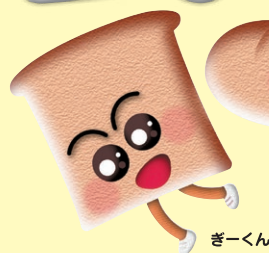


学校給食 だより



sakkoh kyu-syoku daiyori
No.174
2021.3.1
sakkoh kyu-syoku daiyori

ふーちゃん

ぎーくん



「晴天下の寒天干し」
【恵那市山岡町】

目次

表彰おめでとうございます	2
学校給食用小麦粉・精米の検査について	2
表紙の説明	2
令和2年度 学校給食調理発表会 献立の実施報告	3~7
地産地消シリーズ	8
編集後記	8

【発行所】
岐阜県岐阜市柳津町流通センター1丁目6番1
公益財団法人 岐阜県学校給食会
☎058-279-3333(代)
URL <https://www.gsl.or.jp>

表彰おめでとうございます

多治見市立昭和小学校の齋藤七絵 栄養教諭が令和2年度文部科学大臣優秀教職員表彰を受けられました。おめでとうございます。

齋藤先生は、当会の物資開発委員会の委員として長年ご協力いただき、岐阜県学校栄養士会においても、労を惜しまず役員として取り組んでこられました。

日々業務を大切に、子どもたちと向き合い、指導に取り組まれてきたことの成果が認められ、一般教諭と同様に受賞されたことは喜ばしいことです。

この表彰は平成18年度から始まっており、学校教育における教育実践等に顕著な成果を上げられた教職員の方々に贈られるものです。

今まで、平成26年度に笠松町立笠松小学校の伊藤克子 栄養教諭（当時）が表彰されて、齋藤先生がお二人目です。地道な取り組みで成果を上げられた栄養教諭の方々が、これからも多く表彰されることを期待しています。

学校給食用小麦粉・精米の検査について

岐阜県では、主食であるパン・ソフトスパゲッティ式めんを使用している小麦粉は岐阜県産49%、外国産49%（主にアメリカ産）グルテン2%（オーストラリア産）をブレンドしたもので、うどんには県内産小麦粉98%・グルテン2%を混入して使用しています。

製粉工場で毎月1か月分の小麦粉を製造して（一財）日本穀物検定協会の検定を受けて合格した製品をパンや麺の委託工場に納入しています。

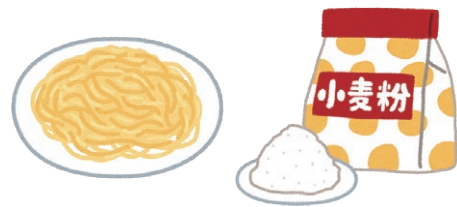
さらに年に2回、重金属（カドミウム）・放射能（セシウム134、137・ヨウ素）・残留農薬（235項目についてのスクリーン）の検査を専門機関で実施しており、今年度もいずれも基準内・不検出等の結果が得られました。

精米は、全農から毎月の需要量の玄米を買い受けた後に、各とう精工場でとう精します。とう精された精米は（一財）日本穀物検定協会の検査（水分・砕粒・鮮度等）を受け、合格した製品を学校や学校給食センター、委託炊飯工場に納入しています。

さらに、新米に切り替わった際や年度が変わった時期に、重金属（カドミウム）や放射性物質、残留農薬の理化学検査と品種検査を専門機関で実施しています。

ソフトスパゲッティ式めんや米飯の製品についても一般細菌・大腸菌・黄色ブドウ球菌の検査を（一財）岐阜県公衆衛生検査センターへ適宜依頼しています。

これらの結果は、良好で数値も基準以下となっています。



表紙写真の説明

大寒を迎えると、朝の気温もグーンと下がります。海のない岐阜県の恵那市山岡町では、この時期に海藻の「テングサ」から細寒天作りが真っ盛りになります。恵那山がもたらす乾いた風と昼夜の寒暖差が大きいという土地柄が寒天作りに適しています。細寒天ができるまで、2週間もの間、凍結と乾燥が繰り返されます。

和菓子の材料だけではなく、お腹にもやさしいことから学校給食のメニューでも盛んに利用されています。

令和2年度 学校給食調理発表会献立の実施報告

調理発表会の提出献立について、給食で実施し、報告していただきましたので紹介します。
子どもの様子や調理場での様子など、実施して良かった点や
問題点などを挙げていただきました。

なお、ホームページには、提出された献立、指導案、
衛生管理について掲載しておりますので、参考にいただき
「生きた教材」としての献立作成と指導にご活用ください。



岐阜市立長良中学校

栄養教諭 竹中 恵

<実施献立名>

- ・米飯 ・牛乳 ・ニジマスの宝玉焼き ・小松菜舞茸厚揚げのさっと煮
- ・かぼちゃのすり流し汁 ・みかん

- ・調理においては、だしの旨みや仕上がりの美しさ等、和食の良さが表われるようにした。
- ・宝玉焼きは、はじめから味噌だれをつけず、一度加熱してからたれをかけて加熱して、見た目を美しく仕上げるようにした。
- ・コロナ禍の状況で行うため、食材の状況や配膳のしやすさへの配慮を行い、提出した献立の内容を一部変更して実施した。
- ・昨年度の岐阜市和食給食推進事業の冬至献立を実施することで、子どもたちの和食に対する興味関心が深まり、「ふるさと食材」を通してたべものや生産者に感謝し、残さず食べようとする姿が見られた。



岐阜大学教育学部附属小中学校

栄養教諭 森田 裕代

<実施献立名>

- ・米飯 ・牛乳 ・川魚の野菜あんかけ
- ・切り干し大根のごまよごし ・鶏つくね汁 ・みかん

- ・生徒が考案した「ニジマスの野菜あんかけ」を基に、今回は鮎とほうれん草を使用しましたが、冬にはニジマスとたっぷりのほうれん草を使い、夏は鮎とモロヘイヤを入れ、季節に応じて地場産物を味わう和食献立として実施している。
- ・多くの種類の野菜を使ったため、裁断作業に時間がかかり、作業工程が乱れることがあったので、野菜の種類を加減して、丁寧な作業になるようにしたい。
- ・料理を考えた生徒が、給食の時間に料理に込めた願いを全校に放送することで、地場産物のこと、和食の良さを思いながら、味わって食べることができた。



各務原市立八木山小学校

学校栄養職員 立野 都

<実施献立名>

- ・金魚めし ・牛乳 ・鮎のカリッと揚げ
- ・切干大根と小松菜のお浸し ・秋の木曾川汁 ・柿

・鮎は、米粉と大豆ファイバーを水で溶きカット大豆を加えて衣とし、カリッと揚げることで、大豆の甘みとカリッとした食感で、鮎が苦手な児童にも好評だった。また、衣は少し硬めにし、絡めるように丁寧に付けることで、剥がれにくくきれいに仕上げることができた。

・「にんじん週間」*に合わせて献立を実施し、各務原のにんじんの特徴や収穫までの過程を紹介して、給食の時には各務原にんじんの歌を流すことで、児童は親しみを持ちながら給食を味わうことができた。

*各務原市では11月24日を「い・い・にん・じんの日」に制定し、市内の小中学校では、11月24日を含む1週間を「にんじん週間」としている。



山県市立富岡小学校

栄養教諭 清水 八千穂

<実施献立名>

- ・もち玄米ご飯 ・牛乳 ・飛騨牛ときのこの炒め物
- ・切干大根と青菜の和え物 ・さつまいもの味噌汁 ・りんご

・飛騨牛を使用したことで、子どもの期待感が大きくなった。

・きのこが苦手な児童の中には、「きのこも飛騨牛の味がしておいしいよ」という担任の一言で、喜んで食べる姿が見られた。

・児童が収穫したさつまいもを使用したことで、いつもより積極的に食べる姿が見られた。

・新型コロナウイルス感染症予防のため、給食の時間が2部制となり、前半の給食は早く始まるため、通常より調理時間が短くなっているため、作業が時間的に厳しくなりました。時間内に安全に調理できるような配慮が必要であった。



安八町立名森小学校 (安八町学校給食センター)

栄養教諭 吉田 成子

<実施献立名>

- ・はくはん ・牛乳 ・あゆのなんばんづけ ・切干大根のおひたし
- ・キムチ入り根菜汁

・寒さに負けないからだをつくるために、野菜をたくさん食べられるよう考えた。

・野菜たっぷりのみそ汁は、野菜が苦手な児童も残さず食べる姿が見られた。

・みそ汁にキムチを入れたことで、いつもと違った味だったが、どの学年も良く食べていた。

・給食の時間の放送で、献立に使用した野菜の種類について話したことで、特に低学年で野菜に興味を持たせることができた。



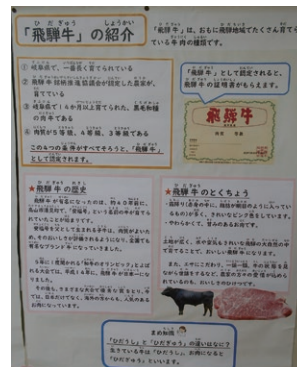
下呂市立萩原小学校（下呂市北部学校給食センター）

学校栄養職員 清水 唯

<実施献立名>

・龍の瞳 ・牛乳 ・飛騨牛ときのこの味噌焼き ・小松菜のごま酢和え ・根菜汁 ・飛騨りんご

- ・飛騨牛や龍の瞳をはじめ、地元産の食材をたくさん使用した献立にした。
- ・味噌焼きでは、飛騨牛を薄めの角切りにして、お肉のおいしさが味わえるようにした。また、苦手食材のきのこを合わせ、みそで味付けをすることで、食べやすくなるよう工夫した。
- ・給食の時間に各クラスを回ると、食缶を開けた時から「おいしそう」という声が上がリ、地元食材を味わいながら、笑顔で食べる子どもたちの姿が見られた。
- ・給食指導は、直接クラスに出向いて行うことができなかったが、掲示資料を作成し、放送でもお知らせをすることで、多くの児童に読んでもらえるようにした。
- ・今後は、教科や地域とのつながりも全体計画の中に位置付けながら、献立作成や指導等を行っていきたい。



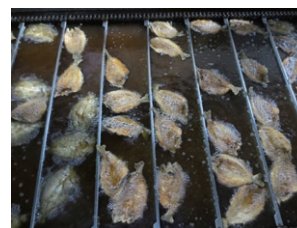
垂井町立垂井小学校（垂井町学校給食センター）

栄養教諭 土川 ちと紗

<実施献立名>

・麦ご飯 ・牛乳 ・にじますの米粉揚げ ・小松菜のごま和え ・豚汁 ・りんご

- ・にじますの米粉揚げは、途中1～2回表裏を返したので揚げムラもなく全体にカリッと仕上げることができた。
- ・魚を苦手とする児童が多いが、にじますの米粉揚げは「カリカリしておいしい。」と喜んで食べていた。
- ・色合いが茶色っぽくなってしまったので、目からおいしさが伝わる色合いになるように、食材の組み合わせを工夫したい。
- ・今日の給食に岐阜県産や垂井産の食材が多く使われていることを、給食の配膳時間に伝えると、食べ終わった児童から「野菜をがんばって食べたよ。」という声を聞くことができた。身近な地域の食材を使うことで、頑張って食べようという意欲が高まったと感じた。
- ・野菜の生育が順調で、垂井産の野菜（大根・白菜・ねぎ）を使うことができてよかった。



美濃市立中有知小学校（美濃市学校給食センター）

栄養教諭 水野 喬子

<実施献立名>

- ・麦ごはん ・牛乳 ・飛騨牛と大根の甘辛炒め（提出書類では、名前がきんぴらでした） ・ほうれん草のおかか和え
- ・厚揚げのみそ汁 ・南濃みかん

- ・中有知小学校3年生の収穫した大根を、例年給食につかっているが、今年度は、飛騨牛と一緒に主菜のおかずのできたので、いつも以上に給食を楽しみにしていた。
- ・飛騨牛と大根の甘辛炒めは、飛騨牛をあらかじめ、焼き物機で焼き、釜では、炒めたほかの野菜と混ぜ合わせるだけにしたため、牛肉の加熱のし過ぎや崩れを防ぐことができ、薄い肉でも、大きな形のまま提供することができた。
- ・事前に肉屋さんで協議、検討し、牛肉のサイズを、ちょうどよい厚み（4cm四方×2.5mm厚）を割り出したため、キレイに焼くことができた。
- ・学校で収穫した大根が複数の品種がまざっていたため、辛みの強いものがあったので、来年には品種を分けてもらい、料理によって使い分けたい。
- ・校内放送の献立紹介しか行えなかったため、直接様子を見て指導できるようにしたい。



恵那市立大井第二小学校（恵那市学校給食センター）

栄養教諭 加藤 侑子

<実施献立名>

- ・麦ごはん ・牛乳 ・更紗ますの柚子香あんかけ ・えごま和え ・えな具沢山汁

- ・給食を通してふるさとの味を味わうことができるように、恵那市産・岐阜県産の食材を多く取り入れた献立にした。
- ・調理では、味だけでなく、香りにもこだわり、柚子香あんは加熱しすぎて香りを損なわないように、最後に柚子果汁を加えるようにし、えごまは、煎ることでよりえごまの香りがでるように工夫した。
- ・恵那市立中野方小学校（6年生）で給食の時間に「地産地消のよさ」について指導を行った。児童の中には、自分が住んでいる地区の食材を指導で用いた地図で確認しながら食べる姿もあった。



白川町立白川小学校（白川町学校給食センター）

栄養教諭 大梅 理都子

<実施献立名>

・大豆入り茶飯 ・牛乳 ・あゆのからあげ ・小松菜のごまあえ ・肉だん呉汁 ・りんご

- ・実際に町内産の食材を多く使い、児童生徒に親しみを持って食べてもらえる献立となった。
- ・肉だん呉汁を見本に、具だくさんの汁は野菜が多くとれ、より栄養バランスの整った食事に近づくということを、実際に目でみて確かめることができた。
- ・「鮎のからあげ」や「小松菜のごまあえ」など日常的に献立に取り入れているメニューだったため、調理員も慌てることなく作業することができた。



土岐市立土岐津中学校（土岐市学校給食センター）

栄養教諭 鈴木 晃子

<実施献立名>

・じゃこ菜めし ・牛乳 ・牛肉のゆずみそ焼き ・小松菜の辛味白和え ・五目汁 ・りんご

- ・牛肉のカットは、試作時にうす切りを使用した所、脂が出てかさが減ってしまったこともあり、飛騨牛をステーキのような雰囲気であって欲しいと考え、暑さ4mmで1cm幅カットでオーダーした。
- ・調理方法は、大量調理であることから、釜で具材を炒めてある程度火を通し、ゆずみそと和え、アルミカップに入れて、オーブンで香ばしく焼き上げた。
- ・ゆずみそは人気で良かった。飛騨牛でなく、豚肉でもおいしく食べられる。
- ・ゆずの皮だけでなく、種以外の実の部分と汁も使ったのでフルーティだった。
- ・飛騨牛は厚みがあり食べ応えがあった。
- ・牛肉の部位がももだったので、食べ応えがあった分、硬めだった。ももなら薄切り、ロース・バラなら4mmの厚さが良かったと思った。
- ・ゆずは、高学年や中学校ではおいしいという声の一方、慣れていない幼稚園や低学年の子は食べにくいという意見があった。
- ・子どもたちからの感想は、「朴葉みそ風でおいしかった」「ゆずみそと合っていておいしかった」と大好きな飛騨牛を食べて満足な様子でした。
- ・白和えは水っぽくもなくおいしくできて好評であったが、家庭や給食で食べる機会が少なく、好みが分かれたようであった。



ほうれん草カット

規格：1kg カットサイズ：約5cm

青果用に栽培された岐阜県産ほうれん草の下葉を主に使用した商品です。異物除去と3回の洗浄工程の後、ボイルしてバラ凍結してあります。大変な洗浄作業や、カットの手間なく調理に取り入れていただけます。岐阜県産の美味しいほうれん草を、給食にご使用ください。



岐阜県のほうれん草

岐阜県では標高差を活かし、美濃地域と飛騨地域の産地リレーによって1年中栽培されています。

- ・11月～4月初旬：美濃地域で栽培「冬春ほうれん草」
岐阜市を中心とした平地地で栽培されています。
- ・4月中旬～12月：飛騨地域で栽培「夏ほうれん草」
「雨よけハウス」と呼ばれるビニールハウスで栽培されています。夏に栽培される飛騨ほうれん草は、日差しをたっぷり浴びて育つので、ルテインが多く含まれています。

年間生産量ランキング
県全体では約10,000tで全国6位！
市町村別では、
高山市が約8,000tで全国1位！



食品ロスの削減

青果用として出荷する為に、下葉や規格外の葉を除去する調整作業が行われ、全収穫量の約3割ものほうれん草が廃棄されています。

除去されるものは、味も香りも食感も青果用と変わりありません。当会取扱いの冷凍ほうれん草は、この部分をメインに使用した商品なので、ご使用いただくことで食品ロスの削減に繋がります。

製造工場「三チナル株式会社」が

第8回 食品産業もったいない大賞

～農家さんのもったいない気持ちを繋いで
廃棄ほうれん草を地域の宝へ～

“農林水産省食料産業局長賞”を受賞されました！

製造工場である三チナル株式会社は、調整作業によって廃棄されるほうれん草の下葉を生産者から買取り、商品化しています。それによって、青果用に育てられた質の高いほうれん草が、廃棄されることなく消費者へ届けられるようになりました。

その取組みが評価され、第8回食品産業もったいない大賞（主催：公益財団法人食品等流通合理化促進機構）の「農林水産省食料産業局長賞」を受賞されました。おめでとうございます。

「食品産業もったいない大賞」は、食品産業の持続可能な発展に向け、「省エネルギー・CO2削減」「廃棄物の削減・再生利用」「教育・普及」等の観点から、顕著な実績を挙げている食品関連事業者等を表彰するものです。

編集後記

令和2年度は新型コロナ感染拡大の影響で 当会の主だった事業が次々と中止になり、思うような活動ができませんでした。

コロナ禍が少しでも早く収束に向かい、各種事業が再開できるように願うばかりです。

このような中においても「給食だより」の発行ができたことは皆さまのご協力とご声援があつてこそと、感謝申し上げます。ありがとうございました。