

# いしかわ 学校給食会だより

2022年12月発行  
**vol.78**

●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>

11/18(金) 第36回中学生学校給食献立コンクール表彰式を行いました

石川県教育委員会と(公財)石川県学校給食会は、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ています。本年も県内各中学校から多数の応募をいただきました。栄養バランスはもちろん、食感や食べやすさ等も考えられており、中学生の発想力の豊かさが溢れる献立が数多く見られました。どれも、実際に食べてみたいと思わせるものばかりでした。

表彰式の概要は以下のとおりです。

**主 催** 石川県教育委員会、  
(公財)石川県学校給食会

**表 彰 式** 令和4年11月18日(金)

**会 場** 石川県庁舎

**応 募 数** 応募校33校、作品数2,541献立

**審査結果** 最優秀賞:1点 優秀賞:2点  
優 良 賞:6点 努力賞:9点

**式 次 第**  
(1) 開式の辞  
(2) 賞状授与  
(3) 保健体育課長あいさつ  
(4) 受賞代表のお礼の言葉  
小松市立南部中学校 2年 松尾 葵奈  
(5) 閉式の辞



## 第36回中学生学校給食 献立コンクール表彰式お礼の言葉

このたびは、このような賞を受賞して大変嬉しく思っております。

今回、私は、家庭科の授業でこの献立作りを行いました。献立を考える中で、学校給食は小松市や石川県の恵まれた土地で作られる沢山の地場産物を活かしていること。私たちの成長を考え、栄養バランスがとれたものになっていること。美味しい食べられるよう工夫があることが分かりました。



そこで、私も、地元の食材をふんだんに取り入れ、また、旬の味覚が味わえて、心も身体も温まり一日を元気に過ごせるような献立になるよう心がけました。この献立作りをとおして、給食は、私たちの成長や健康のため、安全で新鮮な地域の美味しい食材が使われていることや食の大切さを学ぶことが出来ました。

これからも地元で生産された食材に興味関心を持ち、味わうことを大切にしていきたいです。

本日は、ありがとうございました。

令和4年11月18日 小松市立南部中学校 2年 松尾 葵奈

## 総 評

- 色や五大栄養素も考えていたすばらしい献立であった。
- 自分の住む地域、石川県の地場産物や特産品について良く理解し、その特徴を生かしたり、他の食材との組み合わせを工夫し、地域の良さ、石川の良さを表現した献立が多く見られた。
- カルシウムをしっかりとる工夫や免疫力アップ、食材を使い切る工夫など、自らの課題や今日的な課題を意識し、各学校での既習の学びが活かされていると感じた。
- 健康を考え、様々な食材の良さを調理に組み込んで、特産物を大切にする心が伝わってきた。

## 最優秀賞

小松市立南部中学校  
2年  
松尾 葉奈さん

### 献立名

- \*そぼろと大麦の炊き込みご飯
- \*牛乳
- \*後引く味わいの鮭としめじのソテー
- \*彩り豊かなトマトとレタスのゴマ風味サラダ
- \*コクうまミルク豚汁
- \*シュワッとさっぱりぶどうのサイダーゼリー



### 講評

- ◆季節感、地域性もよく考え工夫されていた。
- ◆彩りも良く地場産物のよさを上手に工夫してあり、健康志向のある献立であった。
- ◆牛乳を汁物に取り入れ、減塩効果を狙うなど、乳和食の工夫や栄養学的な視点での献立作成がされていた。
- ◆栄養のバランスが良く、一番食べてみたい献立であった。

## 優秀賞

宝達志水町立宝達中学校 2年  
窪田 恵奈さん



### 献立名

- \*暑い夏にぴったり! 具材たっぷりちらしうし
- \*牛乳
- \*食欲倍増 カレー風味からあげ
- \*カルシウムアップ 青梗菜の彩りあえ
- \*夏にさっぱり お吸い物
- \*宝達志水の魅力たっぷり!! ひんやりぶどうゼリー

### 講評

- ◆生活習慣病を意識し、カレー風味のからあげにするなど、健康に配慮した献立であった。
- ◆季節感に優れ、地場産物の特徴をしっかりととらえた献立であった。
- ◆カルシウムを十分に摂れるよう献立が工夫されていた。

## 優秀賞

内灘町立内灘中学校 2年  
小杉 はるさん



### 献立名

- \*桜えびの2つの食感が楽しい!! 和風トマトごはん  
～桜えびを添えて～
- \*牛乳
- \*内灘のれんこんとなめこの組み合わせ?!  
なめこおろし鶏つくね
- \*さつまいもがメイン!! さつまいもと豆腐のサラダ
- \*緑がきれいなキャベツと小松菜のかきたま汁
- \*柿プリンとトロトロ柿ソース

### 講評

- ◆桜えびの食感を楽しく伝える献立であった。
- ◆カルシウムをしっかりとるために桜えびを使うという栄養バランスだけではなく、献立全体を通して、味付けの調和や調理法が多彩であった。
- ◆デザートの柿プリンは工夫されており、柿ソースがかかり美味しそうである。

## 優良賞

七尾市立七尾東部中学校 3年 矢田 莉音さん  
七尾市立七尾東部中学校 2年 春成 柚杏さん  
小松市立南部中学校 2年 寺原 葵さん  
加賀市立山中中学校 1年 松原 一咲さん  
白山市立北星中学校 1年 慶伊 吹音さん  
珠洲市立緑丘中学校 1年 西 ことのさん

## 努力賞

石川県立盲学校 3年 八田恵里奈さん  
白山市立白嶺中学校 3年 山本 琉偉さん  
七尾市立七尾東部中学校 3年 川谷内聖菜さん  
宝達志水町立宝達中学校 2年 米田乃々佳さん  
志賀町立志賀中学校 2年 麦元 圭さん  
能美市立辰口中学校 2年 永井 真帆さん  
能美市立寺井中学校 1年 稲村 有咲さん  
小松市立丸内中学校 1年 関川 百花さん  
金沢市立高尾台中学校 1年 荻澤 百央さん

8/2(火)

## 第61回石川県学校給食調理コンクールを開催しました

8/2(火)に金沢市ものづくり会館で、郡市代表チーム全8チームが参加して標記コンクールが開催されました。当初は郡市の代表皆さんに自由献立の献立作成と課題献立の調理を行っていただき審査する予定でしたが、7月に入り新型コロナウイルス感染が急拡大してきたため、急遽、自由献立の審査のみとなりました。

かなざわ食マネジメント専門職大学教授の相良先生をはじめとする4名の審査員の方々に審査をいただきました。最優秀賞に輝かれた白山市チームの皆様、優秀賞の能美市チームの皆様、おめでとうございます。心からお祝いを申し上げます。

### 献立審査結果

最優秀賞

#### 白山市チーム



#### 献立名

- \* かち豆入りもちもち金時草ごはん
- \* 真鯛のからあげ ふぐの子ソース
- \* はごたえ抜群くるみあえ
- \* 農家さんの旬のくずし汁
- \* おまつとミルクでチーズデザート  
はちみつレモンソース

優秀賞

#### 能美市チーム



#### 献立名

- \* 香り漂うきのこトッパッ
- \* 食欲増進！ヤンニヨムチキン
- \* 採れたて野菜の韓国風サラダ
- \* 加賀丸いもとトックの  
ダブル食感みそ汁
- \* 爽やか のみブランデュゼリー

8/26金

令和4年度

## 第1回学校給食関係業者衛生管理講習会を開催しました

この研修会は、学校給食が安全・安心するために、食材及び食品の提供に関わる関係者の食中毒の根絶と衛生面の徹底に向けた意識の高揚を目指して年2回実施しています。

**主 催** 公益財団法人 石川県学校給食会

**日 時** 令和4年8月26日(金)

**会 場** 地場産業振興センター 第1研修室

**参 加 者** パン・米飯・牛乳・一般物資の製造及び配送、保管関係者 45名

**講義及び演習** 「動いていますか？あなたのHACCPシステム」  
～効果的な検証（振り返り活動）について解説～

**講 師** 新蔵 登喜男氏 (有) 食品環境センター取締役



当日は、最近の食中毒の発生状況とその原因、HACCPと衛生管理計画の振り返り、HACCPが形骸化しないための効果的な取り組み方の講義、そしてHACCP検証の実際を学ぶ演習を行っていただきました。異なる業種の方々からの質問の回答を全体に還元するなどし、相互の理解を促進することができました。

7/25(月)

令和4年度

## 栄養教諭・学校栄養職員技術講習会を開催しました

令和4年度の技術講習会は、(公財)石川県学校給食会と石川県栄養教諭・学校栄養職員研究会が主催し、7月25日(月)、石川県女性センターで開催しました。本年度は少しでも実習や試食等ができるいかと準備を進めてまいりましたが、7月に入りコロナ感染者数が急増したことから、講演のみでの実施となりました。

実習等はできませんでしたが、参加者の皆さんからは、先生の分かりやすい説明やデモンストレーションが大変好評でした。橋本良子先生、お忙しい中にもかかわらず、ご講演いただきましてありがとうございました。心より御礼を申し上げます。



### 内 容

講演：「子どもと考え実践する  
災害時の食事  
(ポリ袋クッキング)」

講師：橋本 良子  
(石川県栄養士会)

## 参加者からの感想

実際に調理実習はできませんでしたが、デモが分かりやすく（カメラワークも大きくて見やすかった）良かったです。新聞紙で作る器も簡単にできうるので（覚えやすく）良いなと思いました。先生がおっしゃっていたとおり、子どもでも簡単に作れそうなものばかりでしたので、機会があれば伝えていけたらいいなと感じました。使う調味料も「テンサイ糖」と、栄養士ならではの視点で活用されているのが、とても勉強になりました。

災害時の食事について、知識として知っていることはあっても実践で役立つ情報も踏まえて分かりやすく教えてください、とてもいい勉強になりました。非常時だからこそ、食事の大切さとできるだけ普段どおりの食事が与える安心感もあるんだなあと感じました。デモンストレーションも分かりやすく、子どもたちにも伝えていきたいと感じました。まずは職員に校内研修で伝達したいなと思いました。

備蓄と言われると難しいが、ローリングストックという考え方を聞いて、自分でも簡単に取り組めると思います。災害時は食べ物を分けて食べることが難しい、また不衛生ということも分かりました。一人分ずつ作ることが大事だとよく分かりました。タンパク源を備蓄できる缶詰やレトルトを買っておくことが大事ということもよく分かった。

災害の多い日本に暮らす私達にとって、ぜひ身につけておいたら良い実践的なことを教えていただきました。コロナ禍の今、一人ずつの調理は大切だと思います。またアレルギー対応上も重要ですね。新聞紙での器作りも含めて、ぜひ子どもたちにも実習させてやりたいと思いました。



11/4金

## 令和4年度 第2回学校給食用パン品質審査会を行いました

今年度から国産小麦粉100%（石川県産20%、愛知県産80%）を使用してのパン製造となりました。前回（7/15）はコッペパンの審査を行いましたので、今回は食パンの審査を実施しました。

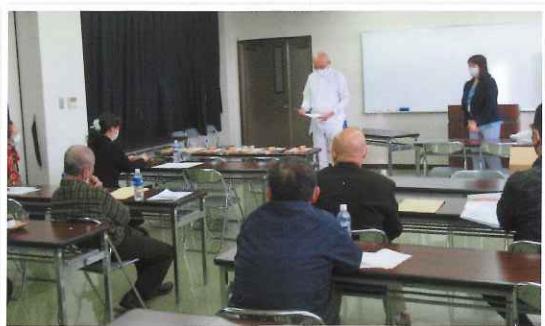
前回に引き続き、今回の食パンにおいても本会委託加工工場のパンは全て「優」の評価を受けました。国産小麦粉は外国産小麦粉に比べ、吸水量の差が大きいことをはじめ、パン製造にはかなりの工夫が必要となり、委託加工工場の皆さんには随分ご苦労をおかけしております。美味しいパン作りにご努力いただいていることに心から感謝を申し上げます。

審査日

令和4年11月4日(金)

会場

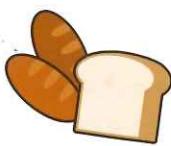
金沢製粉株



**審査員** 今寺 幸雄氏 (金沢製粉株開発部)

**審査点数** 7点 (ミルク食パン)

**審査基準** 100点 (外観:30点、内相:70点)



**判定基準**

優	良	可	不可
80.0~85.0	75.0~79.9	70.0~74.9	69.9以下

**審査結果**

	最高点	最低点	平均点	総合評価	優	良	可
食パン	86.5	81.2	84.0	食パン	100%	0%	0%

**成績表**

\*食パン

試料番号		①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
パンの種類	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク	ミルク
原料小麦粉量	40	40	40	40	40	40	40	40
工場名	佐野屋製パン	小西製パン	川岸ベーカリー	細畑屋	サンキョウパン	あづま屋	タカマツパン	
判定	優	優	優	優	優	優	優	優
合計	84.8	86.5	85.0	84.6	84.8	81.7	81.2	
外観	小計	30	24.5	25.3	26.5	25.5	25.4	23.5
	焼色	8	7.0	7.0	6.5	7.0	6.5	6.0
	形均整	5	4.4	4.4	4.1	4.4	4.1	4.4
	皮質	4	3.5	3.3	3.3	3.5	3.3	3.3
	体積	10	7.0	8.0	10.0	8.0	9.0	8.0
内相	焼上均等	3	2.6	2.6	2.6	2.6	2.5	2.5
	小計	70	60.3	61.2	58.5	59.1	59.4	58.2
	すだち	15	12.2	13.1	12.2	13.1	12.2	11.3
	色相	5	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4
	触感	15	13.1	13.1	12.2	13.1	12.2	11.3
	香り	15	13.1	13.1	12.2	12.2	13.1	13.1
	味	20	17.5	17.5	17.5	16.3	17.5	16.3
								17.5

**審査員講評**

朝晩の気温差が大きくなってきました。製パン作業にとっては、発酵管理が難しい時節になっていることと思料いたします。

このような環境下にあって、今回提出された試料を拝見すると良くできていると思います。今回は食パンの中でもミルク食パンであり、配合面から色づきの良い材料が多く配合されていること、蓋付き食型に収めるというものであるため、釜の温度・最終発酵の見極めが求められるものになります。

個別に見ると、⑥⑦は気泡が丸めでボリューム感にやや欠ける仕上がりとなっています。ミキシングがやや不足しているか、機械調整に苦心されているのではないかということが推測されます。吸水量と適正ミキシングに留意してください。試料からは、衛生面に注意されていることが伺われます。今後も十分に注意して作業してください。

