

とうきょうとの 学校給食

No.437

平成28年
12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

2P 取組紹介

八王子市教育委員会

八王子の産物を食べて育む

『元気なからだ』

～給食での地場産物利用の

仕組みづくりと食育の取組み～

4P 食品豆知識

手亡(白いんげん豆)について

6P 給食会だより

(産地調査 お米・乾しいたけ)

8P 第67回全国学校給食研究協議大会報告

9P 給食会だより

(検査機器・食育教材活用事例紹介 ご案内 他)

給食会物資は安全第一を心がけています

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

八王子市教育委員会

八王子の産物を食べて育む『元気なからだ』

給食での地場産物利用の仕組みづくりと食育の取組み

八王子市教育委員会 学校教育部 保健給食課長 野田明美

八王子市は、東京都の区市町村の中で、奥多摩町に次いで2番目に広い行政面積を擁しています。温暖な気候で豊かな自然の恵みを受けた肥沃な土壌が広がり、農耕に適しているため、農業生産高は都内1位を誇っています。毎週末に「道の駅八王子滝山」がたいへんな賑わいをみせるなど、地場産物の人気が高いなか、学校給食でも年間を通して地場産物を使用し、給食を生きた教材として地場産物の良さを子どもたちに伝える取組みを行っています。

給食での

地場産物利用拡大の取組み

①市とJA八王子との連携

平成元年に、市とJA八王子が連携して、学校に地場産物を届ける仕組みを作りました。市とJA八王子で契約を行い、各学校は市に必要な量を発注し、市が集計してJA八王子に、JA八王子から各農家へ注文が届き、農家は学校に直接納品します。

②学校と近隣農家との直接契約

学校は、平成16年より、農家から直接購入できるようにしました。現在、3割以上の学校が、近隣農家と直接契約をして地場産物を購入しています。

③給食納入業者からの地場産物の購入

「地場産物を子どもたちに届けたい。」という思いのある給食納入業者は、高齢化により学校に直接納品できないなどの農家から、季節の地場野菜を仕入れ、学校に配達してくれています。また、注文した地場野菜が手に入らなかった場合には、同じ野菜を調達してくれます。

④学校農園

学校の中には、恵まれた立地を活用して、大規模な学校農園を持つ学校がいくつもあります。児童や教職員、近隣の農家、地域の大人たちなどが農園を管理し、学校が運営しています。



学校農園
(長房小学校の5年生)

収穫した作物は給食にも使用しています。
①から④の取組みを進めて、現在は、市内69校の小学校全校の給食で、地場産物の活用ができるようになりました。今後も、市では、生産者と学校のどちらにも利用しやすい連携体制づくりを目指していきます。

食育の取組み

《地産地消WEEK》

一年をとおして、給食で地場産物を使用していますが、特に使用量の多い11月の一週間を「地産地消WEEK」として、子どもたちがいつも給食で食べている地場産物について、学ぶ機会としています。旬の野菜や収穫量・生産者の紹介を、紙芝居や映像教材・掲示物などにして、各校で活用しています。地場産物を知り、農家の方や作物に対しての感謝の心を育み、野菜に親しみを持つこ

とを目的とした取組みです。
《八王子産米を食べる日》
市内の米どころである高月町などで収穫された新米を、子どもたちが給食で一斉に食べる「八王子産米を食べる日」を設定しています。2年目となった今年度は、保育園・幼稚園・小学校・中学校・都立学校の子どもたちが一斉に食べるために必要な5.2トンの米を、JA八王子を通して、作付けから農家に依頼しました。この取組みに賛同していただいた農家は、昨年より増え、中には遊休農地をおこして参加という農家の方もいらっしゃいました。「地元の子ども達に食べてもらえることが何より嬉しい。」という、農家の方のメッセージをもらった子どもたちは、当日の給食を一粒残さず食べた空っぽの食器を手に「おいしい!」と笑顔を見せてくれました。市内の子どもたちは、年に一度のこの体験を繰り返して大きくなっていきます。

《食育教材の全校共有》

市では、小学校ごとに指導内容を考へて資料を作成していた方法を改め、教材を共有することで指導時間が生み出せること、また、全校で一定レベル以上の食育を実施することを目的に、平成26年度より食育教材の共有を始めました。食育推進班の栄養士たちが、毎月の献立内容に合った食育教材を作成し、全校でデータを共有しています。

食育教材の全校共有

しよくいくメモは、目黒さんが斬りだし、教員にはったりしてね

11月25日のしよくいくメモ

『八王子産の白いごはん』を食べる日
高月町、長沼町、元八王子町のお米です。



このうち、ほとんどが高月町で作られています。高月町は水に恵まれた地域で、都内でも一番大きい田園が広がります。

今日のお米の銘柄は？
キヌヒカリ、コシヒカリ、アサヒノユメ、アキニシキのブレンドです！

高月町の「石川 研さん」から

小学校のみなさんへ
私たちが作った地元のお米をみんなに食べてもらえることが最高にうれしくて、はりきって作りました！
田んぼのまわりにはいろいろな虫が住み、美しい鳥が飛んできます。私はこの豊かな自然が好きなので、田んぼを絶やさないようにしたいと思っています。
みんなは、これからもう八王子のお米を食べて、元気にすごしてください！！

地産地消
ってなんだろう？

地元で作った食べ物を
地元でおいしく食べること

「地産地消」のよいところ

食べる人
新鮮でおいしい
旬の野菜は
冬場どっぴり
作事人が元気で安心

地球
ガソリンや電気が
少なくていい
環境にやさしい！

作る人
農家に活気があるから

第3問

東京都で一番お米がとれるのは八王子市である

○か
×か？

正解は…

八王子市

高月町は都内でいちばん広い田んぼの風景が広がっています

八王子産のお米はお酒造りにも使われています

しよくいくメモは、目黒さんが斬りだし、教員にはったりしてね

7月日のしよくいくメモ

「とうきょう元気農場」から届きました！
じゃがいも

『とうきょう元気農場』は、
農地の少ない東京都にある学校に通う子どもたちに東京都内の農作物を食べてほしいという願いから作られた農場で、八王子市大谷町にあります。
じゃがいも、たまねぎ、にんじん、だいこん、さつまいも、さといも、冬至用かぼちゃの7種類の農作物を作っています。

「ニシユタカ」です！
じゃがいもの品種は、2,000種類あるといわれています。その中の一つが『ニシユタカ』です。
『ニシユタカ』は、ねっとりとしながら、みずみずしくもある食感がおいしいじゃがいもです。肉じゃがやシチューなど煮込み料理におススメです。

今日の給食では、元気農場のじゃがいもを使った食べます！

高月町の
米農家さんに
聞きました！

Q. 米作りで大事なことは？
A. なんとんでも土づくり！

米が元気に育つためには、田んぼの準備がとても大事。田んぼ前の昔から、いい土を作るための「土おこし」をしています！！

はちおうじっ子へメッセージ！

私たちが作った地元のお米をみんなに食べてもらえることが最高にうれしいです！
虫や鳥のいる美しい田んぼを守るためにも、お米を作りつづけてほしいと思っています。
八王子のお米を味わってね！

Q. たいへんなことはありますか？
A. とても手間がかかる！

今は田んぼや稲刈りは機械でできるようになりましたが、お米が実るまでには、とても手間がかかります。

取組みを通して

給食で子どもたちに地産地消の良さを伝える様々な取組みは、「ふるさと八王子」への郷土愛を育てることに賛同していただいた多くの方々からの協力をを受けて実現しています。地場産物の良さを学び、給食で味わうことを繰り返してきた子どもたちには、地場産物への興味と生産者への感謝の気持ちが育ってきていると感じています。今後、生産者の思いをのせて届ける取組みを増やし、自然に恵まれた本市ならではの「心もからだも健やかな子ども」の育成を目指してまいります。



指導風景

作成する教材は、5分間紙芝居やクイズ、掲示物、献立メモ、家庭配付用食育だよりなどで、どの学校でも使用できるように公開しています。これにより、栄養士は、時間と心に余裕をもって子どもたちの指導を行うことができるようになります。また、栄養士ひとりができることは限られています。そのため、現在は、教員にも積極的に活用してもらえるように、食育リーダー研修会などで教材の紹介をしているところです。

手亡(白いんげん豆)について



手亡の花



手亡の実

画像元：
公益財団法人 日本豆類協会
ホームページ

国内で栽培されているいんげん豆の一種で、読み方は「てぼう」です。その白色の美しさから、主に白餡に使用されます。

■手亡の歴史

いんげん豆の原産地は中南米といわれており、諸外国では最も日常的に食されている豆の一つで、豆全体が真っ白な白色系と、豆に色がついている着色系とに大別されます。

手亡は、大福豆などの白色系の銘柄とともに「白いんげん豆」とも呼ばれます。国内での本格的な栽培は、明治時代にアメリカ産の種子を輸入し、北海道の十勝地方から始まりました。

■名前の由来

手亡という名前は、栽培当初の品種が半蔓性(はんづるせい)／少し横広が

キユーピー株式会社 フードサービス本部

商品部 加工食品チーム 程田 久実

り、自由に良く伸びる)であったため、支柱にする手竹(てだけ)がいらないうことから「手亡」の名がついたとされています。現在では品種改良され、叢性(そうせい)／蔓にはならず、直立する)の品種が主に栽培されています。

■手亡の種類と特徴

手亡には、粒の大きさにより「大手亡」、「小手亡」などの品種があります。現在では主に大粒品種が栽培され、それらを総称して「手亡」という銘柄名で流通されています。大粒といっても、同じいんげん豆に属する金時豆と比べ、1粒あたりの重さがおおよそ半分程度と比較的小粒な豆です。

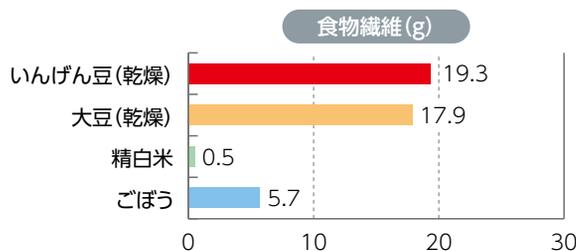
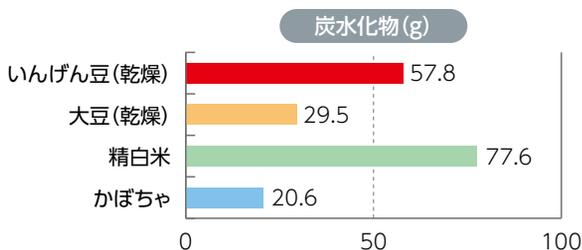
■手亡の特徴

国内で流通する手亡は美しい白色を活かし、主に白餡の原料として使用されています。小袋の乾燥豆として市場に出回ることが希少なため、家庭で料理に利用されることが少ない豆です。クセが少なく、お子様でも食べやすい

のが特長で、じゃがいもの代わりにシチューやカレー、サラダなどのメニューにも良く合います。

■豆の栄養

手亡を含む「いんげん豆」は他の豆類(大豆・落花生を除く)と同様に、乾燥豆の重量に対して炭水化物は50%以上、たんぱく質はおおよそ20%と豊富である一方、脂質は約2%と極わずかな為、高たんぱく、低脂肪でとてもヘルシーな食品です。また「いんげん豆」は、機能性成分である食物繊維が特に豊富に含まれている他、ビタミン類(B₁、B₂、B₆他)、カルシウム等の栄養素をまとめて摂取できます。



※100g当たり「日本食品標準成分表2015年版(七訂)」

安全・安心の取り組み：ほしえぬ 国産白いんげん製造工程

北海道産の良質な手亡を選定し、伝統的な豆のゆで方に準じて丁寧に手間暇かけて製造しています。



1 原料(いんげん豆)の受入検査
異物混入、割れ・皮剥けや虫食い、色調等を検査します。



2 水戻し(浸漬)
炊き上がりの固さを一定にするため8時間以上の時間をかけじっくりと浸漬させます。

加熱(ボイル)
最適な柔らかさになるようにゆでていきます。



3 ゆでこぼし・再加熱(ボイル)
アクや渋味等の雑味を取り除くためゆでこぼし(ゆで汁を入れ替え)を行います。また割れ・皮剥がれを抑える為、手作業で丁寧にゆで上げます。



4 微細化(ペーストタイプのみ)
炊き上げた豆にゆで汁を加えペーストにし濾し、なめらかできめ細かいペーストに仕上げます。

5 パウチ袋充填



6 検査
検査機と目視による検査を行います。



7 レトルト殺菌
退色と食感を考慮しながら殺菌を行います。



8 完成

※製造アイテムによっては工程が前後する事があります。

おすすめレシピ

白いんげんのポタージュ

ほしえぬ 国産白いんげん(ペーストタイプ) 使用メニュー



- 材料(1人分)
バター4g、玉ねぎ40g、ウインナー16g、牛乳120g、冷凍コーン20g、国産白いんげん(ペーストタイプ)40g、コンソメ(固形・顆粒)1g、塩少々
- 作り方
① 鍋にバターを熱して薄切りにした玉ねぎを炒め、輪切りにしたウインナーも加える。
② ①に牛乳、冷凍コーン、国産白いんげん(ペーストタイプ)、コンソメを加えて軽く煮込み、塩で味を加える。

白いんげんペーストの白和え風

ほしえぬ 国産白いんげん(ペーストタイプ) 使用メニュー



- 材料(1人分)
ほうれん草15g、にんじん8g、こんにゃく10g、和え物用ごまだれ15g、国産白いんげん(ペーストタイプ)7g
- 作り方
① ほうれん草(3~4cm)、にんじん・こんにゃく(3~4cm・たんざく切り)を茹でる。
② 和えもの用ごまだれと国産白いんげん(ペーストタイプ)を混ぜ合わせ、①を和える。

豚肉とお豆の塩ポトフ

ほしえぬ 国産白いんげん使用メニュー



- 材料(1人分)
オリーブ油5g、豚ばら肉(塊)塩漬け150g、水適量、固形ブイヨン適量、タイム適量、国産白いんげん50g、じゃがいも150g、にんじん80g、キャベツ100g
- 作り方
① 鍋にオリーブ油を熱し、豚ばら肉に焼き色をつけ、ヒタヒタになるまでの水と固形ブイヨン、タイムを加え、蓋をして3~4時間程、煮汁が少なくなったら途中で水を追加しながら煮込む。
② 国産白いんげん、じゃがいも(2等分)、にんじん(8cm・2等分)、キャベツ(くし切り)を順に加えて野菜に火が通るまで煮込む。(お好みでソースを添えていただく)

参考文献：公益財団法人 日本豆類協会 ホームページ、豆類百科(公益財団法人 日本豆類協会) かんたん! 乾燥豆ゆで方入門(公益財団法人 日本豆類協会)

お米の産地に行ってきました。

青森県、秋田県



青森の生産者 秋元さん



全農青森の皆様



JAつがるにしきた 生産者の皆様



秋田の生産者 佐藤さんたち

して被害粒、着色粒などを除去しているとのことでした。

本会のお米は安心・安全のため様々な検査を実施しております。放射性物質検査は国が設定した基準値を基にそれぞれ青森県、秋田県が実施し、残留農薬検査、DNA検査、重金属検査(カドミウム)については青森県は全農あおもり、秋田県は秋田県主食集荷商業協同組合において実施しております。

また、本会でも新米供給前には独自に放射性物質検査を実施しております。重金属検査(カドミウム)、DNA検査、残留農薬検査、細菌検査についても、本会のお米をご利用いただいている学校に依頼し、実際に納品されたお米からサンプリングさせていただき、検査を実施しております。

本会では毎年稲の刈り取り前に産地調査を行っています。今年度につきましても9月13日に本会取扱物資のつがるロマン並びに、まつしぐらの産地である青森県、14日にあきたこまちの産地である秋田県を訪問してまいりましたので生育状況等をご紹介します。

つがるロマン並びに、まつしぐらの主な産地である青森県津軽地域を管轄しているJAつがるにしきた農協にお話を聞いたところ、今年は刈り取り直前の台風10号の影響が懸念されましたが大きな被害もなく天候も比較的好天に恵まれ、今年度の収穫量は「やや良」となる見込みだのお話でした。

また、訪問日当日はJAつがるにしきた農協稲垣地区の生産者約30名の会合が近隣の公民館で開かれていたため、急ぎよ参加させていただき、交流を深めました。生産者の秋元さんは「除草作業と水温管理がお米作りで一番苦労することだ。また、今年は、猛暑日が多かったため、お米の胸割れが懸念されるが適宜水温管理を行ったのでおそれなく大丈夫であろう」とお話されていきました。JAつがるにしきた農協の小嶋部長は「全国的にも温暖化が進んでいる中で青森県は冷涼で、今でも他の地域と比べて農薬の使用を比較的抑えることができている」とのお話を伺えました。

あきたこまちの生産者を取りまとめている秋田県主食集荷商業協同組合とお話させていただいたところ、秋田県ではカメムシ等の影響で被害粒が多かったが台風などの影響はなく収穫量としては「平年並み」とのお話でした。生産者の佐藤さんの作業場を訪問したところ、^{もみ}粗すり作業をしていました。佐藤さんのお話によると、^{だっく}脱穀(穂から実をはずすこと)した^{もみ}粗は水分量が多くそのままでは乾燥させる必要がある。そのため、乾燥機で12~15時間かけて水分量を15%まで落としてから粗すりを行う。その際に、お米の等級の下落等を防ぐため選別機を通

これからも安心・安全でおいしいお米を供給してまいりますので、ぜひ本会のお米をご利用ください。

国産乾しいたけ(香信)産地及び工場の紹介

本会では国産乾しいたけの取扱いを開始して10年以上が経ちます。

また、平成26年度からは乾しいたけのスライスの取扱いも始まりましたので、春子(春椎茸)の収穫が終わり、市場の競りも一段落した6月下旬、本会職員が鹿児島県にある工場と産地を訪問してまいりました。

本会取扱いの乾しいたけ(香信)については、宮崎県、鹿児島県、熊本県産の厳選した原料を使用しています。

今回はその中でも鹿児島県の東部に位置する志布志市(しぶし)の生産家である中川さんの生産現場へ訪問させていただきました。中川さんは県内でも有数の大規模



樺木(ほだぎ)



伏木(ふせぎ)



生産者の中川さん

変わらない工程で椎茸の栽培はされており、少しでも良い椎茸を生産するために試行錯誤し日本の伝統的な食文化を担う本物の原木椎茸を出荷したいとお話を伺えました。工場においては、鹿児島県南九州市知覧町(ちらん)にあ

生産家で、およそ2ヘクタール程の広さの山を所有しその中間約2トンの乾し椎茸を出荷されています。原木に使用するコナラやクヌギの木も中川さんが育てています。

訪問した日はあいにくの大雨でしたが、ほだ場は原木の大きさごとに整然と管理されており、椎茸菌を成長させる為に行う本伏せの状態と椎茸菌が原木に蔓延(まんえん)し椎茸が発生する直前の状態である榎(ほだ)おこしの状態を確認しましたが、非常にキレイなほだ場でした。

このようなほだ場を作る為に、重いもので1本50kgほどの原木を山林のなかへ運び、組み立てる作業を家族3人で行って

いるとの事です。山林の中での作業は重労働で苦勞も多く、特に収穫時期が大変なのだそうです。乾しいたけは、生の状態から乾燥するまでの時間が短いほど香りも良いものになるとの事で、収穫時期に雨の予報があった場合は夜中であっても椎茸の収穫を行うそうです。

そんなに大変な椎茸農家を続ける理由は、単純に面白いからだそうです。椎茸は原木に椎茸菌の種駒を打込んでから椎茸の発生まで2年以上かかる為、豊作だった年も不作だった年も原因を特定するのが難しく、椎茸が発生するメカニズムも詳しくは解明されていないそうです。しかし、昭和初期からほぼ

「榎かしい」という会社へ訪問しました。「榎かしい」は全国でも有数の原料倉庫を抱えており、社長自らが九州各地の市場に出向き乾しいたけの買入れを行っております。九州各地から買入れた乾しいたけは自社の低温倉庫に保管され7ケタの番号により生産者までのトレーサが可能に徹底した製造ロット管理が施されてから出荷されます。また「ISO22000」を認証取得されており、安全・安心に対し非常に熱心に取り組まれています。スライスの加工場においても整理整頓が徹底され、従業員の方たちも異物除去などに意識を高く持つて作業されていました。今回の視察では生産者である中川さん、榎かしいの社長ともお話しをさせていただきましたが、それぞれが日本の伝統的な食材である原木椎茸をより多くの方においしいと食べてもらう為の努力をされており、椎茸に対する情熱を感じる事ができました。

「生きる力」をはぐくむ食育の推進と学校給食の充実

～食で学ぶ おいしい・楽しい・嬉しい～

秋田



秋田県の特産品
いぶりがっこ、干しもち など



郷土料理の
なると餅、けいらん など

平成28年11月10日(木)・11日(金) 秋田市において、標記協議大会が開催されました。

一日目は文部科学大臣表彰式、文部科学省説明、特別講演が行われました。表彰されたのは、学校25校、共同調理場2場、個人23名でした。

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課長 和田勝行氏、同課学校給食調査官 齋藤るみ氏から次の内容の行政説明等が行われました。

第三次食育推進計画

第1次～2次食育推進基本計画の取組の結果及び、社会環境の変化を踏まえた平成32年までの5ヶ年計画である。5つの重点課題とその目標から学校教育関係の数値目標を抜粋した説明。「朝食を欠食する子供の割合」※1、「学校給食における国産食材を使用する割合」※2はそれぞれ増加、「学校給食における地場産物を使用する割合」※3は横ばいで、更なる対策が必要である。地場産物の活用については、学校現場のニーズを捉え、今一度見直しを欲しい。加えて、「中学校における学校給食実施率87.5%→90%以上」は、都道府県による差があり、底上げ対策が必要である。

※1 平成28年度「全国学力・学習状況調査」

文部科学省「小学校6年生」
※2、※3 平成27年「学校給食栄養報告」の調査結果から算出

学習指導要領改訂に向けた検討の方向性
(中央教育審議会)

食育は、給食に限らず関連する様々な教科で触れていくことが望ましく、「食育に関わる全ての教科」について再定義している。食育に関わる「育成すべき資質・能力」とは何か整理し、教科特性に応じた明確化、教育課程総体として育成すべき資質・能力が育まれるよう、教科横断的なカリキュラムマネジメントを実現すること等について、平成28年度中の改訂に向け検討中である。

学校給食を活用した食育の推進

昭和29年に制定された学校給食法は、法的根拠のもと教育活動として実施されてきた。学校教育における「食」に関する指導の充実をはかるため平成20年に大幅に改定され、学校における食育の推進が新たに規定された。第2条で「学校給食の目標」を7つに整理・充実し、学校における食育を推進するという主旨を明確化。第8条で「学校給食実施基準」第9条で「学校給食衛生管理基準」が定められ、安全・安心で栄養バランスのとれた魅力ある美味しい給食の提供を求めている。第10条で「学校給食を活用した食に関する指導」現行の学習指導要領にも位置づけられているように、学校給食を生きた教材として活用するために食に関する指導につなげることが必要で、学校教育活動の全体を通じて組織的・継続的な「食」に関する指導を全職員共通理解のもと取り組むと共に、給食時間や教科等で学習する内容と連携出来る献立計画が求められる。

れる。計画的に献立や食品を組み入れることは、教科等学習での給食活用、給食時間での学習内容確認と相乗効果が期待できる。

学校給食における危機管理については、緊急時対応マニュアルの整備と組織的な対応が求められる。文部科学省発行の衛生管理等に関する各種マニュアルや、食物アレルギー対応指針等を活用し、衛生管理と危機管理の徹底を行って欲しい。

本大会に参加できなかった方も今回の説明にある学校給食の役割、法的根拠、求められる給食管理、学校給食を活用した食育の推進について改めて確認、理解しそれぞれの立場で学校給食の充実、さらなる推進、発信を望む。

特別講演

「子どもたちの未来をつくる学校給食」

料理研究家 ベリッシモ・フランチェスコ氏

フレン語のことわざ「*mens sana in corpore sano*」(健全な精神は健全な身体に宿る)とあるように、これからの日本を担う子どもたちの知性、教養、身体をつくるために大切な食であり、食を通して世界を学ぶと同時に、日本の古き良き伝統を受け継ぐ後継者を育てて欲しいと熱く語った。

2日目 第3分科会

「学校経営における食育の在り方」

研究主題を「学校経営の中に食育を位置づけ、栄養教諭を活用しながら食育を推進するために」はどのようにしたらよいか、研究協議事項を①学校経営における食育の位置付けと推進体制の在り方②栄養教諭を活用しながら全教職員が連携、協力した食育の進め方③食育による効果及び評価の在り方とし、東京都杉並区立三谷小学校 山岸一良校長より「三谷すくすく健康計画の実践」健康教育を核として、熊本県あさぎり町立免田小学校 吉村英亀校長より「食から見つめ直す健やかな心と体」学校・家庭・地域との連携や食育支援システムの活用による自己管

理能力の育成」秋田県秋田市立上新城小学校 佐藤好久校長より「かがやけいのちー共に生きる、共に伸びるー」食と「命」を関連付けた教育活動の推進」3校の取組が発表され、二人の指導助言者から次のような講評があった。

文部科学省初等中等教育局 健康教育・食育課 食育調査官 横嶋 剛氏から、学校において食育を推進することは、食育基本法で定められていることを理解し、①明確な目標②組織的な推進体制 ③指導計画 ④家庭・地域との連携という4つの視点で実践することが望ましい。栄養教諭は、学級担任や教科担任等と連携して指導を行うが、給食管理を踏まえた「食」に関する指導ができるのは栄養教諭の強みである。評価の考え方は、事業実施回数だけでなく、各学校の実状等に応じて設定した学校課題の達成状況の評価も求めている。学校課題を解決するために食育に取り組むという認識が必要である。

新潟県村上市立保内小学校 校長 二平 芳信氏から、学校経営を行う際、課題解決の基盤に食育があることを管理職が理解している必要がある。そのためには区市町村・都道府県教育委員会による指導が必要。栄養教諭は食育の推進・充実を図る上で不可欠だが、「指導のPO」である教員が食育に関わる環境を作る事も重要で、学校全体に食育を行う雰囲気や広がるように「コーディネートする力」が求められる。評価については、食育で食習慣や生活態度が改善されたという事だけでなく学校課題が解決されたという評価も行う。(ただし、相関関係を明らかにすることは難しいため具体的な評価の方法については今後の課題でもある)。

本分科会は今年度初めて取り上げられた研究テーマが主題のためか、学校管理職や教育委員会担当者が多く出席し、各県の取組状況や様々な意見が要望が飛び交う熱気に包まれた分科会でした。

来年度は11月9日(木)、10日(金) 鹿児島県にて開催されます。

特別支援学校における給食時間の5分間指導 「良い節の日」「和食の日」

指導者 東京都立青島特別支援学校 学校栄養職員 山崎 由貴 先生



かつおくんを使用した実演



食堂での掲示と展示：展示は生徒達が自由に触って確認していました。



削り方実演
先生登場で生徒たちの
注意が一気に向きます。



献立
牛乳、ごはん、松風焼き、白和え、
もやしとしらすのお浸し、味噌汁

(著 食育・安全推進係)

11月24日は語呂あわせで「良い節の日」、良い日
ほんまぐ「和食の日」です。そこで、本会貸出しの食育
教材である「おいしいだしのぬいぐるみ かつお(以
下かつおくん)」を使用した給食時間の指導が食堂
で行われました。導入で今日は「良い節の日」「和食
の日」なので、かつおだしを使った一汁三菜の和食
献立にしたことが伝えられました。そしてかつおく
んを使用し、かつお節の作り方を説明しました。ま
た、今回は本物の本枯れ節と削り器も紹介し、硬い
節をどのように削るのかも説明に追加しました。

かつおくんの頭を落としてお腹の中を取り出し、
お腹と背中身の身と骨を分ける……と実演する様子
に、あちこちから声が上がリ、「いのちをいただきます
ている」ということを感じているようでした。給食
を運びながら味噌汁の香りをかぎ、「うーん。良い
におい！」と言わんばかりの笑顔を見せてくれた生
徒や、展示した節を手にとって節の硬さや見た目、
香りを確かめている生徒達の姿を通して、学校給食
は生きた教材であることを改めて感じました。

本会では、検査機器・食育教材の貸出しを行っています。
詳細は、東京都学校給食会ホームページをご覧ください。



第3回(2月4日 土曜日)の参加者を募集します。

日時▶平成29年2月4日(土) 10時から14時
場所▶東京都学校給食会館
内容▶(予定)大量調理のコツ
(予定)「給食時間の指導」事例紹介

※24~27年度採用
でない方もご相談
ください。

(食育・安全推進係)
03-3822-9391

対象者：平成24・25・26・27年度採用学校栄養職員
定員：36名

申込：申込書は東京都学校給食会ホームページに掲載

締切：平成29年1月20日(金)

※応募と同時に参加となりますので、欠席の際は必ず事前にご連絡ください。

応募者多数でご参加いただけない場合のみ 1月24日(火)までにご連絡いたします。



第2回
報告

平成28年度 学校栄養職員 情報交換会

味めぐりカフェ

「にっぽんの郷土食～新米を主役に～」をテーマに平成28年10月29日(土)に実施しました。今回取り上げた郷土料理は、北海道・東北地区「いかめし(北海道)、だまこ汁(秋田県)、菊花和え(山形県)」、関東地区「しょうゆめし(東京都)、ムロアジさんが焼き(千葉県)、かんぴょうの卵とじ(栃木県)、煮合い(茨城県)」、九州地区「大村寿司(佐賀県)、きびなごの南蛮漬け(長崎県)、さつま汁(鹿児島県)」でした。



北海道・東北地方の献立

株式会社ヤマタネによる
給食時間の指導の様子

給食時間の指導内容として、JA全農あおもり 大場さんから「お米のできるまで」、株式会社ヤマタネ 佐々木さんから「精米工場から学校に納品されるまで」をお話いただきました。さらに本会職員木下から

本会で取り扱っているお米の産地(青森県、秋田県)の視察報告をさせていただき、給食時間の5分間指導等で活用できる資料として産地視察の写真を紹介しました。

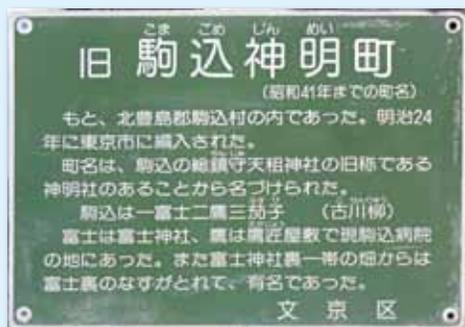
参加者からは「多種類の郷土料理が勉強できて良かった」「実際に調理してみることで自身の学校向けに献立作成する際、どのような工夫をしたら良いか考えることができた」との意見がありました。なお、当日のレシピは東京都学校給食会ホームページに掲載しています。



関東地方の献立



九州地方の献立



NHK大河ドラマ、真田丸も佳境を迎えています。その中で、新たな徳川家康像が描き出されて、興味深いところです。その家康が幕府を開いた江戸時代。日本の歴史上、長く戦乱がなく平和な時代が続きました。そして、その平和の反映でもあるのでしょうか、庶民の生活も落ち着き食も充実し、豊かになっていきました。

「目には青葉山ほととぎす初鯉(山口素堂)、「大江戸や犬もあつく初鯉(松尾芭蕉)、「鯉一本長屋のさわぎかな(小林一茶)の句があるように、江戸時代の初物好きは現在では、俄かに信じられませんが、鯉に限らず茄子やきゅうりなどの野菜や、新酒、新豆腐、新蕎麦、新海苔、新茶、若鮎、早松茸など、とどまるところを知らなかったと言います。そして、それらの初物に限らず、魚介類、野菜などの食材のほとんどは、いわゆる「江戸前」であったのです。今様に言えば、地産地消です。学校給食会館がある駒込も茄子や牛蒡などの畑があり、駒込版の一富士二鷹三茄子も伝えられています。左の写真は本会館に掲げられている銘板です。

江戸に想いを馳せるのも一興か。

(龍生)