

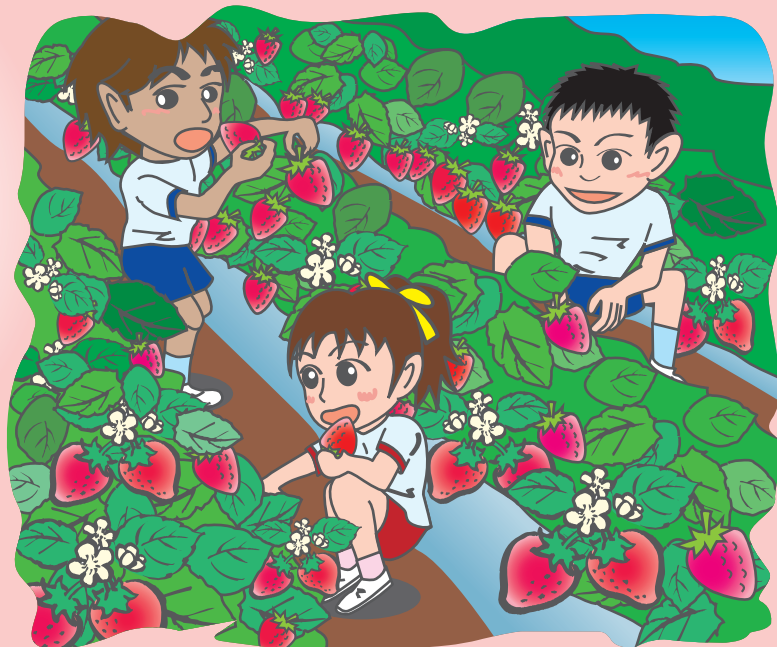
東京都の 学校給食

<http://www.togakkyu.or.jp>

編集・発行 公益財団法人東京都学校給食会

No.412 〒113-0021
東京都文京区本駒込5-66-2
平成24年3月15日 TEL 03-3822-9391 FAX 03-5815-7099

- 1…学校紹介 豊島区立富士見台小学校
- 3…東京都立中央図書館
都立図書館のおいしい本シリーズ6(最終回)
- 4…平成24年度 学校給食関係行事予定
- 5～6…給食会だより



豊島区立富士見台小学校

『日常的な指導を通して食べる意欲を育てる』



生産者から畑の様子についての話を聞く子供たち

1 はじめに

本校は西武池袋線椎名町駅から南に徒歩3分ほどの所に位置する、低層の住宅街にある。学校の教育活動に協力的な家庭が多く、学校と家庭が連携して、児童の基本的な生活習慣を形成することに力をいれている。また、日々の教育活動は「元気いっぱい・さわやか笑顔・かがやくひとみで・未知にチャレンジ」という教育目標を軸に進めている。特に「元気いっぱい」の部分については『食育』を重視した教育活動を特色として、学校全体で指導に取り組んでいる。

2 計画的・継続的に進める食育

望ましい食習慣を形成するためには、何より各発達段階に応じた指導を継続的に行っていくことが重要であると考え、本校独自の「食に関する指導の年間計画」を元に指導を行っている。

(1) 健康の日

毎月10日前後を「健康の日」とし、全学級で保健・給食両方の側面から健康作りに関する指導を行っている。養護教諭と学校栄養職員が月目標を元に発達段階に応じたワークシートを作成し、それを利用して学級担任が指導を行う。月目標は「朝食をしっかりと食べましょう」「排便の習慣を身につけましょう」など

である。朝の学習時間を利用し全校一斉に指導しているため、全ての児童が健康作りについて定期的に学習することができる。また、年11回の指導を6年間継続して行うことで、食や健康に関する基本的な事柄をしっかりと身につけさせることができると考えている。



『健康の日』の指導の様子

(2) 富士見台スタンダード

給食時間を毎日の『食育』の場として活かせるよう、給食準備や後片付け・食事中のルールをまとめた「富士見台スタンダード(給食編)」を作成している。これを元に、全教職員がすべての学年・学級において給食時間中の基本的な指導を共通理解し、実践している。毎日繰り返し指導することで、残菜の減少や、後片付けの仕方の改善につながっている。

3 東京産野菜を活用した給食

本校のある豊島区には農地がなく、児童にとって食べ物ができるまでの過程に触れる機会が非常に少ない。そこで年間を通して西東京市にある「田倉農園」から仕入れた野菜を給食に使用し、児童が野菜を身近に感じるきっかけにしたいと考えた。東京でもたくさんの野菜が作られているということをアピールするため、「田倉農園」の野菜を使用する日には「東京野菜の日」として事前に献立表で知らせたり、給食だよりを生産者からのメッセージを載せたりしている。また、2年生には「田倉農園」への遠足や、生産者と連携した授業を計画し、特に連携を密にしている。このため2年生の児童は農園主の田倉さんから今の畑の様子について教えていただくのを楽しみにしている。



『田倉農園』で畑の様子を見学

る。こういった取り組みを通して子供たちは苦手だった野菜に興味をもつようになり、野菜を好きになる児童の増加につながっている。今後も生産者とのふれあいを続け、様々な教育活動に活かしていきたい。

4 児童の活動と関連づけた特色ある献立

給食が児童の豊かな食経験の場となるよう、和食を基本としながら、行事食・郷土料理・世界の料理・セレクト給食などバラエティに富んだ献立を実施している。また「エコ献立」「スポーツ選手の食事(スポーツ週間)」「本に出てくる料理(読書週間)」など、給食を学校全体の取り組みに関連づけることで、児童の食べる意欲を高め、楽しみながら食べられる、魅力ある給食作りを行っている。



「読書週間の献立」のモデルになった本



「かぼちゃのぺたぺたやき」「おおきなかぶのスープ」

5 おわりに

本校では様々な角度から継続的に指導していくことで、児童の基本的な食習慣の形成につなげたいと考えている。全クラスで共通理解の元、指導を行っているため、低学年から高学年になるに従って好き嫌いが減る児童が多い。そして全校の残菜量も1月の平均が1.5%程度と非常に少ない。今後も食べる意欲を高め、進んで健康作りに取り組む児童を育てることができるよう、学校全体で『食育』に取り組んでいきたい。

学校長 須藤 和子
学校栄養職員 小貫 陽子



本で調べる 食べ物に関するあれこれ

都立中央図書館 司書 伊藤 葉子

都立図書館のおいしい本シリーズ、最後に調査図書館としての蔵書をご紹介します。

当館には約一万冊の食品・料理に関する蔵書があります。作り方が分かる本や目に楽しい本も勿論ありますが、古今東西の色々な調理方法や食材、食に関する歴史や由来を知る事で、より一層食べる物が美味しくなるのではないのでしょうか。どんな小さな事でも、疑問に思う事、分からない事がありましたら、ぜひ足をお運び下さい。

世界



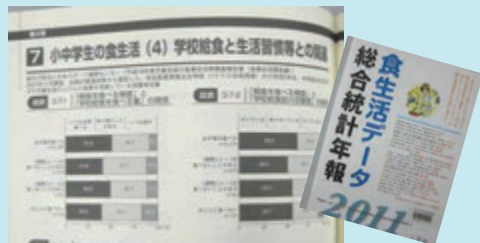
写真を豊富に使った世界各地の食の博物誌・民族誌

『週刊朝日百科 世界の食べもの』1~16

朝日新聞社 1980~1983

データ

「食生活」に関するあらゆる分野の最新資料を網羅したデータブック



『食生活データ総合統計年報』

三冬社 1989~

事典

食品の歴史から食べ方、調理法など、すべてをまとめた事典



『新・食品事典』1~14

真珠書院 1991~1999

旬

旬の食材のおいしい情報が満載。食材に関する幅広い知識をはじめ、目利きや調理法、栄養・効能などの健康情報もある。



『旬の食材』1~10

講談社 2004~2008

マナー

美味しく食べるためには必須のマナーを、背景として存在する各国の歴史や食文化の違いを明らかにしつつ教えてくれる。



『テーブルマナーの基本』

日本ホテル教育センター 2006

『四季日本の料理』 春夏秋冬 講談社 1998
伝統の味から現代の味まで。料亭の旬を味わい、名料理人の技と趣向、味の極意や四季のもてなしを知る。

『新中国料理大全』1~5 小学館 1997
各地方の自然や歴史・風土、一流厨师の華麗な手さばきや熱気まで、すべてを現地取材・撮影し、編集したもの。

『フランス料理新百科事典』1~8 同朋舎出版1986
素材解説と各々の素材を生かした料理例を網羅。調理技術の基礎から鮮度・衛生管理まで基礎知識も充実。

『グランパティシエ』1~5 同朋舎メディアプラン2001
本場ヨーロッパの第一線のパティシエたちの作品や、日本の名匠の作品とレシピで構成。基礎から応用まで幅広い技術をわかりやすく体系的に学べる。

Tokyo
Metropolitan
Central
Library



平成24年度 学校給食関係行事予定

行事名	主催	期日	開催場所
学校給食担当者連絡会 及び衛生研修会	東京都教育委員会	5月28日(月)	教職員研修センター
第7回食育推進全国大会	内閣府	6月16日(土) ～17日(日)	パシフィコ横浜 展示ホールD(神奈川県)
親子パンづくり教室	東京都学校給食会	7月	東京都学校給食会館
第53回全国栄養教諭・ 学校栄養職員研究大会	文部科学省	8月7日(火) ～8日(水)	国立オリンピック記念青少年 総合センター(東京都)
パン実技講習会	東京都教育委員会 東京都学校給食会	8月9日(木) ～10日(金)	東京都学校給食会館
食の安全に関する 実技講習会	独立行政法人 日本スポーツ振興センター	9月～10月	東京都学校給食会館
八丈島産の魚を使った 親子料理教室	東京都学校給食会	9月～10月	東京都学校給食会館
親子料理教室	東京都学校給食会	10月～11月	東京都学校給食会館
学校栄養職員経験者研修	東京都教育委員会 東京都学校給食会	11月1日(木) ～2日(金)	東京都学校給食会館
学校栄養職員 新規採用者研修	東京都教育委員会 東京都学校給食会	11月15日(木) ～16日(金)	東京都学校給食会館
第63回全国学校給食研究 協議大会	文部科学省	11月15日(木) ～16日(金)	iichiko総合文化センター (大分県大分市)
学校栄養職員 新規採用者研修	東京都教育委員会 東京都学校給食会	11月29日(木) ～30日(金)	東京都学校給食会館
調理講習会	東京都教育委員会 東京都学校給食会	11月	東京都学校給食会館
健康づくりフォーラム	東京都教育委員会	12月20日(木)	未定
食に関する指導研修会	東京都教育委員会	3月4日(月)	教職員研修センター

給食会だより

平成24年度 東京都学校給食会の事業計画及び収支予算

平成24年度の事業計画案及び収支予算案は、2月22日の理事会で議決されました。

本会は、公益財団法人として2年目を迎え、平成24年度は公益法人としての真価が問われる年になることから、学校給食物資の安全・安心に関する事業を一層充実させるとともに、多様な食育事業を展開するための組織の強化に重点を置いて策定しました。特に、福島原発事故により食品に対する安全性が危惧され、学校給食に対してもその安全性に高い関心が寄せられているなか、放射性物質検査及び残留農薬検査をはじめとする各種検査並びに委託加工品の衛生管理の徹底を図っていくこととしました。

事業計画

1 学校給食の安定供給及び安全安心に関する事業

安定供給に関する事業

安全で安心できる良質な物資を安定的に供給することを基本に東京都の地場産物の普及に加え関東圏を中心とした物資の拡充を検討します。

安全安心に関する事業

安心してご利用いただくために放射性物質検査、残留農薬等の各種検査をはじめ、委託加工品の衛生管理を徹底するための講習会の開催及び巡回衛生指導を実施します。

生産地及び製造工場等の実地調査を実施し安全と安心をお届けします。

細菌検査用の簡易ふらん器をはじめ、調理室等においてその場ですぐに衛生指導可能なATP拭き取り検査器を最新の機種にしました。無償貸し出しを行っていますので是非ご利用ください。

2 学校給食における食育に関する事業

学校給食研究団体等が実施する研究、講演会、調理講習会等の活動に経費等の一部をこれまでどおり助成します。

各地区学校給食展及び食育に関する講習会など学校給食における健康づくり事業等に対しこれまでどおり支援します。

食育を推進するために親子で参加可能な「親子学校給食パン作り教室」、「八丈島の魚料理講習会」、「親子料理教室」を実施します。

学校給食関係者を対象に給食会館の施設、ビデオテープ、DVD、書籍の無償貸出を従前どおり行います。小研修室を改修し快適にご利用いただけるようになりましたので、是非ご利用ください。

3 学校給食の情報及び資料の提供に関する事業

ホームページの運営、広報誌「東京都の学校給食」をはじめ都内学校給食実施校に対して物資情報、取扱物資案内書等を発行します。

4 その他の事業

へき地における食に関する支援事業を独立行政法人日本スポーツ振興センターから受託し実施します。

アレルギー疾患対応研修会、衛生管理研修会等を東京都教育委員会から受託し実施します。

第53回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会を文部科学省、東京都教育委員会、(社)全国学校栄養士協議会と共に開催します。

収支予算

科目	予算額	前年度予算	(単位:千円) 増減
1 一般正味財産増減の部			
経常増減の部			
経常収益計	10,302,663	10,601,069	△ 298,406
経常費用計	10,276,708	10,599,613	△ 322,905
当期経常増減額	25,955	1,456	24,499
当期一般正味財産増減額	25,955	1,456	24,499
一般正味財産期首残高	1,522,247	1,510,022	12,225
一般正味財産期末残高	1,548,202	1,511,478	36,724
2 指定正味財産増減の部			
当期指定正味財産増減額	0	0	0
指定正味財産期首残高	1,000	1,000	0
指定正味財産期末残高	1,000	1,000	0
3 正味財産期末残高	1,549,202	1,512,478	36,724

学校給食用めん類の細菌検査結果

平成24年2月に学校給食用めん類の細菌検査を実施し、その結果をとりまとめましたのでお知らせいたします。

検査結果は、すべての工場が「生めん類の衛生規範」及び本会の衛生基準に適合していました。

今後も安全・良質な物資をお届けするため、品質管理を強化して参りますので、よろしく願いいたします。

むし中華麺		細菌検査		
		一般生菌数 1.0×10 ⁵ 以下	大腸菌群 陰性	黄色ブドウ 球菌 陰性
墨田区	(有)飯島商店	8.2×10 ²	(-)	(-)
品川区	富士製麺工業(株)	9.8×10 ²	(-)	(-)
大田区	(有)大丸食品	300以下	(-)	(-)
板橋区	(株)シー・エス・シー・パスタ	300以下	(-)	(-)
練馬区	(株)桜井商店	300以下	(-)	(-)
足立区	(株)双葉屋	300以下	(-)	(-)
江戸川区	中基製麺(有)	5.4×10 ²	(-)	(-)
八王子市	うさぎや食品(有)	300以下	(-)	(-)
	(有)福原食品工業	300以下	(-)	(-)
埼・戸田市	(株)福原食品	300以下	(-)	(-)

ゆでうどん(非包装)		細菌検査		
		一般生菌数 1.0×10 ⁵ 以下	大腸菌群 陰性	黄色ブドウ 球菌 陰性
台東区	小幡製麺工業(株)	5.0×10 ²	(-)	(-)
世田谷区	(株)大原製麺所	300以下	(-)	(-)
	(有)佐藤製麺所	6.6×10 ²	(-)	(-)
杉並区	(株)池田製麺	300以下	(-)	(-)
葛飾区	荒川食品(株)	3.4×10 ²	(-)	(-)
立川市	(株)ヤマヲ	300以下	(-)	(-)
	(有)鈴木製麺	300以下	(-)	(-)
青梅市	(有)岩本製麺工場	300以下	(-)	(-)
羽村市	(有)田村製麺	300以下	(-)	(-)

ゆでうどん(個包装)		細菌検査		
		一般生菌数 300以下	大腸菌群 陰性	黄色ブドウ 球菌 陰性
江東区	(有)宮入製麺所	300以下	(-)	(-)
中野区	(株)川崎製麺所	300以下	(-)	(-)
北区	玉川食品(株)	300以下	(-)	(-)
葛飾区	(有)丸福商店	300以下	(-)	(-)
江戸川区	(有)丸善製麺	300以下	(-)	(-)
	(有)小松川東屋製麺	300以下	(-)	(-)
福生市	(株)やまぶんの麺	300以下	(-)	(-)
あきる野市	(株)寿美屋	300以下	(-)	(-)

生うどん		細菌検査		
		一般生菌数 3.0×10 ⁶ 以下	大腸菌 陰性	黄色ブドウ 球菌 陰性
中野区	(有)喜屋	300以下	(-)	(-)
八王子市	さぬき製麺	300以下	(-)	(-)

生パスタ		細菌検査		
		一般生菌数 3.0×10 ⁶ 以下	大腸菌 陰性	黄色ブドウ 球菌 陰性
東村山市	(株)あさひや	6.4×10 ³	(-)	(-)

冷凍めん		細菌検査		
		一般生菌数 1.0×10 ⁵ 以下	大腸菌群 陰性	黄色ブドウ 球菌 陰性
製品名	工場名			
冷凍うどん	(株)武蔵野フーズ	300以下	(-)	(-)
冷凍ラーメン	(株)武蔵野フーズ	4.8×10 ³ 以下	(-)	(-)