

いしかわ 学校給食会だより

2025年3月発行

vol.84

●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>

11/15(金)

第38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2,400点を超える応募をいただきました。

どの献立にも地域の特徴が盛り込まれており、調理や盛り付けにも大いに工夫が見られました。

さらに献立には中学生らしい斬新な発想がうかがえ、栄養素のバランスもよく考えられていることに驚きました。

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6年11月15日(金)

◆会場 石川県庁舎

◆応募数 応募校30校、作品数2,431献立

◆審査結果 最優秀賞：1点 優秀賞：3点
優良賞：5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) 受賞代表者のお礼の言葉
七尾市立七尾東部中学校2年 松山 愛奈
 - (5) 閉式の辞

◆総評 ▶地場産物がうまく使われており、食に関する知識の多さを感じた。ネーミング(献立名)に発想の豊かさを感じられた。

▶彩り豊かで季節感のある献立が多く見られた。食べる人の好み、食感、味つけ、調理法など、よく配慮されていた。中学生らしい魅力ある献立ばかりであった。能登に心を寄せられた献立が多くあり、ふるさとを愛する気持ちが伝わってきた。

▶生徒一人一人の個性あふれる献立ばかりであった。栄養バランス、地場産物をしっかり意識したものが多く、学校現場での食育の指導が浸透しているのを感じた。

▶地場産物を用いて献立のテーマに合わせたメニューが考案されており、とてもおいしそうであった。色どりや栄養価も配慮しており、作品のレベルの高さに驚かされた。



最優秀賞

七尾市立七尾東部中学校 2年
松山 愛奈 さん

献立名

- * 旨みをぎゅっと詰め込んだ能登町のイカの吹きこみご飯
- * 牛乳
- * 輪島頑張れ!輪島ふく唐揚げ
- * 珠洲のわかめを使った海の幸酢の物
- * のとの恵みたっぷり豚汁
- * 小菊かぼちゃのふんわりさわやかケーキ



講評

- ◆能登をたっぷり使った献立であった。
- ◆能登の食材について調べて、主食、主菜、副菜、汁物・デザートに上手に取り入れられている素晴らしい献立であった。
- ◆能登の自然の恵みを素材にした地域の特長を活か

した献立となっており、中学生らしい発想豊かな魅力が伝わってくる作品であった。
◆能登の食材をふんだんに活かし、度重なる災害にも負けないエネルギーを与えてくれる、力強さを感じるメニューであった。

優秀賞

金沢市立高尾台中学校 1年
藤部 七蔓 さん

献立名

- * 食物繊維たっぷりご飯
- * 牛乳
- * 加賀太きゅうりの肉ウマいため
- * 華麗なるカレーマリネ
- * 光る式部草(金時草)のお味噌汁
- * グレープジュレのゼミルクプリン



講評

- ◆輝かしい加賀野菜を使った、光り輝く献立に心ひかれ、食べてみたいと感じた。
- ◆献立名に中学生の感性の豊かさを感じた。
- ◆栄養バランスもしっかり考えられている献立であった。

優秀賞

七尾市立七尾東部中学校 3年
受川 心咲 さん

献立名

- * 能登のお米と金沢春菊の炊き込みごはん
- * 牛乳
- * 能登牛のハンバーグ
- * 車麩のサラダ
- * すりおろし加賀レンコン汁
- * 五郎島金時とりんごのレモン煮



講評

- ◆車麩や加賀野菜である加賀れんこん、五郎島金時、金沢春菊と、能登の米、能登牛を使い、金沢と能登のコラボした献立が魅力的であった。
- ◆能登と加賀の両地方の地場産物を盛り込んだ成長期にある多くの中学生が好んで食すことができそうな献立であった。
- ◆オール石川を味わうことのできるメニューで、食事のバランスの良さが光った。

優秀賞

宝達志水町立宝達中学校 2年
酒本 叶葉 さん

献立名

- * 石川の魅力いっぱい!! ぼかぼかコーンご飯
- * 牛乳
- * 志宝トマトころっとソースがけ ジューシーさ満点ピーマンの肉詰め
- * 食感楽しい!! 揚げれんこん和えさっぱりサラダ
- * 心と体があたたまる! 夏野菜豚汁
- * 宝達志水町産いちじくのトローリさわやかパンナコッタ



講評

- ◆ネーミングで献立の雰囲気をおもしろくしていた。
- ◆野菜が苦手な人でも食べられるようにと食べる人の好みや食べやすさを考えて献立が作成されていた。宝達志水町の様々な食材が使用されており郷土愛を感じた。
- ◆季節の旬の野菜を豊富に取り入れた、夏を元気に乗り切る献立であった。

優良賞

小松市立松陽中学校	2年	竹内 理子
加賀市立山代中学校	2年	川上 音色
金沢大学附属中学校	2年	石田 望渚
かほく市立河北台中学校	1年	吉田 千咲
白山市立白嶺中学校	1年	関 陽斗

努力賞

羽咋市立羽咋中学校	2年	小曾宇谷はる
宝達志水町立宝達中学校	2年	上本 琴菜
宝達志水町立宝達中学校	2年	本庄 朱織
津幡町立津幡南中学校	2年	倉知みなみ
能美市立辰口中学校	2年	山岸 伊織
小松市立松陽中学校	2年	池田佳里菜
石川県立盲学校中等部	2年	飴谷 凜
野々市市立野々市中学校	1年	奥野 結衣
能美市立寺井中学校	1年	山際 杏奈



取材インタビュー

第38回 中学生学校給食献立コンクール 最優秀賞

七尾東部中学校 2年生 松山 愛奈 さん

Q1 自分で考えた献立が給食で提供されていかがですか。
とても嬉しいです。私が考えた給食で、みなさんに能登の恵みや良さが伝わればいいなと思います。

Q2 献立を作るうえで工夫したことは何ですか。
能登の復興をテーマに考え、能登の食材を多く使用することにより能登を知ってもらえるように、地域の応援となるように思いを込めました。

Q3 実際に食べてみていかがでしたか。
・イカの炊き込みご飯は香りがよく、モチモチしていました。
・豚汁は能登の食材が旨味を出していました。
・酢の物は海を感じられる出来栄でした。

Q4 これからの抱負はありますか。
石川や能登の魅力を伝えられる人になりたいです。



クラスの生徒さんの声から

- 栄養抜群で美味しい。
- ご飯がすすむ味。
- 具がたくさんで嬉しい。
- 毎日でてほしい。
- 能登の食材を選ぶ発想がよい。
- イカのご飯は珍しい。

家庭科教諭 田中先生から

献立作成は1年生の時に学習します。2年生になって夏休みの宿題として行います。

3年生は選択参加となります。学校内の選考にあたって、地域食材やネーミング等にも注目しながら絞りますが、受賞した松山さんの献立は申し分のない作品でした。

昨年、被災を経験し、給食のありがたみを実感しました。日頃の感謝も込めて作成された献立になっていると思います。

献立名

- * 旨みをぎゅっと詰め込んだ能登町のイカの炊きこみご飯
- * 牛乳
- * 輪島頑張れ! 輪島ふぐ唐揚げ
- * 珠洲のわかめを使った海の幸酢の物
- * のとの恵みたっぷり豚汁
- * 小菊かぼちゃのふんわりさわやかケーキ



8/19(月)

令和6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・安心であるために、食材及び食品の提供に関わる関係業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
- ◆表彰式 令和6年8月19日(月)
- ◆会 場 金沢市ものづくり会館 第1・2・3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 42名
- ◆講義及び演習

「緊急事態発生時における給食の安全管理について」
～気候変動(洪水や大雪)・地震発生時の対応を学ぶ～

- ◆講 師 新蔵 登喜男氏
(有)食品環境研究センター取締役



第1回目は、昨年1月に能登地方で発生した地震による学校給食施設の被災状況の事例をもとに、非常事態発生時における学校給食の供給システムの完全性を守るための対策や対応の重要性について講義をいただきました。

演習では、緊急事態の想定を大雨洪水とし、配給ができなくなる可能性が生じた際に必要となる対応について、異業種で構成された9つのグループに分かれて話し合いました。参加者からは、危機管理への再認識をはじめ、同業他社や異業種間で意見交流ができ有意義な研修になったとの感想をたくさんいただきました。

グループ協議



発表



12/3(火)

第2回石川県学校給食栄養研究委員会は (株)ホリ乳業金沢本社工場にて開催しました

当日は、基本物資である牛乳の製造過程の工場見学を通して、安心・安全な学校給食用牛乳の供給に向けての企業取組に対して理解を深める貴重な機会となりました。

◆日時 令和6年12月3日(火) 14:00~15:30

◆会場 (株)ホリ乳業 金沢本社工場

◆出席者数 15名

- ◆内容
- (1) 開会あいさつ 松原委員長(兼六小学校長)
 - (2) (株)ホリ乳業 堀専務よりあいさつ
 - (3) 工場見学(2グループに分かれて)
 - (4) 協議議題
 - ① 冷凍パンの取り扱いについて
 - ② 学校給食用パンの規格について
 - (5) 事務局からの連絡事項



見学後の感想より

働く方のことも考えられた工夫がされていて、安全面、衛生面も含めて、毎日いただいている牛乳が、このような努力で作られて、管理されているということがよくわかりました。学校に帰ったら職員や子供たちにも伝えたいと思います。ありがとうございました。

いつも何気なく飲んでいる牛乳が、このような検査や工程を経ながら作られていることがわかり、本当に驚きました。子供たちにも、「たくさんの方が関わり作られている牛乳だよ。」と話そうと思います。

2/14(金)

第2回学校給食用パン品質審査会を開催しました

本審査会は、学校給食用パンの品質向上を図ることを目的に年2回実施しています。

第1回はコッペパンとミルク食パンを審査しましたので、第2回はミルクロールパンの審査を行いました。

当日は委託加工全6工場のパンを審査しました。県産・国産小麦粉は外国産小麦粉に比べ水分の調整が難しく、工場の皆さんには、安心・安全で美味しいパン作りに日々工夫をいただいています。心から感謝申し上げます。これからも今寺氏の講評を参考にされ、より美味しいパンの提供をお願いいたします。

審査結果は右記のとおりになります。

◆審査日 令和7年2月14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 6点

◆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~		75.0~79.9		70.0~74.9		69.9以下	
審査結果	ミルクロール		最高点	最低点	平均点	優	良	可
			87.80	82.10	85.58	6	0	0



◆成績表 ミルクロールパン

試料番号		①	②	③	④	⑤	⑥	
パンの種類		ミルクロール	ミルクロール	ミルクロール	ミルクロール	ミルクロール	ミルクロール	
原料小麦粉量		50	50	60	50	50	50	
工場名		サンキョウパン	小西製パン	パンあすま屋	川岸ベーカリー	タカマツパン	佐野屋製パン	
判定		優	優	優	優	優	優	
合計		85.6	86.7	87.8	86.3	82.1	85.0	
外観	小計	30	26.6	27.6	26.9	27.3	24.0	26.9
	焼色	10	8.8	8.8	8.1	8.8	7.5	8.1
	形均整	5	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4	4.4
	皮質	5	4.4	4.4	4.4	4.1	4.1	4.4
	体積	10	9.0	10.0	10.0	10.0	8.0	10.0
内相	小計	70	59.0	59.1	60.9	59.0	58.1	58.1
	すだち	10	8.1	8.8	8.8	8.1	8.1	8.1
	色相	5	4.1	4.4	4.4	4.1	4.1	4.1
	触感	15	12.2	12.2	13.1	12.2	12.2	12.2
	香り	15	13.1	12.2	13.1	13.1	12.2	12.2
味	25	21.5	21.5	21.5	21.5	21.5	21.5	

総評

立春・春一番の後に、今冬最強最長の寒波が来たという環境変化の中、醗酵に携わる各工場においては、醗酵調整等ご苦労されていることと想料するところです。そのような環境において、製造され提出されたパンですが、大変仕上がりの良いパンとなっていました。この事は、総合評価「優」100%ということからも見て取れると思います。

以下、個別にあえて指摘するとすれば、
<ミルクロールパン>

①は、下火が強くあたっています。小物パンにお

いては、下火を弱くすることにより、口当たりの良いものになります。

⑤の焼き色は薄く仕上がっていましたが、口どけ感は悪くなく受け入れ先の要望を受けつつ仕上がりに工夫されているように思います。

④、⑤は底面をみると、やや醗酵が若いように思います。

総合的に、衛生面で指摘する点もありません。

今回は学校抽出のサンプルではありません。今回のような製品が、安定的に学校現場に供給されるよう努力していただけることを望みます。



第19回 全国学校給食甲子園

優勝【藤江賞】 石川県立明和特別支援学校／**食育授業優秀賞** 岡 春菜 先生

認定NPO法人21世紀構想研究会主催の第19回全国学校給食甲子園において、上記の成績を収められました。おめでとうございます!!



▲理事長への優勝報告の様子

貸出教材について

食品衛生関係DVDをご活用ください!

本会では、学校給食関係の方々に向けた衛生管理研修会等でご活用いただくための食品衛生関係、食育や、食の指導支援に関するDVDを貸し出しております。ラインナップは下表のとおりとなります。衛生意識の向上や、衛生管理の充実、また、食育の推進に、ぜひご活用ください。

なお、各DVDの本数に限りがありますので、貸し出しを希望される場合は、本会までご連絡ください。

◆貸出DVD一覧表

	タイトル	時間
1	毛髪混入の防止 [事例編 1]	26分
2	そ族昆虫の防除 [事例編 2]	32分
3	危険異物の除去 [事例編 3]	34分
4	改訂 ノロウィルスの食中毒と感染症	28分
5	しっかり実践! 食中毒予防の3原則	39分
6	バイキン忍者をやっつけろ!! 手洗いマニュアルDVD	7分
7	食に関する個別指導 (平成19年度)	38分
8	食物アレルギーへの対応教職員の共通理解を深めるために	45分
9	五感を使った楽しい食育授業「感じる」※	69分
10	感じたことを言葉にする楽しい食育授業「表現する」※	54分
11	食と社会との関わりを知る楽しい食育授業「知る」※	50分
12	身近な題材から食を考える楽しい食育授業「考える」※	50分
13	現実の社会から飛び出して学ぶ楽しい食育授業「とびだす」※	49分
14	栄養指導の基礎知識! 栄養素の代謝と吸収※	66分
15	学校栄養 肥満と痩身傾向児の栄養指導※	49分
16	小児・生徒の生活習慣とその栄養指導※	54分
17	スポーツを行う児童・生徒の栄養指導※	54分
18	最新! 食物アレルギーの基礎知識※	65分
19	食育の紙芝居	
20	いしかわ牛乳物語	25分

※No.9～No.18までは、シリーズとなります。

