

やまなし 学校給食だより

2021.2



令和2年度山梨県学校給食大会

目次

令和2年度山梨県甲州牛等販売促進緊急対策事業	2
山梨県学校給食関係者研修会	3
山梨県学校給食従事者衛生管理研修会	3
山梨県で養殖されている淡水魚の紹介	4
我が校のおすすめメニュー	5
山梨県学校給食大会	6
県給食会からのお知らせ	6



令和2年度 山梨県甲州牛等販売促進緊急対策事業



した。令和2年7月22日から学校・給食センター等で給食に無償提供されています。9月11日には北杜市立長坂中学校、9月17日には都留市立谷村第一小学校に県畜産課と視察に伺いました。

また、食育の一環として、食育教材の資料「山梨県のお肉を給食でプレゼント」「元気のひみつ！お肉の栄養」「山梨の銘柄食肉」を事業実施校の児童生徒・教職員の皆様に配布いたしました。

甲府工業高等学校定時制のホームページにも本事業が掲載されました。

今般の新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴いインバウンド需要や外食需要が減少し、本県の県産ブランドである甲州牛及び甲州地どりについては、価格の低迷と在庫の増加が生じている状況です。農林水産省では、「国産農林水産物等販売促進緊急対策事業」を行っています。県は、この事業の一環として「山梨県甲州牛等販売促進緊急対策事業」を実施することを決め、その実施主体として本給食会が委嘱されま



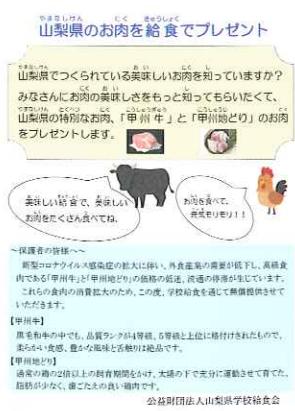
甲州地どりを使用した「親子丼」
(都留市立谷村第一小学校)



山梨の銘柄食肉



元気のひみつ！
お肉の栄養



山梨県のお肉を
給食でプレゼント



令和2年度 山梨県学校給食関係者研修会

食物アレルギーに関する研修会は、平成25年度より開催しておりますが、食物アレルギーの現状や対応方法は年々変わってきております。

現場の栄養教職員の方々から継続して研修会を開催してほしいと要望が多かったので今年度も引き続き行いました。

新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、インターネットを利用した研修会となりました。

「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
栄養教職員等からの質問・疑問等に答えていただく内容になりました。

9月14日～10月31日まで配信を行い多くの方に見ていただくことができました。

講演内容

- 1 山梨県の食物アレルギーの発症状況と食物アレルギーの最近の話題
- 2 学校対応をする際の「生活管理指導表」の取扱について
- 3 本人や保護者への伝え方について
- 4 経口負荷試験・経口免疫療法について
- 5 花粉・果物野菜アレルギーについて
- 6 種実類・木の実アレルギーについて
- 7 甲殻類アレルギーについて
- 8 教職員に何を伝えればよいか



令和2年度 山梨県学校給食従事者衛生管理研修会

新型コロナウイルス感染症の収束が見えない中で、学校給食において、食中毒や新型コロナへの感染及び感染拡大を防ぐための衛生管理について研修会を行いました。

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 るみ先生を講師に迎え「新型コロナ禍における学校給食の在り方」と題し講演をしていただきました。

学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理、新型コロナウイルスについて、学校給食衛生管理基準、学校給食におけるリスクマネジメントの4点を中心に講演していただきました。



感染症対策へのご協力をお願いします

①手洗い 正しい手の洗い方

手をよく洗う
・爪は短く切っておきましょう
・歯磨きや指輪は外しておきましょう

- 流水でよく手をぬらした後、石けんをつけ、手のひらをよくこすります。
- 手の甲をのばすようにこすります。
- 指先・爪の間を念入りにこすります。
- 指の間を洗います。
- 親指と手のひらをねじり洗います。
- 手首も忘れずに洗います。

石けんで洗い終わったら、十分に水で流し、清潔なタオルやペーパータオルでよく拭き取って乾かします。

②咳エチケット 3つの咳エチケット

電車や駅場、学校など人が集まるところではこうです

- マスクを着用する（口・鼻を覆う）
- ティッシュ・ハンカチで口・鼻を覆う
- 袖で口・鼻を覆う

咳もせずに咳やくしゃみをする

正しいマスクの着用

- 鼻と口の両方を確実に覆う
- ゴムひもを耳にかける
- 隙間がないよう鼻でも覆う

咳やくしゃみを手でおさえよ

■ 詳しい情報はこちら
厚労省 検索

Prime Minister's Office of Japan
厚生労働省

新型コロナウイルス
を含む感染症対策の
基本は、「手洗い」や
「マスクの着用を含む
せき
咳エチケット」です。

山梨県で養殖されている淡水魚の紹介

山梨県は、南に富士山、西に南アルプス、北にハケ岳、東に秩父山塊という標高2,000mを超える山々に囲まれた地形であるため、良質な天然水に恵まれています。この豊富で清冽な天然水を活かして淡水魚の養殖が盛んに行われています。

ニジマス

山梨県のニジマス生産量は全国3位です。体色は全体的に深緑で、エラから尾びれにかけての体側部に赤から赤紫色の模様があるのが特徴です。この模様が虹に似ていることから「ニジマス」と名付けられたとされています。ニジマスは各種ビタミン類を豊富にバランス良く含有しています。



ニジマス

(山梨県養殖漁業協同組合ホームページより)



甲斐サーモンレッド

甲斐サーモンレッド

山梨の清澄で飼育され、ワイン醸造の際に出るぶどうの果皮を餌に混ぜることにより、赤身がより鮮やかに、旨みとコクが増しました。1kg以上の淡水魚です。

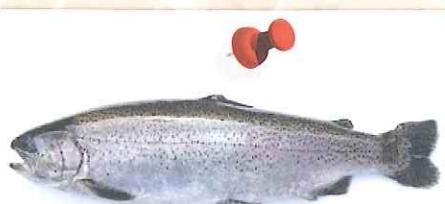
(山梨県養殖漁業協同組合ホームページより)

山梨県の新たなブランド魚「富士の介」

特徴

- ・父親がキングサーモン、母親がニジマス
- ・両親の長所を併せ持ち「飼いやさくて美味しい」
- ・3年養殖したものは全長 約70cm、体重 約3kgに成長
- ・身がきめ細やかで、脂ののりが良いことが期待

(山梨県ホームページより)



富士の介



α米の雑炊、リゾット

非常食の一例



材料 1人分

- ・ α米 1人当たり 8 g 程。多くても 10 g。
★種類は、白米、わかめ入りが適している。
- ・ 汁物の材料

作り方

- ①汁物を通常通りに作る。
 - ②味付けをする前に、α米を入れる。よくかき混ぜる。
(混ぜ方が足りないと、だんご状になる。)
 - ③味付けをして出来上がり。
- ★保温食缶の中で蒸らされ、給食時間には食べ頃になる。

令和元年度には、厚生労働省から健康・栄養面や要配慮者も考慮した食料備蓄の重要性の推進を目的に「大規模災害時に備えた栄養に配慮した食料備蓄量の算出のための簡易シユミレーター」が作成され、各市町村で備蓄されている食料の、栄養面から見た充足率がわかるようになりました。

このシユミレーターを用いた結果、主食以外にも備蓄をする必要性が明らかになりました。そこで安全対策担当と協議を行い、今後は、主食以外の食品のローリングストックも実施していく予定です。

所属名 富士吉田市学校給食センター
役職名・氏名 主幹 外川 泉

献立説明

富士吉田市は、平成28年に学校給食センターが新設された際に、災害時の食料供給の拠点として機能する施設と位置づけられました。そのために、α米を中心に多くの食料や水が備蓄されています。全国的には賞味期限切れの備蓄品の廃棄が、大きな社会問題となっています。廃棄しないためにも、ローリングストック（日常生活で消費しながら備蓄をする）を試みました。

今回は、備蓄品に関する当センターの取り組みを紹介します。1~2年前に、備蓄品の多くのものに賞味期限が迫りました。そこでまず、炊飯レンジで釜にお湯を沸かし、α米を入れて蒸らし、主食として給食で提供しました。しかし、食味が良くないために残食が多く出ました。その後試作を重ね、汁物に入れて“雑炊”や“リゾット”として提供しています。和風、洋風、中華風のほとんどの汁物に合い、好評です。

献立例



中華雑炊

イタリアンリゾット

クリームリゾット

令和2年度山梨県学校給食大会

令和3年1月7日に山梨県庁防災新館において、令和2年度山梨県学校給食大会が行われました。今年度はコロナ感染拡大防止対策として学校給食功労者表彰式のみを行いました。給食主任として給食運営の中心となって学校給食の発展に尽くしてこられた4名の方が山梨県教育委員会 教育長 齊木邦彦氏より表彰されました。



教育長あいさつ



功労者表彰

● 令和2年度 学校給食功労者

三枝 多恵子	(主任調理員)	都留市立学校給食センター
青池 芳美	(主任調理員)	都留市立学校給食センター
中村 文子	(主任調理員)	笛吹市石和学校給食センター
田中 弘美	(主任業務員調理師)	山梨県立ふじざくら支援学校



県給食会からのお知らせ

● 令和3年度より、学校給食パン用小麦粉の配合割合が変わります。
山梨県産小麦 10% 輸入小麦 90% のブレンドになります。

● 令和3年度県給食会事務説明会開催について

日 時 令和3年4月15日(木) 14:30から
場 所 甲斐市敷島総合文化会館 大ホール
甲斐市島上条1020
TEL 055-277-4111

編 集 後 記

コロナウイルス感染予防対策
手洗い・手指消毒・「3密」の回避（密集・密接・密閉）
一人一人が感染予防に努めましょう。

やまなし学校給食だより 2021.2

■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 FAX 055-228-2566
E-mail : ygk@yamanashi-gk.com
URL : http://www.yamanashi-gk.com

■印刷■
株式会社 オズプリントイング
TEL 055-235-6010 FAX 055-232-4098