

いしかわ 学校給食会だより

2022年3月発行
vol.76

●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

1/26(水)

第35回中学生学校給食献立コンクール優秀賞の献立が給食に提供されました

全国学校給食週間(1/24~1/30)にあわせて、宝達志水町立宝達中学校で、2年生の北野有理奈さんが考案した優秀賞の献立が296名全員に給食として提供されました。また、この献立は宝達志水町全域で実施され、小中学生の皆さんが美味しくいただきました。

宝達志水町立宝達中学校 2年 北野有理奈さんにインタビューより



- 自分で考えた献立が給食で提供されていかがですか。
▶とってもおいしくてみんなに食べてもらえて嬉しいです。
- 献立を作るうえで工夫したことはありますか。
▶栄養バランスをとれるように、第一に考えて献立をつくりました。お味噌汁に煮干しの粉を入れ、カルシウムアップにし、野菜をたくさん使いました。デザートはいちじくゼリーは地場産物のいちじくと宝達葛を入れました。



◆周りの生徒の感想

- ・炊き込みごはんが、具沢山でおいしい。
- ・野菜がたくさん食べられてうれしい。
- ・魚もふわふわしていて衣がサクサクしてとてもおいしい。
- ・いちじくゼリーのつぶつぶの食感がとても美味しかった。
- ・ゼリーが手作りなのがすごい!!
- ・中学校だけがゼリーがついていてうれしい。



目ヶ谷栄養教諭より

今回の献立は町内の全6小中学校で提供されていて、中学校のみゼリーが付いています。ゼリーも調理員さん手作りです。

葛はとても調理に時間と手間がかかり、試作して本番に臨みました。(調理委託、八幡炊飯藤本さんに聞きました。)北野さんも自宅でこの献立を試作しましたが、うまくいきませんでしたと話してくれました。当日の給食時には北野さんから全校生徒へ献立作成の意図や込められた思いを伝えてもらいました。この献立を通して地元の食材や食文化を伝えるとともに、改めて学校給食に興味関心を持つことで食事の重要性を考えさせる機会となったと思います。

おめでとうございます

北出先生・網先生「学校給食文部科学大臣賞」受賞

令和2年度に北出 宏予栄養教諭(七尾市立中島小学校)、令和3年度に網 秀子栄養教諭(野々市市立野々市小学校)の両先生が長年にわたる学校給食の実施における顕著な功績が認められ、「学校給食文部科学大臣賞」を受賞されました。心からお祝いを申し上げます。

北出先生・網先生のお二人に受賞の喜びの声と今後について伺いました。

七尾市立中島小学校(令和2年度 七尾市立七尾東部中学校) 北出 宏予 栄養教諭



●受賞されての感想をお願いします。

▶ご指導くださいました先生方、学校給食を支えてくださっている皆さまのお蔭です。感謝の気持ちでいっぱいです。この場をお借りして、心よりお礼申し上げます。
毎日の給食の時間が楽しみで仕方なかった小学生時代。「なぜこんなにおいしいのだろう!」そんな給食を作ってくださる調理員さんと「給食の先生」は私の憧れでした。その憧れの職に就くことができ、このような賞をいただけたことは本当に感慨深いものを感じます。

●今後、学校での食育の推進についてのお考えをお聞かせください。

▶ゼロ歳から老年期まで、どの世代においても食育は大切ですが、子供に対する食育が特に重視されていることは周知の事実です。子供への食育は次の世代の親への教育であるという視点も忘れてはなりません。現在、七尾市食育推進会議に委員として、医療、福祉、行政、産業など様々な分野の方々と意見交換をしていますが、私たち栄養教諭・学校栄養職員への期待は大きく、改めてその責務の重さを感じております。

また、子供たちの食の課題が多様化しており、個別的な相談指導も積極的に実施していくことが求められています。これまで取り組んできた児童生徒、保護者への個別相談指導では、指導者としての自分の専門的な知識不足、指導技術の力不足を痛感しています。研鑽を積み、学び続けなければいけないと思っています。



●これまで大切にしてきたことは何ですか？

▶「これはどうしたらいいのだろうか？」と、疑問や課題に直面して、マニュアルや手引を調べても解決しない時は、一人で悩まず、すぐに周りの方にご指導を仰ぐようにしてきました。栄養教諭・学校栄養職員や職場の先生方、調理員の方々に聞いてみる、時には地域の方、医療、福祉分野、行政機関の方などに問い合わせて、ヒントをいただき、解決できたことが数多くありました。今思うと、私の面倒な相談でも、丁寧に教えてくださる素晴らしい方々に恵まれていたと思います。本当にありがたいことです。

●若い方々へのひと言をお願いします。

▶これまで、全国学校給食研究協議大会、全国栄養教諭学校栄養職員研究大会での提案、二度の文部科学省の食育推進事業での研究に取り組む機会をいただきました。ささやかな実践の一つひとつをレポートにまとめ、発信して第三者の評価をいただくことで「学び」を更に深められたと思います。給食の内容をより良いものにする、より効果的な食育を推進していくことにつながるために、ぜひ、日頃の実践をレポートにまとめ、どんどん発信をしてほしいと願っています。



野々市市立野々市小学校 網 秀子 栄養教諭



●受賞されての感想をお願いします。

▶これまで支え助けていただいた皆さんのおかげで受賞させていただきました。たくさんの魅力的な方々に出会い恵まれた環境で仕事をさせていただいたことに心から感謝しています。

●今後、学校での食育の推進についてのお考えをお聞かせください。

▶毎日の給食の時間に子供の様子を見て会話をしながら実態をよく知ることが大切だと思っています。そして、実態をもとに先生方や保護者、生産者のみなさんと積極的にコミュニケーションをとり関係を深めながら、食べることの大切さを広げていきたいと思っています。

●これまで大切にしてきたことは何ですか？

▶大切にしていることは『2つの現場』です。1つは美味しく安全な給食をつくる調理室。もう1つは、先生方が丁寧に指導し、子供たちが楽しく給食を食べる『教室』です。給食室では調理員の方々とのチームワークと連携を深めること、教室では子供たちの様子を見ながら声をかけ、食に対する興味や関心を深めることを心がけています。また、2つの現場をつなげることも大切にしています。

●若い方々へのひと言をお願いします。

▶私自身、周りの皆さんに教えていただいたり、刺激をいただいたりしながら仕事に取り組んでいます。周りを信頼し大切にしていくと楽しく充実した仕事に繋がると思います。



第60回石川県学校給食調理コンクール自由献立審査結果をお知らせします

新型コロナウイルス感染症対応のため、8/4(水)に予定されていた課題献立審査は中止となりましたが、自由献立については書類審査を実施し、12/1(水)に結果が発表されました。

最優秀賞に輝かれた七尾市チームの皆様、優秀賞の内灘町チームの皆様、おめでとうございます。心からお祝いを申し上げます。

しかし残念なことに、2/10(水)「石川県栄養教諭・学校栄養職員講習会」においての表彰も新型コロナウイルス感染拡大防止のため取りやめとなりましたので、本会において最優秀の七尾市チーム、優秀賞の内灘町チームへ最優秀賞カップ、優秀賞盾、賞状を持参し、お渡しさせていただきました。

★★★第60回石川県学校給食調理コンクール自由献立審査結果★★★



七尾市、鹿島郡チーム (代表:七尾市)



献立名

- * 古代米の三色ごはん
- * 牛乳
- * 能登豚のねぎみそ焼き
- * 能登金時とれんこんの彩りサラダ
- * SDGsつみれとトマトのかきたま汁
- * 能登島りんごのブルーベリーヨーグルトあえ



左:阿部 校長
右:三宅 栄養教諭
(七尾市立小丸山小学校)



羽咋市・羽咋郡、かほく市、
河北郡チーム (代表:内灘町)



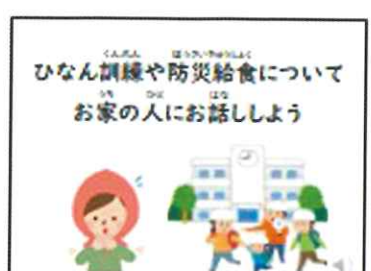
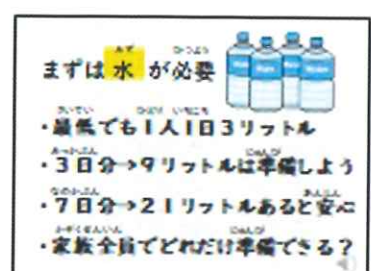
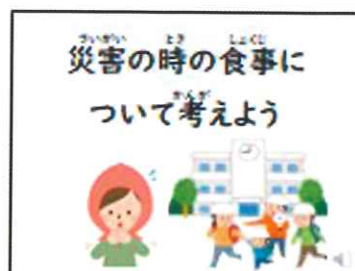
献立名

- * 緑が映える枝豆ごはん
- * 牛乳
- * らっきょうで甘酸っぱい!!
ハタハタの南蛮漬け
- * かほくの幸のスタミナ炒め
- * ミルク王国のめった汁
- * 高松ぶどうのゼリー



左:酒井 校長
右:刈本 栄養教諭
(内灘町立内灘中学校)

- 津波による災害発生時の避難訓練当日の給食として実施しました。献立は救給カレー（1～3年生は150g、4～6年生は250g）、けんちん汁、みかん、牛乳です。
- 新型コロナウイルス感染予防の観点から、給食時間中の指導に替えて、テレビ放送でスライドショー動画を放送しました。
- スライドショーの内容は、献立説明と非常時における食事の大切さと、非常食についての紹介です。
- 千代野小学校では、給食室で調理ができなくなった時の為に、救給カレーを準備していること、アレルギーのある人にも食べてもらえることを知らせました。
- また、消費期限が3年もあること、消費期限が来る前に新しいものと交換するために、今日の防災給食を実施したことも知らせました。
- 学校ではこのように、もしもの時に備えていますが、家庭ではどのような準備をしたらよいか、一般的な非常食について紹介しました。
- 最後に、今日の防災給食の事や家庭での備えについて、家族の人にお話しすることを勧めて、締めくくりました。
- 救給カレーを使用した、防災給食は今年で2年目です。10月には4年生社会科「風水害からくらしを守る」で、教科担当教諭が本校で備蓄している救給カレーを児童に提示して活用しました。来年度も引き続き、救給カレーを備蓄して防災給食を計画しています。



実施日 令和4年1月17日(月) 阪神淡路大震災にあわせて(当日は避難訓練をする予定だったが延期)

取組内容

①非常食を体験する献立の実施

献立内容

- ・救給五目ごはん
- ・牛乳
- ・れんこん肉団子のあんからめ
- ・豚汁
- ・りんごタルト



当日の献立



温めて提供しました

②防災給食についての話

3年1組 栄養教諭から指導(朝学習の時間)

3年1組での指導



③給食時間に校内放送(パワーポイントを使用したテレビ放送)、各教室に資料の配布

④非常食の展示

給食室前に救給シリーズの他いろいろな非常食の展示

3年1組での指導



今日は防災給食(ぼうさいきゅうしょく)



- 献立**
- ・きゅうきゅうごめくごはん
 - ・ぎゅうにゅう
 - ・れんこんにくだんごのあんからめ
 - ・とんじり
 - ・りんごタルト



災害時の食事について考えよう

1995年1月17日の阪神淡路大震災の直後は、被災地に救援物資が届かず食料不足になり、建物の被害もあって、給食を作ることができませんでした。寒い中、食べ物もなく不安な日を何日も過ごした人がたくさんいました。今日の給食「救給五目ごはん」は、救援物資が届くまで「子供たちのいのちをつなぐ」ために作られました。

水道や電気やガスが止まってしまっても、手で封を開ければそのまま食べられます。食物アレルギーがある人も安心して食べられて栄養バランスも良く、3年6ヶ月長期保存できるので、備えて置けばいざという時に役立ちます。

もしも大きな災害が起こったらどうすればよいのか?を考えながら、防災給食を体験しましょう。



児童の感想

- 食べる前はおいしくないと思っていたけれど、食べてみたらおいしかった。
- 3年半も保存ができるのはすごいと思いました。
- 体験ができてよかった。

