

東京都の 学校給食

No.427 平成26年9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…取組紹介 多摩市立豊ヶ丘小学校
- 3…第55回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会 報告
- 4…健康づくりフォーラム 開催
- 5…防災訓練と給食
- 6…給食会だより

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



豊ヶ丘小の学校林と金欄



取組
紹介

多摩市立豊ヶ丘小学校

学校林・地域・食育からの

ESD

栄養教諭 早乙女 理恵

はじめに

多摩市は昭和40年代の多摩ニュータウン開発によって、山が切り崩さ

れ団地が立ち並んだ、多摩川が流れる多摩丘陵の緑豊かな地域です。近年はニュータウン地区の児童数の減少に伴い、学校や給食センターの統合が行われ、現在は二つの調理所で、1日約11000食の給食を市内の公立小中学校と、私立の小学校に提供しています。

多摩市のESD

※ESD=Education for Sustainable Development

給食会物資は安全第一を心がけています

本校の食育とESD

キーワードは

「学校林、地域、食育」

本校は平成23年に2校の統合により開校しました。約7100㎡もの広大な学校林と従来からの食育活動を引継ぎ、地域の方々とのつながりを再構築するために、「学校林にかかわる活動」、「地域との主体的なつながりの構築」、「食育を通じた学習」の3つの柱を中心に、ESDの視点に立った教育活動を行っています。

ESDで食育を実践していくために、生活科や総合的な学習の時間の単元開発から始まり、学校独自のカリキュラムを構成しました。さらにESDカレンダーを作成し、各教科と関連付けながら授業を行います。開校してから2年間の食育は、学年によって偏りが出たり、単発的な授業になったりと、担任と栄養教諭がどのように連携して授業を行うかが課題でした。

生活科

昨年度は生活科の単元開発を行いました。1年生が学校探検で見つけた自然(梅の姿)を収穫、梅ジュースにし、一番身近で様々な活動を共にしてきた2年生に振舞いたいと思

が出てきました。栄養教諭は梅の活用方法やジュース作りを指導し、安全で衛生的に保管します。梅ジュースパーティーは1年生が主体的に活動し2年生をもてなし、担任と栄養教諭はできる限り見守りに徹します。この活動は今年度も行っています。



梅もぎと梅ジュース

社会科・総合的な学習の時間

今年度は3年生の単元開発を行っています。毎年4月は地域の山に竹掘りに、栄養教諭も一緒に出かけています。出来たての筍の刺身を頼張り、お土産として持ち帰った筍は、



たけのご掘り

家庭でいろいろな料理に変身します。そこから社会科の「わたしたちのまち」「わたしたちのまちの仕事(農家)」の学習につなげます。

多摩市の地図で学校の周りを学習し、町探検で実際に見て確かめます。

多摩市の農業については、栄養教諭が授業を行います。今年はその後を社会科見学につなげ、給食調理所の見学と配缶体験、農家の畑で玉ねぎの収穫体験をしました。その場で皮をむき、かじった玉ねぎの味は、一生忘れないでしょう。他にも多摩味の原料米の水田や、10月のゼリーの原料になる、ブルーベリー畑の見学と盛りだくさんの内容となりました。後日、農家の方を招いた学習では、児童から出てきた疑問や質問に答えていただき、昔の多摩市の農業について貴重な話



玉ねぎの収穫体験

を伺いました。そして畑で朝採りした野菜を、背負い籠に入れて担いだ児童たちは満面の笑みでした。新しい単元開発は、担任と栄養教諭が綿密な計画を練る必要がありますが、本校のESDのねらいである「学校や地域の自然とのつながりに気付かせるさまざまな体験活動を工夫し、人や自然との「かわり」つながり」の大切さを意識させることができました。

おわりに

本校では担任と栄養教諭による様々な食育授業が展開でき、「パーク通信」で家庭やHPに発信しています。多摩市は小学校18校、中学校9校ありますが、市内の小中学校へは栄養教諭が出向き、食育授業を行っています。その様子は教育指導課で発行している「らんちたいむ」で保護者に発信しています。

今後はさらに食育で行うESDを市内に広め、持続可能な社会の担い手となるような児童・生徒を育てる取り組みを提案していきたいと思

平成26年7月31日・8月1日福井県福井市フェニックスプラザにおいて、第55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。

■全体会

冒頭あいさつでは、「食育の祖」石塚左玄は福井に生まれ、食で病気を治す医者であったことから、「食育」という言葉と「食育運動」の原点は福井にあると言える。また、長寿県としても、子どもの学力も47都道府県の上位をしめているとの説明がありました。来年はミラノで万国博(エキスポ2015)が開催され、そのテーマが「食」!! 福井は日本館への出展を予定しているとのことです。

■文部科学省説明

大路課長から安全対策を考える上で100%はないが、限りなく100%に近づけるためには小さな事故を必要以上に咎めるのではなく、ヒヤリ、ハッとした事例を検証して対策を立てていくことが重要ではないか。個々の学校で絶えずマニュアルを見直し、共有することで事故防止になる。

今年度スーパー食育スクールを指定し、食育推進の明確な目標とその成果を検証して、食育の一層の充

実を図っていく。

また、食育の内容を体系的に整理した「食育の教科書」を作成し、平成28年度使用開始を目指している。さらに日本の学校給食は世界に誇れるもので、ワシントンポストにも紹介された、との説明がありました。



ワシントン紙に掲載された「日本の学校給食」

■実践発表

「おいしい給食から広がる元気っ子ふくいの食育」と題して、福井市立社南小学校栄養教諭高柳厚子先生と勝山市立成器南小学校栄養教諭村田佳織先生による福井県における食育の実践が発表されました。子どもたちの実態を踏まえた食の指導と、不足している栄養素「鉄」と「カルシウム」が豊富な献立の紹介がありました。小学校入学から中

学校卒業の9年間を通じた食に関する指導の実践は素晴らしく、栄養教諭・学校栄養職員の研究会を通しての結果だと思われました。今後は「よりおいしい給食の提供」を義務教育の9年間だけではなく、人間形成の重要な時期である幼児期から高校生までの一貫した福井型18年教育を通じて、生きる力を身につけることを目指しているとのことでした。まさに教育全体で食育に取り組んでいる様子が伺えました。



白川文字学(漢字)を取り入れた食育クイズ

マスコットキャラクター「カニリュウちゃん」

■シンポジウム

「今後の学校における食育のありかた」と題して、文部科学省スーパー・青少年局学校健康教育課濱田有希食育調査官のコーディネイターで進められました。

シンポジストは21世紀構想研究会理事長馬場錬成先生、武庫川女子大学文学部教育学科専任講師藤本勇二先生、仁愛大学名誉教授谷洋子先生、福井県鯖江市立河和田小学校

栄養教諭宮澤美智子先生の4名の方々でした。それぞれの先生方から「食育」への熱い思いが語られ、特に印象に残った意見は、「食育の推進の最大ツールは安心・安全な学校給食の提供にある。これは生きた教材」、「食育を大変と思わないで、『ちよこつと食育』を毎日実践」、「ふるさと給食の口を設定し、福井市に伝わる郷土料理や伝承料理の掘り起しを行い、内容をレシポ集にまとめ給食献立に活用すること等によって、知っている郷土料理」を一つ以上書くことができる児童数が1学期8.7%から3学期76.1%になった」等、食育について新たな発見ができた内容でした。

■第3分科会 個別指導 食物アレルギーのある児童生徒への指導

発表者は群馬県高崎市立東部小学校栄養教諭島田明子先生と静岡県袋井市立中部学校給食センター栄養教諭原田康子先生でした。

島田先生は単独調理校における、群馬県教育委員会の示す「学校における食物アレルギー対応マニュアル」に基づいた実践発表で、校内で「食物アレルギー対策委員会」を設置し、統一した対応の手順・生活管理指導表の取り扱い、保護者との面談、献立内容の同意、給食提供方法

対応食の調理方法など連携が取れていて、学校全体で取り組んでいる様子が良くわかる内容でした。

原田先生の共同調理場での食物アレルギー対応の実践発表では、市教育委員会が対応食開始に向けてのマニュアルを作成し、教職員への講習会を実施するとともに、専用の調理室を設け、さらにアレルギー食調理を含め作業工程表作成のために、袋井市は管理栄養士を新たに採用したとのことでした。

福井大学医学部病態制御医学講座小児科学研究室大嶋勇成先生から「学校医を通して、地域のアレルギー専門医の意見を聞くように」と「小学校入学前に学校給食で提供している食品を経験して入学するように指導する」、文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課江口陽子学校給食調査官からは「できるだけアレルギー原因食品をまとめ、調理工程をシンプルにすることが重要」等の指導助言がありました。

会場からも時間が足りないくらいの意見や実践例が出され、熱い（暑い）福井の大会が終了しました。

*平成27年度は7月29日(水)、30日(木) 徳島県徳島市、会場アスティとくしまです。「広げよう阿波(OUR)の食育」をサブテーマに開催されます。

「健康づくりフォーラム」が開催されました

7月31日(木) 東京都庁第一本庁舎にて平成26年度健康づくりフォーラムが開催されました。

主催者あいさつの後、「感染症危機管理と学校の役割」と題して東北大学大学院医学系研究科微生物学分野教授押谷仁先生の講演がありました。現在諸外国でポリオ、麻疹、エボラ出血熱の感染症が発生しており、パンデミック(世界的流行)が危惧されている。さらにMERSや鳥インフルエンザ(H7N9)等の新興感染症の増加も懸念されている。

新型インフルエンザやインフルエンザの感染症の拡大を防ぐための対策として、学校閉鎖は有効である。感染は人と人の接触で拡大し、特に濃厚接触の多い小学生が流行を引っ張っている。児童の感染から、兄弟、親そして地域へと広がっていく。一般的に学校閉鎖は流行早期に有効だと考えられているので、初期段階での学校閉鎖が流行・拡大を防ぐ鍵となる。

最後にインフルエンザ対策には、学校は重要な役割を担っていること、グローバル化とともに感染症のリスクが増大している。世界で発生している感染症は、国内にも影響を及ぼす可能性も考えられる



松山教育次長のあいさつ

ので今後の情報にも注目していただきたいとの内容でした。続いて公益社団法人東京都眼科医会常任理事、東京都医師会学校医会理事古野史郎先生による「色覚検査のすすめ」の特別発表がありました。

学校保健法の施行規則改正によって健康診断の必須項目から削除されたことで、ほとんどの学校で色覚検査が実施されなくなっており、一部学校で希望者を募って細々と検査が行われるにとどまっている。しかし日本眼科医会が平成22年度及び23年度に先天色覚異常の実態調査を実施したところ、色覚異常が分からなかったことで学校生活において黒板の赤いチョークの文字を読み飛ばした事例や、就職時に初めて分かり希望の職種につけなかった等の問題が起きていたことがわかった。

これまでの問題点を踏まえ、今後は学校における保健調査として色覚検査を実施すること、保護者の理解のもと多くの児童生徒が色覚検査を受けられるような新たな体制の整備が急務であると話されました。



手作り紙芝居



手作り歯の模型

また昨年度の東京都の優秀学校として表彰された杉並区立三谷小学校による健康教育の実践発表及び一般発表として豊島区立高松小学校他3校による各学校の取り組みについて説明がありました。展示コーナーでは、栄養教諭配置校による地場産物活用状況のパネルや東京都特別支援学校給食研究協議会栄養士部会の手作りの紙芝居、歯の模型等指導用媒体の展示他、関係団体による展示がされており、来場者は興味深く見ていました。



杉並区立三谷小学校の発表

＋ 防災訓練と給食

練馬区立八坂中学校 栄養教諭 飯島 敬子

7月1日に練馬区教育委員会一斉防災訓練が行われました。

八坂中学校のその日の給食は、「非常食試食訓練―防災給食―」です。一斉防災訓練に合わせて学校の行事食として計画しました。

6月30日の全校朝礼では、校長先生が「避難訓練と非常食試食訓練」についての講話を行いました。避難訓練は、素早く冷静に避難行動がとれるようにするための訓練ですが、区一斉防災訓練では、保護者への伝達も訓練の目的の一つにしています。そして、さらに今回の訓練に関連して実施したのが、非常食を給食の一品としていただく「試食訓練」です。東日本大震災の被災地の食事では、「人はシヨック状態のとき、食欲は落ちてしまう。しかし、普段から食べ慣れてるものは、食べやすい」という傾向があったそうです。そこで、本校では給食で非常食をいただく「試食訓練」を行うことにしました。

献立は「非常食の「救給カレー」、

自分でおにぎり、具沢山防災みそ汁、冷凍みかん、牛乳です。非常食試食訓練に使用した非常食は公益社団法人全国学校栄養士協議会が開発した「救給カレー」です。



防災給食

平成23年3月11日の東日本大震災は、ライフラインの停止による学校給食施設の使用不能やガソリンの不足、道路の寸断などによる輸送の不能等により、学校給食の提供が不可能になりました。そこで全国の栄養教諭、学校栄養職員がこ



「救給カレー、食べてます」

の非常事態に備えて何かできることはないかと考え、アレルギー特定原材料等27品目全てを使用しない救給カレーを完成させました。

このことを生徒に説明すると、「東日本大震災の経験から学んで非常食を作ってしまうなんて凄い！」「みんなが好きなカレー味にしたのが良いと思う」「小さい子どもやお年寄りも食べられるやさしい味」「リゾットみたいで食べやすい」等の感想を聞かせてくれました。

自分でおにぎりは、炭水化物を補うために組み合わせました。お米の量は、1年生が50g、2、3年生は60gです。塩とごまを合わせたごはんを広めに切ったラップにのせて、調理員さんが一つ一つ計量してパン箱に入れました。



1つ1つ、ごはんの計量



皆と一緒に「いただきます！」

教室では、生徒がラップを使って、焼き鮭をご飯の中央におき、握って焼き海苔を巻いておにぎりを作りました。

八坂中学校では初めての取組でしたが、東日本大震災を経験して以降、各地で試食訓練が行われるようになっていきます。本校では現2年生が、総合的な学習の時間に防災学習を行い、災害対策の重要性や非常食体験の学習をしています。従来の非常食は賞味期限の長さだけを重要視してきましたが「食べ慣れた物を非常食とし、使い回しながら備蓄をする」という観点で非常食の見直しが図られているようです。

私たちは経験から様々なことを学ばなければなりません。災害時を想定した「避難訓練」と「非常食試食訓練」は、子どもたちが災害や避難生活について考えるきっかけになったようです。

平成26年度学校給食用パン抜取調査結果

平成26年度学校給食用パン抜取調査を6月3日(火)、4日(水)の2日間、学校給食用パン加工委託工場を対象に実施しました。

調査結果は、75点未満の工場(技術指導を要する工場)はありませんでした。乾物量(注1)の許容誤差範囲(注2)を超えた工場が4工場ありました。詳細は表1～表5のとおりです。

本会では、この結果に基づき、東京都学校給食パン協同組合に対し、各加工委託工場に対する指導の徹底を要請しました。

(注1) 乾物量 製品から水分を除いた重量

(注2) 許容誤差範囲 基準乾物量に対して、食パン形で±10%以内、コッペ及びその他の形で±5%以内

1. 調査内容

(1)内相・外観の官能審査

(2)乾物量検査

2. 調査担当

(1)官能審査	一般社団法人日本パン技術研究所研究調査部チーフ 並木利文 東京都学校給食パン協同組合理事長 萩原淳一 東京都学校給食パン協同組合技術部長 宮崎宗一郎 東京都教育庁都立学校教育部学校健康推進課 給食係給食指導担当係長 (3日) 岩永暢子 東京都教育庁地域教育支援部義務教育課 健康推進係給食指導担当係長 (4日) 若山ますみ 公益財団法人東京都学校給食会事務局長 山口博康
(2)乾物量検査	本会職員

表1 官能審査及び乾物量検査

注：()内の数値は、前年度の抜取調査結果

パンの種類	件数	評点			評点別分類			基準乾物量に対する過不足率(%)					
		最高点	最低点	平均点	70.00 74.99	75.00 79.99	80.00 以上	-10.1 以上	-10.0 -5.1	-5.0 -0.1	0.0 5.0	5.1 10.0	10.1 以上
食パン	14 (16)	82.00 (81.70)	77.50 (77.50)	80.04 (80.36)	0 (0)	5 (3)	9 (13)	0 (0)	3 (2)	4 (5)	1 (3)	4 (6)	2 (0)
コッペパン	6 (8)	81.90 (81.30)	79.20 (78.35)	80.75 (79.81)	0 (0)	1 (3)	5 (5)	0 (0)	1 (1)	2 (5)	3 (2)	0 (0)	0 (0)
丸パン	3 (2)	82.00 (81.00)	76.10 (80.00)	79.02 (80.50)	0 (0)	2 (0)	1 (2)	0 (0)	0 (0)	1 (1)	2 (1)	0 (0)	0 (0)
特殊加工パン	4 (1)	81.55 (81.65)	76.45 (81.65)	78.96 (81.65)	0 (0)	2 (0)	2 (1)	0 (0)	0 (0)	3 (1)	0 (0)	0 (0)	1 (0)
全体	27 (27)	82.00 (81.70)	76.10 (77.50)	79.92 (80.25)	0 (0)	10 (6)	17 (21)	0 (0)	4 (3)	10 (12)	6 (6)	4 (6)	3 (0)

表2 食パン

パン工場名	乾物量(%)	評点
福屋製パン(株)	△0.2	82.00
(株)東山堂ベーカリー	3.1	77.50
(株)栄喜堂	5.6	80.20
荒井製菓(株)	7.8	80.80
(株)ヒロセ	△6.3	79.80
荒川製パン(株)	△0.9	80.50
三和製パン(株)	△5.4	81.00
(有)タケベーカリー	△1.0	81.20
不動製パン(株)	△3.3	80.00
(有)セントラル村田商店	6.7	78.50
竹島製パン(株)八王子工場	△7.5	78.80
(有)アイグラン	14.1	78.80
(株)皐月	5.2	81.20
宮崎食品(有)	11.2	80.20

表3 コッペパン

パン工場名	乾物量(%)	評点
(株)三好屋食品工業	△3.0	80.65
竹島製パン(株)大森工場	0.0	80.20
(有)フレンドベーカリー	0.4	79.20
(株)東和パン	△5.8	81.25
(株)イチマツ食品	2.0	81.90
(株)一松	△0.2	81.30

表5 特殊加工パン

パン工場名	乾物量(%)	評点
三興製パン(株)	△2.8	80.00
東武食品工業(株)	11.8	76.45
(株)東京キムラヤ	△3.5	77.85
(株)イチマツ食品 青梅工場	△0.2	81.55

表4 丸パン

パン工場名	乾物量(%)	評点
(株)大森製パン	1.4	76.10
長崎食品(有)	△1.3	78.95
(株)オギノパン	2.4	82.00

官能審査判定基準

判定	点数
優	80.00～85.00
良	75.00～79.99
可	70.00～74.99
不可	69.99以下

本会では品質向上を目的に判定基準「可」以下の工場に対し、技術指導を実施しております。

- 表2～表5の乾物量の欄の値は、基準乾物量に対する過不足率
- で囲んだ数値は、乾物量が許容誤差範囲を越えたもの

中国の上海の工場では極めてずさんな食肉加工をしている実態が、明るみになった。マスコミ、特に週刊誌等ではこそぞとばかり、「中国猛毒食品」云々の記事を掲載している。これは少し冷静に考える必要がある。今回の件で明らかになったのは、①身近なマクドナルド、ファミリーマートの店舗で原産地表示がなくて中国産とは気づかされずに食べていたこと、②設備の整った工場で見衛生的で安全な製造を行っているように見えても、低価格を実現するための経営戦略、モラルのない姿勢での製造を行っていたこと、である。

実は、このことは中国のみならず日本においても、残念ながら、過去に枚挙にいとまないほどの例がある。食肉加工に関しても過去にミートホープという会社が、今回と同様なことをやっていたし、昨年は偽装表示という名のイカサマ行為が、ホテルをはじめ多くの飲食業で蔓延していたのが明るみに出た。バナメイエビを芝エビとして食べさせられていたのである。

背景には低価格競争があり、その低価格に踊らされる消費者がいる。食品供給者としての給食会は、何を考えるべきか。