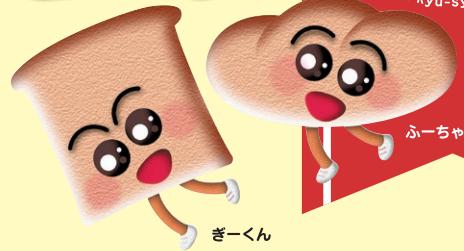


学校給食 だより



No.187
2025.7.1

gakkoh kyu-syoku dayori



岐阜市立境川中学校
「給食 おいしいです!!」



心(言葉)のキャッチボール



楽しい時間をめざして配膳

目 次

岐阜県教育委員会 新任 あいさつ	1
岐阜県学校栄養士会 新任 あいさつ	1
岐阜県小中学校教育研究会 栄養教諭・学校栄養職員部会 新任 あいさつ	2
令和7年度 役員・委員紹介	2
学校給食を考える	3
給食センター・調理場の紹介	4
豆腐のお話	5
年間行事予定	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
課長 日下部 光

本年度より、体育健康課でお世話になっております日下部です。
近年、学校給食は単なる食事の提供にとどまらず、子どもたちの健やかな成長を支える「食育」の重要な一環として、その役割がますます高まっています。
食物アレルギーへの的確な対応や、地場産食材の積極的な活用、栄養バランスに配慮した献立づくりに加え、食を通じた環境教育や持続可能な社会の実現に向けた取り組みも求められています。

また、物価の高騰や調理従事者の人手不足といった課題も深刻化する中で、すべての児童生徒にとって「安全・安心」で「心に残る」給食を安定的に提供するためには、関係機関や地域の皆様のお力添えが不可欠です。今後も連携と協力を大切にしながら、より充実した学校給食の実現に努めてまいります。どうぞよろしくお願ひいたします。



岐阜県教育委員会 体育健康課 学校給食係
課長補佐兼係長 井上 誠

2年間の単身赴任生活は、学校給食を中心とする「食」が、心身の健康に欠くことができないものであることに改めて気付かせてくれました。単身赴任中は、自炊を続けたのですが、季節感のない、朝夕の孤食の中で「また食べたい」と思うメニューは思い浮かばず、思い浮かぶのは、「結旨豚」を使ったメニューや、Y先生ゆかりの奄美の「鶏飯」など給食のメニューばかり。授業中に漂う出汁の香りや、「おいしかったね。」と感動を共有できる人の存在も、生活に彩りを与え、心身の健康を支えてくれた給食の素敵な思い出です。

学校給食担当となり、今までの給食への意識に「安定的に」という意識が加わりました。それは、給食のない生活になり、今まで以上に給食の有り難さや、給食を支えていてくださる「お陰様」の存在に気付いたからです。チーム給食の一員として、給食という素材を生きた教材に創り上げ、食育を推進してまいります。どうぞよろしくお願ひいたします。

岐阜県学校栄養士会 新任 あいさつ



岐阜県学校栄養士会
会長 斎藤 七絵

今年度、岐阜県学校栄養士会の会長となりました斎藤です。よろしくお願ひします。

さて、近年の気候変動や異常気象などに伴う収穫量の減少や物価の高騰などで、私たち学校給食の現場でも様々な工夫をしながら、安全安心な学校給食の提供に努めているところです。その中で岐阜県学校給食会には、米飯やパン、麺といった基本物資の安定供給をはじめ、地場産物の積極的な活用や開発、わかりやすい動画の提供、私たちの資質向上のためのセミナーや研修会の開催など様々な形でご支援をいただいています。これらの支援を活かしながら、食に関する指導、個別指導の実施、給食管理の充実を図っていきたいと思います。今後とも、皆さまのご指導ご支援賜りますようお願ひいたします。

岐阜県小中学校教育研究会 栄養教諭・学校栄養職員部会 新任 あいさつ



岐阜県小中学校教育研究会 栄養教諭・学校栄養職員部会

部会長 村上直江

令和7年度が始まり、運動会やスポーツフェスティバルなどの行事が行われる中、子どもたちは、仲間とともに懸命に練習や応援をしている姿が見られます。私たちは、どの子も、心身ともにたくましく育ってほしいと願い、給食管理と食に関する指導を一体して推進をしています。栄養部会では、11月21日に大垣市スイトピアセンターを会場に、第13回栄養教諭・学校栄養職員研究大会岐阜県大会を開催します。

今大会では、「豊かな心や健やかな体を育む食育の推進—知識をもとに実践できる子の育成—」を研究テーマにし、3年間、学校の教職員や地域の方々とともに研究を重ねてきましたことを、実践発表をさせていただきます。このように実施できることに関係機関の皆様に感謝を申し上げるとともに、今年度も、ご指導ご支援を頂きますようよろしくお願ひいたします。

令和7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7年7月1日現在)

評議員	日下部光	服部照	名取康夫	武藤広朗	山田智徳
	長瀬さゆり	高橋祐眞	飯沼麻奈美	方山英樹	竹中恵
	南條千恵美	久保和弘			
監事	森嘉長	伊藤智子	勝野絵理奈		
理事	古田浩章	服部和也	和田満	若井真由美	早矢仕賢治
	西脇熱士	山田健二	河合健成	白川康子	森下智代巳
	永治友見	青木廣志			
物資選定委員	道家晶子	山田典子	小林直子	波多野早百合	高橋祐眞
	山田健二	市橋恵	清水八千穂	林陽子	青山容子
	鈴木美佳	鈴木晃子	中垣としえ		
物資開発委員	酒井田環	竹田優子	山崎千晴	小田梨津子	土川ちと紗
	百々潤子	山下由美子	永田桂子	藤田浩子	小海途弘子
	関絵里奈				
加工委託工場委員	山田典子	小林直子	古川一男	渡邊勝敏	安藤由美子
	平塚剛	山田智徳	井上真典	宮田マリ子	嶋内八郎
	松波秀法				

役員、委員の皆さま、どうぞよろしくお願ひいたします。

※敬称略

学校給食を考える

「学校給食は子供達の食育の中心である

—学校給食に関わる責任を誇りに子供達の未来を繋ぐ—



岐阜市立女子短期大学 健康栄養学科

教授 道家晶子

ぼくは、給食で人生を救われました。だから給食は人生をかけるに値するものだと思って仕事をしています。（給食が教えてくれたこと「最高の献立」を作るぼくは学校栄養士 松丸撰著 くもん出版）には、大いに賛同する。私は、かつて学校給食は美味しいくて楽しいだけの時間であると思っていた。栄養士養成に携わるようになり、現代人の健康栄養の実態を知るにつれて、学校給食こそ子供達の食育の中心であり、その役割は大きいと感じている。

学校給食を通して、子供達は食材の種類、その食材を使った料理の種類、料理の盛り付け方、6つの基礎食品の栄養などを学ぶだけでなく、同じ料理を仲間と一緒に食べる楽しさ、美味しさを知り、さらに、食材の収穫体験、生産から食卓までの過程、環境問題等、生まれた時からコンビニで、いつでも食べ物が買える加工食品に囲まれた世界しか知らない子供達の視点を広げる機会でもあり、現代の食を取り巻く問題点の解決の糸口が詰まっていると思う。現在、大学生対象に食環境問題を考える授業を担当しているので、小・中学生の頃からこれらの基礎を身につけていることは大きな学びである。

公益財団法人岐阜県学校給食会の物資選定委員として、食材の選定に当たらせていただいている。選定に当たっては、食材に使用されている添加物の有無、遺伝子組み換え不使用、牛骨不使用、アレルギー物質、加工法、大量調理で使用可能であるか、岐阜県産→国内産→外国産の優先順位、製造工場、食品衛生監視票の点数、価格、味、食感、香り等、多分野の専門家から構成されている委員会で毎回、慎重に評価している。是非、安心して使用していただきたい。

内閣府の食育に関する世論調査（令和6年10月）によると、食について話題にしたことは、「栄養バランスや食生活について」が半数超え（57.7%）、次いで「食材について」（46.4%）が続き、子供に対する食育の取り組みについては、「食育コンテンツの充実や保護者の学び」に次いで「学校給食における地場産物の利用拡大など学校給食の充実」（51.7%）、「家庭科などの教科や給食の時間などにおける栄養教諭と連携した食に関する指導の充実」（47.2%）で、学校給食に対する期待は大きいことが分かる。

令和6年度から17年度までの12年間を計画期間とする「第4次ヘルスプランぎふ21」の策定に関わる機会を得た。第3次までの食生活・栄養の課題から野菜摂取量の増加と食塩摂取量減少がさらに必要であることが明らかとなった。そこで、次世代の健康への取り組みでは、子供の健やかな発育期から青年期にかけての生活習慣を掲げ、若い女性の適正体重の維持、適切な食事の習得となっている。

また、策定に関わった第4次岐阜県食育推進基本計画（令和6年～11年度）においても、第3次計画の課題を検討したところ、中学生の朝食欠食率の減少、朝食又は夕食を家族と一緒に食べる共食の回数の増加について現状値が後退していた。ゆえに、学校給食で食事と栄養が摂れ、仲間と共に食べる機会を持つ意義は益々高まっていると言える。第4次の施策の基本と主な取り組みにも、学校における次世代を担う子供への取り組みの充実、学校給食における県産食材の促進、学校給食等での郷土料理等の積極的導入や行事の活用等、食文化継承にも学校給食の果たす役割が期待されている。岐阜県が目指す食育の基本理念は、「食に関する知識と食を選択する力を習得し、食を生み出す農の重要性を認識しながら健全な食生活を実践することができる人を育てる」ことにある。

幸い、学校給食における地場産物の使用の増加は品目ベース、金額ベース共に増加していることは良い傾向にある。私も参画させていただいている「ぎふ農業・農村基本計画（令和3年～7年度中間見直し）」において、地産地消率は48%（R.3）で、目標52%（R.7）を掲げている。今後も学校給食への地場産物の積極的、優先的活用を進めていただきたい。

「食べること」と「学ぶこと」が重なる学校給食（給食を通じた教育で子供達が学んだこと 和井田結佳子著 農文協）。身体の健康は心の健康にも影響する。もっと子供達の声を聞き、限られた制約の中で工夫と改善を重ねて、私は日々の栄養士養成の現場で学校給食に関わる方々とご一緒に次世代を担う子供の食育を推進し、健やかで明るい未来に繋げていきましょう。

給食センター 調理場の紹介

境川中学校給食共同調理場

岐阜市教育委員会事務局 学校安全支援課長／境川中学校給食共同調理場長

歳 藤 幸 弘

岐阜市の学校給食は現在、約3万1千食あり、北・中・南の3地区に分けて1ヶ月の献立の中で組み替える統一献立を実施しています。旬の味、素材の味を生かした調理を心がけ、料理に応じて削り節や昆布、煮干しでじっくりと丁寧にだしをとり、カレーやシチューのルウも手作りをしています。

境川中学校給食共同調理場は、平成23年1月、境川中学校武道場1階に、岐阜市初となる延床面積約900m²の学校給食共同調理場として開設しました。そして同年4月、境川中学校に加えて鶴小学校・

且格小学校の児童生徒・教職員、約2,100人分の給食の提供を開始しました。中学校敷地内にあるため、共同調理場でありながら単独調理校のように調理中の香りや給食調理員を身近に感じることができるという点が大きな魅力です。

岐阜市教育委員会は、給食を「食に関する指導の生きた教材」として一層活用できるよう、学校ごとに食の学習と関連付けた学校独自献立の充実を図っています。

境川中学校では、1年生が家庭科学習で、バランスの取れた食事や食品の地産地消について学んだ後に、献立作成を行い、学校代表が「中学生学校給食選手権」に応募しています。令和6年度は、「ふるさと自慢献立賞」を受賞しました。受賞した『岐阜のおいしいもの図鑑』は、「小学6年生からの食育に関わる学習が充実していて、中学1年生でここまで献立を考えられるのがすばらしい。献立名もワクワクする。」と審査員講評をいただきました。この献立は、3月に学校独自献立として給食に取り入れました。

また、受配校の鶴小学校と且格小学校の6年生は、GIFU食のマイスタープロジェクト事業の課題として「学校給食メニューコンクール」に毎年挑戦しています。令和6年度は、鶴小学校7名、且格小学校2名の児童が優秀賞やアイデア賞を受賞しました。受賞した献立や応募作品は、境川中学校区の学校独自献立として2月に取り入れました。

どちらの献立も、家庭科で学んだことを生かした、様々な工夫がありました。友達が考えたメニューだからと苦手な野菜を頑張って食べる姿など、児童生徒が考えた献立を給食として味わうことにより、給食や地場産物、献立作成や調理することへの興味・関心を高めることができます。

今後も、「食が分かる・食生活をつくり上げる・食で未来を拓く」ぎふの子どもを目指し、生きた教材である学校給食の充実に取り組んでいきます。

訪問のおと

6月3日、岐阜市にある境川中学校給食共同調理場を訪問させていただきました。

調理場に入ると、調理員さんがたくさんの竹輪を揚げているところでした。衣がきれいに付くように、ひと手間かけ、小麦粉をまぶしてから天ぷら衣を付け、途中で一つ一つ丁寧にひっくり返していました。子どもたちにより美味しい給食を届けたいという、調理員さんの思いを感じました。



また、汁物の沢煮椀は、ごぼうの千切りにこだわり、手で切っていました。話を伺うと、岐阜市統一献立を、食数が多い共同調理場でも単独校と同じように、丁寧な調理を心掛けているそうです。

給食の時間は、隣接の境川中学校を訪問させていただきました。給食は、先に小学校分を作り、配送したのち、中学校分を作るため、給食時間ギリギリに仕上げ、教室前までワゴンで運ばれます。教室では、手早く配膳されます。生徒たちの姿勢



よく食器を持って食べている姿が印象的で、笑顔で美味しいように食べていました。

中学校と調理場は、廊下で繋がっており、生徒たちは、直接、調理場へ食缶や食器を返却に行きます。食器は、洗浄機の近くで受け渡しされ、給食の返却時に調理員と生徒が直接会話を交わすことができます。生徒からの「給食、美味しいです！」の声に調理員さんもにっこりして、仕事にやりがいを感じているそうです。

食育専門員　臼田典子



NEW

オリジナル食育指導用資料 「豆腐のお話」

豆腐のお話



「豆腐のお話」の食育指導用の資料が出来ました！

大豆から豆腐が出来るまでの工程や、大きな工場でたくさんの豆腐が出来上がる様子などを見ることができます、詳しく楽しく学べます。

すぐにそのまま使える動画と、アレンジして使用出来るパワー ポイントの2種類の形式で作りました。

ぜひ学校現場で、子どもたちへの食育指導にご活用ください。

豆腐ができるまでの様子が、
詳しく説明されているよ！
給食の献立や教科と関連づけて
指導する際に便利だね！

豆腐の材料について



約2倍!!

この他にもオリジナルの資料として、
「パンができるまで」
「ソフトめんができるまで」
「切干大根のお話」
「大豆のお話」があるよ！
詳しくは当会へ
お問い合わせください。

豆腐を作っている工場に
行ってきました。



豆腐ができるまでの流れ



大きく分けて7つの作業があるよ！

年間行事予定

月	日	曜	行 事
5	19	月	監事会
	26	月	理事会
	30	金	東海・北陸・近畿ブロック会議(兵庫県)
6	6	金	東海・北陸ブロック会議(石川県)
	7	土	第20回食育推進全国大会(徳島県)
	8	日	
書面開催		評議員会	
7	29	火	食育セミナー①
7/23(水)~8/7(木)			加工委託工場調査①
8	4	月	食育セミナー②
	5	火	第2回全国学校給食 ・栄養教諭等研究協議大会(茨城県)
	6	水	
	20	水	加工委託工場衛生管理講習会

月	日	曜	行 事
8	21	木	学校給食パン実技講習会(名古屋市)
	22	金	学校給食献立・食育実践発表会 審査会
9	12	金	学校給食メニューコンクール 応募締切
10	10	金	学校給食メニューコンクール 審査
	25	土	食育セミナー③
11	8	土	ふれあい給食教室(本巣市)
12	20	土	中学生学校給食選手権(実技審査)
	12月中		加工委託工場調査②
2	未 定		理事会・評議員会
	未 定		加工委託工場委員会
	14	土	食育セミナー④
3	未 定		加工委託工場 在庫調査

※日程の変更がある場合がございます。