

いしかわ 学校給食会だより

2020年12月発行
vol.73

●編集・発行
(公財)石川県学校給食会
〒920-8575
石川県金沢市鞍月1丁目1番地
TEL.076-225-1975
FAX.076-225-1976
URL:http://www.isigk.or.jp

10/22(木) 第34回中学生学校給食献立コンクール

近年、食生活が多様化し、物質的に恵まれた食環境にはあるが、一方では、偏った栄養摂取や不規則な食事時間等が子どもたちの心身の健康に様々な影響をもたらしていることが指摘されているとともに、地域において継承されてきた特色ある食文化等が失われつつある現状がある。そのような中において、毎日実施されている学校給食の献立作りをとおして、食事の重要性や地域の食材の豊かさ、食文化を再認識し、望ましい食習慣の形成を図るため、広く県内の中学生より献立を募集し、審査会及び表彰式を実施した。

主催 (公財)石川県学校給食会、石川県教育委員会

審査日 令和2年10月22日(木)

応募数

市町及び県立学校数	応募学校数	作品数
15市町+1県立(15市町+1県立)	27校(25校)	1,667点(2,498点)

()内は昨年度

審査結果

最優秀賞	優秀賞	優良賞	努力賞
1点	2点	5点	10点

総評

- ・中学生らしいネーミングで、栄養素のバランスもとれており、主食、主菜、副菜、汁物、デザートを組み合わせもよく、健康志向がみられた。
- ・学校給食という制限のある世界に、中学生の自由な発想や、地元愛にあふれた真剣な思い、薄味にしたなどの健康も考えたあたたかな思いにとても刺激を受けた。
- ・地場産物をふんだんに使用し、栄養バランスのとれたものとなっていた。
- ・手軽なメニューに見えて「ひと工夫!」されており感心した。

最優秀賞 金沢市立兼六中学校 1年 工藤 紗彩子さん

- ◆◆◆ 献立名 ◆◆◆
- ごはんがすすむ!金時草とひじきの佃煮
 - もちもち!加賀れんこん団子のとろ〜りあんかけ
 - 香りたつ、セリと桜えびの白あえ
 - こっぽこぼの五郎島金時入り具だくさんめった汁
 - 旬のリンゴを使った まんで♡おいしいリンゴジャムヨーグルト
 - 牛乳



講評

- ・ごはんがすすむ!金時草とひじきの佃煮は工夫されており「あえての白ごはん」に納得した。
- ・主食、副菜も、加賀れんこんのもっちりとした食感、セリの香りとシャキシャキとした食感が感じられる献立であった。
- ・セリと桜えびの白あえは対照的な彩りでもあり、白あえのよさが伝わり工夫されていた。
- ・寒い日に、とても温まりそうなメニューであった。

小松市立南部中学校 2年 桂木 那桜さん

優秀賞

内灘町立内灘中学校 2年 山崎 颯太さん

献立名

- 具だくさん/おこわ風栗ごはん
- 小松産大麦と大葉のふんわりつくね
- 中華風さっぱり!小松トマトサラダ
- シャキシャキ食感
シンプル水菜スープ
- ポリフェノール豊富!
金沢産りんごの
アップルパイ
- 牛乳



講評

- ・ネーミングで、つくねはふんわりと仕上げ
る調理法がよく分かる献立であった。
- ・りんごのよさを中学生が好むデザートとす
ることで献立が整えられていた。
- ・食感が伝わってくる献立の数々で、地場産
物も上手に使用されていた。
- ・彩り鮮やかで、栄養バランスもしっかり考
えられていた。

献立名

- 大根を混ぜてさらにサッパリ!!
内灘の大根も使ったツナアボカドごはん
- 内灘の大根おろしと小松菜のコンビが最高!!
ぶりとごぼうの照り焼き~大根おろしを添えて~
- 内灘のれんこんを使ったピリ辛れんこん明太サラダ!!
- さつまいもとコーンで甘みたっぷり!!
体が芯から温まるほっこりスープ!!
- さつまいもの
甘さ引き立つ
いもようかんの
きんつば
- 牛乳



講評

- ・地場産物を取り入れたぶりの照り焼きは、さっぱ
りと中学生に喜ばれるヘルシーな野菜のコンビで
彩りもよく食欲も進む献立であった。
- ・大崎大根をご飯に混ぜ込み、さらに、アボカドを
入れた斬新なアイデアに驚かされた。
- ・食材を美味しく食べる工夫が随所にちりばめられ
ていた。
- ・どのメニューにも、作り手のひと手間が光っていた。

優良賞

能美市立根上中学校
志賀町立志賀中学校
珠洲市立大谷小中学校

3年 大田 美里さん
2年 小林 未来さん
8年 和田志緒莉さん

加賀市立錦城中学校 1年 菅内 朱璃さん
かほく市立河北台中学校 1年 上田 千那さん

努力賞

かほく市立河北台中学校
小松市立南部中学校
珠洲市立三崎中学校
石川県立盲学校中学部
白山市立白嶺中学校

3年 角見歩乃花さん
2年 岸本 蘭さん
2年 道端 薫子さん
2年 横山 莉世さん
1年 山本 蓮さん

金沢市立兼六中学校 1年 折坂 太志さん
金沢市立小將町中学校 1年 三輪谷紗怜さん
七尾市立七尾東部中学校 1年 米田 佳祐さん
七尾市立七尾東部中学校 1年 北橋 舞さん
輪島市立輪島中学校 1年 谷内 結人さん

表彰式

期日

令和2年11月20日(金)

会場

石川県庁舎

式次第

- (1)開会の辞
- (2)賞状授与
- (3)石川県教育委員会
保健体育課長挨拶
- (4)受賞代表者のお礼の言葉
(金沢市立兼六中学校
1年 工藤 紗彩子)
- (5)閉会の辞

第34回中学生学校給食献立コンクール表彰式 お礼の言葉

本日は、このような賞を頂き、ありがとうございます。

私が献立を考える際に一番大切にしたいことは、地元の食材をたくさんの方がおいしく食べられるようにしたことです。

例えば、苦手な人が多い金時草を佃煮にして白ご飯とおいしく食べられるようにしました。また、加賀れんこん特有の強い粘り気をいかして、もちもちのれんこん団子にしました。

このように考える中で、普段の給食を栄養士さんや調理員さんが私たちのことを考えて作ってくださっていることにあらためて気づきました。これからも感謝の気持ちを持って、みんなと楽しく給食を食べようと思います。

金沢市立兼六中学校 1年 工藤 紗彩子

石川県学校給食会では、学校給食用パンの品質向上を図るため、石川県パン協同組合の協力を得て、年間2回、パンの品質審査を行っています。2回目の今回は、パン委託加工工場の方々に参加いただき、パン品質審査会を通して、それぞれのパンを比較しながら勉強会形式で実施しました。

会場 金沢製粉株式会社 研究室

審査員 今寺 幸雄 氏 (金沢製粉株式会社 開発部)

審査項目 (数値は配点)

	外 観(30点)					内 相(70点)				
	焼色	形均整	皮質	体積	焼上均等	すだち	色相	触感	香り	味
コッペパン	10	5	5	10		10	5	15	15	25

判定結果

	最高点	最低点	平均点
コッペパン	85.60	81.60	84.28

各工場の成績

◎コッペ型

パンの種類	ミルクロール	ミルクロール	ミルクロール	バターロール	ミルクロール
原料小麦粉量	40g	60g	40g	50g	60g
工場名	細畑屋	ト部製パン	パンあづま屋	川岸ベーカリー	サンキョウパン
総合評価	優	優	優	優	優
合計	84.60	84.10	85.60	85.50	83.70
外観(30点)	24.60	26.30	25.60	25.60	25.60
内相(70点)	60.00	57.80	60.00	59.90	58.10

パンの種類	ミルクロール	ミルクロール	ミルクロール
原料小麦粉量	40g	50g	50g
工場名	佐野屋製パン	タカマツパン	小西製パン
総合評価	優	優	優
合計	83.70	81.60	85.40
外観(30点)	25.90	24.00	26.30
内相(70点)	57.80	57.60	59.10

総 評

気温・湿度面からみて、作りやすい時期ではあるかと思うが、その点を差し引いても全体に非常にきれいな仕上がりとなっていた。底面の汚れや成形不具合なども認められなかった。

パン技術研究所並木先生の審査においても、石川県のレベルが高いと評価されているが、あらためてレベルの高さを実感する出来上がりであった。今日のレベルを常に維持するよう心掛けていただければと思う。

※コロナウイルス感染状況は、多くの人の日常に影響を与え、あらゆる場での手指消毒が当たり前となり、衛生感覚にも影響を及ぼしたと史料するところである。食に関わる立場として、従前以上に衛生管理に気をつけてもらいたい。

<個別に指摘する点>

- ・焼き色の薄さが気になるものが見られ、若干口だけにも影響している。度々指摘していることではあるが、昨今の喫食者の嗜好としてやわらかいもの(見た目や食べた感じ)を求める傾向があり、現場からの要望に応えた結果であるかもしれないが、火通りに留意して製造してもらいたい。

・きれいな仕上がりではあったが、大ぶりのパンでは、中心部に色相が暗い部分が認められるものがあった。ホイロでの温度・湿度のコントロールや焼成温度・時間に留意してもらいたい。



体積測定



質量測定



香り



季節が感じられる学校給食

お月見給食

珠洲市立緑丘中学校 栄養教諭 加藤 友希

10月1日の十五夜に合わせてお月見給食を実施しました。十五夜は「芋名月」とも呼ばれ、すすき、お月見団子と一緒に、収穫した農作物である里芋などをお供えする風習があります。これにちなんでお月見給食には、満月のようにまん丸の里芋コロッケを使用しました。「里芋コロッケって珍しい!」と驚く生徒や「初めて食べたけど普通のコロッケよりなめらかでおいしかった」などという生徒の声がありました。現在、お月見をするという家庭は少ないようなので、給食室前にはお月見のお供えものの展示も行いました。給食を通して「お月見」という日本の風習を知るよいきっかけになりました。



野々市市教育委員会様

全児童生徒・教職員分の

5500食



災害非常食 **救給カレー** をご購入いただきました。



<学校での備蓄の様子 御園小学校、館野小学校>

市内の各小中学校に児童生徒と教職員分を保管して

- 非常時の食料
- 防災訓練時の食事
- 「防災の日」の学校給食

として活用されます。

野々市市学校給食センター 中川所長のお話

自然災害によるライフラインの寸断やウイルス感染等により、学校給食の調理が不可能となった場合に備え、本年10月、救給カレーを全児童生徒と教職員分購入し、全ての市立小中学校に配備しました。今後は、消費期限の到来（3年毎）に合わせ、防災教育の一環として学校給食に救給カレーを提供するとともに、補充も行い、非常時に備えていきたいと考えています。

ご購入ありがとうございました。

～救給シリーズ(非常食)商品のご紹介～

全学栄 開発商品



- ◆救給カレー
- *150g…245円
【1箱150g×40袋】
 - *250g…335円
【1箱250g×30袋】



- ◆救給五目ごはん
(もち玄米入り)
- *130g…255円
【1箱130g×40袋】
 - *200g…320円
【1箱200g×30袋】



- ◆救給根菜汁
- *150g…200円
【1箱150g×40袋】



- ◆救給コーンポタージュ
(玄米入り)
- *130g…190円
【1箱130g×40袋】
- (箱単位での注文となります)

県学校給食会取扱商品のご紹介

地場産物活用商品

冷凍石川県産 さといもコロッケ (食物繊維強化)

40g : 48円 / 60g : 53円(税別)



石川県内製造 金沢白糍漬けの素

1kg : 1,200円(税別)



◎下記の皆様にご購入いただきました。誠にありがとうございました。(発売～12月使用分)

冷凍石川県産さといもコロッケ

能美市	寺井小、粟生小
白山市	美川小、蝶屋小、湊小、石川小、蕪城小、松陽小、松任小、千代野小、東明小、松南小、北陽小、旭丘小、朝日小、明光小、広陽小、河内小、鳥越小、白嶺小中、白峰小、笠間中、松任中、北星中、光野中、鶴来中、北辰中、鳥越中
津幡町	津幡小、中条小、条南小、井上小、太白台小、英田小、津幡中、津幡南中、萩野台共同調理場
宝達志水町	押水第一小、宝達小、相見小、志雄小、樋川小、宝達中
羽咋市	学校給食共同調理場
中能登町	学校給食センター
穴水町	学校給食共同調理場、学校給食第2共同調理場
輪島市	学校給食町野共同調理場
珠洲市	上戸小、飯田小、緑丘中
県立学校	ろう学校、七尾城北高校

石川県内製造金沢白糍漬けの素

能美市	湯野小、辰口学校給食センター
白山市	美川小、蝶屋小、湊小、石川小、蕪城小、松陽小、松任小、千代野小、東明小、松南小、北陽小、旭丘小、朝日小、明光小、広陽小、河内小、鳥越小、白嶺小中、鶴来中、北辰中
かほく市	第1学校給食センター
宝達志水町	押水第一小、宝達小、相見小、志雄小、樋川小、宝達中
羽咋市	学校給食共同調理場
七尾市	朝日小、山王学校給食センター、能登香島学校給食センター、田鶴浜学校給食センター、中島学校給食センター
中能登町	学校給食センター
穴水町	学校給食共同調理場、学校給食第2共同調理場
輪島市	学校給食町野共同調理場
県立学校	小松特別支援学校、明和特別支援学校、ろう学校、いしかわ特別支援学校、盲学校

⇒県内各ブロックから選出された栄養研究委員による開発商品です。
まだご購入いただいていない市町の学校や共同調理場の皆様も、ぜひお試しください。