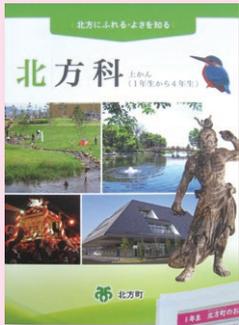
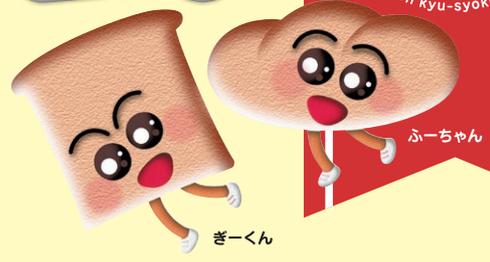


# 学校給食 だより

gakkoh kyu-syoku daiyori  
No.178  
2022.7.1  
gakkoh kyu-syoku daiyori



「おいしいきゅうしょく  
つくってくれてありがとう」  
(北方町給食調理場の見学の様子)

## 目次

岐阜県教育委員会 あいさつ .....	2
岐阜県学校栄養士会 会長 あいさつ .....	2
令和4年度(公財)岐阜県学校給食会 役員・委員紹介 .....	3
年間行事予定 .....	3
北方町給食調理場の紹介 .....	4
訪問のおと .....	4
岐阜県のお米とお茶(令和3年度 物資開発委員会作成) .....	5
地産地消シリーズ .....	6
令和4年度(公財)岐阜県学校給食会 組織・担当事務 .....	6

【発行所】  
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>



## 岐阜県教育委員会 新任 あいさつ

岐阜県教育委員会 体育健康課

課長 浦野 善裕



本年度より、体育健康課でお世話になっております浦野でございます。新型コロナウイルス感染症が世界中に蔓延し3年になります。この間、学校では感染予防の徹底を図りながら学びの継続をしてきましたが、学校生活は感染予防のためマスクの着用、近距離での会話禁止、学校行事の中止等、様々な対応を強いられています。給食においては、同一方向を向き、『黙食』を徹底することで仲間と会話ができなくなり、楽しいはずの給食の時間が味気ないものになってしまいました。

県教育委員会では、県学校給食会と連携を図り、小学校から高等学校、特別支援学校まで食育に関する様々な事業を実施していますが、コロナ禍で『黙食』だからこそ味わって食べ、体を作る基になる食事に興味や関心を持ってほしいと思います。今後も新型コロナウイルス感染症の終息が見通せない中ではありますが、学校給食を通じて食育の推進を進めてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

岐阜県教育委員会 体育健康課

課長補佐 白川 康子



本年度より、学校給食係でお世話になっております。現場を離れてみて、献立を作成し、子どもたちの目の前に届けられた給食を通して、食に関する指導を行うことの意義を実感するとともに、素敵な仕事だと感じているところです。しかしながら、今なお収まらない新型コロナウイルス感染症の状況や材料の高騰等により、現場では、その対応に追われていらっしゃるかと思います。子どもたちの心身の健康のため、笑顔のために頑張っている先生方のお力になれるよう、精一杯努めさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

## 岐阜県学校栄養士会 会長 あいさつ

岐阜県学校栄養士会

会長 川瀬 朋美



今年度より、岐阜県学校栄養士会の会長となりました川瀬です。よろしくお願いいたします。

ここ2年ほどは、新型コロナウイルス感染症予防のため集合型のイベントや研修が少なかったものの、最近はやっと集合での開催が増えつつあり、喜びを感じます。

岐阜県学校給食会では、児童生徒や私たちのためにいろいろなイベントや研修を開催していただいています。私たちは、それらに積極的に参加させていただき、個々の資質を向上させ、児童生徒の成長や自己管理能力の習得のために食に関する指導、給食管理の充実を図っていきたく思います。今後も皆様のご指導、ご支援をいただきますよう、よろしくお願いいたします。

# 令和4年度 (公財) 岐阜県学校給食会 役員・委員紹介

本年度の役員・各委員会の委員の皆さまをご紹介します。

(令和4年7月1日現在)

評 議 員	浦野 善裕	服部 和也	名取 康夫	山口真理子	小里 靖
	安藤 邦寿	説田 誠	郷 展子	高橋 茂盛	森田 裕代
	石川 充宏	高田 綾子	久保 和弘		
監 事	森 嘉長	河合美佐子	吉田 大輔		
理 事	中村 康男	川治 秀輝	和田 満	石原 由美	鶴飼陽一郎
	長瀬さゆり	松野 光広	西神頭安法	古田 恵	後藤 豊郎
	横井由美子	永治 友見	青木 廣志		
物資選定委員	山澤 和子	安江 智雄	白川 康子	西脇 裕美	説田 誠
	中島 高嘉	酒井田 環	黒田智恵美	中西由香里	山下由美子
	藤井 千穂	伊藤 綾子	渡邊 直美	足立 綾	
物資開発委員	森田 裕代	清水 恭子	伊藤 克子	大西 伸子	古田 幸代
	川瀬 朋美	青山 容子	山下由美子	小林 直子	渡邊 紀子
	斎藤 七絵	小海途弘子	青豆 佳美	柿ヶ野友恵	
加工委託工場委員	安江 智雄	白川 康子	島田 昌紀	森島 恵照	河井 信幸
	田口 雅夫	小里 靖	各務 美保	竹内 貴美	竹中 誠一
	尾関 郁夫				

役員、委員の皆さま、どうぞよろしくお願いたします。

## 年間行事予定

月	日	曜	行 事
6	18	土	第17回 食育推進全国大会 (愛知県)
	19	日	
	30	木	全給連監事会・理事会 (東京都)
			令和4年度 東海・北陸・近畿ブロック会議 理事会・評議員会
7	1	金	全給連総会 (東京都)
	7/22 ~ 8/9	金 ~ 火	加工委託工場調査
	28	木	食育セミナー① (県学校給食会)
8	1	月	食育セミナー② (県学校給食会)
	4	木	第63回 全国栄養教諭・学校栄養職員 研究大会 (大分県)
	5	金	
	17	水	学校給食パン実技講習会
	22	月	加工委託工場衛生管理講習会 (県学校給食会)
	23	火	学校給食調理発表会審査会
9	12	月	学校給食メニューコンクールメ切
	28 ~ 30	水 ~ 金	フードシステムソリューション2022 (東京都)
	10	13	木
14		金	
11	未定		学校給食メニューコンクール審査
	5	土	食育セミナー③ (県学校給食会)
	12	土	ふれあい給食教室 (県学校給食会)
12	27	火	中学生学校給食選手権 (県学校給食会)
	未定		加工委託工場調査
2	4	土	食育セミナー④ (県学校給食会)
	22	水	全給連理事会・総会 (東京都)
	未定		理事会・評議員会
3	未定		加工委託工場委員会 (県学校給食会)
			加工委託工場在庫調査

※新型コロナウイルス感染拡大防止等のため、中止や日程の変更がある場合がございます。

# 給食センター 調理場の紹介

## 北方町給食調理場

所長 郷 展子

以前の給食調理場は昭和54年に共用開始し、築40年を経過した建物は老朽化が進み、開場当初から使用している調理機器は頻繁に故障するなど早急な施設及び設備の更新が必要な状況でした。このような状態である設備等をこのまま修繕しながら維持していくことは財政的にも困難であることから、町内の小学校3校と中学校1校を小中一貫の義務教育学校2校に再編する「北方学園構想」の検討と同時に、調理場整備についても検討を進め、今回「北学園」として再編することが決定している北方小学校グラウンド南側に新給食調理場を新築するという方針を決定しました。令和元年度から調理場新築工事を着手し、工事は順調に進み令和3年3月に新調理場が完成し、その年4月から稼働開始しています。



センターの規模は2,500食、現在小学校3校・中学校1校・幼稚園1園・保育園4園・障がい福祉サービス事業所に給食を提供しています。

給食調理場南側以外はすべて学校の敷地であり、南側は町道をはさんで住宅がありますが、騒音が発生するような設備は北側に配置し、かつ防音壁を設置しました。他には、臭気対策としてすべての排気フードに脱臭フィルターを設置し建物上部から建物内の空気を排出するなど南側住宅への十分な配慮を施しました。さらには、児童生徒への安全対策として、食材搬入時には通学時間帯に通学路を通行しないこと、給食配送車の動線に児童生徒の動線が重ならないよう児童生徒用の通用口を設けるなどして安全な配送方法を実施しています。

また、新築した場所は、町内配食施設のほぼ中央に位置しており、北方小学校、北方中学校、町立幼稚園（全配食数の約53%）の隣接地であり、輸送コストや輸送時間の削減を見込むことができ、他の配食施設にも温かい給食を提供できるようになりました。

今後も引き続き、「安心・安全な給食」を提供できるよう職員一同気持ちをひきしめ食育活動・調理業務に取り組んでまいります。

### 訪問のおと

5月26日（木）に北方町学校給食センターを訪問させていただきました。北方小学校運動場の隣りに位置し、休み時間を元気に過ごす子どもたちの顔がよく見える場所にありました。

調理場内では、調理員さんたちが、落ち着いた動きで、丁寧な仕事をされていました。ベテラン調理員さんからの「JRのように時間に正確に」との教えを忠実に守り、時間にこだわった仕事を心がけられています。配缶時は、学年や人数に合わせて、はかりで計量されていました。揚げ物は、食缶に丁寧に並べられていて、きめ細かい配慮



が感じられます。給食当番の子が蓋を開けた時、「わぁおいしそう」と思ってもらえるように、配る時に子どもたちが取りやすい姿を頭に思い描きながら作業されているそうです。2,500人分の給食を作っても、1人がもらう給食を大事にされていました。

北方町には、「北方科」というふるさと教育を学ぶ町の教科書があります。その中で1年生は、「北方町のおいしいきゅう食」について学びます。教室で給食のことを勉強してから、給食センターを訪問します。真剣な眼差しの子もたちの目に映る調理員さんの姿は、感謝の気持ちを育みます。北方小学校の給食時間の様子からもおいしく給食をいただき、感謝の気持ちが表れていました。

給食を通じて、子どもたちと調理員さんの思いや願いがつながる様子を感じ、心温まるひと時でした。



# 岐阜県のお米とお茶 (令和3年度 物資開発委員会作成)

岐阜県内各地区のお米とお茶の文化・歴史や郷土料理について、物資開発委員会にて調査してまとめました。お米については、1年を通した米作りの流れと、各地区で作られている郷土料理を、季節ごとに掲載しています。郷土料理の作り方や説明は、Excelファイルで取り出せますので、是非ご活用ください。

また、お茶についても、同様の資料をご覧ください。

ホームページに掲載しました!

郷土料理の資料は、お米20品・お茶3品が掲載してあるよ!

**「岐阜県学校給食会のホームページ」から学校給食関係情報 → 岐阜県のお米とお茶 をクリックしてね!**



## ● 岐阜の米作りと郷土料理

	冬	春		夏	秋	
	正月	桃の節句	春祭り	夏祭り	秋の彼岸	秋祭り
米作り	●5月中旬～田植え期		●8月上旬～収穫期			
	<p>「コシヒカリ」は、比較的標高の高い中山間部で栽培されている。昼夜の寒暖差の大きい自然環境が美味しいお米を作り出している。ややしつかりめの食感、甘味が強く、嚼むほどに旨味が出てくる。</p> <p>「ハツシモ」という名前は、稲刈りの開始時期が霜が降り始めるころということが由来。全国的にも美濃地方だけで栽培。「幻のハツシモ」と呼ばれることもある。粒が大きく、あっさりとした食味、嚼みごたえがあり、冷めても美味しい。寿司米として人気がある。</p>					
食	<b>花もち(飛騨)</b> 雪深い地域で正月を飾る花として、木の枝に色付けしたもちを串刺しして飾る。ひなまつりには枝から外してあらわれに。	<b>ひなあられ(飛騨)</b> 餅もち(可茂)	<b>いもち(東濃)</b> 香と秋の彼岸に仏壇にお供えしたり、農作業の合間に仲間と食べる。飛騨では、小豆やきなこの他に「えごま」を使用する。	<b>たかたかまんま(美濃)</b> 郡上川にあるお寺で行われる程豆講の際に振まわれる。盛り付けの際に「モツウ」という曲げ輪を使用する。昔は米が貴重で、最高のご馳走であった。食べきれないくらい盛り付ける。	<b>味ごはん(東濃)</b> 東濃地区では、五目ごはんや炊き込みごはんを味ごはんと呼ぶ。岐阜地区では薄く切った炊いた具をご飯に混ぜたものをかきまわしという。田植えや稲刈りなど、人が集まった時にふるまう。	
	<b>うむしめし(美濃)</b> 「うむし(イソラの煮干し)」を炊き込む。魚が貴重な山間部の正月料理。	<b>朴葉めし(美濃)</b> 田植えなどの農作業の合間に食べていた。朴葉には殺菌効果があり、食欲よく、持ち運びしやすい。地域によって使用する具材が異なる。	<b>みょうが寿司(可茂)</b> 7月頃に旬をむかえるみょうがで包んだ寿司。七夕や夏祭りに食べられる。	<b>かきまわし(岐阜)</b> その年の稲作の豊作を祈る行事にお供えして作る。正月に黒豆をお供えし、その豆を使って炊く。秋には、豊作と家内円満を感謝して炊く。	<b>かきまわし(岐阜)</b> その年の稲作の豊作を祈る行事にお供えして作る。正月に黒豆をお供えし、その豆を使って炊く。秋には、豊作と家内円満を感謝して炊く。	<b>かきまわし(岐阜)</b> その年の稲作の豊作を祈る行事にお供えして作る。正月に黒豆をお供えし、その豆を使って炊く。秋には、豊作と家内円満を感謝して炊く。

## ● 米や稲作に関わる献立リスト

10. さといもおはぎ

料理表

11. みょうが寿司

料理表

13. いもち

料理表

14. からすみ

料理表

16. 朴葉寿司

料理表

ごはん

料理表

献立名	材料	作り方
さといもおはぎ	さといも、もち、あんこ	さといもを茹で、もちを蒸す。あんこをもちの中に入れて、さといもをのせて焼く。
みょうが寿司	みょうが、もち、寿司飯	みょうがを茹で、もちを蒸す。寿司飯をもちの中に入れて、みょうがをのせて焼く。
いもち	もち、あんこ	もちを蒸す。あんこをもちの中に入れて焼く。
からすみ	もち、あんこ	もちを蒸す。あんこをもちの中に入れて焼く。
朴葉寿司	もち、あんこ、朴葉	もちを蒸す。あんこをもちの中に入れて、朴葉をのせて焼く。
ごはん	米	米を炊く。

料理表 をクリックすると献立表がダウンロードできます!



## ● 米資料

米資料 (物資開発用)

- 岐阜の米について
- 東濃の米
- 飛騨の米
- 飛騨の朴葉寿司
- 飛騨の正月

資料を見る をクリックすると資料がダウンロードできます!



### 飛騨の正月料理

#### 飛騨の正月

◎雑煮  
31日に「年取り」のごちそうを食べ、元旦の朝は雑煮だけで祝いました。ねま、くずし(かまぼこ)、焼き豆腐などを入れたすまし汁立ての汁に、餅伊裏で焼いた餅を入れます。普段はよもぎ、あわ、きび、栃、大豆などの入った餅を食べますが、雑煮には純白の白もちを入れます。

◎餅  
飛騨では、草餅、豆餅、餅餅など、様々な種類の餅が作られます。かつての収穫が少なかったころ、もち米の節約にちの実などを加えることで、冬の食糧不足を補っていたというらしい、餅は重要な冬の保存食でした。



# 岐阜県産乾燥大根葉 200g/袋

岐阜県産の柔らかく、クセの少ない大根葉を使用した商品です。  
約1cmにカットし、味付け、乾燥してあります。  
ご飯に混ぜるだけで色鮮やかな“菜めし”ができあがります。  
また、戻して汁ものや炒め物にもご使用いただけます。



菜めし

### 使用した感想

炊きたてご飯に混ぜるだけで、大変手軽です。

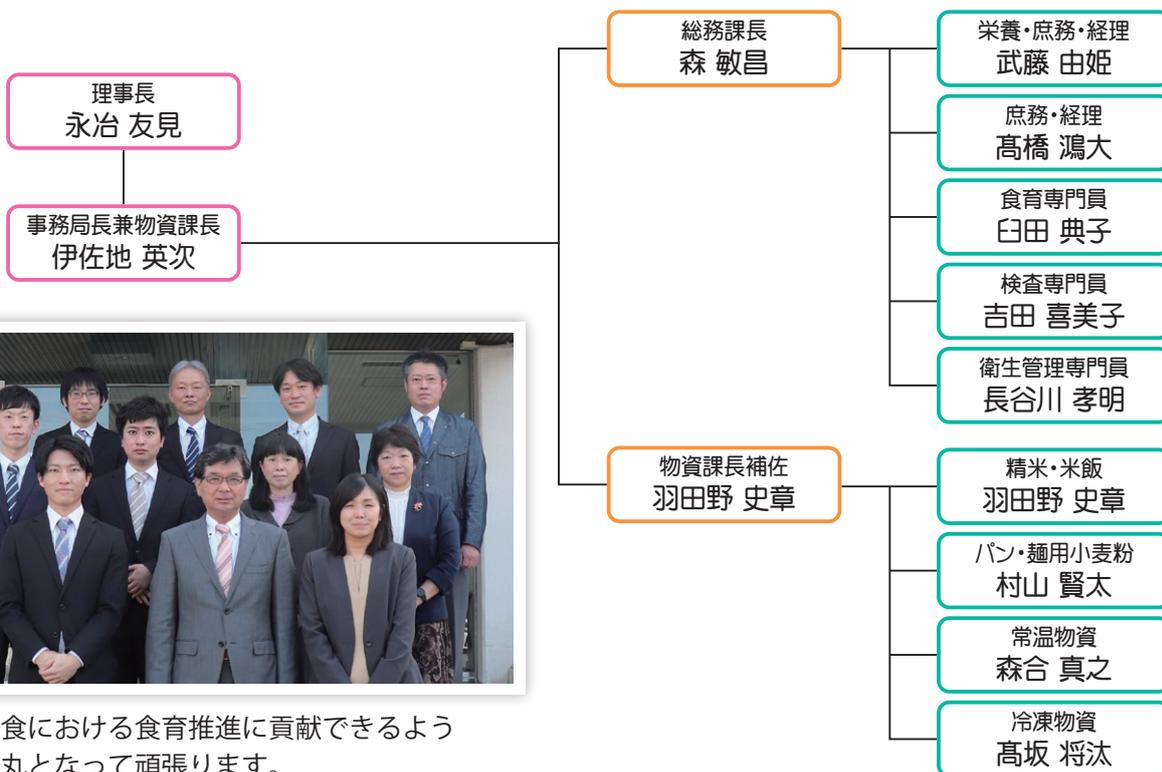
子どもたちは、ごはんとおかずをバランスよく食べることが苦手な子が多いため、ご飯の残菜が出やすいですが、菜めしはおかわりをして食べてくれます。  
(土岐市学校給食センター)

### 大根葉は栄養豊富！

大根の葉は、根の部分よりも栄養価が高く、β-カロテン（ビタミンA）やビタミンC、カリウムやカルシウムなどのミネラルを多く含んでいます。

捨ててしまいがちな大根の葉ですが、上手に調理して取り入れたい食材です。

## 令和4年度（公財）岐阜県学校給食会 組織・担当事務



学校給食における食育推進に貢献できるよう職員一丸となって頑張ります。