

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

次代を担う子供たちの心と健康に  
貢献する東京都学校給食会

# とうきょうとの 学校給食

No.457

令和3年  
12月20日

- 2 学校紹介  
豊島区立千早小学校  
コロナ禍で取り組んだ給食指導、食育について
- 4 トピックス  
一般社団法人日本パン技術研究所  
学校給食パンの配合と製法について
- 6 食品豆知識23  
切り干し大根について
- 8 令和3年産米 生育概況
- 9 米とSDGsの授業報告  
豊島区立千早小学校  
食育でつながる SDGs千早チャレンジ
- 10 給食会だより  
・令和3年度 学校給食調理講習会 開催報告  
・令和3年度 学校給食用パン抜取調査結果



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

# コロナ禍で取り組んだ 給食指導、食育について

主任栄養教諭 加納 敦子

## はじめに

本校は豊島区の西地区にあり、板橋区と練馬区に隣接しています。池袋まで歩いて行ける距離にあり、屋上にあがるとサンシャインをはじめとする池袋の繁華街が見渡せ、周りは住宅街に囲まれています。豊島区は「食育」に熱心に取り組んでいて、給食指導にも力を入れています。しかし、昨年度のコロナウィルスの影響で、毎日の給食も前を向いての黙食になるなど今までと大きく変わりました。その中で取り組んだ実践を紹介します。

## 食育の授業の取り組み

本校では1、2年生は主に生活科で3～6年生は総合的な学習の時間を主として食育を行っています。コロナ禍においては班活動が行えなくなったため空豆のさやむきなどの体験授業ができず、児童が実物に触れる機会が無くなりました。

1年生のはてなボックスを使った授業は、はてなバッグに変えて中身には触らずに授業を行いました。それでも児童は袋の中をのぞき込んで「いい匂いがする」「コロコロと音がするね」「きれいな色」と食べ物感触を楽しみ、季節によって実る食べ物が変わることを勉強しました。



はてなボックス

5年生は総合的な学習の時間に宮城県登米市の方をお呼びして田植えから稲刈りまでを教わりました。5月は学校が休校だったため学校が開始した6月すぐに田植えを行いました。密を避けるために5人のグループごとに田植えを行い、一人ずつ苗を植えました。登米市の方との交流も例年のようにはできなかったのですが、短い時間の中で米作



5年生 田植え

りの苦勞など話を聞き、実際に稲を育ててお茶碗いっぱいのご飯ができるまでにどれほどの人の手がかかるのかを実感



2年生 道徳授業

し、農家の方に感謝の気持ちを持つことができました。2年生の道徳「おせちのひみつ」の学習ではタブレットを活用し、特別教室と教室を通信で繋ぎ授業を行いました。画面からも児童が一生懸命聞いているのが分かり、これからはこのような形の授業にあった教材の研究などの必要性を感じました。

## 給食指導での取り組み

給食時間が前を向いての黙食が日常になり、給食の放送も中止になったため、給食指導も食材や献立の紹介は給食室前の掲示板を利用する、タブレットで今日の給食の見える様子をライブ配信して食材を紹介するなど、掲示やICT機器を活用して児童に興味を持たせる工夫をしました。



給食室からのライブ配信

## 献立での取り組み

豊島区は2学期まで2食器+デザート10日間のサイクルメニューを原則として給食を実施していました。制約のある中でも少しでも献立に変化をつけるために、司書の先生に協力していただいて、各学年の貸し出し数の多かった本のブックメニューを実施しました。実際に本の中に出てくる料理や本のイメージで作成した献立もありました。実施後、自分でも作りたいとレシピをもらいに来る児童も多く、自分たちで調理を始めるきっかけ作りになりました。また、『マンガの聖地としま!』の象徴は、伝説のアパート「トキワ荘」です。現在は跡地に「豊島区立

トキワ荘マンガミュージアム」が開設され校外学習などで訪れました。そこで、「トキワ荘」の住人だった赤塚不二夫先生、藤子・F・不二雄先生、藤子不二雄<sup>Ⓐ</sup>先生、石ノ森章太郎先生、手塚治虫先生、トキワ荘の住人では



トキワ荘献立 掲示

11月4日(木)にSDGsと米の関係についての総合的な学習の時間の授業を行いました。本紙9ページに授業の様子を紹介しておりますので、是非ご覧下さい。

献立名/食品名	中学年一人分量 単位	切り方
---------	---------------	-----

ご飯 慣行栽培米「もえみのり」		
無洗米	63.00 g	
調理方法等		
①. 1.2倍の水分量で炊く		

ごま豆乳スープ		
鶏肉モモ(こま)	15.00 g	
にんじん	8.00 g	せん切り
小松菜	8.00 g	2 cm幅
えのきたけ	10.00 g	2 cm幅
無調整豆乳	40.00 g	
スープ	70.00 g	
鶏ガラ	6.00 g	
白練り胡麻	1.00 g	
食塩	0.80 g	
黒こしょう	0.02 g	
醤油	0.60 g	
調理方法等		
①. 鶏ガラスープをとる		
②. 小松菜はボイル後冷却する		
③. 野菜を①で煮て調味し、豆乳を加えて仕上げる		
④. 最後に②をほぐしながら加え仕上げる		
※豆乳を加えたら沸騰させない		

小松菜のサラダ		
小松菜	20.00 g	2 cm幅
キャベツ	20.00 g	せん切り
にんじん	5.00 g	せん切り
きゅうり	5.00 g	せん切り
ツナ缶	5.00 g	
レモン(果汁、生)	2.00 g	
サラダ油	2.00 g	
穀物酢	2.00 g	
上白糖	0.90 g	
食塩	0.30 g	
白こしょう	0.02 g	
洋辛子	0.10 g	
醤油	1.00 g	
レモン(果汁、生)	1.00 g	
調理方法等		
①. 野菜はボイル後冷却		
②. ツナはスチームコンベクションで蒸しレモン汁をふる		
③. ①の上にショーレックスをひいてツナをのせて配缶		
④. ドレッシングは加熱後冷却し、仕上げにレモン汁を加える		
※ドレッシングは別出しする		

ありませんでしたが千早に生涯住んでいた横山光輝先生の作品からイメージを膨らませて献立に取り入れられました。児童だけでなく献立を見た保護者からの反響も多く、献立への関心の高さを感じました。

## 今後に向けて

豊島区は令和2年に「SDGs未来都市」と「自治体SDGsモデル事業」に選定されました。今後は持続可能な開発目標を取り入れた食育の授業に取り組んでいけたらと思っています。



11月4日SDGs給食

献立名/食品名	中学年一人分量 単位	切り方
---------	---------------	-----

キャラメルチキン		
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	40.00 g	1切
白こしょう	0.05 g	
食塩	0.10 g	
白ワイン	1.50 g	
醤油	1.50 g	
しょうが	0.40 g	汁のみ
ソフトタイプマーガリン(業務用)	0.80 g	
たまねぎ	3.00 g	
粒入りマスタード	3.00 g	
グラニュー糖	2.00 g	
はちみつ	5.00 g	
醤油	1.50 g	
水	2.50 g	

### 調理方法等

- ①. 鶏肉は下味の調味料に最低でも15分は漬けておく
- ②. <sup>A</sup>をあわせて加熱してタレを作る
- ③. 鶏肉をオーブンで焼く
- ④. バットに並べ上からタレをかける
- ⑤. 中心温度を確認して配缶する

チョコバナナ		
バナナ	20.00 g	粗みじん
さつまいも	10.00 g	一口大
チョコチップ	3.00 g	
ぎょうざの皮(中)	10.00 g	1枚
揚げ油	4.00 g	

### 調理方法等

- ①. さつまいもは蒸してつぶす
  - ②. ①の中にバナナとチョコチップをいれてざっくり混ぜる
  - ③. ぎょうざの皮に②を包み水でふちをしっかりとじて、180℃であげる
  - ④. 中心温度を確認して配缶する
- ※フェアトレードバナナを使用  
※焦げないように揚げる  
※半分に分けてつむ

牛乳		
牛乳(飲用)	206.00 g	1本

# 学校給食パンの配合と製法について

一般社団法人日本パン技術研究所 並木 利文  
製パン技術事業部

## 学校給食パンについて

東京都の学校給食用パンは、児童・生徒の健全な育成に役立つようにとのことで、昭和28年に小麦粉には不足気味のビタミンB1及びビタミンB2が添加され、昭和37年にはビタミンAも添加されました。今では食生活が豊かになり不足気味だったビタミンも多くの食材から摂取できるので、小麦粉への添加はなくなりました。市販パンに比べると、配合は脱脂粉乳の添加量が多く、砂糖、油脂が僅かに少なくなっています。その他、食塩もパンを作る上では欠かせない材料です。添加量は小麦粉100に対して2.0%（製品100g中、食塩相当量1.3g）と少ないですが、パンの内相を白くし、適度の塩味と香りを与えて美味しくします。また、小麦粉特有のタンパク質、グルテンを引き締め、パン生地の過度なべたつきを防いだり、発酵を調整するなどいろいろな効果があります。

「日本人の食事摂取基準（2020年版）」では、食塩の1日の摂取目標量が2015年版から成人男女共に0.5g少なくなったこともあり、パンも減塩を望む声が多いことから、学校給食用食パン、コッペパンなどの食塩添加量を対粉1.7%としています。また、その他に食事と一緒に食べることを前提に安定して良質の製品を作るのは難しいと言われている『無塩パン』の提供も始めたと言っています。それ以外には、学校給食用パンは翌日までに食べることを前提に作られているので、パンの軟らかさを保つ乳化剤は添加されていません。このように学校給食のパンは、いろいろなことを考慮して作られています。

## パンの配合

東京都学校給食用食パン配合は以下の表のようになります。

材料名	材料性質又は銘柄	配合割合(%) (小麦粉100として)
小麦粉	パン用粉(強力粉)	100.0
パン酵母	生イースト	3.0
塩	食塩	1.7
糖	上白糖	5.0
脱脂粉乳	学校給食用	4.0
油脂	ショートニング	6.0
イーストフード	ビタミンC併用タイプ	0.1
水	水道水	適量

## パンの製法

パン生地をつくる方法は、『ストレート法』や『中種法』などいくつかあります。ストレート法は全部の材料を一度に混ぜてパン生地をつくる方法で少量の製造に向いています。中種法は材料を2段階に分けてこねてパン生地をつくる方法です。現在、大きな工場での食パンの製造には中種法がよく使われます。ここでは中種法で作られる食パンの製造工程を紹介しします。

### 食パンの製造工程（中種法）

①中種（なかだね）をつくる

②発酵（はっこう）させる

③こねる

④分割する

⑤型に入れる

⑥さらに発酵させる

⑦焼く

⑧包装する

## 中種法の製造工程

### ①中種を作る

小麦粉（全量の50%以上）、イースト、イーストフード、水をミキサーで混ぜ合わせます。出来上がったものを「中種」といいます。生地の温度は約24度です。

#### ①中種をつくる



## ②発酵させる

中種を約4～5時間休ませます。この間にイーストの働きで生地がふくらんできます。これを「発酵」といいます。

休ませる部屋は「発酵室」といい、イーストが活発に活動できる環境である「温度約27度、湿度70～80%」に保たれています。

### ②発酵させる

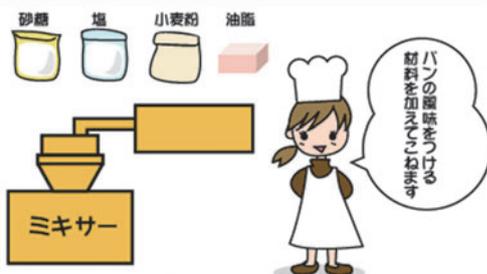


## ③こねる

発酵した中種に、残りの小麦粉、食塩、砂糖、油脂、水などの材料を加えて約28度にこねます。

こね終わった生地は20～30分くらい休ませます。これを「中間発酵(フロアタイム)」と呼びます。

### ③こねる



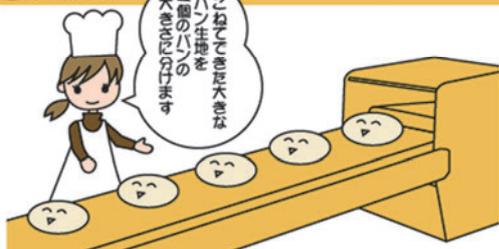
## ④分割する

こねてできた大きなパン生地を1個ずつのパンの大きさに分けます。

分けた後、丸め直して、20分くらい休ませます。これを「ねかし(ベンチタイム)」と呼びます。

丸め直して休ませることで、分けたときに傷ついたパン生地を回復させます。

### ④分割する



## ⑤型に入れる

休ませて、ふくらんだ生地はモルダーを通しガス

抜きをします。ガス抜きをすると内相(クラム)の気泡が細かくなります。その後、形を整える作業を成形と言います。最後に焼き型に入れます。

### ⑤型に入れる

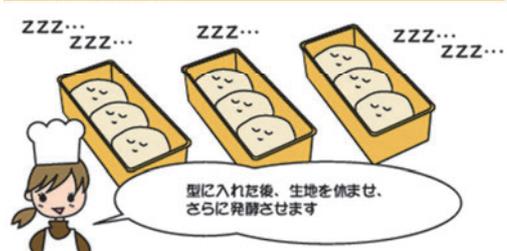


## ⑥さらに発酵させる

型に入れた後、生地を約40分間休ませます。これを「最終発酵(ホイロ)」と呼びます。

この時の温度は35～38度、湿度は80～85%ぐらいです。角形食パンの場合は生地が型の上縁から3センチぐらい下のところまできたら蓋をします。

### ⑥さらに発酵させる



## ⑦焼く

ふくらんだ生地を200～250度のオーブンで約30～40分焼きます。

焼きあがったら型から出し、自然に1時間30分ほど冷まします。

### ⑦焼く



## ⑧包装する

焼きむら、焼き色をチェックした後、スライスして、包装します。

この後、パンはお店に配送されます。

冷ましてからスライスするのは、熱いままスライスするとスライス面のクラムがボロボロになってしまうからです。

### ⑧包装する



パン食普及協議会HP「パンの工場見学」より

# 切り干し大根 について

株式会社かしい

## 切り干し大根とは

切り干し大根は古くから保存食として広く親しまれてきた乾物のひとつで、江戸時代頃から生産が盛んになったと言われております。食物繊維、カルシウム、鉄分が豊富な健康食材で、特にカルシウムは乾燥させることで大幅に増えます。弊社が公益財団法人東京都学校給食会に納品している「鹿児島県産切り干し大根」（以下、「切り干し大根カット」）は青首大根の品種を使用しており、鹿児島県<sup>あいらし</sup>始良市の畑で栽培しています。青首大根は9月から4月頃まで種をまき、11月から6月頃にかけて9回から10回ほど収穫しています。畑の面積は約3ヘクタールで年間およそ240トンの大根が栽培され、その中の約14トンが切り干し大根（乾燥品）として出荷されています。

通常、切り干し大根の乾燥方法は屋外の『天日干し』ですが、「切り干し大根カット」は屋内に設置してある『機械で乾燥』していますので、天日干し品と比べ異物が混入する可能性は低く、安心してお使いいただけます。また、天日干し品は大根を干す時の天候等の様々な条件により乾燥の仕上がりに偏りが出ることもあり、それが品質に大きな影響を与えます。風が吹かない、湿度が高い、等の理由で乾燥に時間がかかる場合、変色が進んでしまい品質に差が出てしまうことがあります。「切り干し大根カット」は、機械乾燥のため温度を調整しながら、40℃で約16時間、60℃で約5時間、80℃で約1時間の乾燥工程を設け3段階で



産地等の地図

温度帯と時間を分けてしっかりと調整を行うことで、きれいな色目や乾燥状態の品質を維持しています。また、一般のスーパーマーケット等で目にされる通常の干切状になった切り干し大根に比べると、1ピースのカット加工の規格（厚み5mm幅10mm長さ約50mm）に特長があり、喫食した時に強い歯ごたえを感じていただけます。

一般的に切り干し大根とは干切状にカットされた細切りのものを指しますが、「切り干し大根カット」のように幅が大きく肉厚なものは「割り干し大根」とも言われております。

## 安全・安心の取り組み等 かしい工場

弊社工場では2011年5月に「ISO22000:2005」の認証を受け、更に2020年5月には、より安全で安心な製品作りを追求するため精度の高い「ISO22000:2018」の規格要求事項の認証を受け、一層食品に対する安全・安心を追求しています。

また、これらの他に、①生物的危害について、「切り干し大根カット」の水分含有率は6～8%前後で、水分活性の観点から言っても細菌の増殖の心配はありません。且つ意図する用途として加熱調理となっておりますので、危害は極めて低いと言えます。②化学的危害について、残留農薬に関しては、栽培時に農薬の使用はありますが、製造工程の中で消毒処理を行っており、危害に繋がる可能性は極めて低いと考えております。③物理的危害について、硬質異物（金属）に関しては、特にCCP（重要管理点）として管理しています。その他硬質異物は目視にて選別されます。軟質異物については、すべて目視による選別となりますが、屋内の機械乾燥原料という特性上、天日乾燥品と比べ異物混入のリスクは極めて低いと考えます。

## 戻し方

流水でしっかりと水洗いし、たっぷりの水またはぬるま湯で60～90分程度水戻しします。肉厚にカットしてあるため、通常の切り干し大根に比べ長めの時間戻していただくことをお勧めします。その後、ザルにとり水気を軽くしぼってからお使い下さい。長く戻しすぎると、食感や風味が損なわれることもございますのでご注意下さい。

## 生産者の声

大根の収穫は重労働で足腰が痛くなることがありますが、たくさんの児童や生徒の方々に食べていただけたらと思うと、そのような苦労を忘れるくらいの大きな喜びを感じているそうです。

## おわりに

「切り干し大根カット」の特長である『歯ごたえのある食感』と『屋内機械乾燥品であるため異物混入の可能性が低い』という特性を、多くの人々に知っていただきご利用いただけるよう、今後も生産家の方々と協力して、より安全で安心な製品作りに全力で尽くしてまいります。

## 製造工程

### 切り干し大根カット (鹿児島県産)



生産者の岩元さん



圃場の様子



原料「皮付き生大根」  
(品種：青首)



皮むき作業  
(ピーラー・手作業)



スライサー

#### 原料生産者

#### 1. 原料受入

自社農園

#### 2. 洗浄

洗浄機使用

#### 3. 不適部分切除

葉と先端部分を切除

#### 4. 皮むき

手作業で皮むき

#### 5. 大根を輪切り

#### 6. カット

スライサー  
10×5mm  
長さ約5cm以下



スライス加工後原料

## 切り干し大根を使った おすすめレシピ



### 煮物

#### 材料 中学生1人分

切り干し大根	10g	A	醤油	小さじ1
油揚げ	1/2枚		砂糖	小さじ1
人参	1/4本		酒	大さじ1
サラダ油	小さじ1		だし汁	100ml

#### 作り方

- ①切り干し大根は、水で洗い、たっぷりの水につけて柔らかくなるまで戻す。
- ②油揚げ、人参は細切りにする。鍋にサラダ油を熱し、油揚げ、人参を炒める。
- ③油揚げ、人参が柔らかくなったら切り干し大根を加えさっと炒める。
- ④Aを加え、弱火で煮汁が無くなるまで煮たら出来上がり。

### サラダ

#### 材料

切り干し大根	10g	
胡瓜	1/4本	
人参	1/4本	
B	酢	大さじ2
	ごま油	大さじ1
	醤油	小さじ1
	みりん	小さじ1
	コショウ	少々
いり白ごま	小さじ1	

#### 作り方

- ①切り干し大根は、水で洗い、たっぷりの水につけた後、加熱して冷めます。
- ②胡瓜、人参は千切りにする。
- ③ボウルにBをあわせ、切り干し大根、人参、胡瓜をあえる。
- ④器に盛り、いり白ごまを振りかける。

#### 12. 計量

#### 13. 袋・箱詰め

#### 11. 選別

#### 14. 保管

目視確認

#### 15. 出荷

#### 10. 釜出し

#### 9. 乾燥 (機械乾燥機)

40℃で約16時間乾燥  
60℃で約5時間乾燥  
80℃で約1時間仕上乾燥

機械乾燥機

#### 8. 洗浄

流水で洗う

#### 7. 消毒

次亜塩素酸ナトリウム  
に約10分漬ける

乾燥前の原料



# 令和3年産米 生育概況

株式会社ヤマタネ  
食品本部 営業部

株式会社ヤマタネでは、公益財団法人東京都学校給食会（以下、給食会）と取り決めた産地より原料玄米を仕入れ、品質検査に合格した玄米のみを精米し皆さまの学校へお届けしています。

昨年に続いてコロナの影響で産地訪問が難しい状況のため、弊社より今年の生育状況や生産地の様子などをお届けいたします。

## 今年のお米（稲）の作況指数と 生産地の様子

給食会が取り扱う「つがるロマン」の生産地である青森県と、「あきたこまち」「萌えみのり」の生産地である秋田県はいずれも全国有数の穀倉地帯です。令和3年度の作況指数は青森県・秋田県ともに「102」（やや良）と全国平均の「101」を上回る見込み（10月25日現在作況指数より）となり、今年も素晴らしい品質のお米を収穫することができました。

青森県では、田植え後から高気圧の影響で晴天が多かったことから生育が早まったため、稲の状態を注視しながら水張りや水抜きなどきめ細かい栽培管理を行いました。また、収穫期においても、日中の晴天から一転して夕方には突然雨が降るなど田んぼの状況と登熟の歩合を見極めながら最適な収穫期を見定めることに注力しました。

秋田県では、平年より雪解けが早く（平年はゆっくりと雪解けが進むため長期的な水の供給が可能）、また降水量が少ない傾向で推移したことにより、8月5～20日頃の特に水が必要な出穂期における水の確保に苦慮しました。また、稲へ影響を与える病気や害虫が発生しないよう、田んぼの周囲の草刈り等の手入れに注力し、良いお米を収穫する事が出来ました。



## コロナの影響

毎年生産者の方々はどのような栽培方法を行うかなどを話し合う勉強会を実施しています。昨年はコロナ感染予防の観点から勉強会の開催を白濁してきましたが、今年は実施場所を会議室から圃場へ変更し、三密防止の対策のもとで徐々に少人数で再開するなど明るい兆しがでてきました。まだまだ制約が余儀なくされる環境の中ではありますが営農指導の担当者は、情報提供や栽培指導などコミュニケーションについては密に取ることを意識し、品質向上に努めてきました。

## 安全・安心への取組みなど

給食会が取り扱うお米は、「おいしい」と同じくらい「安全」にもこだわっており、「青森県産つがるロマン」は「青森クリーンライス」、「秋田県産あきたこまち」は「あきたecoらいす」を指定しています。各県が示している慣行栽培（通常行われる栽培方法）と比較して農薬の使用成分回数を半分以下に抑えているので、農薬を節減することができ、より安全・安心なお米となっており、環境にも優しい栽培方法となっています。

「秋田県産萌えみのり」は、弊社が種子から製品までの一括管理を行っています。種子に混在している異物の除去やDNA検査を経て生産地に提供され、弊社と生産地が一体になって「萌えみのり」を栽培しています。そこで生産されたお米については、全量買い取りを行うことで、生産地と堅固なパートナーシップ関係を築き、安全・安心なお米を継続的にお届けできるよう努めています。

また、「秋田県産萌えみのり」は、農家が抱える様々な問題（田んぼを守ること、高齢化が進み後継者が不足していること、安心して生産できる環境を整えることなど）を解決することが期待されており、SDGsの17の目標のうちのいくつかと重なる点もあります。

9ページの豊島区立千早小学校での出前授業につきましても併せてご覧下さい。

## おわりに（給食会より）

産地ではDNA検査、残留農薬検査、重金属（カドミウム）検査を、本会では新米供給前に放射性物質検査を実施しております。また、学校に納品されたお米を採取しDNA検査、残留農薬検査、重金属（カドミウム）検査、細菌検査を実施しております。どうぞ安心してご利用下さい。

また、本会ホームページでは、(株)ヤマタネにご協力いただき、令和3年度のお米ができるまでの様子を写真も交えながら紹介していますので是非ご覧下さい。



▲お米ができるまで

# 食育でつながる SDGs 千早チャレンジ

豊島区立千早小学校 校長 比金 敏彦

本校のある豊島区は、令和2年に「SDGs未来都市」と「自治体SDGsモデル事業」に選定されました。そして「持続発展する国際アート・カルチャー都市 アトカル×SDGs」を推進しています。また、豊島区教育委員会では、「SDGs達成の担い手育成事業」を押し進めています。

本校は、「地域に学ぶ プロに学ぶ SDGs千早チャレンジ」と題して取り組む中、5年生は「食育でつながる 千早チャレンジ」として、米作りについて学習してきました。

11月4日（木）には、株式会社ヤマタネの方をゲストティーチャーとしてお迎えし、SDGsと米の関係についての総合的な学習の時間の授業をしていただきました。

授業は、2015年の国連サミットで採択されたSDGs（持続可能な開発目標）についての話に始まり、豊島区の取組の「SDGs未来都市」や「自治体SDGsモデル事業」についても教えていただきました。児童の中には、SDGsについて元々興味・関心の高い児童もいました。用意してくださったスライドを基に、分かりやすい説明で展開していきました。「田んぼの役割」の話のところでは、児童は深く頷き、納得しているようでした。最近起こったニュースに触れ、洪水や地盤沈下について身近に感じていたために、一層理解が深まりました。農家が抱える問題を解決するために作られた「お米（萌えみのり）」の話では、今日の給食で食べることができると聞きました。また、ドローンや自動運転技術などの「農業IoT」という最新技術の話もありました。精米体験では、精米について知り、実際に稲穂やお米に触ることもで



フェアトレードの話（今日の給食のバナナ）



「萌えみのり」の稲穂

きました。

田んぼを守ることが環境の問題につながることで、米作りの方法により高齢化問題を改善することができること、フェアトレードの食材を使うことが生産者の支援になることなど、多くのSDGsの目標に関わる話を聞き、SDGsと米の関係について学習することができました。17の目標のうち、12の目標が本時と関わりがありました。



2015年国連サミットの話（SDGsの歴史に触れて）



## 令和3年度 学校給食調理講習会 開催報告

11月9日火曜日に学校給食調理講習会を開催しました。

調理の部では、管理栄養士・食生活アドバイザーの堀知佐子先生により「減塩でおいしい料理」をテーマとした実習を行いました。切り方、下処理、加熱方法等の工夫により、食材の持つ味を存分に活かすことで最低限の味付けでもおいしく仕上がることを学びました。

講演の部では、東邦大学 医学部 准教授の朝倉敬子先生に「小・中学生の栄養摂取状況と学校給食摂

取基準」についてご講演をいただきました。日本人の食事摂取基準、学校給食摂取基準の策定に際し、「日本の小中学生の食事状況調査」が行われ、現在の各基準の礎となっています。令和3年2月の学校給食摂取基準の一部改正による主な変更箇所は、日本人の食事摂取基準の改正による部分がほとんどです。本基準は弾力的に運用するものであるため、児童・生徒の現状を把握し、適切な方法をとること。また、家庭での摂取についても情報提供を行うなど、連携を図ることの大切さについても学びました。



堀先生による調理実演



朝倉先生による講演

## 令和3年度 学校給食用パン抜取調査結果

今年度も東京都の学校給食パン加工委託工場を対象に、パン抜取調査を実施しました。

この結果、官能審査における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）を超えた工場は1工場ありました。詳細は表1～表6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。

- 1 調査日 令和3年9月22日(水)
- 2 調査内容 (1)内相・外観の官能審査 (2)乾物量検査
- 3 調査担当

(1)官能審査

一般社団法人日本パン技術研究所  
製パン技術事業部

東京都学校給食パン協同組合 副理事長  
東京都学校給食パン協同組合 技術部長  
東京都教育庁地域教育支援部義務教育課  
課長代理（給食指導担当）

東京都教育庁都立学校教育推進課  
課長代理（給食指導担当）

公益財団法人東京都学校給食会 業務課長

(2)乾物量検査

並木 利文  
宮崎 昌泰  
立谷 昌弘  
北島 雅子  
瀧口 智子  
本田 晶子  
本会職員 外

(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

官能審査判定基準

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

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ます。

パン工場名	乾物量(%)	評点
㈱イチマツ食品	5.1	82.10
㈲タケベーカリー	-1.1	81.50
㈱新橋ベーカリー	-3.0	81.60
福屋製パン(株)	2.8	81.90
三和製パン(株)	-5.4	81.20
不動製パン(株)	4.5	81.40
㈲アイグラン	0.8	80.30
㈱三好屋食品工業	-5.2	81.70
㈱イチマツ食品瑞穂工場	2.6	82.40
㈱大森製パン	3.1	79.20

パン工場名	乾物量(%)	評点
㈲セントラル村田商店	-0.9	80.80
㈱一松	-1.9	80.00
東武食品工業(株)	0.0	80.75
竹島製パン(株)八王子工場	11.1	79.20
㈲フレンドベーカリー	-0.7	81.00

パン工場名	乾物量(%)	評点
㈱東和パン	-1.8	81.70

パン工場名	乾物量(%)	評点	パンの種類
荒川製パン(株)	-2.0	81.00	無塩

パン工場名	乾物量(%)	評点	パンの種類
竹島製パン(株)大森工場	-4.2	78.85	ミルク

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 以下	-10.0 ～ -5.1	-5.0 ～ -0.1	0.0 ～ 5.0	5.1 ～ 10.0	10.1 以上
食パン	10 (5)	82.40 (82.20)	79.20 (79.50)	81.33 (81.26)	0 (0)	1 (1)	9 (4)	0 (0)	2 (0)	2 (0)	5 (4)	1 (1)	0 (0)
コッペパン	5 (11)	81.00 (83.00)	79.20 (80.00)	80.35 (81.27)	0 (0)	1 (0)	4 (11)	0 (0)	0 (0)	3 (5)	1 (6)	0 (0)	1 (0)
丸パン	1 (0)	81.70 (0)	81.70 (0)	81.70 (0)	0 (0)	0 (0)	1 (0)	0 (0)	0 (0)	1 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
特殊加工パン	2 (2)	81.00 (81.80)	78.85 (80.30)	79.93 (81.05)	0 (0)	1 (0)	1 (2)	0 (0)	0 (1)	2 (1)	0 (0)	0 (0)	0 (0)
全体	18 (18)	82.40 (83.00)	78.85 (79.50)	80.92 (81.24)	0 (0)	3 (1)	15 (17)	0 (0)	2 (1)	8 (6)	6 (10)	1 (1)	1 (0)