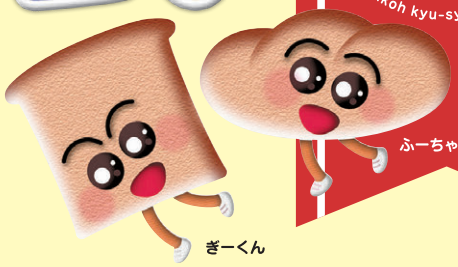
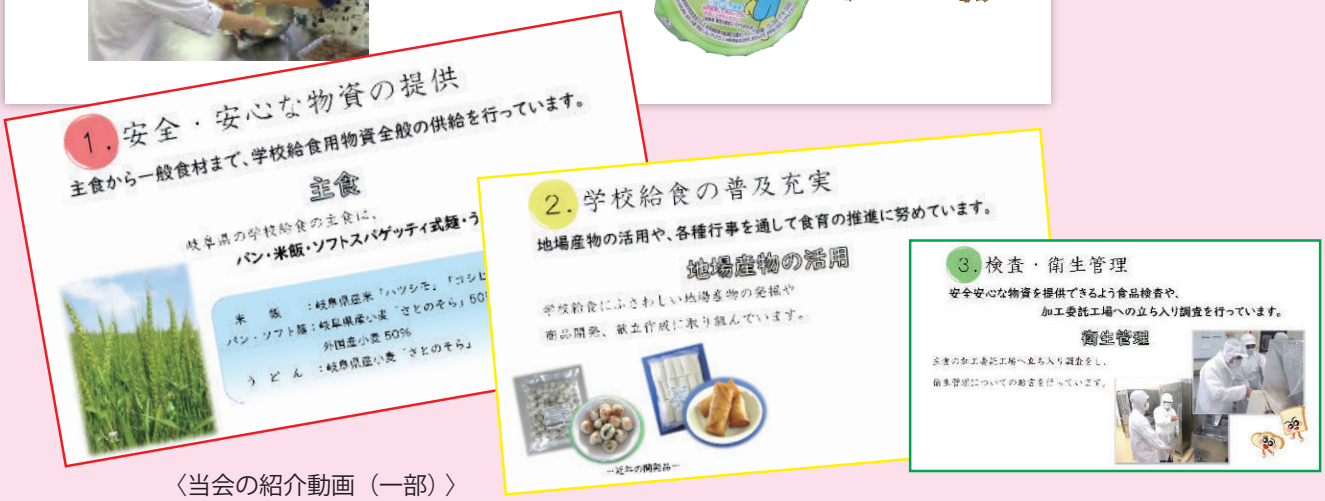
学校給食だより

gakkoh kyu-syoku dayori
No.176
2021.12.1
gakkoh kyu-syoku dayori



ホームページをリニューアル!!



〈当会の紹介動画（一部）〉

目　次

令和３年度 学校給食調理発表会 開催 …… 2〜3
令和３年度 私が考えた学校給食メニューコンクール …… 4〜7
関市学校給食センターの紹介 …… 8
訪問ノート …… 8
食育セミナー（基礎講座・献立重点講座）開催（リモート型） …… 9
物資紹介の取組み …… 10
地産地消 …… 10

【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

令和３年度

学校給食調理発表会 開催

学校給食調理発表会は、地場産物を活用した献立をもとに、食に関する指導について共に高め合い、生きた教材としての学校給食の充実を図ることを目的とし、毎年開催しています。

今年度は、「岐阜県の地場産物『大豆または大豆加工品』を使った献立」をテーマとし、岐阜県学校栄養士会の各地区の代表者から提出された献立について書類審査を行いました。

審査は、「献立・調理」「食に関する指導」「衛生管理」の3つの観点により厳正に行われ、最優秀賞に、多治見市立陶都中学校の相川理恵学校栄養職員の献立、優秀賞に、可児市立中部中学校の村山瑞稀栄養教諭の献立が選ばれました。おめでとうございます。

最優秀賞

東濃地区

多治見市立陶都中学校　学校栄養職員　相川理恵

・黒食パン ・牛乳 ・ツナとお豆のマヨネーズ焼き ・野菜たっぷりスープ
・彩りサラダ ・季節の果物

献立のねらい

豆を食べやすく調理した献立を取入れ味わいながら、栄養やそのよさについて知らせたいと考えました。

パンの献立でも塩分を抑えることができるように、野菜たっぷりスープでは、色々な野菜を入れ、切干し大根、まいたけを使用することで凝縮された野菜ときのこのうま味を引き出し、少量の塩分でもおいしく食べてもらえるよう工夫しました。

アレルギーを持つ児童生徒でも同じものが食べられるようアレルゲンの少ない調味料を選定して使用しました。

◆最優秀賞の献立の評価が高かったこと

献立の主食をパンにすると、塩分が高くなりがちですが、食材の旨みを上手に引き出して、塩分を抑えられるように考えられた献立です。献立のテーマである大豆を上手に主菜に取り入れていることも評価が高かったです。

多治見市の食に関する指導の全体計画が、教科等と関連させてあり、献立が「生きた教材」としての位置付けが明確です。

衛生面については、作業工程がよく考えられています。

優秀賞

可茂地区

可児市立中部中学校　栄養教諭　村山瑞稀

・麦ごはん ・牛乳 ・かぼちゃのごま天ぷら ・まめ野菜そぼろ ・可児のみそ汁
・南濃みかん

献立のねらい

献立のねらいは「野菜に親しみを持ち、積極的に食べることができる」です。

児童生徒の残量の実態は、主食や副菜が多く残る傾向にあります。一方で、そぼろごはんなど、ごはんにのせて食べる料理は残量が少ないです。そこで、れんこんやにんじんを使い、そぼろにすることで、苦手な野菜と主食を食べやすくなるように工夫しました。

また、大豆が苦手な児童生徒も多いですが、鶏ひき肉と食感が似ている大豆の華を混ぜて使用することで、抵抗なく食べることができ、不足しがちなカルシウム、鉄、食物繊維を補うことができるよう考えた献立です。

◆優秀賞の献立の評価が高かったこと

地場産物の使用割合が高く、食材の良さを活かした献立です。

また、可児市学校給食センターの全体計画が作られており、重点項目も決められています。令和3年度は「野菜」に重点をおいた食に関する指導となっています。この献立は、子どもが好きなそぼろと一緒に「野菜」を使用し、献立のテーマである大豆が、上手く取り入れてあることも評価が高かったです。

また、衛生面については、作業工程がよく考えられています。

奨励賞

岐阜市

岐阜市立精華中学校
栄養教諭　加藤弘子

・米飯 ・牛乳
・アユの大豆入り甘だれ
・ごま酢あえ
・味噌けんちん汁
・みかん

献立のねらい

1300年の歴史のある「鵜飼じまい」にちなんだ献立です。アユは、春、群れをつくり、海から川の中流・上流へと遡っていきます。夏、川の石についたコケを食べて成長し、秋、川を下り、下流で産卵します。そして、孵化したアユは、川の流れに乗って海へと流れていきます。冬、小さなアユは海で成長し、来年の春、川に帰ってきます。大豆を川の石、青のりをコケに見立て自然豊かな清流長良川の環境と歴史のある長良川鵜飼いの伝統を生徒に守ってほしいと思い、立てた献立です。

岐阜市

岐阜市立岐阜中央中学校
栄養教諭　矢野久代

・大豆入りツナごはん
・牛乳
・おかかあえ
・岐福味噌豚汁

献立のねらい

・どの料理にも岐阜県産の食材を使用する「ふるさと食材の日」に位置付けた献立です。とくに「大豆入りツナごはん」は過去に全国学校給食甲子園で入賞した料理で、本校では定番料理として生徒に好評です。
・岐阜県産大豆から醸造した「岐福味噌」を使用することで、この地方の食文化を学ぶことができると考えています。

岐阜地区

羽島市立小熊小学校
栄養教諭　伊藤恵理佳

・麦ごはん ・牛乳
・ますのもみじ焼き
・青菜の大豆あえ
・じんだ味噌汁 ・りんご

献立のねらい　岐阜県産の大豆や大豆製品と、旬の食材を取り入れた秋らしい献立です。

主菜には旬を迎えるますを使っています。秋のもみじをイメージできるよう、赤ピーマンとマヨネーズをかけて焼き上げました。副菜はごまの代わりにひきわり大豆を使い、岐阜県産の小松菜やにんじんをあえて、カルシウムの摂取につなげたいと考えました。汁物は中濃地方のじんだ汁をアレンジした味噌汁を組み合わせました。旬のきのこやさつまいもを使い、大豆ペーストや豆乳を入れ、大豆の栄養を余すところなく摂取してもらいたいと考えました。デザートには旬のりんごをつけ、食物繊維等の摂取ができるように考えました。

西濃地区

大垣市立赤坂中学校
栄養教諭　清水諒子

・麦ごはん ・牛乳
・鶏肉のはちみつ照り焼き
・じゃがいものごま酢あえ
・大豆の変身汁 ・季節の果物

献立のねらい　岐阜県や大垣市の地場産物を知り、味わうことができる献立です。また大垣市では、教科等の学習と関わらせた献立を、学習時期と合わせて取り入れるよう計画し、給食を通して学びを深めることができるように考えています。この献立の「大豆の変身汁」には、小学校３年生国語「すがたをかえる大豆」にでてくる大豆や大豆製品を使用しています。その食品や栄養などについて説明をした動画を作成し、市内全小学校において、動画を配信し、統一した指導を行っています。教科で学習をした後、給食の中から大豆や大豆製品を見つけ、栄養について知ることで、大豆や大豆製品に親しみ、給食や家庭の食事の中でも食べようとする児童生徒の姿を願い、考えた献立です。

美濃地区

関市立金竜小学校
栄養教諭　伏見はるか

・せんいサムライ飯
・牛乳
・豆腐バーグ彩あんかけ
・だんご汁
・洞戸キウイ

献立のねらい

① 関市食育キャラクター「せんいサムライ」の認知度を上げ、食物繊維についての知識理解を深めたいと考えました。
② 大豆から作られる食品が分かるような献立としました。
③ 岐阜県産および関市産食材が分かり、地産地消への理解を深め、ふるさとを愛する心へつなげたいと考えました。

飛騨地区

飛騨市立古川西小学校
学校栄養職員　水口芽美

・飛騨のうま味たっぷりうどん
・牛乳
・大豆とひじきのふんわり焼き
・切り干し大根のおひたし
・りんご

献立のねらい

自分たちが住んでいる地域にはたくさんの農産物が作られていることを知り、それを作ってくれた人、自然の恵みに感謝の気持ちを込めて食べることができるように考えた献立です。

実際に味わうことで、地元食材への興味関心を持たせ、ふるさとを誇りに思う心と愛着心を育てることをねらいとしています。

岐阜地区

瑞穂市立穂積小学校
学校栄養職員　西 知恵

・畑のお肉と冬野菜のカレーライス
・牛乳
・瑞穂あゆの緑茶香り揚げ
・ブロッコリーと 枝豆の柿ジャム和え

献立のねらい　瑞穂市は、岐阜県の県魚と呼ばれる「あゆ」の養殖を行っており、児童生徒にとって身近な魚です。より親しみをもち食べるために、主菜にあゆを取り入れ、揖斐茶とひきわり大豆を入れた衣で揚げました。冬野菜のカレーライスは、瑞穂市の米を使ったカレールウを活用して、環境負荷が少なく済むことから近年取り上げられている大豆の華を使用しました。副菜は、瑞穂市産のブロッコリー、和え衣には富有柿発祥の地である瑞穂市産の柿ジャムと大豆粉を使用しました。学校給食を生きた教材とし、日本人のたんぱく源として古くから食べられている大豆の栄養や、ＳＤＧｓについて知ることができる献立としました。

西濃地区

大野町立大野中学校
学校栄養職員 小野寺有記枝

・麦ご飯 ・牛乳
・揚げ豆腐の甘酒地みそかけ
・小松菜のおひたし
・飛騨牛里芋汁 ・太秋柿

献立のねらい　大野町、池田町の恵みを取り入れた献立です。揖斐郡の大豆を使用した焼き豆腐に岐阜県産の米粉を加えたでん粉をまぶし、揚げました。上にかけるみそだれは、揖斐郡の大豆を使用して池田町で製造された豆みそに砂糖ではなく、麹、米の甘さを生かした甘酒を加えます。甘酒は、大野町が「大野町の太鼓判」として認定している大野町内で製造している甘酒を使用しました。しょうゆで炒りつけたひきわり大豆と一緒に煮込むことで豆みそとの馴染みを良くし、みそだれの存在感を出しました。 副菜のおひたしには、神戸町産の小松菜、大垣市産のもやしを使用しました。 また飛騨牛里芋汁は、脂のおいしさが特徴の飛騨牛をしょうゆベースの汁物に加え、旨味を引き出します。飛騨牛に負けないしっかりしただしをとり、もう一つの主役である里芋もいちょう切りではなく、乱切りにすることで旨味の強い汁との相性を考えました。 デザートは、10月に旬を迎える大野町産の太秋柿です。

東濃地区

中津川市立西小学校
栄養教諭　丹羽菜々子

・麦ごはん・牛乳
・大豆いろどり焼き
・ピリッとかみかみ和え
・トマトみそ汁
・りんご

献立のねらい

大豆いろどり焼きから、様々な大豆製品を知るとともに、岐阜県の地場産物への関心を高めたいと考えました。

また、阿木みそや、飛騨・美濃伝統野菜のあじめこしょうを使用し、栗やトマト以外の中津川市の地場産物に興味をもつことをねらいとしました。また、主菜にも野菜を使用することで、副菜や汁物に使用する野菜の量を減らし、野菜を苦手とする児童の抵抗感を少なくしました。

審査の様子

令和３年度

私が考えた 学校給食メニューコンクール

総応募数2,633通!!

たくさんのご応募いただき、ありがとうございました。
各部門ごとに、優秀賞・アイデア賞が決定しましたので紹介します。

審査委員

- 川瀬　朋美（岐阜県教育委員会体育健康課／学校給食係課長補佐）
- 上水流弘美（瑞穂市立生津小学校／教頭）
- 山下由美子 岐阜県学校栄養士会会長（郡上市立大和中学校／栄養教諭）
- 松山　昌代（岐阜県PTA連合会代表）
- 遠山致得子（メニューコンクール一次審査員代表）
- 伊藤　裕子（公益財団法人岐阜県学校給食会／食育専門員）

《主　食》優秀賞（10名）

うなぎ風なす丼
石子　暖稀
（神戸町 下宮小学校５年）

なすに見えない
アイデアがよい
ですね。

けいちゃんパングラタン
大坪　優月
（岐阜市 岩野田北小学校５年）

そうめんかぼちゃお焼き
山田　正人
（岐阜市 西郷小学校５年）

ソイミートの野菜そぼろそうめん
寺井　湊人
（本巣市 席田小学校５年）

鮎のバジル香るピッツァ
井上　尊仁
（郡上市 大和第一北小学校５年）

母袋豆腐のおこのみ焼き
遠藤　月華
（郡上市 大和南小学校５年）

塩やきそば
山内　結衣
（多治見市 共栄小学校５年）

豆苗と赤カブのパスタ
安井　葵琉
（多治見市 滝呂小学校５年）

野菜たっぷり恵那どりと卵の親子テリヤキチキンバーガー
新谷　凛多
（多治見市 滝呂小学校５年）

岐阜県産の野菜炊き込みご飯
小木曽　花
（瑞浪市 瑞浪小学校６年）

《主　菜》優秀賞（24名）

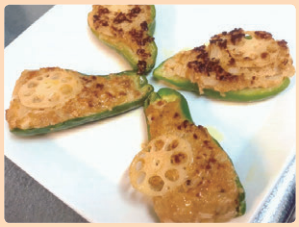
シャキシャキ肉みそ
高橋　勇樹
（本巣市 席田小学校６年）

納豆コロッケ
西尾　優志
（本巣市 真桑小学校５年）

生産量日本一のきくらげと枝豆のはんぺん
加藤　杏祇
（岐阜市 則武小学校６年）

さばコロッケ
富永　悠月
（神戸町 神戸小学校６年）

ふろふき大根の豚肉朴葉味そ焼きのせ
坂　　詩乃
（神戸町 北小学校６年）



ピーマンの肉づめ
小椋　あかり
（中津川市 西小学校５年）

寒天入りジューシーぎょうざ
山田　莉愛
（瑞浪市 瑞浪小学校６年）

夏の宝箱
佐藤　颯音
（八百津町 八百津小学校６年）

にんじんたっぷり春巻き
櫻井　葵心
（各務原市 那加第二小学校６年）

pearクリスピーチキン
小島　千乃
（大垣市 東小学校５年）

梨が使ってあって、
コーンフレークの
変わり衣がよい
です。

ハツシモコロッケ
笠井　志歩乃
（本巣市 土貴野小学校６年）

豆々チャンプルー
吉村　文那
（瑞穂市 本田小学校６年）

大垣市のなしを使った鶏ももソテー
村田　真菜
（大垣市 荒崎小学校６年）

里いもとブロッコリーの揚げわんたん
上垣　侑大
（大垣市 南小学校６年）

トマトのみそ豆腐グラタン
古田　穂波
（坂祝町 坂祝小学校６年）

郡上みそと豆腐と
トマトの組み合わせ
がよいですね。

豚バラ大根
樋口　宗汰
（池田町 温知小学校６年）

白身魚のホワイトソース(白桃ジャムがけ)
松浦　　悠
（大野町 東小学校６年）

大根のハムと枝豆のはさみあげ
下牧　絢音
（郡上市 高鷲小学校５年）

きくらげとぶた肉と卵のいためもの
遠藤　　唯
（羽島市 足近小学校６年）

高野豆腐のはさみ揚げ
加藤　蒼士
（川辺町 川辺北小学校５年）

ぶた肉と野菜のカラフルみそ炒め
前川　陽茉里
（多治見市 滝呂小学校５年）

肉まき高野どうふ
小池　彩花
（多治見市 養正小学校６年）

ヘルシーこんにゃくミートボール
舩橋　旺大
（恵那市 恵那北小学校５年）

里いもと鮭缶のコロッケ
野津　俐音
（瑞穂市 本田小学校６年）

里芋と鮭の組み合
わせと、かくし味の
味噌がよいです。

《副 菜》
優秀賞
（15名）

きくらげと椎茸の佃煮
河合　桃実
（北方町 北方南小学校６年）

赤カブのつけもの入りポテトサラダ
加納　悠眞
（本巣市 弾正小学校６年）

カレーせん枝豆コーンかき揚げ
小澤　快晟
（大野町 中小学校６年）

鉄分たっぷりほうれん草とひじきのサラダ
木全　乃々夏
（美濃加茂市 山手小学校６年）

里いもフライ・郡上みその甘だれかけ
神山　悠悟
（大垣市 南小学校６年）

大根のそぼろあんかけ
饒平名　芽生
（美濃加茂市 古井小学校６年）

ズッキーニのオシャレかき揚げ
三嶋　仁香那
（川辺町 川辺北小学校５年）

栄養まんてんカラフルサラダ
野村　柚朱
（神戸町 南平野小学校６年）

ささみと寒天の梅ドレサラダ
米満　竜都
（恵那市 恵那北小学校６年）

ヘルシー大豆チヂミ
塚本　和
（池田町 八幡小学校６年）

豆乳のクリームシチュー
佐藤　達哉
（大垣市 日新小学校６年）

ギフッコスープ
五十川　心温
（大垣市 東小学校６年）

肉だんごの具だくさんけんちん汁
小川　さやこ
（大垣市 南小学校６年）

「まごわやさしい」具だくさんみそ汁
林　杏奈
（瑞穂市 本田小学校５年）

モロヘイヤスープ
冨永　ひかる
（関ヶ原町 関ヶ原小学校６年）

《デザート》
優秀賞
（３名）

まくわうりのコンポートゼリー
古田　琴美
（本巣市 本巣小学校５年）

くるパリさつまいも
小谷　麻利亜
（関ヶ原町 関ヶ原小学校６年）

アレルギー0（ゼロ）！誰でも食べれる枝豆カップケーキ
香住　澪羽
（多治見市 養正小学校６年）

審査を終えて

今年度は今までの中で一番多くの作品を頂きました。どの作品も工夫や思いや願いがいっぱい詰まっていて甲乙つけ難く、すばらしい作品ばかりでした。審査員の方々からは、「アイディアがすばらしい」「地場産物についての知識豊富」「食品ロスについて配慮されているものがありすばらしい」「アレルギーへの配慮があり全員で食べられるようによく考えられているものがありすばらしい」「食材の活かし方や調理の手順などの工夫がレベルアップしている」などの感想をいただきました。家庭で、家族といっしょに楽しく取り組んでいる姿を考えるとこれからも多くの人に、楽しい料理作りの体験をしていただきたいと考えています。来年度は、メニューコンクールを始めて10年目になります。さらに多くの応募を期待しています。

《 主　　食 》 アイデア賞（12名）

田上　陽翔	本巣市	真桑小学校	5年	夏野菜カレー
松本　浩志	大垣市	赤坂小学校	6年	牛肉とにんじんの混ぜご飯
山本　昊聖	池田町	温知小学校	6年	カレーパン
佐藤　桃花	郡上市	白鳥小学校	5年	夏やさいの郡上みそ入りミートパスタ
林　菜々子	中津川市	南小学校	5年	夏の三色トマトどん ～カレー風味～
加藤　夢結	瑞浪市	瑞浪小学校	6年	ボーノポークのみそチャーハン
鈴木　心春	本巣市	真桑小学校	5年	塩ぶた丼
髙木　好花	関ヶ原町	関ヶ原小学校	6年	ささげのまぜごはん
小坂　歩夢	池田町	温知小学校	6年	大豆ミートスパゲティ
杉浦　理都	多治見市	滝呂小学校	5年	栄養たっぷりモロヘイヤ焼き
稲葉淳之介	瑞浪市	瑞浪小学校	6年	野菜たっぷりボーノポークのチャンポンメン
瀬木　心雪	高山市	三枝小学校	6年	トマトのたきこみごはん

《 主　　菜 》 アイデア賞（37名）

祝　彩乃	岐阜市	岩野田小学校	5年	大根と小松菜のチーズガレット
國枝　さら	岐阜市	長良東小学校	6年	チーズたっぷりふわふわがんもお好み焼き風
佐々木緋真	岐阜市	鶉小学校	6年	ひみつの豆腐ハンバーグ
平山　心晴	岐阜市	長良特別支援学校	6年	たべるまえからいいかおり人じんときのこのバターソテー
日紫喜ひなた	本巣市	真桑小学校	6年	おふとじゃがいものコロッケ
大西由紀果	本巣市	弾正小学校	6年	自家製野菜のヘルシーオムレツ
原　結愛	大垣市	日新小学校	6年	まめなかな肉みそ
南山　優多	神戸町	神戸小学校	6年	あゆのフリッターだいこんおろしかけ
川合　亮誠	池田町	温知小学校	6年	あゆと夏野菜の甘酢あん
髙見　愛菜	垂井町	岩手小学校	6年	すくなカボチャグラタン
辻　倫果	大野町	中小学校	6年	玉ねぎバーグのハニーみそかけ
日置　羽美	郡上市	高鷲小学校	6年	野菜たっぷりオーブンやき
田辺　琉星	多治見市	共栄小学校	6年	とり肉のからあげ　野菜たっぷりあんかけ
中山　眞一	多治見市	滝呂小学校	5年	豚とトマトのノンアレルゲングラタン
升野　夢月	恵那市	恵那北小学校	6年	五平つくね
石原　秀虎	中津川市	西小学校	5年	恵那どりのやわらかスティックからあげ
田中　結衣	瑞浪市	日吉小学校	6年	パリパリチキンの梅ソース
住　友貴	高山市	北小学校	6年	飛騨アスパラの春巻
南　皆惺	高山市	宮小学校	6年	ホウレンソウのグラタン
河野　楓佳	岐阜市	七郷小学校	6年	お豆大集合コロッケ
溝口　晴紀	岐阜市	西郷小学校	5年	ホウレン草コロッケ
星野なな子	岐阜市	柳津小学校	6年	甘酒とみそのぶた肉焼き
樋渡　惺	北方町	北方南小学校	6年	枝豆としいたけとにんじんのカリフワがんもどき
清水　楓花	本巣市	真桑小学校	5年	鳥としそのヘルシーハンバーグ
竹中　陸斗	瑞穂市	本田小学校	5年	枝豆入り豆腐ハンバーグ和風あんかけ
川本　奈緒	神戸町	神戸小学校	6年	大きくなれる栄養たっぷりキッシュ
杉原　妃織	池田町	池田小学校	6年	れんこんとキクラゲ、枝豆の炒め物
森　瑠羽愛	池田町	八幡小学校	6年	はちみつ入りからあげ
髙橋　奏人	大野町	大野小学校	6年	もちもちかぼちゃ
山田みひろ	郡上市	大中小学校	6年	ナスと明宝ハムのカレーフライ
三品　麗	坂祝町	坂祝小学校	6年	ピザはるまき
谷村めぐみ	多治見市	共栄小学校	6年	キッシュ
柘植萌々子	多治見市	養正小学校	6年	じゃが肉まき
鎌田　真叶	中津川市	西小学校	5年	おばあちゃんのけいちゃん
今井　優芽	中津川市	西小学校	5年	とうふの吾平チーズ焼き
馬庭　叶愛	瑞浪市	瑞浪小学校	6年	岐阜南ばん
萩　龍太	高山市	宮小学校	6年	結旨豚のみそ入りカツ

《 副　　菜 》 アイデア賞（23名）

髙橋　結菜	岐阜市	則武小学校	6年	栄養たっぷりミネストローネ
吉田　凜	本巣市	真桑小学校	6年	梨の皮のきんぴら
田原かん菜	本巣市	真桑小学校	6年	野菜ゴロゴロ ラタトゥイユ
深谷　悠隼	大垣市	東小学校	5年	フライドブロッコリー
西村　美桜	関ヶ原町	関ヶ原小学校	6年	海苔酢あえ
上野　斗麻	池田町	温知小学校	6年	かぼちゃとさつまいもとキムチのちぢみ
原　彩千花	郡上市	白鳥小学校	5年	郡上クラムチャウダー
松田　珀	多治見市	養正小学校	6年	小松菜と卵のかつおぶしいため
長野龍之介	多治見市	昭和小学校	6年	きくらげと野菜のクッパ
吉田　詩音	恵那市	恵那北小学校	6年	チヂミ
板垣　沙歩	恵那市	山岡小学校	6年	細寒天の酢の物
平塚　優騎	高山市	清見小学校	5年	夏野菜のスープカレー
小野　史華	岐阜市	鶉小学校	6年	ごままよ栄養サラダ・肉入り！
岡﨑　希音	本巣市	真桑小学校	6年	栄養たっぷり！水とん汁
矢橋　希苺	本巣市	真桑小学校	5年	丸ごとやさいのポトフ
片桐　菜々	神戸町	下宮小学校	6年	モロヘイヤとコーンの卵いため
若原　未來	池田町	温知小学校	6年	大豆の甘辛炒め煮
松井　琥珀	郡上市	白鳥小学校	5年	ひじきのトマト煮
大屋　蓮珠	郡上市	高鷲北小学校	6年	夏野菜たっぷりみそ汁
原　廉哉	中津川市	西小学校	5年	れんやのれんこんスープ
熊澤　虹七	多治見市	滝呂小学校	5年	栄養たっぷり野菜のゴロゴロスープ
水野　美桜	恵那市	恵那北小学校	6年	ポテトボールのうまうま揚げ
原　星空	中津川市	南小学校	5年	マッシュポテトのチーズ焼き

《 デザート 》 アイデア賞（4名）

加末　咲花	揖斐川町	北方小学校	6年	いびの味！わらびっ茶
相場　純	中津川市	西小学校	5年	リコピンたっぷりトマト寒天デザート
林　仁衣菜	恵那市	恵那北小学校	5年	じゃがいものおやき（ゆべしチーズ）
森谷　凜	高山市	荘川小学校	5年	飛騨モモのパンナコッタ

関市学校給食センターの紹介

関市学校給食センター　事務長　　藪　下　　彰

関市学校給食センターは、昭和57年に供用開始し、約37年の長きにわたり、安全でおいしい給食を提供していました。しかし、施設の老朽化と、これまで以上に安全・安心な給食を提供するための衛生管理向上に伴うドライシステム方式の導入を目的とし、新給食センターが整備されました。これを機に洞戸学校給食センターと武儀学校給食センターを統合し、令和２年度の２学期より供用を開始しました。受配校は板取小学校を除いた市内26小中学校で、約8,000食を提供しています。

当給食センターは、文部科学省「学校給食衛生管理基準」と厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守し、冷暖房完備、汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に区分されており、食材の搬入から調理まで、食材や人の動線が交差しない一方通行になっている等、衛生管理に特化した施設となっています。新しい機能としてアレルギー食対応室を設置し、令和３年９月より対象となる児童生徒にアレルギー対応食の提供を開始したところです。

また、新築された場所は、食材物流拠点である中濃公設卸売市場と隣接しており、そのメリットを生かし、市場を運営している中濃青果株式会社様と「学校給食の未実施時における未使用食材の販売に関する協定書」を締結しました。これは、警報発令など休校時において給食提供が停止となり、不用となった未使用食材の販売を依頼することで、食材の有効利用を図ることを目的としたものです。これにより、廃棄処分量を極力少なくすることができるようになりました。

新たな施設、新たな作業動線にも慣れてきましたが、これまでよりさらに良い給食センターにするためには、まだまだ課題はあります。それらをひとつずつ解決しながら、今後も子どもたちに「生きた教材」となる給食を提供できるよう意識を高く保ち、気持ちを新たに取り組んでまいります。

訪問ノート

10月28日（木）に関市学校給食センターを訪問させていただきました。この日の給食は、日本味めぐり給食でした。広島の味として「煮ごめ」と「ちくわ広島揚げ」の２品と、麦ごはん・きのこ入りすまし汁・牛乳の献立でした。「煮ごめ」は、小さめの角切りにそろえた野菜と昆布・干しいたけ・厚揚げ・あずきを使った煮物です。あずきの煮崩れもなく、見た目も美味しそうで、薄味で旨味のきいた美味しい煮物に仕上がっていました。「ちくわ広島揚げ」は、青のりときざみしょうがの入った衣をたっぷりつけて、調理員さんが揚げ油の中の竹輪を何度も返しながら美味しそうに揚げていました。きのこ入りすまし汁は、だしときのこの旨味が合わさって、薄味でもおいしい汁に仕上がっていました。栄養教諭の考えた献立の意図を、調理員さんたちが理解し、おいしく作ろうという思いのこもった給食でした。

関市学校給食センターは8,000食近い食数を調理しながら、今年度９月からアレルギー対応を始められました。調理現場の作業や学校の対応など、うまく進めていけるかどうか検討し、様子をみながら、小学校３年生以上を対象に月に２回程度の卵の除去食（約40食）を行っているそうです。大型の給食センターでは、アレルギー除去食を提供するには、多くの問題を解決していかないと実施できないと思います。関市のアレルギー対応を参考にさせていただき、安全な食物アレルギー対応を考えていけるとよいと思いました。

食育セミナー（基礎講座・献立重点講座）開催（リモート型）

食育セミナーは、栄養教諭・学校栄養職員の実践に必要となる基礎的な知識や技能を習得する支援を行うために開催しています。今年度は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、集合形式の研修を行うことが難しく、Zoomを使用したリモート型で行いました。

基礎講座（７月27日 開催）

午前：調理実習

【実習献立】

- じゃこ菜めし
- 牛肉のゆずみそ焼き
- 小松菜の辛み白和え
- 五目汁

午後：講義

【講義内容】

- 衛生
- 献立（主に減塩）
- 食に関する指導

大豆ペーストを使った
白和えのアイデアが
とても好評でした!

調理実習では、基本的な調理法に加え、献立への思いや、大量調理での工夫、使用物資の取扱い方などいろいろなアイデアを教えていただきました。また、講義では、栄養教諭の先輩方から多くのことを学んでいただき、グループ討議では、個別に課題や悩みを相談されて、解決の糸口を見つけられた方も多かったです。

献立重点講座（８月３日 開催）

【講義内容】

- 献立作成の基本
- 減塩について
- 全体計画・年間指導計画に基づく献立作成
- 献立と教科を関連させた指導
- 給食の時間の指導

献立に特化した講座を、岐阜県学校栄養士会の実務講習会とリンクして行いました。栄養教諭の先輩方に、それぞれの実践を基に、５つの観点から具体的な内容を講義していただきました。

また、参加者から提出された資料についてのアドバイスをいただき、有意義な内容となりました。

まとめ

今回は、リモートという新しい方法を取り入れ、課題もありましたが、それぞれの内容だけでなく、食育セミナーの意図や思いも多くの方に伝えることができたと感じます。受講者の方々からは、『とても参考になりました。自分のところでもさっそくやってみたいです』『献立作成がどれだけ重要であるかがわかりました』『さらに生きた教材となる献立にしていきたいと思いました』という感想をたくさんいただきました。また、『講義はリモートが良い』という感想もいただき嬉しく思います。このセミナーを通して、受講者の方々が子どもたちにとって、より良い給食と食に関する指導に取り組もうと思っていただけたことが、食育支援の一番の成果ととらえています。

物資紹介の取組み

当会の物資紹介は、取扱い物資の中から担当者のオススメするものや、季節商品などを紙面にまとめたものを月に一度配布しております。

それに加え、岐阜県学校栄養士会の総会や、当会主催の食育セミナー等、栄養教諭・学校栄養職員の方々が当会に集まる際に時間をいただき、物資担当者より取扱い物資の紹介をしておりました。

しかし、昨年度は新型コロナウイルス感染症の蔓延により、集合型の研修が一切行われず、物資紹介も紙面のみとなりました。

今年は新たに開始した、Zoomによるリモート研修の昼休憩の時間を利用し、取扱い物資の紹介動画を流し、物資紹介を行いました。動画にまとめることで、より多くの物資を紹介でき、知っていただくきっかけとなりました。

紹介動画は無音声にもかかわらず、研修に参加された方がしっかりと見てくださったことに、嬉しく思いました。今年度中には、当会ホームページにてご覧いただけるようになる予定です。

地産地消シリーズ 富有柿ピューレ

冷凍物資
1 kg／袋

岐阜県産の富有柿をピューレ状に加工した商品です。

富有柿の風味や甘味がしっかり感じられます。

糖度が25度に調整してあるので、調理に取り入れやすく、ソースや下味、料理の甘味付けなど、様々な用途でご使用いただけます。

〈調理例〉
鶏肉の柿あまダレかけ

…甘柿の王様“富有柿”…
岐阜県発祥の富有柿は、
甘柿の代表的な品種です。
甘味が強く、果肉が
柔らかいのが特徴です。