

東京都の 学校給食

No.421 平成25年9月17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…取組紹介 東久留米市立第九小学校
- 3…第54回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会
新理事長挨拶
- 4…シリーズ「野菜塾」第2回
- 5…給食会だより

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

取組
紹介

東久留米市立第九小学校

食育を通じて、
自分自身が
学んだこと

栄養教諭 寺澤 直恵



とうもろこしの収穫

さまざまな栽培活動に取り組んでいます。滝山農業塾というのは、「共同作業・共同収穫」方式で入園者に知識や栽培技術を指導してくれる農業の塾です。9年程前から塾長さんをはじめ、塾生の方々に児童の農業体験をご指導いただいています。

ポントッて聞こえた！

「いっやってみるね。」

栄養教諭の手もとに子どもたちの目が集中します。「ポントッ」「聞こえた？」「聞こえた！」「わたしも。」呪縛を解かれたように静まり返っていた教室に子どもたちの驚きと感動の聲が上がりました。グリーンピースのさやむきの一場面です。毎年、1年生がグリーンピースのさやむき体験をします。今年は、事前指導に力を入れ、子どもたちと一緒にグリーンピースの小さな本まで作成して、さやのむき

はじめに

本校は、児童数540人・17学級の中規模校です。校舎の周囲に菜園があり、滝山農業塾の塾生の方々にご指導とご支援をいただきながらさま



グリーンピースのさやむき

方を学習しました。そして実演して見せたのです。実は子どもたち以上に感動したのは私自身でした。何年もグリーンピースのさやむき体験を実施してきましたが、恥ずかしいことにさやの丸いところを押すとポンッと音がすることを初めて知ったのでした。

とうもろこしは強い！

とうもろこしを題材にした授業を実施した時のことです。毎年、1年生は農業塾のみなさんが九小の子どもたちのために栽培してくださったとうもろこしを収穫させていただき、皮むきをします。とうもろこしの皮

むきはどの学校でも取り組んでいると思いますが、収穫まで体験できるのは本校ならではの実践だと思えます。授業には、滝山農業塾の塾長で野菜ソムリエの金子さんにゲストティーチャーをお願いしました。授業の打ち合わせの時、金子さんから「とうもろこしは風に弱く、強い風が吹くと倒れてしまうが、自力で起き上がる」ということを教えていただきました。疑った訳ではありませんが、その時は半信半疑でした。まさかそれを自分自身の目で実際に見ることになるとは…。収穫を目前にしたある夜、強風が吹き、とうもろこしはなぎ倒されてしまいました。「収穫は？」「授業は？」と真っ青になる私の心配をよそにとうもろこしは本当に立ち上がりました。大きく腰を曲げながら、日に日に立ち上がって行き、無事収穫することができたのでした。

双葉は一緒なのに…

3年生は大根の栽培をします。昨年は9種類の大根を栽培しました。「東京中探しても、9種類も大根を栽培するのは君たちだけだよ。」と金子

さんが、ちょっと得意げに子どもたちにも説明していました。桜島大根や三浦大根などの大きな大根の種を蒔く時、農業塾の方たちは物差しで間隔を計っていました。大きくなる大根は75センチの間隔を開けなければならぬことを私はこの時初めて知りました。大根の葉は上に伸びるものだと思っていたので、大きな大根の葉が横に広がるということを知らなかつたのです。9種類の大根は無事に芽を出しました。最初に出てくる葉はみんな貝割れ大根のような双葉なのに、成長していくにしたがつてそれぞれ葉っぱの形が違って



9種類の大根

くることも知りました。亀戸大根はおかめ大根と呼ばれていたように葉が丸くなっていき、桜島大根や三浦大根は大きく葉を広げていきました。75センチの間隔を開けた理由に納得です。9種類の大根は、みんなで「味比べ」をして食べてみました。辛い大根が多く、子どもたちは「辛い、辛い。」と言いながらも9種類全部を完食しました。

おわりに

東久留米市は農園が多く、本校の給食でも様々な地場産の野菜を使用しています。また、東久留米の特産である柳久保小麦を使って手作りのパンやすいとんを作り、子どもたちに地元の食材を教え、伝えていく取り組みも行っています。地元でとれた野菜を食べることができると、自分たちで種を蒔き、世話をした野菜を収穫できる喜び、収穫した野菜を料理して食べる楽しさ。そんな体験を通して食べ物大切さや食べ物やそれにかかわった人たちへ感謝する気持ちが持て、自分たちが生まれ育った地元を愛せる大人になっ

取組紹介

第54回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会

去る7月31日(水)、8月1日(木)奈良県奈良市において、「栄養教諭を中核とした学校における食育の推進」～出会い 奈良から広がる食育の輪～を主題に第54回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会が開催されました。

開会式後は文部科学省入部式・青少年局長久保公人局長から「学校における食育の推進と栄養教諭の役割」と題して、食育推進政策、学校給食実施基準の一部改正及び学校給食における事故防止と理解促進について説明がありました。

第二次食育推進基本計画のもと、平成27年までに朝食を欠食する子どもの割合減少と学校給食における地場産物の使用割合増加について数値目標が定められ、また、新学習指導要領において「学校における食育の推進」が明確に位置づけられてい



大会の様子

まです。さらに、今後の学校における食育の推進に関して、平成26年度予算要求に

向けて栄養教諭を中心に外部専門家等と連携する「スーパー食育スクール」を提案する予定であり、学校外での活動も重視し家庭や地域との連携にも力を入れます。

衛生管理については、平成24年度の食中毒発生件数は5件で、いずれもロウイリスによるものです。その対策として、保健所や関係部局との連携と各種マニュアルを活用した「学校給食衛生管理基準」の周知徹底と適切な衛生管理を行うていくことが重要です。

食物アレルギーについては、現在、調査研究協力者会議を設置しています。食物アレルギーの実態と学校における取組状況の調査分析をもとに、学校関係者への理解促進や食物アレルギーを有する児童・生徒への対応充実、さらに厚生労働省等関係機関との連携体制を充実させ、食物アレルギー事故の再発防止を徹底していくとの説明がありました。

実践発表は、奈良県吉野郡吉野町教育委員会表合充康教育次長、吉野町立吉野小学校鍵合壽宏校長、森脇尚子栄養教諭による「吉野町における学校、家庭、地域の連携

を生かした食育の推進」～生活・学習中での「食」を見つめよう、地域の人々の交流を通じて～でした。学校給食用の野菜を栽培する地元住民のグループから成る「農(みのり)の達人」活動があり、その成果として「給食に町内産野菜が利用できるようになり、このことによって学校・保育園で地域の方との交流が図られ、食育が計画的に実践されるようになった」との発表がありました。

続いて昭和大学医学部小児科学講座今井孝成講師による「学校給食における食物アレルギー対応について」の講演がありました。講演の中で、現場の栄養士自身が、食物アレルギーに関する正しい知識を得る努力をすること、また、正しい対応・診断と、必要最低限の除去が子どもへのQOL(Quality of Life)向上につながるということとでした。危機管理体制については、学校全体で情報共有し、連携して進めることが重要であるという話がありました。

なお、今回は福井県で平成26年7月31日(木)、8月1日(金)に開催を予定しています。

新理事長
挨拶

就任にあたって

公益財団法人 東京都学校給食会
理事長 藤本 龍夫



この度、
7月25日
をもちま
して公益
財団法人

東京都学校給食会理事長に就任いたしました。

さて、平成17年に栄養教諭制度が導入され、食育基本法が制定されて8年あまりが経過しました。

これまで、戦後間もない学校給食の黎明期から、児童・生徒の心身の成長に貢献すべく学校給食の充実が図られてきましたが、成長という人生の初期段階から食を通じて一生涯の健康を担保するという学校給食にとつての新しいステージが始まりました。しかしながら、街中のファーストフード、コンビニエンスストアにあふれる食品などに象徴されますが、手軽に口に入れることができる食品を摂取する機会が多く、その食べ方によってはカロリー、脂質の取り過ぎ、栄養の偏りが、ますます顕著となっているように思われます。学校段階からの食育による成果によって、一日でも早くすべての国民が

心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようになることが求められています。

東京都学校給食会は、平成23年4月から公益法人の制度改革を受け、公益財団法人として再スタートを切っております。その定款において公益法人として、学校給食の円滑な実施及びその充実発展に努め、学校給食における食育の推進を支援することにより、児童生徒の心身の健全な発達及び広く都民の健全な食生活の実現に寄与することを目的とする、としております。東京都学校給食会では、安全で安心できる質の高い食材を、安定的に供給させていただくという使命とともに、食育の推進に資する情報の提供等についても、一層の努力をしてみたいと考えております。

今後とも、東京都の学校給食関係者の皆様の信頼にお応えしてまいる所存でございます。皆様の変わらぬご指導とご支援をお願い申し上げます。

八百屋の匠「食育教室」



食育教室

農林水産省による、野菜一日350gの目標摂取量は、平均260gと低く留まり、健康な生活を送るうえでの野菜の摂取は不足しているだけでなく、医療費の増加にも繋がると云われています。

メディアでは毎日の様に、身体に良い、美容に良いと野菜の料理を紹介されていますが、何故、消費量が低下しているのでしょうか？女性の社会進出による調理時間の後退

や、コンビニや総菜屋さんの台頭の影響でしょうか？それも原因のひとつでしょうか。しかし私は、貴重な時間をさき、料理を作っても野菜が美味しくなかったら、だんだん作らなくなっていくと思います。その為にも私達は、美味しい野菜の普及に務めなければ、と思う昨今です。

7月号でも書いたF1の野菜が大半を占めている野菜流通の現状です。然し、美味しさを求めて、旬の味を的確に作り上げる生産者の方も大勢居ることも確かです。この思いを子供達に伝える為にと、食育教室を10年にわたり開いて来ました。

江東区の在る中学校で、厳冬期が旬のブロッコリーの花蕾と茎の食べ比べをしたところ、全ての生徒さんが「初めて茎を食べた！」「甘くて最高に美味しかった！」と感想文に書いてくれました。彼達は、ブロッコリーの茎の美味しさ

を発見し、生涯食べてくれることでしょうか。

また、足立区の在る小学校での食べ比べでは、家では、ネギが嫌いな人がいるので、全く食べないといった児童が、干住ネギを焼きネギにしたところ、甘い甘いので、家のお家族に食べさせたから、おじさんのお店まで買いに行くと、嬉しい感想を聞く事が出来て、感激したことが有りました。子供達は、

とても正直です。美味しい物は、すぐおかわりで、美味しくないが残ります。野菜嫌いや、食べず嫌いを少しでも減らす為、栄養士さん、調理師さん、私共納品業務に携わる者に、課せられた責務は重く、子供達が将来、豊かな食生活を送る様にサポートして行きたいと思う日々です。

東京都青果物商業協同組合
理事 杉本 晃章

匠

公益財団法人
食品流通構造改善促進機構が
認定する制度

食品に関する豊富な知識に基づき、地域における食品小売業の模範的機能を果たしている店舗、事業者の認定制度

今後の食育教室の予定

- 10月20日(日) 10時~12時
主催：東京中央卸売市場北足立市場
場所：北足立市場食育ルーム
募集：東京都広報-先着50名
- 11月9日(土) 10時~12時30分
主催：足立区保塚地域学習センター
場所：北足立市場食育ルーム
募集：足立区広報-先着40名
- 11月20日(水) 10時~12時
主催：足立区伊興地域学習センター
場所：伊興地域学習センター
募集：足立区広報-先着40名

本会取扱いの海苔加工工場のご紹介

平成25年4月からきざみ海苔、手巻き海苔の取扱いを始めました。7月下旬に本会職員が海苔の加工工場である千葉県漁連のり加工事業所を訪問しましたのでご紹介します。

千葉県漁連のり加工事業所は千葉県の富津市で操業しており、東京湾沿岸の富津市、木更津市、船橋市、市川市で収穫された海苔の



海苔加工工場の様子

加工を行っております。

まず原料の海苔は、各生産者にて12月中旬から4月上旬にかけて約20cm程度に育ったところを収穫され細かく擦り潰された後、洗浄、抄き、乾燥などの工程を経て、漁業組合へ運ばれます。その後、漁業組合では運ばれた海苔に異物の付着がないか検査が行われ、検査後に、色、つや、味によって優等や1等などのランク付けを行います。このランク付けを等級検査と言います。

加工事業所では漁業組合から購入した原料に対してまず火入れという工程を行い、おいしい海苔を長期間保管できるように海苔の水分量を2%前後にします。この火入れの工程の際、入庫した海苔に異物などが付着していないか人間の目で1枚1枚丁寧にチェックを行っております。

工場内の倉庫には、漁業組合か

ら納品された海苔と自社工場にて火入れが済んでいる海苔がロット毎に全て段ボールで分けられており、どの地域で収穫されたものかトレーサビリティが取れる状態となっております。倉庫内の湿度、温度も全て管理されており、品質管理の徹底がされております。

その後の焼きの工程でも異物形状選別機による破れ等の形状不良や異物付着、金属検出機による検査後に、焼き入れ専用ラインで170度から180度で20秒かけて焼きます。焼き入れ専用ラインから出てきた海苔は、再度破れや焼きムラがないか品質のチェックを行い、手巻き海苔ときざみ海苔とでそれぞれ専用のラインでカットされ、機械での包装後に金属検出機と人間の目で厳しく検査を行い出荷されております。

千葉県漁連のり加工事業所では入庫から出荷まで多くのチェック

項目を設けており、作業員の衛生管理の徹底やATPのふき取り検査の実施など安全に配慮されていることを確認してまいりました。

本会で取り扱っている手巻き海苔は、通常の四角形のカットではなく台形にカットされており、包装についても裏面に巻き方を記載しておりますので、お子様でも簡単に巻けるようになっております。



台形にカットされた手巻き海苔

また、東京湾の千葉でとれた海苔は、江戸時代から上総海苔として人気が高く、海苔の香りは全国一と言われております。

今後とも東京湾で収穫された海苔を是非ご利用いただければと思います。

参加者
募集

(公財)東京都学校給食会主催 保護者対象《食育講演会》

公益財団法人東京都学校給食会では、都内小・中学校及び高等学校(特別支援学校等も含む)に就学する児童・生徒の保護者の方を対象に《食育講演会》を開催いたします。



時間栄養学って? いつ、どう食べるか

食べる時間と健康の関係を知って、健康寿命を延ばしましょう!

日時 平成25年10月26日(土)
10:00~11:30(9:30受付開始)

会場 東京都学校給食会館
(JR山手線 駒込駅下車 各徒歩約10分)
(東京メトロ 南北線 駒込駅下車)

内容 講演 **【時間栄養学 — 早寝・早起き・朝ごはん】**
講師 女子栄養大学副学長 香川靖雄 先生

申し込み方法 本会ホームページからメールでお申し込みください。
または申し込み用紙にご記入の上Faxをお送りください。

後援 東京都教育委員会
一般社団法人東京都小学校PTA協議会
東京都公立中学校PTA協議会

参加費 無料

申し込み・問い合わせ先

(公財)東京都学校給食会業務課食育推進係
〒113-0021 東京都文京区本駒込5-66-2

電話 03-3822-9391

FAX 03-5815-7099

ホームページ

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

*申し込みと同時に参加とします。
申込多数の場合はご連絡いたします。

案内図

