

# 東京都の 学校給食

No.418 平成25年3月15日

編集・発行

公益財団法人  
東京都学校給食会

〒113-0021

東京都文京区本駒込5-66-2

TEL 03-3822-9391 FAX 03-5815-7099



- 1…神津島の学校給食
- 3…「食育と学校給食展」・  
「職員食堂における学校給食フェア」開催
- 4…平成25年度 学校給食関係行事予定
- 5…平成25年度東京都学校給食会の事業計画及び  
収支予算
- 6…学校給食用めん類の細菌検査結果

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

取組  
紹介

## 神津島の学校給食

神津島村立学校給食共同調理場 栄養士 浜川 礼子



神津島村全景

### 神津島の自然や産業

神津島は、東京から南に約180km、周囲22km、太平洋に浮かぶ伊豆諸島の1つに数えられる島です。

人口は約1,979人、保育園、小・中・高等学校は各1校ずつあります。島の中央にそびえる天上山(標高574m)は、伊豆諸島の神々が集まり水配りの会議をしたという神話が伝えられています。その西側に白い砂浜が広がります。その白い砂浜で

ある前浜海岸にそって集落があり、一島一村の自然豊かな島です。

春には赤イカ、トビウオ、カジキ、夏はタカベ、天草、トサカノリ、イサキ、秋はヒラマサ、ソーダカツオ、カンパチ、冬はイセエビ、岩のり、一年を通してゴマサバ、ムロアジ、キンメダイ、メダイなど海の幸に恵まれています。農産物では、一年を通してあしたばが栽培され出荷されています。また、小規模ながら春にはじゃが芋、玉葱、夏にはきゅうり、トマト、カボチャなどの夏野菜、秋にはアメリカ芋、紅あずま等のさつまいも、秋ナス、冬には大根、キャベツ、里芋などの冬野菜が栽培され農協直売所で販売されます。

豊かな魚介類、農産物を学校給食に取り入れ給食を通じ島の産業について児童、生徒の理解を深めています。

### 地場産物・郷土料理を取り入れた学校給食

島の郷土料理の代表と言えば、冠婚葬祭に欠かせない島の太い切干大根を使って作る「煮しめ」、あしたばと魚貝を使った「あしたば汁」、さつ



あしたばご飯  
お魚ハンバーグ オーロラソースかけ  
ツナとあしたばの 春巻き揚げ  
地場産食材を使った人気メニュー

ま芋を使った子供たちに人気の「芋のあぶらき」「切干もち」、岩のりを入れてしよう油味で炊いた「のり飯」など地場産物を使った郷土料理を給食献立に取り入れています。昔より伝わる島の味を子供たちに伝え、次の世代につなげていきます。

地場産物を取り入れた献立では特に子供たちの人気メニューは「あしたばご飯」「ツナとあしたばの春巻き揚げ」「お魚ハンバーグオーロラソースかけ」などです。リクエスタ献立にしばしば登場してきます。



郷土料理献立  
(のり飯・さつま揚げの煮物・煮しめ・あしたば汁・牛乳)

平成24年10月 学校給食共同調理場

## 給食だより 秋

給食に、地元食材を取り入れています。(´o`) /  
(食材名)あしたば・魚すり身・イサキ・魚フレック・ごまざば・赤いか・カボチャ・サバ節・なす・ピーマン

子供たちに人気の一つ エビグラパンです。(^^)

### 簡単給食レシピ

#### エビグラパン (作り方)

(材料 1人分 8)

丸パン	1ヶ
orバターロール	1ヶ
むきえびorえび	10
玉葱	20
マッシュルーム缶	5
塩・コショウ	0.1
スープの素	0.5
炒め油	35
牛乳	35
ミックスチーズ	6
パセリみじん	少々
ルー	4
小麦粉	2
マーガリン	2

- ①パンの上の部分を切り取り、焼いておく(ふた)
- ②下のパンは、切り取った部分を指で押さえシチューを入れる穴を作っておく。
- ③小麦粉、マーガリンでホワイトルーを作る。(市販のルーでもOKです。)
- ④えび、野菜を炒め牛乳を加え、調味。ホワイトルーを加えシチューを作る。
- ⑤パンにシチューを入れ、チーズ、パセリみじんをのせオーブン200℃で5分位焼く。
- ⑥焼き上がったパンに①のふた部分をのせ出来上がり。

①切る  
②穴を指で押さえシチューを入れる穴を作る。

一年の行事に合わせて給食献立に行事食を取り入れ、食と行事の言われやその意味など給食だよりで紹介し

### 行事食・リクエスタ献立の紹介

食の安全、環境問題の点からも地産地消の給食作りを目指しています。

### 地産地消の学校給食

海に囲まれた神津島では、3月から10月にかけて定置網漁が行われ、漁協女性部によって切り身、干物、すり身、フレック、さつま揚げなどに加工され販売されるようになりました。農産物では、農協直売所の開設を機に小規模ながら年間を通し、あしたばを始めとして季節の野菜が販売され、学校給食の食材として活用できるようになりました。

### 給食だよりから一部抜粋



漁協組合長さんのお話  
「神津島の天草について」

特に小学校での取組では、各学年ごとに学級担任と担当メンバーが連携してマナーや食事のバランスなどの食育を行っています。また、あしたば生産者の方や漁協組合長、農協職員の方など地域の方々に講師として招き、地場産物についてのお話を聞くなどの食育を行っています。

### 地域の人たちと連携した食育の取り組み

また、月ごとに小学校各学年、中学生のリクエスタ献立を募り月の献立に取り入れ、子供たちが参加する給食作り、子供たちに喜ばれる給食作りを心がけています。



さつま芋作り



さつま芋から切干もち作り

### 今後の神津島の学校給食

豊かな自然の恵みを受けた地場産物の食材を使った郷土料理を給食献立に取り入れ、児童、生徒に島の産業の理解、食への関心や感謝の気持ち、島を大切に作る気持ちをさらに育てていきます。

また、小・中・高等学校で実践されている食育によって、将来子供たちが島外へ出て自立した食生活ができるように指導の充実を図っていきます。

子供たちが自分の健康管理を食、生活習慣の面から考え実践できるように、今後も地場産物を活用した給食作り、食育を続けていきます。

### 取組紹介

文部科学省における給食週間の取組

# 「食育と学校給食展」・「職員食堂における学校給食フェア」

開催

去る平成25年1月24日(木)から30日(水)まで、文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課主催で「平成24年度学校給食週間 食育と学校給食展」と「職員食堂における学校給食フェア」が開催されました。

このイベントは毎年1月24日から30日まで実施する全国学校給食週間に合わせ、広く給食や食育への関心を高めるために給食に関する展示や学校給食の試供品の配布、職員食堂での学校給食メニューの提供等を行



下村文部科学大臣(左)と義家政務官(右)

うものとされ、今後は様々な場所でのような取り組みを継続、発展するようにと計画されたものです。

参加団体は(公社)全国学校栄養士協議会、全国学校給食会連合会、(公財)学校給食研究改善協会等です。

文部科学省旧庁舎1階情報ラウンジで、「食育と学校給食展」が開催されました。懐かしい給食レプリカの展示や学校給食の歴史に関するパネル資料、学校給食・学校における食育に関する児童・生徒による絵画等の展示と学校給食用物資の展示がされていました。また、文部科学省が作成した「学校給食を通じた食育の推進」が上映され、文部科学省職員はじめ多数の方が見学されていました。

初日には全国学校給食会連合会として本会の学校給食用パン2種類と(財)栃木県学校給食会開発のちおとめジャムのセットを配布しました。200人分のサンプルは15分で終了と大変盛況でした。

また、職員食堂において学校給食フェアが開催されました。これは実際に学校給食を食べる機会の少ない文部科学省の職員や来庁者等に特色ある学校給食メニューを提供することで、学校給食や食育への関心を高めてもらうことを目的に実施されました。初日は180食用意された学校給食メニューは好評で30分ほどで完売したとのことでした。

29日には下村文部科学大臣、義家政務官が学校給食展を見学されました。給食レプリカ、給食用の物資や第5回学校給食および学校における



学校給食用物資の説明を受ける



学校給食用のチーズを試食



学校給食メニューの試食

食育に関する絵画の入賞作品等を見学されました。江口学校給食調査官、健康教育企画室 小林調査係長の説明に熱心に耳を傾けていました。その後職員食堂において、東京都立八坂中学校のメニュー、オリジナルカレーピラフ・クラムチャウダー・かみかみサラダを試食されました。下村文部科学大臣は「給食はいいかですか」の問いに「おいしいね!」と感想を言われていました。来年の給食週間も各地でこのようなイベントが行われると良いですね。



東京都練馬区立八坂中学校のメニュー



学校給食週間メニュー

## 平成25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27日(月)	東京都教職員研修センター 視聴覚ホール
学校給食調理講習会	東京都教育委員会・ 公益財団法人 東京都学校給食会	6月12日(水)	東京都学校給食会館
第8回食育推進全国大会	内閣府	6月22日(土) ～23日(日)	広島県立広島産業会館
親子パンづくり教室	公益財団法人 東京都学校給食会	7月25日(木)	東京都学校給食会館
第54回全国栄養教諭・ 学校栄養職員研究大会	文部科学省	7月31日(水) ～8月1日(木)	奈良県文化会館
食の安全に関する 調理員講習会	独立行政法人 日本スポーツ振興センター	8月5日(月) ～6日(火)	国立オリンピック記念 青少年総合センター
学校栄養職員等研修会	東京都教育委員会	8月7日(水) ～8日(木)	未定
パン実技講習会	東京都教育委員会・ 公益財団法人 東京都学校給食会	8月5日(月) ～6日(火)	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
衛生管理推進研修会	東京都教育委員会	8月26日(月)	東京都教職員研修センター 視聴覚ホール
フードシステム ソリューション2013	フードシステムソリューション 実行委員会	9月25日(水) ～27日(金)	東京ビッグサイト
PTA対象食育講演会	公益財団法人 東京都学校給食会	10月19日(土)	東京都学校給食会館
第64回全国学校給食 研究協議大会	文部科学省	10月31日(木) ～11月1日(金)	三重県総合文化センター
学校給食フェア・ 食育と学校給食展	文部科学省	1月学校給食週間	
食に関する指導研修会	東京都教育委員会	3月10日(月)	東京都研修センター 視聴覚ホール

# 平成25年度 東京都学校給食会の事業計画及び収支予算

平成25年度の事業計画案及び収支予算案は、2月25日の理事会で承認されました。

平成25年度においても、本会の基本的な理念である安全・安心・低廉な学校給食物資の提供、そして食育の推進をさらに充実発展をさせ、公益財団法人としての使命を果たしてまいります。

長引く放射能汚染問題、アレルギーによる事故、大気汚染物質PM2.5の飛来など児童・生徒の食と生活を取巻く環境は依然厳しい状況です。

本会では、引き続き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加工委託品の衛生管理の徹底を図ってまいります。

## 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

学校給食パンの品質・規格について見直しをするため、パン検討委員会を発足させる計画です。

#### ● 安全安心に関する事業

国内産原材料の生産地実地調査及び加工委託工場の巡回衛生指導等を継続して実施し、迅速に正確な情報を提供します。

### 2 学校給食における食育に関する事業

新たに食育教材として、マグネットシアター、食育紙芝居セット(5巻組2種類)、三色エプロンを用意しましたのでご活用ください。

地場産物レシピ集の作成を計画しています。

PTAを対象とした「食育講演会」を開催します。

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対し経費等の助成及び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する助成はこれまでどおり実施します。

### 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」等を発行します。

### 4 その他の事業

(独)日本スポーツ振興センターから受託していた「へき地における食に関する支援事業」は平成24年度をもって終了しました。

## 収支予算

### 正味財産増減予算書(法人全体)

(単位：千円)

科目	25年度予算額	前年度予算額	増減
I 一般正味財産増減の部			
経常増減の部			
経常収益計	10,676,181	10,302,663	373,518
経常費用計	10,643,862	10,276,708	367,154
当期経常増減額	32,319	25,955	6,364
当期一般正味財産増減額	32,319	25,955	6,364
一般正味財産期首残高	1,507,798	1,522,246	△14,448
一般正味財産期末残高	1,540,117	1,548,201	△ 8,084
II 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
III 正味財産期末残高	1,541,117	1,549,201	△ 8,084

# 学校給食用めん類の細菌検査結果

平成25年1月から2月にかけて、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、よろしくお願いいたします。

## ■ むし中華麺(非包装)

区市町村	工場名	細菌検査		
		一般生菌数 1.0×10 <sup>5</sup> 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㈱	1.0×10 <sup>3</sup>	(-)	(-)
墨田区	㈱飯島商店	3.1×10 <sup>3</sup>	(-)	(-)
品川区	富士製麺工業㈱	300以下	(-)	(-)
大田区	㈱大丸食品	300以下	(-)	(-)
中野区	㈱喜屋製麺	300以下	(-)	(-)
板橋区	㈱シー・エス・シー・パスタ	300以下	(-)	(-)
練馬区	㈱桜井商店	300以下	(-)	(-)
八王子市	㈱福原食品工業	300以下	(-)	(-)
東村山市	㈱あさひや	300以下	(-)	(-)
稲城市	中西食品㈱	300以下	(-)	(-)

## ■ ゆでうどん(非包装)

区市町村	工場名	細菌検査		
		一般生菌数 1.0×10 <sup>5</sup> 以下	大腸菌群 陰性	黄色ブドウ 球菌 陰性
世田谷区	㈱佐藤製麺所	300以下	(-)	(-)
中野区	㈱川崎製麺所	300以下	(-)	(-)
杉並区	㈱池田製麺	300以下	(-)	(-)
北区	玉川食品㈱	300以下	(-)	(-)
葛飾区	荒川食品㈱	4.9×10 <sup>2</sup>	(-)	(-)
立川市	㈱ヤマヲ	300以下	(-)	(-)
青梅市	岩本製麺工場	2.1×10 <sup>3</sup>	(-)	(-)
あきる野市	㈱寿美屋	300以下	(-)	(-)

## ■ ゆでうどん(個包装)

区市町村	工場名	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	㈱宮入製麺所	300以下	(-)	(-)
世田谷区	㈱大原製麺所	300以下	(-)	(-)
葛飾区	㈱丸福商店	300以下	(-)	(-)
江戸川区	㈱小松川東屋製麺	300以下	(-)	(-)
江戸川区	㈱丸善製麺	300以下	(-)	(-)
立川市	㈱鈴木製麺	300以下	(-)	(-)
福生市	㈱やまぶんの麺	300以下	(-)	(-)

## ■ 生うどん

区市町村	工場名	細菌検査		
		一般生菌数 3.0×10 <sup>6</sup> 以下	大腸菌群 陰性	黄色ブドウ 球菌 陰性
八王子市	うさぎや食品㈱	300以下	(-)	(-)
八王子市	さめぎ製麺	300以下	(-)	(-)

## ■ ソフトめん(個包装)

区市町村	工場名	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
足立区	㈱双葉屋	300以下	(-)	(-)

## ■ 冷凍めん

製品名	工場名	細菌検査		
		一般生菌数 1.0×10 <sup>5</sup> 以下	大腸菌群 陰性	黄色ブドウ 球菌 陰性
冷凍細うどん	㈱武蔵野フーズ	300以下	(-)	(-)
冷凍ラーメン	㈱武蔵野フーズ	3.1×10 <sup>2</sup>	(-)	(-)

