

いしかわ 学校給食会だより

2024年3月発行

vol.82

●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>

1/24(水)

第37回中学生学校給食献立コンクール最優秀賞の献立が 宝達志水町の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年生の北山小百合さんが考案した献立が給食として提供されました。この献立は宝達志水町全小中学校で実施され、約670名の小中学生の皆さんがおいしくいただきました。

北山さんと同じ学年の生徒さん、そして栄養職員の中村先生取材させていただきましたので、その様子をお知らせいたします。真木校長先生のひと言もあります。

宝達志水町立宝達中学校2年 北山 小百合さんに インタビュー

Q1 自分で考えた献立が給食で提供されていかがですか？

献立作りは初めての試みでしたが、自分で思っていた以上のできばえとなって給食に提供されてうれしいです。

Q2 献立を作る上で工夫したことは何ですか？

食材にどんな地場産物を取り入れればよいのか。和と洋を意識しながら、主食に合わせて全体に統一感を出すことを工夫しました。

Q3 実際に食べてみていかがでしたか？

ご飯はチンゲン菜がシャキシャキしておいしかったですし、汁物には日本の和を感じることができました。茶碗蒸しは卵と具材が合っていたと思います。サラダはチーズが良いアクセントになっていました。

Q4 将来に向けた抱負はありますか？

今は特に将来への抱負はありませんが、今回の献立作成は家に持ち帰らず学校で頑張ったので、今回の最優秀受賞を聞いて家族が驚いていました。



周りの生徒さんの感想

- ・夢中になって食べてしまうほど、おいしかったです。
- ・ひとつひとつのおかずの味がしっかりしていました。
- ・具だくさんのメニューでうれしかったです。
- ・体に優しい感じがしました。
- ・120点満点です。



栄養職員 中村先生にインタビュー

- 宝達中学校では、2年生へ夏休みの課題として献立作成に取り組んでいます。それにあたって、事前に家庭科の授業で献立作成のポイントや地場産物、食べ物の旬についてお話をしました。生徒たちは授業以外にもタブレットで地場産物を調べたりレシピを調べたりして取り組んでいました。
- 北山さんの献立は、県産・宝達志水町産の食材（宝達志水町産の米、チンゲン菜、小松菜、ミニトマト、しいたけ、ぶどう）を活かした献立であることや、カルシウムを意識した彩りのきれいな献立になっています。
- 献立は夏をイメージした献立であることから、入手できない食材、作業工程上難しいものもあり少しアレンジしました。ゴーヤをきゅうりに、ぶどうをリンゴジャムに変えたりするなど、できるだけ再現できるように本人、調理員さんと相談をしました。
- 食に関してとても興味関心が高い生徒が多いと思っています。給食委員会を中心として、生徒自らが食品ロスについて考える機会を設けるなど、積極的に取組を行ってくれています。自校炊飯校であるため、調理員さんと生徒たちの距離も近く、とても良い環境で毎日おいしい給食を食べることができていると思います。

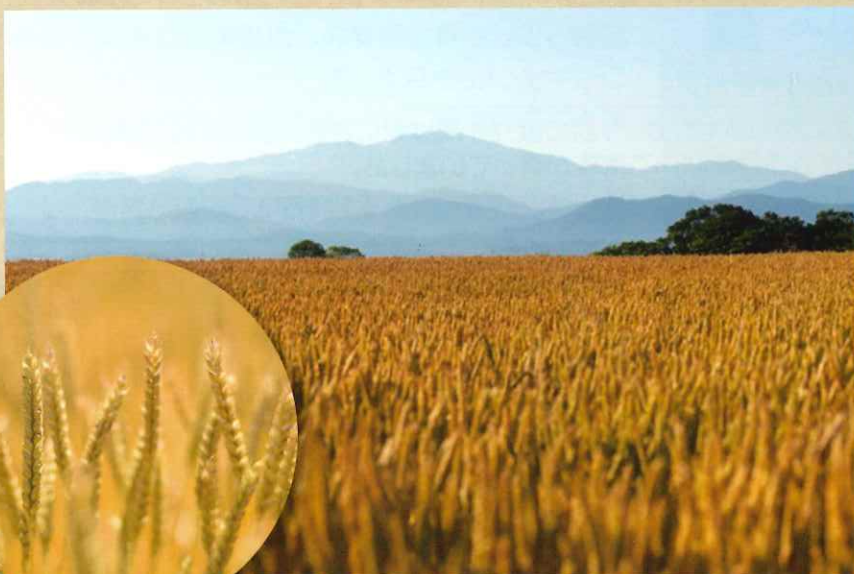


真木校長先生からのひと言

- 「本校の調理員さん方は、生徒たちの心身の健やかな成長を考えて毎日おいしい給食を作ってくださっています。とてもありがたいことです」とおっしゃっていました。
- また、「カレーの日には甘口と辛口を選ぶことができます。なかなかありませんよ。皆さんにお伝えください」とのお話もいただきました。

小松産小麦粉

令和4年4月より、地産地消の観点から学校給食パン小麦粉に適した小松市産“ゆきちから”20%を使用しています。JA小松市・県南加賀農林総合事務所は、栽培農家へ「栽培こよみ」、指導・管理情報発信等の支援を行い、小松市管内では年間約163tの小麦が収穫されています。6月黄金色に実った小麦は刈り取られ、乾燥調製後、金沢市内の製粉業者にて小麦粉となります。



たくさん
食べてねー！



おいしいよー！

小松市長崎町「NAC営農組合」
浜崎代表(上)と山中さん(下)

2023年10月

パン箱、米飯食缶の衛生検査と米飯の品質検査を行いました

本会では、衛生関係事業の一環として毎年衛生検査を行っています。

これは、委託加工工場が学校に納品したパン箱、米飯食缶の衛生状態を検査するものです。外部検査機関（㈱アルプ）に依頼し、県内12工場（パン6工場、米飯6工場）分を、納品先である学校のご協力を得て検査しています。

検査項目は、一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌(米飯は+セレウス)です。

今回は、米飯の品質検査も同時に行いました。検査結果は県内12工場全てが良好でした。

今後もより安全で安心な学校給食提供に取り組んでいきます。



検査日程

【パン】		関係工場	依頼学校・共調名	検査日
	1	タカマツパン	金沢市立大徳小学校	10月 5日
	2	パンあづま屋	小松市立芦城小学校	10月19日
	3	小西製パン	明和特別支援学校	10月 6日
	4	川岸ベーカリー	加賀市立錦城中学校	10月26日
	5	サンキョウパン	津幡町立津幡中学校	10月16日
	6	佐野屋製パン	七尾市立小丸山小学校	10月26日

【米飯】		関係工場	依頼学校・共調名	検査日
	1	加賀守岡屋	加賀市立作見小学校	10月19日
	2	栗津炊飯	能美市立寺井小学校	10月23日
	3	フードサービス松任	白山市立美川中学校	10月23日
	4	米心石川	金沢市立栗崎共同調理場	10月17日
	5	和倉炊飯	七尾市山王学校給食センター	10月26日
	6	細畑屋	輪島市立門前東小学校	10月 2日

検査項目

パン

- 拭き取り検査／2ポイント
 1. パン箱の取っ手
 2. パン箱の中
 （検査項目：一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌）

米飯

- 拭き取り検査／2ポイント
 1. 食缶の取っ手
 2. 食缶の中
 （検査項目：一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、セレウス）
- 食品検査／(50g×2)
 - ・ごはん（細菌検査）（検査項目：一般生菌数、大腸菌群、セレウス）
 - ・ごはん（食味検査）



第3回石川県学校給食栄養研究委員会を书面開催しました

第3回の委員会は能登半島地震の影響を考慮して书面開催となりました。

今回の議件は第1回で提案しました学校給食用パン材料「国産脱脂粉乳」への切り替えについてです。

各ブロックの意見集約結果から、皆様方のご了承を概ねいただきましたので、令和6年度から国産脱脂粉乳へ切り替えてまいります。



現在使用中の関税無税の学校給食用「外国産脱脂粉乳」は、法律により用途外使用は禁じられ、学級閉鎖や休校等の突発的事項によって使用されないパンは廃棄処分が定められていました。今回の切り替えによりパンの用途が広がり、SDGsの観点からの食品ロス対応も進めていくことが可能となりました。

その他では、今回の地震により国や市町等から取扱要請がありました「冷凍パン」の令和6年度本委員会による審議開始や、令和5年度末「取扱終了商品」についてお知らせをしました。

◀令和6年度から学校給食用パンに使用予定の「国産脱脂粉乳」です。
(一社) 全国学校給食推進連合会の取扱となります。

(写真提供：ホクレン農業協同組合連合会)

能登半島地震により被害を受けられた皆様に 心からお見舞いを申し上げます

令和6年1月1日夕刻、能登半島において発生した大地震により被災された皆様に対しまして、心よりお見舞いを申し上げますとともに、一刻も早く平穏な日々に戻られることをご祈念申し上げます。

本会は被災された学校様への支援物資として、製造メーカー他のご協力をいただき、1月中旬に全学米の「救給カレー」120ケース、計4,150食を準備することができました。

しかし、物資が届いてから約1ヶ月間、配送のめどが立たず、お手元に届けることができなかったことを深くお詫び申し上げます。2月に入りまして県教委教職員課の協力を得て、順次、2市2町の学校様へ直接配送できることとなりました。遅れましたが、児童、生徒さんにご利用いただければ幸いです。

