

給食いばらき

第 41 号

平成23年3月16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>
E-Mail ibaraki@igk.jp



給食センターしらべ隊 (結城市立学校給食センター)

目次

平成 22 年度 学校給食文部科学大臣表彰 潮来市立潮来第一中学校 校長 正木 邦夫……………	2
平成 22 年度学校給食優良学校等 ……………	3
平成 22 年度米飯給食献立コンテスト ……………	4
学校給食会の行事……………	5
みんなのひろば……………	6~7
・給食体験学習「給食センターしらべ隊」 ・学校給食週間優秀作品展 ・パブリカ生産者 ・給食週間の取り組みの中から	
平成 23 年度 上半期特売商品のご案内 ……………	8



偕楽園の梅まつり (水戸市)

この度の東北・関東大震災により、被害を受けられた皆さまに心よりお見舞申し上げます。

平成 22 年度 学校給食文部科学大臣表彰



望ましい食習慣の形成と食の自己管理能力を育てるための指導の推進

潮来市立潮来第一中学校 校長 正木 邦夫

本校は、平成19年度から茨城県教育委員会より「心と体を育む食育推進事業」の委託を受け、生徒の望ましい食習慣の形成と食の自己管理能力を育成するための研究を推進してきました。

まず、栄養教諭をコーディネーターとした食育推進委員会を設置し、生徒・保護者を対象に「食生活状況調査」を実施して課題把握に努めました。そこであきらかになった課題は、いつも朝食を食べる生徒・保護者の割合が低い、偏食をしている生徒が多い、給食の残食量が多いなど、食に関する正しい知識や習慣が身につけているとはいえない状況でした。

そこで、食に関する教科指導や学級活動等で正しい知識を身につける学級活動指導を行い、その知識を生かした実践と習慣づける場面として、給食の時間に焦点をあて、全職員で給食の時間の在り方について見直し食事時間の確保、担任外の職員による会食、献立の発表やワンポイント指導、アトリウム給食や委員会ごとの交流給食を実施してきました。

ここで言う「望ましい食習慣を身につけた生徒」とは、「栄養のバランスを考え食べ物を選択し、一日三食楽しく食べ、生活リズムを整えた生徒」と捉え、その食習慣の育成に向けて、前述の取り組み以外にも、外部講師による講演会、全校健康集会、食育フォーラム、早寝・早起き・朝ごはん集会等を行ってきました。

その結果、給食の時間を「楽しい」と答えている生徒が多くなり、あまり好きでない野菜なども少しは食べられるようになった生徒が増え、結果的に偏食が減り、給食の残食量も減少してきています。

また、本校では、食と基本的な生活習慣、学力を関連づけ「早寝・早起き・朝ごはん」運動を重点化して取り組んできました。具体的には、「朝ごはんを食べよう」カードを作成し、毎月19日前後に「朝食と就寝、起床時刻調査」を実施してきました。カードは、点数化して生徒が自分の変容が分かるようにし、そこからの自分の課題を見つけてめあてを設定できるようにしました。そして、毎月の結果を食育だよりに掲載して、食に関する意識の高揚を図るようにしました。この運動はエントリー制をとり、生徒自ら主体的に参加することを原則としました。また、保護者にも啓発文書を配布して参加協力を呼びかけています。現在は7割の保護者がエントリーをしています。

まだまだ課題はありますが、今回の文部科学大臣表彰を励みに、今後も全職員一丸となって、「食に関する指導」を継続し、心身ともにバイキング給食健康な生徒を育てていきたいと思えます。



学級活動



バイキング給食



交流給食



食に関する講演会

平成22年度学校給食優良学校等

おめでとうございます

第61回全国学校給食研究協議大会（香川県）H22.11.11表彰

◎文部科学大臣表彰

【学校】 ひたちなか市立長堀小学校 潮来市立潮来第一中学校

いばらき食育推進大会 H22.12.17表彰

◎茨城県教育委員会教育長表彰

【優良学校】 下妻市立豊加美小学校 水戸市立稲荷第一小学校

◎茨城県学校給食振興期成会長表彰

- (1) 優良学校 ひたちなか市立那珂湊第一小学校 取手市立取手小学校
茨城県立太子養護学校
- (2) 優良共同調理場 笠間市立岩間学校給食センター
- (3) 功労者 古宇田恵美子（鉾田市立鉾田小学校栄養係長）

◎茨城県学校給食会長 永年勤続調理従業者ほう賞

河原井里子（笠間市岩間学校給食センター）	松本 幸子（笠間市立友部第二中学校）
深澤久美子（笠間市笠間学校給食センター）	高崎 久子（小美玉市立小美玉学校給食センター）
上遠野京子（小美玉市立小美玉学校給食センター）	大貫 京子（日立市宮田学校給食共同調理場）
益子 美香（常陸太田市学校給食センター里美センター）	大川 中志（鹿嶋市立大野中学校）
井川あき子（鉾田市立旭学校給食センター）	本澤 仁子（鉾田市立鉾田小学校）
長瀬 信子（土浦市立第二学校給食センター）	藤田佐知子（土浦市立第二学校給食センター）
岩淵富士子（石岡市立石岡学校給食センター）	月岡 孝子（つくば市立谷田部学校給食センター）
平山満喜子（稲敷市立阿波小学校）	根本千代子（稲敷市立東学校給食センター）
小河原幸江（かすみがうら市立安飾小学校）	根本 文子（かすみがうら市立下大津小学校）
高崎 ふみ（かすみがうら市立志士庫小学校）	篠崎 昌子（阿見町立学校給食センター）
中尾まゆみ（阿見町立学校給食センター）	若松貴美子（阿見町立学校給食センター）
豊島 博子（利根町立布川小学校）	染谷 和子（坂東市立岩井学校給食センター）
近藤 典子（桜川市南学校給食センター）	

◎平成22年度米飯給食献立コンテスト

優 秀 作 品

受 賞 名	応募学校等名	栄養士名
茨城県知事賞	水戸市学校栄養士会一中二中ブロック	飯塚 博美 大内 靖子 加藤 正子
茨城県教育委員会教育長賞	水戸市学校栄養士会三中ブロック	中村 由紀子 渡邊 洋子 清水 郁美
茨城県農林水産部長賞	常陸大宮市立山方学校給食センター	高村 寿美子
茨城県米消費拡大推進会議会長賞	ひたちなか市立学校給食センター	磯山 仁子 宇佐美 矢寿子 海野 春香
財団法人茨城県学校給食会会長賞	常陸太田市学校給食センター	坏 泰子 豊田 みどり
	城里町立常北学校給食センター	岡部 泰子

平成 22 年度米飯給食献立コンテスト

茨城県学校給食会主催と茨城県等のご協力により、茨城県農畜産物の利用促進と米の消費拡大を図ることを目的として栄養教諭、学校栄養職員を対象に、地場農畜産物を使用した米飯給食献立を募集しました。11月2日の調理審査（二次審査）の結果、以下の優秀賞が決定しました。

茨城県知事賞

水戸市学校栄養士会一中・二中ブロック

五穀ごはん、牛乳 ローズポークのカミカミ揚げ
小吹パプリカのおかか和え おから汁
りんごのミルフィュー焼き



毎年行われる米飯給食献立コンテストは、平凡な日常のメニューを見直すよい機会となっています。地場産物活用が唱えられている中、地元でとれる食材をふんだんに使い、家庭で不足しがちな鉄や食物繊維をどう摂るか、塩分控えめでも、よりおいしい、楽しい給食をと考えました。原案をたたき台に“3人寄れば文殊の知恵”です。それぞれの得意分野担当で、納得いく献立に仕上がりました。

献立は今度の給食に組み入れましたので、子どもたちの反応が楽しみです。野菜チップに喜んでくれるかな？



茨城県教育委員会教育長賞

水戸市 学校栄養士会 三中ブロック

五穀ごはん 牛乳
鮭のカラフル南蛮漬け
小松菜のゆかり和え
根菜ごま味噌汁
りんご



茨城県農林水産部長賞

常陸大宮市立山方 学校給食センター

麦ごはん 牛乳
鶏肉と山芋の揚げ煮
小松菜のゆずみそ和え
野菜椀
奥久慈りんご



茨城県米消費拡大推進会議会長賞

ひたちなか市立 学校給食センター

黒米ごはん 牛乳
パイタ焼き
磯たこと小松菜の和え
もの
ゆうたくん味噌汁
りんご



茨城県学校給食会会長賞

常陸太田市 学校給食センター

ごはん 牛乳
ローズポークのスタミ
ナ煮
磯香和え
西山豆乳汁
巨峰



茨城県学校給食会会長賞

城里町立常北 学校給食センター

ごはん 牛乳
カムカム豚肉と干し辛
のケチャップ炒め
山と海のなかよし和え
野菜たっぷりふるさと汁
りんご



調理審査（二次審査）参加者

学校給食会の行事

* 学校給食調理講習会 (10月6・7日・12月9・10日)

学校給食の食事内容の多様化と献立の調理技術の向上を図るとともに、地産地消の推進と栄養教諭・栄養職員の資質向上を資する目的で茨城県学校栄養士協議会と共催により、学校給食会調理室において開催されました。



講師 上原明美先生 (10月)



スチームコンベクションを活用した料理



講師 中川一恵先生 (12月)



国産食肉を利用した料理



* 学校給食製品開発選定委員会 (6月8日・10月19日・12月2日・1月18日)

文部科学省の委託を受けた補助事業として、学校給食での地産・地消を推進するため、県内農畜産物を使用した製品開発を行いました。地場産物食材を活用した開発加工食品を生きた教材として活用し、食のあり方、食の大切さ、地域への理解を深めることを目標としています。

今年度は生産高日本一の茨城の栗と県産小麦粉「きぬの波」を使用した中華まん3種類が完成しました。



栗入り花まき



レンコン入り肉まん



レンコン入り肉まん (干し納豆入り)

* 平成23年度上半期物資検討会 (2月1・2・3・4・8・9・10日)



学校給食製品開発選定委員会で選定された冷凍食品、乾物品、デザート計68品を県内7ブロックに分け、共同調理場長、栄養士の皆さまに検討いただきました。

茨城県学校給食会では、良質・低廉に供給できるように、冷凍食品や缶詰について、3県(茨城・栃木・千葉)で共同購入をしています。

みんなのひろば

◎給食体験学習「給食センターしらべ隊」 (結城市立学校給食センター)

平成22年 7月27日

結城市内の小・中学生（4年生以上）の親子30組が学校給食センターにおいて、衛生管理や栄養管理の配慮を知り、食への関心を高めるための給食体験学習をしました。（表紙写真）



児童の感想

いろいろな、大きい機械で料理がつくれてとても楽しかったです。1日に4600人の給食を作っているってきいてびっくりしました。せいつに料理を作っていたので安心してたべられました。

保護者の感想

子ども達が大きな鍋や、泡立て器などで給食を作る事のできる機会に恵まれ、喜んでいました。特に連続フライヤーで作るからあげに興味していました。

人気メニュー

- ・ごはん ・牛乳 ・からあげ
- ・ポークステーキ
- ・リャンバンサンスー
- ・ワントンスープ ・スイカ

※揚げもの、焼きものの調理体験が出来る献立に配慮してあります。

◎学校給食週間優秀作品展（水戸市学校給食会） 平成23年1月25日(火)～2月7日(月)

水戸市学校給食会では、給食週間にちなんで市内小・中学校から給食に関する作品（絵画・作文・標語）を募集しました。

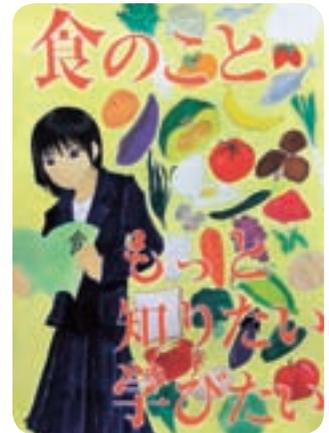
各学校から選ばれた作品を優秀作品として、水戸市役所ロビーと水戸市総合教育研究所において展示し、広く一般市民に公開しました。作品の一部を御紹介します。



(水戸市役所ロビー)



水戸市立上中妻小学校1年 清水隆太



水戸市立第五中学校2年 木村優香



水戸市立見川小学校2年 藤澤怜奈



水戸市立見川小学校5年 柏 将弘



水戸市立第二中学校3年 木内 葉

◎パプリカ生産者 (株) Tedy (水戸市小吹町)

水戸市の焼却場の熱を利用して始めたバラ園を、平成12年にパプリカ栽培に変更。今ではドーム型の温室に53,000本の苗が植えられています。最近まで栽培面積日本一を誇っていました。



南米原産のとうがらしの仲間です。肉厚で甘く辛みがないので、生食や炒めたりするほか、ジャムなどに作られます。



1本ずつ養分をあたえながら、苗が4メートルに育つまでに50個くらいのパプリカが収穫されます。



現在収穫の7割は東京方面に出荷され、学校給食への納品は水戸市や水戸市近郊の地域限定です。



食卓を元気にするきれいな色で飾りたいということからパプリカの栽培を始めました。

安心して食べられ、新鮮で、美味しく栄養たっぷりのパプリカを子どもたちにもっと食べてもらいたいと「笑顔の食卓づくり」がモットーのTedyの林社長さんです



苗つけから2カ月、大きくなった緑色のパプリカが赤、黄、オレンジ色に変わり、収穫されるまで約3カ月かかります。

◎給食週間の取り組みの中から (土浦市立土浦小学校)

給食キャラクターの教室訪問

◎12月に給食委員会による給食集会を実施し、給食戦隊ベジタブル5*が活躍する、オリジナル劇を発表しました。

*野菜の特徴を生かした5人のキャラクター

- ・トマトレッド・ピーマングリーン・もろこしイエロー
- ・にんじんオレンジ・だいこんホワイト

◎1月の給食週間にキャラクターベジタブル5とお残しゴジラが1年生の教室を訪問し、交流を図りながら「たくさん食べてほしい」と訴えました。1年生は大喜びで、いつもより頑張って食べていました。



平成23年度 上半期 特売商品のご案内

(財) 茨城県学校給食会

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。

《平成23年度4月～7月ご使用分》

1. いかかつ胡麻フライ
(カセイ食品)

●調理方法 揚 (カセイ食品)



50g 44.00円 (通常49.50円)
60g 52.00円 (通常59.50円)

2. カマンベールチーズコロッケ
(トーシツフーズ)

●調理方法 揚 (トーシツフーズ)



50g 42.00円 (通常47.80円)
60g 47.00円 (通常55.50円)

3. ソフトかれい(フライ/竜田)
(極 洋)

●調理方法 揚 (極 洋)



フライ 40g 55.00円 (通常62.00円)
フライ 50g 61.00円 (通常68.00円)
竜田 40g 59.00円 (通常65.80円)
竜田 50g 69.00円 (通常78.50円)

4. 鮭奥久慈香り揚げ
(茨城冷凍)

●調理方法 揚 (茨城冷凍)



40g 46.00円 (通常56.00円)
50g 49.00円 (通常62.00円)

5. 国産野菜の餃子
(大 龍)

●調理方法 揚・焼 (大 龍)



16g (バラ) 15.00円 (通常17.20円)

6. ボイルで焼き餃子(挽割り大豆)
(SN食品)

●調理方法 ボイル (SN食品)



18g 24.00円 (通常27.00円)

7. ひじき入り厚焼玉子
(三和玉店)

●調理方法 ボイル (三和玉店)



50g 32.50円 (通常37.00円)
62.5g 39.50円 (通常46.50円)

8. スコッチエッグ(和風たれ)
(イセ食品)

●調理方法 ボイル (イセ食品)



1ヶ30g
1kg 820.00円 (通常960円)

9. コーンと枝豆入り小魚君
(スズヒロフーズ)

●調理方法 焼・蒸・揚 (スズヒロフーズ)



20g 25.00円 (通常28.20円)

10. パインコンポート
(トーニチ)

●調理方法 自然解凍 (トーニチ)



40g 45.00円 (通常52.50円)
学配は、別途料金がかかります。

11. 白桃のジュレ
(トーニチ)

●調理方法 自然解凍 (トーニチ)



国産果肉・果汁
50g 57.00円 (通常65.00円)
学配は、別途料金がかかります。

12. ソフトチキン(油漬/水煮)
(ピアット)

●調理方法 自然解凍 (ピアット)



国産鶏ささみ使用
油漬 1kg 1,100.00円 (通常1,250円)
水煮 1kg 880.00円 (通常1,000円)

13. 三陸サラダ昆布
(山海通商)

●調理方法 自然解凍 (山海通商)



戻り 約25倍
100g 520.00円 (通常585円)

14. 素干し風焼のり
(香川漁連)

●調理方法 自然解凍 (香川漁連)



瀬戸内産
50g 650.00円 (通常730円)

15. Feパテ チョコレート
(カセイ食品)

●調理方法 自然解凍 (カセイ食品)



鉄分 1袋1.5mg
15g 14.50円 (通常16.50円)



※商品価格に消費税は含まれておりません

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。
今回より「みんなのひろば」をもうけ、生産者や給食週間にちなんだ児童生徒の作品や取り組みを紹介いたしました。今後、表紙を飾る写真や、児童生徒の給食の感想・PTAの声など学校給食に関する話題も募集したいと思います。