

いわての学校給食

もくじ

- 食育授業 盛岡市立大新小学校 1
- 第19回全国学校給食甲子園に出場して 遠野市学校給食センター 2
- 令和6年度 学校給食優良校等表彰・学校給食功労者表彰の紹介 3～5
- 令和6年度 岩手県栄養教諭・学校栄養職員研究大会 6
- 令和6年度 優良企業等表彰 6
- 令和6年度 岩手県産新商品の紹介 7



「マンがみたいな胃つき肉おいしいな」
 (株) いわちく 岩手県産豚肉の胃つき肉を味わう

食べ物の生産と流通について学ぼう

～給食ができるまでに関わる人たち～

令和7年1月27日盛岡市立大新小学校6年生を対象に、生産・流通・消費の一連の流れについて理解を深め、食の大切さを学んでもらうことを目的とした食育授業が行われました。

講師には同小学校の南野穂乃香栄養教諭、ゲストティーチャーとして、同日の給食で提供された「さんまのかば焼き」のさんまを漁獲、加工、販売している、岩手県大船渡市にある鎌田水産株式会社の鎌田智氏が招かれ、さんまを漁獲してから、学校に届くまでの過程などを説明しました。

南野栄養教諭は実際に鎌田水産の工場を視察し、指導資料を作成しました。

ゲストティーチャーが、さんま漁や工場の設備を説明。児童たちは真剣に聞いています。



献立

- 麦ごはん
- さんまのかば焼き
- かみかみサラダ
- 豆乳みそ汁
- 牛乳



この日はゲストティーチャーと一緒に給食。授業を思い出しながら、感謝をこめて「いただきます！」



≡ 食育指導を終えて ≡

盛岡市立大新小学校 栄養教諭 南野 穂乃香

今回の食育指導は、子ども達に給食ができるまでに関わる人達について伝え、感謝の気持ちをより深めてほしいという思いで考えました。

給食に関わる人、特に「生産者」について注目し、当日の給食で使用したさんまに関わって、大船渡市の鎌田水産株式会社鎌田智さんをお話をしていただきました。さんま漁や、製品への想いなど生産者の方の生の話は、子ども達にとってとても新鮮で多くの学びを得る機会となりました。

私自身も生産者の方の想いに触れ、全ての食材に多くの人に関わり、たくさんの想いがつまっていることを改めて感じました。この感謝の気持ちを心に留め、日々の給食と向き合っていきたいと思います。そして、給食を様々な切り口から見つめ、子ども達へ伝え続けていきたいと思っています。

第19回

全国学校給食甲子園 決勝大会に出場して

遠野市学校給食センター 栄養教諭 平野 沙紀

黒田先生の快挙に沸く地域の盛り上がりを間近で見ていた昨年度。2年連続決勝大会出場で地域に貢献したいと思い、第19回大会に挑戦しました。



応募した献立は、遠野の伝統野菜「遠野早池峰菜」を味わい、これからは伝えてほしいと考えたものです。早池峰菜を取材する中で、生産者さんが私たちと同じ気持ちで給食や子どもたちのことを考えてくださっていると改めて実感しました。給食を支える方々と食材のことをもっと知ってもらいたいと強く感じたその時の想いを、応募献立と食育授業コンテストの5分間に込めました。

決勝大会への出場が決まってからは、仕事と心の両面でたくさんの支えをいただきました。黒田先生をはじめ、職場のみなさんには昨年度の経験に基づく的確なアドバイスと、練習時間を確保するために仕事の調整をしてもらいました。受配校の子どもたちや先生方、地域のみなさんからは、心強いエールで励ましていただきました。決勝大会に使う早池峰菜の生育が想定よりゆっくりで、急遽近隣の地区センターで栽培していたものを快く譲っていただいたりもしました。多くの方々のお力添えにより、運萬調理員と緊張の中でも自信をもって大会に臨むことができました。

大会に出場してよかったことはたくさんありますが、特に、つながりを強く感じられたことです。学校、家庭、地域、生産者さん、これまでの勤務地でお世話になった方々、他県の先生とのつながりも新たにできました。そして、栄養教諭の想いを形に、いつも計画以上の給食に仕上げしてくれる調理員さん、やってみよう！と声をかけてくれる事務室のみなさんと共に働けるからこそ、チャレンジできたと感謝の気持ちでいっぱいです。

これからも、学校、地域のみなさんとともに、給食をとおして子どもたちの健やかな成長とがんばりを応援していきたいですし、子どもたちにとって自慢の遠野・岩手を増やしていけたらと思っています。



- 〈献立〉
- ・早池峰菜めし
 - ・牛乳
 - ・玄米麴のうま塩から揚げ
 - ・切干大根と早池峰菜のどべっこ煮
 - ・つぶつぶせんべい汁

学校給食優良校等表彰

学校給食優良校等表彰を受けて

盛岡市立桜城小学校 栄養教諭 牧原 美里

本校は、明治41年4月に開校し、今年度で116年目を迎えます。本校の給食が初めて実施されたのは終戦直後の昭和21年であり、昭和26年4月24日から、コッペパン、ジャム、脱脂粉乳、みそ汁の完全給食が実施されました。その後、昭和44年に給食室が新設され、以来、大規模な改修は行われず、施設・設備の老朽化が進んでいますが、給食関係職員の努力と工夫により、給食提供を継続してきました。

学校給食を教育活動の1つとして、給食関係職員が一丸となって取り組んでいる3点についてご紹介します。

1 地場産品の活用

岩手県産や盛岡市産の食材を多く使ったメニューを工夫して提供しています。食を通して自分たちが住んでいる地元よさをとらえるとともに、子どもたちの将来を見据えた郷土への愛着心を育てよう取り組んでいます。

2 学校行事に関連した献立の実施

運動会や陸上記録会の練習期間中に、応援給食として、子どもたちが特に好むメニューや、スタミナがつく食材を用いたメニューを工夫して提供しています。また、学校創立記念給食では、地元の菓子屋に校章の焼き印を入れた菓子を給食用として納入していただき、デザートとして提供しています。これらのことは、子どもたちにとって、給食

を楽しみにしながら行事への参加意欲につながる取組だと思っています。

3 チームワークによる給食づくり

安全に給食提供ができるよう日々の衛生管理に努めています。注意しなければならない点や気になる点があれば、お互いに伝え合い、異物混入対策や衛生管理、作業の効率化等の改善を図っています。味や見た目のよい美味しい給食づくりにもチームワークのよさが発揮されており、献立のねらいを理解し、力を合わせて調理を行っています。

子どもたちにとって、学校生活の楽しみの1つが給食であり、登校意欲にもつながっていることは、給食関係職員の励みにもなっています。

今回の表彰を受け、給食を支えてくださる多くの方々への感謝の気持ちを改めて感じました。今後も、本校の教育目標「心の温かい思いやりのある人の育成」のめざす子ども像「ねばり強くやりぬく子」につながる魅力ある学校給食づくりに努めて参ります。



「バランスのよい食事について知ろう」

学校給食優良校等表彰を受けて

奥州市立胆沢学校給食センター 所長 千葉 有

奥州市立胆沢学校給食センターでは、小学校5校並びに中学校2校への給食提供を行っています。

当センターでは、子どもたちが給食に興味を持って食べていただきたいとの思いから、様々な取り組みを行っています。

一つ目として図書館給食の実施です。

奥州市が「本に親しむ活動」に力を入れていることから、各学校からたくさん読んでいる児童書や絵本を紹介していただき、それを栄養士が読み解いて、献立をつくるというものです。

二つ目として、大谷翔平選手の応援給食の実施です。

大谷翔平選手の活躍を奥州市が応援していますが、給食でも応援しようと、大谷選手が小学6年生の時に提供された給食の再現やMVPにあやかっのオリジナルの創作給食の提供や現地の料理の再現などを行っています。

三つ目として、「かみかみ給食」の提供です。

今では60(ロクマル)プラス運動がありますが、「かみかみ給食」は、素材の検討や切り方の工夫を行い令和2年度から毎月1回かさずに取り組んでまいりました。

四つ目として、子どもたちが考えた献立の提供です。

栄養教諭による食に関する指導の一環で、各小学校に出向いて「栄養バランスを考えて、給食の献立をつくろう」をテーマに食育授業で考案した献立を実際に給食で再現しています。

更に中学生には、3年生に用紙を配布し、1食分の献立作成していただき、各学校代表のリクエスト献立として提供しています。

今回の受賞は、今の私たちが頑張ったから受賞したわけではなく、給食に携わった先輩の方々を始め、給食提供の指導をしていただきました関係各位の応援のたまものと認識しております。これまでの給食運営における食品衛生面、食育活動面両方とも、関係者の皆様方の長年にわたるご指導のもと、さまざまな取り組みを行ってまいりました。

これからも安全安心な、そしておいしい給食を提供していきたいと考えています。

岩手県南地方の小正月の行事にみずきならしがあります。ミズキの木の枝に餅などを飾って五穀豊穡や家内安全を祈願しています。海外で奮闘する大谷選手へ地元の様子をお知らせしたいと願い、この給食を作りました。

この賞は、学校給食の普及と充実を図るため、学校給食実施上優れた成果をあげてきた学校及び学校給食施設を表彰するものです。



見学の様子



郷土愛を育む学校給食

—関市西部第二学校給食センター 栄養教諭 菅原 良枝

—関市西部第二学校給食センターは、平成28年度に開設した、市内では一番新しい施設です。現在、小学校2校及び中学校2校への給食提供を行っています。

—関市では、「家族や地域 笑顔でつながる 食育の環(わ)」を第4次食育推進計画のスローガンとし、環境や食文化を意識した持続可能な「食」に必要な環境の環(わ)、人の輪(わ)、和食文化の和(わ)の3つの「わ」を支える食育を推進しています。

—関市の特色ある学校給食として、市内6施設の給食センターにおいて、「もち給食」「絵本給食」「学校給食レシピコンテスト大賞作品の給食」などを実施しています。

「もち給食」は、一関のもち食文化の継承ともちの美味しさを伝えることを目的に毎年実施しているもので、大根やにんじんなどの野菜をせん切りにした「ひきな」のお雑煮や、「果報団子汁」を全国学校給食週間の献立として提供しています。この「果報団子汁」は、県南地域の行事食として「萩の小枝(果報にみたてたもの)が入った団子が当たると、良いことが起きる」と昔から言い伝えられ、学校給食でも長年実施しているものです。



もち給食(果報団子汁)

「絵本給食」は、市が重点的に推進している「ことばを大切にする教育プロジェクト」の一環として取り組んでいます。絵本に登場する料理を給食で実際に食べることで、本の世界と現実が結びつくという面白さを実感し、主人公や登場人物の思いや考えを感じることで、「ことばの力」を育てることをねらいとしています。今年度当施設では、「サラダでげんき」に登場する「りっちゃんサラダ」を給食用にアレンジして提供しました。絵本に登場する動物たちがどのような食べ物を運んでくれたのか、楽しみながら学べるようクイズ方式の資料を学校に配布し、給食時間等に活用していただきました。



サラダでげんき
角野 栄子 作 / 長 新太 絵
出版：福音館書店



絵本給食

「学校給食レシピコンテスト大賞作品の給食」は、地元食材への愛着と郷土に対する誇りを育むことを目的に実施する「郷土愛を育む食育交流事業」の一環として児童生徒からレシピを募集し、大賞作品は翌年の給食として提供しています。

家庭や地域の食環境が大きく変化している現代だからこそ、学校給食が地域の文化や伝統、郷土に対する理解と関心を深めるための一助となるよう、教育的効果を引き出せる学校給食の提供に一層努めてまいります。



授業風景「食べ物のおいしさのひみつを知ろう」

令和6年度

学校給食功労者表彰

この賞は、学校給食の普及と充実を図るため、学校給食実施に関し、特に功績のあった学校給食関係者を表彰するものです。

盛岡市立緑が丘小学校 村山 枝利

この度は、令和6年度学校給食功労者表彰の栄を授かり、大変恐縮しております。これまで関わって下さった方々のご指導や支えがあってこそこのものと、心より感謝申し上げます。

顧みますと、初任地の湯田町立湯田中学校の場所を、地図を広げて確認したことが懐かしく思い出されます。一人職の寂しさもありましたが、同期の存在がとても心強かったものです。当時、生徒には舞茸ご飯やポテトのチーズ煮が人気だった他、みそ汁や納豆汁のリクエストがあり、それまで納豆汁を食べたことがなかった私は、生徒や調理員さんに作り方を教えていただいて提供しました。逆に、グラタンやミネストローネなどを食べる経験が少なかった生徒が多く、給食に出した最初の頃は拒否反応を示され、地域性の違いを理解したり、子供が慣れるペースに合わせて提供したりすることの大切さを学びました。

「将来、私も栄養士になりたい。」という生徒がいて、「本当に栄養士になりました。」と、声をかけられた時は、とても嬉しかったです。

昨年度、私を育ててくれた原点であるその町でお話をさせていただく機会をいただき、本当に感謝の気持ちでいっぱいになりました。

学校給食に携わって34年、様々な経験をさせていただきました。中央研修で模擬授業をした時は、3色列車を描いた白衣を着て、栄養不足のネズミの写真を教材として使ったところ、名誉会長にダメ出しをされ、意気消沈して帰途についた事。栄養教諭制度新設のため、緊張し議員さんに陳情に行った事。0-157食中毒事件を受けてみんなで作業を大々的に見直した事。県教委での仕事も貴重な経験でした。本県としての「食育の視点」、肥満予防のための「カミカミ運動」、食物アレルギー対応理解のためのポイント開発(ア安全・レ連携・ルルール・ギ吟味・一一番は子供のため)など、大きな学びとなりました。また、各地区を訪問して衛生管理状況を勉強させていただくとともに、本県栄養教職員の熱意を目の当たりにしました。

現在は、初めての小学校単独調理場を経験しています。給食を大切にしてくださる校長先生、美味しいものを食べさせたいという熱意ある調理員さん、皆様のご理解とご協力に支えられています。

これまで様々な変化はあったものの、変わらないのは、子供たちの「おいしい笑顔」に救われながら、「おいしい笑顔」に会いたいがために、皆さんに支えられてここまで仕事を続けられてきているということです。

感謝の気持ちでいっぱいです。ありがとうございました。



「カルシウムの大切さを知り、じょうぶな骨を作る方ほうをみつけよう」



令和6年度 岩手県栄養教諭・学校栄養職員研究大会

令和6年11月15日(金)、サンセール盛岡にて標記研究大会が開催され、昨年に引き続き、本会が講師依頼等々をさせていただきます。

今年度は「一般社団法人 日本会食恐怖症克服支援協会」代表理事である山口健太氏を講師としてお招きしました。山口氏は盛岡市出身で、高校生の時に他人と食事ができなくなる「会食恐怖症」を発症し、その経験をもとに、一般社団法人日本会食恐怖症克服支援協会を設立し、同じ悩みを抱える人々を支援しています。

今回は、「偏食・好き嫌いがある子にどう対応したらいい？」を題に、貴重なご講演をいただきました。



令和6年度 優良企業等表彰

この賞は、学校給食に適した学校給食用物資や、県産食材を積極的に活用した学校給食用物資の開発・製造をした企業の中で特に功績のあった企業を表彰しています。

今年度は、株式会社回進堂様と株式会社花巻バイオマスエナジー様を表彰しました。回進堂様は、岩手県産のりんごやブルーベリーなどのゼリーや、銘菓「岩谷堂羊羹」の一口羊羹などを、安定供給して頂いた点を評価致しました。また、花巻バイオマスエナジー様は、不要な木材を活用し発電した余熱を利用してきくらげを栽培・販売、また、食育授業としての企業見学も積極的に受け入れている点を評価致しました。

この度はおめでとうございます。両企業様の益々のご発展をお祈り申し上げます。



株式会社回進堂の
果入りりんごゼリーを
使用した給食



株式会社花巻バイオマス
エナジーのきくらげを
使用した給食





岩手県産新商品の紹介

令和6年度



おがた牧場前沢牛入ドミバーグ極日本糧食(大阪府)

前沢牛と主に岩手県産の豚肉を使用した最高級のドミグラスソースハンバーグです。10個入れのポイルパックで卵・乳不使用です。



岩手県産さんま澱粉付
鎌田水産(大船渡市)

岩手の子どもたちに、本州一の漁獲量の「さんま」を食べてもらいたいという願いから岩手県流通課、鎌田水産株式会社、学校給食会が企画した商品です。(写真は調理後です。)



帝人MR監修県産照り焼きチキンFi強化

山長ミート(二戸市)
ファイバーを強化するべく給食業界では日本一早く、ご当地商品に加工用としてイヌリアを添加しました。岩手県産の鶏肉(皮付もも肉)を、じっくりと焼き上げ香ばしく仕上げました。



いわてサバ味噌煮
釜石ヒカリフーズ(釜石市)

三陸などで獲れたサバを、釜石市の藤勇醸造の味噌を使用した鯖の味噌煮です。物資選定品です。



いわし梅煮、生姜煮、みぞれ煮
けんこう村(宮城県)

三陸産の真いわしを釜で3時間半煮込み、調味しました。骨まで食べられます。



県産豚味噌カツ
山城食品(福島県)

岩手県産豚肉にみそで味付を行いパン粉付けをした、ふっくらとジューシーに仕上げた美味しいカツです。



ミヤコロッケGABANカレー味
丸徳(宮古市)

岩手県三陸産他の助宗タラすり身を主原料に国産たまねぎとともに練り込んで国産の魚醤等で味付けし、GABANカレー缶を少量加えカレー味に仕上げました。物資選定品です。



国産豚肉スライス
いわちく(紫波町)

国産(主に岩手県)豚もも肉と肩肉を使いやすいサイズにカットしました。物資選定品です。



ダイナマイトソース
宮田醤油店(雫石町)

地元産の醤油と味噌をベースに4種類のだしを加え、みりん・香辛料で旨みとパンチを両立させた独特な旨辛味です。物資選定品です。



いわてづれみあむかっとうわかめ
山長(滝沢市)

岩手県産の柔らかく歯触りの良いわかめを職人が厳選し製造しました。物資選定品です。



岩手県産純情はるかプレミアム
ダイス1号缶

賢治の土(盛岡市)
贈答用岩手県産りんご(純情はるか)をダイスカットにしたプレミアムライトシロップ漬けです。物資選定品です。



遠野産ブルーベリークリームだいふく
小島製菓(釜石市)

遠野産のブルーベリーパウダーを生地に使用した、小麦、乳成分、卵の入らないクリーム大福です。