



No.458

令和4年  
3月28日

# とうきょうとの 学校給食



- 2 学校紹介  
武蔵野市立桜野小学校  
チームで取り組む給食・食育
- 3 令和3年度東京都教育委員会  
表彰（健康づくり功労）
- 4 衛生講習会開催報告
- 6 食品豆知識24  
米粉について
- 8 学校紹介  
中野区立中野東中学校  
全国大会発表後の食育の取組

- 11 給食会だより  
・検査機器貸し出しのご案内  
・東京都学校給食会取扱い学校  
給食用めん類の細菌検査結果  
・学校給食用一般物資の細菌検  
査について
- 12 給食会だより  
・監事会、理事会の議題報告  
・令和4年度学校給食関係行事  
予定



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

# チームで取り組む給食・食育

校長 金子 圭子

## はじめに

武蔵野市では、一般財団法人武蔵野市給食・食育振興財団による給食委託事業として市内全小中学校で給食が実施されています。財団では給食の提供の他、学校における食育の支援及び食育フェスタなど市民に直接働きかける事業を通して食育の推進を図っています。

## チームで取り組む安全・安心な給食

本校は自校調理となって11年目となりますが、現在は児童・教職員合わせて毎日1020食ほどの給食を財団の栄養士と13人の調理員が作っています。大量の食材を扱うため、給食室が丸丸となって日々、安全・安心な給食の提供に取り組んでいます。また、給食室と教職員がワンチームとなって取り組めるよう、校内の組織を活用して日々の打合せや定期的な研修、個別の面談等を計画的に行い、学校全体のチームワークの向上に努めています。



コロナ禍の給食配膳への支援

## チームで取り組む食育

食育リーダーや食育推進チームを中心に、食育全体計画や年間指導計画で示した授業や取組を確実に行うことで、食に関する指導の目標が達成できるよう努めています。

### 授業を通した食育

授業では各教科との関連を図りながら体験を通して食への関心が高まるよう工夫しています。低学年は芋掘りなどの食農体験や食材と関わる授業、中学年は農家との交流や地場産野菜調べ、高学年は長期宿泊学習の中での稲刈り等の体験や課題別学習など、武蔵野市や姉妹都市の特色を生かした持続可能な計画となるよう改善しながら取り組んでいます。



長野県での稲刈り体験

### 取組を通した食育

取組の一例として、給食委員会の児童が食に関する課題意識をもち、PR動画を各学級に配信することで、食品ロスの解消を目指した活動を行いました。推進チームが担当した掲示板の特集とも相まって残菜の減量が見られ、児童のやりがいにもつながりました。



委員会活動での主体的活動

栄養士や調理員との交流も食育の取組として定着しています。手作りの紙芝居や食材模型、調理室で使用している調理器具にふれたりすることで、食の大切さや食に関わる人々の活動について知るとともに給食についての関心も高めています。



栄養士・調理員との交流

コロナ禍では実施を見合わせましたが、「桜野クッキング」では4年生以上の児童を対象にして、給食室で調理員との調理体験を行っています。おせち料理や中華のおかずなどテーマに合わせて調理し、レシピを持ち帰って家庭での実践につなげています。



桜野クッキング

## これからの給食・食育

大規模校のチーム力を生かして、今後も「つながる・つなげる」をキーワードに教科と食育が、学校と家庭が、家庭と地域が、食と世界が等々を意識した食育の推進に取り組んでいきたいと考えています。



チーム給食室

## 令和3年度 東京都教育委員会表彰 (健康づくり功労)

東京都教育委員会は、児童・生徒等の健康づくりについて、優れた功績や特色のある活動が認められる学校関係者等を対象に、毎年表彰を行っています。

今年度は以下の方々が学校給食分野において表彰されました。誠にありがとうございます。

### ●健康づくり優秀学校

武蔵野市立桜野小学校 校長 金子 圭子

### ●健康づくり功労者

武蔵野市立桜野小学校 校長 金子 圭子

狛江市立和泉小学校 栄養教諭 早乙女理恵

世田谷区立玉川小学校 栄養教諭 小林久美子

東京都立花畑学園 学校栄養職員 鈴木 淳子

(敬称略)

12月20日

あわごはん 和風スープ 魚のメンチカツ  
明日葉温野菜 低温殺菌牛乳

## 魚のメンチカツ

材料 中学年一人分

|          |       |     |                |
|----------|-------|-----|----------------|
| メダイミンチ   | 12g   |     |                |
| ムロアジのミンチ | 12g   |     |                |
| 豚ひき肉     | 36g   |     |                |
| 玉ねぎ      | 18g   | みじん |                |
| キャベツ     | 12g   | 千切り |                |
| 干しひじき    | 0.6g  |     |                |
| 生パン粉     | 5g    |     |                |
| 塩        | 0.54g |     | ドライパン粉 9g      |
| こしょう     | 0.02g |     | 油 3g           |
| 中力粉      | 4g    |     | 中濃ソース(クラス1本付け) |



## 作り方

- ①ひじきを水で戻す。
  - ②ボールにメダイ・ムロアジ・豚肉・塩こしょうを入れてよく練る。
  - ③玉ねぎ・キャベツ・ひじき・生パン粉をいれて混ぜ合わせる。
  - ④たねがまとまったら小判型にする。
  - ⑤中力粉と水で作った衣液とドライパン粉をつけて、170℃のオーブンで焼く。
- ※ドライパン粉は、油と混ぜなじませておく。



## 明日葉温野菜

材料 中学年一人分

|              |              |
|--------------|--------------|
| ちりめんじゃこ      | 5g           |
| 酒            | 0.5g         |
| キャベツ         | 25g 千切り      |
| 糸こんにゃく       | 5g ボイル       |
| 明日葉          | 3g ボイルカット1cm |
| にんじん         | 7g 千切り       |
| 醤油           | 1.2g         |
| みりん          | 0.4g         |
| 塩            | 0.06g        |
| だし汁(かつお節・昆布) | 10g          |



## 作り方

- ①じゃこは酒炒りし、いったん取り出す。
- ②糸こんにゃくは乾炒りし、水分を飛ばし、醤油1/4・みりん1/4をいれ、味がしみたら、いったん取り出す。
- ③だしに醤油・みりん・塩をいれる。
- ④②に人参・キャベツ・こんにゃく・じゃこを加える。
- ⑤明日葉を加え仕上げる。

# 令和3年度 衛生講習会 開催報告

令和3年11月25日（木）26日（金）、東京都学校給食会館において、衛生講習会を開催しました。26日は会場参加の他、ウェブ上でリアルタイム配信も行いました。



## 「学校給食調理場の衛生管理の変遷」

女子栄養大学 名誉教授 金田 雅代 先生

本日この研修会に参加いただいた皆様は、平成8年、学校給食を原因とした腸管出血性大腸菌O157食中毒事件が発生し、大阪府堺市の事例では5名の児童の尊い生命が失われました頃お勤めではないので、改めて、学校給食調理場の衛生管理の変遷を話します。

文部省（文部科学省）は原因究明のために「調査研究協力者会議」を立ち上げ、食中毒が発生した調理場に専門家を派遣し、問題点や調理場の共通課題等を取りまとめた報告書を作成して全国に周知徹底を図りました。

現地調査で役立ったのは、文部省に入省する前、多治見市で培った大量調理法でした。問題点を具

体的に指摘し、改善方法を実演したのは説得力があったようです。「今までこのやり方で食中毒は起きていないから大丈夫」という認識が変わりました。「みえる化」をし、衛生管理に関する意識改革を図りました。

平成9年4月1日「学校給食衛生管理の基準」を策定しました。以後、平成15年、平成17年、平成20年一部改正が行われています。いずれも実行可能な項目を取り入れながら、徐々に「大量調理施設設備衛生管理マニュアル」との整合性を図ってきました。「基準」策定後衛生管理が充実して、年間の発生件数は5件以下となっていますし、新型コロナウイルス感染症蔓延の中、感染防止対策として手指の洗浄・消毒、マスク着用の基本的衛生対策が推進されていることで、ノロウイルス食中毒にも相乗効果が発揮されたと考えられます。

平成21年学校給食法の改正に伴い安全で安心な学校給食実施のため「学校給食衛生管理基準」が第9条に位置付けられHACCPの考え方による衛生管理とされたことなど、衛生管理の変遷を具体的に話されました。



金田先生

## 手洗いでできていますか

### 「ATPふきとり検査について」

キッコーマンバイオケミファ株式会社

営業第2部 国内衛生検査グループ 大野 友美子 氏

ATP検査とはきちんと洗えたかどうかを確認する「清浄度検査」で、それを数値化したものです。

調理現場には、食品残渣、食中毒菌、ウイルス、アレルギーなど危害要因が潜んでおり、正しい洗浄でそれらが除去できれば危害の軽減につながります。基本的なふき取り方法、学校給食調理場におけるふき取り検査の結果の解説、検査ポイントの設定、アレルギーコンタミ対策のための応用等について説明していただきました。

実際に受講生は自分の手をふき取り、ATPふき取り検査を体験しました。ATP検査はふき取ることで

すぐに結果が見えるため、それぞれの調理場の衛生状態を確認するために活用できます。各現場で基準値を決め定期的に行うことで衛生管理の向上に繋がります。ぜひ有効活用してください。



大野先生

## 「手洗いについて」

東京サラヤ株式会社  
 サニテーション事業本部 東京支店  
 公衆衛生部 拠点長 岡村 泰史 氏

手洗いの洗い残しは、爪だけでなく、「親指」にも多い傾向があるため、写真のように洗うこと。アルコールは、手のひらでなく手の内側を上にして指を丸めて「爪」で受けて、手全体にしっかりと擦り込むことが重要です。との説明の後、正しい手洗い方法の動画を視聴しました。また、衛生管理まちがいさがしシートを見ながら、調理場内の食中毒や異物混入となる箇所の原因と理由について解説がありました。



手の甲を見ながらジャンケンの「パー」のように広げて、もう片方の手で親指を握り、パーにした手全体を回しながら動かして洗う



岡村先生



手洗いを行う受講生



拭き取り検査を行う受講生



講習会全体の様子

講習会の最後に金田先生から、「講習会で受けたことを現場で活かす。現場の問題点を確認し、皆で共有することが大事です。」とのお言葉をいただき終了しました。

受講者からは「手洗いの基本から、衛生管理基準の成り立ちまで、具体的なお話を伺うことができ、大変参考になった。」「実践的で現場に即した内容だった。テーマが具体的で重要な点が分かりやすかった。」「ATP検査について、自分の手の菌の多さにびっくりした。丁寧に手を洗うよう現場でも指導していきたい。」「衛生管理と同じテーマの中で、3人の講師の先生から異なった視点でお話を伺えたことが良かった。」等の感想が寄せられました。

講習会で使用した測定器『ルミテスター』と測定キット『ルシパック』の他、簡易ふらん器、手洗いチェッカーなどの検査機器は、東京都内の学校給食実施校・共同調理場等を対象に無償で貸し出ししております。ぜひご利用ください。



# 米粉について

株式会社大潟村あきたこまち生産者協会

## はじめに

弊社は、「自分たちが栽培したお米を全国の消費者に直接お届けしたい」との思いで、昭和62年、秋田県大潟村の農家が創りました。

精米工場からスタートしましたが、現在は、製粉工場、アレルギー対応食品工場、発芽玄米工場、冷凍食品工場、甘酒工場等を稼働させております。今回は「米粉」について紹介します。

## 米粉とは

米粉とは、お米を細かく砕いて粉状にしたものです。米粉にはいくつか種類がありますが、その中でも代表的なものとして、うるち米から作る「上新粉」、もち米から作る「白玉粉」などがあります。

上新粉は、うるち米を水洗いし、生乾きで粉碎して乾燥、又は乾燥後に粉碎したもので、主に団子や柏餅などの材料となります。

白玉粉は、米を水洗いし、水漬けした後、水を加えながら摩砕（まさい）したもので、主に白玉だんごや大福などの材料となります。

このように、米粉は主に和菓子の材料として利用されてきましたが、近年ではパンや洋菓子、麺など、元々小麦粉を原料として作られている食品にも用いられるようになってきました。

弊社が東京都学校給食会にお届けしている米粉は、精米したうるち米を加水せずそのまま粉碎した米粉です。

## 新規需要米について

弊社が製造している米粉は、契約農家から仕入れた秋田県産のうるち米を使用し、自社の精米工場に精米し、自社の米粉専用の製粉工場に製粉しており、原料玄米の仕入れから製造まで一貫して行っております。また、弊社では「新規需要米」を原料としています。

新規需要米とは、国の減反政策で主食用米の需給に影響を及ぼさないものとされており、米粉用（米以外の穀物代替となるパン・麺等の用途）、飼料用等の新市場開拓用等の用途のために生産された米穀を言います。

弊社が米麺の製造に取り組み始めた際、原料とな

### 製造工程表

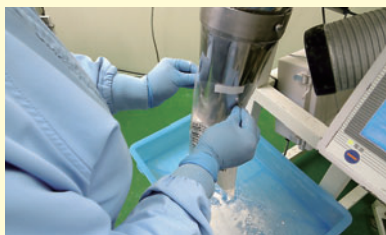
①原料受入



②原料投入



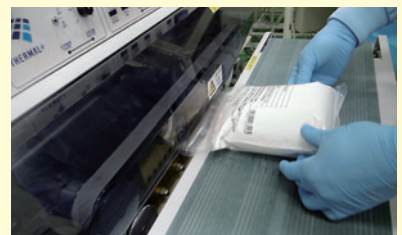
④計量



③製粉(粒度測定、水分測定、白度測定)



⑤包装



⑥ウエイトチェック・金属検出



るお米は契約農家が作付けした新規需要米を使用する事にしました。米麴に使用するためにお米を製粉するのですが、麴だけでなく米粉のご要望もいただき、米粉も製品として取り扱うことになりました。

### 製法と粒度について

弊社の製法は、うるち米を低回転で微粉末に仕上げ、粉末温度を上げることなく、ダメージを少なくして素材の色・香り・風味等が多く残ると言われる「相対流気流粉砕機」を用いて米粉にしております。また、製造している米粉の品質を一定にするために平均粒度約50 $\mu\text{m}$  (30~90 $\mu\text{m}$ の間、1 $\mu\text{m}$ は0.001ミリ)の自社基準を設け、製造時に粒度分布測定機で粒度を測定して基準値内に収まっているか確認しております。



粒度分布測定機

### 安全・安心について

どこよりもおいしく安全安心な製品をお届けするため、専門スタッフが各種分析測定・検査を行っております。

さらに、『安全なお米は安全な環境から』との思いでISO14001（環境マネジメントシステム）、食の安全を確かなものにするためにISO22000(食品安全マ

#### ⑦出荷



米粉 1kg

ネジメントシステム)を取得し、製粉工場及びアレルギー対応食品工場においては、SGSジャパン株式会社が認証しているSGS食品への意図的な異物混入防御のための物理的対応基準（フードディフェンスシステム）を取得し、より安全・安心な製品づくりに取り組んでおります。

### おわりに

最近、米粉を使ったパンや洋菓子等、色々な商品が出回っております。国の政策でも米消費拡大の取組の一環として、米粉の普及を目指しています。

米粉は、食物アレルギーやグルテンフリーのためだけに使用するものではなく、小麦粉に替えて米粉を使用する事で、食料自給率を向上させることにもなりますので、今後ともご利用のほどよろしく願いいたします。

## 米粉を使用したおすすめレシピ



### グラタン

**材料** (材料は小学校中学年1人分)

|          |     |          |       |
|----------|-----|----------|-------|
| 玉ねぎ      | 25g |          |       |
| マッシュルーム  | 15g |          |       |
| サラダ油     | 2g  |          |       |
| 小えび      | 25g |          |       |
| A        | 米粉  | 4.5g     |       |
|          | 豆乳  | 50cc     |       |
|          | 水   | 50cc     |       |
| コンソメ(顆粒) | 2g  |          |       |
| 塩        | 適量  | チーズ      | 7.5g  |
| コショウ     | 適量  | 発芽玄米フジッリ | 17.5g |
| パセリ      | 少量  | (マカロニも可) |       |



### 作り方

- ①玉ねぎ、マッシュルームを薄切りにします。
- ②Aをよく混ぜておきます。
- ③鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎ、マッシュルーム、小えびを炒めます。
- ④②を加え、とろみがつくまで、かき混ぜながら弱火にかけ、コンソメ、塩、コショウで味を調え、茹でた発芽玄米フジッリを加えます。
- ⑤グラタン皿に④を入れ、チーズ、パセリをトッピングし、オーブントースターで約4分焼きます。

# 全国大会発表後の食育の取組

主任栄養教諭 二重作 友美

## はじめに

本校は開校4年目です。令和3年9月より中野坂上駅近くの新校舎へ移転しました。令和3年8月群馬県高崎市で開催された第62回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会第6分科会において、本校の食育の取組を発表しました。大会で発表した取組内容がその後どのような変容を遂げたかを本紙にて一部紹介します。下線で示した数値の変化は、令和2年度7月→2月→令和3年度5月→2月の食生活実態調査の結果です。中学生は1年間で3分の1が入れ替わるので、5月時には数値が若干戻るような形になりますが、そのことも念頭においていただき、2年間の変化としてご覧ください。また、全国大会では動画を中心としたICTの活用を発表しましたが、その後どのようにICTを活用しているかを紹介します。

## 地産地消の推進

東京産野菜の良さを理解し、どの料理に東京産野菜が使われているか確かめて大切に食べている。  
18%→33%→28%→42%

私が本校開校前年度に赴任した時、生徒から「東京に畑ってあるの?」という声が何度も届きました。東京産の野菜を給食で使っているということを浸透させることから始めようと思い、毎日の一口メモでその日に使っている東京産野菜を保健給食委員に発表してもらうという仕組み作りから始めました。今もその取組は続いています。そして、現在はそこに上乗せした形で東京産野菜の良さを動画で伝える取組をしています。令和3年度、東京産野菜の利用率は重量ベースで44%でした。東京産野菜を給食に使っていることはほとんどの生徒が分かっていますが、最終目標は一步踏み込んで、東京産の良さを理解するという事です。生徒が野菜を買う際、東京産野菜の良さが頭をよぎり、自分の選択で買い物かごに東京産を入れた時、最終的な食育効果が表れたと評価できるかもしれません。東京産野菜の良さという付加価値を効果的につけることに力を入れてきました。

東京産野菜の良さを伝える動画を令和2年度は3本、令和3年度は7本放映しました。良さを伝えるには農家さんの協力が欠かせません。令和3年度は新しい動画作成のため2人の農家の方に取材協力を

していただきました。

教科における学習の中でも地産地消の推進に取り組みました。2年生理科を担当する馬場亮輔主幹教諭とチームティーチングで、東京産小松菜を使った蒸散実験を実施しました。事の始まりは、令和2年度に東京産野菜の良さを伝える動画を撮影、編集する中で、私が「数値で鮮度がはっきり分かるような実験ないですか?」と馬場先生に相談したところからです。そのあと、試行錯誤しながら検証実験を繰り返し、関係機関からも助言をいただきました。最終的に、小松菜の鮮度と中学校理科の生徒実験を関連させるためには、蒸散による小松菜の重量変化が一番正確な数値結果が出やすいということをつきとめました。実験資材の小松菜は江戸川区の小松菜農家・小原英行さんに提供してもらいました。生徒は納品から3日経った小松菜の蒸散率、7日経った小松菜の蒸散率を求めました。日が経つと水分が失われ、鮮度が落ちるのを感じ取りました。そこから、SDGsについても学習を広げました。生徒からは「野菜の鮮度の落ち方はとても早いと知って驚いた。よく新鮮なものは美味しいというが、3日後と7日後の小松菜を見比べるとそれはその通りというのが分かった。地産地消は、品質の低下を抑えて美味しく食べられる上に、輸送コストや食品ロスを抑えられる一石二鳥な取組だと思う。」などの感想が聞かれました。



江戸川区 小松菜農家 小原英行さん

蒸散実験当日の給食は「2年生理科コラボ給食」とし小原さんの小松菜を使った、小松菜ふりかけと小松菜の磯和えを献立に取り入れ、その作り方をクッキング動画で紹介しました。生徒から実際に自宅で調理した写真が届きました。小原さんを取材した動



画2本を放映した日はどちらも「東京産小松菜応援メニュー」とし、小原さんおすすめの小松菜料理を入れました。給食アンケートでは「東京産野菜を使うことの理由を改めて確認することができました。家庭科、社会などの教科でも食材や特産品について学ぶので、食育動画でさらに理解が深まるといいなと思いました。」などの感想が生徒から寄せられました。



生徒が作った小松菜の磯和え

第62回食育

小松菜農家小原さんの思いを知ろう①  
～インタビュー編～

[https://drive.google.com/file/d/1Oz\\_q36Gtzsuwhd3AUOMxzkrtqf0yBdP/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1Oz_q36Gtzsuwhd3AUOMxzkrtqf0yBdP/view?usp=sharing)



第66回食育

小松菜農家小原さんの思いを知ろう②  
～種まき、収穫編～

<https://drive.google.com/file/d/1lq3uoHRdlpMm2K4aYq-jOg4WP-t7mZyk/view?usp=sharing>



第37回食育

小松菜の磯和えと小松菜ふりかけの作り方  
<https://drive.google.com/file/d/1vA5SwQXthH0UnJltsdkmVWFYiW3mNm0W/view?usp=sharing>



授業時間の枠を超えた食育

世界の料理、郷土料理、行事食について、食育動画や一口メモをよく聞き、社会科や家庭科での学習、今まで自分が得た知識などに関連付けて食べている。17%→22%→23%→29%

令和3年度2月の実態調査では、上記の選択肢と、「食育動画や一口メモをよく聞いて食べている」という選択肢を選んだ生徒を合わせると85%になります。目標は、よく聞いて食べることの1段階上をいき、教科と関連付けるといところです。本校では行事

食の他に、世界の料理と日本の郷土料理を毎月一つずつ取り入れています。新型コロナウイルス感染症拡大前は、給食への付加価値は一口メモのみでした。栄養教諭が教室巡回して話をするにも限界がありました。令和2年度からはICTを活用しています。給食時間に動画で食の情報を流すという方法をとると、栄養教諭が各教科の授業に直接参画しなくとも、授業時間枠を超えた形で教科と関連した指導が行えます。例えば社会科地理的分野で来月はどの地域を学習するかを把握すれば、タイアップは可能です。本校では毎週水曜日と金曜日を食育動画の日とし、固定化しています。毎月の献立を立てる時は、動画の内容も一緒に考えます。この献立計画時のひと手間で給食を生きた教材とさせます。給食アンケートでは、ロシア料理で「ボルシチが思った以上に美味しくてびっくりしました！ロシア料理が美味しかったのでロシアに行ってみたくなりました。」、茨城県郷土料理で「わかさぎの甘露煮がすごく美味しかったです！干し芋の天ぷらは初めて食べたのですが、美味しかったです。」などの声を聞くことができました。



ロシア料理（黒砂糖パン、ペリメニ、カプスタ、ボルシチ、牛乳）

| 献立名/食品名 | 一人分量 | 単位 | 切り方 |
|---------|------|----|-----|
|---------|------|----|-----|

| 黒砂糖パン70g |  |    |  |
|----------|--|----|--|
| 黒砂糖食パン   |  | 1個 |  |

| ペリメニ（ロシア） |         |  |       |
|-----------|---------|--|-------|
| 豚ひき肉      | 15.00 g |  |       |
| 鶏ひき肉      | 10.00 g |  |       |
| 玉葱        | 10.00 g |  | みじん切り |
| にんにく（りん茎） | 0.70 g  |  | みじん切り |
| 食塩        | 0.40 g  |  |       |
| 白こしょう     | 0.01 g  |  |       |
| ぎょうざの皮    | 2.00 枚  |  |       |
| レモン（果汁、生） | 2.00 g  |  | 果汁    |
| 有塩バター     | 3.50 g  |  |       |
| 食塩        | 0.10 g  |  |       |
| 白こしょう     | 0.01 g  |  |       |

調理方法等

- ①. 具材を混ぜ合わせる。
  - ②. 皮で包む。1人2個。
  - ③. 蒸す。20分目安。
  - ④. レモンからこしょうまでを加熱しレモンバターソースを作る。
  - ⑤. ③に④をかけて提供。
- ※75℃以上1分温度確認。

| 献立名／食品名 | 一人分量 |    | 切り方 |
|---------|------|----|-----|
|         |      | 単位 |     |

| カプスタ (ロシア)              |         |  |      |
|-------------------------|---------|--|------|
| キャベツ                    | 40.00 g |  | せん切り |
| にんじん                    | 5.00 g  |  | せん切り |
| ひまわり油                   | 1.50 g  |  |      |
| 米酢                      | 1.50 g  |  |      |
| 食塩                      | 0.30 g  |  |      |
| 白こしょう                   | 0.01 g  |  |      |
| 上白糖                     | 0.30 g  |  |      |
| にんにく                    | 0.10 g  |  | おろす  |
| デイル (生)                 | 0.20 g  |  |      |
| <b>調理方法等</b>            |         |  |      |
| ①. 野菜はボイルし、冷却、冷蔵庫で保管。   |         |  |      |
| ②. 調味料とにんにくを加熱し、冷蔵庫で保冷。 |         |  |      |
| ③. 配缶時、①に②をかけて提供。       |         |  |      |
| ※すべて75℃以上1分温度確認。        |         |  |      |

| ボルシチ (ロシア)                               |          |         |  |
|--|----------|---------|--|
| ひまわり油                                    | 1.00 g   |         |  |
| にんにく                                     | 1.00 g   |         |  |
| 豚モモ肉2 cm角切り                              | 20.00 g  |         |  |
| 玉葱                                       | 20.00 g  | 半スライス   |  |
| にんじん                                     | 15.00 g  | 1 cm角切り |  |
| じゃがいも                                    | 30.00 g  | 1 cm角切り |  |
| ビーツ (生)                                  | 30.00 g  | 厚いちょう   |  |
| キャベツ                                     | 10.00 g  | 短冊切り    |  |
| 水  | 140.00 g |         |  |
| 鶏がらパック                                   | 7.00 g   |         |  |
| ベイリーフ (粉)                                | 0.01 g   |         |  |
| トマト缶詰 (ホール)                              | 20.00 g  |         |  |
| 食塩                                       | 1.00 g   |         |  |
| 白こしょう                                    | 0.02 g   |         |  |
| クリーム (乳脂肪)                               | 2.50 g   |         |  |
| ヨーグルト (全脂無糖)                             | 2.50 g   |         |  |
| こねぎ                                      | 1.00 g   | 小口切り    |  |
| <b>調理方法等</b>                             |          |         |  |
| ①. ビーツは切らずに30分程度下茹でしてから、皮をむいて切る。         |          |         |  |
| ②. 油でにんにく、玉ねぎを炒める。                       |          |         |  |
| ③. 豚肉も炒め、にんじん、スープを加え煮る。                  |          |         |  |
| ④. いも、トマト缶、ビーツ、調味料を加え煮る。                 |          |         |  |
| ⑤. キャベツを加え煮て、最後にヨーグルト、生クリーム、こねぎを入れて仕上げる。 |          |         |  |
| ※75℃以上1分温度確認。                            |          |         |  |

| 牛乳 |          |  |
|----|----------|--|
| 牛乳 | 206.00 g |  |



茨城県郷土料理 (ごはん、わかさぎの甘露煮、れんこんのきんぴら煮、干し芋の天ぷら、けんちん汁、牛乳)



干し芋を作っているところ。私の実家です。

## 動画以外のICTの活用

### 給食アンケート

動画放映は一方的になりがちなところもあります。令和3年度6月からは給食アンケートという仕組みも作りました。Googleフォームを使いました。世界の料理、郷土料理、行事食などと動画放映をセットで実施した日の午後、給食室での調理の様子、食材などの写真に簡単なコメントを加えアンケートを配信しました。生徒からの声は共有フォルダに入れ、教職員が見ることができます。プリントアウトしたものは調理員に渡します。保護者には給食日より一部を紹介しています。給食時間の教室巡回が思うようにできない現在、生徒の声が届くこの仕組みは現代版給食目安箱です。

### クラスごとの残菜量一覧

残菜量を減らしたいが、クラス間で過度な競争になると、少食の生徒にとっては苦痛につながりかねません。そこで、他のクラスと比べることなく、クラスの中で毎日の残菜量を把握できる仕組みを作りました。クラスごとにGoogleスプレッドシートを作り、栄養教諭が日々入れ込んでいくという方法です。クラスによっては、保健給食委員がグラフ化して、クラスの中で先週よりも減らす、先月より平均を減らすといった具合に、過度な声掛けにならない目標設定ができます。

### セレクト給食集計

Googleフォームにしてしまうと保健給食委員の活躍の場を奪ってしまうことが想定されたので、Googleスプレッドシートに保健給食委員が入れ込む形をとっています。集計がどこまで進んでいるか栄養教諭側がすぐ分かるので、声掛けがしやすいです。

## 今後に向けて

全国大会では東京都以外の栄養教諭の発表を聞くことができ、大変刺激を受けました。今後、食育の課題になっていくのは、栄養教諭の専門性をもっと生かし、量的変容だけでなく、質的変容をどう評価するか、個別指導にどのように取り組むかということではないかと考えています。給食は一律に同じ献立を提供するという仕組みです。一方で、食生活はもともとプライベートなもので、一律に指導できない点が多いのではないかと日頃から感じています。給食をモデル食として全体指導を行いながら、食生活に課題を抱える生徒がどのような食環境にあるかを受け止めて、長期的スパンで寄り添う指導を心がけていきたいと思っています。

※第63回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会は大分県で開催されます。

## 検査機器貸し出しのご案内

学校給食における食中毒防止や衛生管理の強化を図るため等、都及び区市町村教育委員会、東京都内の学校給食実施校・共同調理場等を対象に、検査機器を無償で貸し出ししております。4～5ページ記載の衛生講習会で使用したATP拭き取り検査用機器『ルミテスター』と測定キット『ルシパック』につきましては、ルミテスター1台につきルシパックを20本お付けします。本会ホームページから「安全・衛生」→「検査機器貸出し」も併せてご覧ください。また、ATP拭き取り検査については、令和3年9月21日発行本会広報誌456号2～3ページもご参照ください。



▲検査機器貸し出し



▲広報誌456号

| ATP拭き取り検査用機器『ルミテスター』<br>及び測定キット『ルシパック』  | 簡易ふらん器及び培地   | 手洗いチェッカー及び<br>ハンドローション   |
|---|--|--|
| 施設・設備等の<br>洗浄度検査<br> | 微生物の<br>培養検査<br> | 手指の洗浄<br>状況検査<br> |

## 東京都学校給食会取扱い学校給食用めん類の細菌検査結果

令和4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、すべての工場が本会の自主検査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、よろしく願いいたします。

●むし中華めん

| 区市町村 | 工場名        | 細菌検査                              |            |               |
|------|------------|-----------------------------------|------------|---------------|
|      |            | 一般生菌数<br>1.0×10 <sup>5</sup> /g以下 | 大腸菌群<br>陰性 | 黄色ブドウ球菌<br>陰性 |
| 台東   | 小幡製麺工業(株)  | 300以下                             | 陰性         | 陰性            |
| 品川   | 富士製麺工業(株)  | 300以下                             | 陰性         | 陰性            |
| 大田   | (有)大丸食品    | 300以下                             | 陰性         | 陰性            |
| 杉並   | (株)池田製麺    | 4.2×10 <sup>2</sup>               | 陰性         | 陰性            |
| 北    | 玉川食品(株)    | 300以下                             | 陰性         | 陰性            |
| 練馬   | (株)桜井商店    | 300以下                             | 陰性         | 陰性            |
| 江戸川  | (有)小松川東屋製麺 | 300以下                             | 陰性         | 陰性            |
| 八王子  | (有)福原食品工業  | 300以下                             | 陰性         | 陰性            |
| 稲城   | 中西食品(株)    | 300以下                             | 陰性         | 陰性            |
| 東村山  | (株)あさひや    | 300以下                             | 陰性         | 陰性            |

●ゆでうどん(非包装)

| 区市町村 | 工場名       | 細菌検査                              |            |               |
|------|-----------|-----------------------------------|------------|---------------|
|      |           | 一般生菌数<br>1.0×10 <sup>5</sup> /g以下 | 大腸菌群<br>陰性 | 黄色ブドウ球菌<br>陰性 |
| 世田谷  | (株)大原製麺所  | 300以下                             | 陰性         | 陰性            |
| 板橋   | (株)川崎製麺所  | 300以下                             | 陰性         | 陰性            |
| 江戸川  | (有)丸善製麺   | 300以下                             | 陰性         | 陰性            |
| 福生   | (株)やまぶんの麺 | 300以下                             | 陰性         | 陰性            |
| 青梅   | (有)岩本製麺工場 | 300以下                             | 陰性         | 陰性            |

●ゆでうどん(個包装)

| 区市町村 | 工場名      | 細菌検査             |            |               |
|------|----------|------------------|------------|---------------|
|      |          | 一般生菌数<br>300/g以下 | 大腸菌群<br>陰性 | 黄色ブドウ球菌<br>陰性 |
| 葛飾   | (有)丸福製麺所 | 300以下            | 陰性         | 陰性            |

●ゆで中華めん

| 区市町村 | 工場名    | 細菌検査             |            |               |
|------|--------|------------------|------------|---------------|
|      |        | 一般生菌数<br>300/g以下 | 大腸菌群<br>陰性 | 黄色ブドウ球菌<br>陰性 |
| あきる野 | (株)寿美屋 | 300以下            | 陰性         | 陰性            |

●生うどん

| 区市町村 | 工場名   | 細菌検査                              |           |               |
|------|-------|-----------------------------------|-----------|---------------|
|      |       | 一般生菌数<br>3.0×10 <sup>6</sup> /g以下 | 大腸菌<br>陰性 | 黄色ブドウ球菌<br>陰性 |
| 八王子  | さめぎ製麺 | 300以下                             | 陰性        | 陰性            |

●生中華めん

| 区市町村 | 工場名     | 細菌検査                              |           |               |
|------|---------|-----------------------------------|-----------|---------------|
|      |         | 一般生菌数<br>3.0×10 <sup>6</sup> /g以下 | 大腸菌<br>陰性 | 黄色ブドウ球菌<br>陰性 |
| 中野   | (有)喜屋製麺 | 300以下                             | 陰性        | 陰性            |
| 練馬   | (株)宮原製麺 | 300以下                             | 陰性        | 陰性            |

●ワンタンの皮

| 区市町村 | 工場名      | 細菌検査                              |           |               |
|------|----------|-----------------------------------|-----------|---------------|
|      |          | 一般生菌数<br>3.0×10 <sup>6</sup> /g以下 | 大腸菌<br>陰性 | 黄色ブドウ球菌<br>陰性 |
| 豊島   | (有)松本製麺所 | 2.0×10 <sup>3</sup>               | 陰性        | 陰性            |

●冷凍めん

| 種類      | 工場名       | 細菌検査                              |           |               |
|---------|-----------|-----------------------------------|-----------|---------------|
|         |           | 一般生菌数<br>3.0×10 <sup>6</sup> /g以下 | 大腸菌<br>陰性 | 黄色ブドウ球菌<br>陰性 |
| 冷凍太うどん  | (株)武蔵野フーズ | 300以下                             | 陰性        | 陰性            |
| 冷凍細うどん  |           | 300以下                             | 陰性        | 陰性            |
| 冷凍ラーメン  |           | 300以下                             | 陰性        | 陰性            |
| 冷凍ほうとう  |           | 300以下                             | 陰性        | 陰性            |
| 冷凍ちゃんぽん |           | 300以下                             | 陰性        | 陰性            |

## 学校給食用一般物資の細菌検査結果について

本会が取り扱っている学校給食用一般物資のうち、加熱せずに使用もしくはその可能性がある物資及び地場産物等58品目について、今年度も細菌検査(生菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌等)を実施しました。

その結果、いずれも品質管理上問題がないことを確認しています。

## 令和4年度の予算等に係る監事会・理事会が終了しました

本会の翌年度の事業計画や収支予算案について、下記のとおり監事による監査を受け、その後、理事会での承認をいただきました。

今回の理事会は、新型コロナウイルス感染拡大による東京都へのまん延防止等重点措置が3月6日まで延長されるなど厳しい状況から、役員を招集せずに、書面での議事の決議（みなし決議）を行いました。

その結果、以下の議案について承認、可決されましたことをご報告いたします。

※本会ホームページに事業計画書、収支予算書を掲載しております。

|     |      |   |
|-----|------|---|
| 監事会 | 開催日  | 令和4年2月8日（火）   |
|     | 監査事項 | (1) 令和4年度事業計画について<br>(2) 令和4年度財務諸表等（予算）について   |
|     | 報告事項 | (1) 職務執行状況報告（理事長）について<br>(2) 東京都学校給食パンの安定供給に伴う検討委員会について   |
| 理事会 | 開催日  | 令和4年2月25日（金）※みなし決議  |
|     | 議事   | (1) 令和4年度公益財団法人東京都学校給食会事業計画案及び収支予算案について<br>(2) 令和4年度公益財団法人東京都学校給食会設備投資計画案について<br>(3) 資金運用方針書案について |

## 令和4年度 学校給食関係行事予定

| 行事名                      | 主催            | 期日              | 開催場所      |
|--------------------------|---------------|-----------------|-----------|
| 食育講演会                    | (公財) 東京都学校給食会 | 5月中             | 東京都学校給食会館 |
| 学校給食調理講習会                | (公財) 東京都学校給食会 | 6月中             | 東京都学校給食会館 |
| 第17回食育推進全国大会             | 農林水産省         | 6月18日(土)～19日(日) | 愛知県常滑市    |
| 第63回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会    | 文部科学省         | 8月4日(木)～5日(金)   | 大分県大分市    |
| 学校給食パン講習会                | (公財) 東京都学校給食会 | 8月中             | 東京都学校給食会館 |
| フードシステムソリューション2022       |               | 9月28日(水)～30日(金) | 東京ビッグサイト  |
| 学校給食衛生管理研修<br>衛生講習会（培養）  | (公財) 東京都学校給食会 | 10月頃            | 東京都学校給食会館 |
| 学校給食衛生管理研修<br>衛生講習会（手洗い） | (公財) 東京都学校給食会 | 11月頃            | 東京都学校給食会館 |
| 健康づくりフォーラム               | 東京都教育委員会      | 別途通知            | 未定        |
| 食に関する指導研修会               | 東京都教育委員会      | 別途通知            | 未定        |
| 学校栄養職員等研修                | 東京都教育委員会      | 7～12月           | 未定        |
| 学校給食安全・衛生管理研修            | 東京都教育委員会      | 7～12月           | 未定        |

※東京都教育委員会主催の研修会は、東京都教育委員会からの開催通知を御覧ください。

※日程、開催場所等は変更になることがあります。