



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66号

令和5年10月

給食いばらき



「パンを作ろう！」

笑顔いっぱい、おいしさいっぱい!!

親子料理教室 8月6日(日)

もくじ

- 新型コロナウイルス感染症5類以降後の学校給食 …… 2
- 先生方と調理実習をしました …… 3
- 令和5年度つくろう料理コンテスト …… 4・5
- 新築施設紹介
～守谷市立学校給食センター～ …… 6・7
- 給食会事業 …… 8・9
- 令和5年度新規採用栄養教諭紹介
リレートーク …… 10
- 給食会取扱商品の紹介 …… 11
- 給食会事務局組織図等 …… 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

新型コロナウイルス感染症5類移行後の学校給食について

牛久市立中根小学校 栄養教諭 福井 恵子

令和5年5月8日から、新型コロナウイルス感染症が感染症法上の5類になりました。学校現場でも、「学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル」等に基づいた対応をしつつ、従前の学校生活を取り戻そうと様々な工夫をしています。本校の歯みがきタイムは、5月の保健指導後から再開し、プール学習も4年ぶりに実施しました。学校給食においても、手洗い・換気・給食当番活動の徹底を続け、安心・安全な時間となるよう全職員で共通理解を図っています。

本市の学校給食の対応として、校長会で5月下旬を目安に前向き給食からグループ会食に移行するとの申し合わせがありました。これを受け、各校で調整が行われました。

本校では、5月25日の運動会の翌日より、グループ会食を再開しました。再開にあたり、給食指導の手順の徹底はもちろん、特に児童の表情や態度について変化を見とれるよう配慮しました。なぜなら、前年度2月の給食指導



「食事のマナーを身に付けよう」の講話の際に、グループ会食に変わったら楽しみかどうか聞いたところ、10~20%の児童から「恥ずかしい」「少し心配」などの回答がありました。特に、高学年で不安な気持ちを抱く児童が多く、配慮が必要でした。

5月26日に担任が食事マナーなど事前指導を行った後、グループ会食を再開しました。5類への移行を見据えて、食べ始め5分間は静かに食べる「もぐもぐタイム」、片づけ前1分間はきれいに食べきる「ピカピカタイム」を設定しました。再開後1週目は、緊張する様子が目に見え、しゃべる児童が少なく、「もぐもぐタイム」もその他の時間も静かでした。2週目からは慣れたようで、にぎやかで楽しい給食時間となりました。5年生のあるクラスでは、お題を決めてグループの全員が話せるよう工夫していました。4年前の給食風景がよみがえり、こちらも笑顔になりながら各クラスへ給食時間の講話を行いました。

6月に入り、学校活動や社会活動が戻りつつある中、管轄の保健所管内で感染者数が増加傾向となり、児童やその家族にも感染者が増えてきました。市内の中学校でも感染者が増加し、学級閉鎖をすところもありました。そのような状況を踏まえて、6月28日から前向き給食に変更しました。児童からは、「グループで食べないとつまらない」との声がありました。担任からも



「雑談できる時間で楽しかった」「授業で見られない表情が見られる」との声がありました。グループ会食再開後から1カ月での変更でしたが、グループで食事をする良い効果を感じられた出来事でした。

夏休み明けは、感染状況等を確認するため前向き給食で、その後はグループ会食再開を予定しています。今後も笑顔で楽しい給食時間が続くことを願っています。

先生方と調理実習をしました！

水戸市立吉沢小学校 調理員 久保田 純子
(富士食品商事(株)所属)

夏季休業期間中、水戸市立吉沢小学校の教職員の皆様との調理実習に参加しました。新しくなった家庭科室の使い方を確認し、食に関する指導につなげるという趣旨のもと、茨城県学校給食会の「学校給食充実発展食育支援事業」と、日本栄養士会の「栄養ワンダー」を活用し、栄養教諭の山本先生が「調理員と学ぶ給食メニュー」と題して献立を立ててくださいました。

メニューは「きのこたっぷり森のパエリア、牛乳、チキンのハニーマスタードソース、ガーリックドレッシングサラダ、スコッチブロス、キウイフルーツ」でした。給食に興味をもってくださる先生が多く、労いの言葉までかけてくださり、調理しながらの交流は職員室で会話するより距離が縮まる気がして嬉しく思いました。先生方の仲の良さや連携プレー続出の手際の良さと、おしゃべりしながらでも繰り出される無駄のない動きに驚き圧倒されながら、たくさんの学びを得ることができました。和やかな雰囲気の中で、思いやりを持ちながら共働することの大切さも教えてくださいました。

また、いつも温かいお声がけをくださる先生が、実は火を通したサラダを提供するようになった時代に給食主任をされていて、その時のご苦勞もあり、今でも給食を身近に感じ支えてくださっていることも知りました。先生のお気持ちがありがたく心にしみました。

調理実習を終えた先生方に感想をお聞きしました。「野菜をたくさん使っていてびっくり」、「アルファ化米は固すぎず柔らかすぎず美味しく炊けて良かった」、「『きれいな家庭科室で調理実習をしたよ』と学級の子もたちに自慢しながら話したい」、「子ども目線になれて新鮮でした」、「到底1人では作れない料理を、皆さんと共に楽しく美味しく作ることができ大満足なひとときでした」、「美味しいレシピを手に入れたので、ぜひ家でも作ってみます」等々。

お忙しい日程にもかかわらず、貴重な機会を与えてくださりましてありがとうございました。





応募総数3,337点の中から、26作品が入賞しました。今年度は、小学1～4年生対象の「家族でつくる料理コンテスト」部門も設けられ7作品が入賞し、8月22日2次審査会後につくる料理コンテストと合わせて表彰式が行われました。

小学生の部

最優秀賞



ひたちなか市立佐野小学校
5年 田中 彩絵

カラフル茨城!!ハッピー朝ごはん



「初めてコンテストに参加して」

私は献立を考える前に、祖父の畑で収穫の手伝いをしたり、母とスーパーで茨城県産の食材を探すことから始めました。

私が思っていたよりも、茨城県産の食材はたくさんあり、茨城のおいしさが伝わるよう、彩りと味のバランスを考えながら、楽しく献立を考えることができました。

何度も料理を作って家族や祖父母に食べてもらったので、2次審査も落ち着いて、いつも通りの味に仕上げることができました。その結果、最優秀賞を受賞できてとても嬉しかったです。

これからも茨城県産の豊かな食材を使って、食べた人が明るくしあわせな気持ちになれるような料理を作りたいです。

中学生の部

最優秀賞



水戸市立内原中学校
1年 大津 芽愛

茨城の自然の恵みに感謝で満腹 栄養満点朝ご飯



「料理を通して得たこと」

私は昨年コンクールに初めて参加し、今年是最優秀賞を受賞することができました。とても嬉しいです。茨城県は自然豊かな食材に恵まれています。その食材一つひとつの味や食感などを生かして、茨城の魅力が伝わる栄養バランスの良い献立を考えました。この経験をきっかけに、料理は人の心にも栄養を与え、笑顔にすることができると気づき、調理の楽しさを改めて実感しました。

表彰式の時に、味がとても良かったと講評をいただいたことは、自分への大きな自信となりました。

これからも茨城県産の魅力を発信できるように、多くの方に美味しいと思ってもらえるような料理を作っていきたいと思います。

高校生の部

最優秀賞



茨城県立緑岡高等学校
2年 宮地 綾乃

なつかしの味 ふるさとの朝ごはん



「家族の笑顔のために」

今年から1人暮らしを始めた兄が帰省した時に、ふるさと、そして家族の味を思い出してほしいという思いでコンテストに応募しました。家族の誰もが食べやすい献立になるよう、栄養バランスを意識しながら、見た目や色合いにも配慮し、21品の県産食材を取り入れたメニューを考えました。

茨城は多くの農産物・海産物に囲まれていて、地元産でないものを探す方が難しいくらい豊かな土地であることが分かりました。自然溢れる恵まれた地に暮らしてきたことを誇りに思います。

この先も茨城の農産物に目を向け、地産地消や旬のものに意識した料理を通して、たくさんの笑顔を作りたいです。



1次審査 7/3 茨城県研修センター



2次審査・表彰式 8/22
 中川学園調理技術専門学校

入 賞 者 一 覧

	賞	学 校 名	学年	氏 名
小 学 生 の 部	最優秀賞	ひたちなか市立佐野小学校	5	田 中 彩 絵
	優 秀 賞	水戸市立吉沢小学校	5	高 橋 恵 莉 菜
	優 秀 賞	守谷市立松ヶ丘小学校	6	山 本 晏 那
	優 秀 賞	結城市立結城小学校	5	若 林 葵 陽
	優 秀 賞	結城市立結城小学校	6	牧 野 蒼
	優 良 賞	水戸市立常磐小学校	5	菊 池 颯 真
	優 良 賞	ひたちなか市立 那珂湊第三小学校	6	永 瀬 蓮 涼
	優 良 賞	ひたちなか市立美乃浜学園	6	新 堰 あ や か
	優 良 賞	茨城町立長岡小学校	5	安 村 萌 花
	優 良 賞	龍ヶ崎市立八原小学校	6	久 下 杏
中 学 生 の 部	最優秀賞	水戸市立内原中学校	1	大 津 芽 愛
	優 秀 賞 特 別 賞	結城市立結城南中学校	3	結 束 未 夢
	優 秀 賞	水戸市立第四中学校	2	金 原 愛 実
	優 秀 賞	下妻市立下妻中学校	3	大 里 亜 莉 咲
	優 秀 賞	下妻市立下妻中学校	3	小 島 花 穂
	優 良 賞	水戸市立第四中学校	1	川 上 愛 斗
	優 良 賞	ひたちなか市立美乃浜学園	7	大 森 千 菜 津
	優 良 賞	笠間市立友部中学校	1	石 崎 華 帆
	優 良 賞	筑西市立明野中学校	2	中 島 楓 亜
高 校 生 の 部	最優秀賞	茨城県立緑岡高等学校	2	宮 地 綾 乃
	優 秀 賞	大成女子高等学校	2	大 和 田 美 姫
	優 秀 賞	土浦日本大学高等学校	1	姥 山 達 哉
	優 良 賞	土浦日本大学高等学校	1	池 澤 琴 葉
	優 良 賞	つくば国際大学高等学校	1	持 田 徠 花
	優 良 賞	つくば国際大学高等学校	1	横 田 心 美

新築施設紹介～守谷市立学校給食センター～

守谷市の未来を担う子どもたちに、
まごころ込めた安全でおいしい給食を提供



守谷市は、茨城県の南西端に位置し、利根川・鬼怒川・小貝川に囲まれた、緑に恵まれた台地の上に大規模住宅開発による市街地が形成され、発展してきました。さらに、つくばエクスプレスが開業し、住環境が整い、「住みよさランキング」で上位にランクインされています。

守谷市の学校給食センターは、昭和44年に共同調理場として給食提供を始めました。その後、児童・生徒数の増加に伴い、昭和59年3月に改築、平成3年に増築しましたが、施設の老朽化が顕著となり、調理能力の向上や衛生環境を改善させ、安全安心でおいしい給食を提供するため、令和4年4月に新しい学校給食センターへ生まれ変わりました。



△茨城をたべよう献立(常陸牛)

【施設の概要】

構造：鉄骨造2階建て
延床面積：3,929.27㎡（付属棟除く）
1階2,743.1㎡、2階1,186.17㎡
調理能力：最大食数8,000食/日、
3献立・アレルギー対応有
厨房環境：ドライシステム
配送先：小学校9校、中学校4校

食育拠点 子どもたちが、食への興味・関心をもつきっかけを提供

研修室では、給食センターでの1日の作業を分かりやすく説明したDVDを鑑賞していただくことができます。見学コースでは調理場の様子を見ていただくとともに、モニターでは見学窓からでは見ることができない作業の様子も見るすることができます。また、実際に使っているスパテラや柄ひしゃく、和え物鍋等の調理機材を展示し、触れて体験することもできます。給食センターを見学していただき、「食」への興味や関心を持ち、考える機会となるよう「きっかけ」を提供しています。



△研修室

△煮炊き調理室

△展示コーナー（和え物鍋、食缶など）

衛生・環境対策 ドライシステムを導入し、衛生作業区分により衛生管理を徹底

調理場内は、ドライシステムを導入し汚染作業区域と非汚染作業区域を明確に分けて、食材だけをコンベヤやパススルー冷蔵庫で受け渡します。また、食材の交差汚染を防ぐ一方向の動線や、室温・食材温度の管理など、学校給食衛生管理基準に沿った高い衛生水準を確保しています。さらに、施設内は、外来者区域と調理員区域とを明確に分離し、互いの動線の交差を防止し、衛生管理を徹底しています。

◎調理場 1階レイアウト



食物アレルギー対策 専用の容器で確実に届けます

食物アレルギー対応室では、対象のアレルゲンを持ち込まず、アレルギー対応食調理責任者、調理員のもと卵・乳の「代替食」を調理しています。また、安全性を最優先として、専用の容器で、対象の子どもたちまで、確実に届けています。

▽食物アレルギー対応室



▽個別専用容器



地産地消の推進 食材を子どもたちにPR

学校給食では茨城県の産物、地元守谷の産物を取り入れていることから、地域でとれる食べ物や生産者を知っていただこうと、栄養教諭の皆さんが取材・制作した映像を給食の時間に放映しています。地産地消の意味や良さを理解し、関心を持っていただき、食材の選ぶ力を高めます。



△給食の動画を放映



△守谷のレンコンを紹介



△常陸牛生産農家を紹介

令和5年度 学校給食調理従事員衛生等講習会

令和5年7月28日(金) [オンライン開催]

毎年夏休み期間に開催している本講習会は、講師に(株)オフィス田中 マネージャー 高橋 和子先生をお迎えしました。「学校給食の衛生管理について」と題した講演は、参加者にとって学ぶべきことが多く、大変実り多い講習会となりました。



《境町立学校給食センター研修風景》

《受講者アンケートより》

- 食中毒を起こさないために、働いている一人一人が気を付け、気が付いたことを言葉にする事で防げる事故があるので、チームワークの良さも大切だなと思いました。
- 今までの講習会では、工程表の大切さなどあまりやっていなかったのが勉強になりました。うちの学校ではドライ運用は難しいかな. . . と諦めてしまっていたのですが、もう一度出来る事を見直して行きたいと思いました。
- 何故そうするのかの説明がわかりやすく勉強になりました。
- 改めて衛生管理について学べる機会が持てて良かった。衛生管理について根拠を持って説明ができるようにとのお話があったので、勉強したい。
- すぐわかりやすくて90分があっという間でした。
- 衛生管理についてポイントごとにまとめられており、わかりやすく学ぶ事ができました。マニュアルを読み込んで、根拠に基づいた指導をしていきたいと思います。
- 日々の作業（手洗いも検収も作業工程表も動線図も. . .）は全て裏付けがあって理由があって、意味があるのだと認識できた。
- とてもわかりやすかった。工程表、動線図も少し手直しするところがありましたので、学校が始まる前に直そうと思います。
- その施設で出来る事、出来ない事の把握は大切だと感じました。
- 今まで、手洗いは全てアルコールをしていたので、見直してみたいと思いました。

令和5年度 委託加工工場衛生講習会

令和5年8月22日(火)

2学期の製造が始まる前のこの時期に、学校給食委託加工工場（パン・麺・米飯）関係者を対象に衛生管理講習会を実施しています。

今年度の研修会では、講師に、一般社団法人日本パン技術研究所 フードセーフティ事業部 久世 光佐子先生をお迎えし、「異物混入防止対策と衛生管理について」と題し、異物混入事例の共通理解を図り、衛生管理の徹底や学校給食の意義について理解を深めました。



令和5年度 親子料理教室

令和5年8月6日(日)

コロナ禍により中止していた、夏休みの親子料理教室を4年ぶりに開催しました。今回は「パンを作ろう!」というテーマで、講師は(有)安蔵パン 代表 村澤 秀聡先生にお願いし、学校給食に提供されているパンと同じ原料と配合でパンを作り、給食用のパンについて学び、パン作りの楽しさや食への関心を深めました。

みんな思い思いの形に成形し、焼きあがった時にはたくさんの歓声が上がっていました。



《受講者アンケートより》

- 本格的な生地の手ね方を直に見ることができて、楽しく学ぶことができました。(親)
- 給食で何気なく食べているパンが、実際に多くの工程があって、大変苦労して作って下さっていることを実感しました。(子)
- 大好きなパンを作る工程を子どもと一緒に体験できてよかったです。(親)
- 成形を行う際に、子ども達がとても楽しく作業ができました。(親)

令和5年度学校給食管理システム講習会

令和5年8月17日(木)・18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開催いたしました。



《受講者アンケートより》

- コロナ禍で受講できなかった人も対象にいただき、ありがたかったです。
- まだ使っていない機能や、今やっている方法を簡略化できそうで、業務時間の削減につながると思いました。
- センター内のパソコンで、それぞれの献立をデータで取り込むことができるのはとても良いと思いました。
- 月報まで管理出来ることや、発注から残菜、献立表まで全てQネット(学校給食管理システム)で完了できることがわかり、とても勉強になりました。

令和5年度 新規採用栄養教諭紹介

島崎 憲子

常陸太田市立太田小学校
(常陸太田市学校給食センター)

一番おすすめの給食

肉じゃが

抱負

「いただきます。」と児童、生徒がおいしいそうに給食を食べる姿に、元気とパワーをいただいています。

3,700食の給食管理は、とても大変ですが、常陸太田市の児童、生徒の心身の健康を守るために、たくさんの先生方と、調理員さんと共に、力を合わせて食に関する指導に努めてまいります。



田中 愛弓

稲敷市立あすま東小学校
(稲敷市立東学校給食センター)

一番おすすめの給食

ミネストローネ

抱負

給食の時間に教室をまわっていると、子どもたちが「今日の給食おいしい！」とキラキラした笑顔を見せてくれて、とても嬉しい気持ちです。将来を健康に過ごすためには、幼い頃からの日々の食事が大切です。食事のお手本となる、安全・安心でおいしい給食を届けられるよう、給食センターの皆さんと協力しながら頑張ります。



油原 結

坂東市立弓馬田小学校
(坂東市立岩井学校給食センター)

一番おすすめの給食

貝たくさんカレー

抱負

子どもたちの「今日の給食楽しみ!」「おいしかったです!」という元気な声が毎日の励みになっています。

子どもたちの興味・関心を高め、食の大切さ、楽しさを実感できるような機会をつくり、食の面から子どもたちの成長を支えていけるよう、精一杯努力していきます。



手口 優香

河内町立かわち学園

一番おすすめの給食

旬の野菜カレー

抱負

「食」は誰もが一生付き合うものです。「食」が健康を支え、人生の楽しみであり続けるために栄養教諭として、安心・安全な給食を通し、子供たちに食の大切さを伝えていきたいです。

日々努力を惜みず、学び続けることのできる栄養教諭であり続けられるよう頑張ります。



●リレートーク●

「大好き!給食」

水戸市立緑岡中学校 石川 洋



「今日もおいしい!」

私のいつもの食レポ(感想)だ。

私にとって給食は、学校生活での喜びの一つ。私の『食育』の原点であり、不規則な生活の中における栄養源であるとともに、マナーやおもいやり、協調性、健康管理など、生きる上でのウェルビーイングになっている。

食事は、生きるために必要不可欠なものである。しかし、私たちが食事を口にするまでには、生産者をはじめ、流通、調理、係・当番などに関わる様々な方々が存在している。だから、私は「いただきます」に全ての方々への感謝を込める。さらに、毎日の給食には、会話の楽しさや食事の仕方、栄養学、衛生管理、特産品など、多くの学びがあることを改めて感じている。

学校給食は、好き嫌いのない私にとって最高のご褒美であり、働きがいにもなっている。これからも、毎日、いろいろな思いをかみしめ、よく味わいながら食べたいと思う。

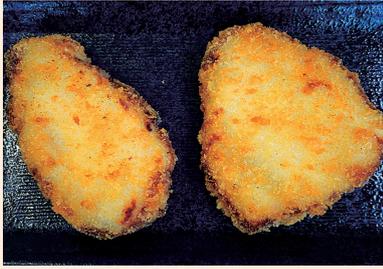


本会取り扱い物資のご案内

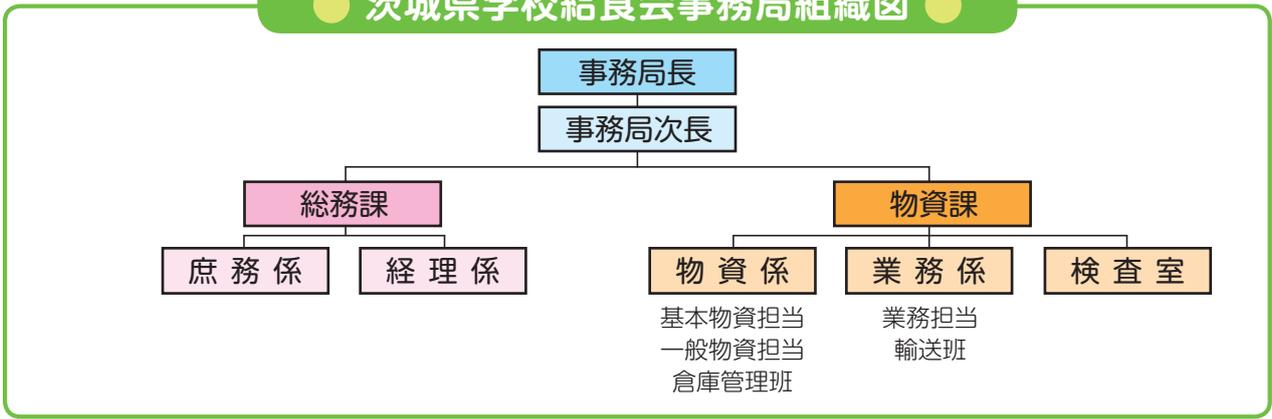
令和5年度下半期分選定品の一部です。

【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5年度下半期分選定品

あじのさんが焼き	いろいろ野菜ミックス	がんす (Ca・Fe強化)
		
メーカー やまた水産 規 格 40g/50g/60g	メーカー エア・ウォーター・アグリフーズ 規 格 500g	メーカー ピアット 規 格 50g/60g
鹿児島西部海域にて漁獲されたアジをミンチ加工し、玉葱や大葉を混ぜ込み作り上げました。	国産スイートコーン、国産人参ダイス、エクアドル産ブロッコリーの茎をミックスしました。	広島県の郷土食「がんす」を模した商品になります。カルシウムと鉄分を強化しています。
茨城県産鶏胸肉皮無し 西京味噌フライ	XO醤入り五目まんじゅう	シークワサーゼリー
		
メーカー 赤城冷凍食品 規 格 40g/50g	メーカー 隆峯 規 格 25g	メーカー トーニチ 規 格 40g
茨城県産の鶏肉を使用しています。味噌の風味が豊かで米食、パン食どちらにも良く合います。	国産の原料を使用し、味付けには「XO醤」を使用した本格中華点心です。	沖縄県産のシークワサー果汁を使用しており、鉄分を4.0mg/100g含んだ商品です。
ファイバーヨーグルト 鉄分プラス	アルゼンチン産加熱済み コク増しはちみつ	ケイジャンシーズニング
		
メーカー 愛知ヨーグ 規 格 50g/80g	メーカー 武州養蜂園 規 格 1kg	メーカー ハウスギャバン 規 格 100g
不足しがちな鉄分やビタミンC、亜鉛を多く含んだヨーグルトです。	アルゼンチン産の純粋はちみつに水を加え加熱することにより、よりコクと風味がました商品です。	香辛料を豊富に使ったシーズニングで、簡単にアメリカのケイジャン料理を再現できます。

茨城県学校給食会事務局組織図



令和5年度役員等紹介

	氏名	職名
理事	井坂 真理子	
	石川 祐一	
	小川 均	理事長
	草地 学	
	倉持 浩	
	大津 美紀	
	皆川 浩行	常務理事
	森 永 智恵子	
	矢口 和美	

	氏名
評議員	大縄 久雄
	小池 政幸
	潮崎 純子
	柴田 隆之
	清水 秀一
	直江 克也
	松下 由美子
	美間 久美
	根田 容子

	氏名
監事	小林 雅史
	樋口 教子
	渡邊 勤

令和5年度広報編集委員

	氏名
編集委員	石川 洋
	倉持 浩
	小林 恵
	塚原 俊恵
	豊田 誠
	中庭 均
	山崎 富江

	氏名
事務局	伊藤 則子
	吉田 真里



編集後記

新型コロナウイルス感染症が5類に移行し、学校給食でのグループ会食も再開されつつあります。4年ぶりに開催した親子料理教室で、パンを作っている子どもたちは笑顔いっぱいでした。これからも、感染対策を行いながら、各地で食育活動が行われることを願っています。

本号発行に際し、ご多用にもかかわらず早くご寄稿いただきました皆様にお礼を申し上げます。給食や食育に関する情報をお待ちいたしております。