

給食いばらき

第 40 号

平成22年12月15日

編集, 発行

財団法人 茨城県学校給食会

〒319-0323 水戸市鯉淵町2508番の52

電 話 029-259-0011

F A X 029-259-7721

ホームページ <http://www.igk.jp>



2年生 多目的ホールで会食

目次

望ましい食習慣の形成と食の自己管理能力をはぐくむ学校給食の充実.....	2
学校給食会の行事.....	3
つくろう料理コンテスト最優秀賞.....	4
新採栄養教諭紹介.....	4
新採栄養職員紹介.....	5
学校給食訪問.....	6
基本物資(米飯・パン・ソフトメン)の原材料.....	7
平成22年度 1月~3月 特売商品のご案内.....	7
茨城県学校給食会事務局組織図.....	8
平成22年度学校給食用製品開発選定委員会委員名簿.....	8
平成22年度 広報編集委員会委員名簿.....	8



1年生 元気に「ごちそうさまでした」
(水戸市立常磐小学校)



望ましい食習慣の形成と食の自己管理能力をはぐくむ学校給食の充実

茨城県教育庁保健体育課学校給食担当

近年、食生活を取り巻く社会環境の変化に伴い、子どもの朝食の欠食や偏った栄養摂取などの食生活の乱れが生じており、また、増加しつつある生活習慣病と食生活の関係も指摘されております。食は人間が生きていく上での基本的な営みの一つであり、健康な生活を送るためには健全な食生活は欠かせないものであります。

県といたしましては、子どもが将来にわたって健康に生活していけるよう、栄養や食事のとり方などに関する正しい知識に基づいて、食をコントロールしていく自己管理能力を養い、望ましい食習慣を形成することができるよう、次のような事業を展開しております。



学校給食会の行事

* 親子料理教室 (8月7日)

学校給食献立の調理実習を通して、地産地消の利用促進を図るための親子料理教室を本会2階調理室で開催しました。14組35名の親子が茨城県産の大豆やかぼちゃ、パプリカなどを使用したメニューを調理した後、楽しく会食しながら親子のふれあいをもちました。



メニュー

- ・ひき肉と大豆のトマトソースライス
- ・かぼちゃサラダ
- ・オレンジヨーグルトミルク
- ・さくさくクッキー



* 学校給食調理従事者衛生講習会 (8月25日)

学校給食における食中毒を防止するため、学校給食調理員を対象に安全のための衛生講習会を茨城県教育委員会と共催で本会2階会議室において開催しました。

113名の参加者から、衛生管理の重要性と衛生管理基準の再確認ができ、今後の仕事の意識を高めていくための有意義な講習会でしたとの意見が多くありました。



* パンの抜き取り審査会 (10月27日)

学校給食パンの品質向上を図るため、日清製粉・昭和製粉の品質管理の技術者と学校栄養職員等の審査委員で年2回、全業者を対象に抜き取り審査を行っています。



審査基準

- ・重量 (実質・体積)
- ・外観 (焼色・焼上・形態・皮質)
- ・内相 (すだち・色相・食感・香・味)

つくろう料理コンテスト最優秀賞

茨城県教育委員会主催により、心と体を育む食育推進事業として小・中学生及び高校生を対象に、茨城県内の食材を使って休日の朝に家族と一緒に食べたい献立をテーマに「Myホリデー朝食メニュー」を募集し、8月20日の調理審査の結果、下記3名の方が最優秀賞に輝きました。



- ・雑穀ごはん
- ・とれたて野菜のみそ汁
- ・カラフル野菜のヘルシーお好み焼き
- ・かぼちゃサラダ
- ・フルーツのヨーグルト和え

コンテストに参加して

結城市立城南小学校 6年
井上 珠緒



私は、コンテストに参加して、最優秀賞をいただくことができ、とても嬉しいです。

メニューを考えるときには、地元でとれた野菜を中心に、栄養バランスやおいしく見える色どりに気をつけました。実際に作ってみると、思っていた味とは違う味だったり、形がくずれてしまったりして大変でした。でも、作っているうちに、地元でとれる食材が多いことに気づいたり、分からない食材の名前もどんどん分かってきたりして、楽しく作ることができました。

これからも、地元の食材を使って、「おいしいよ」と言ってもらえる料理を作っていきたいです。



- ・三色日の丸ライス
- ・納豆きんちゃく
- ・れんこんおやき
- ・ミニフルーツパフェ

自分で料理を作ってみて

下妻市立下妻中学校 1年
福田 浩樹



僕の考えた朝食が最優秀賞を受賞することができ、とてもうれしく思っています。

今回のメニューを考えるにあたって、僕が気を付けたことは、茨城県産の食材をできるだけ沢山使うことと、栄養のバランスと色どりの三点です。本番では、制限時間内に作れるように頑張りました。学校で練習した時、先生方に「おいしい」という一言をいただき、自信をもって作ることができました。

僕は、この貴重な体験を通して、料理がもっと好きになりました。家でも自分でメニューを考えて作り、家族にも食べさせてあげたいと思いました。



- ・さつま芋のふっくらごはん
- ・Japanese ポテトサラダ
- ・れんこんシャキシャキおからきんちゃく
- ・ビタミンみそ汁

夢に向かって

茨城県立水戸第三高等学校 1年
菌部 陽美



私は料理がとても好きで、これまでこのコンテストに小学生の頃から応募していましたが良い結果を出すことができませんでした。高校生になった今回は今までのリベンジのつもりでこのコンテストに臨みました。その結果、最優秀賞を受賞することができてとても嬉しく思っています。

「食べる」ということは私たちが生きるためには必要なことです。中でも朝食は体と頭のスイッチになり、エネルギーの元にもなります。

私は将来、管理栄養士になり学校給食の献立を作成したり、食べることの大切さを子ども達に教えていきたいと思っています。

新採栄養教諭紹介



北茨城市立精華小学校 栄養教諭 山本 麻衣

栄養教諭として精華小学校に赴任して、半年が経ちました。この半年間は、初めての経験ばかりで、戸惑いや不安でいっぱいでした。しかし、栄養士の先輩方をはじめ、調理員の皆様、所属校の先生方など多くの方々に支えていただき、ここまでくることができました。



また、子どもたちの「おいしい」「全部食べた」という声もとても励みになりました。

まだまだ不安はありますが、これからもセンターのみなさんと協力して、魅力ある給食作りに励み、子どもたちに食の楽しさや大切さを伝えていきたいです。



どうぞよろしく!

新採栄養職員紹介



水戸市立酒門小学校
清水 郁美

酒門小学校に勤務して半年、献立作成や衛生管理などもっと勉強しなければ、と実感する毎日です。先輩方から様々なことを学び、少しずつ知識を増やして

ています。

私は、子どもと接することが好きで、子どもたちの食に関わる学校栄養職員になりたいと思いました。子どもたちからの「給食、おいしかったよ!」という言葉が一番の支えであり、喜びでもあります。

楽しみにしてもらえる給食や、健やかな成長につながる食の指導に努めていきたいと思っています。



筑西市立大村小学校
(明野学校給食センター)

吉原 由希子

4月から早くも半年が経ちました。不安や緊張の中、慣れることよりも、目の前の仕事をこなしていくことで精一杯の毎日でした。そんな中でも頑張れたのは、学校の先生方、センターの皆さんの支えがあったからこそだと思います。私ひとりの力では給食を子ども達に届けることはできませんでした。その感謝の気持ちをつつまでも忘れないようにしたいと思います。

そして、これからもおいしい給食を子ども達や先生方に届けられるよう、笑顔がたくさん見られますように頑張っていきたいと思っています。



桜川市立雨引小学校
(桜川市南学校給食センター)

杉本 尚子

学校栄養職員として勤務するようになってから、早くも一年が過ぎようとしています。

所長さんをはじめ、調理員の方々にご指導ご協力いただきながら、子どもたちに楽しみにしてもらえる給食づくりに取り組んでいます。

また、前任の先生方が食に関する指導の基礎を作ってくれたおかげで、給食管理と並行して、食に関する指導にもあたることができました。

これからも子どもたちに喜んでもらえる給食づくりと子どもたちに食の大切さを伝えられるよう頑張りたいです。



土浦市立神立小学校
(土浦市第二学校給食センター)

大木 優里

念願の学校栄養職員として仕事に就き、早くも1年が経とうとしています。最初は不安と

緊張で戸惑うことがたくさんありました。しかし、所長さんをはじめ栄養士の先輩方、調理員の方々、学校の先生方の温かい言葉に励まされ、また、たくさんの笑顔の子どもたちに支えられ、今、感謝とともに仕事のできる喜びをひしひと感じています。

これからも安心安全でおいしい給食を子どもたちに提供し、子どもたちの生きる力を育てていけるよう努力していきたいと思っています。



茨城県立土浦養護学校

高橋 弘実

4月から学校栄養職員として勤務し、もうすぐ1年を迎えようとしています。可愛らしい笑顔で話しかけてくれる子どもたちや、給食に対して嘘のない感想をくれる先生方、他校の栄養士の先輩方に支えられ、辛いことや困ったことがあっても乗り越えることができました。

最近では、みんながどんな様子で給食を食べているのかを知りたくて、教室にお邪魔するのが楽しみでもあります。全身で「おいしい」を伝えてくれる子どもたちのためにも、献立・食育共に努力していきたいと思っています。



茨城県立鹿島養護学校

小澤 綾子

学校栄養職員として勤務し始めて、もうすぐ一年が経とうとしています。何をどうすればいいのかもわからず戸惑っては悩んでばかりいた私が、こうやって一年を迎えられるのも多くの方に支えていただいているからです。また子どもたちが給食を見て「これ好きー」「これ何?」など、笑顔で話しかけてくれることが何よりも励みになります。

食事の大切さ、楽しさなど食に関する様々なことを伝えられるよう、学校栄養職員の先輩方を見習い、知識をつけ努めていきたいと思っています。

学校給食訪問

水戸市立常磐小学校



門(杉の子ゲート)をくぐると円形の中庭です。太陽光熱を有効活用しています

水戸市立常磐小学校(大嶺和彦校長)は、平成21年12月に新校舎が完成した児童数537名の学校です。来年度には敷地内に常磐市民センターが完成し、地域の人たちとの交流が一層深まります。学校のシンボルは校庭にある一本杉です。

ドライシステム対応の調理室で調理員さん4名で作業をしています

本日の献立



大きな回転釜でけんちん汁を作ります



さんまを揚げて南蛮づけにします



多目的ホールが今日は“杉の子レストラン”にかわりました

- ・ごはん ・牛乳
- ・さんまの南蛮づけ
- ・きゃべつのおひたし
- ・みそけんちん汁



給食委員会(5年・6年)による活動です



栄養士 飯塚博美先生



1時近くになると給食当番の子どもたちが、牛乳パック等を運んできます。「給食全部食べたよ」「少し残しちゃった」など様々な声が飛び交います。

その後一列に並び調理員に「ごちそうさまでした。おいしかったです」と大きな声であいさつをします。その顔を見る度、みんな元気に大きく育ってほしいと思います。

その顔を見る度、みんな元気に大きく育ってほしいと思います。



基本物資（米飯・パン・ソフトメン）の原材料については、
安全・安心供給を基本に取り組んでいます。

- ◎米 飯 新米での茨城県産「こしひかり」と「ゆめひたち」に
ビタミンB1・B2を強化しています。
- ◎パ ン 配合は県産小麦「きぬの波」20%・輸入小麦80%です。
マーガリンは純植物性で低トランス酸を使用しています。
- ◎ソフトメン 県産小麦「きぬの波」100%にグルテンを添加しています。



検 査

精米は、水分・被害粒等を分析し、小麦粉は、品位・水分・粗たんぱく等の成分検査を行い品質確保に努めています。また、小麦粉については、残留農薬検査を適時実施し、安全管理を行っています。

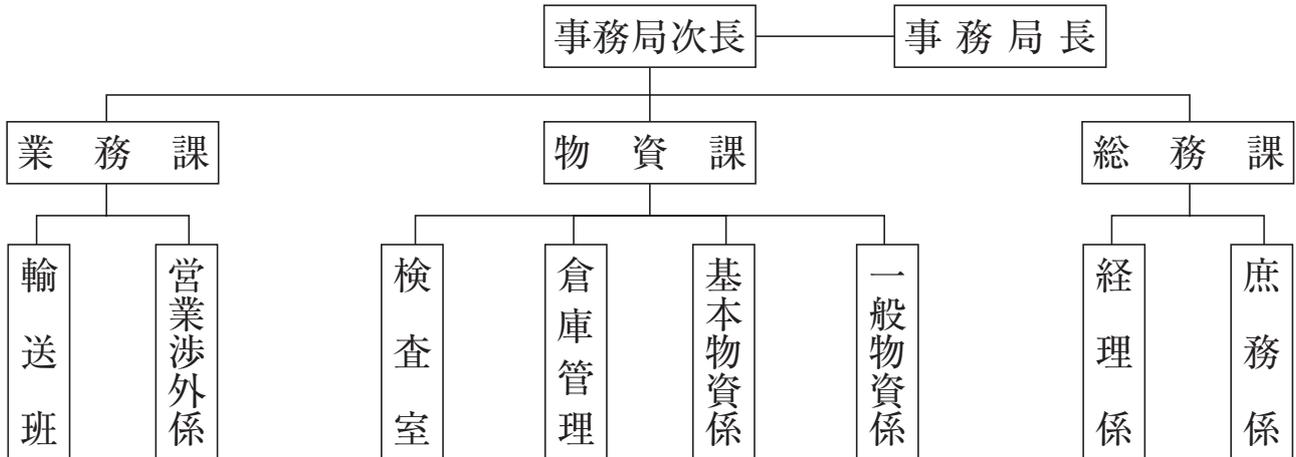
平成22年度 1月～3月 特売商品のご案内

ご好評いただいております下記商品の期間特売を企画いたしましたので、是非ご利用いただきますようご案内申し上げます。

<p>1. 北海道いかメンチ (ぎょれん総合食品)</p>  <p>35g 23.50円 (通常26.50円) 50g 33.50円 (通常37.50円)</p>	<p>2. 野菜かき揚げ (ニッスイ)</p>  <p>50g 37.80円 (通常42.00円) 70g 47.00円 (通常52.50円)</p>	<p>3. (いか/たこ) ナゲット (カセイ食品)</p>  <p>いか20g 22.50円 (通常26.50円) たこ20g 24.50円 (通常29.80円)</p>	<p>4. しまがつおポーションフライ (マルタフーズ)</p>  <p>50g 45.00円 (通常50.00円) 60g 54.00円 (通常60.00円)</p>
<p>5. 手作りエビフライ (ピアット)</p>  <p>21/25 61.00円 (通常 71.00円) 16/20 81.00円 (通常 92.00円) 13/15 105.00円 (通常125.00円)</p>	<p>6. 獅っ子和風フライ (茨城冷凍)</p>  <p>40g 42.50円 (通常47.50円) 50g 46.50円 (通常52.00円)</p>	<p>7. えびと野菜の包み蒸し (ニッスイ)</p>  <p>30g 23.00円 (通常27.00円)</p>	<p>8. 県産レンコン入り焼売 (エフアイフーズ)</p>  <p>18gバラ 16.00円 (通常18.20円) 18gトレー 16.50円 (通常18.80円) 30gトレー 24.00円 (通常27.00円)</p>
<p>9. 無塩せきレバーフランク・ウィンナー (東新畜産)</p>  <p>1kg 1,200円 (通常1,350円) (10g～90gまで5g単位) (カット・5mmから5mm単位)</p>	<p>10. ほたて入り厚焼玉子 (イセ食品)</p>  <p>50g 36.50円 (通常42.50円) 60g 44.50円 (通常51.00円)</p>	<p>11. ホワイト&ストロベリーゼリー (トーニチ)</p>  <p>50g 41.00円 (通常48.00円) (学配は、別途料金がかかります)</p>	<p>12. ファイバーゼリー(マンゴー・ピーチ・アプリコット) (カセイ食品)</p>  <p>45g 44.00円 (通常54.00円) (学配は、別途料金がかかります)</p>

※商品価格に消費税は含まれておりません

茨城県学校給食会事務局組織図



平成 22 年度学校給食用製品開発選定委員会委員

氏名	所属・職名
大川裕美子	茨城県農林水産部園芸流通課 うまいもんどころ推進室係長
滝 良子	茨城県教育庁保健体育課 学校給食担当係長
千葉 幸男	神栖市立第一学校給食共同調理場 茨城県学校給食共同調理場連絡協議会会長
木村真紀子	大洗町立磯浜小学校 主 任
富岡由利子	日立市宮田学校給食共同調理場 係 長
新堀 良子	鉾田市立大洋中学校 栄養係長
竹田 眞琴	稲敷市立江戸崎学校給食センター 主任栄養係長
高知 美保	古河市立古河第一小学校 栄養教諭
宮川 幸子	茨城県立下館第一高等学校 主任栄養係長
菅井 孝子	茨城県立水戸養護学校 栄養係長
千田 栄次	茨城県フードネットワーク協同組合 商品開発部長
小林 一美	財団法人茨城県学校給食会 事務局長
田島三千代	財団法人茨城県学校給食会 アドバイザー

平成 22 年度 広報編集委員会委員

所属	役職名	氏名	備考
茨城県教育委員会	学校給食担当係長	大木 一雄	県教育委員会
水戸市立飯富小学校	教諭	佐川有紀子	水戸市給食主任
水戸市立常澄中学校	教諭	大内美保子	水戸市給食主任
水戸市立上中妻小学校	教諭	蛭町 郷	学校健康教育部会
笠間市岩間学校給食センター	所長	鈴木 利通	共同調理場連絡協議会
城里町立七会学校給食センター	栄養係長	渡辺佳代子	学校栄養士協議会
茨城県 P T A 連絡協議会	副会長	石橋 良章	筑西市
茨城県学校給食会	総務課長	宮田 雅巳	
茨城県学校給食会	アドバイザー	田島三千代	

編 集 後 記

発行に際し、ご多忙にもかかわらずご寄稿いただきましてありがとうございました。

今年度より本会ではより幅広い情報・ご意見をとり入れるため広報編集委員会を立ち上げました。学校給食訪問や生産者紹介、児童生徒の声などを掲載し、皆様に親しまれる新たな誌面づくりをめざしていきたいと思っておりますので、これからもどうぞよろしく願いいたします。