

おいしいね



埼玉県のマスコット
「コバトン&さいたまっち」

安全・安心、そして
おいしい食材を。

Menu

- 02 巻頭言
- 03 県保健体育課から
給食会事業
- 04 給食主任の眼／たのしい給食
- 05 アンテナ／味だより
- 06 栄養士の四季／食品豆知識
- 07 食卓談話／アイデアメニュー
- 08 食材紹介

〔編集・発行〕

公益財団法人埼玉県学校給食会

〒364-0011 埼玉県北本市朝日2丁目288番地

TEL / 048-592-2115 FAX / 048-592-2496

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



五感を活かした学びの場 『わくわくモーモースクール』 「埼玉・教育ふれあい賞」受賞

埼玉県酪農教育ファーム推進委員会 委員長 青木 雄治

埼玉県酪農教育ファーム推進委員会(事務局・JA全農さいたま)は、出前授業「わくわくモーモースクール」を通じた食育への取り組みが評価され、『平成29年度埼玉・教育ふれあい賞』を受賞しました。

この賞は、教育に関する理解と関心を県民に深めてもらうため、埼玉県が毎年11月1日から7日までを彩の国教育週間と定め、日々の教育活動に熱心に取り組む学校・団体を表彰しているもので、学校・教育関係が多数を占める中で酪農団体としては初の受賞とのことです。

実際の牛に触れ、温かさを感じてもらい、その命をいただき、感謝することで食べることの意味に気づく。その貴重な体験の場が、「わくわくモーモースクール」であり、生産者と消費者が直接交流する酪農教育であります。食育の推進、酪農の理解醸成に最も有効な手段との共通認識の中、酪農家、JAグループ、埼玉県農林部・教育局、埼玉県学校給食会、乳業メーカー、学校栄養士研究会等が賛同し、幅広い人材の連携の基に平成19年に都市化・混住化が進む本県が全国に先駆け、埼玉県酪農教育ファーム推進委員会を設置いたしました。

設置時の時代背景は、酪農現場では、食品市場の自由化など厳しい経済環境の変化のなか、安定的な生乳の供給を継続し、牧場の優れた公益的機能を維持・発展させていくためには、牛乳・乳製品の価値や酪農生産現場に対する消費者の理解や支持を得る事が、何より重要な状況となっております。一方、学校現場では、子供たちの生活の乱れや家庭教育の荒廃により、「心の教育」や「生命の教育」が強く求められ、知育・徳育・体育・食育のバランスのとれた「生きる力」をはぐくむ教育のために、学校・家庭・地域が一体となった教育が推進されておりました。

昨年度までの11年間で小学校と特別支援校を対象に、17,953名の児童・生徒が参加してきました。学校に、成牛と子牛を連れていき、「搾乳体験」、「子牛へ



写真右から青木委員長、JA全農さいたま畜産酪農部 前 中村部長、酪農家亀田氏

の哺乳」、「牧場の仕事」、「牛乳ができるまで」、「バターづくり」、「搾乳の見学」の6種類の五感を生かした体験メニューを提供し、それぞれのブースで食と命の繋がりを学ばせています。また、県内農業高校や農業大学の生徒も指導者として参加しており、高校・大学教育における食育の場にもなっております。

参加した児童は、実際の牛の大きさに驚き、直接手や頬で触れ、搾った乳を掌で受けることにより、「温かい」といった言葉を突然放つなど、“いのち”を実感することができます。

実施校では、牛乳の飲み残しの減少や給食の完食が増え、食育推進の要となる学校給食の充実が図られます。また、県教委や学校給食会から委嘱された食育指定校では、その成果を多くの学校に発信し食育推進をリードしております。実際に実施校の道徳学習では、「いただきます」の意味を考え、食べることは動植物の命をいただくのと同時に、多くの人々の支えがあったのことで理解し、食に対する感謝の気持ちを育てる授業を行いました。その授業は県内の教員の方に公開し、校長先生からは『食育の重要性や体験学習から得られる命の尊さを学ぶ機会となり、授業以外の教育活動でこれだけ素晴らしい活動はなかった。やはり“実際に体験する”ことは極めて重要であり、本物を味わう大切さを知りました。』との手紙をいただきました。

今回の「埼玉・教育ふれあい賞」受賞も本活動による食育への貢献が評価されたものと理解しており、関係者にとっても大変励みになりました。

最後に、今後も酪農体験を通じ、埼玉の子どもたちの健やかな成長に役立つことを願い活動して参りたいと思いますのでよろしく願いいたします。

県では、学校給食における食物アレルギー対応の現状を明らかにし、今後の対応の推進のための基礎資料とすることを目的として、「学校給食における食物アレルギー対応実施状況調査」を実施しました。結果は次のとおりです。

- 1 調査時期 平成29年5月1日現在
- 2 調査対象
 - (1) 完全給食及びミルク給食を実施する公立小中高（定時制課程）及び特別支援学校
 - (2) 市町村教育委員会
- 3 結果

食物アレルギーのある児童生徒は、ほぼすべての学校に在籍しています。

表1 食物アレルギーがある児童生徒数・学校数

	調査対象		食物アレルギーのある児童生徒数			
	学校数(校)	児童生徒数(人)	学校数(校)	割合(%)	児童生徒数(人)	割合(%)
小学校	811	371,369	804	99.1	20,207	5.4
中学校	413	180,651	407	98.5	10,641	5.9
特別支援学校	37	6,834	36	97.3	354	5.2
高等学校(夜間定時制)	23	2,325	20	87.0	135	5.8
合計	1,284	561,179	1,267	98.7	31,337	5.6

また、食物アレルギーのある児童生徒数、アドレナリン自己注射薬（エピペン）を学校に持参している児童生徒数は、増加の傾向にあります。

学校給食で食物アレルギー対応を行っている児童生徒の92.1%が、「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を提出しています。

県では、平成30年度も引き続き、教職員を対象とした食物アレルギー・アナフィラキシー対応研修を開催するほか、食物アレルギー対応に関する調査、食物アレルギー発症事例の把握等、食物アレルギーのある児童生徒に対して、適切な対応が図れるよう取組んでいきます。

表2 学校にアドレナリン自己注射薬（エピペン）を持参している児童生徒数・学校数

	学校数(校)	割合(%)	児童生徒数(人)	割合(%)
小学校	553	68.8	1,298	6.4
中学校	232	57.0	446	4.2
特別支援学校	21	58.3	31	8.8
高等学校(夜間定時制)	2	10.0	3	2.2
合計	808	63.8	1,778	5.7

*割合は、食物アレルギーのある児童生徒が在籍する学校数、児童生徒数を母数とした。

図1 食物アレルギーのある児童生徒数の割合の推移



図2 学校にアドレナリン自己注射薬（エピペン）を持参している児童生徒の割合の推移



表3 学校給食で食物アレルギー対応を行っている児童生徒数と学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）の提出状況

	学校給食で対応している学校数	学校給食で対応している児童生徒数(人)	指導表を提出した児童生徒数(人)	指導表の提出者の割合(%)
小学校	781	8,418	7,917	94.0
中学校	380	2,720	2,352	86.5
特別支援学校	35	233	212	91.0
高等学校(夜間定時制)	12	29	13	44.8
合計	1,208	11,400	10,494	92.1

*表中では、「学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)」を「指導表」と表記した。

給食会事業

平成30年度主要事業

給食会では、学校給食用食材の安全確保と安定供給に関する事業、学校給食の普及充実及び学校における食育推進の支援に関する事業を行っています。そのうち、主な事業について御案内します。

○学校給食用食材の検査

本会取扱のパン・めん・米飯及び一般食材の細菌検査、理化学検査を実施するとともに、パン・めんに使用している小麦粉の残留農薬検査や精米及び小麦粉の放射性物質検査を外部機関に依頼するなどして、安全・安心な食材の確保を図る。

○委託加工工場等衛生管理講習会

安全・安心な学校給食用食材を確保するため、委託加工工場及び一般食材製造工場等の管理責任者や製造責任者等を対象に衛生管理講習会を実施し、衛生管理や品質管理の徹底を図る。



○親子産地見学会

学校給食用食材の生産と加工、流通、品質などについて、保護者と児童・生徒の理解を深め、学校の食育に寄与するため親子を対象とした産地見学会を実施している。



【29年度はウインナー作り体験】

○親子体験教室

学校給食用食材（パン）について理解を深めるため、親子による製造体験教室を開催する。



その他、事業の詳しい内容等につきましては、別途、御案内させていただきます。

加須市立北川辺西小学校 給食主任 渡邊 未藍

本校は、児童数218名、8学級の小規模校である。加須市の北東、利根川や渡良瀬川に囲まれた輪中地域に位置し、初夏には田園風景が広がる美しい地域である。豊かな水資源と肥沃な土壌を利用して生産される「北川辺こしひかり」(特許庁商標登録)を、給食に使用している。また、北川辺産とまと「木甘坊(きかんぼう)」など、地域自慢の農産物が多くあり、恵まれた食の環境を生かした取組を紹介する。

1 食育研究授業と食育集会、食育発表の実施

発達段階に合わせた題材を工夫し、全学級で食育を視点とした授業を行っている。例えば、家庭科では五大栄養素の学習から自分の体に合う献立をつくるなど、学年間での系統性や各教科等での関連性をもたせている。また、食品ロス削減国民運動のロゴマーク「ろすのん」を活用した集会を行ったり、学級の成果を披露する全体での発表会を行ったりして、食への関心を高めている。

2 学校農園の取組

年間を通して季節に合わせた農作物を育てている。

このことから、児童は生産の苦勞を学び、食事をする際、食べ物を大切にし、残さず食べるようになってきている。

3 北川辺とまと研究会との連携

北川辺とまと研究会より寄贈されるとまとを学校給食で丸ごと食べられる日がある。同研究会長の石島様を招聘し、北川辺とまとの歴史や美味しさの秘密等をお話いただくことにより、地域や地域の人を誇りに思う心が育っている。

4 西っ子プロフェッショナル体験(職業体験)

キャリア教育、食育、地域のコラボレーションをねらいとした学校行事「西っ子プロフェッショナル体験」を開催している。地域で働く方にご協力をいただき、「イカをさばく」「パンづくり」「カボチャサラダづくり」「寿司にぎり」「みそ汁の塩分濃度測定」「シャカシャカラテづくり」「夢ファームづくり」「トラクターの運転」等の職業体験を行い、将来を見据えた食育に取り組んでいる。生き生きと活動する児童たちの様子が見られ、食への関心が高まっていると感じている。



6年食育研究授業・家庭科
自分のための〇〇食



学校農園の取組



北川辺とまと研究会長
石島さんととまと講話



西っ子プロフェッショナル体験
(イカをさばく)

たのしい給食



さいたま市立島小学校
あかさわ こより
2年 赤澤 来梨



さいたま市立島小学校
ほそぶち みゆう
2年 細瀬 美由



さいたま市芝川小学校
まつもと ゆうな
3年 松本 侑奈



さいたま市芝川小学校
とりごえ にこ
1年 鳥越 仁心

芸術の街、美術の街モスクワは、ロシア連邦の首都です。世界遺産で有名なクレムリンや赤の広場を中心に、1000万人を超える人々が暮らしています。国土の面積は世界一。首都モスクワを基準に国内の東側に位置するウラジオストックまでの時差は、5時間もあります。



赤の広場・聖ワシリー寺院

旧ソビエト連邦時代には、国土を生かし、国営農場の「ソフホーズ」という大規模農業で野菜や果物を栽培していました。また、酪農も行っていました。現在は、国営ではないのですが、モスクワの郊外でも2200ha(東京ドーム約470個分)の広さで、野菜や果物の栽培をしています。モスクワ日本人学校に赴任中、印象に残っているロシア料理が「ボルシチ」です。その材料となるのが、じゃがいも、キャベツ、にんじん、ビーツです。

「ボルシチ」は、日本の味噌汁と同様に、中に入れる具の種

加須市立原道小学校 教諭 杉山 高音

類などは、家庭によって違いがあります。野菜のほかに、一般的に牛肉を入れますが、豚肉や鶏肉、羊肉を代わりに入れたり、野菜の切り方も千切りから丸ごと入れたりすることもあります。また、ビーツを入れることで、真っ赤な色の鮮やかなスープになります。

モスクワは、冬が長く、日照時間が短いです。気温は、一日中零下となる日もあります。そんなとき、体を温かくして、体の調子を整えてくれる「ボルシチ」は、ビタミンを多く含んだ野菜をたくさん摂取でき、見た目も真っ赤で食卓が鮮やかになります。「ボルシチ」は、ロシア人にとって理にかなった料理なのです。また、ロシア人のひと工夫で、中に「スメタナ(サワークリーム)」を入れると、なお一層、栄養価の高い食べ物になります。

ぜひ、心も体も温めてくれる「ボルシチ」を冬のロシアに食べに行ってみてください。

サワークリーム入りの
真っ赤なボルシチ



嵐山町は、埼玉県ほぼ中央に位置し、比企丘陵の変化に富んだ地形と、平地には田畑が広がる自然豊かな町です。本給食センターでは、小学校3校・中学校2校の町内すべての学校の給食を提供しています。1400食弱と小規模な給食センターのため、農産物直売所と連携し、地場産野菜を給食に取り入れています。直売所の出荷計画書をもとに、毎月使用する地場産野菜を決定していますが、農家の方から使ってほしいと提案された野菜を献立に取り入れたり、給食でよく使う野菜の生産をお願いしたりするなど、相互の情報交換を密に行うことで、使用する野菜の35%以上を町内産でまかっています。また、すべての小学校の5年生が、地元農家の方の協力のもと、田植え・収穫体験を田んぼで行う『体験米事業』で収穫したお米を、年に3回給食で提供しています。郷土料理も積極的に取り入れていて、「かてめし」「すいとん」「呉汁」など、地元の方の協力により作成した『“らん

嵐山町学校給食センター 栄養教諭 奥田 梢

さん”食材で健康づくり』のレシピを参考にした、地域とのつながりを意識した献立を毎月必ず提供しています。

今回は、町内で作られている味噌を使った『嵐山呉汁』を紹介します。呉汁は大豆をすりつぶした「呉」の入ったみそ汁です。昔ながらの製法で作られた味噌は、独特の風味がありますが、だしをしっかりとったり、豆乳を入れたり、食べやすくなるよう工夫をしています。豆を使った料理は苦手な児童・生徒も多い中、「普通のみそ汁よりも好き!」という声が聞かれます。今後も、地域とのつながりを大切にし、児童・生徒の自然の恩恵・生産者への感謝の心を育み、郷土の食文化への理解が深まる給食を提供していきたいと思っています。



●材料分量【1人分】

ごぼう 8g・にんじん 10g・大根 15g・ねぎ 10g・油揚げ 6g
冷凍ゆで大豆10g・豆乳13g・油0.3g・地場産みそ4g・みそ(白)5g
だしパック1.5g・水160g

献立例

わかめごはん・嵐山呉汁・嵐丸の玉子焼き・磯香和え・牛乳

作り方(嵐山呉汁)

*だしをとる *ゆで大豆とだし汁をミキサーにかける(A)
①ごぼう・にんじん・大根を炒める ②だし汁を入れて煮る ③油揚げ・Aの大豆・豆乳を入れる ④味噌を入れる ⑤ねぎを入れる



上尾市立上尾小学校 栄養教諭 八ツ田 千恵

本校は創立145年の伝統のある学校です。私は、本校に配属され二年目となり、約600食を調理員さん5人と一緒に作っています。子どもたちは「今日も給食おいしかったです。」と毎日給食を楽しみにしています。その言葉が励みになり、栄養教諭としてもっと子どもたちの健康・成長のためにできることはないかと模索しているところです。そんな中ですが、たくさんの食育活動を経験させていただきました。

授業では担任の先生と連携を図り行っています。上尾市には手づくりのエプロンシアターがあり、一年生では「好き嫌いをなく食べよう」二年生では「野菜のパワーを知ろう」という授業を行っています。エプロンシアターをつけた瞬間に、子どもたちの目が釘付けになり、興味津々です。子どもたちは「お姫様、頑張って!」とかわい反応をしてくれます。三年生の国語では、「姿を変える大豆」で、教科書に載っている食べ物以外にも、大豆から作られる食べ

物があることを伝えます。そして、次の授業では、実際に大豆から豆腐を作ります。クラス毎に保護者の方にもお手伝いいただき、2時間近くかけ作ります。「これが豆乳」「これはおから」と、大豆が姿を変えていく過程を、自分たちで体験することで、授業で学んだことをより深く理解しています。

大きな学校行事として、年に一度敬老給食を実施しています。各家庭一人(希望)、児童の祖父か祖母をお招きして、児童と一緒に給食を召し上がります。「孫と同じ給食を食べられて嬉しかった。」と言っていただき、この行事の重大さ、学校給食の意味することの大きさを感じさせられました。

これからも、安全・安心な学校給食とわかりやすい食の指導を通して、子どもたちの笑顔と成長のために、日々努力していきます。



食品豆知識

学校給食用牛乳の風味変化(異味・異臭)について

埼玉県学校給食牛乳協議会

昨年6月に茨城県、9月には埼玉県で学校給食用牛乳(学乳)の風味変化事例が発生しました。本県での発生時には、学乳供給に関係している皆様方に、ご迷惑とご心配をお掛けいたしました。お詫び申し上げます。今回の風味変化については、埼玉県が行った検査でも食品衛生法上の問題は認められなかったことから、生乳(牛から搾ったままの乳)の風味の違いが原因であると判明しました。

牛乳は、生乳を殺菌し、紙パックやビンへ詰めたただけなので、生乳の特徴がそのまま出ます。生乳の風味は、牛に給与している餌、飼育している環境、牛の年齢、季節等によって少しずつ異なります。極端に言えば、同じ牧場の生乳でも、毎日、違っているのです。

牛乳の風味変化について、皆様や児童生徒の方に少しでも理解していただくために、牛乳に関係している団体が、牛乳の風味に関する冊子やパンフレットを作成しています。今回は、その内の二つを紹介します。これらは、右に示した方法でダウンロードできます。是非、お読み頂き、先生方や児童生徒さんに牛乳の風味変化についてお伝え下さい。

・牛乳は生きている(一般社団法人「Jミルク」)

A4版31頁の冊子で、給食関係者の方々を対象としており、食育活動にも利用できる内容となっています。「Jミルク」のホームページから、「牛乳は生きている」で直接検索して下さい。

・え?牛乳の味って変わることがあるの?(一般社団法人日本乳業協会)

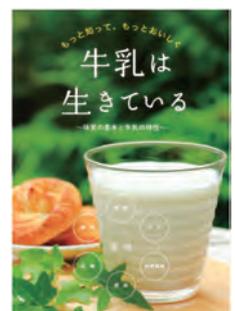
A4版の見開きで、児童生徒さん向けに作られています。「日本乳業協会」のホームページから、「普及活動」、「パンフレットのご紹介」へと進んで下さい。

【お問い合わせ先】

埼玉県学校給食牛乳協議会

さいたま市浦和区高砂3-12-9

☎ 048-829-3377



春の訪れとともに草木も芽吹き、よもぎ摘みの季節がやってきました。野草のよもぎは食用として、また薬草としても幅広く利用されています。少し伸びてきたよもぎを摘み、上新粉と合わせて草餅を作ります。

草餅は行事食の一品です。3月の桃の節句、4月のお日待ち、5月の端午の節句などに、よく作りました。また8月の七夕祭、9月の十五夜、十三夜にはおまんじゅうを作ってお供えしたものです。

我がふるさと鴻巣では、平成20年から花と音楽の館かわさと「花久の里(かきゅうのさと)」において、伝承料理教室を開催しています。最初は年間4回でしたが、昨今では参加者も多く年間10回行うようになりました。毎回非常に好評です。また、公民館活動でも3月と8月に伝承料理教室を行っています。参加者がとても喜んで作ってくださいます。

この伝承料理を末永く継続して行きたいと強く心に念じています。



●材料

上新粉	500g
生よもぎ	約112g (ゆでたものを100g)
熱湯	500cc
きな粉	大さじ5
砂糖	大さじ5
塩	少々

作り方(8個分)

- 1 上新粉はボールに入れて熱湯を注ぎ、さいばしでかき回す。少し冷めてきたら両手でよく練る。
- 2 ①の手でグーの形に握り蒸し器に入れて20分くらい蒸す。
- 3 よもぎはすり鉢で潰しておく。
- 4 ③の中へ②を入れてすりこぎで全体によもぎが混ざるまでよく練る。
- 5 ④をまな板の上に取り出し直径3cmくらいの棒状を2本作り、箸でひし形に千切って器に盛る。
- 6 きな粉、砂糖、塩を混ぜる。
- 7 砂糖入りきな粉をつけて食べる。

アイディアメニュー

埼玉県産冷凍ブルーベリーを使って
～フルーツクラフティ～

朝霞市溝沼学校給食センター栄養主任 田熊 清香

中学校3年生の卒業祝い給食のデザートで出しているメニューです。

生徒から好評のデザートで、レシピを教えてほしいと言われることもよくあります。

センターでの調理時は、1クラス40人分を1天板で作っています。

今までは黄桃とラズベリーの2種で作っていましたが、今年度から県産ブルーベリーも加えています。ブルーベリーが加わることで彩りもより豊かになり、またブルーベリーの風味が焼いてもしっかり残るので、香りも楽しめ、さっぱりした甘さに仕上がっています。



●材料分量【1人分】

小麦粉	4g
生クリーム	14g
鶏卵	25g
上白糖	6g
黄桃缶(ダイスカット)	12g
ラズベリー(冷凍)	7g
埼玉県産冷凍ブルーベリー	5g
粉糖	0.05g

作り方

- 1 小麦粉と上白糖を合わせて振るっておく。
- 2 溶いた卵と生クリームを、泡立てないように混ぜ、①に混ぜる。
- 3 深天板にシートを敷き、②を静かに流し入れる。表面を平らにしてフルーツを並べる。
- 4 スチコンで焼く。(コンビ160℃ 25分)
- 5 焼けたら、天板のまま真空冷却器で冷却する。
- 6 シートをはがして40等分にカットし、粉糖を振る。(溶けてしまうので、提供する直前にかける。)

食 材 紹 介

平成29年度第2回食材委員会選定

新規取扱食材

さる2月13日に平成29年度第2回食材委員会が開催され、基本食材2品、一般食材5品が選定されました。

平成30年度第1学期からの新製品です。

どうぞご利用ください。

基本食材

学校給食用パン



フラワーロール(写真左)

コッペパン(写真右)

平成30年度4月からすべての学校給食用パンの食塩使用量を0.1ポイント減らします。

広島菜めし(委託炊飯)



炊飯用広島菜めしの素(自校炊飯用)



300g/袋

広島県で栽培された菜めしを利用した「広島菜めし」「炊飯用広島菜めしの素」です。炊飯後も鮮やかな色合いや風味がある菜めしご飯です。炊飯規格0.5kg缶～5.2kg缶(精米100gに対し具4.28g使用)(7kg釜に対し1袋使用)

一般食材

MBPベビーチーズ(写真左)
MBPチーズキャッチ(写真右)



12g/個

約40個入り

牛乳から生まれたMBP(ミルクベシックプロテイン)を配合し、カルシウムの成分を骨に吸収しやすくする作用のある乳製品です。

一般食材

金時豆ドライパック



1kg/袋



北海道産原料を使用し、加熱処理済みのため豆を浸漬する手間がかからない製品です。

とびうおフライ



40g/50g

日本海の京都舞鶴近海で水揚げされた新鮮なとびうおを使用した製品です。原材料に「乳」「卵」は使用しておりません。

埼玉県産
冷凍ブルーベリー



500g/袋



埼玉県の特別栽培農産物の認証を受けたブルーベリーを使用し、洗浄、選別後に急速凍結した製品です。蒸しパンやカップケーキ等のトッピングとしてご利用いただけます。※加熱してお召し上がりください。



埼玉県産ブルーベリーケーキ(メニュー例)

※新規取扱食材を利用した参考メニューおよび製品価格につきましては、お問い合わせください。

ラグビーワールドカップ2019応援食材

1 ラグビーボール型パン

取扱：平成30年4月から



規格(生地重量)80g、100g

2 焼きのり(手巻き寿司用)

取扱：平成30年4月から



規格
1/4カット 5枚入り
1/4カット 6枚入り
1/4カット 7枚入り

※2019年に開催されるラグビーワールドカップを応援する食材ができました。たくさんのご利用をお待ちしています。

3 彩の国なっとう

取扱：平成30年5月から
(4月は従来品)



規格 30gたれ付
30gたれ・からし付
40gたれ付
40gたれ・からし付