



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63号

令和4年3月

# 給食いばらき



「おいしい給食はどうやって作っているの？」



「大丈夫？食事の時のマナー」給食委員会



「冬休みの過ごし方～生活リズムと食事～」動画作成中



## もくじ

- 令和3年度学校給食優良学校等紹介 ..... 2
- MITO ごはん ..... 7
- 令和3年度学校給食献立コンテスト ..... 3
- 給食会事業・リレートーク ..... 8・9
- 令和3年度つくろう料理コンテスト ..... 4・5
- 学校給食用県産食材使用商品紹介 ..... 10
- 夏休みには学童保育へ昼食提供 ..... 6

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](mailto:ibaraki@igk.jp)

# 令和3年度学校給食優良学校等紹介

## 令和3年度茨城県教育委員会教育長表彰

- 優良学校 つくば市立秀峰筑波義務教育学校
- 功 労 者 水戸市立三の丸小学校 栄養教諭 樋口 教子

## 令和3年度 茨城県教育委員会教育長賞を受賞して



つくば市立秀峰筑波義務教育学校 校長 岡野 光浩

本校は、つくば市の北部に位置し、平成30年度に7つの小学校と2つの中学校が統合してできた開校4年目の義務教育学校です。1,100名を超える児童生徒が在籍し、学区も東は土浦市、西は下妻市と広範囲なため、約7割の児童生徒が20台のスクールバスで通学しています。開校当初は、スクールバスでの登下校による運動不足が懸念されたこともありましたが、また、開校以前からも、偏った栄養摂取、朝食欠食など食生活の乱れや肥満傾向など、児童生徒の健康問題について教職員間で話題にあがることも多く、本校の前身である紫峰学園の各校（筑波小、田井小、北条小、小田小、筑波東中）では、「早ね・早おき・朝ごはん」を合言葉に、食育を核とした生活習慣の指導に取り組んでいました。

県教育委員会から、令和元年度より2年間の研究指定をいただいたことを機会に、本校では望ましい食習慣の形成のため、保護者や地域の方々との連携を視野に入れながら、改めて食に関する指導の在り方に取り組んできました。具体的には、児童生徒が食に関する正しい知識を身に付け自己管理能力を高めるための教科と関連づけた食育指導や、地域への誇りや郷土愛、感謝の心を育むために、地域の特産品「福来(ふくれ)みかん」を収穫した後、その皮を加工し給食の調味料として使う体験活動等です。これらの学びの成果として、児童生徒の朝食の摂取状況が改善したり、給食の残菜が減ったりといった効果が見られたことがあげられます。

今後も、今回の研究指定でご指導いただいたことを大切にしながら、本校の児童生徒が生涯を通じて健康な生活を送れることを願い、食に関する指導の在り方について全職員で研究していきたいと考えています。併せて、食に関する指導は、地元の食材等を利活用する機会も多く、かつ、効果的であるため、保護者や地域の方々との連携を図りながら研究を進めていきたいと考えています。

## 茨城県学校給食功労者表彰を受けて



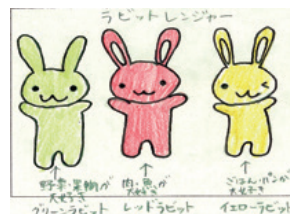
水戸市立三の丸小学校 栄養教諭 樋口 教子

本校には、「ラビットレンジャー」という赤・黄・緑の栄養の色をした3匹のうさぎの給食キャラクターがいます。前任校の児童がうさぎ年にちなんで作ってくれました。栄養教諭として、試行錯誤しながら、この「ラビットレンジャー」とともに「食」を通して心身の健康の育成に力を注ぎました。

この度の表彰は、多くの先生方のご指導とご協力、保護者や地域の皆様のご支援の賜物と心から感謝しております。本当にありがとうございました。

先日、高校のキャリアガイダンスで「栄養教諭」について話す機会をいただきました。高校1年生を対象に、給食に込められたメッセージ、食の楽しさ、大切さ、そして自分で栄養の管理ができる人になってほしいという想いを本校の取り組みとともに伝えました。その後、前任校の児童と再会し、「ラビットレンジャー」の話で盛り上がりました。「やっぱり給食はいいよね。最高! 魅力的な仕事だね。」という言葉聞き、子供たちにこんなに支えられていたんだと感動を覚えました。そして、この仕事を続けてきてよかったと心から思いました。

「食」には、健康や安らぎをくれる魅力があります。これからも、子どもたちが望ましい食習慣や豊かな心を身に付けられるように、行き詰った時も、感動した時も、寄り添ってくれる大切な相棒とともに、精進していきたいと思えます。



# 令和3年度学校給食献立コンテスト

## 給食会事業

茨城県農畜水産物の利用促進及び消費拡大を図ることを目的として、栄養教諭等を対象に学校給食献立を募集しました。1次審査（書類審査）と2次審査（調理審査）の結果、次のように優秀賞が決定しました。ご協力いただきました茨城県教育委員会をはじめ多くの関係者の皆さまにお礼を申し上げますとともに、受賞された皆さまに心よりお祝い申し上げます。



### 茨城県知事賞

ひたちなか市立外野小学校

栄養教諭 植田 琴



- ごはん ● 牛乳 ● メヒカリのから揚げ
- 磯辺カレー味 ● ガーリックドレッシング
- サラダ ● もち麦入り根菜とろとろ汁
- バインベリー



この度は素晴らしい賞をいただきましてありがとうございます。

今回、茨城県の食材はもちろん、ひたちなか市で収穫される小松菜や里芋のゆうたくん、いちごのバインベリー、那珂湊漁港で水揚げされたメヒカリを取り入れました。

献立を考える時は、いつも子供たちの喜ぶ笑顔を思い浮かべます。このメニューは喜んでくれるかな…苦手なものも、こんな味にしたら食べてくれるかな…といろいろ考えます。次に食材を届けてくれる農家の方や漁師さんの事を思い浮かべ、この新鮮でおいしい食材をどうやって料理したら、子供たちにもおいしく味わってもらえるかな…と考えます。

これからも子供たちや地域の方が笑顔になれる献立づくりを目指していきたいと思ひます。



### 茨城県教育委員会教育長賞

大子町立だいご小学校  
(大子町立学校給食センター)

栄養教諭  
竹田 知里



- 麦ごはん ● 牛乳
- 奥久慈しゃもとさつまいもの秋色うま煮
- 茨城野菜としらすのごまあえ
- 大子たっぷりけんちん汁 ● りんご

### 茨城県営業戦略部長賞

茨城県立  
内原特別支援学校

栄養教諭  
古川 直子



- 麦ごはん ● 牛乳
- 鮭のうめえ味噌焼き
- 水菜とパプリカのカラフルサラダ
- 茨城野菜のふんわりかきたま汁 ● りんご

### (公財)茨城県学校給食会理事長賞

土浦市立下高津小学校  
(土浦市立学校給食センター)

栄養教諭  
黒田 結子



- ごはん ● 牛乳
- 霞ヶ浦産こいと彩野菜の黒酢炒め
- みつばとごまの香味サラダ
- とろとろれんこんみそ汁 ● 巨峰

### (公財)茨城県学校給食会理事長賞

牛久市立  
おくの義務教育学校

栄養教諭  
飯田 晶子



- コッペパン ● 牛乳
- 鮭と大豆のグラタン ● 牛久野菜サラダ
- カレースープ
- 牛久市産ブルーベリーケーキ

茨城県教育委員会、いばらき食の魅力発信協議会、(公財)茨城県学校給食会主催のつくろう料理コンテストが実施され、10月6日に1次審査と2次審査を行い応募総数8,539点の中から26作品が入賞しました。

## 小学生の部

### 最優秀賞



ひたちなか市立長堀小学校  
6年 植田 史也

### おいしさいっぱい、ゆめいっぱい 家族よろこぶ朝ごはん



僕は、できるだけ多くの茨城県産の食材を使用し、栄養バランスやおいしさを考えて、献立を作りました。茨城県は農業産出額が北海道、鹿児島県に次いで第3位です。そのため、生産量が全国で1位の卵や小松菜、ピーマンなどを中心的に取り入れました。

「つくろう料理コンテスト」は、僕にとって、普段使わない食材や茨城県の食材、そして茨城県のみ力について調べるキッカケになりました。このコンテストを通じて、僕が作ったレシピを参考にして、1人でも多くの方が茨城県の食材を味わってくださると思います。

## 中学生の部

### 最優秀賞



ひたちなか市立勝田第一中学校  
2年 袖山 亜彩美

### 野菜で元気いっぱい！簡単！茨城朝ごはんPart3～和食～



小学5年生の時に初めて応募し、3度目の今回、最優秀賞をとる事ができて嬉しいです。献立のポイントはみそ汁に牛乳を加えた事により、まろやかさとコクがでて、カルシウムもとれる事です。他のおかずも栄養バランスを考えつつ食事を目で楽しむことができる様に色どりに気をつけました。

コンテストを通して、茨城の食材や、栄養バランスについて考えるきっかけになり、これからもそれを生かして楽しく、料理をしたいと思っています。

## 高校生の部

### 最優秀賞



茨城県立緑岡高等学校  
1年 酒井 紗綾

### カラフル！カンタン！茨城満喫プレート



東一面に広がる太平洋、穏やかに波打つ大きな湖、太古からの鉱脈と深緑の山々そして見渡す限りの関東平野。豊かな自然を構え、共に生きる茨城県。この魅力的な場所に育ち、暮らしてきたことに大きな誇りを感じています。

茨城県は農産物と水産物のそれぞれに恵まれています。バラエティが豊かな地元産の食材を使って何か料理を作りたいと、次々と想像力がふくらみました。カラフルで美しく、簡単に作れ、またネーミングにも茨城を満喫してもらえるようなメニューが完成しました。

大好きな茨城県を食卓から感じてもらえればと思います。これからも茨城の魅力を感じていきたいです。

## 入賞者一覧

### 小学生の部

最優秀賞	ひたちなか市立長堀小学校	6年	植田 史也
優秀賞	笠間市立友部小学校	6年	郡司 実穂
優秀賞	大洗町立南小学校	6年	海老澤 ひなた
優秀賞	水戸市立上中妻小学校	6年	中村 陽華
優良賞	ひたちなか市立佐野小学校	6年	小此木 朝陽
優良賞	ひたちなか市立田彦小学校	6年	小川 菜奈
優良賞	ひたちなか市立市毛小学校	6年	増 淵 愛翔
優良賞	大洗町立大洗小学校	5年	菅谷 柚奈
優良賞	牛久市立中根小学校	6年	新垣 奏葉
優良賞	水戸市立三の丸小学校	6年	本多 姫菜

### 中学生の部

最優秀賞	ひたちなか市立勝田第一中学校	2年	袖山 亜彩美
優秀賞	つくば市立春日学園義務教育学校	7年	中田 蒼翔
優秀賞	笠間市立友部中学校	3年	穴戸 智義
優秀賞	牛久市立牛久第一中学校	3年	今野 美希
優良賞	ひたちなか市立佐野中学校	2年	関根 倅菜
優良賞	ひたちなか市立美乃浜学園	9年	助川 海理
優良賞	つくば市立春日学園義務教育学校	7年	木村 蒼汰
優良賞	水戸市立第二中学校	1年	湯本 帆香
優良賞	城里町立常北中学校	2年	金長 真杜
優良賞	茨城県立霞ヶ浦聾学校	2年	上野 真央

### 高校生の部

最優秀賞	茨城県立緑岡高等学校	1年	酒井 紗綾
優秀賞	聖徳大学附属取手聖徳女子高等学校	1年	橋本 連奈
優秀賞	東洋大学附属牛久高等学校	1年	小田 心優
優良賞	大成女子高等学校	2年	永山 聖
優良賞	茨城県立土浦第三高等学校	1年	須田 向日葵
優良賞	茨城県立結城特別支援学校	2年	赤荻 祥太

### 学校賞 (小・中・高別に応募数上位の学校が受賞)

東海村立照沼小学校	茨城県立霞ヶ浦聾学校 (中等部)
常陸太田市立佐竹小学校	鹿嶋市立平井中学校
大洗町立大洗小学校	ひたちなか市立美乃浜学園 (後期課程)
水戸市立赤塚小学校	茨城県立結城特別支援学校 (高等部)
ひたちなか市立美乃浜学園 (前期課程)	東洋大学附属牛久高等学校
東洋大学附属牛久中学校	大成女子高等学校
かずみがうら市立霞ヶ浦中学校	

### 中川 一恵 審査委員長講評

令和3年度は、昨年度に引き続き実際の調理作業をしていただくことができない状況の中、第2次審査が書類のみで行われ、小中高各部門合計26作品が入賞いたしました。感染リスクを懸念しての事とは言え、この新型コロナウイルス感染症が教育活動に与える負の側面を改めて感じずにはおられません。そんな中でも約8千件を超える応募があった事、そのいずれもがなかなかの力作であったことは素晴らしいことと存じます。

応募されてこられた一件一件の作品の後ろにはご家族や先生方の思いが込められていることを感じながら絞り込まざるを得ない第1次審査の審査員の先生方の多大なご苦勞に、この場をお借りして御礼申し上げます。また、応募されたものの第2次審査には残らなかった作品も、おそらく構想から試作まで、ご家庭での協力は不可欠だったでしょうし、あるいは「おうち時間」で在宅された方のご協力もあったのでしょうか、いつも以上に作品のどれにもそうした光景を感じながら審査させていただきました。

いま、日本の学校教育の内容が大きな転換期を迎えていると伺いました。料理を作り上げることは構想から作業手順、素材の研究、盛り付けの手際、美的な感覚とまさに総合的な教育の発現の場であると信じておりますし、そのように活用されている先生方もいらっしゃると思います。

このコンテストが未来の茨城の、日本の健康な国民を育てる貴重な歩みのスタートになると願いつつ、そしてこのコロナ感染症の一刻も早い克服と皆様のご健勝を願い感想といたします。



## 夏休みには学童保育へ昼食提供

### 境町立学校給食センター

境町は、茨城県の南西部、関東平野のほぼ中央に位置している、利根川の豊かな水の流れと緑溢れる田園地帯にあり、豊かな自然から育まれるさしま茶、レタス、ねぎ、トマト等の農産物や日本で境町のみで飼育しているメイシャン豚、パン用小麦粉「ゆめかおり」等が特産品です。

境町の特産品を使うことにより、児童生徒への食育指導を行い、地産地消の推進に努めています。

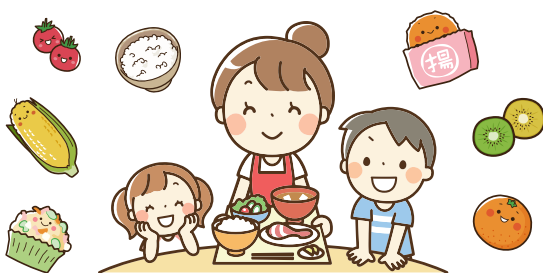
令和元年から、夏休みの間、給食センターで昼食を作り、学童保育への昼食提供を行っています。学童保育中の子供達の家庭環境を鑑み、孤食や食生活の乱れ、夏バテ防止等の観点から心と体への栄養を補給することを目的として昼食の提供を始めました。

昼食提供にあたり、酷暑の中の調理作業ということで、ノロウイルス、食中毒等の防止のため、空調設備の完備、また、調理場内及び食材の温度管理、調理過程の作業等、食材や調理品の劣化が起こらない様に十分注意しながら進めています。

提供するにあたり、町内に5つの児童クラブがありますが、それぞれ配送車から直接コンテナを降ろせないで、配送員が手で運ばなければなりません。そこで、運び手と受け手の衛生面における注意点として双方のマスク、手袋の着用を義務付けています。

学童保育を利用している子供達は、「明日は、何かな?」「いつも美味しいね。」保護者からは「お弁当の心配がなくて助かる」「子供が楽しみにしている」という声がたくさんあります。

境町の給食センターは、昭和46年から稼働しており、大変古い施設ではありますが、酷暑の中、コロナ感染防止対策を強化し、衛生面に格別の注意をしながら、子供達のための美味しい昼食を作っています。



## 水戸市の学校給食における地場農産物の活用について

～ 「MITOごはん」 の実施 ～

### 水戸市学校栄養士会

#### ● 「MITOごはん」 とは

水戸市では平成30年度から、学校給食において地場農産物の活用を促進し、農業の振興と地産地消及び、食育の推進を目的として、「学校給食における地場農産物の活用促進事業」を実施しており、地場農産物の献立について、食材の一部が市農林水産業費に予算措置されています。また、地場農産物の定義として、「水戸市内で生産された地場農産物及び加工食品」とされ、水戸市産の食材を使用した魅力ある献立「MITOごはん」を、毎月2回以上実施しています。この事業により、児童生徒の地場農産物への興味・関心や産業等への理解を深め、生産者や食材への感謝の気持ちを育むなど、学校給食を通じた食育の推進が図られています。

「MITOごはん」で提供している具体的な食材には、毎月提供している特産品の「納豆」、JA水戸管内のオリジナルブランドである「水戸の柔甘(やわらか)ねぎ」、水戸市産コシヒカリ100%を使用した「米粉麺(穂々の空)」などがあります。その他にも、水戸市産の食材を使用し、水戸市教育委員会、水戸市学校栄養士会及び各業者と共同で開発した「学校給食開発品」があり、これらを使った献立を「MITOごはん」として提供しています。

【令和3年度提供の学校給食開発品】( )内の食材は全て水戸市産

- みとちゃん米パン (米粉)
- みとちゃんぎょうざ (米粉、豚肉、キャベツ、にら、葱)
- みとちゃんごぼうメンチカツ (ごぼう) ※県内産豚肉
- みとちゃんポークコロケ (豚肉)
- みとちゃんブルーベリージャム (ブルーベリー)
- みとちゃん梅ゼリー (梅)

「みとちゃん」は水戸市のマスコットキャラクターです。児童生徒がよく知っているキャラクターの名前を付けることで、愛着をもって給食を食べることができます。



▲ 納豆の日には「納豆音頭」を流しています

#### ● 「学校給食開発品」について

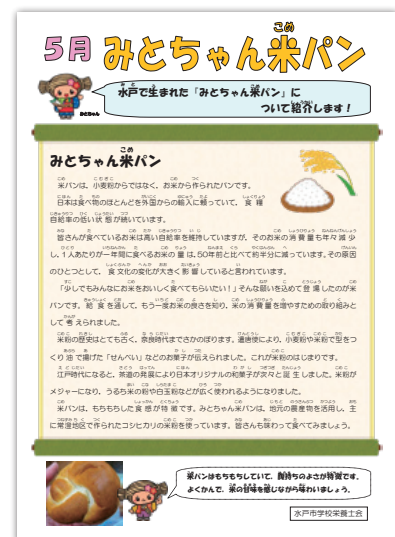
業者に試作の依頼をして、市学校栄養士会で検討し、何度か試作品の改良を経て開発品が完成します。試作の検討に当たり、学校給食に取り入れやすいよう、食物アレルギーの原因となる食材の使用を控えたり、塩分や糖分の調整等のほか、可能な限り水戸市産食材の使用などに配慮しています。また、小学校と中学校が提供できるよう、複数の規格となっています。

#### ● 「MITOごはんの給食指導」への活用

毎月MITOごはん提供される料理は、給食だよりや掲示資料等でお知らせしています。また、今年度からは、MITOごはんで使用されている食材の生産者取材し、生産者の顔写真や、児童生徒へのコメントなどを給食だよりで紹介するなど、水戸市産の食材や生産者をより身近に感じてもらう工夫をしています。児童生徒にはMITOごはんが定着してきており、「今月どんなMITOごはんが出るのかな」と、大変楽しみにしている様子です。

#### ● 最後に

「MITOごはん」は、児童生徒に地産地消を伝えるために大変効果的なツール(ネーミングも含めた取組)となっております。今後も、新たな開発品の試作検討や柔甘ねぎ等を使用した献立等、MITOごはんの実施回数拡大を考えております。今後も、地場農産物を積極的に取り入れた、魅力ある献立の実施に取り組んでまいります。



▲ 掲示資料

学校給食で使用する主食（パン、米飯、ソフトめん）は、給食会が委託する加工工場から学校に届けられます。（炊飯設備のある市町村は除く）

本会では、子どもたちに安全で安心な学校給食を提供するため、その委託加工工場に対し衛生管理指導を実施しています。

この外部による訪問指導を実施し、各工場が指摘事項について改善、改良していくことでさらに安全な物資提供ができるように努めています。



## 衛生管理指導員による指導（36工場）

保健所食品衛生監視員OB4名に衛生管理指導員を委嘱し「衛生管理指導調査チェック表」及び「前回指導結果の報告書・改善計画書」により衛生管理指導と助言を行います。

今年度から適用となるHACCPに沿った衛生管理の計画と運用や異物混入対策（整理整頓、清掃等）について指導していただきました。



〈衛生管理指導員会〉

## 東京サラヤ(株)による拭き取り検査及び目視調査（13工場）

拭き取り検査………10検体  
（一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌）



〈弁当箱や保温箱、パン箱、米飯盛付機スイッチなどを拭き取り〉

目視調査……「学校給食衛生管理基準」をもとにチェックし、衛生管理上問題となる所（食材は適切に保管されているか。木製製品を保管・使用していないか。など）を写真撮影し判定します。



〈プラ製品破損チェック、調査終了時の指導〉

## 日本パン技術研究所によるフードセーフティ監査（7工場）

食品製造工場の安全衛生管理体制確保のために作られている「全パン連食品工場安全衛生管理基準」に沿って、異物混入対策、微生物対策、有害生物対策、化学薬剤管理などの項目について「プロダクトゾーン」（食品接触面・露出した食品の真上や近辺）を監査するものです。評価基準に満たなかった部分について改善方法の提案を行います。



〈見えにくいところは鏡やライトを使って〉

〈倉庫は外側からもチェック〉



## 給食会倉庫での衛生管理

給食会では倉庫（冷凍・乾物）への仕入れから皆さまの施設への納品まで安全に品物をお届けするために衛生管理に細心の注意を払っています。仕入れた品物はパレットにのせて棚に保管します。冷凍・冷蔵品は、納品時温度の記録等を行い品質確認をしてから各倉庫内に保管します。仕分け作業をする作業台は、ビニールシートで覆い、作業前に台をアルコール消毒します。

## 【仕分け作業】

寒い冷凍室では防寒具や作業用手袋を着用していますが、品物に直接手袋が触れないように、ビニール袋で手袋を覆ってから商品に触れるようにしています。ビニール袋は1回ごとに新しいものに交換します。



## 【納入時】

納品に来たドライバーさんにも、健康状態や体温を記入してから、手洗い・消毒してもらいます。



仕分けされた品物を配送コースごとに積み込んで皆さまのもとにお届けします。



## ●リレートーク●

## 給食のおもいで

公益財団法人 茨城県学校給食会  
事務局長 宮田 雅巳



本号より、給食についてのあれこれを自由に話していただくコーナーをリレー形式で設けました。多方面にわたる方々からお話を伺いたいと思っておりますので、バトンを渡された方はよろしくお願ひ致します。

昼前になると給食室からおいしそうなおいがすると、給食の時間がとても待ち遠しかったことを思い出します。

給食の思い出といったら、まず揚げパン、砂糖がたっぷり付いていて食べ応えがありました。次にソフトメン、それもカレー汁が一番好きでしたが、たまに早食い競争をして味わうことができなかったこともありました。

他には、食が進む癖になる味付けだったクジラの竜田揚げ、冷凍しただけなのに別の食べ物に変わったと思うほどおいしかった冷凍みかん。ともに休みの児童がいて余った時はジャンケン勝負に心を込めました。

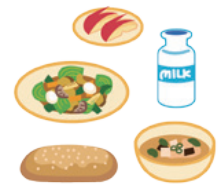
ワンタンスープは、ぬるりとした触感と中華の味付けが特徴的で、サラダはリンゴ、干しぶどう等珍しいものが入っていて魅力的だったなあと記憶しています。

当時は、どれをとっても家の食卓にはあがらないものでした。

ただ、クラスに大きなポットで配られた混合乳、とても甘くて美味しく、お椀の表面に薄く膜が張っていて飲むと膜が髭のようになって大好きでしたが、給食会の職員となってからは、脱脂粉乳の牛乳は一般的には評判が良くなかったことを聞いて少し残念です。

とにかく思い出がたくさん詰まった学校給食でした。

次は、本会のドライバー海老沢氏にバトンを渡したいと思います。



# 学校給食用開発選定商品の紹介

## 製品開発選定委員会

令和3年12月9日（木）第2回選定委員会を本会会議室に於いて開催いたしました。

令和4年度上半期分物資選定協議では、取引商社及びメーカーから紹介のあった商品を本会職員が事前に選定したものについて、製品開発選定委員に商品の試食、資料の精査のうえ、25品を令和4年度上半期分選定品として承認をいただきました。選定品につきましては「令和4年度上半期分選定品資料」として県内各学校給食調理施設に配付させていただきました。ぜひ、新たな献立として学校給食にご活用ください。

また、令和3年度学校給食用製品開発選定協議では、県産さばを使用した加工品について協議し、十分な原料の確保、商品価格の観点から製造メーカーと連携した開発を継続することになりました。

### 令和4年度上半期分選定品から

		
つくば鶏根菜メンチカツ	極瀬戸内レモンくらげ 1kgF	北海道産コーンしゅうまい
		
きざみこんにゃく黒	味付乾燥昆布豆	国産うまみ丸ごとなめこ



### 令和3年度広報編集委員

中山 武	阿部 知美	相良 春美	砂田 和弘	森永 智恵子	宮田 雅巳	山崎 富江
------	-------	-------	-------	--------	-------	-------

#### 《表紙の写真》

大洗町立大洗小学校 常陸太田市立金砂郷中学校 茨城県立鹿島特別支援学校

ICT教育が推進される中、「前向き給食」が日常化した給食時間の指導にも変化が見られます。給食室での作業の様子の動画を撮ったり、給食委員会活動の一環として動画を作成したりして給食の時間に放送しています。また、冬休み前の肥満傾向のある生徒とその家庭に対し養護教諭と栄養教諭が「冬休みの過ごし方」の動画を作成し配信をしています。