

# 学校給食埼玉



親子産地見学会 (杉戸町 アグリパークゆめすぎと)

編集・発行

〒364-0011 北本市朝日2丁目288番地

(財)埼玉県学校給食会

TEL 048-592-2115

FAX 048-592-2496

<http://www.saigaku.or.jp>



関係者に御回覧ください

アイディアメニュー	.....	(8)
食材紹介	.....	(8)
Q & A	.....	(7)
食卓談話	.....	(7)
食品豆知識	.....	(6)
栄養士の四季	.....	(6)
味だより	.....	(5)
アンテナ	.....	(5)
たのしい給食	.....	(4)
給食主任の眼	.....	(4)
給食会行事	.....	(3)
県保健体育課から	.....	(3)
巻頭言	.....	(2)

目次

## 食べるは生きるの重大事

ヘルシーカフェの代表

フードコーディネーター

三浦 香代子



いるより以上の深刻さで）様々な問題や事件となり表面化してきているように思います。

夕ご飯が、買ってきたキッチンユ一  
枚だったり、はたまたコンビニ弁当  
と缶ビール、そういうえばケーキ2個  
だった等と聞いても驚いてはいられ  
ません。今や、ごくごく普通の家庭  
の日常の食事が、こんな風にすさま  
じく激変してきているのです。モノ  
も情報も豊富にあり、お金さえだせ  
ば二十四時間いつでも何でもすぐ手  
に入ります。生活習慣は大きく変化  
して、素材から料理を作ることもし  
なくなりました。しかし「日々の食  
事」あなたは満足していますか？心  
配ありませんか？生きることをコ  
ンビニエンスにしますと、人はどう  
しても楽なほうへと流れ、生活はど  
んどんけじめのない方向に向かって  
行ってしまいます。そうやって流れ  
に乗って流されてきたツケが、今や  
あちこちで（恐らくあなたが思っ

「人間関係の一番の原点は食にあ  
り」「何を食べているかで、あなた  
の生活と人生は決まる」とさえ言わ  
れているように、生活の基本は、カ  
ラダとココロが健康であることから  
はじまります。あなたや、そして次  
の時代を担うあなたの子どもたち  
が、より良い人間関係をはかり、カ  
ラダとココロの健康を維持してゆけ  
るよう、今にふさわしい「知恵」と「工  
夫」を持ち「日々の食事」を一緒に  
考えていきましよう！と声を上げ始  
めてから多くの方々に、言葉で、調  
理実習であるいは、私どもの店（ヘ  
ルシーカフェのら）の活動を通して、  
伝えてきました。そして今は、地元  
の素材を使った地元シェフによる学  
校給食の実施という取り組みの中  
で、たくさんのお子・生徒さんたち  
に食の大切さを伝えるチャンスを頂  
いております。

「食べるは生命（いのち）を創り  
出すもの、人を人として創り出すも  
の」「食べ力」という言葉がありま  
すが、日々の暮らしの中、日々の食  
べ物、その積み重ねから生まれるも  
のです。このように大切な「食」の  
資源確保から考えると、このたびの  
地震・津波・原子力災害は、大切な  
海・山・そして里からの多くの食糧  
供給の道を、これから先長い間私達  
は失ってしまうことになりました。  
又地球温暖化に伴う異常気象など  
で、食糧確保は世界各国でも深刻な  
問題となつていきます。日本にけれ  
ばお金を出して他の国から買えばよ  
いという輸入頼みの考えでは、もは  
やどうにも立ちゆかなくなっている  
のが目にみえてきています。「日々  
の食卓はすぐさま世界とつながって  
いる」ということも忘れてはならな  
いでしよう。もつとしつかりと食に  
目をむけ、シャープな判断をし、考  
えてゆくことが必要です。こうした  
多難なこれからの世帯を担い、乗り越え  
ていかなければならない次の世代の  
方々に、少しでも「やさしく、楽  
しく」「生命（いのち）をつくる食  
の知恵と工夫」を、「食べるは生き  
るの重大事」ということを語り、手  
渡していけたらと考えております。

### 表紙写真解説

平成二十三年度

親子産地見学会を開催

本会では、学校給食用食材の生  
産、加工、流通、品質などについて、  
保護者と児童・生徒の理解を深め、  
学校における食育の推進に寄与す  
るため、親子を対象とした産地見  
学会を毎年実施しています。昨年  
度は諸般の事情により中止としま  
したが、本年度は、七月二十九日  
（金）に、「彩の米センター」にお  
ける工場見学をはじめ、道の駅「ア  
グリパークゆめすぎと」では、昼  
食のパーベキューをはさみ、せん  
べい焼きや、野菜収穫作業などの  
体験に親子で取り組んでいただき  
ました。

朝は小雨模様でしたが、参加さ  
れた方々の日頃の心がけが良かった  
せい、今回のメインである野  
菜収穫の体験時には、雨も上がり、  
汗を拭きながらの収穫作業となり  
ました。

本会では、今後とも学校におけ  
る「食育」推進のため、引き続き  
普及事業の充実に努めてまいりま  
すので皆様方のご支援、ご協力を  
お願い申し上げます。

## 県保健体育課から

学校における食育の推進  
II 食に関する指導の充実 II

新学習指導要領の全面実施が、小学校でスタートしました。総則をはじめ関連教科等においては「食育の観点」が明記されました。

今後は、毎年「食に関する指導全体計画」や「各教科等の年間指導計画」を見直し、改善しながらの食育の授業を一層推進するようお願いいたします。  
児童生徒の朝食欠食解消に向けた望ましい食習慣の形成が図れるよう御協力をお願いいたします。

### 【栄養教諭を中核とした食育推進事業】

〈平成23年度〉

文部科学省委託・埼玉県教育委員会委嘱

〈実践中心校〉

羽生市立羽生北小学校

〈研究発表実施期日〉

検討中であります。



北本市立東小学校



川口市立元郷南小学校

### 【食育指導力向上授業研究協議会】

〈ねらい〉

授業時間における食に関する指導の充実を図るため、指導方法の工夫改善を促進し、授業を通して児童生徒の望ましい食習慣の形成に資する。

〈内容〉

授業公開、指導講評、講演など

〈実施期日〉

- ◆南部教育事務所管内  
新座市立石神小学校  
10月14日(金)  
北本市立東小学校  
6月24日(金) 実施済
- ◆西部教育事務所管内  
所沢市立明峰小学校  
11月29日(火)
- ◆北部教育事務所管内  
本庄市立児玉小学校  
11月11日(金)
- ◆東部教育事務所管内  
八潮市立大瀬小学校  
12月2日(金)

## 給食会行事

平成二十三年年度 臨時評議員会・理事会を開催

平成二十三年年度臨時評議員会を六月二十八日に開催し、任期満了に伴う理事の改選が行われ、七月五日付で新たに二十九名の方が選出されました。また、二十九日の理事会において互選の結果、次の方が会長、副会長、理事長及び常務理事に選出されました。

会長 安田 正信 (再任)

副会長 野原 晃 (再任)

熊谷市教育委員会教育長

(熊都市教育長協議会会長)

加藤 信幸 (再任)

嵐山町教育委員会教育長

(県町村教育長会会長)

大澤 正則 (再任)

川口市立上青木小学校長

(県学校給食研究会会長)

理事長

稲葉 文夫 (再任)

(財)埼玉県学校給食会 (専任)

常務理事

大澤 次夫 (再任)

(財)埼玉県学校給食会

事務局長

### 学校給食調理講習会を開催

県内の学校栄養職員を対象に、学校給食調理講習会を六月八日に開催しました。

講師として、ヘルシー・カフェ・レストラン「のら」を主宰されているフードコーディネーターの三浦香代子先生をお迎えして、「県内産農畜産物を活用した学校給食向け料理」の調理実習を行いました。

今回は、県産野菜等を利用した献立で、学校給食に活用できる内容で大変好評でした。



本会の冷凍ゆで大豆を使った「まめたまくん」



県内産しゃくし菜漬けを使った「とろつるりん」

## 給食主任の眼

笑顔が広がる、なかよし給食

加須市立加須南小学校

給食主任 川井 典子

本校は、平成十年に、市内十一番目の小学校として、創設された。

広々とした多彩な空間と恵まれた教育環境の中で、子どもたちは、地域の方々に温かく見守られながら、のびのびと元気に活動している。

新年度が始まり、一年生から六年生の児童で構成される縦割り班で、なかよし給食が行われた。

私の担当する班は二階の生活科室の広々としたオープンスペースに集めた。班ごとに机を向かい合わせにし、配膳された給食を置き「いただきます。」のあいさつをして会食が始まった。自己紹介の時、緊張気味の一年生も、この日の献立「ちゃめし」を一口食べると笑顔になった。「スープに入っているにんじんも、やわらかくて全部食べられたよ。」と、二年生も笑顔で嬉しそうに答える。スープにはベーコンの他に、たけのこや、えのきだけ等も入っており、食物繊維やビタミンやミネラル等の栄養がバランスよくとれる。

おいしくて、栄養バランスのとれる



た給食のおかげで、和やかに縦割班活動がスタートし、笑顔でいっぱい  
のなかよし給食となった。



深谷市立上柴西小学校 3年 くりた なまこ 栗田 菜々子



深谷市立上柴西小学校 2年 すずき なつき 鈴木 菜月



熊谷市立熊谷東小学校 6年 さいとう ひとみ 齊藤 仁美



熊谷市立熊谷東小学校 6年 さいとう こうき 齊藤 大樹

たのしい給食

# アンテナ

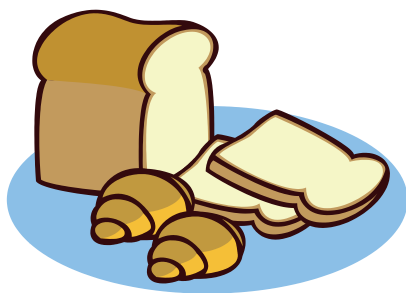
## 県産小麦粉に求める身土不二<sup>しんどふじ</sup>

前田食品株式会社

代表取締役 入江 三臣<sup>みよみ</sup>

平成十四年から埼玉県産小麦粉の「とぎたまっ粉」でお世話になっております、幸手市にある製粉会社です。現在の日本の小麦生産量は国内需要量の1割程度しかなく、埼玉県は全国でも先駆けて地元の県産小麦粉に取り組んだ県です。今使用していたらいている小麦は農林六十一号という小麦ですが、この品種はとても風味があり、粉の素材を味わうことができます。埼玉県は、全国でも有数の小麦の産地で、「朝まんじゅうに昼うどん」といわれるほど粉食文化の盛んな土地柄です。今、全国でもブレイクしていますB級グルメもほとんどが粉もんです。お米と違って小麦は製粉の一次加工、パンや麺・菓子などにする二次加工と流通が単純でないため、消費者にとってはあまり情報が入りにくくなっています。最近の農林六十一号はたん白含量が少ないため、パンや麺などの二次加工品にする場合はとても技術を要します。私共は、決められた規定値内に小麦粉

の製品を仕上げるために原料の選別はもちろん、製造中の品質チェックを小まめに行い、安定した小麦粉作りに取り組んでおります。「とぎたまっ粉」は県産小麦粉100%であるため、ほとんどが原料次第で品質が決まるわけです。給食ではうどんだけでなく、「とぎたまロール」等のパン用として、ご利用いただいています。生徒さんたちの評価はいいですが、生徒さんたちの評価はいいかがでしょうか。素材の味も楽しんでいただいているでしょうか。私たちが真心を込めて作った小麦粉が、おいしい製品に姿を変えて皆様に喜んでいただきたいと云う想いで世に送り出しています。成長過程の子どもたちに安全で安心して食べていただけるよう、原材料供給の黒子役として努力しております。地元のことを地元で食すという「身土不二」の精神は、とても大切ですから。



# 味だより

## 「サワラの梅みそ焼き」

埼玉県立深谷はばたき特別支援学校

栄養技師 石川 歩美

深谷はばたき特別支援学校は平成二十三年四月一日に開校した知的障害の特別支援学校です。校名にある「はばたき」には、校舎の近くを流れる荒川が、白鳥の飛来地として有名なこと、そして、本校で学ぶ児童生徒一人一人が、心豊かに、たくましく成長し、社会で自立できる人間として巣立って欲しいという思いが込められています。

今回紹介する「サワラの梅みそ焼き」は六月十日の開校記念式典当日



に提供した給食の献立です。梅とみその香りが食欲をそそり、魚が苦手な児童生徒も、食べやすかったようです。

深谷市と言えば「深谷ネギ」が有名ですが、他にも人參やきゅうり、キャベツなど、季節の野菜がたくさんとれます。この田畑の多い環境を生かして、学校給食にも地場産物を積極的に取り入れていきたいと思えます。また、児童生徒が本校から大きくはばたくための糧として、これからも安心・安全でおいしい給食を提供していきたいと思えます。

材料	分量(g)
サワラの切り身	60
食塩	0.15
本みりん	1.80
梅びしお	2.30
赤色辛みそ	5.20
上白糖	1.00

### 【献立例】

- ・赤飯
- ・牛乳
- ・サワラの梅みそ焼き
- ・ごまあえ
- ・すまし汁
- ・埼玉県産ブルーベリーのクレープ

### 【作り方】

- ①調味料をすべて合わせます。
- ②サワラを調味料に漬けこみます。
- ③鉄板にサワラを並べ、スチームコンベクションオープン200度10分の設定で焼きます。

## 栄養士の四季

### 秩父大好き人間の育成を目指して

秩父市立原谷小学校共同調理場

栄養主査 富田ふみ子

秩父地方は自然に恵まれいろいろな農作物がつけられています。学校給食にも可能なかぎり、地元で収穫した農作物を使用し、献立に取り入れる努力をしています。原谷小学校の食育でも子どもたちに秩父の良さを教え、秩父市の目指している「秩父大好き人間の育成」に努めています。

その食育の一つとして総合学習の中で、秩父のしゃくし菜の種を蒔き、育て、収穫し、しゃくし菜漬けを作って食べたり、そば打ちやうどん作りの学習をおこなっています。私も栄養士の立場で総合学習の授業に参加させてもらっていますが、今年は四年生の総合学習で「秩父の味じまん」というテーマで炭酸まんじゅう作りをおこないました。指導する教員もまんじゅう作りは初めてということ、事前に一度練習をしてからの本番でした。多少不安の残る中、参加した保護者の方にもお手伝いをいただいで、まんじゅう作りが始まりま

した。子どもたちは上手にまんじゅうをまるめられるかな？なんて心配をよそに、意外にも家でしゃくし菜をあんに入れたまんじゅうを作って食べている子もいて、丸くしたり、ハート型にしたり、いろいろ工夫して作りました。まんじゅうが蒸けるのを待ちきれない様子で「早く食べたーい」を連発しながら時間が過ぎるのを待っていました。待ちに待ったまんじゅうが蒸けあがると、わーという大歓声が起こりました。アツアツのまんじゅうをフーフーしながら「おいしい」とニコニコ顔で食べている子どもたちを見て、食べ物の魅力は、すごいものだ改めて感じ「食」に関わる仕事に携わっている自分を少し誇らしく思いました。教育の現場で、栄養士が子どもたちと関われる時間は限られています、そんな中でも食の大切さや秩父に伝わる味を子どもたちに伝えていきたくと思います。



## 食品豆知識

### 「ら」

全農埼玉県本部園芸部園芸販売課  
青果ステーション 小島 勤



には中国西部原産の野菜です。東アジアの各地に自生しています。が、にらそのものはヨーロッパにはない野菜です。

日本のにら栽培の歴史は平安時代の記録に記されるほど古く、古事記では「加美良（かみら）」、万葉集では「久君美良（くくみら）」として登場しています。

「にら」という名は、おいしいという意味の古語「美良」（みら）が変化（子音交替）した言葉といわれています。

江戸時代には、薬用として利用されており、食用として利用されるようになったのは、明治時代に入ってからです。

現在では、ビタミン豊富で栄養価の高いスタミナ野菜として健康志向を背景に消費が伸びています。

品種と栽培方法の改良で、北海道から沖縄まで全国的に栽培されるよ

うになっており、一年中手に入りませんが、全国的には一〜五月の入荷量が比較的多く、出回っております。県産は十一月〜三月が出荷の時期なので、旬の時期にのらおいしいにらをご賞味下さい。

にらの選び方は葉の幅が広く、やわらかいにらを選びましょう。

根本の切り口が新しく、葉の色つやがよく、葉先までピンと伸びているものが新鮮です。

葉先が折れたりしおれているもの、葉に白い斑点があるものは避けましょう。

また、保存の際は傷みやすいので早く調理して頂くか、冷蔵庫の野菜室に立てておくとき葉が重ならず、傷みにくいです。



# 食卓談話

## ふれあいの日「かりん糖作り」



ふるさとの味伝承士  
小茂田 英子  
(本庄市)

地元秋平小学校で平成十七年に「元気な学校をつくる地域連携推進事業」で「学校の応援団」が発足しました。毎週水曜日がふれあいの日、多くの団体が色んな事をやります。

私達も年二回食生活の方でお世話になっていきます。子どもたちと一緒に作って食べるのが良いだろうという事で、私が子どもの頃に母が作ってくれた手作りかりん糖・味噌おやき・ドーナツ等を教えています。一年生～六年生を縦割り班に分けて、二組位の生徒と作ります。小麦粉を

材 料	
小麦粉	一〇〇g
米粉(もち米)	三〇g
牛乳	六〇cc
重曹	小さじ二分の一
砂糖	大さじ一と二分の一
酢	大さじ一
油	適量

こね、まっ白になりながら楽しく作り、できたらみんなで食べます。皆おいしそうに食べています。以前は当日の縦割り班と低学年の児童にふるまわれました。最近では少し多めに作って、全校の生徒さんの給食にちよつと一口食べていただきます。スーパリーやコンビニでは買えない逸品です。

### 「作り方」

- 一、小麦粉・米粉・重曹・砂糖をボールに入れよく混ぜる。
- 二、一に牛乳と酢を入れ、よくこねる。一〇分位ねかせる。
- 三、まな板の上のせ、めん棒でうすくのばす。(七～八ミリの厚さ)
- 四、幅二センチ、長さ五センチに切り、まん中に切り目を入れ、切り目に片方をくぐらせる。形をととのえる。
- 五、油で揚げてできあがり。



# Q & A

**Q** 学校給食会も公益法人制度改革の対象となっていると聞きました。その内容と今後の方向性を教えてください。

**A** すでにご承知のとおり平成二十年十二月一日に公益法人制度改革関連三法が施行され、現在、国や都道府県で設立許可を受けた既存の公益法人は、制度改革の対応に迫られております。

この公益法人制度改革につきましては、現行の公益法人制度に見られる様々な問題に対応するため、従来の主務官庁による公益法人の設立許可制度を改め、登記のみで法人が設立できる制度を創設するとともに、そのうちの公益目的事業を行うことを主たる目的とする法人については、民間有識者による委員会の意見に基づき公益法人に認定する制度が創設されました。

この制度改革で従来との大きな相違点は次のとおりです。

- 一 これまで決議機関であった理事会が執行機関となり、評議員会が決議機関となる。
- 二 所管・監督が埼玉県教育委員会から行政庁に変更になる。
- 三 理事・監事・評議員に対する報

酬等の支給基準を定めて公表しなければならぬ。

また、主な公益認定基準は、

一 公益目的事業を行うことを主たる目的としているか。

二 公益目的比率が五十%以上の見込みか。

三 同一親族、同一の団体等が理事、監事、評議員のそれぞれ1/3以下か。

等を定款に定め、順守しなければなりません。

ご存知のとおり本会は、「埼玉県内の学校給食用食材を適正円滑に供給し、あわせて学校給食の普及充実とその健全な発達を図ることを目的」として、昭和三十一年三月二十九日に埼玉県教育委員会から財団法人として設立を許可され、今日まで、五十四年間、本県学校給食の充実発展に寄与してまいりました。

学校給食に関する活動は極めて公益性の高い業務であり、今後ともその役割を公平・公正に遂行し、本県学校給食の向上発展に努めてまいりたいと考え、本会は公益財団法人への移行認定を申請すべく、現在準備を進めております。

これからも、本会に対する変わらぬご指導、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

平成23年度第1回食材委員会において一般食材6品が選定されました。

平成23年度第1回食材委員会選定  
新規取扱食材

どうぞご利用ください。

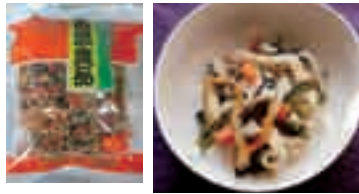
冷凍米粉入り蒸しパン [リニューアル]



㈱菜花堂 30g 48円

県産米粉100%の配合から、県産の小麦粉を加えたことにより、小麦粉の蒸しパンと同様にしっとり、ソフトな食感になるよう改良しました。小麦粉を加えてボリューム感が出たため、30gの規格に変更しました。

なごみ 菜五味



藤和乾物㈱ 500g 2,400円

5種類の素材(野菜・海藻・きのこ)は全て国内産です。長崎特産のゆで干し大根を使用しておりますので甘みがあります。自然な恵みから、子供たちの栄養補給に欠かせない食材を詰め込みました。

割烹かつお刻みぶし



マルトモ㈱ 100g 600円 500g 2,600円

香りと旨みが強い国内産かつお荒節を100%使用しております。サイズが細かく揃っており、混ぜ込む際にダマにならず、きれいに仕上がります。手作りふりかけ、おほかね、麺類のトッピング等に最適です。

マンナマンナ



㈱フーズリンクス  
レギュラー (4cm×6cm) 1kg 1,050円  
細切り (5mm×5mm) 1kg 1,050円  
きざみ (3mm角) 500g 525円

こんにゃくのようにアク抜きする必要がなく、湯通しもしないのので開封後すぐに調理できます。味しみが良く、様々な調理法が可能です。食物繊維が豊富で、100g当たり約4.6g含まれます。

ひじき入り鶏つくね



カセイ食品㈱ 15g 16円

国内産の鶏つくねにひじきを入れて栄養価(鉄分等)を強化しました。菱形で平たくしてありますので、調理の際火の通りが良く、箸でつかむのに最適です。焼く、煮る、蒸す、揚げるなど調理素材としてご使用ください。

彩の国 ニラまんじゅう



㈱隆峯 25g 29円

埼玉県産のニラ、豚肉、長ねぎ、しょうゆを使用し、皮には、県産小麦粉を使用しました。

焼き、揚げ、蒸して良しの食材です。ニラと貝材のバランスが程良く、味付けなしで美味しく召し上がれます。

調理法

- ①分量の水に寒天を入れ、火にかけて溶かす。
- ②粉寒天が溶けたら、グラニュー糖を入れて溶かし、りんごジュースを入れる。
- ③カップに星型ナタデココ&パインを6~7個ほど入れ、②を流し入れ、冷蔵庫で冷やす。

材料 1人当たり 分量(g)

粉寒天	0.25g
水	18g
グラニュー糖	3.5g
100%りんごジュース	40g
星型ナタデココ&パイ	16g
ゼリーカップ	1個

手作り七夕ゼリー

飯能市教育委員会 学校教育課  
管理栄養士 青木 弘佳



『星型ナタデココ&パイ』  
を使って  
アイディアメニュー

編集後記

今年度の調理コンクールを開催したところ、課題献立二十一点、自由献立十八点、計三十九点の応募をいただきました。

七月六日に第一次審査会(書類審査)を行い、十二作品を選出、七月二十六日には第二次審査会(実技審査)を行い、各賞が決定しました。いづれの作品も子どもたちにとって魅力のある創意工夫されたものでした。

日ごろの研究成果が発揮され、審査員の方々も頭を悩ませておりました。十一月の「彩の国学校給食研究大会」の中で、表彰を行います。

今回は、七夕にちなんで、以前より給食で実施していた、手作りりんごゼリーに、『星型ナタデココ&パイ』を入れてみました。

果汁100%のジュースを使った手作りゼリーは、普段から献立に取り入れていて、子どもたちに喜ばれています。星型のナタデココとパイが入ると、七夕の行事食にはぴったりで、見た目もかわいらしくなります。簡単に、いつもとは違うデザートになります。ナタデココの菌ごたえもよく、子どもたちにも人気でした。