

とうきょうとの 学校給食

No.465

令和6年3月15日

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

- 2P・・地産地消の取組
清瀬市教育委員会
- 4P・・ねむの木賞受賞
- 5P・・食の起源（ルーツ）
もしも〇〇〇がなかったら
- 6P・・令和5年度学校給食用
パン抜取検査結果
- 7P・・令和5年度学校給食用
めん類細菌検査結果
- 8P・・パン作り教室開催





国産食材を使用した食育の取組



清瀬市教育委員会

清瀬市の紹介

清瀬市は、東京都の多摩地域北部に位置し、人口は約7万4千人の自治体です。水と緑豊かな自然環境に恵まれていることから、都内1位の出荷量を誇る『にんじん』をはじめとする生鮮野菜を供給する都市農業が営まれ、一方で多くの医療・福祉施設と関係高等教育機関が存在する市です。

清瀬の学校給食は、提供開始時から現在も全小・中学校14校において、各校給食室で調理する自校方式給食を行っています。そのため温かいものは温かく、冷たいものは冷たいまま、諸感覚で感じる出来立てのおいしい給食を提供することができます。一部の小学校と全中学校は、調理業務委託を行っていますが、どの学校も清瀬の子どもの食を支えるチームの一員として、栄養教諭・栄養職員と調理員が一体となって安心で安全な給食の提供に取り組んでいます。

地産地消の取り組み

本市の小・中学校では、毎日の給食を通じて、望ましい食生活を身に付けるとともに、食生活が自然の恩恵の上に成り立ち、生産・流通などの様々な活動に支えられていることや、優れた伝統的な食文化について理解を深めることを目指し、給食の時間を中核とした食育を実践しています。特に、地元産の食材を、地元で消費する「地産地消」を給食でも積極的に取り組んでおり、野菜、果物と種類は約30品目に及びます。地産地消を推進する上で苦労する点は配送といわれており、本市でも、生産者側も学校側も大変な作業で課題とされてきました。そこで本市では平成28年度から、公益財団法人東京しごと財団と契約を結び、配送業務を委託しています。生産者が、市が指定する場所である市役所敷地内にいったん納品し、シルバー人材センターの会員がその野菜をまとめて車に積み込み、各校に届けに回るシステムで運用しています。こうした配送手段の確立により、現在では、市内全14校が

この配送システムを利用して、地場野菜・果物を給食に活用しています。一方で、生産者と調理する人、そして食べる人が、お互いの顔が見える関係づくりをしていくために、生産者が直接、学校へ配送する方法も併用しています。給食に携わる皆様のご協力をいただきながら、学校給食の地産地消の取り組みを実施し、継続することができています。

新メニューの開発

新しいパンの開発が始まったのは、今から1年前に遡ります。市教育委員会から「本市の地元食材を使用したオリジナルメニューを作りたい!」という意見が上がり、それには地場野菜の活用が不可欠であると考え、市の農政担当部署に相談したところ「清瀬市産の『にんじん』を使った『にんじん』パウダーがある」との情報を得ました。詳細を探ってみると、清瀬市内の福祉作業所が、清瀬市で生産された『にんじん』のうち、形が不ぞろい等の理由により出荷できないものを集めて、パウダー状に加工しているものでした。生産時期に左右されないパウダー状の加工品は、安定した供給につながり、給食の食材として可能性を感じました。

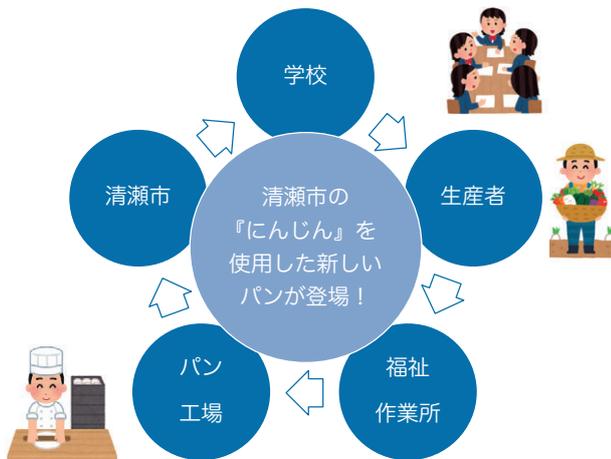
そこで、「『にんじん』パウダーを使った、子どもたちが喜び、美味しいと味わって食べるオリジナルパンを作ってみてはどうか」の考えに至り、東京都学校給食会に相談いたしました。そうしたところ興味を示していただき、関係者を集めた企画会議を開催した上で、指定パン工場にも話を繋いでいただきました。それぞれの担当者の思いを熱く語りながら、清瀬市産『にんじん』を使ったパンの開発が動き出しました。

1か月後、パン工場より最初の試作品ができ上がり、まずは本市の給食担当の職員で試食会を行いました。すでに完成度が高く、『にんじん』の長所を生かした甘味を感じる美味しいパンに焼きあがっていました。しかし、主食として、肉や魚、野菜を使った副菜等のおかずと共に給食で提供するパンであることを考えたとき、風味や甘味等の見直す意見が出され、それらの

意見を参考に3か月後、第2弾の試作品が作られました。

第2弾の試作品ができた時点で、清瀬市の給食のオリジナルパンとしていくために、いよいよ子どもたちから意見をもらうこととしました。清瀬中学校保健給食委員会と清明小学校健康委員会の児童・生徒たちが試食会に参加し、見た目や味の感想、一緒に組み合わせて食べたい給食の献立等のアイデアを提案してもらいました。

そして令和6年1月、全校の学校給食において、清瀬市産『にんじん』を使ったパンの提供が実現しました。12月に収穫された『にんじん』は福祉作業所に運ばれ、パウダーにかたちを変え、パン工場オリジナルパンとなり、それぞれの学校へ運ばれて、子どもたちのもとへ届けました。



新しいパンの名前を考えよう！（今後の展望）

『にんじん』に限らず、野菜は、子どもによっては名前を聞いただけで、口にせず残してしまうことがあります。したがって今回、このオリジナルパンのネーミングにあたっては、「にんじんパン」ではなく、誰から親しみをもたれるような名前をつけることとしました。ネーミングの募集は、『にんじん』パウダーを使ったオリジナルパンの提供後に実施し、子どもたち各自が一人1台もつタブレット端末から応募できるようにするとともに、小学校低学年の児童には、応募しやすいようにアンケート用紙を配布し記入する方法を用意しました。約2,500通の応募があり、現在、選考を行っています。今後はこのオリジナルパンを、清瀬市学校給食の人気メニューのひとつにしていくとともに、パンのかたちや主菜・副菜等のおかずの組み合わせを変えながら、子どもたちがワクワクして食事をする給食として提供していきたいと思います。この度、東京都学校給食会、社会福祉法人マザアス、東武食品工業株式会社、市内人参生産者、市内小中学校代表の児童生徒等、多くの皆様のご協力をいただき、オリジナルパンの開発が実現しました。改めましてこの場をお借りして、御礼申し上げます。



当日の給食の写真（清瀬中学校）
『にんじん』パウダーを使用したオリジナルパン、コーンシチュー、ビーンズサラダ、牛乳



清瀬中学校保健給食委員へ取材の様子

感想

試食した子どもたちの感想の一部を紹介します。

「口の中に入れた瞬間、ふわっと、にんじんの香りが広がって、とてもおいしかったです。」

「小中学校には、にんじん嫌いな子も多いと思う。自分もあまりにんじんが好きではないが、にんじんの味があまりしなかったので食べやすかった。みんなにおいしいにんじんのパンを食べてもらえてよかったです。」

「私は、普段、料理をするのですが、おかずに合うということを考えながら、にんじんを使ったパンの開発に携わることができて、よかったです。」



給食時間の様子



にんじんパウダー

「ねむの木受賞」

東京都立花畑学園鈴木栄養士がねむの木賞を受賞されました。

「ねむの木賞」は、上皇后陛下が高等学校時代にお作りになった「ねむの木の子守歌」の歌詞著作権を肢体不自由児事業振興のため、昭和41年に社会福祉法人日本肢体不自由児協会に下賜されたことを受けて、その翌年に創設されたものです。

医療型障害児入所施設、特別支援学校などにおいて、長年その業務に携わり、優秀な成績を取めた方に対してその労をねぎらい、また今後のますますの活躍を期待して毎年授与しているものです。

令和5年11月8日に日本肢体不自由児協会総裁常陸宮殿下の御臨席のもと、第57回「ねむの木賞」の贈呈式が行われました。



今回の受賞に際して、鈴木栄養士が勤務されている東京都立花畑学園の堀江浩子統括校長より推薦のお言葉を伺いました。

「食べる」という営みは、心と身体の活力の源です。学校給食は、栄養のバランスが良く、作り立ての料理を子供たちの咀嚼・嚥下機能等の実態に応じて提供することで、障害のある子供たちは、「食べる喜び」を体感し、「生きる力」の基礎を築くと考えます。その基礎を鈴木栄養士は、長年にわたり特別支援学校の栄養士として、子供たちのために、常に研鑽し、給食の提供だけではなく、食育や摂食指導を推進し、成長・発達を支え、東京都の健康づくりに貢献しています。

特に形態食の提供をきめ細かく発展させることが、口腔機能の成長発達から言語・コミュニケーションの促進につながると考え、「口腔機能の発達と形態食」「食材の味を引き出す形態食の作り方」の研究・研鑽の結果が、肢体不自由校の安定的な学校給食の初期食提供に寄与し、医療的ケア児における支援の充実と障害のある子供たちの食育の推進に多大な功績を残したことから推薦に至りました。

鈴木栄養士から受賞に対する喜びの声をいただきました。

「ねむの木賞」という障害児教育に携わる者として、最高の栄誉ある賞を頂き、大変うれしく思っております。栄養士として、この賞を受賞できたことは、特別支援学校の給食に携わってこられた方々全員に対しての表彰だと思っています。平成5年、東京都では、肢体不自由校での形態別調理が正式に開始されました。そこには、多くの栄養士、調理員の方々の研究や努力がありました。安全でおいしい給食を、摂食機能に合わせた形態で提供するという未知の部分への第一歩を踏み出してくださった先輩方がいて、今があるのだと思います。肢体不自由校での勤務を通じて、私自身も多くのことを学んできました。これからは、後進の指導も含め、広く形態別調理のノウハウを伝え、発展できるように多くの栄養士と一緒に子供たちのためのおいしい給食作りに尽力していきたいと思っております。

これからも子供たちのために、安全で愛情のこもった美味しい給食の提供と鈴木栄養士の今後のますますのご活躍を祈念しております。

ねむの木賞受賞誠にありがとうございます！



堀江統括校長 鈴木栄養士

令和5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。

令和5年度東京都教育委員会表彰（健康づくり功労）の学校給食分野の被表彰者は右記のとおりです。受賞された皆様、おめでとうございます。

●健康づくり優秀校

板橋区立緑小学校	校長	市之瀬輝明
調布市立深大寺小学校	校長	濱松 章洋

●健康づくり功労者

北区立赤羽小学校	栄養教諭	椎野 清美
足立区立加平小学校	栄養教諭	杉本なおみ (敬称略)



もしも〇〇〇がなかったら

BIZEN中南米美術館 館長 森下 矢須之

もしも〇〇〇がなかったら、産業革命は英国以外の場所で始まり、例え英国で起きたとしてもその規模が段違いに小さく、世界の産業構造や地球温暖化問題が現在とは大きく異なっていたかも知れません。その〇〇〇とは馬鈴薯=ジャガイモ。世界の人々を度々飢餓から救い、産業革命の原動力だったイギリスの石炭産業（労働人口）を支えた立役者です。

そんなジャガイモが生まれたのは、南米アンデス高原にある湖ティティカカ湖のほとり。今の国で言えば、ペルーとボリビアの国境です。古代中南米の主食はトウモロコシとジャガイモで、その境界はアンデス山脈北端、現在のコロンビア国内にあると思われる。境界以北の主食はトウモロコシで、以南のそれがジャガイモでした。

当時、*土器おろし器ですりおろしたジャガイモは肉などの具といっしょに煮込み、重湯のようにして食べました。そのほか有名な調理方法としてはチューニョがあります。

チューニョは、アンデス山脈に住んでいた先住民の保存食の1つで、乾燥させたジャガイモのことです。アンデス山脈の標高の高い地域に見られ、昼と夜の寒暖差を利用して作ります。水でもどして鍋などで煮て食べるチューニョは、いまでも食されています。

アンデスには現在でも4,000種類ものジャガイモがあるとされ、植物学的には大きく8種類に分類されています。しかし世界に広がったのは、そのうち一種類だけでした。

また当初は、芽に毒があるうえ地中に実が付く悪魔の食べ物と考えられたため、食料としての普及が遅れました。そこでフランス王妃マリーアントワネットが、その花を髪飾りにしたり王室農園のジャガイモを敢えて盗み放題にしたりして、一般国民に普及させたという逸話は有名です。

アンデスの人々は、古くから一つの畑に数10種類ものジャガイモを植えて様々な風味を楽しむと同時に、種類ごとに異なるジャガイモの疫病や旱魃^{かんぱつ}への耐性の違いを生かして、全面的な凶作や飢餓を回避して来ました。

それに対してインカ帝国を征服したスペイン人は、大きくて栽培効率が良く毒性が比較的低い一種類だけをヨーロッパに持ち込みました。そのためジャガイモが主食となったアイルランドでは、19世紀半ばに疫病が大流行して多くのジャガイモが枯死する大凶作となり、100万人もの人々が餓死した悲劇「ジャガイモ飢饉」が起きました。

しかし品種改良により耐病性が高まり栽培地域も拡大したジャガイモは、世界中に広がり多くの国の主食となり、現在日本でも多くの品種が栽培されています。

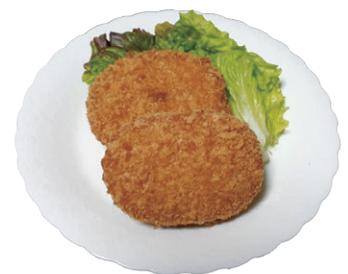
コロッケ、肉ジャガ、ポテトサラダ、フライドポテト、ポテトチップス、ハッシュドポテト、マッシュドポテト、スペイン風オムレツ、ニョッキ等々、世界中の人々には欠かせない食材となっています。



*芋類等をすりおろした、土製おろし器
エクアドル/ハマ・コアケ文化（統合期）/
紀元800-1532年



ジャガイモ等の土農作物を載せ、神に供えた土製皿
エクアドル/インカ文化/
紀元1462-1532年



コロッケ



ハッシュドポテト

令和5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。

調査の結果、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4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5年9月13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 並木 利文
 東京都学校給食パン協同組合 副理事長 宮崎 昌泰
 東京都学校給食パン協同組合 専務理事兼技術部長 立谷 昌弘
 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） 北島 雅子
 東京都教育庁都立学校教育部学校健康推進課課長代理（給食指導担当） 瀧口 智子
 公益財団法人東京都学校給食会 業務課長 笠井 英利
 (2) 乾物量検査 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

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	8(11)	82.00(82.80)	79.80(78.30)	81.43(81.35)	0(0)	1(2)	7(9)	0(0)	0(1)	5(3)	2(5)	1(2)	0(0)
コッペパン	8(5)	82.00(82.45)	79.85(80.25)	81.10(81.59)	0(0)	1(0)	7(5)	0(0)	1(0)	3(3)	4(2)	0(0)	0(0)
食パン (国内産小麦粉使用)	1(2)	82.00(81.50)	82.00(78.00)	82.00(79.75)	0(0)	0(1)	1(1)	0(0)	0(0)	0(0)	1(1)	0(1)	0(0)
全体	17(18)	82.00(82.80)	79.80(78.00)	81.31(81.24)	0(0)	2(3)	15(15)	0(0)	1(1)	8(6)	7(8)	1(3)	0(0)

注() 内の数値は、前年度の抜取調査結果

パン工場名	評点	乾物量(%)
㈱三好屋食品工業	81.50	△4.7
荒川製パン㈱	81.80	△0.4
福屋製パン㈱	82.00	4.7
㈱大森製パン	81.30	△2.9
(有)フレンドベーカリー	82.00	△1.7
㈱イチマツ食品 瑞穂工場	82.00	4.0
竹島製パン㈱八王子工場	81.00	8.2
竹島製パン㈱大森工場	79.80	△0.1

パン工場名	評点	乾物量(%)
東武食品工業㈱	81.00	1.6
三和製パン㈱	82.00	2.4
(有)アイグラン	79.85	3.2
不動製パン㈱	81.65	△6.0
㈱一松	80.65	0.7
(有)セントラル村田商店	80.65	△0.3
(有)タケベーカリー	81.00	△2.4
㈱東和パン	82.00	△4.1

パン工場名	評点	乾物量(%)
㈱イチマツ食品	82.00	0.1

・表2～表4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

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、技術指導を実施しています。

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65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5年度学校給食用めん類細菌検査結果

令和6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、よろしくお願いいたします。

●むし中華めん		細菌検査		
区市町村	工場名	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
世田谷	(株)大原製麺所	300以下/g	陰性	陰性
中野	(有)喜屋製麺	300以下/g	陰性	陰性
葛飾	(有)丸福製麺所	300以下/g	陰性	陰性
江戸川	(有)小松川東屋製麺	300以下/g	陰性	陰性
八王子	(有)福原食品工業	300以下/g	陰性	陰性
東村山	(株)あさひや	300以下/g	陰性	陰性
福生	(株)やまぶんの麺	300以下/g	陰性	陰性

●むし中華めん(油付き)		細菌検査		
区市町村	工場名	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
台東	小幡製麺工業(株)	430/g	陰性	陰性
大田	(有)大丸食品	300以下/g	陰性	陰性
北	玉川食品(株)	300以下/g	陰性	陰性
練馬	(株)桜井商店	300以下/g	陰性	陰性
練馬	(株)宮原製麺	300以下/g	陰性	陰性
稲城	中西食品(株)	300以下/g	陰性	陰性

●ゆでめん(非包装)		細菌検査		
区市町村	工場名	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
杉並	(株)池田製麺	300以下/g	陰性	陰性
青梅	(有)岩本製麺工場	300以下/g	陰性	陰性

●ゆでめん(個包装)		細菌検査		
区市町村	工場名	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
江戸川	(有)丸善製麺	300以下/g	陰性	陰性

●ワントンの皮		細菌検査		
区市町村	工場名	一般生菌数	大腸菌	黄色ブドウ球菌
豊島	(有)松本製麺所	2,800/g	陰性	陰性

●ゆで中華麺		細菌検査		
区市町村	工場名	一般生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
あきる野	(株)寿美屋	300以下/g	陰性	陰性

●冷凍めん		細菌検査		
区市町村	工場名	一般生菌数	大腸菌	黄色ブドウ球菌
冷凍うどん	(株)武蔵野フーズ	3,000以下/g	陰性	陰性
冷凍細うどん		3,000以下/g	陰性	陰性
冷凍ラーメン		3,000以下/g	陰性	陰性
冷凍ちゃんぽん		3,000以下/g	陰性	陰性
冷凍ほうとう		3,000以下/g	陰性	陰性



宮城県産特別栽培米ひとめぼれ～生産者、農業協同組合来会～

令和5年12月21日、本会が新米切替え時期から供給を開始をいたしました、「宮城県産特別栽培米ひとめぼれ」の生産者と新みやぎ農業組合の方々が来会しました。

このひとめぼれは、宮城県内の学校給食では2,000年(平成12年)以降供給されており、安定的な使用実績があります。

産地の皆さんは、「私達が丹精込めて作っているひとめぼれを、東京都の子どもたちも美味しく食べて欲しい」と話し、生産組合組合長が出前授業で都内の学校に伺い「ひとめぼれ」について、多くの児童・生徒や先生方に知って欲しいと熱く語っていました。

出前授業につきましてご要望がございましたら、ぜひご相談ください。

化学肥料

5割以下
(窒素成分)

化学合成農薬

5割以下
(使用回数)

削減

自然環境・生態系の保全
消費者・生産者の健康

特別栽培米について

【特別栽培米の要件】
生産された地域の慣行レベル(各地域の慣行的に行われている節減対象農薬及び化学肥料の使用状況)に比べて、節減対象農薬の使用回数が50%以下、化学肥料の窒素成分量が50%以下で栽培されたお米です。

【環境保全米】
豊かな水と土を保ちながら、自然豊かな環境を守るために、自然と人間の力を合わせ美味しいお米作りを行う取り組み。
※ JAグループ宮城の独自の取り組み

パン作り教室開催

令和6年2月2日（金）江東区立水神小学校の2年生を対象にパン作り教室を開催しました。例年実施している出前授業は、コロナ禍により中止をしていましたが、今年は久しぶりに開催することができました。

2年生の児童が教室に入ってきました。テーブルに置いてあるパン生地を見て「早く作りたい!」「楽しみにしてたんだ〜!」と嬉しそうな声が聞こえます。

講師は同区内にある学校給食指定工場の株式会社三好屋食品工業の木島社長と従業員のの方々です。水神小学校はこのパン工場で作られたパンを給食で食べています。

木島先生が初めに見本を見せます。ねじり形、結び形、かめパンを披露。子どもたちから歓声が上がります。

次は子どもたちの番です。パン生地一人2玉を実際に成形します。パン生地の扱いは難しくなかなか思うようにはできません。先生に教わりながら子どもたちは各自好きな形に成形し、パン工場が用意して下さったチョコチップやレーズンをトッピングしていました。途中様子を見に来た校長先生も子どもたちと成

形。ねじりパンに挑戦し、チョコのトッピングをされていました。

成形が終わるとパン生地はパン工場に持ち帰り二次発酵を経て焼成されます。

その後「給食のパンができるまで」を木島先生が説明。パンの原料である小麦が小麦粉になるまで、その小麦粉を使用し学校給食パンになるまでの製造工程を子どもたちは学習しました。

その後焼き上がったパンは学校に納品され、子どもたちの手元へ。

後日子どもたちは各自今回のパン作り教室での感想や感謝の気持ちを書いて、パン工場に贈っていました。現在パン工場の店頭には貼られています。

このパン作り教室は本会が出前事業として実施しています。実際にパン作りを経験することでパンに対する見方、記憶に残る学習になったと感じています。

今後も子どもたちのためにより充実した出前授業を実施していきますので、ぜひご利用ください。



講師 木島社長



従業員の方々



パン生地を成形している様子



成形されたパン生地



焼き上がったパン

