

学校給食 だより



sakkooh kyu-syoku dayori
No.181
2023.7.1
sakkooh kyu-syoku dayori

ふーちゃん

ぎーくん

給食の時間に

「給食のパンができるまで」 の動画を見たよ

坂祝小学校6年生



子どもたちは、目の前にある給食の黒パンが製造される様子の動画を「すごい！」と手を止めて、興味深く見ていました。

目次

岐阜県教育委員会 新任 あいさつ	1
岐阜県学校給食センター研究協議会 会長 あいさつ	1
令和5年度（公財）岐阜県学校給食会 役員・委員紹介	2
年間行事予定	2
給食センター調理場の紹介	3
「給食のパンができるまで」の動画を作りました！	4
岐阜県学校給食会ってどんなところ？	5
令和5年度（公財）岐阜県学校給食会 常勤役員・職員紹介	5

【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>



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

教育主管 古田 浩章

学校には、給食時間が終わると調理室へ食器等を返却に来た給食当番の生徒たちが、後片付けをする調理員さん方に、大きな声で「ごちそうさまでした!」「おいしかったです!」と声をかける風景がありました。コロナ禍に入り、一時的に途絶えた風景ではありますが、「食」を通して生まれる人と人とのつながりは素敵なものです。学校での給食の時間は、どの子にも笑顔があふれ、「食」を通して人と人とのつながりをさらに深めることができる時間であることを願っています。

さて、本年度も「食」の視点から、正しい知識をもち、自分で判断し、食をコントロールできる児童生徒の育成を目指します。学校・家庭・地域の連携の中で、どの学校においても「食」に関する指導がさらに充実していくことを期待しています。どうぞよろしくお願いいたします。



岐阜県教育委員会 体育健康課学校給食係

課長補佐兼学校給食係長 森 伸枝

昨年度まで学校でおいしい給食をいただいていた。大好きなデザートに含まれている糖分は角砂糖で何個かな? 食材の産地はどこかな? 調理員さんにありがとうノートを書くよ、今日の献立は絵本に出てくる料理だよ、体に良い献立を考えてみよう・・・子どもたちは給食を通して多くのことを学んでいました。

今年度、担当となり、将来、予測困難な社会の中で生き抜いていく子どもたちに、食を通して正しい理解力や判断力、人として社会性や共同性を身に付けてほしいと願います。学校給食は大変多くの方々が支えてくださっていますが、知恵を出し合い、力を合わせて、食育の推進に努めてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

岐阜県学校給食センター研究協議会 会長 あいさつ



岐阜県学校給食センター 研究協議会

会長 高橋 祐真

このたび岐阜県学校給食センター研究協議会の会長に就任いたしました大垣市南部・北部・上石津学校給食センター所長の高橋です。どうぞ、よろしくお願いいたします。

ここ3年、コロナ禍により、様々な制約を受けてまいりましたが、感染症が5類に分類され、ようやく、以前と変わらぬ光景が見られるようになりました。

こうした中、元気に学業に取り組む子どもたちに、安全で衛生的なおいしい給食を提供する関係各位の日々のご努力には、敬服の念に堪えません。

甚だ微力ながら、本協議会の設立の趣旨に沿い、センターの運営方法の研究並びに充実・振興を図るため、尽力してまいりますので引き続きご支援賜りますようお願いいたします。

令和5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5年7月1日現在)

評 議 員	浦野 善裕 長瀬さゆり 松村 麻里	服部 照 高橋 祐真 久保 和弘	名取 康夫 翠 巖	山口真理子 堀 隆志	小里 靖 森田 裕代
監 事	森 嘉長	河合美佐子	吉田 大輔		
理 事	古田 浩章 西脇 熱士 青木 廣志	服部 和也 松野 光広 永治 友見	和田 満 師入 泰久	小栗 剛 古田 恵	鶴飼陽一郎 野平英一郎
物資選定委員	道家 晶子 師入 泰久 小林 直子	安江 智雄 高見 智恵 鈴木 晃子	白川 康子 村上 直江 南條千恵美	松永 千夏 中西由香里	高橋 祐真 金森恵美子
物資開発委員	酒井田 環 百々 潤子 柿ヶ野友恵	大西 伸子 山下由美子	伊藤 克子 中島 祐佳	世一 裕子 斎藤 七絵	石原 智子 今井 有子
加工委託工場委員	安江 智雄 佐藤 幹彦 堀部 伸雄	白川 康子 小里 靖	服部 公彦 高橋 圭子	森島 恵照 辻 理恵	河井 信幸 竹中 誠一

役員、委員の皆さま、どうぞよろしくお願いたします。

※敬称略

年間行事予定

月	日	曜	行 事	月	日	曜	行 事
5	15	月	監事会	8	24	木	加工委託工場衛生管理講習会
	22	月	理事会	9	12	火	学校給食メニューコンクール応募締切
6	6	火	東海・北陸・近畿ブロック会議〔滋賀県〕		20	水 金	フードシステムソリューション2023〔東京都〕
	15	木	評議員会	10	19		
	24	土	第18回 食育推進全国大会〔富山県〕		20	金	
	25	日			物資開発委員会	28	土
7	18	火	物資選定委員会	未 定	未 定	学校給食メニューコンクール審査	
	31	月	食育セミナー①	11	11	土	食育セミナー③
7・8月中			加工委託工場調査①	12	27	水	中学生学校給食選手権(実技審査)
8	3	木	第64回 全国栄養教諭 ・学校栄養職員研究大会〔鳥取県〕		12月中		
	4	金		2	10	土	食育セミナー④
	17	木	理事会・評議員会 加工委託工場委員会		未 定		
	18	金			学校給食パン実技講習会〔名古屋市〕	加工委託工場在庫調査	
	23	水	学校給食調理発表会審査会	3	未 定		

※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

美濃市学校給食センター

所長 中島 高嘉

老朽化した給食センターを建て直すため、学校給食センター建設調査委員会を設置し、先進地視察や協議を重ね、令和元年度に建設用地について県と協議を始め、建設予定地の地区の方々にも十分なご理解をいただき、令和2年度には建設用地を取得、令和3年6月に着工、令和4年7月、ついに新たな給食センターが完成しました。

鉄骨造で一部2階建て、延べ床面積が約1,330㎡あります。1日に1,600食の調理能力を有し、市内5つの小学校、2つの中学校に給食を提供しています。調理場はドライシステムと

HACCPの概念を取り入れた設計であり、アレルギー対応専用調理室も設けました。また、新型コロナウイルス感染により給食提供が滞ることのないよう、全熱交換機を導入し、調理員への感染防止対策も図りました。

給食センターを「子どもたちの身近な施設にしたい」という思いから、見学ができる部屋を設け、ドアや床に明るい黄緑、水色、黄色などを配色しました。また、学校給食をテーマにした絵を募集し、応募のあったすべての絵をパネルにして外壁に設置しました。



令和4年9月に供用を開始しましたが、同時に食物アレルギー対応のための除去食の提供も開始しました。旧の給食センターにはアレルギー対応専用調理室はなかったので「低アレルゲン献立」により、アレルギーのある子どもない子ども同じように給食が食べられるよう努めてきました。今後は、低アレルゲン献立を基本に除去食の提供も含め、様々なニーズに合った食物アレルギー対応を図っていきます。

センターは新しくなりましたが、食物アレルギー対応、食育、SDGs、カーボンニュートラルなど課題はまだ残っています。そうした課題を解決しながら、子どもたちや保護者のみなさんが安全・安心に給食の時間を楽しく過ごせるよう、給食センター全職員、いつも笑顔でプロ意識をもって取り組んでまいります。

訪問のおと

5月31日(水)、美濃市学校給食センターを訪問させていただきました。到着して最初に建物を見て、思わず微笑んでしまいました。外壁一面に子どもたちの笑顔や美味しそうな給食が描かれていたからです。

早速、調理場に入ると、出汁のいい香りがしてきました。この日はこんぶ汁です。調理員さんが黙々と作業をしている中、出来上がりの中心温度を計る担当者の声が「95.3℃…」と響き渡りました。すぐにそばにいる人から「はい」という返事があり、声を掛け合い、周りの人に伝え、お互いに確認し合う様子が伝わってきました。

揚げ調理室では、スチームコンベクションオープンで加熱された豆腐が、食缶にきれいに並べられていました。数の間違いが無いように、2回数えるそうです。豆腐に肉みそが丁寧にかけられた食缶を見て、別の調理員さんが「美味しそうに出来たね」と出来上がりの確認をしていました。

和え物室では、ごま和えを作っていました。茹でた野菜は、真空冷却機を使用し、温度を8℃まで下げ、更に食缶に蓄冷剤を乗せて冷たいまま学校へ届けられます。子どもたちからも「野菜が美味しくなった」と好評だということです。

業務長さんから「子どもたちのために美味しく安全な給食を学校に届けられるように、みんなで協力して頑張っています。先日、中学生からの連絡ノートに『今日の給食は最高に美味しかった』と書いてあるのを見て、嬉しくて涙が出そうでした」との話を聞き、「みんなで最高に美味しい給食を作る」という気持ちが伝わってきました。

食育専門員 白田 典子



オリジナル食育動画完成!!

給食のパンができるまで



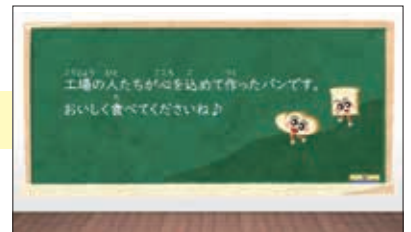
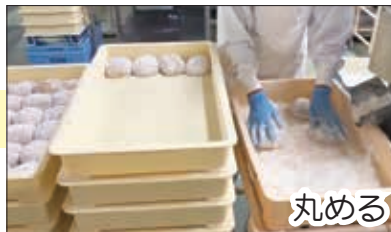
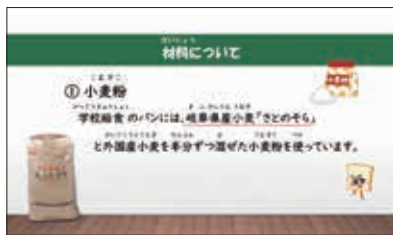
食パンの
ぎーくん

当会では、学校給食のパンができるまでの様子を子どもたちに知ってもらえる機会になるよう、動画を制作しました。物資開発委員の方々からご意見をいただきながら、動画時間を短縮したり、画面に言葉を入れたりして、低学年の子どもたちにも理解しやすいよう工夫しました。学校での食育に活用していただければと考えています。



コッペの
ふーちゃん

動画の一部を紹介します



(動画の長さ 3分40秒)

動画を見た子どもたちの感想

- 「小麦粉が岐阜県産のもので地産地消だとわかった」
- 「生地を出すところのもちもち感がすごい」
- 「焼く時の手さばきがすごい」
- 「パンを作るのにとても時間がかかることに驚いた」
- 「手間をかけて心をこめて作っている。感謝の気持ちで食べたい」
- 「朝早くから作ってくれてありがとう」
- など、感謝の気持ちがたくさんあふれていました。

動画についての詳細は
TEL、E-mailにて
お問合せください。

TEL 058-279-3333
E-mail info@gsl.or.jp

食育を応援

岐阜県学校給食会ってどんなところ？

学校給食の充実と食育の推進のために



情報展示室



情報展示室

情報展示室

貸出食育教材があります。授業や行事等でご利用ください。

会議室

役員会や講習会等で使用されています。



会議室

検査室

取扱物資の自主検査を行っています。貸出機器も揃っています。



検査室

調理室

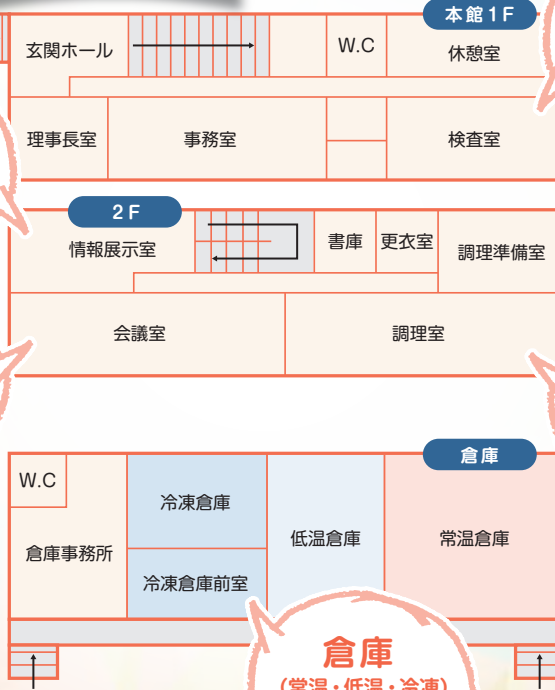
調理実習や研修会等で使用されています。



調理室

倉庫

(常温・低温・冷凍)
安全安心な給食物資を供給しています。



常温倉庫



低温倉庫



冷凍倉庫



冷凍自動倉庫



倉庫外観

令和5年度 (公財) 岐阜県学校給食会 常勤役員・職員紹介



理事長 永治 友見
 事務局長兼物資課長 伊佐地英次

総務課
 課長 森 敏昌
 係長 武藤 由姫
 主事 高橋 鴻大
 食育専門員 白田 典子
 検査専門員 吉田喜美子
 衛生管理専門員 長谷川孝明

物資課
 課長補佐 羽田野史章
 係長 森合 真之
 主任 村山 賢太
 主事 高坂 将汰