

おいしいね

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



No. 193
2024.09.01

安全・安心、そして おいしい食材を。

この花なんの花？
答えは8ページにあります

Menu

- ② 工場・施設紹介
- ④ 県保健体育課から
- ⑤ 食に関する指導等の学校紹介／
たのしい給食
- ⑥ 栄養士の四季／アイデアメニュー
- ⑦ 給食会行事
- ⑧ 食材紹介



埼玉県マスコット
「コバトン & さいたまっち」



「彩の国なっとう」の日東食品

日東食品株式会社 代表取締役 長谷川 健太郎

弊社、日東食品株式会社は昭和41(1966)年から桶川市で納豆の製造をしています。埼玉県産大豆を原料とする「彩の国なっとう」を作り始めたのは平成11(1999)年11月からで、25年、まさに四半世紀の時が経過しようとしています。それ以前は学校給食には中国産大豆を原料とする商品を納めていました。25年前、それを埼玉県産大豆に切り替えようという話があり、当時、使用原料として予定されていた大豆は「タチナガハ」という品種で一般にスーパー等で販売されている納豆と比較すると原料大豆の粒径(粒の大きさ)がかなり大きなものでした。『多くの方は、小粒や極小粒といった、小さい粒の納豆に慣れている。粒の大きな納豆は、受け入れられないのではないかと私は思っていました。ところが始めてみると、私の心配の通りとはならず、非常に好評をいただき現在に至っています。

本ビジョンでは、目標年次の22年までに、小麦・大豆の作付面積はそれぞれ1.7倍、1.4倍、飼料自給率は1.6倍に拡大するとしている。これに向けて実需者ニーズに応じた新品種の開発(中略)等の取組みが進められており、その成果の一つとして、県農業試験場等と県生めん業協同組合との連携による「彩の国うどん」が開発された。(中略)また、自県産農産物の消費促進を図る観点から、現在、県内全小中学校給食に供される米飯とうどんはすべて県産米、県産小麦を使用しており、**11年11月からは県産大豆を使用した納豆も導入され**、さらに12年4月からは県産小麦を使用したパンも導入されることとなっている。

このように25年の長きにわたり「彩の国なっとう」をお使いいただき誠にありがたく感じています。

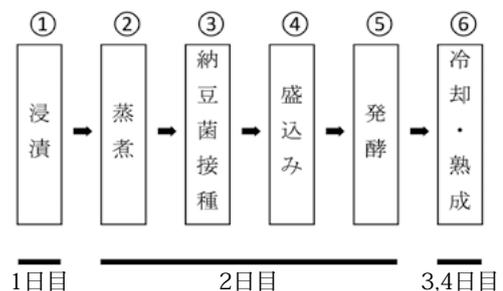


H11.11.12埼玉新聞掲載の記事。
左の少年の持っている容器が最初のデザインである【県の名所、名産】であるのがわかる。

また、この埼玉県学校給食会の取組みが、平成11年度の農林白書に【地方公共団体における先駆的な取組事例】として掲載されました。以下その個所を引用します。

納豆の製造工程

納豆の製造工程は以下のような工程で製造します。



①～⑥は工程の順序を表します。1日目に【①浸漬(しんせき:大豆を洗い、水に漬ける)作業】を行い、2日目に【②蒸煮(じょうしゃ:大豆を蒸す)作業】から【⑤発酵】までを行います。大豆の品種により時間は異なりますが、醗酵室内には16時間程度、製品を入れておきます。3日目に醗酵室から製品を出し、

【⑥冷却・熟成】を行います。この工程は24時間以上行うため、製品を出荷できるのは4日目以降となります。



①浸漬



③納豆菌接種



④盛込み



⑤発酵



⑥冷却・熟成



彩の国なっとうの容器は現在まで、A:県の名所、名産等、B:県の地図及び農産物、C:県の地図及び納豆製造工程、D:ラグビーワールドカップ、E:県制150周年記念、F:サッカーと納豆製造工程、と6つのデザインのものがあります。CとFのものには納豆の製造工程を描いています。

工場移転と衛生管理

弊社、日東食品株式会社は昭和41(1966)年から桶川市で納豆の製造をしていますが、首都圏中央連絡道(圏央道)建設に伴い、平成24(2012)年3月に現在の住所に移転しました。



工場(～平成24年3月)



工場(平成24年3月～現在)

以前の工場でも衛生には非常に留意していましたが、設備が古かったため年々厳しくなっていく衛生基準に合わせるのが大変でした。工場移転を機に更に衛生管理に力を入れ、平成25(2013)年5月に【埼玉県食品衛生自主管理優良施設制度(彩の国ハサップ)】の取組確認、令和3(2021)年11月に国際標準に整合する食品安全マネジメント規格である【JFS-B】の適合証明を取得しました。今後も、皆様に安心して食べていただけるような、安全な納豆を作っていきます。



学校における食育の推進 ～食に関する指導の充実～

埼玉県教育委員会では、「第4期埼玉県教育振興基本計画-豊かな学びで 未来を拓く埼玉教育-」のもと、健やかな体の育成を目標に、「毎日朝食を食べている児童生徒の割合」を施策指標に掲げ、食育を通じた子供たちの健康の保持・増進に取り組んでおります。また、学校における

食に関する指導の普及・充実のため、今年度も県内5会場で、食育指導力向上授業研究協議会を開催いたします。今後も、子供たちの食に関する自己管理能力を育成するため、引き続き、食に関する指導の充実を図ってまいります。

令和6年度版 食育推進リーフレット「朝ごはんを食べよう！」



県では、保護者への啓発資料として、また、子供たちへの指導資料として、「食育推進リーフレット」を作成しています。令和元年度版からは、「朝ごはん」をテーマとしています。リーフレットは、埼玉県教育委員会ホームページからダウンロードできます。

食育推進リーフレット 埼玉県 [検索](#)

他にも、埼玉県教育委員会ホームページには、「朝ごはん」に関する資料が掲載されています。各校の実態に合わせて御活用ください。

- ・誰でもつくれる朝ごはんメニュー集
- ・早寝、早起き、朝ごはんチェックカード
- ・朝食摂取100%のための指導資料

「令和6年度版 食育推進リーフレット」より

埼玉県小・中学校等食育指導力向上授業研究協議会

目的 各小・中学校等において「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、講演会など

実施期日

◆南部教育事務所管内	川口市立里中学校	令和6年11月 8日(金)
	桶川市立川田谷小学校	令和6年 9月13日(金)
◆西部教育事務所管内	東松山市立高坂小学校	令和6年10月25日(金)
◆北部教育事務所管内	熊谷市立妻沼小学校	令和6年11月26日(火)
◆東部教育事務所管内	羽生市立新郷第二小学校	令和7年 1月29日(水)

各事務所管内での参観が可能です。ぜひ、食に関する指導について、先進的な取組をしている学校の様子を実際に御覧いただき、自校の食育推進に生かしていただければと思います。

1か月前を目安に第二次案内を送付しますので御確認ください。



給食を通した食育活動 ～子どもたちが主体となる食育活動を目指して～

本庄市立金屋小学校 教諭 大澤 裕美

本校は、埼玉県の北部に位置し、全校児童数は222名です。自校調理方式を実施しています。給食室からおいしそうなにおいがしてくると、子どもたちは「早く給食、食べたいな。」「お腹が空いてきたよ。」と給食の時間を楽しみにしています。廊下で栄養士さんや調理員さんに会

うと、「今日の〇〇おいしかったです。」等、感想を伝える姿をよく見かけます。給食を通して、食に関心を持ち、健康に過ごすことができるよう、一例ではありますが、以下の食育活動に取り組んでいます。

①給食委員会の活動

給食の時間に、給食委員が「給食一口メモ」を毎日放送しています。季節の行事にちなんだり、旬の食材を使っていたり、本庄市の友好都市トルコの料理を出したり等、その日の給食の説明を含めた情報を発信しています。

②給食試食会

保護者のみなさんに、日常、子どもたちがどのような給食の時間を過ごし、どのような給食を食べているのか、試食会を通して食の関心が高まるような機会を設けています。

③6年生給食献立作成

6年生が家庭科の学習の中で、給食の献立を考え、「6年生が考えた給食」を出しています。バランスが取れているうえに、子どもたちならではの視点で作られた献立に、下級生は大喜びでした。



●地産地消

地元で収穫されたとうもろこしの皮むき体験をしました。

●季節のメニュー

7月4日に七夕メニューが出ました。



●給食委員会の活動

毎日放送しています。

たのしい給食

※制作時の学年です。



北本市立石戸小学校
2年1組 新井 颯介



北本市立南小学校
5年 河原 寧花



北本市立石戸小学校
2年1組 大場 唯織



北本市立南小学校
6年 矢野 優花

地域の特徴を生かした食育の取組

熊谷市立熊谷学校給食センター 栄養主査 山石 範江

熊谷学校給食センターは、小学校18校、中学校12校、約11,200人分の給食を提供しています。給食の時間に各教室を回ると、笑顔でグッドサイン☺してくれます。コロナ禍を経て定着し、今でも続いています。給食を通して食の経験を積み、将来も健康でいられるように様々なことを学んでほしいという思いで、献立作成や食育指導を行っています。

熊谷市は、古くから麦の栽培が盛んでした。熊谷産小麦を100%使用し、熊谷で製麺された地産地消のうどん「熊谷うどん」は給食の人気メニューの一つです。熊谷うどんをはじめ、埼玉県産や熊谷市産の食材や郷土料理を積極的に取り入れた「ふるさと給食の日」を毎月1回実施しています。四季を感じ、日本の食文化を学び、受け継いでほしいと願っています。

また、近年ではラグビーワールドカップ2019(TM)日本大会の開催都市の1つに選ばれ、ラグビータウン熊谷としても知られています。ラグビーワールドカップが行われた年には、対戦国の料理を給食の献立に取り入れ、大変盛り上がりました。児童生徒からも「色々な国の料理を食べることができ



てよかった」「また給食に出してほしい」「家でも作りたのでレシピを教えてください」など好評でした。

今年度は、「パシフィックネーションズカップ2024」日本代表VSアメリカ代表戦が熊谷市で開催されます。給食では、ラグビーボール型かぼちゃ「ナイストライ」を使用した献立を提供する予定です。「ナイストライ」は、ロロンかぼちゃという品種で、その中でも見事にラグビーボール型に育った優良品として認定されたものです。給食提供日には、「ナイストライ」を持って食育指導を行い、給食を通じてラグビーを盛り上げていきたいと思えます。

給食の時間が児童生徒にとって楽しい思い出となり、10年後20年後に給食を懐かしく思い出してもらえるよう心をこめて食育に取り組んでいきます。



アイデアメニュー

豚レバーチップを使って ～夏野菜のキーマカレー～

草加市立川柳小学校 栄養主査 加藤 弘子

夏野菜のキーマカレーは、暑くなり食欲が落ちてくる7月に夏野菜のピーマン、なす、ズッキーニを入れて作るキーマカレーです。どの野菜もみじん切りなど小さく切っているため、野菜の苦手な児童も食べやすい人気のカレーの一つです。白飯ではなく児童に人気のナンとの組み合わせで提供する時もあります。

本校では、このキーマカレーに栄養価で不足している鉄を補うために豚レバーチップを加えています。豚レバーチップは豚レバー独特の臭みが少ない上に、ひき肉と同じくらいの大きさにカットしてあるため、児童は豚レバーを意識することなく食べることが出来ます。豚レバーチップは、鉄の栄養価が不足している時に、ミートソーススパゲッティやチリコンカン、ビビンバなど、ひき肉料理に加えて使用しています。



材料/分量【小学生1人分】

豚ひき肉	50g	ズッキーニ	5g
豚レバーチップ	5g	ピーマン	2g
米サラダ油	0.8g	ナツメグ	0.02g
にんにく	0.35g	カレー粉	0.4g
しょうが	0.5g	ウスターソース	1.7g
たまねぎ	60g	ケチャップ	3.5g
にんじん	30g	カレールウ	7g
なす	5g	食塩	0.5g
セロリ	0.7g	こしょう	0.03g

作り方

- 油を熱しにんにく、しょうがを炒める。
- たまねぎを入れてさらに炒める。
- その他の野菜を入れて炒める。
- 豚ひき肉、豚レバーチップを加え、よく炒める。
- 調味料を入れ、煮る。



令和6年度 第1回通常理事会・定時評議員会を開催

令和6年度第1回通常理事会が令和6年5月27日(月)に、定時評議員会が6月11日(火)にそれぞれ開催され、令和5年度の事業報告及び決算について承認されました。

定時評議員会では、任期満了に伴い評議員・監事・理事が新たに選任されました。また、その後の臨時理事会において、小澤理事が理事長に選定されました。

- 評議員 浅子藤郎・今井ゆかり・郡島典幸・篠崎豊・清水松代(以上、再任)
石井大晴・荻原知之・柿沼光夫・川島規行・染谷明生・中村敏明・長谷部巧(以上、新任)
- 監事 荒木勲・江森光芳・島宗央(以上、新任)
- 理事 秋本文子・小澤健史・田島和彦・塚本直樹・船橋幸代(以上、再任)
荻原篤大・小林和夫・高橋澄子・星野要(以上、新任)



学校における食育推進教材活用研修会開催を開催

県内の栄養教諭、学校栄養職員を対象に、学校における食育推進教材活用研修会を6月19日に開催いたしました。講師は朝霞市立朝霞第八小学校 栄養教諭 中 美奈子 先生をお迎えし、「子どもも大人も楽しい食育」と題して、授業等で活用できる動画を加えたPowerPointの事例紹介と食育キャラクターを作成し献立紹介をする実習を行いました。参加者か

らは「授業に生かせる内容で良かった」、「パワーポイントを使用した動画の作り方が大変参考になりました」などの感想が寄せられました。



講義の様子

講師 中 美奈子 先生

☆ キャラクタープロフィール ☆

お名前 ベーリーちゃん



☆ここだけのヒミツ☆
「あー、大口あちゃん、白菜はあちゃん！
私、白菜はあちゃん、若いころから、アゲアゲ、
見ればススムにササ、ススムにササ、ススムにササ」

☆おしごと☆
「べいちゃん、みかを採るのにお手伝いして、
べいちゃん、みかを採るのにお手伝いして、
「お玉にほろり作られている野菜さんだよ！」

☆せいかく☆
毎日 農作業に忙しい、おまわりや、おまわりや、
キャラクターは、毎日おまわりや、
キャラクターは、毎日おまわりや、

☆とくぎ・しゅみ☆
何にでも合わせられる、おまわりや、
白菜の味、おまわりや、
おまわりや、おまわりや、
おまわりや、おまわりや、

☆みんなにひとこと！☆
おまわりや、おまわりや、
おまわりや、おまわりや、
おまわりや、おまわりや、

食育キャラクターの作成



パン品質審査会を開催

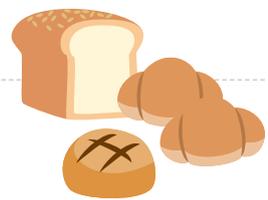
指定工場の製造したパンを審査し、規格の統一と品質の向上を図るためパン品質審査会を6月21日に開催いたしました。また、品質及び衛生管理が優秀な指定工場(優良工場1工場)と優良な従業員(10名)の表彰を行いました。

食パンとコッペパン、子供パンなどの特別加工パンの外観(焼色・形・体積等)と内相(香・触感・味等)を審査委員(製粉会社の品質管理担当者や学校栄養士等)が審査しました。



審査の様子

優良工場表彰



食材紹介

11月の彩の国ふるさと学校給食月間におすすめの食材です。

国産もち麦 (埼玉県産もち麦使用) 1kg

埼玉県内の生産者が丹精込めて作ったもち麦を使用しています。もちもちした食感が特徴で、食物繊維が豊富に含まれています。委託炊飯でのご注文も可能です。



埼玉県産米粉入りナン (Fe・Ca) 50g・70g・100g

長年ご好評いただいている埼玉県産米粉入りナンに鉄分・カルシウムを強化し、リニューアルしました。



パッケージ画像▶

彩の国メンチカツ (Fe・Ca) 40g・50g・60g

埼玉県産黒豚を34.5%使用した、国産キャベツ入りのメンチカツです。鉄分・カルシウムを強化しました。



埼玉県産黒豚使用ミートボール (Fe・Ca) 1kg (Sサイズ:1ヶ約9.5g)

埼玉県産黒豚を使用した1ヶ約9.5gのミートボールです。鉄分・カルシウムを強化しました。

活用例:
県産黒豚ミートボールの
トマトシチュー▶



埼玉県産にんじんしゅうまい 18g (20個トレイ入)

国産のすけそうだらと国産玉ねぎ、埼玉県産人参ペーストを使用し、調味料に彩花しょうゆを使用したしゅうまいです。



冷凍川越芋ペースト 1kg

埼玉県入間郡三芳町で生産された川越芋(紅あずま)を使用し、添加物や保存料を使用していない川越芋100%の冷凍ペーストです。

活用例:川越芋とりんごの
包み揚げ▶



商品画像▶

価格等につきましては、本会にお問い合わせください。

表紙

この花なんの花? 答え▶オクラの花です。

オクラは、アフリカ北東部が原産地で熱帯では多年草として何年も繰り返し収穫できますが、日本では越冬できないため一年草となります。国内では鹿児島県が主な栽培地域となっています。初夏になると花が咲き始め、その後約1週間で収穫できます。大きくなりすぎると固く、食味が悪くなります。オクラは緑色で断面が五角形のもの以外に、赤色や白色、断面が丸型のものもあります。果実ではなく花の部分を食べる品種もあるそうです。栄養価としては葉酸、カリウム、カルシウム、食物



繊維などが豊富です。発酵食品のヨーグルトや味噌、チーズと一緒に食べると腸内環境の改善、納豆と食べると動脈硬化の予防、豚肉と食べると疲労回復や体力アップ、鮭などビタミンDを含む食品と食べるとカルシウムの吸収促進などが期待できます。