

いしかわ 学校給食会だより

2024年1月発行
vol.81

●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>

11/17(金) 第37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として、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2,500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5年11月17日(金)

会 場 石川県庁舎

応 募 数 応募校32校、作品数2,530献立

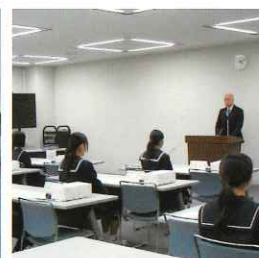
審査結果 最優秀賞:1点 優秀賞:2点
優良賞:5点 努力賞:10点

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
宝達志水町立宝達中学校
2年 北山小百合
- (5) 閉式の辞

総 評

- ネーミングで美味しさが伝わり、中学生らしい健康でありたい、生活習慣病予防を考えた献立名と、地場産の食材のさまざまな栄養効果の勉強をしていることが素晴らしい。
- 彩りもよく、盛り付け図もきれいに描かれ、主食、主菜、副菜の配置もしっかりと考えられていました。
- 石川県や自分の住む地域の地場産物についてよく学び、その特性を生かして上手に献立に取り入れている作品が多かった。
- 調理方法や食材の組み合わせ、味付けに柔軟な発想を凝らした献立が多く、中学生らしい、瑞々しい感性が感じられました。



第37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、このような賞に選んでいただいたこと大変嬉しく思っております。

献立を考える中で、学校給食は私達の成長や健康を考え、栄養バランスがとれたものになっていること、美味しく食べられるように工夫されていること、彩りや季節感、地域の食材を取り入れ、給食を楽しめるようにしていることが分かりました。

そこで、私も地域の食材を多く取り入れ、また、彩りや栄養にもこだわり、健康的で食欲をそそられるような献立になるよう心がけました。

この献立作りを通して、学校給食は、地域の食材を多く活用し、地域の食とつながっていることや食の楽しさ大切さを学ぶことができました。

これから地元の食に対する関心を持ち、さらに、深く考えていきたいです。

本日はありがとうございました。

令和5年11月17日 宝達志水町立宝達中学校 北山 小百合



最優秀賞

宝達志水町立宝達中学校 2年
北山 小百合さん

献立名

- *宝達志水町産チンゲン菜たっぷり! 彩りきれいな三色そぼろ丼
- *牛乳
- *ひんやりつるんな新感覚の豆乳の茶碗蒸し風
- *ゴーヤの苦みも気にならない! 栄養満点ツナマヨ和え
- *上品な美味しさ ほうれん草と豆腐のお吸い物
- *果肉感たっぷりのぶどうジャムのせ濃厚パンナコッタ



講評

- ◆地域の特産物を生かす献立の工夫がみられた。
- ◆成長期に必要なカルシウムがたくさんとれる食品と地場産物を上手に組み合わせて彩りよく元気がわいてくる献立でした。
- ◆だしを生かした茶碗蒸しやお吸い物など、和食の良さが感じられた。

津幡町立津幡南中学校 2年
西村 優杏さん

優秀賞

金沢市立兼六中学校 1年
佐々 蓬さん



献立名

- *コロナに負けるな! ヤーコン炊きこみご飯
- *牛乳
- *カルシウム補給! 和風ひじき入りハンバーグ
- *ブロッコリーとクリチのクリーミーサラダ
- *美しい髪を保つために!
ほうれん草とトマトのかき玉スープ
- *ビタミンたっぷり! フルーツ寒天ゼリー

講評

- ◆県の地場産物とコロナ禍を考慮して、健康を考える食材の組み合わせを工夫し、バランスのとれた食品群の組み合わせであった。
- ◆地場産物の栄養的な特徴を生かして腸活から感染症予防につなげた工夫が良かった。
- ◆コロナを意識しながらも中学生が食べたいと思う献立が取り入れられていた。



献立名

- *打木赤皮甘栗かぼちゃの炊き込みご飯
- *牛乳
- *加賀太きゅうりと能登豚しゃぶ梅肉ぞえ
- *トマトとイカのにんにく炒めアヒージョ風
- *金時草と豆腐となめこと味噌汁
- *いちじくゼリーとコンポート

講評

- ◆さまざまな食材をとり入れて、丈夫な身体作りを考え、おいしそうな組み合わせで、よろこばれる献立でした。
- ◆色どりや味付け、調理法の組み合わせが多彩で発想が柔軟であり、地場産物の特徴を生かした献立作りがされていた。
- ◆栄養のバランスが良く、どれも食べてみたくなる献立でした。

優良賞

小松市立松陽中学校 2年 土井 樹奈
小松市立芦城中学校 1年 武田 千愛
金沢市立高尾台中学校 1年 森 彩乃
津幡町立津幡中学校 1年 板坂 優香
七尾市立七尾中学校 1年 齊田 佳芳

努力賞

金沢市立北鳴中学校 3年 前嶋咲々藍
七尾市立七尾東部中学校 3年 春成 柚杏
七尾市立七尾東部中学校 3年 南 綺夏
穴水町立穴水中学校 3年 黒崎優莉奈
能美市立辰口中学校 2年 池田 羽夏
津幡町立津幡南中学校 2年 谷口 歩
志賀町立志賀中学校 2年 雲井しずく
七尾市立能登香島中学校 2年 永野 花
野々市市立野々市中学校 1年 福村 唯衣
野々市市立野々市中学校 1年 本田 珠希

おめでとうございます

石倉栄養教諭「学校給食文部科学大臣賞」受賞

令和5年10月19日(木)、東京都渋谷区の国立オリンピック記念青少年総合センターにて開催された「第74回全国学校給食研究協議大会」において、白山市立千代野小学校の栄養教諭 石倉知代先生が、これまでの永年にわたる学校給食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表彰」を受賞されました。心からお祝いを申し上げます。石倉先生に受賞の喜びと今後について伺いました。



①受賞の感想

▶これまでご指導いただきました諸先生方、共に給食づくりに励んできた調理員さん、関係機関の皆様には厚くお礼申し上げます。お知らせをいただきましてから表彰式を経て今日まで、改めて学校給食の意義や重要性について考え、生産者や給食物資取り扱い業者の皆様、施設設備の維持等で多くの方々に支えられ学校給食が成り立っている事について、思いを深めています。毎日無事に給食を提供できること、そのことが長年にわたって続けられている事に、本当に感謝の気持ちでいっぱいです。

②これまで大切にしてきたことについて

▶32年間、小規模単独校から校外の大規模給食センター、校種も小学校、中学校と勤めてきました。当たり前の事とは思いますが、出来るだけ毎日、給食時間は教室へ出向くことを大切にしてきました。特に特別な指導の準備をしていなくても、その時の子供の様子に合わせてお話しさせていただくことも多いです。教室での様子を調理員さんたちにもお伝えしたいですし、毎日の教室巡回が私の「やる気」の源でもあります。

③今後の学校での食育推進について

▶白山市では今年「白山手取川ユネスコ世界ジオパーク」に認定されたこともあり、これまでと同様に、白山市の豊かな食を献立に取り入れ、生きた教材として様々な場面で活用していきたいです。また今回の受賞で改めて気づかされた、多くの方々の支えあつての学校給食について子供たちに伝え、感謝の気持ちを育めるよう取り組みたいと考えています。

④若い方々へ

▶勤め始めの頃、一人職のため悩みが多く、研修会でお隣になったり県外研修で一緒にしたりした、他地域の先輩に後日、お電話して当時の悩みや課題について色々アドバイスをいただき、視野が広がりました。また、逆に先輩からお尋ねいただくこともありました。今は若い方々の取組に刺激を受けながら、私も色々な事にチャレンジさせてもらっています。皆さんも遠慮せず、どんどん地域や世代を超えて繋がりを深めてください。これからも共に歩んでいきましょう。

9/12(火)

災害非常食体験

錦城小学校
西田栄養教諭

加賀市立錦城小学校様で「防災を考える日」が実施されました。

取組の中で災害非常食体験が行われ、本会の（救給コーンポタージュ）をご利用いただきました。

9月12日に錦城小学校で東日本大震災の教訓を踏まえ、防災の意識の向上等を図り、安全を確保するため、質の高い学校安全を目的とした取組「防災を考える日」が全校児童、教職員の参加のもと行われました。

当日は、はじめに校長先生のお話があり、続いて教頭先生から今日の活動について、西田先生から災害非常食についてのご説明がありました。

その後、災害非常食体験（給食）、避難訓練、防災研修会などが行われるなど、児童の皆さんは、たくさんの体験から防災意識をいっそう高められたことと思います。

災害のときの ごはんの話

電気も ガスも 水道も…
でんき がす すいどう



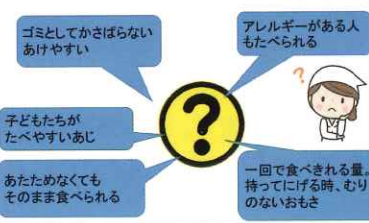
じゃあ、食べるものはどうだったかな…？



1人分の非常食の量 (3日間)



し、賞味期限がもうすぐ…



誌面では、災害非常食体験（給食）の様子をご紹介します。



Meetを使って防災食についてお話ししました。



このように
開けます



初めての防災食の
お話に興味津々



配膳中です。
楽しみ〜♡



おいしい！
最後まできれいに
食べるよ〜

うまく
開けられた！



児童の感想



きゅうしょくのごはんは、おいしかったです。もし、これがずーっとつづいたら、ごはんもまい日いっしょのごはんで、いまはいろんなものがたべられるから、よかったなあとおもいました。

きゅうしょくのコンーンポタージュはおいしかったけど、それがつづくのはいやなので、じしんはいや。

災害非常食体験（給食）の時間では、アレルギー対応のため、毎日お弁当を持参している児童と保護者の方から、「この日は、みんなと一緒にコンーンポタージュを食べることができた」という喜びの声をいただきました。



8/21(月)

令和5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5年8月21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44名

講義及び演習 「自社の食品安全文化について考える」
～衛生管理が形骸化しないために大切なことは～

講 師 新蔵 登喜男氏 (有)食品環境センター 取締役



当日は、副題の「衛生管理が形骸化しないために大切なことは」について、過去の全国で発生した食中毒事故・事件をもとに、ルールが形骸化するプロセスとマネジメントの役割の重要性について講義をいただきました。また、ルールの形式的な遵守やルールの暗黙的な不遵守などの例から、効果的な改善の重要性和職場における従業員の行動と心理的側面について理解することの必要性について考えました。

演習では、9グループで自社の形骸化しているところの有無、形骸化しているルールの原因について事例を出し合いました。参加者からは、現場で毎日実感している悩みについて、他社の取組や共通点、差異から、共感や新たな気づきがあったとのアンケートを多くいただきました。次回は令和6年3月を予定しています。

10/13(金)

第1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。

昨年はコッペパンとミルク食パンを審査しましたので、本年第1回は基準食パンの審査を行うこととしました。

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、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。今後も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。

審査結果は以下のとおりになります。

審査日 令和5年10月13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	
	80.0~85.0		75.0~79.9		70.0~74.9		69.9以下	
	最高点	最低点	平均点		優	良	可	
食パン	84.70	79.60	82.35	食パン	5	1	0	

審査結果			試料番号	①	②	③	④	⑤	⑥
			パンの種類	基準	基準	基準	基準	基準	基準
			原料小麦粉量	40	40	40	40	40	40
			工場名	サンキョウパン	川岸ベーカリー	佐野屋製パン	パンあすまや屋	小西製パン	タカマツパン
			判定	優	優	良	優	優	優
			合計	84.7	82.3	79.6	82.5	82.9	82.1
外観	小計	30	24.7	26.2	22.6	24.3	24.7	25.7	
	焼色	8	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	6.5	
	形均整	5	4.1	3.8	4.1	3.8	4.1	4.1	
	皮質	4	3.5	3.3	3.5	3.5	3.5	3.5	
	体積	10	8.0	10.0	6.0	8.0	8.0	9.0	
	焼上均等	3	2.6	2.6	2.5	2.5	2.6	2.6	
内相	小計	70	60.0	56.1	57.0	58.2	58.2	56.4	
	すだち	10	13.1	11.3	11.3	13.1	12.2	11.3	
	色相	5	4.1	4.1	3.8	4.4	4.1	4.4	
	触感	15	13.1	12.2	12.2	12.2	12.2	12.2	
	香り	15	12.2	12.2	12.2	12.2	12.2	12.2	
	味	25	17.5	16.3	17.5	16.3	17.5	16.3	

審査員講評

急激に朝晩の寒暖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となっていることと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全体にややボリュームが小さいように見えます。思料致します。②はいわゆる航空母艦気味の仕上がりとなっていますが、これもボリュームを出そうとしての結果なのかと推測します。加えて、底面をみると分割・丸目の段階で生地があれたのではないかと思います。⑤もキメの粗い仕上がりとなっています。②③は丸目のキメとなっています。ボリューム感では、①③④のホワイトラインがやや大きく、伸び不足あるいはホイロ出しのタイミングが早いように思われます。前回も付言したように、食パンは蓋つき食型に収めるというものであるため最終発酵の見極めが求められるものです。今回の仕上がり全体から、ミキシングの見極めや機械耐性に苦心されているのではないかと推測されます。吸水量と適正ミキシングのバランス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。