

やまなし 学校給食だより

2025.9



(親子食育料理教室・・・関連記事7ページ)

目次

学校給食を通じて育まれる「食」の大切さ	2
事務説明会・新規物資展示会	3
共同調理場連絡協議会総会	3
山梨県学校給食会理事会	3
山梨県学校給食会評議員会	4
貸出器材の紹介(ルミテスター Smart)	4
基本物資委託加工施設衛生立入検査	5
学校給食用パン試験焼き	5
第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会	5
大塚にんじんのピューレを使った献立の紹介(山中湖村学校給食センター)	6
山梨県学校給食展示会	7
親子食育料理教室	7
全国郷土料理 次世代に伝えたい大切な味(もずく丼)	8
information／編集後記	8



学校給食を通じて育まれる 「食」の大切さ



山梨県教育庁保健体育課
保健給食担当 課長補佐 桐原 洋

私が中学校に勤務していた頃、給食の時間は生徒との距離を縮める貴重なひとときでした。教室で共に食事をする中で、普段は見えにくい生徒の表情や会話が自然と生まれ、心のつながりを感じることができました。印象に残る場面は数多くありますが、どの瞬間にも笑顔があふれていたことが、今でも心に残っています。

近年、学校給食に関する話題として、食品ロスやアレルギー対応、地産地消の推進、そして物価高騰への対応などが注目されています。中でも食品ロスの問題は、限りある資源を大切にすることを育むうえで、教育現場においても重要なテーマです。給食を残さず食べることは、単なるマナーではなく、食材を育てた方々、流通や調理に関わる方々への感謝、さらには環境への配慮につながる行動です。

また、地産地消の取り組みは、学校給食において非常に意義深いものです。地元で生産された野菜や果物などを給食に取り入れることで、児童生徒は自分たちの地域の農業や食文化に触れることができます。こうした経験は、地域への愛着や誇りを育むとともに、食の安全性や新鮮さを実感する機会にもなります。さらに、地元産の食材を活用することは、輸送コストの削減や環境負荷の軽減にもつながります。

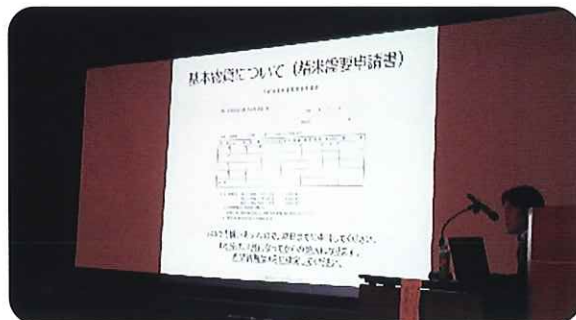
一方で、近年の物価高騰は、学校給食の運営に大きな影響を及ぼしています。食材費の上昇により、限られた予算の中で栄養バランスを保ちつつ、質の高い給食を提供することがますます難しくなっています。こうした状況の中で、地元の生産者との連携を強化し、安定的に食材を確保する工夫や、献立の見直しによるコスト削減の取り組みが求められています。教育現場では、こうした背景を踏まえ、児童生徒に「食の価値」や「食材のありがたさ」を伝えることが、より一層重要になってきています。

食育は、栄養バランスを考えるだけでなく、「食事の重要性」や「心身の健康」を学ぶ機会でもあります。学校給食は、日々の生活の中で自然に食育を実践できる場であり、友達と一緒に食べることで、食の楽しさや大切さを共有することができます。さらに、地域の食材を取り入れた献立は、郷土への理解を深め、持続可能な社会づくりにもつながります。

今後も、学校給食が児童生徒の健やかな成長を支える「学びの場」として、より豊かなものとなるよう、教育現場と関係機関が連携しながら取り組んでいくことが求められます。食を通じて育まれる心と体の健康が、未来を担う子どもたちの力となることを願ってやみません。

令和7年度 山梨県学校給食事務説明会

令和7年4月15日に甲斐市敷島総合文化会館大ホールにて、令和7年度山梨県学校給食事務説明会が行われました。来賓として山梨県教育庁保健体育課から二名、農政部畜産課より二名をお招きし、今年度の行事予定と、学校給食用牛乳供給事業についてのお話や、各種契約書について、基本物資の申請及び変更時の注意点等を説明させていただきました。



令和7年度 新規物資展示会

令和7年度山梨県学校給食事務説明会と同時開催で、先に行われた新規物資選定委員会で承認され採用となった物資を中心とした展示会を行いました。新規貸出衛生検査機材の紹介も行われました。



令和7年度 山梨県学校給食共同調理場連絡協議会総会

令和7年5月15日に、山梨県男女参画推進センター研修室にて、山梨県学校給食共同調理場連絡協議会総会が行われました。今年度は役員の改選期につき、令和7年度の役員選出・承認、令和6年度事業報告及び収支決算報告承認について、令和6年度監査報告、令和7年度事業計画及び収支予算について審議され承認されました。



役員紹介

会長 富士吉田市学校給食センター
..... 西野 勝雄 所長
副会長 中央市学校給食センター
..... 相川 浩記 所長
監事 甲斐市敷島学校給食センター
..... 堤 真由美 所長
他、理事6名が承認されました。

令和7年度 山梨県学校給食会定時理事会

令和7年6月5日に、山梨県立男女参画推進センターにて、令和7年度山梨県学校給食会定時理事会が行われました。以下の議案について承認、可決されましたことをご報告いたします。
議事「令和6年度事業報告及び決算の承認に関する件」、「定時評議員会招集の件」



令和7年度 山梨県学校給食会定時評議員会

令和7年6月25日に、山梨県立男女参画推進センターにて、県保健体育課の桐原課長補佐を来賓としてお招きし、令和7年度山梨県学校給食会定時評議員会が行われました。以下の議案について承認、可決されましたことをご報告いたします。

議事「令和6年度決算承認の件」、「評議員3名選任の件」、「理事3名選任の件」



貸出器材の紹介

ルミテスター Smart

ルミテスター Smartは、ATPふき取り検査試薬ルシパック専用のポータブル式ルミノメーターです。洗浄後の清浄度を数値化できます。

特徴

01
3ステップで
かんたん衛生検査

02
アプリと連動で
結果を見える化

03
クラウド管理で
どこでもアクセス

GOOD DESIGN
AWARD 2019
**BEST
100**



※ルシパックは、10本まで無料でお付けします。

貸出申込書にてレンタル申請願います。申込書は当会HPからダウンロードできます。

食品製造現場に潜むリスク

食品製造の現場にはウイルス、食中毒菌などの目に見えない様々なリスクが存在しています。しかしこれらのリスクは調理器具、手指の洗浄によって削減することが可能です。



測る

ルシパックA3
Surfaceの使用方法

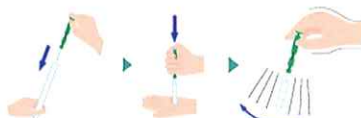
STEP 1 サンプリング

ルシパックの綿棒を水道水で濡らして、検査対象をふき取る。



STEP 2 反応

綿棒を本体に戻して押し込み、抽出試薬を振り落とし、粉末の試薬を溶かす。



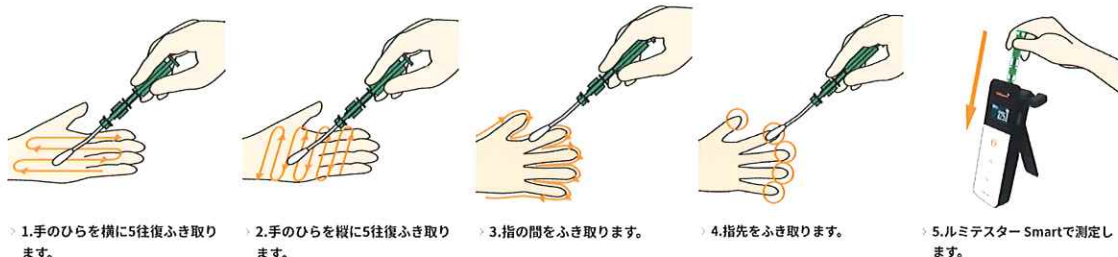
STEP 3 測定

ルシパックをルミテスターの測定室に入れて測定。



手洗い確認を、ルミテスター Smartとルシパック A3 がお手伝いします！

手洗いが正しく行われたか、本当にきれいに手洗ってきたのか、目視確認だけでは不安です。微生物検査は1日以上かかり、専門的な能力も必要です。きれいに洗えたかどうか、その場ですぐに確認したい。そこで、ルミテスター Smartとルシパック A3によるATPふき取り検査(A3法)が、見えない汚れを数字で見える化します。食品製造現場、医療機関の従業員の衛生意識向上、教育機関での衛生教育にも、大きい効果が得られます。



1. 手のひらを横に5往復ふき取ります。

2. 手のひらを横に5往復ふき取ります。

3. 指の間をふき取ります。

4. 指先をふき取ります。

5. ルミテスター Smartで測定します。

手洗いの推奨基準値:2,000 RLU

第2基準値は第1基準値の2倍の値で設定し、2,001~4,000 RLUは要注意とします。

キレイ

汚い

合格	要注意	不合格
第1基準値 2,000 RLU	第2基準値 4,000 RLU	

基本物資委託加工施設衛生立ち入り検査

令和7年7月4日、7月15日の2日間に分けて、基本物資(パン工場)委託加工施設4社(町田製パン、萩原製パン、吉沢製パン、平林製パン)に対し衛生立ち入り検査を行いました。山梨県教育庁 保健体育課 保健給食担当、井澤主査指示のもと、(株)ジャパンメディカルにて各社10箇所のスタンプ検査を行いました。結果は、問題ありませんでした。また、井澤主査による工程巡回チェックが行われ、前回の指摘事項改善状況の確認や、衛生的指導、衛生環境を保つためのアドバイスを受けました。



令和7年度 学校給食用パン試験焼き研修会

令和7年7月28日に、山梨県産業技術センターにて、学校給食用パン試験焼き研修会を行いました。公立学校食育推進研究会の役員の先生方をお招きして、人気のチョコクルクルパン改良型(卵抜き)の試作を行いました。



参加された先生方の感想(一部抜粋)

- 新改良の体験と試食が立ちあえて良い経験でした。
- 地域のパン屋さんには日頃より安全安心で美味しいパン給食の提供にご尽力いただいていること、又このように毎年工夫を凝らして新しい技術の研究にも取り組んで下さることに感謝しております。
- パン業者の方々からパンについてや製造のための工夫を詳しく教えていただき、勉強になりました。
- 材料の選定や生地との配合等で、出来上がりの印象が大きく変わることが勉強になりました。

第2回 全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会

令和7年8月5日に茨城県水戸市にて「第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会」が開催され、文部科学省より学校給食功労者として、甲府市立大里小学校の栄養教諭 今村久美子先生が表彰されました。
おめでとうございます。



大塚にんじんピューレの紹介

山梨県市川三郷町の伝統野菜・大塚にんじん 100%で作ったピューレ。大塚にんじんはのっぴいと呼ばれる火山灰土でしか育てられない、長さが約1メートルにもなる貴重なにんじんです。味が濃く、美しいオレンジ色で栄養価が一般的なにんじんと比較すると豊富なことも特徴です。学校給食で使いやすくするため製造元の石井食品㈱にてピューレ(冷凍)にしました。



※季節限定商品になります。在庫につきましては給食会にお問い合わせください。

地場産物活用レシピ

～大塚にんじん蒸しパン～



<献立>

- ・大塚にんじん蒸しパン
- ・ちくわの磯辺揚げ
- ・大根ときゅうりの浅漬け
- ・山梨県産米粉うどん
- ・牛乳



<分量(一人分)>

- ホットケーキミックス 30g
- 大塚にんじんのピューレ 12g
- 牛乳 12g
- 液卵 7g
- 米油 2.8g
- 三温糖 4g



<作り方>

- ① にんじんピューレは解凍しておく
- ② ボウルにホットケーキミックスを入れ、①とそのほかの材料をいれてよく混ぜ合わせる
- ③ 100℃に予熱したスチコンのスチームモードで18分蒸す



山中湖村学校給食センター

山梨県学校給食展示会

令和7年8月1日に甲府記念日ホテルにて展示会を開催しました。学校給食用パンと牛乳の配布を行いました。また、当会で無料貸し出しを随時行っている衛生検査機器の展示や食育グッズの展示を行いました。推定野菜摂取量が見える化できる「ベジチェック®」の体験会も同時開催しました。野菜摂取に対する意識や行動変容を促すことができたのではないかと思います。また、各ブースでは試食やたくさんのサンプルをお配りし、多くの方に新規取扱物資を中心に給食物資を紹介することができました。お暑い中多くの方にご来場いただき、誠にありがとうございました。



親子食育料理教室

令和7年8月20日に山梨県立男女共同参画推進センターで開催しました。講師に山梨秀峰調理師専門学校の久本 美亜 先生をお招きし、「親子で楽しむサイエンスクッキング」～びっくり！焼きそばが色チェンジ！？食べて学ぶおいしい実験～を行いました。

参加した児童達は、一風変わった料理教室に目を輝かせ大満足の様子でした。

また、今回の料理で使った山梨県産の豚肉「甲州富士桜ポーク」をはじめ、その他、山梨県産のお肉についての教材も配布しました。

今後も給食会では、親子で食体験をすることによって「食」についての関心を深めるなど家庭における食育の推進に寄与できるようお手伝いをしていきたいと思ひます。



もずく丼(もずくどん)

主な伝承地域：沖縄県全域

「もずく丼」は、肉や野菜の具材とともにもずくを炒め、ご飯の上に乗せたもの。学校給食で人気となったことから県民に広く知られ、現在では家庭でも作られるようになった。スーパーなどで手軽に手に入るもずくは、**ミネラルやビタミンが豊富**で肌の保湿を高め、抗酸化作用を持つフコイダンを含むため、美容や健康に良い食材とされている。三杯酢を合わせた「もずく酢」として食べられるのがポピュラーだが、沖縄県の学校給食では、もずく丼が大人気。



出典：農林水産省「うちの郷土料理」

材料 (4人分)

- ・ごはん…適量
- ・もずく…100g
- ・豚ひき肉…50g
- ・牛ひき肉…50g
- ・タマネギ…90g
- ・ホールコーン…50g
- ・ニンジン…50g
- ・小松菜…50g
- ・ショウガ(すりおろし)…小さじ1
- ・おろしにんにく…小さじ1/2

【調味料】

- ・しょうゆ…小さじ2
- ・みりん…小さじ1・1/2
- ・砂糖…小さじ1
- ・豆板醤…少々
- ・塩小さじ…1/3
- ・かつおだし…100cc
- ・大豆油…小さじ1/2
- ・ごま油…小さじ1/2
- ・片栗粉…大さじ1/2

作り方

- 1 ご飯を炊く。
- 2 ニンジンとタマネギは千切り、小松菜は1cm幅に切り、ショウガはすりおろす。
- 3 もずくは長いようであれば、切る。
- 4 大豆油で肉を炒める。色が変わったら、タマネギ、ホールコーン、ニンジン、ショウガ、おろしにんにくを加え、さらに炒める。
- 5 4にもずくを加えて、さらに炒める。
- 6 5にかつおだしを加えて、もずくから少しとろみが出るまで煮る。
- 7 【調味料】で味付けする。
- 8 仕上げにごま油、小松菜を加えてさっと煮て、火を止めて、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- 9 8をご飯にのせて完成。

給食会では沖縄県産「冷凍もずく」の取り扱いがございます。ぜひ学校給食にご利用ください。

information

2 学期以降の行事予定は以下のとおりです。

(日程や会場等変更になることもございますので、予めご承知ください)

- ・10月25日(土) 学校給食従事者衛生管理研修会
- ・11月 6日(木) 学校給食関係者研修会
- ・12月11日(木) 基本物資委託加工施設選定委員会
- ・12月25日(木) 山梨県学校給食大会
- ・2月12日(木) 学校給食会一般物資選定委員会
- ・3月17日(火) 山梨県学校給食会理事会

場所：笛吹市石和スコレーセンター

場所：山梨市民会館

場所：山梨県立男女共同参画推進センター

場所：桃源文化会館

場所：山梨県立男女共同参画推進センター

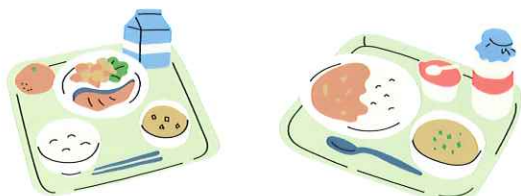
場所：敷島総合文化会館

※学校給食従事者衛生管理研修会ですが、日程と場所が上記のとおり変更となっておりますのでご注意ください。

編集後記

本号発行に際しましては、お忙しい中御寄稿、ご協力いただいた皆様には御礼申し上げます。

センターや学校での食に関するユニークな取り組みがございました、ぜひ当会にお知らせください。本紙にて紹介させていただきたいと思います。よろしくお願いいたします。



給食会HPへ
◀◀アクセス



山梨県学校給食会

検索

やまなし学校給食だより
2025.9

■発行・編集■

公益財団法人 山梨県学校給食会
〒400-0069 甲府市中村町6番6号
TEL 055-226-7778 FAX055-228-2566
E-mail : ygk@yamanashi-gk.com
URL : http://www.yamanashi-gk.com

■印刷■

株式会社 オズプリンティング
TEL 055-235-6010 FAX 055-232-4098