



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64号

令和4年10月

給食いばらき



休日に家族と一緒に食べたい “Myホリデー朝食メニュー”

つくろう料理コンテスト 2次審査 (8月24日)

もくじ

- 就任あいさつ 2
- 茨城県学校栄養士協議会の取り組み 3
- 令和4年度つくろう料理コンテスト 4・5
- 新築施設紹介
～茨城町立学校給食共同調理場～ 6・7
- 給食会事業 8・9
- 令和4年度新規採用栄養教諭紹介
リレートーク 10
- 本会取り扱い物資のご案内 11
- 学校給食会事務局組織図 12

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育の推進に向けて

茨城県教育庁学校教育部保健体育課 課長 清水 秀一



本年度から茨城県教育庁学校教育部保健体育課長に就任いたしました。日頃から、各校管理職のリーダーシップのもと、本県の食に関する指導重点施策「望ましい食習慣の育成と食の自己管理能力を育む学校給食の充実」実現に向け、ご理解とご協力を賜り、誠にありがとうございます。

また、新型コロナウイルス感染症拡大防止や物価の高騰、地球規模での環境問題等、社会情勢が大きく変化する中、児童生徒たちのために、栄養とバランスのとれたおいしい給食を日々提供くださいます学校給食関係者の皆様方には、心から感謝申し上げます。

人間が生きていく上で欠かすことのできない食は、健康な生活と生きる喜びや楽しさを与え、健康で心豊かな暮らしの実現に向けてとても大切なものであり、子供のころに身についた食習慣は生涯にわたり、健やかに生きるための基礎を養います。

しかし、現在は食に関する価値観やライフスタイル等の多様化が進み、偏った栄養の摂取や不規則な食事、食習慣の乱れが肥満や過度のやせ、アレルギー等の疾患など、児童生徒たちの食生活と生活習慣病の関係が心配されるところです。

その子供たちの大切な成長期に実施される学校給食には大きく2つの役割があります。一つは食に関する指導です。

学校給食を「生きた教材」として活用しつつ、各教科や総合的な学習の時間、特別活動、自立活動といった学校の教育活動全体と連携させることが必要です。これにより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おして、自然の恵みや勤労の大切さ、地域の文化や伝統への理解を深め、感謝の念を育むことができます。

もう一つは栄養バランスのとれた安心・安全な豊かな給食を提供することです。

そのためには、生きる喜びや食べる楽しみ、健全な食生活のための適切な献立はもとより、食中毒や異物混入等の未然防止に努める必要があります。学校給食衛生管理基準に基づいた、調理施設での作業工程や学校における衛生管理の徹底、事故発生時に備えた対応マニュアルの不断の見直しと、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、安全・安心でかつ、健康で豊かな心を育む学校給食の実現に向け、県の関係部署及び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と連携して食に関する様々な事業を実施しております。今後も学校給食を通じて健全な食生活を実践できる児童生徒を育成してまいりますので、ご協力をお願いいたします。

【保健体育課が実施している主な事業等】

1 児童生徒の食育推進に関する事業

- ・つくろう料理コンテストの開催
- ・栄養教諭等研修会
- ・学校給食研究学校委託事業
- ・食育推進指導者研修会
- ・栄養教諭派遣事業 等

2 給食管理や施設管理に関する事業

- ・学校給食衛生管理実地研修事業
- ・学校給食の衛生管理等に関する調査研究
- ・学校給食用食材安全確保事業 等

「栄養教諭」の現状と役割

茨城県学校栄養士協議会 会長

水戸市立吉沢小学校 栄養教諭 山本 智香



茨城県学校栄養士協議会は、県内で学校給食を行っている国立・県立学校、市町村教育委員会及び市町村立学校、私立学校等に勤務する栄養士・管理栄養士の団体で、約270名で構成されています。所属する学校（小・中・義務教育・中等教育・特別支援・夜間定時制学校）や共同調理場、教育委員会で業務を行っています。

さて、この広報を手にとってくださった方、栄養教諭と出会ったことはありますか？「一度も同じ学校で栄養教諭と勤務したことがない」という教職員の方も多いのではないかと思います。

栄養教諭は平成17年に日本で誕生し、本県では平成18年に10名からスタートしました。現在では160名以上の栄養教諭が県内に配置され、東日本では北海道に次ぐ二番目の高い配置率となっています。しかし、学校全体数からみるとまだ4校に1名程度の割合です。

これは、栄養教諭の配置基準が単独調理場方式の学校では児童生徒550名以上で1名（それ以下は4校で1名）、共同調理場方式の給食を提供している地域では、児童生徒数1500人まで1名、1501～6000名まで2名、6001名以上で3名と法律で決められているからです。ひとりで100クラス以上の分担を持つ栄養教諭もあり、すべての児童生徒へ平等な食に関する指導の実施が難しいという課題があります。

そこで、茨城県学校栄養士協議会では、「食育」について組織的・計画的な支援ができるようにするため、専門研究部を立ち上げ指導内容やデジタル教材等の作成に取り組んでおります。

栄養教諭は、「児童生徒の栄養の指導と管理をつかさどること」が職務になりますが、まだまだ認知度が低く、「給食の献立を考えている人、給食を作る人」と思われがちです。もちろん、給食の衛生管理指導や献立の立案も職務の一つですが、中核となる職務は、「食と栄養の専門職」として、成長期に必要な適切な食事と栄養に関する知識を提供し、児童生徒の健康をサポートすることです。具体的には、特別活動において学級担任と授業をしたり、給食の時間にワンポイントアドバイスを行ったり、管理栄養士の資質を活かし食生活の改善を目的とした食物アレルギー・肥満・偏食などの個別的な健康相談や指導を行います。

また、食に関する生活習慣は家庭生活に大きく関係しているので、地域や家庭と連携できるよう、保護者向けの講話や料理教室などを実施し、家庭への食の情報提供なども行います。

もし、コロナ禍で調理実習に踏み切れない学校がありましたら、ぜひ栄養教諭に「コロナ禍でも安全に行う調理」について相談してみてください。厚生労働省の情報を豊富に持ち合わせ給食室の衛生管理を担っているため、食中毒予防の視点から感染症予防のアドバイスが可能です。

県内市町村には1名以上の栄養教諭が配置されておりますので、栄養教諭と共に健康教育の基盤となる食育を推進してほしいと願っています。

応募総数 4,920点
 小学生 1,765点
 中学生 2,396点
 高校生 759点

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、1次審査と2次審査を行い応募総数4,920点の中から26作品が入賞しました。

小学生の部

最優秀賞



ひたちなか市立市毛小学校
6年 山口 萌愛

茨城がいっぱいあった朝ごはん



私は、今回初めてこのコンテストに参加しました。献立を考える上で、どうやったら食材の味を生かせるか、茨城県の特産物をどう取り入れるか、また、茨城らしさが出る食材の組み合わせにはどのようなものがあるかなど、考えながら何度も改良を重ねて作りました。二次審査では、他の出場者の方が作った料理がどれも彩りが良く美味しそうだったので、その中で最優秀賞を受賞することができて、とても嬉しかったです。このコンテストに参加したことで、茨城県には美味しい食材がたくさんあることを改めて感じました。これからも地産地消を意識した料理にチャレンジしたいです。

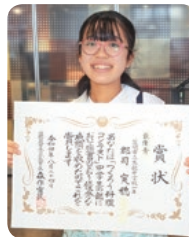
中学生の部

最優秀賞



笠間市立友部中学校
1年 郡司 実穂

茨城いっぱい 栄養満点朝ご飯



「茨城県の食の魅力」
今回、つくろう料理コンテストで最優秀賞をとることができ、たいへん嬉しく思います。私は、家族においしく食べてもらい、元気が出る献立を考えました。また、茨城県産の食材をたくさん使うことを意識しました。茨城県は野菜や果物だけでなく、海の幸や牛乳、卵などたくさんの食材にあふれています。私は今回、31種類の茨城県産の食材を使うことで、栄養バランスの良い献立を作ることができました。このコンテストを通して、茨城県の食についてさらに深く知ることができました。これからも、食べた人が笑顔になるような料理を作り、茨城県の食の魅力を伝えていきたいと思っています。

高校生の部

最優秀賞



茨城県立水戸第三高等学校
3年 御代 凜花

笑顔がたくさん！だいすき茨城献立！



「コンテストを通じて得たこと」
茨城県産の食材をふんだんに使い、子供から大人まで沢山の人が美味しく食べられるような献立にしたいという思いでこのコンテストに応募しました。結果として、最優秀賞を頂くことができてとても嬉しかったです。献立を考えていく中で、茨城県で生産されている食材がこんなに多くあることを知りました。自分の生まれ育った県がとても恵まれた環境であることを誇りに思います。つくろう料理コンテストを通じて、茨城県の良さを再発見することができました。これからも県産食材を使って料理に親しみ、茨城県の魅力を発信していきたいです。

ろう料理コンテスト

入賞者一覧

1次審査 7/5 茨城県庁
2次審査 8/24 中川学園調理
技術専門学校

	賞	学校名	学年	氏名
小学生の部	最優秀賞	ひたちなか市立市毛小学校	6	山口 萌 愛
	優秀賞	水戸市立内原小学校	6	大津 芽 愛
	優秀賞	ひたちなか市立美乃浜学園	6	大森 千菜津
	優秀賞	城里町立沢山小学校	5	槇野 希
	優秀賞	大穂学園つくば市立大曾根小学校	6	円谷 優 花
	優良賞	ひたちなか市立長堀小学校	6	三宅 怜 奈
	優良賞	ひたちなか市立美乃浜学園	5	黒澤 姫 菜
	優良賞	笠間市立友部小学校	6	鈴木 和 心
	優良賞	行方市立北浦小学校	5	横田 多 聞
	優良賞	結城市立結城小学校	5	牧野 蒼
中学生の部	最優秀賞	笠間市立友部中学校	1	郡司 実 穂
	優秀賞	水戸市立第四中学校	1	横須賀 芙莉子
	優秀賞	水戸市立第四中学校	1	金原 愛 実
	優秀賞	ひたちなか市立大島中学校	1	チャン ホア
	優秀賞	結城市立結城南中学校	2	結束 未 夢
	優良賞	水戸市立見川中学校	2	峯岸 雅 人
	優良賞	ひたちなか市立佐野中学校	1	石川 真 帆
	優良賞	ひたちなか市立美乃浜学園	9	野澤 妃 奈
	優良賞	ひたちなか市立美乃浜学園	9	黒澤 佳 範
高校生の部	最優秀賞	茨城県立水戸第三高等学校	3	御代 凜 花
	優秀賞	茨城県立水戸第三高等学校	3	杉本 真 優
	優秀賞	土浦日本大学高等学校	1	青木 英 那
	優良賞	茨城県立藤代高等学校	3	小島 惇之介
	優良賞	大成女子高等学校	2	三代 小 菜 智
	優良賞	土浦日本大学高等学校	1	貫井 絢 夏



〈2次審査の様子〉



新築施設紹介 ～茨城町立学校給食共同調理場～

安全・安心でおいしい給食を次世代を担う
子どもたちに！



茨城町は、茨城県のほぼ中央に位置し、涸沼（ひぬま、2015年5月にラムサール条約に登録）をはじめとする水と緑の豊かな自然環境と県都水戸市に隣接し生活環境に恵まれ、都市部と農村部が調和したまちとして発展を続けています。

茨城町立学校給食共同調理場は、50年以上にわたり安全・安心な給食を提供してきた施設が老朽化し、構造も旧耐震基準に基づいたものであったことなどから、旧川根小学校跡地に新しく整備され、令和3年9月から供用を開始しました。施設のコンセプトに基づいた最新の施設となっています。



茨城町の恵み 涸沼（ひぬま）

施設の概要

- 敷地面積：約 7,472 m²
- 構造：鉄骨造 一部 2 階建て
- 延床面積：1,853.52 m²
(1階 1,453.74 m²・2階 399.78 m²)
- 調理能力：2,500 食/日・1 献立・アレルギー対応有
- 厨房環境：ドライ方式
- 配送先：小学校4校・中学校2校・
(町内公立) 幼稚園3園(内認定こども園2園)

施設のコンセプト

- 安全・安心でおいしい給食を提供
- 食育の充実と地産地消の促進
- 環境、省エネルギー、災害時に
配慮した施設整備



◆ 食育の拠点としての役割

研修室



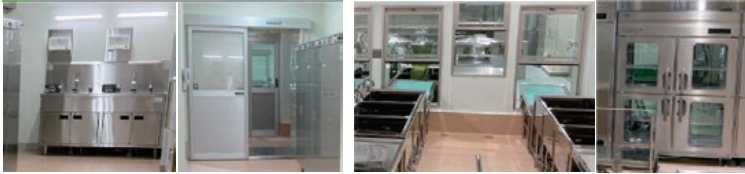
見学スペース



見学スペースや研修室が設置されています。研修室では、調理場内に設置されたカメラの映像により見学スペースから見る事ができない調理場の様子も見る事ができ、食への興味・関心を持ってもらったりと食育の拠点としての役割を担っていきます。

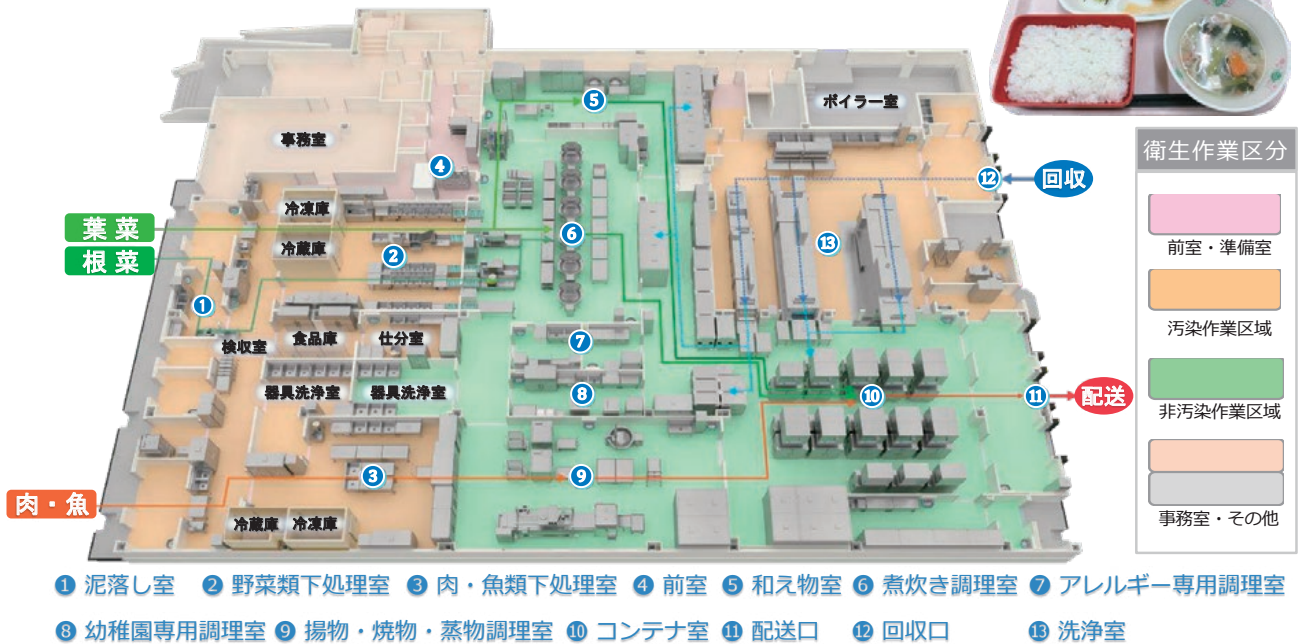
◆ 衛生・環境対策

手洗い・エアシャワー



学校給食衛生管理基準や大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った高い衛生水準を確保できる施設となっています。施設内はドライシステムを導入しています。

● 調理場レイアウト



◆ 食物アレルギー対策

食物アレルギー対応給食



専用調理台・器具・容器



アレルギー専用調理室では、対象のアレルゲンを持ち込まず調理をします。提供には専用の容器を使用し、安全性を最優先し、学校給食共同調理場から対象の子どもたちまで確実に届けます。

◆ 茨城町の食材を積極的に活用

温暖な気候と豊かな水に恵まれた肥沃な土地、そして生産者の努力により作られたおいしい地元の食材を給食に使用しています。地元食材を積極的に使用することで、自給率の向上を図るだけでなく、生産者との交流や食育推進、地域の伝統的な食文化の継承につながります。



令和4年度学校給食調理従事員衛生等講習会

令和4年7月28日(木)

毎年夏休み期間に開催している本講習会は、「ゴキブリ・ネズミの生態について」と「衛生管理と記録書類のポイントについて」と題した2つの講演を、今年度もインターネットのライブ配信により実施いたしました。

講習会内容を収録したDVDの貸出しも行っておりますので、ぜひご利用下さい。



《北茨城市立学校給食センター研修風景》

《受講者アンケートより》

- ゴキブリ、ネズミの生態を知ること、どのような対策が有効か分かりました。
- ゴキブリ、ネズミの生態については、自分から積極的に調べようと思わないので、このような研修は貴重でした。
- 記録書類は、仕事をしていくのにすごく大切な事と改めて勉強になりました。忙しいとつい後になってしまいう時がありますが、リアルタイムが重要だとわかりました。
- 衛生管理の大切さを改めて勉強しました。リアルタイムに記録する、誰もが読めるように書くこと、客観的に証明するために、必要とわかっていながらできていない時があると思いました。
- 害虫の生態や現在の建物での対策など、昔と変わっている点がとても勉強になりました。ゴキブリやネズミは生態を知る事で防除の対策になるとわかりました。なぜ記録書類が必要で、その記録を学校給食にどう生かしていくかを教えていただきました。



令和4年度学校給食管理システム講習会

令和4年8月18日(木)・19日(金)

本会が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（通称Qネット）の使用に関し、必要な知識等を習得することを目的とした講習会を、2年ぶりに対面方式で開催いたしました。

《受講者アンケートより》

- パソコンの操作があまり得意な方ではないのですが、学校作成・献立作成・発注の帳票を作成することができました。残菜入力や残菜一覧表をもとに、食の指導に役立てていきたいと思えます。
- 業務内でQネットを使用していて疑問に思っていた点は何点かあったのですが、基礎から教えていただくことができ、その疑問が解消できました。普段使用していないモードもあり、正直「分からない所がわからない」という状態でもありました。これについては、センターのQネットを操作したり、講義のメモを見返したりしながら1つ1つ覚えていけたらと考えています。



令和4年度委託加工工場衛生管理講習会

令和4年8月23日(火)

学校給食委託加工工場関係者の衛生管理の徹底と学校給食の意義についての理解を深め、良質で安全な製品を提供するため、「衛生管理のポイント～美味しい給食を届けるために～」と題し対面では2年ぶりに開催しました。



令和4年度新規採用栄養教諭紹介

石川 幸美

戸田市立常磐小学校

一番おすすめの給食

豚肉のかりん揚げ

抱負

「給食の先生だ!」「今日の給食も楽しみ!」子どもたちの元気な声を聞き、とても嬉しく幸せな気持ちです。

安心・安全でおいしい給食を提供し、子どもたちが健康に生活していけるよう、向上心をもって日々の業務に取り組んでまいります。



佐藤 彩香

八千代町立中結城小学校
(八千代町立学校給食センター)

一番おすすめの給食

野菜たっぷりのカレー

抱負

生涯好きなものを食べられる生活を送るには、幼い頃からの望ましい食習慣の形成が必要なることを学びました。将来の大人が健康であるために、安心・安全、そしておいしい給食を通し、子どもたちへ食の楽しさと大切さを伝えていけるよう頑張ります。



浜井 久美子

常総市立玉小学校
(常総市立玉学校給食センター)

一番おすすめの給食

いかのチリソース

抱負

児童生徒が食に関する自己管理能力を身に付けるために栄養教諭として関わっていきたくです。

「食べること」はとても大切であり楽しいということを伝えるため、様々な場面で食に興味をもつ機会を創り出せるよう業務に励みたいと思います。



野々村 愛

神栖市立植松小学校
(神栖市立第三学校給食共同調理場)

一番おすすめの給食

青椒肉絲、カレー

抱負

給食時間に教室をのぞくと、「先生今日は何のお話してくれるの?」と声をかけてくれる子供たちが増えてきました。この関心が絶えることがないように、日々の積み重ねを大切に、食の楽しさ、素晴らしさを子供たちに伝えていけるよう努めます。



●リレートーク●



給食の思い出

本会ドライバー (県南地区担当) 海老澤 聡

私の給食の思い出は、揚げパンやソフトメンの存在は大きいですが、カレーの給食の 때가、一番うれしかった思い出です。カレーが好きだということもありますが、その食べ方が思い出の一つです。

まずご飯箱を力いっぱい振る。そうすると、ご飯箱の中でご飯がよって箱の中に隙間ができます。その隙間にカレーを入れて食べていました。ご飯をどれだけ箱の中で寄せられるかを友達と競い合っていました。

この話を中学生の娘にした際、給食の調理の方が洗うのが大変だから、カレーや納豆をご飯箱の中に入れて食べないよう小学1年生の時に言われているから、やった事が無いとの事でした。

今は黙食での給食の時間を過ごしていますが、今の子供達にも自分が楽しかった給食の思い出を作って欲しく、早く向かい合って楽しくおいしい給食を食べて欲しいです。



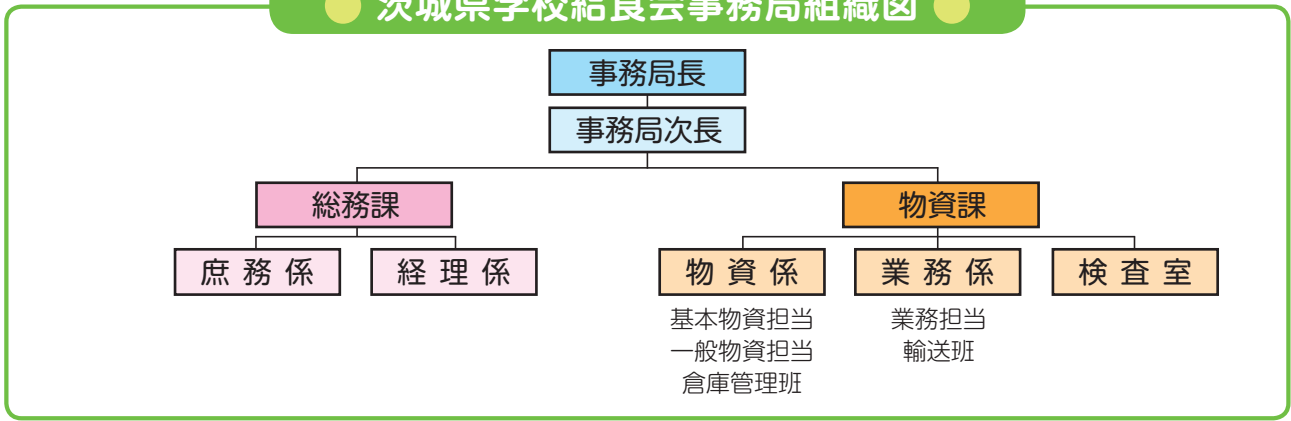
本会取り扱い物資のご案内

令和4年度下半期分選定品の一部です。

【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。】

令和4年度下半期分選定品		
ベジソイバーグ30 	サンビサクッとこんなに枝豆 Fe・Ca 	緑黄色野菜まんじゅう 
メーカー 羽二重豆腐 規格 30g	メーカー 名給 規格 40g/60g	メーカー 隆峯 規格 25g
動物性原料を一切使わずに大豆からつくったベジソイバーグです。	インドネシア産の枝豆をたっぷり使用したコロッケです。	緑黄色野菜（にんじん、かぼちゃ、小松菜）を国産の鶏肉とバランスよく配合した中華点心です。
鉄カルパオパオ 	海鮮シューマイ 	クリーミーコロッケ (えび入り) 
メーカー 隆峯 規格 25g	メーカー 日本水産 規格 25g	メーカー 日本水産 規格 60g
鉄分とカルシウムを強化しており、特に鉄分は1粒で生徒1回当たりの学校給食摂取基準を超えております。	えび・かに・ほたての3種の海鮮素材入りの魚介風味豊かなふんわり食感のシューマイです。	なめらかでコクのあるルウをサクサクのパン粉で包みました。冷めてもクリーミーさが持続します。
国産グリルチキン バラ凍 	オリーブ豚の挽き肉カツ 	ポンデドーナツいちごミルク (Ca・Fe) 
メーカー 印南養鶏 規格 40g/50g	メーカー 四国日清食品 規格 40g	メーカー 北川製菓 規格 25g
荒挽きにした国産鶏肉を成形していますので、しっかりとした食感です。	香川県産のオリーブ豚に希少糖を加え、コクと旨味のある挽き肉カツに仕上げました。	もちもちした食感のいちごミルク味のドーナツです。とちおとめ濃縮を使用。
オレンジゼリー 	グレープゼリー 	サクッとコンブ 
メーカー 茨城乳業 規格 70g	メーカー 茨城乳業 規格 70g	メーカー 大島食品工業 規格 2.5g
オレンジ果汁を使用した、滑らかな口当たりが特徴のゼリーです。	ぶどう果汁を使用した、滑らかな口当たりが特徴のゼリーです。	北海道産の昆布を味付けしパリパリに乾燥させました。

茨城県学校給食会事務局組織図



令和4年度 役員等紹介

理事

氏名	所属・職名
井坂 真理子	水戸市立吉田小学校 校長
入江 三弥子	公益社団法人茨城県栄養士会 会長
小川 均	公益財団法人茨城県学校給食会 理事長
倉持 浩	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
大津 美紀	常磐大学人間科学部健康栄養学科 准教授
皆川 浩行	公益財団法人茨城県学校給食会 常務理事
森永 智恵子	水戸市立千波小学校 栄養教諭
矢口 和美	茨城町教育委員会 教育長

評議員

氏名	所属・職名
石川 渉	日立市北部学校給食共同調理場 場長
大縄 久雄	那珂市教育委員会 教育長
潮崎 純子	牛久市立岡田小学校 栄養教諭
柴田 隆之	公益社団法人茨城県薬剤師会 専務理事
清水 秀一	茨城県教育庁学校教育部 保健体育課 課長
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
松下 由美子	水戸市立千波小学校 校長
美間 久美	茨城県PTA連絡協議会 副会長

監事

氏名	所属・職名
小林 雅史	水戸市立学校給食共同調理場 場長
樋口 教子	水戸市立三の丸小学校 栄養教諭
渡邊 勤	渡邊勤税理士事務所 税理士



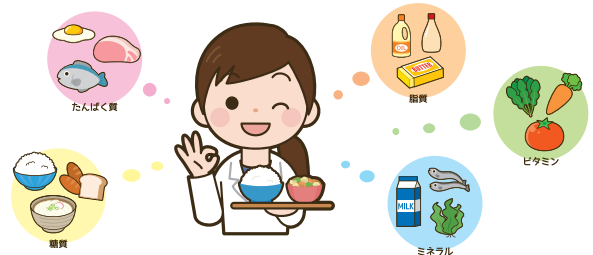
令和4年度 広報編集委員

編集委員

氏名	所属・職名
石川 洋	水戸市立緑岡中学校 校長
梅原 雅美	那珂市立学校給食センター 所長
倉持 浩	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
黒崎 忍	茨城県PTA連絡協議会 子育てネットワーク委員会 副委員長
塚原 俊恵	下妻市立下妻小学校 栄養教諭
宮田 雅巳	公益財団法人茨城県学校給食会 事務局長
山崎 富江	公益財団法人茨城県学校給食会 管理栄養士

事務局

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

開会式では、少し緊張気味の子どもたち。3年ぶりに実施されたつくろう料理コンテスト2次審査でしたが、調理開始の合図とともに、慣れた手つきで作業を進めていきます。おいしそうな料理が完成すると、調理室は素晴らしい笑顔でいっぱいになりました。

本号発行に際し、ご多用にもかかわらず快くご寄稿いただきました皆様にお礼を申し上げます。