



学校給食だより



第 131 号

令和 4 年 9 月 1 日

— 編集・発行 —

(公財) 千葉県学校給食会

〒261-0002 千葉市美浜区新港61番

電話 043-242-8621(代)

FAX 043-247-4901

http://www.cgk.or.jp

# ちばっ子給食

一人で最初から最後まで作る調理実習  
牛丼「簡単一人クッキング」



挑戦 成長  
そして飛躍へ

「みんなで作る」給食  
広がる食育



本校では、生徒が委員会活動や授業で考えた献立を積極的に給食に取り入れ、紹介しています。また、黙食の給食時間が少しでも楽しくなるように、職員の給食にまつわるエピソードを校内放送で紹介するなど、全校の生徒と職員で「みんなで作る給食」を進めています。食育では、生徒の学びが続くように、感染症対策の下で「簡単一人クッキング」や「オンライン太巻き寿司教室」などを工夫して取り組み、生きる力につながる豊かな体験となっています。



「チャイナの食べ物 食べチャイナ」  
あんかけかた焼きそば（パリパリ麺）牛乳  
揚げ餃子 棒棒鶏 さつまいもプリンタルト

保健委員会の生徒が考えた「西中みんなの健康によい献立」は、歯と口の健康週間にちなんだ「あんかけかた焼きそば」をはじめ、6月にぴったりの噛み応えのある中華献立でした。



給食時間の校内放送  
食への関心を高めるために、先生方の心に残る「給食エピソード」を紹介



東金市立  
西中学校

創立 30 周年目をむかえる本校は、豊かな自然環境に恵まれ、周辺では古くから米づくりが盛んに行われてきました。「成長を目指し、進んで挑戦する生徒」の育成に向けて、地域社会・家庭・学校が協働して取り組んでいます。



東金市食生活改善会と連携した「オンライン太巻き寿司教室」



生徒の感想を給食へ

## 目次

- わくわく食育 のびろちばっ子…………… 2・3 頁
- おいしい給食 楽しい給食 みんなの広場… 4・5 頁
- 令和4年度千葉県の伝統料理を取り入れた調理講習会… 6・7 頁
- 予告 令和4年度 WEB 食育フェア…………… 7 頁
- 千葉県教育庁教育振興部保健体育課情報…………… 8 頁
- 令和4年度（公財）千葉県学校給食会 役員等の紹介… 9 頁
- C・G・K NOW 学校給食用パン品質調査審査会  
委託加工工場への衛生管理立入調査…………… 10 頁
- おいしい給食 自慢献立 船橋地区学校栄養士会… 11 頁
- 千学給あんない 千葉県学校給食会推奨物資紹介… 12 頁

何の花？



ヒント：野菜  
答は12ページ

〈回覧をお願いします〉



# わくわく食育

千葉市教育委員会 「健康教育」研究指定校



## 健康教育の一環としての食育

～教科・領域、委員会活動を通じて行う食育～

千葉市立轟町中学校 教諭(研究主任) 岩坪 朝子

本校では、令和2・3年度に千葉市から研究指定を受け、「生きる力を育み、生涯にわたりヘルシー&セーフティーライフをおくるための健康教育」を主題に据えて、保健・安全・食育の三つの領域で実践を行いました。その中で食育について実践したことをご紹介します。

### ○委員会活動

生徒主体の活動として、委員会活動を重視しました。例えば、給食委員会では、正しい食事のマナーや食品ロスを防ぐため、給食の盛りつけ方と主菜・副菜の位置をイラストにまとめて掲示したり、お昼の放送を活用して和食の豆知識等について知らせ関連する曲を紹介したりしました。また、図書委員会では、食に関する本や新聞の記事を探して紹介しました。広報委員



食に関する本の紹介  
(図書委員会)



お昼の放送での食材紹介  
(広報委員会)

会では、毎日お昼の放送で、食材の旬や栄養素等について、給食センターから届けられた紹介文を読み上げています。静かな雰囲気食べる給食の時間、生徒の声で届けられる情報に、皆、興味深く耳を傾けています。

### ○家庭科授業等

給食センターの栄養教諭をゲストティーチャーに迎え、専門的な知識と豊富な資料をもとに授業を行いました。また、SDGsに関連させた授業では、自分たちの生活を省みて食品ロスを減らす方法を考えました。授業後、生徒は食品ロスを意識し、給食でも食べ残しが減りました。



SDGsに関連させた  
家庭科授業



食品ロスへの意識の向上

この他、道徳授業では、食に携わる人々への感謝や生命を大切に思う気持ちを育てる題材を取りあげています。また、「お弁当の日」に向けて、図書館指導員が図書日より簡単に作れるレシピ本を紹介しています。

自分たちで課題を見つけ、学んだ後に実践してみる、そして変化を実感することで次の課題に目を向けるというサイクルで学びを深めてきました。生徒たちが生涯にわたって持続的な取組ができるよう、今後も方法を工夫しながら、ともに学んでいきたいと思えます。

○研究の詳細は、轟町中 (TEL043-251-4305) までお問い合わせください。



# ちばっ子



“佐倉いっぱいのもいで育つ  
元気なさくらっ子”  
の育成を目指して

佐倉市教育委員会指導課  
指導主事 岩井 智子



給食を通して学ぶ、我がまちの文化  
～佐倉学と連携した食の指導の実践～

佐倉市立山王小学校  
主任栄養士 高田 美佐代

佐倉市教育委員会では、「食育の推進」を教育施策の重点目標として位置づけ、佐倉学と関連させた給食の実施、地場産物の活用等を推進し、子供たちの郷土を愛する心と健やかな体の育成を目指しています。

学校給食は、市内全小中学校が単独調理場方式で運営しています。各学校に栄養教諭・学校栄養職員が配置され、安全・安心で、おいしい特色ある献立を提供しています。

また、佐倉市学校栄養士会には、「佐倉学班」「地場産物推進班」「朝食班」の研究班があり、協力して熱心に活動しています。佐倉学を取り入れた給食として、4月には郷土の先覚者「津田仙献立」、11月には「城下町佐倉江戸ぐるめ献立」、1月には「佐倉市統一献立～育て元気なさくらっ子～」を実施し、地場産物の活用や食に関する指導の充実を推進しています。

教育委員会では、栄養士が描く食育ポスターの印刷配付や農政課との連携体制の推進等、今後も栄養士会への支援や連携を深め、佐倉いっぱいのもいで、郷土を愛する元気な子供たちを育ててまいります。



佐倉市学校栄養士会研究班の研修

市内の全小中学校では、西洋野菜と西洋料理を日本に広めた津田仙先生の命日である4月24日に「津田仙献立」を毎年実施しています。子供たちは、その功績を知り、今の豊かな食生活は郷土の先覚者のお陰であると、畏敬と感謝の学びにつながっています。



津田仙献立

献立当日には、栄養士が各教室を回り、写真を用いてどの料理に何の西洋野菜を使っ



各教室での食育指導

ているかを説明しています。併せて、校内放送でも食育指導を実施します。掲示物やクイズでは、子供たちの関心を引くイラストや仕掛けを用いて楽しく学べるよう工夫しています。

また、佐倉学の食に関する授業では、「津田仙献立」を教材として活用し、栄養士と教員が計画・準備段階から連携して、食を通して郷土の良さや



津田仙の野菜クイズ

ふるさと佐倉を愛する心を育てています。

子供たちが郷土佐倉に誇りを持ち、豊かな生き方ができるよう、今後も佐倉の魅力あふれるおいしい給食の提供や、食に関する指導を充実させていきたいと思ひます。

♪おいしい給食  
楽しい給食♪

食を通して郷土の良さを伝える  
～地場産物を活用した食育～



勝浦市学校給食共同調理場  
(勝浦市立勝浦小学校)  
栄養教諭 塩田 文香

勝浦市では漁業が盛んで、一年を通して様々な水産物が水揚げされています。自分たちの住む地域にはたくさんの美味しい魅力があるということ、食という面から伝えることで児童の郷土愛を育みたいと考え、毎月、勝浦市で獲れた水産物や郷土料理を給食に提供



麦ご飯、かつおフライ、つみれ汁、ブロッコリーのマヨピー和え、牛乳、にんじんゼリー

勝浦のかつお、おいしいな!



するようにしています。地場産物を提供する日には、その食材の入手方法、主な栄養や旬、食べ方、料理についての由来や作り方などを授業で紹介して児童の興味・関心を高め、その後、給食で食べてもらっています。



食と健康教室  
「かつお」についての授業

児童は、それらの食材や料理について、普段食べる機会はあるものの、どのようにして自分たちのものに届くのか、またどのようにして生まれ、有名になっていったのかなどについては知らないことが多く、「初めて知った。」と、目を輝かせながら話を聞いている姿が印象的でした。

今後も、地場産物を活用した献立内容を工夫し、食への興味や、地域への愛着を育む食育指導を推進していけるよう、より一層励んでいきたいと思えます。

給食は生きる教科書



千葉県立桜が丘特別支援学校  
技師 中野 真理子

本校は、学校名のとおり桜の木に囲まれた自然豊かな特別支援学校です。肢体に障害を持つ、小・中・高校生 156 名が通っています。寄宿舎を併設し、寄宿舎食も提供しています。

給食は、普通食から、乳児期のやわらかいヨーグルト状にまで加工した 4 種類の形態を用意しています。

本校独自の調理方法として、①食材ごとに加工する(素材の色や風味を味わえるよ

うにする) ②生の肉や魚をつなぎの豆腐などとミキサーにかけて、裏ごしし、蒸して、あんをかける(滑らかな食感に加工し、むせないようにする) ③拍子切りの根菜を柔らかく煮て添える(舌と上顎での押しつぶしを学習する)などの工夫をしています。



つぶ食  
(押しつぶし食)



ミキサー食  
(ペースト食)

日々の給食が「生きる教科書」となるよう丁寧に調理しながら、安心安全な給食の提供に努めていきたいと思えます。

※「6月6日梅の日献立」ご飯、鮭のしそ香味焼、お浸し、きんぴらごぼう、みそ汁、梅ゼリー、牛乳  
※児童生徒の発達段階に合わせて、調理段階から考慮し、主食、副食それぞれ4形態の給食を工夫して提供しています。



普通食



まとまり普通食  
(普通食に混ぜて食事をする)

# 「ちばっ子給食」の広場

(公財)千葉県学校給食会



## 味わう力を育てる給食づくり ～舌と心で味わえる児童の 育成をめざして～

成田市立公津の杜小学校  
学校給食共同調理場  
栄養教諭 古川 愛

本調理場では、学校の重点目標である「おいしさを感じ、おいしさをつくる力の育成と豊かに表現する力の向上に努める」ことの達成に向け、「舌と心」で味わうことを大切に食育活動に力を入れています。

調理場が学校の敷地内にある恵まれた立地を活かし、毎年1年生に「調理場見学」を実施しています。調理員が給食を作る様子を見てもらい、感謝の気持ちを育てています。

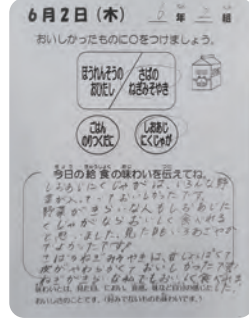


調理場見学

また、児童が食に興味をもって味わえるよう、

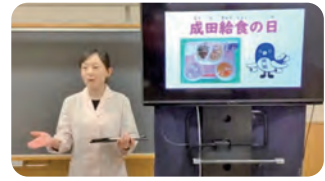
品種の違いを食べ比べられる料理や家庭から募集した料理を給食に取り入れています。

給食指導では、地産産物の生産者を動画で紹介するなど、身近に感じられる工夫をしています。昼の放送で紹介している「味わいカード」には、児童のさまざまな言葉での味の表現や、給食レシピの質問や食生活の相談等の記入があり、食への関心が高まっていることがうかがえます。



児童の感想「味わいカード」

今後も児童が味わう力を身につけ、食べることを楽しむよう、味覚を育てる給食づくりに取り組んでいきたいと思ひます。



食育授業の様子  
～学校給食甲子園 YouTube 動画より～

給食指導用動画の例→



## 新しくなった学校給食施設



## 市内10校目となる 新設中学校

流山市立おおぐろの森中学校  
栄養教諭 宮本 有貴子

流山市立おおぐろの森中学校は『高台の緑に溶け込む、森の中の学び舎』として令和4年4月、市内10校目の中学校として開校しました。市内中学校の中では初の自校単独給食。給食施設の周囲は季節の草木や花々に囲まれ、優しく温かい雰囲気になっています。



木々や花々に囲まれた給食棟(右)

令和4年度の給食数は、生徒と職員を合わせて380食ですが、今後の急激な生徒増を想定し、1日最大2,000食に対応した給食施設となっています。

HACCP の概念に基づき、大規模な調理場の中は「調理室」をはじめ、「和え物室」「アレルギー対応食コーナー」「卵処理室」「下処理室」「検収室」の各部屋に分かれ、安全衛生面が徹底的に考慮されています。また、対面式の大型真空冷却機などの調理機器や大型冷凍冷蔵庫も配備され、安全で美味しい給食作りの条件が十分に整えられています。さらに、学校の周囲に目を向けると、野菜畑が広がり、地産地消を推進する上でも絶好の環境となっています。



広々とした調理室



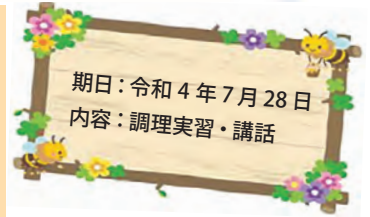
アレルギー対応食コーナー

生徒には、日々の給食を通して、生涯にわたる基本的な営みである「食」の大切さや楽しさを伝え、感謝の心を育てていきたいと思ひます。



# 令和4年度 千葉県の伝統料理を取り入れた調理講習会

新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、令和3年度は講師実演動画のWEB配信により開催した事業ですが、本年度は、参加人数を制限し、感染対策を講じたうえで、千葉伝統郷土料理研究会の講師指導による調理実習や学校給食用物資に関する講話の2本立てで実施しました。また、昨年度と同様に、当会ホームページ上で動画配信しますので、是非ご覧ください。(10月以降に配信予定)



期日：令和4年7月28日  
内容：調理実習・講話

## 午前：調理実習「千葉県の伝統料理」

献立

からなます のっぺい汁 高津のとり飯 がね風さつま揚げ



講師：千葉伝統郷土料理研究会  
会長 杉崎 幸子 氏



伝統料理の説明



だし汁の旨味で



船橋産のすずき



からなますを  
ウサギの形に



皮に沿って包丁をひいて



煮た鶏肉を混ぜて



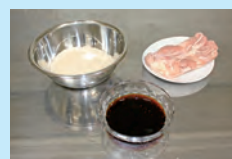
全体講評



からなます



のっぺい汁



高津のとり飯



がね風さつま揚げ



※「すずき」「花かつお」は千葉県農林水産部水産局水産課から提供されました。ご支援ありがとうございました。

## 午後：講話

学校給食におけるアルファ化米の活用方法  
～アルファ化米でもっと手軽に・おいしく～  
講師：アルファ食品株式会社 営業2部 金澤 さくら 氏



アルファ化米の特長やレシピの紹介



アルファ化米の調理実演



アルファ化米調理の応用

### 調理講習会の感想



調理実習の中で、千葉県のかね風さつま揚げの話等、面白い話を聞いてよかったです。千葉県の「かね風さつま揚げ」だけでなく、他県のさつま揚げ、郷土料理も知ることができました。是非、食育の授業で、郷土料理について、子供たちに広めていきたいです。

すずきを扱うことができるなんて思っていなかったので、とても良い体験になりました。乾燥おからも扱いやすかったので、今後の給食で使ってみようと思います。

とり飯がとり肉と醤油のみでコクのある味が出ていて驚きました。まぜご飯となるとつついたくさんの具材を入れてしまいますが、これなら児童も喜ぶ一品になると思いました。

アルファ化米を使いたいなと思っていて、今日は実演や動画を観ることができてとても良かったです。ドリアができることに感動でした。

赤飯しか使用したことがなかったので、今回いろいろな種類のアルファ化米やアレンジ方法を知ることができました。応用方法がたくさんあって驚きました。

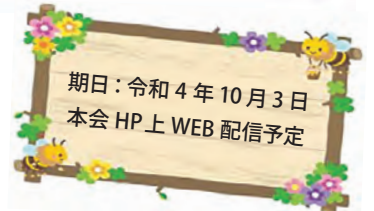
## 予告

# 令和4年度 WEB 食育フェア

～笑顔で食べる千葉のめぐみ～



本年度は、22回目となる「食育フェア」をWEB配信形式で開催いたします。公立大学法人 神奈川県立保健福祉大学 学長による講演「からだにも、地球にもやさしい食育」の配信の他、各仕入業者による学校給食用物資の商品案内、食育支援や衛生管理の貸出教材・機器の紹介等について、説明資料や動画でお伝えする予定です。食育の指導や学校給食に役立つ情報発信となりますよう準備しております。お楽しみに！



## 講演

(講師) 公立大学法人 神奈川県立保健福祉大学 学長 中村 丁次 氏



動画撮影の様子



## 学校給食用物資の商品案内



## 食育支援貸出教材



(新教材) 野菜1日350g 食材フードモデル・野菜料理 学校給食年表パネル、年代別献立、食育教材食材フードモデル、食に関する指導教材等、約130の貸出教材を常備、新しい教材も購入しています。

## 衛生管理貸出教材・機器



手洗いチェッカーセット 専用ローションを塗り、手洗いの後、特殊ライトの下に手をかざすと洗い残しが光り、適切な手洗いができているか確認できます。

## 学校教育における食育の推進

千葉県教育庁教育振興部  
保健体育課  
指導主事 水野 雅也



第4次千葉県食育推進計画を令和4年3月に策定し、「小学生・中学生」「高校生」の具体的な取組については、施策「ライフステージに対応した食育の推進」に位置付け記載しているところですが、学校現場で特に大切にしたいことは「学校教育活動全体を通して、全職員が連携・協力しながら推進していただきたい」ということです。子どもたちの望ましい食習慣の基礎づくりを、学校のみなさんで取り組むよう、引き続きよろしくお願いたします。

さて、今回は、今年度、千葉県教育委員会が行う主な食育に関する取組を御紹介します。

### ◆地域における食育指導推進事業◆

県内5つの教育事務所ごとに、食育指導推進委員と食育指導推進拠点校を指定し、授業公開を通して、指導力の向上を図っています。さらに、食育指導推進拠点校16校の内1校を学校給食研究指定校に指定しています。

#### <学校給食研究指定校（令和4・5年度）>

◎四街道市立旭中学校

#### <食育指導推進拠点校（令和4・5年度）>

- ・八千代市立村上中学校★
  - ・市川市立中国分小学校
  - ・柏市立豊四季中学校★
  - ・野田市立南部小学校
  - ・印西市立いには野小学校★
  - ・酒々井町立酒々井小学校
  - ・九十九里町立片貝小学校★
  - ・市原市立有秋東小学校★
  - ・浦安市立高洲小学校★
  - ・習志野市立大久保東小学校
  - ・松戸市立牧野原小学校★
  - ・松戸市立馬橋小学校
  - ・四街道市立旭中学校
  - ・東庄町立東庄中学校★
  - ・睦沢町立睦沢小学校
  - ・木更津市立木更津第一小学校
- （「★」は令和4年度に授業公開をする学校）

### ◆食育コラム◆

学校や地区における特色ある食育の取組を千葉県学校栄養士の会の会員のみなさんから募集し、「食育コラム」として県ホームページで紹介しています。コラムは、年6回更新しています。各校、各地区の取組を参考にさせていただき、千葉県全体の食育を盛り上げていただけたら幸いです。

### 《令和3年度 掲載コラム》

- ・食材の宝庫「香取市」
- ・コロナ禍で取り組む学校給食を活用した食育の工夫  
～旭市立干潟小学校の取組～
- ・「チーム西中」の給食と、新たな食育  
～東金市立西中学校のコロナ禍における取組～
- ・村の恵みに感謝！！自校給食の取組～長生村立長生中学校～
- ・食を通して地域の良さを伝える～勝浦市立勝浦小学校の取組～
- ・食べて 学んで 芽生える誇り  
「南房総市日本一おいしいご飯給食の取組」



### ◆高等学校と連携した食育活動支援事業◆

農業・水産系高等学校の圃場や施設を活用し、近隣の幼稚園・小中学校等の児童生徒と高校生が交流しながら、農作業や飼育されている動物と触れ合ったりする等の体験型の食育活動を展開しています。

### 《令和4年度 ○支援校 ・参加校》

- 県立下総高等学校
  - ・成田市立下総みどり学園（前期課程、後期課程）
- 県立茂原樟陽高等学校
  - ・茂原市立茂原小学校・萩原小学校



### ◆いきいきちばっ子オリジナル弁当コンクール◆

食に関する学習ノート「いきいきちばっ子」で学んだことを活かして作った弁当のコンクールを実施しています。今年度は、「**思わずニッコリするようなお弁当**」がテーマです。お弁当作りに取り組むことで、食への関心を高め、食べることを見つめ直す機会となっています。

対象：千葉県内の学校に通う小学5年生・6年生  
応募用紙：[ホームページからダウンロードできます](#)  
締切：令和4年10月7日(金) 応募用紙必着  
【令和3年度優秀賞】



千葉県教育委員会ホームページ

学校給食

で

検索



# 令和4年度（公財）千葉県学校給食会 役員等の紹介

## 評 議 員

令和4年6月20日より

氏 名	所 属 ・ 職 名
浅尾 智康	千葉県教育庁教育振興部 部長
鶴岡 克彦	千葉市教育委員会学校教育部 部長
小熊 隆	習志野市教育委員会 教育長
岩瀬 好央	勝浦市教育委員会 教育長
庄司 彰	前市原市立ちはら台桜小学校 校長
橋野 仁美	前千葉県PTA連絡協議会 副会長
溝口 敏行	元（公財）千葉県学校給食会 理事長



定時評議員会 6月20日(月) 第1回広報委員会 6月23日(木)

## 役 員

令和4年6月20日より

職 名	氏 名	所 属 ・ 職 名
理事長	藤谷 誠	(公財) 千葉県学校給食会 理事長
常務理事	小関 広行	(公財) 千葉県学校給食会 常務理事
理 事	吉本 明広	千葉県教育庁教育振興部保健体育課 課長
理 事	渡邊 実	千葉市教育委員会学校教育部保健体育課 学校給食担当 課長
理 事	山岸 信和	学校法人増田学園 副理事長
理 事	高橋 和宏	船橋市教育委員会学校教育部保健体育課 課長
理 事	今井 清仁	東金市立東金中学校 校長
理 事	最首 誠	茂原市学校給食センター 所長
理 事	星 珠世	柏市立柏第五小学校 栄養教諭
監 事	田中 昌夫	千葉中央会計事務所 所長
監 事	山口 誠	千葉県教育庁教育振興部保健体育課 指導主事兼給食班 課長
監 事	清水 登	千葉県中学校長会 事務局 長

## 物 資 委 員 会 委 員

氏 名	所 属 ・ 職 名
岩井 宏	千葉県農林水産部生産振興課 副課長
瀬賀 美也子	千葉県教育庁教育振興部保健体育課 指導主事
古関 りつ子	千葉市教育委員会学校教育部保健体育課 指導主事
奈良坂 早苗	市川市立南行徳中学校 栄養教諭
最首 誠	茂原市学校給食センター 所長
秋葉 伸明	香取市学校給食センター 所長
長谷部 絹江	千葉県立栄特別支援学校 栄養教諭
秋葉 佳子	千葉市立瑞穂小学校 栄養教諭
竹田 美佳	千葉市新港学校給食センター (千葉市立幸町第一中学校) 栄養教諭
古川 玲子	松戸市立大橋小学校 主査栄養士
鈴木 夏希	柏市立柏第一小学校 専門員
山本 美保	船橋市立前原中学校 栄養教諭
永田 美保	習志野市立第五中学校 栄養教諭
近藤 真美	流山市立東深井小学校 栄養士
葛西 公子	大網白里市立白里中学校 栄養教諭
高橋 三奈子	野田市立東部中学校 栄養教諭
杉田 美子	ちはら台学校給食共同調理場 (市原市立清水谷小学校) 栄養教諭
神田 悦子	印西市印旛学校給食センター (印西市立六合小学校) 栄養教諭
林 裕美	匝瑳市学校給食センター (匝瑳市立椿海小学校) 栄養教諭
鳥居 玲子	袖ヶ浦市立学校給食センター (袖ヶ浦市立蔵波小学校) 専門員

## 広 報 委 員 会 委 員

氏 名	所 属 ・ 職 名
水野 雅也	千葉県教育庁教育振興部保健体育課 指導主事
宮崎 幸子	八千代市教育委員会保健体育課 課長
鈴木 孝	成田市学校給食センター 所長
庄司 武史	南房総市学校給食センター 所長
西村 隆徳	四街道市立八木原小学校 校長
山本 明子	千葉県立栄特別支援学校 教頭
相馬 佳奈子	いすみ市立夷隅小学校 (いすみ市学校給食センター) 栄養教諭
山田 貴子	千葉市立泉谷小学校 栄養教諭
安藤 久美	木更津市立木更津第一小学校 (木更津市学校給食センター) 栄養教諭
阿部 明子	四街道市立四街道中学校 専門員
松本 徹	千葉市立稲丘小学校 教諭
松葉 崇	(公財) 千葉県学校給食会総務課 主任

**物資委員会** 学校給食に適した物資の安全・安心を第一に捉え、かつ、県下各地域で生産される農畜水産物及びその加工品を中心に地産地消や食育の観点に即した物資を選定します。また、安全・安心な物資を確保するため製造工場の視察を実施します。

**広報委員会** 学校給食に関する新しい情報を掲載し、学校給食の普及充実、食育の推進を図るために広報誌を発行します。学校給食関係機関・団体等の代表者からなる委員が広報誌の企画・構成等について協議するとともに、学校給食や食育推進に役立つ広報活動について情報交換を行います。

## 衛生管理、安全・安心な物資供給の取組

### 学校給食用パン品質調査審査会 6月15日(水) 開催

安全・安心で美味しい学校給食用のパンを供給するために、年2回、パン品質調査審査会を開催しています。

審査は、「学校給食用パン採点基準」に基づき、審査委員(製粉会社技術者)が、食パンとコップパンの外観(焼色・形・体積等)と内相(色・触感・香等)を審査します。

専門家の指導・助言を受け、その結果を各工場に報告・指導し、製造技術の向上や美味しいパンの供給につなげ、品質向上に努めています。



外観・内相の審査の様子

### 委託加工工場への衛生管理立入調査 6月17日(金) 実施

施設・設備  
の衛生点検



諸表簿の点検



食中毒や異物混入の防止等、衛生管理の徹底を図り、安全・安心な物資をお届けすることを目的とし、定期的に委託加工工場への立入調査を実施しています。

当財団の衛生管理室職員が製パン・炊飯工場に立入調査をし、衛生管理記録の実施・管理状況及び施設・設備の衛生状況等について調査しました。

指摘事項がある場合は、調査報告書を作成して改善案を提案するとともに、改善報告書の提出を求め、衛生管理を徹底するよう指導しています。

### 子供たちの食育応援

当財団には、パンに関わる貸出教材があります。「千葉県学校給食会DVD/パンができるまで(11分)」では、パンのキャラクターが工場で作るパンができるまでについて、クイズを出しながら楽しく紹介しています。給食の歴史年代別献立レプリカからは、パンの歴史を知ることができます。

HP上で貸出教材を紹介していますので、社会科や食育授業等でご活用ください。



DVD (パンができるまで)、関連図書

年代別献立レプリカ

### 衛生管理室 食品検査状況



令和4年度4月~7月

検査項目	検査件数
細菌検査	199
理化学検査	114

※全て異常のないことを確認しました。



免疫力UP!

おいしい給食 自慢献立 船橋地区学校栄養士会



米飯献立

船橋市立小室中学校 (1食単価 381.14円)



- 献立名
・キャロットピラフ
・豆腐のナゲット
・ポテトのきのご炒め
・海藻サラダ
・キャベツとベーコンのスープ
・オレンジ
・牛乳

●実施日 令和4年6月16日 ●調理場 船橋市立小室中学校
●職・氏名 栄養教諭 三枝 真優

Table with 3 columns: 材料名, 重量g, 作り方. Lists ingredients and preparation steps for the rice and noodle meal.

<献立のねらい及び生徒の反応> 6月15日の県民の日になんで、今年度は前後2日間を千葉県、船橋市の地産産物を使った「県民の日献立」にしました。...

パン献立

船橋市立芝山東小学校 (1食単価 324.89円)



- 献立名
・コッペパン
・ブルーベリージャム
・レバーとポテトのケチャップ和え
・フレッシュサラダ
・鮭のチャウダー
・牛乳

●実施日 令和4年6月13日 ●調理場 船橋市立芝山東小学校
●職・氏名 技師 青木 里咲

Table with 3 columns: 材料名, 重量g, 作り方. Lists ingredients and preparation steps for the bread and noodle meal.

<献立のねらい及び児童の反応> 免疫力を高めるために大切な栄養素を意識して取り入れた献立です。レバーにビタミンA、じゃがいもにビタミンC、鮭にビタミンDが豊富であることを指導しました。...

Nutritional comparison table with columns: 栄養量, エネルギー, たんぱく質, 脂肪, カルシウム, 鉄, ビタミン (B1, B2, C), 食物繊維, 塩分相当量.

# 【千学給あんない】 千葉県学校給食会推奨物資紹介

## 選定物資のご案内

令和4年7月20日に開催した第1回物資委員会において、下記の商品が選定されました。10月頃を目途にHPでご紹介しますので、ご利用ください。※サンプルをご希望の場合は、お申し付けください。(9月～)

<p><b>SoyMeat500g</b> ミンチタイプ</p> 	<p><b>SoyMeat500g</b> フィレタイプ</p> 	<p><b>減塩和風つくね</b> (Fe)</p> 	<p><b>乾燥おからパウダー</b></p> 
<p>規格：500g メーカー名：日本レトルトフーズ(株)</p> <p>脱脂加工大豆を使用し、粗挽肉状に加工しています。脂質の値は1.4g/100g(国産ゆで大豆9.8g/同)とかなり抑えられています。独自の“蒸し豆”製法を応用し、下処理済みの素材です。また、大豆臭の発生を極力抑えています。</p>	<p>規格：500g メーカー名：日本レトルトフーズ(株)</p> <p>脱脂加工大豆を使用し、こま切肉状に加工しています。脂質の値は1.4g/100gです。独自の“蒸し豆”の製法を応用し、下処理済みの素材で、そのままご使用できます。大豆臭の発生を極力抑え食感を保つように製造しています。</p>	<p>規格：1kg(5～7g/個) メーカー名：マルイ食品(株)</p> <p>若鶏ムネ肉、6種類の野菜は国産を使用し、使いやすさや食べやすさを考え、1個を約5～7gと小さくしてあります。鯉節エキス等で和風味に仕上げ、塩分をカットし、鉄を強化しています。</p>	<p>規格：500g メーカー名：(株)テンセイジャパン</p> <p>生おからを乾燥させ、パウダー状にしてあります。加熱済で衛生的です。乾燥おから1：水4で約5倍に戻ります。卵の花、サラダ、ハンバーグ、グラタン、唐揚げ粉の代わり等、多用途に使用できます。</p>
<p><b>駿河湾産釜揚げ桜えび</b></p> 	<p><b>九州産チンゲン菜</b> カットIQF</p> 	<p><b>コーンボール</b></p> 	<p><b>チキンチーズ大葉巻</b></p> 
<p>規格：500g メーカー名：小倉食品(株)</p> <p>静岡県駿河湾で獲れた桜えびを釜揚げしています。解凍後、そのままお召し上がりいただけます。</p>	<p>規格：1kg メーカー名：(株)フレッシュグルメ</p> <p>大分県で栽培されたチンゲン菜を鮮度を保ったまま加工し凍結しています。予め3cmにカットしてあります。加熱してお召し上がりください。</p>	<p>規格：1.2kg(約24g×50個) メーカー名：日本食研(株)</p> <p>スイートコーンと、きめ細やかなホワイトソースを使用した一口サイズのフライです。冷凍のまま、170℃の油で5分半揚げてください。</p>	<p>規格：1kg(約50g×20個) メーカー名：日本食研(株)</p> <p>柔らかい鶏ムネ肉とコクのあるチーズ、爽やかな香りの大葉を丁寧に手巻きしました。ゴータ、チェダー、サムソアの3種類をブレンドしたチーズを使用しています。</p>
<p><b>いわしメンチカツ</b> (Fe,Ca)</p> 	<p><b>給食用スコッチエッグ</b> (Fe,Ca)</p> 	<p><b>雪室じゃがいも</b> コロッセ</p> 	<p><b>ラムネゼリー</b> 抹茶ゼリー</p> 
<p>規格：40g・60g メーカー名：金沢フード(株)</p> <p>国産のいわしとたららのすり身に野菜(レンコン・玉ねぎ・人参)、鶏肉を加え、生地に味付けをし、魚のメンチカツに仕上げています。鉄・カルシウムを栄養強化しています。</p>	<p>規格：50g×10個 メーカー名：すぐる食品(株)</p> <p>ハーフカットの10個入り真空パックで、各種献立の付け合わせにご利用できます。イギリスの伝統料理として、食育でもご利用ください。鉄・カルシウムを栄養強化しています。お好みの味を付けて楽しんでください。</p>	<p>規格：40g・50g・60g メーカー名：(株)アムズ</p> <p>魚沼の雪室で氷温熟成させ、糖分を3%から約10%まで増した雪室じゃがいもを使用しています。国産小麦粉を用いたパン粉で、味がしっかりつき、そのままでも美味しくいただけます。</p>	<p>規格：40g メーカー名：トーニチ(株)</p> <p>どこか懐かしさを感じるようなゼリーです。食物繊維、カルシウムを強化したアレルギーフリーの商品です。自然解凍でお召し上がりください。</p>

**編集後記** コロナ禍だからこそおいしく楽しんで食べられるよう、一層充実した学校給食や、子供たちに寄り添った温かい食育の取組に、先生方の英知と強さ、深い愛情を感じました。ご多忙中、取材や原稿提供等にご協力いただきました皆様に深く感謝し、お礼を申し上げます。

楽しい夏休みを終え、子供たちの笑顔輝く爽やかな秋を迎えます。子供たちの安全・安心な食生活と、心身の健全な成長を育む活動の一助となりますよう、今後も情報発信に努めてまいります。引き続きご支援・ご協力を賜りますようお願いいたします。🍷農家では、通常花が咲く前に収穫するので、なかなか見る機会のないにんじんの花。レースフラワーに似たきれいな花ですね。(田辺)



答：にんじんの花