給食に使われている食材について、イラスト付きで解説をする等、分かりやすく食に関する情報発信をしています。



手づくりの食育教材

【保護者への発信】 親子で給食楽しいな！

小学部1年生を対象に親子給食を実施し、実際の給食の味を保護者に伝えています。適塩への関心を高めることに繋がっています。

本校では他に食育の一環として、「食とうんちの関係」「おやつの話」も指導しています。児童生徒の生活に密着した内容を分かりやすく楽しく伝えることを心がけています。児童生徒の自立と社会参加を目指し、健康で豊かな食生活を送ることができるように、これからもアイデア一杯に取り組んでまいります。



食育掲示

地域の特色ある自慢献立 大子町

「奥久慈しゃも」を食べよう 地産地消献立

しゃもカレー(麦ごはん)・牛乳・野菜の梅肉和え・りんご

「奥久慈しゃも」は、寒暖の差が大きい奥久慈大子の厳しい自然の中で、時間をかけてじっくりと育てられており、その「旨さ」は全国特殊鶏（地鶏）味の品評会で第1位に選ばれるほどの経緯があります。

大子町では、奥久慈しゃも生産組合から、地元で育てたこの「奥久慈しゃも」を子供達に味わって欲しいと、毎年食材（しゃもの肉）の提供を受けております。

この肉質は、低脂肪で歯ごたえがあり、まさに煮てよし焼いてよしの食材です。

さて、この日の献立は、地元産の「奥久慈しゃも」を使用したカレーライスを中心に、デザートには、「奥久慈りんご」を使用してみました。

「奥久慈りんご」も大子町の特産品で、地元のりんご園で栽培されたものを使用しているため、とても新鮮です。栄養素としては、ポリフェノールを始め、カリウムやペクチンが豊富に含まれており、また、栄養素もさることながら、どのりんごにも、甘い蜜がたっぷりと入っており、そのパリッとした歯ざわりと爽やかな甘さがとても心地よく、収穫時期の秋から冬にかけて、大子町の給食では、人気の高いフルーツです。



奥久慈しゃも生産者との交流給食



奥久慈しゃも



奥久慈りんご

児童の感想

しゃものお肉とピリカラのカレーが相しょう
ばつぐんで、すごくおいしかったです。
4年 鴨志田龍生

ほんのり甘くて、ちょうどいい辛さでした。
しゃも肉は思ったよりもいっぱい入っていて
おいしかったです。6年 藤田歩叶

しゃも肉がふつうのとり肉よりはごたえが
あって、カレーのトロトロかんとよくあって
おいしかったです。2年 かとう ああひ

全国学校給食週間にちなんで

明治 22 年

山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で貧困児童に昼食をだしたのが日本の学校給食の始まりとされています。



・おにぎり・焼き魚・漬物

昭和 22 年

戦争で中断されていましたが、連合軍放出の軍用缶詰と脱脂粉乳で水戸・日立・土浦で補食給食が開始されました。



・ミルク（脱脂粉乳）
・缶詰のトマトシチュー



ミルクポット（脱脂粉乳入れ容器）

給食記念日

昭和 22 年 12 月 24 日に東京都の小学校で、アメリカのララ（アジア救済公認団体）から贈られた給食用物資の贈呈式が行われました。この日を「学校給食感謝の日」と定められました。

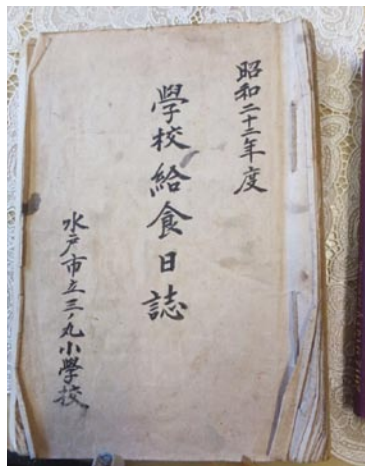
現在では冬季休業と重ならないようにするために1ヵ月ずらして、1月24日から30日を「全国学校給食週間」とし学校給食の一層の充実と発展を図ることを目的としています。



昭和 24 年
ユニセフ物資による給食風景

水戸市立三ノ丸小学校の給食日誌と脱脂粉乳容器

（水戸市立博物館所蔵）



アメリカから贈られてきた脱脂粉乳の入ったドラム缶



アメリカの司令官へ感謝の会「贈り物ありがとう」

給食週間の取り組み

昔の給食

(水戸市立稲荷第一小学校)

学校給食週間にちなみ、特色ある献立のひとつとして「学校給食記念献立」と題した「おにぎり給食」を実施しました。給食の始まった頃の献立を通して、毎日おなかいっぱい食べられることに感謝するとともに、改めて食べ物を大切にする気持ちを持たせたいというねらいのもと、毎年取り入れている献立です。

給食室では、時間内に終わるか不安な気持ちもありましたが、スムーズな流れ作業により430個のおにぎりを2時間ほどで握り終えることができました。子どもたちは海苔を上手に巻き、口をいっぱいにあけて、笑顔で大きなおにぎりを頬張っていました。そして見事に全員が完食！「調理員さんの愛情が感じられておいしかった」という嬉しい感想を聞くこともでき、また来年もこの献立を実施することが楽しみになりました。



献立
おにぎり・牛乳・厚焼きたまご
のっぺい汁・みかん



のりをじょうずに巻けるかな



大きいのりのおにぎりになりました

招待給食

(ひたちなか市立高野小学校)

ひたちなか市立高野小学校の生産者や納入業者を招いた「招待給食」に茨城県学校給食会も参加し、児童と会食しながら交流を深めました。



みんなのひろば

地域みんなで食育を (阿見町)

阿見町では、昨年度のスーパー食育スクール(文部科学省指定)をうけ、各中学校区単位でさまざまな地域ぐるみの食育を推進してきました。今年度、来年度も町の事業として取組を進めています。その取組の一つとして、児童生徒が考えた食育標語をのぼりにして、地域の方たちへの呼びかけを行っています。のぼりの標語やデザインは、児童生徒が考えたものです。

●のぼり作成の目的

学校内での食育の推進だけでなく、地域への呼びかけを行うことにより、児童生徒を支える地域の方たちへの食育に関する意識を高めるためのきっかけとする。

●のぼり作成のテーマ

スーパー食育スクールのテーマ『朝食摂取率 100% (朝食の内容→主食 + もう一品以上 80% 以上)』『家族での共食の回数増加』『地場産物の使用割合アップ』に沿った内容で作成。

●のぼり設置場所

場所：町役場・保健センター・公民館・各小学校等

各学校では、朝ごはんの呼びかけ運動や集会の際に給食委員会がアピールしている。



米飯工場紹介 (有)コトヤ(常総市)

(有)コトヤ

【担当地区数】4市1町

【担当給食人員】約18,800



代表取締役
平塚 勝さん

平成27年8月に炊飯システムの全ラインを取り替えて、納得のご飯が炊けるようになるまで試行錯誤を繰り返し、やっと9月1日からの給食を迎えたのもつかの間、9月10日の大洪水で、工場内の機械や弁当箱等、さらには配送車両まで全て失ってしまい、一時は再開不能とまで考えました。しかし、給食センター、学校等関係者の方々、組合の皆様や各関係者の皆様からの心温まるご支援に励まされ、今年1月8日に再開することができました。

これからは、ご支援いただきました皆様方にお応えできるよう従業員一同心を込めて学校給食用の炊飯業務に従事してまいります。

今後ともよろしくお願い申し上げます。



被災状況

盛り付けの作業風景



最新鋭の洗米機



米糠を取除く設備

精米パイプ⇒汚れが一目で識別できるよう透明パイプ採用。作業後、強力な水圧でパイプ内をくまなく洗浄。

子どもたちの笑顔のために頑張ります!!



学校給食会事業

◆平成 27 年度学校給食調理講習会 (平成 27 年 10 月 21・22 日、11 月 17・18 日)

学校給食の食事内容の充実と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・学校栄養職員等の資質向上を資する目的で茨城県学校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。プロの調理技術だけでなく美味しく食べてもらうための盛り付け方や彩りの大切さを学ぶことができました。

いばらきコシヒカリと茸のリゾット

フルーツグラタン

サーモンのタルタル仕立て



二木真人先生



正月用盛り付け

茨城県産品を使用した西洋料理

クリスマス用盛り付け



田野島万由子先生



茨城県の旬の野菜を使用した料理



◆パンの抜取り品質審査会 (平成 27 年 12 月 4 日・平成 28 年 2 月 26 日)

学校給食用パンの品質向上を図るため、昭和産業(株)と日油(株)の品質管理の技術者と栄養教諭等を審査員として年2回、全委託加工工場を対象に抜取り品質審査を行っています。

その結果、年々品質の向上がみられ、特に形均整においては目標になるような高い評価もありました。



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 28 年度上半期分物資検討会 (平成 28 年 2 月 3・4・5・8・10・16 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、デザート計 80 点を共同調理場長、栄養教諭・学校栄養職員等のみなさまに検討していただきました。



平成 28 年度上半期分新規取扱い物資のご案内

平成 27 年度 第 2 回学校給食用製品開発選定委員会にて選定された商品の一部です。

【サンプル、物資内訳表等ご希望の方は、お申し付けください。】

茨城県産 ごぼうメンチカツ



【メーカー】高久
【規 格】50g・60g

北海道チカフライ M



【メーカー】サンビゴー
【規 格】約 16g

牛乳/チョコリングドーナツ



【メーカー】日本リッチ
【規 格】35g

茨城県産ピーマン入り餃子

(ニラ・にんにく抜き)



【メーカー】玉ちゃん餃子
【規 格】18g・25g

はたはた唐揚げ用



【メーカー】兵庫県漁協
【規 格】約 14g～約 20g

かにボール (8g)



【メーカー】丸和油脂
【規 格】1kg

黒豆パリッシュ



【メーカー】カセイ食品
【規 格】8g

みんなの給食 コクと旨みのまるやかカレー



【メーカー】ハウス
【規 格】1kg

天ぷら粉カラッと



【メーカー】日本食研
【規 格】1kg

平成 27 年度 学校給食用製品開発選定委員会委員

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
會澤千恵子	茨城県教育庁学校教育部保健体育課 健康教育推進室 学校給食担当	副主査
大和田英嗣	龍ヶ崎市学校給食センター第一調理場 龍ヶ崎市学校給食センター第二調理場	所 長
大内 靖子	水戸市立千波小学校	主任栄養係長
安島 暢子	北茨城市立学校給食センター	主任栄養係長
井坂 暁子	鹿嶋市立三笠小学校	栄養教諭
菊池 佳美	つくばみらい市立谷原小学校	栄養教諭
堀越小百合	石岡市立府中小学校	栄養教諭
柏村亜莉沙	坂東市立神大実小学校	栄養教諭
鈴木 結香	茨城県立勝田特別支援学校	栄養教諭
黒田さえ子	茨城県 P T A 連絡協議会	女性ネットワーク委員会 委員長
萩原佐江子	茨城県 P T A 連絡協議会	中央地区女性ネットワーク委員会 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 27 年度 広報編集委員会委員

氏 名	所 属 ・ 職 名	氏 名	所 属 ・ 職 名
寺田 明彦	茨城県教育庁学校教育部保健体育課 健康教育推進室学校給食担当係長	柴田 秀隆	那珂市瓜連学校給食センター 所長
雨海 祐彦	水戸市立飯富中学校 校長	黒田さえ子	茨城県 P T A 連絡協議会 女性ネットワーク委員会 委員長
石川 雪枝	水戸市立五軒小学校 教諭	宮田 雅巳	公益財団法人茨城県学校給食会 事務局長
小野瀬幸子	大子町立だいで小学校 栄養教諭	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

51号発行に際し、貴重なご寄稿、ご協力を賜りました関係者の方々に対し厚く御礼申し上げます。学校給食も時代の移り変わりに伴い、給食開始当初の栄養確保の目的から現在の食育の時代まで多くの方々のご尽力により今日に至っています。今日、当たり前には食べられる「食」への感謝の気持ちを保ち続けるため、その歴史の一部も踏まえ51号を通じ共有していただければ幸いです。

今後とも学校給食への取組み等給食いばらきの編集、発行にあたり関係者の皆様方からのご協力を賜りますようお願い申し上げます。