

# やまなし 学校給食だより

2020.9



道志村立道志小学校 栄養教諭 澁谷圭吾先生提供  
コロナウイルス対策の掲示物

## 目次

保健体育課 主幹・指導主事 池田眞佐子氏	2
甲州牛等販売促進緊急対策事業について	3
甲州牛を活用した献立の紹介	4
甲州地どりを活用した献立の紹介	5
コロナウイルス対策掲示物の紹介・県給食会からのお知らせ	6



# ～新しい生活様式と学校給食～



山梨県教育庁保健体育課

保健給食担当 主幹・指導主事 池田眞佐子

新型コロナウイルス緊急事態宣言の解除を受け、本県でも5月下旬から学校が再開されました。文部科学省の通知には学校給食の取り扱いについて明記され、喫食形態や献立における配慮等、新しい生活様式に基づいて感染症対策をとった上での学校給食運営が求められました。保健体育課からは、4月「新型コロナウイルス感染症に対応した給食時間における留意事項」、5月「学校再開後における学校給食での留意事項」を通知しました。日々更新される多くの文書を読み解き、相違のないように伝えるという、これまでとは違った緊張感の連続でした。

また、改めて認識したことがあります。それは、このコロナ禍においても「学校給食衛生管理基準」に基づいて学校給食を実施することの重要性です。各学校や給食施設では、調理作業や給食配食等の衛生管理、給食当番や調理従事者の健康管理、手洗いの徹底など、学校給食衛生管理基準に明記されている事ができているか、再度確認をしていただきたいと思います。

先日、学校訪問をした際に高学年の給食時間を参観させていただきました。隣の友達とは席もすいぶん離れていたのですが、さみしいのかなと顔をのぞき込んでみたら、「給食おいしいよ。大好きなおかずは1番最後に食べるんだ」と、小さな声で教えてくれました。新しい生活様式での給食時間は、座席はできる限り間隔を空けて、食事中的会話を控えて静かに食べる、この食事中的様子を『もぐもぐタイム』と名付けている学校もあります。“これまでの給食時間と同じような食に関する指導ができない”という声も届いていますが、私たち栄養教諭・学校栄養職員・栄養士には、その日の給食で子供たちに伝えたいメッセージはたくさんあります。しばらく続くことが予想される感染防止対策をとった給食時間の中で、できないことを探すのではなく、できることを見つけて、食育を推進していきましょう。



# 和牛肉等販売促進緊急対策事業

## 甲州牛及び甲州地どりを活用した学校給食提供の実地

今般の新型コロナウイルス感染症経済対策において、農林水産省では、インバウンド需要や外食需要の減少による具体的な影響が価格、出荷量に生じている和牛肉、地どり肉について、その需要喚起を図り、生産面への影響を回避するとともに、畜産・食肉を主とした食育を通じ、国の基である農林水産業について、児童生徒等の理解醸成に寄与する観点から、希望のある学校給食実施校に対し、和牛等国産牛肉、地どり肉を提供することとなりました。

本県では、県産ブランド食肉である甲州牛及び甲州地どりを学校給食実施校に無償提供することとなりました。



### 甲州牛

- ・ 緑溢れる豊かな山々に囲まれた山梨は、ミネラルウォーター生産量日本一で「名水の里」と言われています。「甲州牛」は、甲州牛出荷組合の会員によって、このおいしい水や、磨き抜かれた飼育技術の積み重ねによって丹念に育てられています。
- ・ 黒毛和種肥育牛の中で、肉質等級の5段階中「4等級」以上に格付けされた品質の優れた牛のみ「甲州牛」として販売されます。

### 甲州牛生産地

笛吹市:八代、富士見  
甲府市:中道  
中央市:豊富、乙黒  
南アルプス市:櫛形  
韮崎市:韮崎、穂坂  
北杜市:明野、須玉  
高根、白州  
甲斐市:上芦沢



2020年  
3月31日  
現在



※甲州牛生産推進クラスター協議会ホームページより抜粋

### 甲州地どり

『甲州地どり』は31年前に山梨県と甲州地どり生産組合で改良し、当組合が飼育販売を始めました。その時から『甲州地鶏』より『甲州地どり』のほうが親しみやすいのではと考え、地鶏のロゴを『甲州地どり』と決定して現在も使用し続けています。

一般的には「地鶏」ですが、山梨県の地鶏は『地どり』『甲州地どり』となっています。



### 豊かな自然で放し飼い

- ・ 甲州地どりは指定感染症薬以外不使用の特別飼育鶏です！
- ・ 太陽の下、広い農場でのびのび暮らしています。

### 120日かけてしっかり飼育

- ・ 広い土地で約4ヶ月十分に運動するため、引き締まった肉質！
- ・ 噛めば噛むほど、旨みがあふれます。



### 美味しんぼ

- ・ アニメ「美味しんぼ」80巻「日本全国味めぐり・山梨編」にも甲州地どりが登場しました。

### 惜しまない手間と愛情

- ・ 地どりの様子を見ながら暑さ寒さに対応したり、エサのやり方や水のやり方を工夫しています。
- ・ 健康な地どりを育てるため、真剣に地どりと向き合っています！

甲州地どり生産組合ホームページより抜粋

# 甲州牛・甲州地どりを活用したメニュー

市川三郷町立 上野小学校

栄養教諭 望月美香 先生

## 今日の献立

「甲州牛を使ったハヤシライス・牛乳・グリーンサラダ・ミニトマト・フルーツプリン」

短い夏休みが終わり、2学期が始まりました。まだまだ暑い日が続いています。給食は子どもたちの元気の源です。暑い中ですが、学校生活がスタートし、運動会や学園祭の取りくみも始まります。給食をしっかり食べて、がんばってもらおうと、全学校がそろった2学期の最初の日にこの牛肉を使用したメニューを取り入れました。いつものハヤシライスも牛肉を使うとこくやうま味が違います。

さらに、炒める直前に牛肉に小麦粉を薄くまぶして炒めることで、うま味を逃がさないように工夫し、調理しています。



### 材料 1 人分

米	70g
麦	7g
牛こま肉	40g
塩	0.1g
黒こしょう	0.01g
小麦粉	1.5g
サラダ油	1g
おろしにんにく	0.6g
玉ねぎ	80g
にんじん	5g
セロリー	8g
しめじ	7g
ハヤシルウ	8g
エスパニョールソース	4g
ケチャップ	15g
中濃ソース	2g
水	75g
こしょう	0.01g
ナツメグ	0.01g
コンソメ	1g
冷グリーンピース	4g
ダイスカットトマト缶	8g
赤ワイン	5g
生クリーム	4g

### 作り方

- ① 牛肉は塩こしょうで下味をつけておく。
- ② サラダ油でにんにくを入れて、玉ねぎとセロリーをしんなりするまでじっくり炒める。
- ③ 牛肉に小麦粉をまぶし、炒める。
- ④ にんじん、しめじを加えて炒め、水を入れる。
- ⑤ 赤ワインとトマト缶を加える。
- ⑥ アルコール分がとんだら、ルウと調味料を加える。
- ⑦ 煮込み、最後に生クリームとグリーンピースを入れて仕上げる。
- ⑧ 炊きあがったご飯にかける。

### 栄養価 1 人分

エネルギー	515k cal
たんぱく質	15.5g
脂質	11.7g
カルシウム	3.8mg
鉄	2.3mg
ビタミンA	58μg
ビタミンB1	0.29mg
ビタミンB2	0.11mg
ビタミンC	4mg
食物繊維	3.6g
塩分	2.2g



# 甲州牛・甲州地どりを活用したメニュー

上野原市立上野原西中学校

栄養教諭 大神田志保 先生



## 献立例

- ・甲州地どりのチキンライス
- ・牛乳
- ・野菜スープ
- ・野菜のカレー煮
- ・ゼリー



## 材料 1 人分

精白米	50 g
精麦	5 g
炒め油	0.4 g
甲州地どり	30 g
玉ねぎ	12 g
にんじん	5 g
水煮マッシュルーム	5 g
食塩	0.3 g
こしょう	0.05 g
コンソメ	0.36 g
トマトケチャップ	20 g
グリーンピース	5 g

## 作り方

- ①精白米、精麦を炊いておく。
- ②玉ねぎ、にんじんはみじん切りにする。
- ③グリーンピースはボイルしておく。
- ④炒め油で甲州地どり、玉ねぎ、にんじん、マッシュルームを炒める。
- ⑤調味して、ご飯、グリーンピースと混ぜる。

## 栄養価 1 人分

エネルギー	285 kcal
たんぱく質	10.9g
脂質	2.8g
カルシウム	13mg
鉄	0.8mg
ビタミンA	42 μg
ビタミンB1	0.08mg
ビタミンB2	0.05mg
ビタミンC	2mg
食物繊維	1.7g
塩分	1.1g

## 当日の放送資料

みなさんこんにちは。今日の給食は『甲州地どりのチキンライス・牛乳・野菜スープ・ゼリー』です。

今日は、「新型コロナウイルス感染症経済対策・山梨県のブランド肉を食べよう給食①」です。

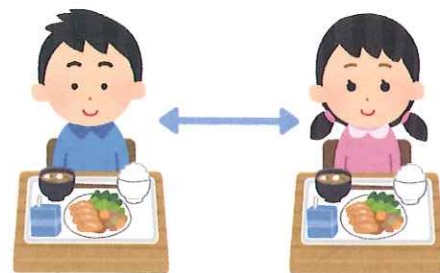
甲州地どりは、30年ほど前に誕生した、山梨県のブランド肉です。健康な地鶏を育てるために、地鶏の様子を見ながら、暑さ寒さに対応したり、エサのやり方や水のやり方を工夫しているそうです。

今回は、新型コロナウイルス感染症経済対策の一環で、学校給食へ無償提供していただきました。いつもと違うチキンライスはいかがですか？

# コロナウイルス感染対策の掲示物の紹介



道志村立道志小・中学校では、栄養教諭 澁谷圭吾先生が「コロナウイルス感染予防対策」の一環として掲示物を作成し、児童生徒に感染予防の指導を行っています。



## ● 令和2年度 山梨県学校給食関係者研修会について

今年度は、新型コロナウイルス感染拡大防止対策として、インターネット上で、YouTube による配信を行います。

講師は、公益財団法人山梨厚生会 山梨厚生病院小児科診療部長 池田久剛先生にお願いし、「食物アレルギーの理解と対応 ～身近な疑問に答える～」と題してお話をいただきました。

配信期間は令和2年9月14日(月)～10月31日(土)。受信のための URL や QR コードは、研修会のチラシ等で周知いたします。多く方に、ご覧いただきたいです。

## ● 令和2年度 山梨県学校給食従事者衛生管理研修会の開催について

日時 令和2年10月24日(土) 午前10:00～12:00(受付9:30～)  
会場 南アルプス市 桃源文化会館 桃源ホール  
講師 文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課  
学校給食調査官 齊藤 るみ 先生

※ 詳細については、開催通知等をご覧ください。

## 編集後記

・食に関する情報や児童・生徒の絵、書など掲載いたしますのでご投稿ください。

## やまなし学校給食だより 2020.9

■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