



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

第60号

令和2年10月

給食いばらき



画像提供：茨城県

もくじ

- 学校給食の充実と食に関する指導の推進に向けて 2
- 2020年コロナ禍の中、栄養教諭を目指す学生たち 3
- コロナ対策・学校給食納入業者を守る 4
- つくばほがらか給食センター谷田部が開所しました 5
- 令和2年度学校給食調理従事員衛生等講習会 6・7
- 令和2年度新規採用栄養教諭紹介 8
- 本会取り扱い物資のご案内、学校給食会事務局組織図等 9・10

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 FAX 029-259-7721

ホームページ <http://www.igk.jp> E-mail ibaraki@igk.jp

学校給食の充実と食に関する指導の推進に向けて

茨城県教育庁学校教育部保健体育課 課長 秋山 克巳



今年は新型コロナウイルス感染拡大防止のため学校が臨時休業となり、学校給食が休止となったことで、関係の皆様におかれましては、計り知れないご苦勞があったこととご推察いたします。また、夏季休業期間が短縮になり授業日となったことで、大変な暑さの中、学校給食をご提供いただきました調理員さんをはじめ、関係の皆様方に心より感謝申し上げます。

さて、近年の急速な社会情勢の変化に伴い、子どもたちの食を取り巻く環境は大きく変化し、「朝食の欠食」「家族団らんの時間不足と孤食の増加」「カルシウムや食物繊維不足」「生活習慣病の増加及び若年化」「食物アレルギー対応」など、様々な課題が浮き彫りとなってきています。これらの課題を解決するためにも、学校教育活動全体を通して「食に関する指導」を実践する必要があります。

「食に関する指導」において、中心的な役割を担っているのが学校給食であります。学校給食は、学校給食法に基づき実施され、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達に資するものであり、児童生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たしています。

学校給食には、大きく分けて2つの役割があります。その一つは、学校給食を「生きた教材」として、給食の時間はもとより、各教科や総合的な学習の時間、特別活動等において活用することです。学校給食に地場産物を活用したり、地域の郷土食や行事食を提供したりすることをとおして、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めることができるなど高い教育効果が期待できます。本県の食に関する指導重点施策「望ましい食習慣の形成と食の自己管理能力をはぐくむ学校給食の充実」を踏まえ、各学校においても、管理職のリーダーシップのもと、校内の体制を整備し、食育の一層の推進をお願いいたします。

もう一つは、安心・安全な給食の提供です。具体的には、食中毒や異物混入等を未然に防ぐなどの衛生管理を徹底した給食作りです。学校給食に関係する皆様方には、日頃から安心・安全な給食の提供に万全を期していただいておりますことに感謝申し上げます。今後も、事故等が発生することのないよう「学校給食衛生管理基準」の遵守と教職員及び関係者の共通理解を改めてお願いいたします。

保健体育課では、学校給食を通じて健全な食生活を実践できる児童生徒の育成を目指し、公益財団法人茨城県学校給食会、茨城県学校栄養士協議会等の関係機関や県の関係部署と連携した食に関する指導の推進のための様々な事業を実施してまいります。

今後とも保健体育課の諸事業に対しまして、ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

2020年コロナ禍の中、栄養教諭を目指す学生たち

(公財) 茨城県学校給食会 理事

常磐大学 人間科学部 健康栄養学科 教授 荒田 玲子



昨年末中国で発生したとみられる新型コロナウイルス感染症は、あっという間に日本の大学の本年度の授業形態、学生生活を変えてしまいました。

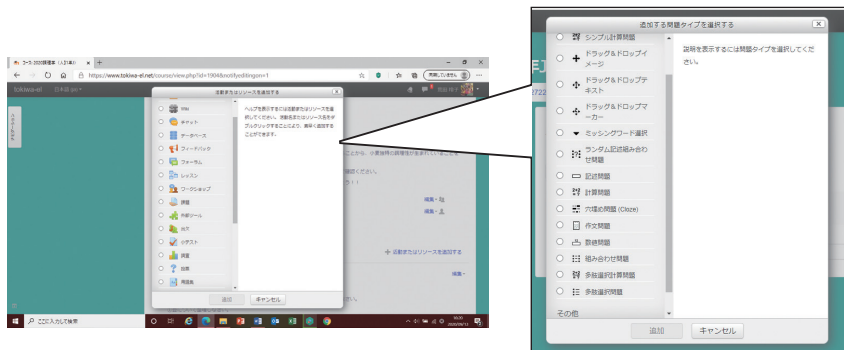
コロナ禍における大学の授業の対応

私の所属する常磐大学でも、5月21日から始まった前期の授業は、eラーニングを使用してのオンライン授業となりました。私の担当する調理実習をはじめとする、実験・実習は、7月以降、授業規模を半分にして対面の授業を行いました。

eラーニングの授業は以前から行われていましたが、語学科目や、情報処理関係などの科目の利用に限られていましたし、大学のPC室を使用していました。しかし今回は、自宅のインターネット環境が充分でない学生も多く、「先生！画面がぐるぐる回って繋がりません」「送ったはずですが、レポート届きましたか？」などの問い合わせが毎日のようにあり大変でした。wardのレポートをスマホで作成するという、私などから見ると神業のような方法でレポートを出してくる学生も少なくない状況です。このような混乱の中、試行錯誤の前期の授業がなんとかこの9月8日に終了しました。

moodleの画面

- 動画や音声付きのパワポも貼り付けられます
- 課題や確認テストを作成する画面
- 色々な形式の出題ができます



図らずもIT機器を使用して学生とPCの画面上で授業をすることになった私の感想は、この仕組みはなかなか面白く、教室でのやり取りより、深く1対1での対応が可能である。しかしその分対応が大変。課題や小テストの出題と提出機能に優れていることにも驚きました。

管理栄養士免許取得と栄養教諭免許の取得の両方を目指す学生たちの様子

本学の教職課程を履修する学生たちも、教育実習前の7月8月対面の授業が許され、「密」を避け、手指だけでなく教室のこまめな除菌を行いながら、小学校での5日間の実習の準備が行われました。エアコンがあっても換気をしながらの蒸し暑い教室で、準備を行いました。コロナ禍の状況で、教育実習生を受け入れて下さった実習校様には、例年以上のご苦労をおかけしました。本当に感謝です。

未来の栄養教諭に望むこと

猛暑の中、教育実習のため頑張った今年の夏の思いを糧に、未来の日本を担う子どもたちの食育を推進していきたいという夢を忘れずに、先ずは数年かかっても教員採用試験に合格してほしい。そして栄養教諭の仕事につけた暁には、日本の食文化の伝承を大切にして、健康でアクティブな生活を、一生涯送れる食生活の基礎を教育することに尽力してほしいと思います。

コロナ対策 学校給食納入事業者を守る

常総市学校給食センター

当学校給食センターでは、豊岡・玉両センターで常総市及び下妻市の一部の小中22校、約6,000人分の安全でおいしい給食提供をめざし、日々奮闘しています。しかしながら昨今のコロナ禍により、国の要請による学校臨時休業措置が3月・4月・5月と実施され、納入業者の皆さんにも多大な影響が生じ、学校再開後の安定的な給食提供が危惧される状況となりました。児童生徒の心身の健全な発達のためには、きわめて重要である給食提供を守るために行った当センターの取り組みを紹介させていただきます。

【支援決定の流れ】 センターで支援対象及び内容を検討し、教育長・教育部長の上承を得、市長・副市長へ報告し快諾を得た。

【内 容】 支援要請対象は議会議員・教職員・職員とし、センターにおいてお知らせ及び受注のとりまとめをし、業者から直接配達。

【支援対象】 市内パン納入業者及び地場産野菜産直部会からの支援要請にも応え、畑で廃棄予定となってしまった大根・ネギの販売も行った。

【成 果】 コッペパン・クロワッサンを約40,000本・大根約150kg・ネギ約50kg
結びに

今般、コロナ禍に伴って痛手を受けた市内納入業者の皆さんを、少しでも支援することができたのではと職員一同喜んでおります。支援にご協力いただいた皆様に感謝を申し上げ、今後とも安全・安心な給食の提供に邁進してまいります。

おいしそうなパンに笑みがこぼれます。▶
(常総市役所内)



届けます！おいしいパンと感謝の心

新型コロナウイルスの影響により、3月からの3か月間学校が休校になったことを受け、給食パンの収益がマイナスになり、廃業の危機にありましたが、常総市給食センターの職員の皆様をはじめ常総市の多くの方々のご厚意で、パンの販売をさせていただいたことにより会社の存続が可能になりました。多くの方々のご尽力とご支援に心から感謝申し上げます。



これから、今回のご恩に報いることが出来るように、尽力していきたいと思っております。本当にありがとうございました。

有限会社 共立食品 代表取締役 荒井 真人

つくばほがらか給食センター谷田部が開所しました

つくばほがらか給食センター谷田部

つくば市は、施設の老朽化やつくばエクスプレス沿線開発等による児童・生徒の増加に対応するため、「つくば市立学校給食センター整備基本計画」を策定しました。この計画に基づき、つくばすこやか給食センター豊里に続き、本年4月につくばほがらか給食センター谷田部が開所しました。現在、市内の公立幼稚園及び公立小・中学校等あわせて31施設に、3献立約12,000食と乳・卵のアレルギー除去食約30食を提供しています。食品別に荷受から配缶まで一方通行の動線になっており、さらに汚染区域と非汚染区域等のゾーニングにより床を色分けし、衛生管理と効率的な作業を両立しています。また、アレルギーの混入リスクやノロウイルスをはじめとした食中毒菌の汚染リスクを軽減するために、アレルギー対応室やノロ対策室など専用隔離空間を設けております。



つくば市では、地産地消の推進のため令和元年度に「つくば市の学校給食における地産地消推進ガイドライン」を策定しました。当センターにおいても、ガイドラインの活用により、地場産物を安定的に学校給食に供給できる体制や、生産者と学校給食関係者の話し合いの場を設けています。また、毎月「つくば地産地消の日」を設定し、市内産食材をできる限り活用した給食を提供しています。

当センターの開所にあたっては、本年3月に閉所した2か所の給食センターの通常業務と並行して準備を進め、さらに同時期に新型コロナウイルス対策による臨時休校も加わったため、スケジュールが過密になり苦慮しました。加えて食数が多いために主食の日程調整や調理作業面での制約が非常に多く、従事者の多くが3献立の経験がない中での作業だったためにどのように運営していくのか悩む部分が多々ありました。

また、新型コロナウイルス対策により4・5月については、食材発注後に休校が決定したため、各納品業者様には急なキャンセルをお願いし、最大限の対応を頂きましたが、どうしても一部の食材がキャンセルできずに多くの在庫を抱えてしまい、当センター冷凍庫に保管できない食材は外部の冷凍倉庫を借用し保管することとなりました。給食再開後の6・7月の献立には保管食材を組み込むために当初予定していた献立を変更したことにより、発注業務が複雑化しました。6月から8月は給食の配膳時間や作業の短縮のために1品減での給食提供となり、汁物等の具材を増やしたり、ふりかけやデザートを追加するなど、栄養価に配慮しながら献立を作成しました。加えて、配膳時の留意点やガイドラインを作成し、給食再開前に学校へ周知するなど新型コロナウイルス対策を行っています。



コロナ禍で不安が拭えない日が続いていますが、子どもたちが楽しみにしている給食に対しての期待に応えられるよう、今後も安心・安全で栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきたいと思っております。

令和2年度学校給食調理従事員衛生等講習会

本事業は、平成21年度に開始して以来、毎年8月に約100名の調理従事員の皆様にお集まりいただき開催してまいりましたが、本年度は、新型コロナウイルスの影響で様々な事業が延期や中止を余儀なくされる中で、この講習会の継続性を保つため、インターネットでのライブ配信を活用した講習会に切り替えて開催させていただきました。

お陰様で、講師の先生には、新型コロナウイルス感染予防対策や、通常は夏休み期間中で経験したことのない夏場の給食調理など、皆様が今感じておられる不安や関心の高い内容にも触れていただきましたので、衛生講習会として充実した内容でお伝えすることができたものと考えております。

本会にとりましても初めての試みであり、不慣れでご迷惑をおかけしたところもあったかと思いますが、参加者の皆様からは、一方的な講義だけでなく質疑応答の機会もあり、タイムリーな内容で大変勉強になったなどと温かいご意見等もいただきました。

新型コロナウイルス禍で、学校ではGIGAスクール構想の早期実現に向けた整備が加速されると思います。本会におきましても衛生管理の指導徹底は、安全で安心な学校給食用物資をお届けするための責務と考えておりますので、今後も工夫を凝らして研修会等を実施してまいります。

最後に、今回の講習会に参加できなかった調理従事員の皆様には、講習会内容を収録したDVDを貸し出しておりますので、是非ご利用いただきますことをお願いいたします。

学校給食における新型コロナウイルス対策を 意識した衛生管理等について

開催日：令和2年8月6日（木）13:30～15:30

参加人数：44名

講師：(株) オフィス田中 代表取締役 田中 延子



《八千代町立学校給食センター研修風景》



株式会社オフィス田中
代表取締役 田中 延子 さん



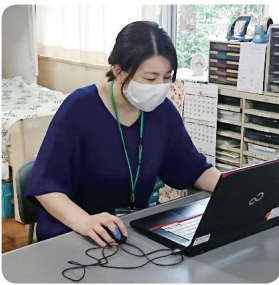
(公財)茨城県学校給食会
宮田 事務局長

質疑応答から



給食配膳時の注意点を教えてほしい

◎その地区がどのレベルにあるかによって対応が違って来る。しかし、どのレベルであってもコロナ対応の注意点があります。1つ目は、配食時のトングやおたまは複数で使い回しはしない。2つ目は、給食を取りに行くときに密にならない。一斉に取りに行くことがないような工夫が必要となります。それから給食当番の健康チェックは、必ずきちんと行うことが重要です。



午後の洗浄時の 注意点（食器に付着した飛沫への対処）を教えてほしい

◎午後の洗浄作業については、通常の食器返却、洗浄、消毒でよいし、食器についた飛沫であれば、調理員が作業後に手洗いをすることで対応できる。食べた食器を扱ったとしても、それで感染することはないといわれている。ただし、嘔吐物に関しては、別の感染症も考えられるのできちんと処理をすることが必要となってくる。

講習会参加者の皆さまからの感想

タイムリーなテーマでの講習会をありがとうございました。ネットでの参加は初めてで戸惑いでしたが、内容がとてもよく早速仕事に生かしていきます。

最新の動向や先生の長年の経験に基づいた話が参考になりました。

いつもと違う研修形態で新鮮な気持ちでした。田中先生がより近く感じられじっくりと聞くことができ良い勉強になりました。学校内で視聴したので、メモも取りやすかったのですが、周りの音も聞こえてしまうので、次回はヘッドホンをして参加したいです。

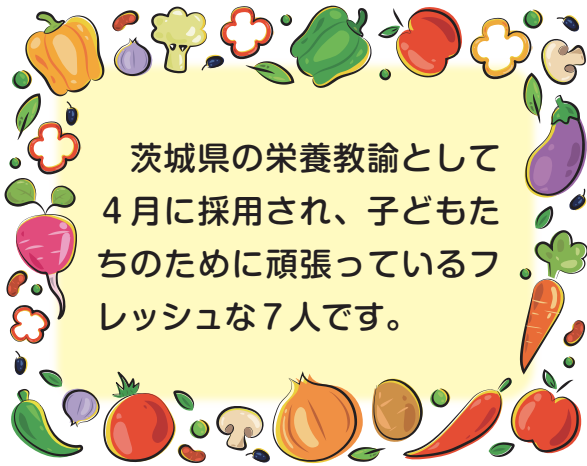
貸出DVDを視聴された方からの感想

密にならないよう分散して研修を行ったのですが、少人数だったためか集中して聞くことができました。研修後、前日調理の危険性やマスクの取扱等、調理員に意識の変化が見られ、給食開始に向けてよい研修となりました。

最新の情報を知ることができ、とても参考になりました。この内容を踏まえて、今後の調理場の衛生管理に努めていきます。

近年の食中毒発生状況や事例、コロナウイルスなど初歩的な説明を分かりやすい言葉を用いていただいたので、調理員も納得しながらしっかりと聞くことができました。当日の質疑応答の内容が気になりました。この研修を参考にこれからも衛生面に気を付けながら、おいしい給食を提供していきたいと思えます。

令和2年度新規採用栄養教諭紹介



茨城県の栄養教諭として
4月に採用され、子どもた
ちのために頑張っているフ
レッシュな7人です。

大津 さつき

茨城県立土浦特別支援学校

好きな給食

さつまいもサラダ

抱負

未来を担う子どもたちの成長に、食の面から携わりたいという思いから栄養教諭を志望しました。現在は、給食管理と食に関する指導の両立の難しさに直面しておりますが、子どもたちの笑顔を励みに精進していきたいです。



井坂 菜乃花

稲敷市立桜川中学校

好きな給食

切り干し大根煮

抱負

成長段階にある子ども達の心身の健康を支える、安心・安全で、美味しい給食を作っていきたいです。調理による食品の変化の面白さ、食品の栄養、食文化の多様性など広く子ども達へ伝えていきたいと思ひます。



大畑 恵

常総市立石下小学校

好きな給食

揚げパン・カレーライス

抱負

たくさんの方に支えていただき、忙しくも充実した日々を過ごしています。子どもたちが、望ましい食生活を身に付けるための基礎づくりができるように、これからも献立作成や食育指導に励んでいきたいと思ひます。



竹田 知里

大子町立だいで小学校

好きな給食

揚げパン・わかめごはん・カレー

抱負

「給食が楽しみ!」と思ってもらえるような給食の提供や、望ましい食習慣の形成に尽力し、子どもたちの成長を食の面から支えていきたいと思ひます。食の大切さ・楽しさを伝えることができるよう、精一杯頑張ります!



古川 直子

茨城県立内原特別支援学校

好きな給食

けんちんうどん・
さつまいもと大豆の揚げ煮

抱負

コロナ禍での、新規採用スタートとなりましたが、このような時だからこそ、食の大切さを改めて感じました。食を通じて児童・生徒に寄り添っていけるような信頼される栄養教諭になりたいです。



宮澤 伽奈

阿見町立阿見小学校

好きな給食

あじの野菜ソース

抱負

児童が将来、食の面白さや楽しさをきっかけに、今学んでいることを思い出してもらえるように、町内すべての子どもたちと関わりがもちたいです。

また、栄養教諭の強みを生かした、わくわくするような食育指導を行いたいです。



門間 瞳

神栖市立大野原小学校

好きな給食

カレー・青椒肉絲

抱負

安心・安全でおいしい給食を届けられるよう、給食管理や献立作成の知識や経験を身に付けていきたいです。また、望ましい食習慣の形成のための楽しい食に関する指導を行えるよう、子どもとの関わりを大切にしていきたいです。

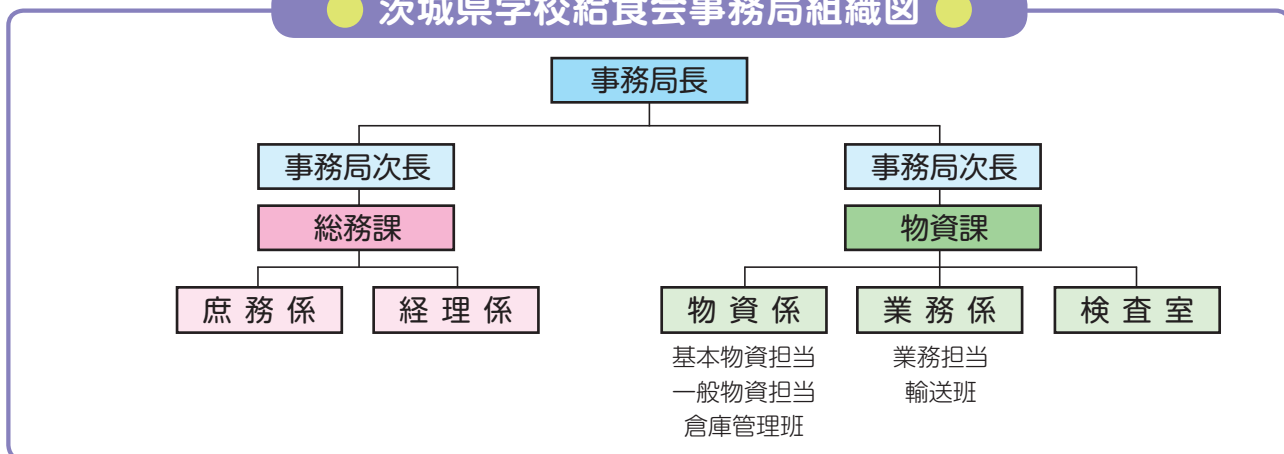


本会取り扱い物資のご案内

県産原料使用商品、3学期重点商品の一部です。
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。

県産原料使用商品		
茨城県産大豆使用カット油揚げ	茨城県産蒸し大豆ドライパック	納豆（たれからし付き）
		
メーカー 山一食品 規格 500g	メーカー 天狗缶詰 規格 1kg	メーカー 全農 規格 30g
2019年度県産品ご使用件数冷蔵部門1位です。	2019年度県産品ご使用件数常温部門1位です。3学期の重点商品にもなっています。	2019年度県産品ご使用件数冷蔵部門1位です。
令和2年度1月～3月重点商品ほか		
オーロラエッグ （茨城県産冷凍殺菌全卵）	国産ごぼうたっぷりかき揚げCa	小松菜まんじゅう
		
メーカー イセ食品 規格 1kg	メーカー 日本水産 規格 30g/50g	メーカー 隆峯 規格 25gバラ
県産鶏卵使用。未殺菌卵のような仕上がりになります。	国産ごぼう使用、カルシウム強化。スチコンでの調理も可能です。	県産小松菜使用。カルシウムを強化しています。
ワカサギフリッター	白身魚のカリカリフライ	カマンベールチーズコロケ
		
メーカー カセイ食品 規格 約11g	メーカー ハートフーズ21 規格 約40g/約60g	メーカー トージツフーズ 規格 50g/60g
衣に特徴のあるフリッターです。雌雄選別はしていません。	衣の食感が特徴。アレルゲン27品目を含みません。	冷めてもクリーミーなチーズを使用。ソースなしで美味しく食べられます。
いわし煮付け（レモン）	野菜ミックス肉団子たれ付き	三色ゼリー杏仁風味
		
メーカー トージツフーズ 規格 40g・50g各10個入	メーカー イセ食品 規格 1kg（40個）	メーカー 大島食品工業 規格 2kg
骨まで食べられるように加工してあります。ボイルパック。	アレルゲン「乳・卵」抜きのチキンボールです。ボイルパック。	赤・白・緑の三色ゼリー。常温保存です。

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
荒田 玲子	常磐大学人間科学部健康栄養学科 教授
入江 三弥子	公益社団法人茨城県栄養士会 会長
園部 隆	公益財団法人茨城県学校給食会 常務理事
仲野 健治	水戸市立新荘小学校 校長
中山 武	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 室長補佐
畠山 佳樹	茨城県PTA連絡協議会 会長
樋口 教子	水戸市立三の丸小学校 栄養教諭
矢口 和美	茨城町教育委員会 教育長
山崎 裕	公益財団法人茨城県学校給食会 理事長

監事

氏名	所属・職名
神長 央	水戸市立学校給食共同調理場 場長
山本 智香	水戸市立吉沢小学校 栄養教諭
米川 和久	米川和久税理士事務所 税理士

評議員名簿

氏名	所属・職名
赤荻 利夫	筑西市教育委員会 教育長
赤津 光司	日立市北部学校給食共同調理場 場長
秋山 克巳	茨城県教育庁学校教育部 保健体育課 課長
久保 智佳子	水戸市立笠原中学校 校長
小林 雅枝	公益社団法人茨城県薬剤師会 専務理事
佐野 由美子	茨城県PTA連絡協議会 副会長
潮崎 純子	牛久市立岡田小学校 栄養教諭
寺崎 敏彦	土浦市立学校給食センター 所長
直江 克也	茨城県学校保健会 事務局長

令和2年度広報編集委員会名簿

編集委員

氏名	所属・職名	氏名	所属・職名
大和田 直樹	水戸市立城東小学校 校長	森永 智恵子	茨城町立青葉小学校 栄養教諭
河野 久三子	行方市立麻生学校給食センター 所長	宮田 雅巳	公益財団法人茨城県学校給食会 事務局長
菊池 みさ子	茨城県 PTA 連絡協議会	山崎 富江	公益財団法人茨城県学校給食会 管理栄養士
中山 武	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 室長補佐		

事務局

氏名	所属・職名	氏名	所属・職名
伊藤 則子	公益財団法人茨城県学校給食会 総務課長	門倉 有佳	公益財団法人茨城県学校給食会 総務課

編集後記

コロナ禍の中でスタートした令和2年度、新しい生活スタイルに沿った学校給食の取組みも徐々に定着してきました。本会広報誌も新しいスタイルでの発行となりました。より読みやすく、親しみやすくするためにも皆さまのご意見をお待ちしております。最後に、今回の発行に快く寄稿くださいました皆さまに厚く御礼申し上げます。