

やまなし 学校給食だより

2024.2



令和5年度山梨県学校給食大会

(山梨県学校給食大会…関連記事5ページ)

目次

会場産物を活用した食育の推進	2
基本物資委託加工施設衛生立入検査	3
山梨県学校給食従事者衛生管理研修会	3
学校給食関係者研修会(食物アレルギー研修会)	3
山梨県学校給食用基本物資委託加工施設選定委員会	4
山梨県学校給食用牛乳供給推進会議	4
学校給食共同調理場視察・情報交換研修会	4
山梨県学校給食大会	5
山梨県学校給食会マスコットの紹介	5
非常食の紹介	6
information・編集後記	6



地場産物を活用した食育の推進



山梨県教育庁保健体育課

保健給食担当 主査・指導主事 清水 美恵子

世界では戦乱が相次、日本では天災による大きな被害がありました。ますます肌で感じる気候変動、食材料等の価格高騰など、厳しい状況が続いています。その一方、新型コロナウイルスの5類感染症へ移行後、感染症対策を行いながら、以前のような楽しい給食時間が徐々に取り戻されつつあると明るい話も聞いています。

皆さんにとって、2023年度はどのような年だったでしょうか。私は、一言でいうと「学び」の年でした。仕事はもちろん出逢った人達からも、新たに学ぶことが多くありました。

今年度、私は、「第4次やまなし食育推進計画」の目標の一つ、学校給食における地場産物の使用割合(金額ベース)の目標値72%にどうしたら近づけるのか、に重きを置きました。農政部の方々と連絡を取り合ったり、イベントに足を運び農家の方や生産に関わっている方と話をしたりしました。山梨県産の食材がどの地域でどれ位の量が作られているのか新たな発見があったり、楽しそうに有機農業の事を話す姿に刺激を受けたり、今まで縁の無かった「やまなしジビエ」についても学ぶことが出来ました。

地場産物を給食で使うためには、農家からとれたての野菜を納品してもらえばよいと簡単に考えられがちです。しかし、量や規格、品質の確保、作業時間にあわせて納品する流通の確保、給食費に見合った価格、生産者と栄養教職員の連携、市町村教委や農協など行政の協力など、いくつかの課題があります。また、世の中の求める地場産物活用の要求も変化していきます。近年では、有機野菜を給食に活用して子ども達に有機野菜を食べて知ってもらおう機会を作ろうとする動きがあります。

子ども達に地場産物や有機野菜(農業)を知ってもらうには、栄養教職員も正しい知識と理解が必要です。10月に行われた栄養教諭・栄養職員等研修会では、行政や農家の方の講義を聞き、有機野菜や地場産物について学ぶ事が出来たのではないのでしょうか。前にも述べたように地場産物(有機野菜)の活用には課題が多く、給食で回数や量を多く使用することは難しい現状です。そこで、使用回数は少なくとも、その限られた回数の中で、子ども達にいかに食指導ができるかが大切です。山梨県でとれる野菜や肉、魚などを知らせたり、野菜を作っている農家さんの楽しみや苦勞などの思いを伝えたり、有機野菜とは何か等、子ども達の興味・関心を引き出すきっかけになればと思います。更にフードマイレージや地域の農業や畜産など、社会科や総合的な学習の時間など教科と関連付けた横断的学習で学びが深まり、活用したことを実感できる学びに繋がります。

生産者・行政・栄養教職員が連携し、学校給食へ地場産物・有機野菜等の普及が定着していけるような組織作り、よりよい給食の提供と食育の推進を通して子ども達の食に関する学びがより深まることを願っています。

基本物資委託加工施設選衛生立ち入り検査

令和5年7月14日、21日、8月29日の3日間に分けて、基本物資（パン工場）委託加工施設3社（町田製パン、吉沢製パン、萩原製パン）に対し衛生立ち入り検査を行いました（他の5社は昨年度実施済みで、これで全社実施完了となります）。山梨県教育庁 保健体育課 保健給食担当、後藤副主査指示のもと、(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、後藤副主査による工程巡回チェックが行われ、衛生的指導や衛生環境を保つためのアドバイスを受けました。



令和5年度 山梨県学校給食従事者衛生管理研修会

令和5年11月18日に甲斐市双葉ふれあい文化館にて、令和5年度山梨県学校給食従事者衛生管理研修会が行われました。151名が参加され、講師に山梨学院短期大学食物栄養学科 鈴木 睦代先生をお招きし「子どもの食と栄養～おいしい給食のための衛生管理と栄養管理のポイント～」をテーマに研修会が行われました。



令和5年度 山梨県学校給食関係者研修会

令和5年12月8日、甲府市総合市民会館大会議室にて、令和5年度山梨県学校給食関係者研修会が行われました。公益財団法人山梨厚生病院小児科診療部 池田 久剛 先生をお招きし「食物アレルギーの理解と対応～最新の話題も含めて・現場の質問に答える～」と題して、研修会が行われました。現場の声に答えていただくお時間を多く取っていただき、とても有意義な研修会になりました。



令和5年度 山梨県学校給食用基本物資委託加工施設選定委員会

令和5年12月14日に、山梨県立男女共同参画推進センター（ぴゅあ総合）をお借りして、令和6・7年度に向け、山梨県学校給食用基本物資委託加工施設選定委員会を行いました。山梨県教育庁保健体育課から二名、山梨県公立学校食育推進研究会会長、山梨県公立学校食育推進研究会栄養士部会会長、山梨県学校給食会評議員一名、山梨県学校給食会理事一名、検査委託会社職員一名、山梨県学校給食会一名の計8名で行われました。選考の結果、継続申請があった委託パン工場8社は、引き続き承認されました。



令和5年度 山梨県学校給食用牛乳供給推進会議

令和5年12月14日に、山梨県立男女共同参画推進センター（ぴゅあ総合）にて、令和5年度山梨県学校給食用牛乳供給推進会議が行われました。令和5年度山梨県学校給食用牛乳供給推進事業の概要について、山梨県農政部畜産課より事業の概要についての説明がありました。山梨県教育庁保健体育課より令和6年度の学乳事業参加状況についての報告がありました。牛乳メーカー二社の担当者と牛乳普及協会の担当者を交えて諸課題等についての情報交換を行い、情報を共有することができました。



令和5年度 学校給食共同調理場視察・情報交換研修会

令和6年1月18日に、山梨県学校給食共同調理場連絡協議会主催の共同調理場視察・情報交換研修会が行われました。研修会場は、令和元年二学期から稼働を開始した、中央市学校給食センターにて行われました。地中熱ヒートポンプシステムを採用し、CO2の削減や省エネなど環境へも配慮された給食センターです。施設を一通り見学したあと、各学校給食センターが抱えている諸課題等について情報交換を行いました。お忙しい中、快く受け入れをしていただきました中央市学校給食センター様には感謝申し上げます。



施設のコネプト

- 安全安心な給食の安定供給
- おいしく楽しい給食
- 食育の充実
- 災害対策
- 環境への配慮



令和5年度 山梨県学校給食大会

令和5年12月27日に桃源文化会館大ホールにて、令和5年度山梨県学校給食大会が行われました。学校給食功労者受賞者6名の方が山梨県教育委員会降旗教育長より表彰を受けました。表彰後には、レストラン「TOYOSHIMA」オーナー・シェフ豊島雅也氏による、「いただきます～地産地消やまなしジビエを通して食べるということ～」題して記念講演が行われました。



教育長あいさつ



功労者表彰



記念講演

令和5年度学校給食功労者受賞者(順不同・敬称略)

- 森本 さつき (調理員) 南アルプス市立北部学校給食センター
- 土屋 浩子 (調理員) 南アルプス市立北部学校給食センター
- 千葉 智香子 (調理員) 南アルプス市立北部学校給食センター
- 吉田 賀代子 (調理員) 南アルプス市立南部学校給食センター
- 田中 直美 (調理員) 昭和町立学校給食センター
- 奈良 幸子 (調理員) 山梨県立やまびこ支援学校



山梨県学校給食会マスコットの紹介

今から16年前の平成20年に山梨県学校給食会のマスコットを募集したところ、学校関係者や一般から600作品以上の応募がありました。厳正なる審査の結果、当時甲府市立東小学校の児童さん親子の作品が採用されました。そして学校給食展示会の際に表彰式を行いました。また、応募していただいた児童生徒には記念品をお贈りしました。



名前 Qポン(きゅーぽん)

生年月日 平成20年5月5日(15歳)

特徴 耳が先割れスプーンの形状をしているよ

*商標登録済み(第5140801号)



全学栄救給シリーズ



全国の栄養教諭、学校栄養職員が開発した長期保管可能な非常食

- 国産原材料にこだわりアレルギー特定原材料等28品目不使用
*アレルギー特定原材料等28品目は、パッケージ裏面に記載されています。
- 温めなくても、水がなくても、そのままおいしく食べられます。
- 日常時は、温めることで尚一層おいしく食べられます。
- スタンディングパウチの容器は、そのまま使用でき、かさばらずに片づけることができます。
- 子ども達でも簡単にあけることができるよう加工してあります。

商品名	規格	商品の特徴																				
全学栄 救給カレー  	賞味期限 常温保存3年6か月 150g×40食 袋入りスプーン40本付 250g×30食 袋入りスプーン30本付 ケース寸法 高16cm×縦38cm×横25cm ケース重量約7.2kg(150g) ケース重量約8.4kg(250g)	○ごはんが入っていて、加水加熱不要そのまま食べられます。 ○給食でも人気のカレー味です。 ○国産うるち米、スイートコーン、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、ぶなしめじ、トマトジュースを使用しています。 ○アレルギー特定原材料等28品目不使用 栄養成分(150gあたり) <table border="1"> <tr> <th>エネルギー</th> <th>たんぱく質</th> <th>脂質</th> <th>炭水化物</th> <th>食塩相当量</th> </tr> <tr> <td>257kcal</td> <td>2.4g</td> <td>13.6g</td> <td>34.1g</td> <td>1.0g</td> </tr> </table> 栄養成分(250gあたり) <table border="1"> <tr> <th>エネルギー</th> <th>たんぱく質</th> <th>脂質</th> <th>炭水化物</th> <th>食塩相当量</th> </tr> <tr> <td>427kcal</td> <td>4.0g</td> <td>22.6g</td> <td>56.9g</td> <td>1.7g</td> </tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	257kcal	2.4g	13.6g	34.1g	1.0g	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	427kcal	4.0g	22.6g	56.9g	1.7g
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量																		
257kcal	2.4g	13.6g	34.1g	1.0g																		
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量																		
427kcal	4.0g	22.6g	56.9g	1.7g																		
全学栄 救給根菜汁 	賞味期限 常温保存3年6か月 150g×40食 袋入りスプーン40本付 ケース寸法 高16cm×縦38cm×横25cm ケース重量約6.9kg	○温めなくても、水がなくても、そのまま食べられます。また、汁にとろみをつけ、こぼれにくくしています。 ○成長期の子供たちのために安全でおいしく、野菜不足にならないように考え、国産のさつまいも、ごぼう、にんじん、たまねぎ、だいこん、しいたけ、こんにやくを使用しています。 ○アレルギー特定原材料等28品目不使用 栄養成分(150gあたり) <table border="1"> <tr> <th>エネルギー</th> <th>たんぱく質</th> <th>脂質</th> <th>炭水化物</th> <th>食塩相当量</th> </tr> <tr> <td>53kcal</td> <td>0.8g</td> <td>0g</td> <td>12.5g</td> <td>1.0g</td> </tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	53kcal	0.8g	0g	12.5g	1.0g										
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量																		
53kcal	0.8g	0g	12.5g	1.0g																		
全学栄 救給コーンポタージュ 	賞味期限 常温保存3年6か月 130g×40食 袋入りスプーン40本付 ケース寸法 高16cm×縦38cm×横25cm ケース重量約6.3kg	○温めなくても、水がなくても、そのまま食べられます。 ○成長期の子供たちのために安全に食べられるように国産の玄米、とうもろこし、たまねぎ、にんじんを使用しています。 ○アレルギー特定原材料等28品目不使用 栄養成分(130gあたり) <table border="1"> <tr> <th>エネルギー</th> <th>たんぱく質</th> <th>脂質</th> <th>炭水化物</th> <th>食塩相当量</th> </tr> <tr> <td>82kcal</td> <td>2.0g</td> <td>0.9g</td> <td>16.5g</td> <td>1.0g</td> </tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	82kcal	2.0g	0.9g	16.5g	1.0g										
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量																		
82kcal	2.0g	0.9g	16.5g	1.0g																		
全学栄 救給ゴロゴロ野菜の煮物 	賞味期限 常温保存3年6か月 150g×40食 袋入りスプーン40本付 ケース寸法 高17cm×縦43cm×横29cm ケース重量約6.8kg	○温めなくても、水がなくても、そのまま食べられます。 ○たんぱく質がとれ、食感が良く、食べごたえのある「白身魚ボール」を使用しています。 ○成長期の子供たちのために安全で、おいしく野菜もとれるように考え、国産のごぼう、にんじん、しいたけ、たけのこ、こんにやくを使用しています。 ○アレルギー特定原材料等28品目不使用 栄養成分(150gあたり) <table border="1"> <tr> <th>エネルギー</th> <th>たんぱく質</th> <th>脂質</th> <th>炭水化物</th> <th>食塩相当量</th> </tr> <tr> <td>84kcal</td> <td>4.1g</td> <td>0.3g</td> <td>16.2g</td> <td>1.2g</td> </tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	84kcal	4.1g	0.3g	16.2g	1.2g										
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量																		
84kcal	4.1g	0.3g	16.2g	1.2g																		

information

令和6年度から学校給食用パンに使用する小麦粉、山梨県産「かいほのか」の比率が10%から20%へ増量されます。5月分からの切り替えを予定しておりますが、在庫の関係で前後することもあります。自然切替になりますので予めご了承ください。

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。

今年度から当会で貸し出しを行っている「汚染チェックライト」ですが、貸出先から大変良い評価をいただいております。今後も衛生管理に効果的なアイテムを積極的に取り入れて、貸出機材の充実を図りたいと考えております。レンタルご希望の方は給食会までお問合せ下さい。



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
2023.9

■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

