



学校給食だより



# ちばっ子給食

第 136 号

令和 6 年 4 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

<https://www.cgk.or.jp>



大網ふりかけ  
地域人材の活用で  
深める食育

本校では、市内栄養士で考案した、九十九里の海でとれたいわしのだしを使った「大網ふりかけ」というメニューを提供しています。コクがあり風味豊かな味わいで、魚嫌いな児童も抵抗なく食べることができます。

地元でとれるいわしについての理解を深めるために、いわしだしの生産者による出前授業を行いました。いわしについて学んだ児童は、「いわし博士になった!」と自信満々な様子でした。今後も生産者や地域の人材を活用し、児童の学びを深めていきたいと思ひます。



大網白里市立  
瑞穂小学校



創立 112 周年を迎える本校は、地元の農家団体である瑞穂環境保全会の協力により、田植え体験を実施するなど、恵まれた自然環境の中にあります。秋には県のオリジナル品種「粒すけ」を収穫し、社会福祉協議会の方々の指導を受けて、太巻き寿司づくりを行うなど、地域社会と協働した食育の推進に努めています。



生産者の出前授業



3種類のいわし観察



いわしだしの作り方



鰹節、塩昆布、ごまで調理



大網ふりかけの配膳



豊かな海の味を堪能

## 目次

○「豊かな心・生きる力」を育てる学校給食の取組	.....	2・3頁
○わくわく食育 のびろちばっ子	.....	4・5頁
○♪おいしい給食 楽しい給食♪ みんなの広場	.....	6・7頁
○千葉県教育庁教育振興部保健体育課情報	.....	8頁
○C・G・K NOW 料理コンクール・衛生管理室だより他	.....	9頁
○令和6年度 学校給食支援事業の概要	.....	10頁
○おいしい給食 自慢献立 印旛地区学校栄養士会	.....	11頁
○千葉県学校給食会の鉄分強化商品	.....	12頁

## 何の花?



5～7月頃咲く野菜の花  
答:12頁

〈回覧をお願いします〉

# 「豊かな心・生きる力」を育てる

## 千葉県学校栄養士会

### 心身ともに元気な「ちばっ子」を育てる学校給食の推進

会長 星 珠世 (柏市立柏第五小学校 栄養教諭)



私たち栄養教諭・学校栄養職員は、毎日の給食を生きた教材として「食に関する指導」を進め、子供たちに食べることの喜びや楽しみ、自らの健康を守るための食事のとり方などを学ぶことができるよう日々努めています。

令和5年度も様々な研修を実施することができました。学校栄養士会主催の夏季研修会はWEBで実施し、知識の幅を広げることができました。令和5年度に実施した研修会等をご紹介します。

#### 1 通常総会 (書面開催)

- 千葉県教育庁教育振興部保健体育課指導主事より「各種調査結果からの指導・衛生管理と食物アレルギーについて」資料による指導

## 千葉県教育研究会 学校給食部会

### 豊かな人間性を育てる 学校給食のあり方を求めて

会長 杉倉 孝夫

(匝瑳市立八日市場小学校 校長)



「第4次千葉県食育推進計画」を踏まえ、本研究会では、「豊かな人間性を育てる学校給食のあり方を求めて」を研究主題として、以下の実践を積み重ねてきました。

- (1)地区別研究協議会を実施し、学校における食育の一層の充実を図る。
- (2)児童生徒の食に関する自己管理能力や望ましい食習慣の形成に関わる実践を推進する。
- (3)全国学校食育研究会、千葉県学校栄養士会、千葉県学校給食会等の関係団体と連携し、積極的に幅広い活動を展開する。

新型コロナウイルス感染症やインフルエンザ感染症などの流行により、子供たちの安全・安心が脅かされる状況が学校現場に広がっています。そのような中だからこそ、学校給食の安全性や学校給食を教材とした食育の重要性が、改めて多くの方々の認識を高めることになったのではないのでしょうか。

今後も、私たち千葉県教育研究会学校給食部会は、千葉県学校給食会をはじめとする関係団体と連携し、千葉県の子供たちが健やかに学校生活を送ることができるように研究活動を推進してまいります。



連携による研究活動の推進



研究紀要の発行

## 千葉県特別支援学校教育研究会 学校給食研究部会

### 特別支援学校における 給食及び食育の充実

～障がいをもつ子供たちの  
生きる力を育てるために～

会長 落合 修

(千葉県立夷隅特別支援学校 校長)



本会は、県内の特別支援学校に勤務する栄養教諭及び学校栄養職員による研究団体です。

研究は、「調理従事者研修会班」「給食・衛生管理班」「授業研班」「食育班」「食形態班」の5つの班に分かれ、テーマを決め活動を行いました。研究を通して専門性を高め子供たちの笑顔のために、安全・安心な給食の提供に取り組んでいます。

7月の夏季研修会では「特別支援学校における食育の充実」というテーマで、研究を発表しました。「障がいにあわせた給食・食育に必要な知識・技能について」の研修も深め、教員と連携し食への学びをより充実させて、食べる意欲の向上や生きる力を育てていくことができました。

1月の研究報告会では、各班で進めた研究を報告し合いました。安全・安心な給食を目指して、偏食のある子供の食経験を増やす取組や口腔機能を高める食形態など様々な視点から報告があり、充実した研究協議となりました。これからも子供たちの生きる力を育てるために研鑽を深めていきたいと思ひます。



研究グループでの協議



研修会での発表

# 学校給食の取組

—学校給食団体一年の歩み—

## 2 夏季研修会 WEB 開催 (YouTube 配信) 7/24 ~ 7/28 視聴

- ・地区発表 君津地区、特別支援地区の研究発表
- ・特別講演 「発達障害等の子供の食の困難と課題」  
～傾聴と対話で支援する～  
金沢大学 准教授 田部 絢子 氏



米粉の調理実習



酪農体験

## 3 勉強会

- ・米粉について学ぶ (講話と調理実習) 7/29
- ・酪農体験 10/7
- ・教材作成 千産千消教材 11/25
- ・講演会 「食育と家庭科」

～子供たちが主体的に学ぶために、栄養教諭・学校栄養職員ができること～  
聖徳大学 講師 佐藤 雅子 氏 12/16

今後も研修会等を実施して学びを続け、子供たちにとってより良い「食に関する指導」を推進することができるよう努めてまいります。

## 千葉県学校給食センター研究会

食を通して子供たちの  
心身の健全な育成を図るために



会長 庄司 博  
(君津市学校給食共同調理場 場長)

千葉県学校給食センター研究会では、県下地方自治体の学校給食センター、共同調理場及び給食所の相互連絡を密にし、管理運営の適正化と給食内容の充実及び改善を図れるように研究会、研修会、講習会及び視察指導の開催などを行っております。

昨年度は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、様々な事業が実施できない状況でしたが令和5年5月8日から新型コロナウイルス感染症の位置づけが「5類感染症」になり、各地区においても、徐々に様々な取り組みが行われるようになりました。

ポストコロナ時代における新しい生活様式のもと、再び社会・経済活動が活性化していく中で、学校給食においても引き続き食育の取り組みを続け、これまで培ってきた栄養バランスの取れた献立を繋ぎ、今までと変わらぬおいしい食事を子供たちに提供し続けることが必要と感じております。

今後とも、様々な取り組みを行っていく中で食を通して子供たちの心身の健全な育成に努めてまいります。



栄養教諭・学校栄養職員研修会



所長・職員研修会

## 千葉県教育研究会 技術・家庭科教育部会

生活や技術を工夫し創造する  
実践的な態度の育成をめざして



会長 榎原 英記  
(千葉市立末広中学校 校長)

本部会では、小学校家庭科及び中学校技術・家庭科の指導内容や指導方法について関連を図りながら研究活動の推進に励んでいます。主な活動は、6月の「研究大会並びに作品展」と、11月の「中学生創造ものづくり教育フェア」です。令和4年度までの3年間は、新型コロナウイルスの影響で中止やオンライン形式での開催を余儀なくされてきましたが、令和5年度は4年ぶりに、6月は白子町立白子中学校、11月は千葉市美浜区にある千葉県総合教育センターにおいて数多くの方々の参加のもと、盛大に開催することができました。

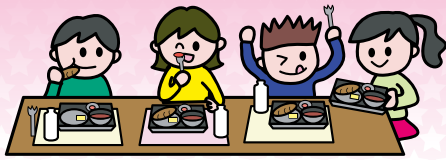
中学生の実践発表の場でもある「中学校創造ものづくり教育フェア」は、「ロボットコンテスト」「木工チャレンジ」「アイデアバッグコンクール」「おべんとうコンクール」の4部門があり、特に「食育」に深いつながりのある「おべんとうコンクール」部門は、生徒自らが調理を行い、レポート及びプレゼン審査で競い合いました。ものづくりを通して、参加生徒が充実感や達成感を存分に味わえた素晴らしい大会になりました。



教育フェアの開会式



調理競技の様子



# わくわく食育

## 千葉県教育委員会指定 高等学校と連携した食育活動支援事業



児童・生徒と農作物も  
地域で育てる

千葉県立流山高等学校  
教頭 原 幸 広

「令和5年度 高等学校と連携した食育活動支援事業」の指定を受け、流山市立西初石小学校・流山市立西初石中学校と本校の園芸科が食育活動を実施しました。

流山市立西初石小学校とは、特別支援学級の児童と「とうもろこしの栽培体験」を行いました。種まきは、令和5年5月1日(月)に本校校内農場の温室にて行い、令和5年7月18日(火)にとうもろこしの収穫体験を行いました。また本校で栽培したとうもろこしや枝豆、トマト等も収穫し、小学校へ持ち帰りました。

流山市立西初石中学校とは、令和5年5月29日(月)に1年生1クラス対象に「稲のペットボトル定植指導」を中学校の技術室で行いました。令和5年12月18日(月)に2年生1クラスを対象に流山高等学校で「豚汁・ピザ作り体験」を行いました。



トウモロコシの種まき



ペットボトル定植指導



トウモロコシの収穫

今回の食育活動は、小学校・中学校と楽しく活動ができ、有意義でした。食育には「学力・体力の向上」「栄養に関する知識の習得」「社会性の育成」といったメリットがあります。継続して教育の現場、家庭などで積極的に取り組むことが大事であり、活動が食育に関し、問題提起ができたのではないかと考えています。昨今では、親の世代においても食事づくりに関する必要な知識や技術を十分有していないとの報告がみられ、親子のコミュニケーションの場となる家族そろって食事をする機会も減少している状況にあり、この活動が家庭でも楽しく食べる食育につながることを願っています。

## 千葉県教育委員会指定 地域における食育指導推進事業



自らの健康を考え、学び、  
実践する生徒を目指して

八千代市立村上中学校  
(八千代市学校給食センター東八千代調理場)  
栄養教諭 千々和 芳恵

令和4・5年度と千葉県から「地域における食育指導推進事業」の指定を受け、本校では「日本の伝統的な食文化や正しい配膳の仕方を理解しよう」の授業を実施しました。

令和4年9月から、仕切り付きトレー式の食器から、それぞれ独立した形態の食器提供へと変更になり、より望ましい配膳をすることが可能になりました。この機会に正しい配膳の仕方を身につけるとともに、日本の伝統的な食文化について理解を深め和食の良さを知った上で、より良い食習慣の形成を図る目的で授業を行いました。



仕切り付きトレー式の食器



独立した形態の食器

この授業で学んだことを日々の生活の中で大切にしていけることで、自分自身の食生活に生かせるのではないかと思います。

毎日の給食は、単に栄養を補給してお腹を満たすだけの時間でなく、授業時数には含まれないものの、「特別活動」の学級活動と関連付けて行うことのできる重要な学校教育活動です。そのことを念頭に、給食を通じた気づきをこれからも共有していきたいと考えています。



より良い食習慣の  
形成を図る食育指導



食器と料理カードを  
使用した授業風景



## 千葉県教育委員会指定 地域における食育指導推進事業



### 毎日、元気いっぱいな睦沢の子

睦沢町立睦沢小学校  
栄養教諭 鶴岡 裕子



### 体験活動を取り入れた食育の推進

木更津市立東清小学校  
栄養教諭 安藤 久美

本校は、食に対して興味・関心が高い児童が多いです。また、「早寝・早起き・朝ごはん調査」を幼稚園、小・中学校で継続して行っており、児童やその家庭は朝ごはんの大切さをよく理解しています。



給食コーナーの掲示

今年度は、給食コーナーの環境整備や食育日より、ホームページの充実を図りました。

学習面では、むつざわ米をはじめとする地元のおいしいもの探し、児童が育てたさつま芋で蒸しパン作り、稲作体験と災害時に役立つビニール袋を使用した炊飯の学習など、児童は様々な場面で食に関する体験学習を行いました。



2年生 生活科  
さつま芋蒸しパン作り



4年生 総合的な学習の時間  
防災学習：ビニール袋炊飯

また、各学年の授業実践や給食時訪問を通して、児童は早寝・早起き・朝ごはんの大切さへの理解が深まりました。

今後も、おいしく安全な給食の提供と食に関する指導の充実により、毎日、元気いっぱいな睦沢の子を育てていきたいと思えます。



2年生 学級活動 早寝・早起き・朝ごはん

本校では、さつま芋栽培、ポップコーンづくり、餅米の稲作と餅つき、さらに今年度は、さつま芋の茎を使ったリース作りやミニわくわくモーモースクールなど、豊かな体験活動を取り入れた学習過程を工夫して実施しています。

6年生の家庭科では、教材を人数分作成し、一人一人が主食、主菜、副菜、汁物や飲み物を組み合わせた献立を作成する公開授業を実施しました。

栄養バランスだけでなく、彩りや調理時間についても考えながら、楽しく取り組む姿が見られました。また発表の場面では、自分の献立についてアピールするだけでなく、友達の献立に対して「彩りがいいね。」とか「この組み合わせいいね。」と、お互いに認め合う姿もありました。

これからも、毎日の給食でバランスのよい食事を体験しながら学んでもらえるように、献立作成や食育指導に取り組んでいきたいと思えます。



6年生家庭科の公開授業



人数分の教材作成による  
個の思考活動の場



グループでの話し合い  
による思考の深まり



ICT機器の活用による  
分かりやすい授業

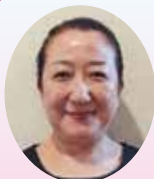


♪おいしい給食

楽しい給食♪

学校給食だより

みんな



**地場産物の魅力を  
生産者の方と共に伝える**

～学校給食を教材とした食育活動を通して～

松戸市立新松戸南中学校  
主査栄養士 奥山 礼子

本校の周辺では、松戸市の特産物「あじさいねぎ」が生産されています。あじさいねぎは彩りもよく、とても美味しい葉ねぎです。また、年間を通して生産されるため、給食に取り入れやすい地場産物です。

本校では毎年2年生が家庭科で、あじさいねぎを使った給食献立を考えています。今年も献立作成をする前にあじさいねぎの生産者の方から、「あじさいねぎの特徴や生産する時の御苦労、地場産物の魅力、商品にならないねぎを使った加工品の開発や地域のお店

とのコラボ料理、フードロスの取り組みがSDGsにつながる話など」を授業でお聞きしました。直接、生産者の方からお話を聞くことは、地産地消を学ぶ上で大変有意義な時間となっています。



地産地消の授業

授業後には「都市農業は、住宅地と農地が近くにあり、活動する上で大変な面もあります。地場産物のメリットを消費者の方に知ってもらうことはとても大切です。将来消費者になる生徒やその保護者に理解していただきたいという思いで学校での食育活動にも力を入れています。」とお話されていました。

これからも、生産者の方とともに、地場産物の魅力や作る方の想いを、学校給食を教材とした食育活動を通して生徒たちに伝えていきたいと思います。



生産者の方の話



あじさいねぎの  
ブルコギ丼



あじさいねぎの  
香りタンタン麺



給食委員会の「地場産物の魅力紹介」掲示



**1万700人が食べる  
「東総まんきつ給食」**

旭市立干潟小学校  
(旭市第一学校給食センター)  
栄養教諭 木本 恵子

千葉県学校栄養士会東総地区では、平成28年度より、小学生5・6年生及び中学生を対象とした「和食給食レシピコンテスト」を実施しています。主菜(小・中別)、副菜、汁物の部門ごとに応募を呼びかけ、各部門の最優秀賞に選ばれたレシピを1食

にまとめて「東総まんきつ給食」として提供しています。この日は、銚子市、旭市、匝瑳市の児童生徒、約1万700人が一同に、地元食材の恵みがギュッと詰まった給食を満喫しています。

家の自慢料理をはじめ、地産地消を意識した料理、食感・彩りにこだわった料理、苦手な人が多い食材を食べやすく味付けした料理等、毎年200点を超えるアイデアあふれるオリジナルレシピが寄せられています。

レシピコンテストと「東総まんきつ給食」を通して、地域の食材や食文化に関心をもち、和食文化を継承していこうとする児童生徒の育成につなげていきたいと思っています。



児童の応募レシピ



二次審査：調理



二次審査：試食



東総まんきつ給食

# 「ちばっ子給食」 の広場

(公財)千葉県学校給食会

掲示に活用して  
ください



## 郷土料理 「太巻き祭りずし」作りを通して

大多喜町立西小学校  
(大多喜町学校給食センター)  
栄養教諭 成毛 紀子

本校では、5年生が総合的な学習の時間に、まず地域の方が所有する田をお借りし、田植えから収穫・脱穀まで指導していただきながら、米作りを体験します。丹精込めて作った米は、毎年12月に町保健センターの管理栄養士、食生活改善推進員の方を講師に迎えて行う郷土料理の「太巻き祭りずし」作りの材料となります。

教えてくださる食生活改善推進員は毎年試行錯誤

してくださり、今年は子供たちが作りやすいようにハーフサイズで「もみじ」と「四海巻」の模様を作りました。「もみじ」はオリジナルで考えて



もみじ・四海巻

いただいたもので、もみじの植樹をしている西小らしい太巻き祭りずしができました。

太巻き祭りずしの魅力を知り、その伝承の意義を考えることは、児童の食に対する関心を高めるだけでなく、ふるさとを愛する心の育成にもつながると考えています。

今後も地域に根ざした食育の実践に努めていく所存です。



田植えをする5年生



食生活改善推進員



郷土料理についての指導



「太巻き祭りずし」作り

## 令和5年度新規採用



## 学校栄養士としての 1年目を振り返って

我孫子市立布佐小学校  
栄養士 山崎 千晴

経験不足を実感する日々ではありましたが、支えてくださった周りの方のおかげで、前向きに1年間、勤務することができました。

通常業務を覚えることに必死だった中でも、「食への感謝の心を育むこと」に力を注ぎました。給食時の巡回指導では、今日の給食がどのように作られたのかを意識

して伝えました。

また、低学年では、そらまめのさやむきやとうもろこしの皮むき体験を行い、その日の給食に提供することで、給食ができあがるまでに多くの方が関わっていることに気づけるようにしました。

給食委員会では、残菜・片づけのチェックを行いました。優秀なクラスには表彰とリクエスト献立を実施し、完食や片づけをきれいに行うことが作り手への感謝の気持ちを表すことを伝えました。

これからも周りの方へ感謝の気持ちを忘れずに、食事の重要性や楽しさの理解を深めること、食への関心を高め、感謝の心を育むことを目指し、思い出に残る給食作りに努めていきたいです。



「そらまめのさやむき」  
体験給食



「とうもろこしの皮むき」  
体験給食



給食委員会  
「残菜・片づけ」の表彰



リクエスト献立  
「手作りプリン」

## 食は大切

### 食の自己管理能力の育成を

千葉県教育庁教育振興部

保健体育課 指導主事 水野 雅也



### 望ましい食習慣の基礎

第4次千葉県食育推進計画を策定してから2年が経ちました。『ちばの恵み』を取り入れたバランスのよい食生活の実践による生涯健康で心豊かな人づくり」を基本目標とし、「ライフステージに対応した食育の推進」の中に「小学生・中学生」「高校生」において推進していただきたいことを記載しています。

学校では、全職員が連携・協力し、学校教育活動全体を通して食に関する指導と学校給食の時間とを関連させながら、給食を「生きた教材」として活用し、引き続き食育を推進していただくようお願いします。

また、食育を通して「栄養や食事のとり方などについて、正しい基礎知識に基づいて自ら判断し、食生活をコントロールしていく力」や「食品の品質や安全性について、正しい知識・情報に基づいて自ら判断できる力」といった『食の自己管理能力』を児童生徒が身に付けることができるよう、食に関する指導に係る全体計画の見直しと改善を図っていただきたいと思います。

### オリジナル弁当コンクール

本県では毎年、小学5・6年生を対象に「オリジナル弁当コンクール」を実施しています。

この取組は、栄養バランスや地産地消、食材の組み合わせなど食に関する知識や食を選択する力を生かし、実際にお弁当づくりを体験することにより、子供たちが食への関心を高め、食べることを見つめ直して、食生活の改善を図ることを目的としています。

令和5年度は、「ちばの恵みでまんてん笑顔」をテーマに募集しました。家族や友達を思う気持ちや地場産物を積極的に取り入れるなど、子供たち一人一人が思いを込めて作った様子がうかがえました。

受賞作品は、県ホームページに掲載しています。是非御覧ください。

## 「オリジナル弁当コンクール」優秀賞

### ◆◆◆個人の部◆◆◆



松戸市立旭町小学校  
6年 片岸 優菜里さん  
「千葉の特産とことこ散歩」



松戸市立東部小学校  
6年 小泉 友莉香さん  
「運動会ガンバレ！弁当」



習志野市立藤崎小学校  
6年 湯浅 ふたばさん  
「S産地を盛り上げ、  
D誰もがみんな、  
G元気になるお弁当、  
sさあ召し上がれ」



松戸市立稔台小学校 6年  
鍋島 広都音さん  
「Enjoy Smile Lunch Box  
-みんなでスマイル弁当-」



松戸市立東部小学校  
6年 神野 礼奈さん  
「『ドッジボール頑張っネ！』弁当」



千葉県マスコット  
キャラクター  
チーバくん

### ◆◆◆団体の部◆◆◆



市川市立八幡小学校  
6年  
伊藤 奈緒子さん  
後藤 千香子さん  
鈴木 ほの香さん  
谷本 結凧さん  
水落 るこさん  
「食品ロスを減らせ！  
千産千消弁当」

### ホームページご覧ください

- 食に関する学習ノート「いきいきちばっ子」
- 千産千消デーの取組
- 学校参加型食育体験プログラム
- 「グー・パー食生活」ガイドブック（動画有り）

千葉県 学校給食・食育 で 検索



## 後援事業

一般社団法人 千葉県歯科衛生士会主催  
第30回「かむ子・のびる子・元気な子」料理コンクール

当会は、料理コンクールの後援を通して規則正しい食生活・生活習慣を奨める「食育活動」を推進しています。応募総数188点の中から選出の10作品が令和5年11月26日に表彰されました。受賞作品レシピ集は、千葉県歯科衛生士会ホームページからご覧いただけます。

千葉県知事賞  
増田 彩花 様

千葉県産の食材を使った  
体も歯も丈夫になる  
幕の内弁当

千葉県学校給食会理事長賞  
坂本 星空 様

夏のヘルシー弁当

千葉県歯科医師会長賞  
大川 実莉 様

千葉の恵みたっぷり!  
かみかみ弁当

千葉県歯科医師会長賞  
井上 妃乃 様

見て食べて楽しい!  
美味しい! 栄養満点弁当



公益財団法人 千葉県学校給食会  
ホームページリニューアル!  
有益・便利、活用される Web サイトへ

学校給食に関わる皆様に親しまれ、役立つホームページを目指し、リニューアルいたしました。新たな構成で分かりやすく、内容を拡充し、**学校給食に関する多様な情報**を発信しております。

新ホームページをQRコードから御覧いただき、御感想や御要望をお寄せください。



新ホームページより

誰もが利用しやすい施設に  
エレベーター新設!

皆様が利用しやすい施設となりますようエレベーターを新設しました。階段での移動が難しい来会者等の御利用や荷物の運搬をはじめ、利用者の利便性を高めるため、事務所棟のユニバーサルデザイン化を進めました。

3階の会議室や調理研修室を御利用の際には、是非御活用ください。今後も皆様が利用しやすい施設になるよう努めてまいります。

## 衛生管理室だより ～意外に身近な天然毒素～

「毒」と聞くと、どんなものを思い浮かべますか?

実は、私たちの生活する身近な場所にも、天然の毒素が存在します。キノコや山菜の誤食、未熟なじゃが芋の危険性等は、事故の発生により広く注意喚起されていますが、あまり知られていない「毒」も多いです。家庭菜園のニラに混ざったスイセンの葉に気付かなかった、大葉の代わりにお刺身の飾りとしてアジサイの葉を利用した等、知っていれば防ぐことができたかもしれない事故も発生しています。正しい知識を持っていれば、むやみに恐れることはありませんが、動植物等を食用として採取する場合は、安全なものであることを確認する必要があります。専門家でも判断が難しい例もありますので、わからない場合は食べない方がよいでしょう。



## 食品検査状況

令和5年12月～  
令和6年3月

検査項目	検査件数
細菌検査	168
理化学検査	24

※全て異常のないことを確認しました。

### 学校給食用物資の供給に関する事業

学校給食の円滑な実施を支援するため、需要数量の確保、県内産及び国内産物資の活用促進に取り組むとともに、プライムリーダーとしての役割を果たし、良質で安全な物資を安定的に適正な価格で供給する。

- ①基本物資(小麦粉・米・脱脂粉乳等、それらを原料として製造した製品)の供給
- ②一般物資(乳類・魚介類・砂糖・甘味類及び油脂類等)の供給、物資委員会の開催(年2回)



物資委員会

### 学校給食用物資の衛生・品質管理に関する事業

取扱物資の安全を最優先するために自主検査や外部委託検査を実施し、品質管理を行うとともに、製造業者への衛生・品質管理の指導を徹底し、学校給食の安全・安心対策を強化する。また、衛生管理意識向上の研修会の実施、安全・安心な物資提供の各種システムの充実・運用、衛生検査機器の貸出等を実施する。

- ①品質検査(細菌検査・理化学検査、残留農薬検査等)の実施
- ②衛生・品質管理の指導
- ③一般財団法人千葉県薬剤師会検査センターとの連携
- ④一般物資取引先業者衛生管理研修会の開催
- ⑤物資規格書システムの充実
- ⑥物流管理システムの運用
- ⑦衛生検査機器の貸出



委託加工工場  
衛生管理立入調査・指導



学校給食用  
パン品質調査

No.	事業名	開催月	対象	日数
1	一般物資製造工場衛生管理調査	通年	一般物資取引工場	2日
2	委託加工工場衛生管理立入調査・指導	通年	パン・米飯委託加工工場	10日
3	委託加工工場在庫調査	8月	パン・米飯委託加工工場	3日
4	委託加工工場従業員衛生管理指導	通年	パン・米飯委託加工工場	10日
5	学校給食用パン品質調査	6・2月	パン委託加工工場	各1日
6	一般物資取引先業者衛生管理研修会	7月	一般物資取引先業者	1日
7	委託加工工場衛生管理研修会	通年	委託加工工場代表者・製造責任者	3日

### 学校給食の普及充実に関する事業

千葉県が策定した第4次食育推進計画を踏まえた魅力ある食育推進活動を行う。「食育」支援の充実を図る観点から、栄養教諭・学校栄養職員に対し、講習会・研修会を開催するほか、普及啓発事業等の諸活動を実施する。

- ①食育フェア(講演会及び学校給食展示会)の開催
- ②千葉県の伝統料理を取り入れた調理講習会の開催
- ③講習会、研修会等の開催及び参加
- ④広報誌「学校給食だより」「ちばっ子給食」の発行、広報委員会の開催(年3回)
- ⑤ホームページの拡充
- ⑥学校給食献立システムソフトの活用促進
- ⑦食育教材の貸出
- ⑧関係機関・団体が主催する食育推進事業に対する支援
- ⑨学校給食諸団体に対する研究助成



調理講習会



広報委員会

No.	事業名	開催月	対象	予定人員	日数
1	食育フェア[ホテル:講演会・展示会](WEB配信)	8月(8~3月)	栄養教諭・学校栄養職員等	希望者(公開)	1日(8カ月)
2	千葉県の伝統料理を取り入れた調理講習会[実習・講話](WEB配信)	7月(8~3月)	栄養教諭・学校栄養職員等	25名(公開)	1日(8カ月)
3	学校給食用パン技術向上研修会	7・3月	パン委託加工工場	各30名	各1日

#### ○評議員及び役員名(令和6年4月1日現在)

評議員 中西 健・川名正雄・小熊 隆・岩瀬好央・庄司 彰・國見亜姫・溝口敏行  
 理事 藤谷 誠(理事長)・小関広行(常務理事)  
 志村修一・渡邊 実・山岸信和・吉田浩一・石原信行・庄司 博・星 珠世  
 監事 田中昌夫・山口 誠・長島貴浩

#### ○人事異動(昇任・採用・配置換えは令和6年4月1日付け 退職は3月31日付け)

昇任	事務局長 湊 妙子	配置換え	参事	佐久間毅
	物資課長 中山健児		総務課普及振興室	田中優樹
	副主査 田中優樹		物資課基本物資室	篠塚ひかり
採用	嘱託 醍醐勝美	退職	事務局次長兼物資課長	醍醐勝美
	嘱託 朝倉真由美(普及振興室)		嘱託	田辺直美



千葉県立美術館の桜



**米飯献立**

佐倉市立南志津小学校  
(1食単価 248円)



**献立名**

- ・ご飯
- ・鶏の米粉から揚げ
- ・塩こうじ磯和え
- ・佐倉の粕汁
- ・牛乳

**実施日**

令和6年1月30日

**調理場**

佐倉市立南志津小学校

**職氏名**

栄養教諭 柳澤 侑希

**パン献立**

佐倉市立青菅小学校  
(1食単価 315円)



**献立名**

- ・きなこ揚げパン
- ・さつま芋の米粉シチュー
- ・れんこんとひじきのサラダ
- ・りんご
- ・牛乳

**実施日**

令和5年11月17日

**調理場**

佐倉市立青菅小学校

**職氏名**

主任栄養士 末永 暁子



**塩こうじ磯和え**

材料名	重量g	作り方
塩こうじ磯和え		①きざみのりは炒って香りを出す。
・こまつな	30	②こまつなとはくさいの葉は2cmの長さ、はくさいの芯と
・にんじん	10	にんじんは千切りにする。
・はくさい	20	③②の野菜を茹でて冷ます。
サラダ油	2	④Aを混ぜ合わせてドレッシング
こいくちしょうゆ	0.5	を作る。
A 塩こうじ	2	⑤①③④をよく和える。
さとう	0.8	
米酢	1.5	
きざみのり	0.8	



**れんこんとひじきのサラダ**

材料名	重量g	作り方
れんこんとひじきのサラダ		①水でもどした芽ひじきを、Aの
・れんこん	20	調味料で煮て冷ましておく。
・にんじん	10	②れんこんは3mmのいちよう切
・きゅうり	10	り、にんじんは薄めのいちよ
・冷凍むきえだまめ	4	う切り、きゅうりは輪切り、む
・芽ひじき	0.6	きえだまめは解凍後、それぞ
・清酒	0.4	れ茹でて水冷し水切りをする。
A ①こいくちしょうゆ	0.4	③①②と白いりごま、Bの調味
・きび砂糖	0.4	料と和える。
・白いりごま	2	
B ①こいくちしょうゆ	2	
・エッグケア	6	

**<献立のねらい及び児童の反応>**

佐倉市は、34の小中学校全てが自校式給食です。年に1度「佐倉市統一献立～育て元気なさくらっ子～」と銘打ち、市内の全校児童生徒が同じ給食を食べる機会を設けています。テーマを「地産地消」とし、市内の旬の食材をふんだんに使った献立を計画・実施しています。

また、農業が盛んで、米・米粉・小松菜・人参・白菜・れんこん・さつま芋・大根は佐倉市産です。味噌の産地としても有名で、現在でも「味噌部屋」という地名が残っています。明治時代から続く味噌屋の味噌や塩こうじ、市内の酒蔵の酒粕も活用しています。

地元の味がたっぷり詰まった統一献立を食べることで、佐倉の良さに気づき、一層愛着が深まる機会となればと考えています。塩こうじ磯和えは、塩こうじならではの旨味と甘みが子供たちにも好評でした。

**<献立のねらい及び児童の反応>**

佐倉市で収穫された野菜を取り入れた地産地消の献立です。

れんこんは、平成29年度から佐倉市内の学校給食で使用しています。朝採れたばかりのれんこんを、今回は、味付けをしたひじきとカラフルな野菜とともにサラダにしました。シャキシャキとした食感が楽しめるサラダです。

シチューに使用したさつま芋は、有機農法で野菜を育てている地域の農家の方のものです。佐倉市産コシヒカリ「めしあがれ」の米粉を使って、やさしいとろみのシチューに仕上がっています。

さつま芋やにんじんなど、給食で使用している市内産の有機野菜は、「味が濃くておいしい。」と子供たちにも好評です。

栄養量	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミン			食物繊維	
								A	B1	B2		C
単位	kcal	%エネルギー	%エネルギー	g	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g
米飯献立	677	27.9	23.3	1.7	344	75	2.73	319	0.64	0.6	29	5.1
パン献立	602	15.4	32.1	2.0	336	95	2.71	281	0.36	0.53	48	6.7

\*米飯・パン献立の全ての調理方法は、右のQRコード又は千葉県学校給食会ホームページから御覧いただくことができます。




# 千葉県学校給食会の鉄分強化商品

鉄カルパオパオ	国産ほうれん草まんじゅう (Fe・Ca強化)	棒餃子(鉄分強化) ごま油不使用	国産鶏つくね (Ca・Fe入り)
			
規格:25g×30個 メーカー名:(株)隆峯	規格:25g×30個 メーカー名:(株)隆峯	規格:40g×20個 メーカー名:みまつ食品(株)	規格:30g×40個、50g・60g×20個 メーカー名:(有)トリマサ
100g当たり鉄分は20.3mg、カルシウムは127mgに強化。鉄分吸収率の高い豚レバーを採用し、レバー臭を抑えるために塩こうじを使用しています。	鉄分は強化基準の約6倍、カルシウムも約1.3倍と強化。国産ほうれん草や食感のある野菜で、食物繊維もかなり多く摂取でき、減塩になっています。	具材たっぷりでもボリューム感溢れる棒餃子を鉄分強化しました。 令和5年1月よりアレルギー物質の「ごま」を除去しています。	国産鶏肉と国産野菜を使用した鶏つくねです。ひじきを使用し、通常の約10倍のカルシウムと、新たに鉄分も加えて仕上げています。
照焼チキンパティ Fe強化	チキンナゲット Fe強化 (卵・牛乳不使用)	えびボール(Fe・Ca)	Feのり佃煮
			
規格:50g・60g×10枚 メーカー名:マルイ食品(株)	規格:1kg(50個入り) メーカー名:マルイ食品(株)	規格:1kg メーカー名:金沢フード(株)	規格:8g メーカー名:カセイ食品(株)
国産若鶏や生玉葱をたっぷり使用し、程よい食感に仕上がっています。おいしさそのままに、鉄分が強化されています。野菜に合う人気のてりやき味のタレが付いています。	国産若鶏のムネ肉を使用しています。卵・乳を不使用の上、鉄分が強化されています。(鉄分約1.44mg/2個)衣はサクッとした歯ざわりで、中のお肉は冷めてもやわらかです。	ムキエビとエビすり身にタラすり身を加えた8gのボールです。エビの風味を生かして、和・洋・中にご使用いただけます。鉄分・カルシウムを強化しています。	鉄分を配合したのり佃煮で、吸収がよく、胃にも優しいへム鉄を使用しています。(鉄分1.2mg/1個) (注)のりは「えび・かに」が混ざる漁法で採取しています。
ヘルシーファーム ベジマメルソースCa・Fe	カル鉄ヨーグルトBB-12	フルーツミックスゼリー 鉄分4mg入り(Feゼリー)	①ひとくちFeぶどうゼリー ②ひとくちFeみかんゼリー
			
規格:1kg メーカー名:理研ビタミン(株)	規格:78g メーカー名:古谷乳業(株)	規格:60g メーカー名:純和食品(株)	規格:21g×40ヶ メーカー名:古谷乳業(株)
粉乳とチーズの旨味を効かせたカルシウム・鉄分強化のクリーミーなホワイトソースです。調味料(アミノ酸・核酸)を使わずに仕上げています。	「ビフィズス菌BB-12」は、生きたまま腸まで届きます。さらに、「普通牛乳」に比べてカルシウムが2倍、鉄分が1個あたり2.3mg含まれています。	鉄分が1個あたり4mg含まれています。濃縮果汁(りんご14%、ぶどう11%、パイナップル10%、桃5%)を使用し、非常にフルーティーな味わいです。	①ぶどう果汁27%、鉄分強化、こんにやく不使用の一口サイズゼリーです。 ②国産みかん果汁40%、鉄分強化(10.1mg/100g)、こんにやく不使用の一口サイズゼリーです。

※サンプルを御希望の場合はお気軽にお申し付けください。


**食育クイズ!**

第1問 「そらまめ」の黒い部分は、何と呼ばれているでしょう?



①まつげ  
②おはぐろ  
③まげ

第2問 コシヒカリなどの「米の品種」は、日本に何種類あるでしょう?



① 50種類  
② 300種類  
③ 900種類

出典:佐倉市学校栄養士会  
「地場産だより」

**答:アスパラガスの花**



江戸時代にオランダ船により渡来し、明治時代に食用となった西洋野菜です。  
栽培方法の違いにより、日光に当たったグリーンアスパラガスと、日光を遮断して軟白にしたホワイトアスパラガスがあります。

第1問 答:② むきたては色が薄く、時間がたつと黒ずんできます。

第2問 答:③ 各地で新しい品種が生まれ、2020年には千葉県で「粒すけ」がデビューしました。

**編集後記**

春の日差しが輝き、学校では、新一年生を迎え、希望と活気に満ちた新学期がスタートしたと存じます。  
今年度も、安全・安心な物資の供給及び食育の充実に向けた情報発信に努めます。また、引き続き読みやすく分かりやすいユニバーサルデザインフォントの文字を使用しております。なお、本号では、昨年度の所属・役職名等で掲載しておりますことを御了承ください。  
発行にあたり、取材の御協力・御寄稿いただきました皆様様に心より御礼申し上げます。  
(田辺)