



給食ふあいと

ホームページ <http://www.oita-kenkyu.jp>

広報紙「おおいた 給食ふあいと」スローガン

ふりそぞぐ あいじょういっぱい いつもげんきな とよのしょくいく

〔編 集〕 広報紙「おおいた 給食ふあいと」編集委員会

〔発 行〕 公益財団法人大分県学校給食会 大分県大分市古国府字内山1334の3 TEL 097-543-5121 (代表) FAX 097-545-2264 (代表)

さつまいも掘り体験 in 桃園校区すくすく農園 ～収穫のよろこびと感謝～

日時:平成24年11月8日(木)
大分市立桃園小学校1年生80名



さつまいも掘り体験 ～収穫のよろこびと感謝～	P1
日時:平成24年11月8日(木) 大分市立桃園小学校1年生80名	
食育の取組について	P2
(前)大分県PTA連合会 事務局長 江口 洋子	
大分県学校栄養士研究会の取組を紹介します!(県立学校部会)	P3
わくわく学校訪問 第10回 佐伯市立向陽小学校	P4・5
安心!安全!おいしい!自慢の調理場へおじゃましてす!	P6
主任学校栄養職員 山内 千種	
栄養教諭は、今	P6
日出町学校給食共同調理場(日出町立川崎小学校)栄養教諭 時松 玲子	
学校給食と県産魚 お魚天国大分県バージョン 県産魚給食の維新志士たち「食べんといかんぜよ」	P7
大分県農林水産研究指導センター 主任研究員 木藪 仁和	
(公財)大分県学校給食会 平成24年度事業進捗状況をお知らせします	P8

食育の取組について

大分県PTA連合会母親部・給食部の取組から「食育」を考える

(前)大分県PTA連合会 事務局長 江口 洋子



この原稿依頼があって、PTAと給食はどんなつながりがあったのか過去の記録をひもといてみた。

昭和62年に「母親・給食部」という記録があり、食に関する取組は母親部が主に行ってきたといえる。もちろん現在も給食センターの見学や調理実習、「食育」に関する取組を多くしているので予想できたことではある。確認のために20数年前の母親部員に話を聞いた。「そうです!食が一番だから。強化磁器にしてほしいと働きかけもしました。瓶牛乳をがんばりつづけたけど紙パックになってしまいました。母親部と給食部は同じでした。」とのこと。

「食」が子育ての原点である事は昔も今も変わらない。

昭和62年、給食の内容改善の必然を感じた母親達は調理する人が足りないと感じれば作る手伝いに行き、設備を充実すれば給食を出せることに気づくと給食室改築の運動を始めた。PTAの意義がわかりやすく、非常にやりがいのある時代だったと思う。

この後アルマイトの食器では学校給食の目的の一つ「日常生活における食事について正しい理解と望ましい習慣を養うこと」を達成できないと考え、強化磁器食器の提案を母親部が始めた。署名活動を行ったそうである。さらに、食材も献立も多様化する。積極的に学校給食会や給食センターの見学をし、安全安心のために見て確かめて諸機関にお願いをしていく。栄養士や養護教諭の話を聞いてアレルギーの子どもたちに対して配慮していることを知る。母親の使命感が「食」を変えてきたといえよう。

しかし、「給食」を進めてきたのに「給食」に多くの課題を見つけていく。保護者が忙しくなり、一方で、何でも買える現在、朝食の欠食や家族みんなで食べることが少なくなってきたことなど今日的課題も生まれた。「早寝・早起き・朝ごはん」を推進し、「食」を核に「子育て」全般に活動を広げていった。特に給食を通してその時代時代に応じた運動を続け、当然母親部もPTAの理念と重なる動きを行ってきたといえる。

その一つが日本の伝統食を大切にしたいという方向に向けられたのも必然であろう。

長い間取り組まれている「親子クッキング教室」が今年度も夏休みに豊後高田市の各PTAの母親と子どもたちが集まり開催される。その目的は「子どもが料理を作る機会の少なくなった現在、子どもに身近な給食を題材として親子で料理をすることにより、子どもが調理に興味を持つとともに親子のふれ合いの場とし、食育の推進を図る」である。親子で給食メニューに沿って調理実習、会食を行う。給食メニューの多様さや食材の豊かさを実感し、親子で食育を考えるきっかけにしてきたという。

次に中津市PTA連合会女性部の実践を紹介する。中津平野では水田や畑作、果樹栽培等自然の中で豊かな農林・漁業が展開している。「地産地消」という言葉があるように、「地域・郷土」と「親学」「食育」を関連させた活動を実現していきたいと考え、豊かな海の幸を生かした料理の調理実習、豊かな山の幸を生かした「昔ながらの伝統食」の調理実習を行っている。

親として先人の知恵、日本の伝統食を子どもへ伝える活動を起こしていきたいと願い、学習をする中で、昔ながらの献立の中に先人の「食」の知恵や「家族の絆」「家庭教育(躾け)」が伝えられていることを知ったということである。

このように母親部を中心に多くの郡市で食育に取り組んでいる。見て聞いて確かめて、働きかけ、変えていく母親の命を守るという理念が継続している。

大分県PTA連合会では、これからも給食をはじめ家庭での「食」を通じて子育てを着実に進めていきたい。



(先輩の包丁さばきを学ぶ)

大分県学校栄養士研究会の取組を紹介します！

こんにちは！県立学校部会です。

県立学校部会は総勢16名で地域、学校種別は様々です。定期的集まり研鑽を積んでいます。
その中の取組を紹介したいと思います。



個に応じた食形態の取組



特別支援学校では様々な障がいを持つ幼児児童生徒がいます。それぞれの子どもたちにあった形態の食事を提供しています。時には子どもたちの笑顔のために可愛く盛り付けます。



献立名：ハヤシライス、ドレッシングサラダ、ジョア、牛乳

主食は、パンの場合、ペースト、パン粉状、サイコロ状、スティック状にしています。



パンの場合
(パン粉、サイコロ状、スティック状)



パンのペーストづくり

おかずは、食べやすいように軟らかく圧力鍋で煮たり、刻んだりしてペースト食にします。

ペースト食については、なめらかペースト、あらペースト、ていねいきざみ、あらきざみなど、学校によって4段階まであります。



圧力鍋で煮たおかず(刻む前)



きざみ食



ペースト食

フードカッターで作ります。おかゆをいれるとなめらかになり、食べやすいです
カッターにかけたものをミルサーでペースト状にし、さらに、うらごします



あらきざみ食
先生が調理ばさみで
食べやすく切っています



衛生管理の取組



「県立学校給食調理従事者衛生管理研修会」

毎年8月に調理員対象の衛生管理研修会を実施しています。各学校での課題を全体に投げかけ、参加者全員で共通理解し、調理員の意識向上を図るのが目的です。

これまで、「作業工程表・作業動線図」の演習、地場産物を活用した調理実習、手指と鼻腔内の細菌検査、給食会食品検査室長による食中毒関連の講義などを実施しました。平成24年度は「学校給食調理場における調理及び衛生管理の実践」と題して、ペースト食のある特別支援学校と定時制高校の2施設が、調理の様子や特徴について実践発表を行いました。

また、各施設でATP検査を2年間実施し、特にどこが汚れやすいか、改善方法は適切であったかを見直しました。この研修会を通じた食に関する情報交換や他校との交流が刺激となり、調理員の資質向上につながっています。



調理実習の様子



実践発表する調理員



作業動線図の演習

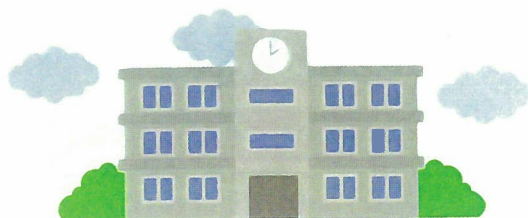


地場産物活用献立

献立：切干し大根ビーフ丼、エソのすり流し汁
ブチマリンとタコのサラダ、かぼちゃプリン

わくわく学校訪問

このコーナーは、食育に取り組んでいる各学校の様子を紹介します。



第10回 佐伯市立向陽小学校

〒876-1401 大分県佐伯市米水津大字浦代浦150番地2
TEL & FAX 0972-35-6002
URL: <http://syou.oita-ed.jp/saiki/kouyou/>



校長 麻生 憲彦

本校は、全校児童数46名、教職員数11名の小規模校です。

海の幸に恵まれ、干物の加工が盛んな米水津にあり、校舎の教室からは美しい海とそこに浮かぶ島々が見えるという恵まれた環境にあります。また、「地域の中の学校」という意識が強く、地域の方との交流が活発に行われています。「出そうしっかり！声、汗、知恵」の合い言葉の下、たくましく、元気な子どもたちの育成に取り組んでいます。

平成23年度に佐伯市が取り組む「食に関する指導」推進充実事業の中、「食育推進校」に指定され、手探りの中、「食のまち」体験活動、栄養教諭や食育コーディネーターの活用、家庭との連携を柱に様々な活動を行いました。栄養教諭の専門性を生かした授業は子どもたちの「食」への興味・関心を高め、また、学校からの便りや講演会を通じての家庭・地域への啓発に対しては「食を見直すいい取組だった」という声が多数寄せられました。

昨年度の「食育推進校」指定をきっかけに、今年度（平成24年度）も引き続き、食育に取り組んでいます。この2年間の取組をご紹介します。

① 1年目（平成23年度）の取組

(1) 「食のまち」体験活動

「佐伯の食材を知り、その良さや関わる人の思いを知る」という目的で、佐伯市から食育推進校に助成があり、低、中、高学年に分かれ、「食のまち」体験にバスで出かけました。子どもたちは体験先で関係者から話を聞き、自らの手で食材に触れ、五感を使った体験を通じ、様々な思いを抱いたようです。

低学年 海鮮丼作り体験（場所：蒲江 マリンカルチャーセンター）

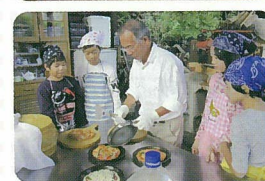
講師の方から蒲江に伝わる昔からの漁業法を聞き、目の前で大きなカンパチをさばいてもらいました。子どもたちからは「でっかい！」「すげー！」と歓声が。その後、準備していただいた魚の切り身などを自分流に盛り付け、オリジナル丼をいただきました。

中学年 そば打ちとおにぎり作り体験（場所：本匠 水車茶屋「なのはな」）

まず、本匠産の米を羽釜で炊くことからスタート。火おこしから始め、炊きあがった後蓋をあげると「（お米が）きれい！」「いいにおい」との声が。おこげも一緒に握ったおにぎりが完成。佐伯産のそば粉を使ってそば打ち。自分たちで打ったそばとおにぎりは格別でした。

高学年 石窯ピザと焼きおにぎり作り体験（場所：青山 かすみの里「しばいや」）

佐伯産の小麦粉からピザ生地をつくり、自家製のナス、ピーマンなどをトッピング。自分たちで握った青山米のおにぎりを炭火で焼いて、石窯で焼いたピザとともにいただきました。「生地を作るのは意外と大変だった」「自分で作るとうめえ！」との声が聞かれました。



(2) 栄養教諭・食育コーディネーターの活用

佐伯市に配置されている栄養教諭に來校していただき、専門的立場から授業や講話をしてもらいました。

●「さいき生き生き献立」の活用

毎月1回、給食に佐伯の食材を取り入れた「さいき生き生き献立」があります。その食材の栄養やパワー、どのようにして作られているのか、生産者の思いなどをパネルを使って説明。子どもたちは真剣に聞いていました。



●各学年の実態に即した授業

「箸の持ち方がうまくできない」「体育科の成長を扱う単元で専門的な話が聞きたい」など、担任のニーズに合わせ、授業を展開。栄養教諭の授業は説得力があり、給食時に赤、黄、緑の食材を意識したり、苦手な食べ物に挑戦する姿が見られるようになりました。



●食育コーディネーターの活用

佐伯市から食育推進の補助をするための「食育コーディネーター」が派遣されました。調理実習や畑での作業の準備や活動の補助、栄養教諭の授業の補助等をしてもらったことは、食に関する活動を行うにあたり大きな力となりました。



(3) 家庭や地域との連携

●「弁当の日」の取組

5月の日曜参観日、11月の学校公開日を「弁当の日」として、各自で出来る範囲での取組を呼びかけました。初めての取組でしたが、低学年は保護者とおかずを詰めたり、中学年はおかずを一品作ってみたりとそれぞれ取り組んでいました。高学年の中には、5時起きですべて自作した子どももいて、作ることの大変さや家族への感謝の思いを抱いた子もいました。

保護者からは「こんな機会がないと子どもと台所に立つことがないのでいいと思う」と言う声もあり、家族の絆を深める手段の一つにもなったようです。



●食育講演会

11月の学校公開日に九州大学比良松道一先生をお招きし、食育講演会を実施。「いのちって何だろう」～食卓から始まる生教育～の演題で保護者や地域の方、3年生以上の児童が講演を聞きました。参加者からは「食を見直すいい機会になった」「ユニークな話で聞きやすかった」などの感想が上がりました。



●地域の講師による「ごまだし」作り

地域にある「粟島生活改善グループ」の方5名に來校していただき、3、4年生が「ごまだしうどん」作りにチャレンジ。

米水津独特の「いりこのごまだし」を作りました。いりこの処理の仕方やミキサーで粉末にする方法など、地域の講師が子どもたちに伝統を伝授。「これでいいのかな?」「そうそう、うまいよ」など子どもと講師の温かいやりとりの中、ごまだしうどんが完成。みんな満足そうな顔でいただいていたようです。



② 2年目(平成24年度)の取組

●サポーターによる畑作り

1、2年生が学級園に野菜を植える際、野菜作りに詳しい保護者が「畑の先生」として協力。土づくりや畑のネット張りなど環境整備はもちろん、野菜の植え方や世話の仕方を子どもたちにわかりやすく教えてくれました。「〇〇さんのお父さん」という身近な存在は、子どもたちや担任の力強い味方になっています。おかげで夏には立派なきゅうりやトマト、なすが収穫できました。



●栄養教諭による授業

今年度も引き続き栄養教諭に來校してもらい、授業を行っています。1、2年生は朝ご飯の栄養バランスが気になる実態があり、栄養教諭が2名來校。TTで「朝ご飯について」授業を行いました。この授業は子ども自身の健康に関心を持つきっかけづくりになりました。

また、栄養教諭から授業をした学級の保護者宛にその日の授業の内容を知らせる資料が配られ、保護者の協力や意識の啓発にも役立っています。



●弁当の日の取組



5月の日曜参観日に今年で3回となる「弁当の日」を実施しました。前回はおかずを詰めるだけだったけれど今回は卵焼きにチャレンジするようになった子、自分の分だけでなく家族の弁当も作るようになった子など、前回よりステップアップしようという意識を持ち行動した子がいました。自分が関わった弁当は、自信と笑顔を運んでくれました。

最後に

子どもたちが「食」に自ら関わり、感じたことは生きる力につながっていきます。食べたもので体が作られること、食材の命を頂いていること…様々な活動を通して、自分や他の命に目を向け、感謝の気持ちを持ってくれたら、という思いで取組を続けています。これからも家庭や地域と連携し、温かい気持ちになれる食育を目指していきたいです。

※TT(チームティーチング)とは、複数の教師が協力して授業を行う指導方法。

安心!安全!
おいしい!

自慢の調理場へおじゃまして〜す!

大分市立坂ノ市小学校



主任学校栄養職員
山内 千種

「ハード面もソフト面も充実しています」

大分市立坂ノ市小学校の給食室は校舎の建て替えにともない平成24年1月8日(3学期)から稼動を始めました。児童と教職員をあわせ約750食分の給食を作っています。給食室が出来あがるまでの約2年間は共同調理場から給食を送ってもらっていました。(平成22年度1学期は明野共同調理場から、平成22年度2学期～平成23年度2学期までは西部共同調理場から給食を受配)

そして23年度の3学期から**ドライシステムの素晴らしい給食室**で給食が作れるようになりました。部屋は検収室・下処理室・調理室・洗浄室・配膳室の5つに分かれています。調理室と洗浄室には空調も整えられています。スチームコンベクションと真空冷却機があり、焼き物調理や冷たいサラダ・和え物が作れます。さらに、和え物や手作りデザートを保冷するための冷蔵庫も完備されています。壁は白が基調で、明るく清潔感のある給食施設になっています。1年生には各クラスごとに配膳車があり担任がエレベーターで教室まで運ぶしくみになっています。こういった施設面も素晴らしいですがうちの自慢は何といってもチームワークの良さです。稼動の約1ヶ月前に異動が決まった調理員さんと、引越し、稼動準備、はじめてのスチコン・冷却機の使用と、様々な経験を共有しチームワークを育ててきました。(私自身は西部共同調理場でドライ運用のノウハウを教えていただきました。)

学校全体が引越しをするという忙しい最中でしたが、全職員

が協力体制をとってくれたおかげでスムーズに給食を開始することができました。大変だった時期と一緒に乗り越えてきた事がお互いの信頼感になっています。学校内外の本当に色々な方に力を貸していただきました。この思いを持ってみんなで子どもたちの給食を大切に作っていきたいです。

鶏のチーズ焼きを作っています。



1年生の配膳車。
1クラス1台です。

右がスチームコンベクション、
左は真空冷却機です。



牛乳・コッペパン・中華風
コーンスープ・鶏のチーズ
焼き・ジャムです。



栄養教諭は、今

日出町学校給食共同調理場
(日出町立川崎小学校)

栄養教諭 時松 玲子

日出町学校給食共同調理場は築28年をすぎた古い施設ですが、町内の幼稚園6園・小学校6校・中学校3校の約2900人分の給食を13名の調理員さんで作っています。小学校入学前の幼児から中学校3年生まで幅広い年齢層の児童生徒を対象に、知恵とアイデアを出し合いながら日々がんばっています。

4年前に日出町に栄養教諭として着任し、各小学校・園での食育に取り組んでいます。平成22年度には「栄養教諭を中核とした食育推進事業」の指定を受け「みんなで食育を」のキャッチフレーズのもと、日出町全小・中学校で食育に取り組みしました。所属校である川崎小学校全教職員の協力の下、各学年・教科にわたる広い範囲で「食育」について研究をす

ることができました。今年度の取組として小学校での食育はもちろん、「食育は低年齢から」と考え、町内の各幼稚園を重点的に訪問し、食育を行っています。月1回の食育紙芝居の読み聞かせでは大分県学校給食会よりお借りした「食育紙芝居」と、牛乳教材でいただいた「食材プレート(マグネット付き)」を持参し、その日の給食で使われる食材の話をしします。さらに給食時間には「箸」の持ち方を一人ひとり個別に指導しています。受配校が多くクラス数も多いので、すべての子どもたちに「食育」ができるか不安ですが、「千里の道も一歩から」と言う思いでこれからも努力したいと思います。



小学校
5年生を対象にした
家庭科授業「ごはんの炊き方」
担任とTTで



幼稚園での「箸の持ち方」指導



食育紙芝居
「おはしのはーちゃんとしーちゃん」



～ある日の献立～

- ・牛乳
- ・ごはん
(ごはんは1人分が「お弁当箱」に詰められて学校へ届きます)
- ・ドライカレー
- ・スタミナサラダ
- ・ヨーグルト



学校給食と県産魚

お魚天国大分県バージョン

県産魚給食の維新志士たち「食べんといかんぜよ」

大分県農林水産研究指導センター 主任研究員 木 藪 仁 和



CD「お魚天国」～大分県バージョン～のジャケット写真

「おおいたイケメンちりめん君、カラフルおしゃれなヒオウギちゃん♪♪…」で始まるこの歌。「なにか違うぞ?」と思いませんか。お魚屋さんで聞く歌の始まりは「好きだといわせてサヨリちゃん」だったのでは…?。

そう、皆さんご存じ「お魚天国大分県バージョン」です。子どもたちに学校で県産魚をより身近に感じてもらうと作られたこの歌は、平成22年度に財団法人大分県学校給食会（現在は公益財団法人：以下給食会）が文部科学省から受託した「学校給食における新たな地場産物活用方策等に関する調査研究」において作成した指導教材の一つです。歌詞を考えたのは大分県学校栄養士研究会（以下、栄養士研究会）の皆さん、そして給食会と大分県漁業協同組合等、水産関係者の皆さん。この歌に代表されるとおり、学校給食への県産魚推進の原動力はこの三者の連携なくしてあり得なかったと考えています。なにを隠そうこの歌、「お魚天国」の権利を持つ全国漁業協同組合が認める、世界に一つだけの花ならぬ、世界に一つだけの公式な替え歌です。

この歌に何種類の魚が出てくるかご存じですか。関あじ、関さばはもちろん、特産のハモ、ブリなど合計18種にも上ります。現在ではそのほとんどが学校給食に提供され、なかでも給食会は栄養士研究会と水産関係者と13品を共同開発しました。

大分県の魚は恵まれた環境はもちろん、1尾1尾を丁寧に取扱う水産関係者のおかげで平均単価は全国2位と高級魚が多いことが特徴です。その高級魚を誰よりも早く、新鮮に食べることができるのは地元ならではの。まさに大分県は歌のとおり「お魚天国」なのです。

こうした県産魚を学校給食に幅広く提供できるようになったのはここ数年のこと。平成21年度に給食会が栄養士研究会と水産関係者を参集、地産地消物資開発委員会を立ち上げ、加工品開発に取り組んだことを皮切りに、翌平成22年度には食育活動を目的として学校給食フェアを開催。多くの保護者、児童・生徒へ学校給食の地産地消をアピールするとともに、とすれば商売だけの関係になりがちな学校給食関係者と水産関係者を、同じ汗をかいて知恵を絞ることによって、「おいしい魚を子どもたちに食べさせたい」という志のもとに集まった「同志」だという共通意識を深めるイベントとなりました。「同志」の活動は、本年度も県産魚のボイル商品の開発など、現場ニーズに応えた取組が続けられており、発売まで「乞うご期待」です。

ちなみに、この取組は国会提出の「平成22年度水産白書」に優良事例として取り上げられるなど、全国的にも注目されています。さしずめ「県産魚給食の維新」ともいうべきかとすれば、この取組に関わる皆さんは「維新の志士たち」ですね。「県産魚、食べんといかんぜよ!」

最後に私事です。昨年度まで県庁漁業管理課で食育の担当をしておりましたが、本年度より農林水産研究指導センター水産研究部で水産加工の担当をしております。少なからず学校給食とも関係のある仕事なので、「こんなものを試作したい」など、何でもご相談下さい。子どもたちの「おいちゃん、こん魚おいしいなあ」その一言が聞きたくて。これからも皆さんとともに、県産魚を学校給食に広めていきたいので、よろしくお願いします。



県産魚フライ
(アメタ・キビナゴ・アジ)



学校給食フェア試食コーナーは大人気!!

(公財)大分県学校給食会 平成24年度事業進捗状況をお知らせします

地場産物活用推進委員会

学校給食における更なる地場産物活用の推進を図るため、学校給食関係者と地元生産者及び加工業者等との緊密な意見交換を行い、栄養教諭・学校栄養職員から要望の上がった「県産魚ボイル品」の開発しています。現在、委員会ではボイル品加工工場の視察等を実施し、味付け等の検討を行い、平成25年度からの供給に向けて取り組んでいます。



和食調理講習会

8月1日、ホテル白菊 天野耕作料理長を講師にお招きし、見た目も美しい美味しい料理の数々について丁寧に指導していただきました。参加された栄養教諭・学校栄養職員の皆様からは、「一手間一手間を給食に生かしていきたい」「日本料理の素晴らしさを子どもたちにも伝えていきたい」等の声が寄せられました。

(献立：とうもろこしの炊き込みご飯、鯛の餅粉焼、他)



学校給食料理教室

9月14日 大分県立新生支援学校、10月27日 佐伯市立佐伯東小学校で開催しました。今年度の3つの献立テーマは、①学校給食人気献立 ②地場産物献立 ③郷土料理献立です。2月末まで実施しておりますので、PTA行事等に活用してみませんか。出張で学校等にもお伺いします。

学校給食フェア 給食でおいしく学ぼう

10月13日(土) 第3回学校給食フェアを開催しました。

県内の児童・生徒及び保護者・一般の方を対象に学校給食の展示や試食、食育コーナーを設け、学校給食の取組を紹介いたしました。



野菜計量ゲーム



寿司と魚カード合わせゲーム



物資展示コーナー



香り当てゲーム



魚釣りゲーム



エブロンシアター



試食コーナー



豆つかみゲーム

お知らせ

基本物資関係の書類様式がダウンロードできるようになりました。(HP・トップページ右上「各種様式はこちら」をクリックしてご利用ください。)

ホームページ <http://www.oita-kenkyu.jp/>

