

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. 195
2025.04.01

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 / 栄養士の四季
- 6 アイディアメニュー / 食卓談話
- 7 給食会行事
- 8 令和6年度食材委員会選定新規取扱食材



埼玉県マスコット
「コバトン & さいたまっち」

彩の国黒豚について

全農埼玉県本部 畜産酪農課長 澁澤伸彦



彩の国黒豚ヒストリー

「彩の国黒豚」は、イギリス系バークシャー種が原種の黒豚です。埼玉県内での黒豚の飼育の歴史は古く、1914年(大正3年)、約



大正時代の黒豚

110年前までさかのぼります。当時の大里郡花園村(現深谷市)では、麦やサツマイモを主に栽培していましたが、肥料が手に入りにくかったことから安定した生産ができず食料が不足していました。そのため、畑を肥やす堆肥を自給するため、養豚から出た糞尿を使った堆肥づくりを計画したことが黒豚飼養の始まりでした。英国から輸入された黒豚(バークシャー種)を購入し、戦中や戦後も一度も絶やすことなく、現在まで受け継いだ血統を守り続けてきました。

国内では時代の流れと共に食生活も変化し、戦後には豚肉を食べるのが当たり前になりました。しかし海外から飼育期間が6か月と短く、生まれる子数も多い経済性の高い大型品種(ランドレース、大ヨークシャー、デュロック)が導入され、飼育期間が8か月と長く、生まれる子数も大型品種より少ない黒豚(中型バークシャー種)は次第に飼育されなくなっていきました。そんな中、「黒豚にしかないおいしさを届けたい!」という一心で当時から続く血統を守り続けてきた生産者4名が立ち上がり、1998年(平成10年)に「彩の国黒豚倶楽部」を結成し、独自の肥育方法を確立して「彩の国黒豚」の名でブランド化しました。現在、彩の国黒豚を飼育している生産者は2名まで減少してしまいましたが、「消費者の皆さんに美味しい豚肉を届けたい」という変わらぬ思いで

110年続く歴史を守り続けています。

おいしさの秘密

彩の国黒豚は、一般豚よりも2か月長く飼育するため効率は決してよくありませんが、飼育に8か月もの時間をかけることから、焦らず、じっくり一頭一頭様子を見守る手間を惜しまず管理することで納得のおいしさが引き出せます。また、仕上げ期となる出荷前2か月間は、彩の国黒豚肥育専用飼料を与えることで、良質の脂と筋繊維が細かい歯切れのよい柔らかな肉に仕上がります。彩の国黒豚肥育専用飼料は、「もっとおいしく、もっと安心に」という思いから試行錯誤の末に開発された飼料で、玄米(国産)、トウモロコシ、キャッサバ、甘しょ、小麦、米ぬかなどを絶妙の割合で組み合わせしており、動物性たんぱく質を使わずにカロリーを抑えることで質の良い脂の素となります。植物性のため臭みもなく、専用飼料を食べることで初めて「彩の国黒豚」と名乗ることができるのです。

彩の国黒豚の特徴

- ・肉は、筋繊維が細かいため歯切れがよく柔らかい。
- ・脂肪の質が良くないと脂肪は黄色味を帯びますが、彩の国黒豚の脂肪はシルクのような白さをまとうっており、口どけまるやかで彩の国黒豚本来の風味と甘さを持っています。



生産工程

1 出産

母豚は、分娩舎(出産する母豚専用の豚舎)で出産します。黒豚(中型バークシャー種)は、一度に10頭ほど出産します。(一般豚は15頭ほど)



2 授乳期

生後～1か月齢

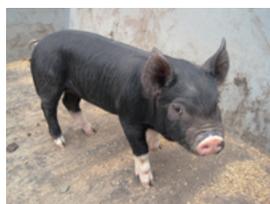
生まれたての子豚たちは、生後1か月齢まで分娩舎で母豚のお乳を吸って元気に育ちます。



3 肥育期

1か月齢～6か月齢

1か月齢を目安に離乳し、肥育舎に移動して飼育します。



4 仕上げ期

6か月齢～8か月齢

出荷前2か月間の仕上げ期は、彩の国黒豚肥育専用飼料を給与して良質な肉質に仕上げます。



5 出荷

8か月齢

彩の国黒豚は、群馬県食肉卸売市場に出荷されています。(年間約3,600頭)

飼育のポイント

- 安全で安心な高品質な黒豚を生産するため、飼養管理マニュアルを設定し、農場への入場規制マニュアルや、出荷規制マニュアル、衛生プログラム、防疫管理マニュアル等に基づく飼養管理を行っています。
- 黒豚は、繊細で肺炎にもかかりやすいため、日々の健康管理が必須です。
- 健康な黒豚に育てるため、飼養管理マニュアルに基づき、豚舎内の温度管理等を徹底し、1頭1頭の様子を見守る手間を惜みず行っています。
- 太らせないように、痩せさせないように給与体系表に基づき、月齢、体重にあわせて給与する飼料や給与量を調整しています。
- アニマルウェルフェアの考え方に対応した飼養管理にも取り組んでいます。

※「アニマルウェルフェアの考え方に対応した飼養管理」とは、家畜の健康を保つために、家畜の快適性に配慮した飼養管理を生産者が意識し、実行すること



清潔に保たれた豚舎

食物アレルギー対応に関する調査結果

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」を実施しております。令和6年度の調査結果は次のとおりです。

- ① 調査時期 令和6年5月1日現在
- ② 調査対象 (1) 埼玉県内で完全給食及びミルク給食を実施する公立学校(小学校、中学校、義務教育学校、中等教育学校、夜間定時制高等学校及び特別支援学校)
(2) 埼玉県内の市町村教育委員会

③ 結果

食物アレルギーのある児童生徒は、ほぼ全ての学校に在籍しています。

また、食物アレルギーのある児童生徒の割合は、全校種の合計数で見ると昨年度と比較して0.1ポイント上昇、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の割合は、同じく全校種の合計数で見ると昨年度と比較して0.5ポイント上昇、どちらも増加傾向にあるといえます。

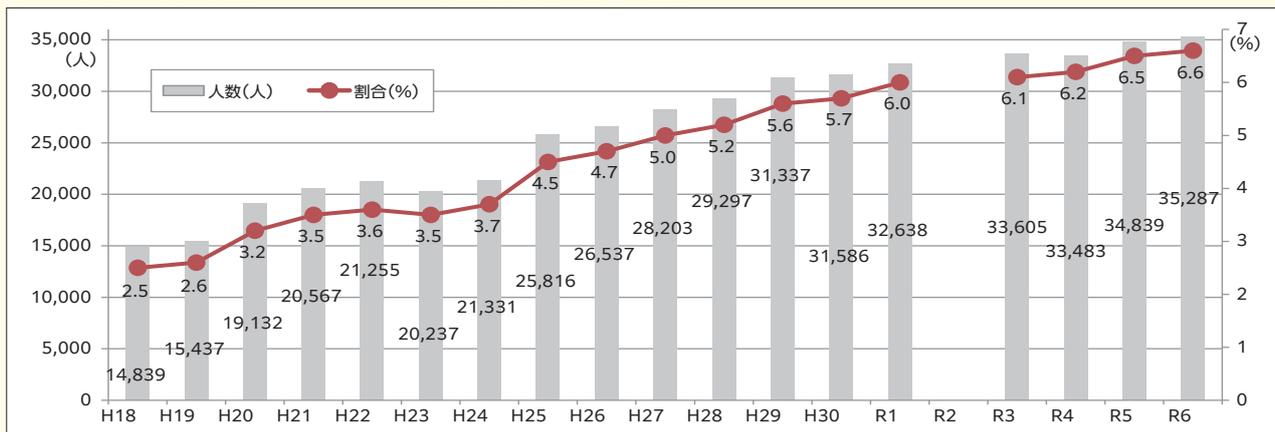
県では、引き続き、教職員を対象とした食物アレルギー・アナフィラキシー対応研修を開催するほか、食物アレルギー対応に関する調査、食物アレルギー発症事例の把握等、食物アレルギーのある児童生徒に対して、適切な対応が図れるよう取り組んでいきます。

表1 令和6年度 食物アレルギーのある児童生徒数・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[R5の割合](%)
小学校	793	348600	789	99.5	22377	6.4[6.3]
中学校	414	172724	412	99.5	12282	7.1[7.0]
高等学校(夜間定時制)	22	1498	21	95.5	121	8.1[9.4]
特別支援学校	39	7892	39	100	507	6.4[5.8]
合計	1268	530714	1261	99.4	35287	6.6[6.5]

* 小学校は、義務教育学校の1学年から6学年を含む。 * 中学校は、義務教育学校の7学年から9学年、中等教育学校の1学年～3学年を含む

図1 令和6年度 食物アレルギーのある児童生徒数の割合の推移



* 令和2年度は新型コロナウイルス感染拡大に伴い、調査を実施しなかった。

表2 令和6年度 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・学校数

	学校数(校)	割合(%)	児童生徒数(人)	割合[R5の割合](%)
小学校	640	81.1	2297	10.3[9.8]
中学校	314	76.2	917	7.5[6.6]
高等学校(夜間定時制)	3	14.3	4	3.3[2.2]
特別支援学校	28	71.8	63	12.4[11.9]
合計	985	78.1	3281	9.3[8.8]

* 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。

「心身ともに健康で食の大切さを考えられる子」の育成をめざして

羽生市立新郷第二小学校 校長 駒宮 恵美子

本校では、食育に関する目指す児童像を「心身ともに健康で食の大切さを考えられる子」とし、日常的に教科横断的な食育指導を取り入れ実践しています。

教科横断的指導の実践

- 各教科の年間指導計画、学校行事と関連した食に関する年間計画(写真左)作成及び実践
(写真右は1年生国語「おおきなかぶ」の導入)



外部機関・企業・家庭との連携

- 「わくわくモーモースクール」を始め、企業、給食センターとのコラボ授業の実施
- 食に関する掲示物の工夫と学校だよりでの家庭への啓発



「人」を「良くする」「食」～人は食べたものでできている～



あか
きいろ
みどり

『食』のテーマとして「バランスの良い食事」を1学期に取り上げ、子供たちは、給食の時間や、学活、家庭科の時間に『バランスの良い食事』について学びました。夏休みは生活のリズムも崩しやすかったり、食生活も乱れやすかったりとなります。赤、黄、緑の食材をバランスよく食べて、心も身体も健康に過ごしてください。



栄養士の四季

児童生徒の成長と笑顔と共に

埼玉県立三郷特別支援学校 主任 清水 奈津子

本校は、知的障害のある小学1年生から高校3年生までが在籍しており、長い人は、12年間の学校生活を送ります。給食時間は、「日常生活の指導」の時間として、食育を始め、やりとりなどのコミュニケーションや様々な力を身につける授業時間になっています。着任から8年目となり、児童生徒の成長を日々感じています。

校内を巡回していると、数年前まで少なめの給食をなんとか完食していた生徒も、今では担任からの「おかわりしたい人～？」の問いかけに、元気よく「はい！」と答え、しっかりおかわりし、完食しています。担任の先生方の丁寧な指導により、入学当初は給食が苦手だった児童生徒も、日々、人参ひとかけら、ごはん1粒等小さな「できた！」「食べられた！」を繰り返しながら、いつの間にか得意げに「食べたよ、見て！」「完食しましたー」と言葉やジェスチャーで教えてくれます。

特別支援学校では、特に県の南部、東部で毎年児童生徒が増えており、本校でも着任時310食程度だった食数が、令和6年度は約480食、今後も増加が見込まれています。近年は食材費の値上がり等もあり、献立作成やその他の業務に苦慮することも多いですが、児童生徒の成長していく姿と笑顔を何よりの励みに、関係者の皆様への感謝の気持ちを忘れずに、これからも努力していきます。



人気メニュー
「スパゲティミートソース」



辛さ控えめの
キムチチャーハンと揚げぎょうざ



本校での1番人気
「とり肉のから揚げ」



安定のカレーライス。ミルクプリン
のブルーベリーソースは教室でかけてもらいます。



オーソドックスな和食も好きな人は
多いです。納豆は好みがかかります。

白菜と埼玉ミートボールのスープ

川口市立里中学校 栄養教諭 藤田 萌香



川口市の中学校では、センター調理給食の他、3校だけ本校調理給食があります。6月と11月の給食月間では埼玉県産の食材を多く使用したり、埼玉県の郷土料理を多く出したりしています。

「白菜と埼玉ミートボールのスープ」は定番のメニューで、子どもたちからも人気があります。

11月の給食月間ではいつものミートボールではなく、埼

玉県産の黒豚を使用した「県産黒豚使用ミートボール」を使用して提供をしました。野菜を煮たスープにミートボールを冷凍のまま入れて煮込みました。ミートボールから旨味も出ておいしくなります。スープに入れる野菜は季節によってキャベツになることもあります。ミートボールはスープだけでなく、蒸したり揚げたりしてトマトソースをかけて主菜として提供したりもしています。給食で不足しがちな栄養素である鉄とカルシウムが強化されているうえ、使い勝手が良いためよく使用しています。



材料/分量【中学生1人分】

ミートボール(冷凍・埼玉県産黒豚使用) …………… 35g	食塩……………0.3g
白菜…………… 35g	コンソメのもと……………1.2g
にんじん…………… 15g	こいくちしょうゆ……………3g
ほうれんそう…………… 12g	水…………… 150g

作り方

- 1 ほうれんそうは下茹でしておく。
- 2 釜に水を張り、沸かす。
- 3 沸騰したところににんじんを入れ煮る。にんじんが柔らかくなったら白菜の芯の部分を入れて煮る。
- 4 ミートボールを入れて煮る。
- 5 ミートボールが浮いてきたら、白菜の葉の部分を入れて火が通ったら、調味する。
- 6 ほうれんそうを入れる。

食卓談話 行事食と「小麦まんじゅう」

ふるさとの味伝承士(熊谷)

熱田 令子



材料(24個分)

【生地】小麦粉500g、手粉200g程度、砂糖200g、
A：卵1個、牛乳200cc、重曹15g、ベーキングパウダー20g
【具：あんこ】あんこ1kg(約40g×24個÷1kg)
【具：茄子味噌あん】中くらいの茄子6～7本
B：味噌200g、砂糖200g、すりごま大さじ4～5(混ぜ合わせておく)

作り方

- 1 小麦粉と砂糖はふるいでふるっておく。
- 2 Aをミキサーに入れてよく混ぜる。
- 3 ①の中に②を入れてさっくり混ぜる。
- 4 手粉を広げたバットに③の生地をのせ、手粉をつけて折りたたむようにして、ひとまとめにしたらラップをして生地を20～30分寝かせる。
- 5 あんこを40g位ずつに丸めておく。
- 6 ④の生地を分割し、手粉をつけて平らに伸ばして(中心は厚く、端はうすく)あんこをのせて包む。
- 7 ⑥の小豆あんを包んだものを蒸気があがった蒸し器の中に入れ15分位蒸す。

ポイント

茄子味噌あんまんじゅうは、小豆のかわりに、茄子を5mm～7mmの輪切りしたもの1枚とBをまぜあわせた味噌あんを生地で包み蒸す。

埼玉県は、昔から米の裏作として小麦栽培が盛んであったため、県全域でうどんやまんじゅうなど小麦粉を使った料理が伝承されています。地域ごとにバリエーション豊かに発展を遂げたまんじゅうの中でもシンプルな小麦粉の生地以小豆あんを包んで蒸したものが「小麦まんじゅう」です。私の住む熊谷市は、県の北部に位置した平坦な地形で米麦の二毛作に適した地帯であり、古くから小麦文化が根づいています。麦は冬の代表的な作物で、秋の終わりに種をまき、翌年6月下旬に収穫が行われる作物。そのため、お盆の時期には、特に香りの良い新小麦で作るまんじゅうは、ご馳走でした。お盆に仏様に供えるものとして、また、お彼岸や農家の物日、祭日などでも食べられ、七夕祭りや十五夜、十三夜、養蚕が盛んだった時には、蚕が繭になった時期に近所に配ることもありました。今回、ご紹介するレシピは、地元食育講座で使用している小豆あん、茄子あんのまんじゅうのレシピです。是非、作ってみてください。



令和6年度 学校給食教室を開催

11月1日に保護者を対象に学校給食の意義・役割や家庭における食の重要性について、保護者への理解を図り、家庭と連携した食育を支援するため、県教育委員会、県PTA連合会等との共催で実施しました。前半は県保健体育課の平澤指導



県保健体育課の講話



講師 松本 淳一氏

主事から「学校における食育の推進について」の講話、後半は、講師のマルトモ株式会社開発本部長 松本氏による、「かつお節とだしについて」の講演、調理実習では本会専門員によるデモンストレーションの後、参加者は一番だしをとり、すまし汁を作りました。

参加者からは、「食育というものの大切さを改めて感じました」、「しっかりと出汁を取れば減塩できることがわかった」などの感想が寄せられました。



令和6年度 学校給食用めん品質審査会を開催



審査風景

11月12日に学校給食用めんの品質向上及び食事内容の充実に資することを目的に、委託加工工場から提供される、めんの品質について審査を実施しました。当日は県教育委員会を始め、市町村の給食関係者や製粉会社、埼玉県学校給食麺類協同組合の関係者等25名が参加しました。

審査会では、5社の委託工場から、学校へ提供する製品を提出してもらい、外観や香り、食味等を比較して採点しました。ソフトめん、地粉うどん、ホット中華めんを審査した結果、各工場で食味等に差がなく、品質も安定していることが確認できました。また、学校関係者からは、麺を供給する工場が少なくなる中、関係者の努力によって、子供たちに人気のある麺給食の提供に対する感謝の言葉をいただきました。



令和6年度 学校給食用食品検査技術講習会を開催

11月22日に県教育委員会と共催し学校給食の衛生管理の徹底を図るため、学校給食用食品の品質、衛生検査等に関する知識及び技術を習得することを目的として栄養教諭等を対象にした講習会を開催しました。

講習会は講師の三信化工株式会社 喜多村氏による「学校給食現場における食器の衛生管理について」のテーマで講義と実習を行いました。講義では食器の材質特性や、基礎的な洗浄ポイントの説明、実習ではATPふき取り検査キットの使い方を行いました。参加者からは、「講義と実習の組み合わせで、見て・聞いて・体験することで知識と実践への意識づけにつながると感じました」、「学校現場での衛生管理に役立てていきたいと思います。」などの感想をいただきました。



実習風景



講師 喜多村 宏氏

新規取扱食材

2月14日に令和6年度食材委員会が開催され、基本食材1品、一般食材2品が選定されました。令和7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(乳成分不使用パン)

令和7年度より、原材料から脱脂粉乳を抜き、マーガリンについては乳成分不使用のものに変更をします。乳成分不使用パンは、現行2種類のみですが、16種類に増えます。(バターロール、チーズパン、スクールメロン、山型食パン、マーブル食パン、バターリングパンは、その他の原材料で乳成分を含みますので、ご注意ください。)

一般食材 給食用おさかなさつま (Fe・Ca)

約20g



おさかなさつま揚げと大根の煮物

焼調理、揚げ調理、煮込みなど様々な用途で使用できます。乳・卵・小麦不使用で、アレルギーの制約が少なく献立に取り入れられます。Fe・Caを強化しており、減塩配合、アミノ酸等不使用です。

一般食材 学校給食用米粉ワンタン (埼玉県産米粉使用)

1kg

(2.5cm×3cm)
(2.5cm×6cm)



県産米粉ワンタンを使ったラザニア

埼玉県産米粉を使用し、28品目アレルギー物質不使用の製品です。茹で伸びしにくく、調理後もモチモチ感が続き、スープに直接入れて煮崩れしにくいです。

1kgあたり、
2.5cm×6cmは約330枚入り、
2.5cm×3cmは約660枚入り

※ご注文の際には、カット規格の明記をお願いします。

埼玉県産黒豚使用した製品について

埼玉県産黒豚を使用した食材の一例となります。現在、19品目の食材で埼玉県産黒豚を使用しています。

彩の国メンチカツ (Fe・Ca)

40g 50g 60g



彩の国ねぎ味噌餃子

20g



埼玉県産黒豚使用ミートボール(Fe・Ca)

1kg (1ヶ約9.5g)



彩の国ニラまんじゅう

25g



彩の国シュウマイ (Fe・Ca)

18g 30g (トレー入り)



彩の国ねぎ塩まんじゅう

25g



表紙

この花なんの花？ 答え▶かぼすの花です。

かぼすは、ミカン科ミカン属の果物です。独特の香りと酸味を持ち、主に果汁は調味料として利用されます。皮が濃い緑色の状態で収穫されますが、熟すと黄色く変わります。原産地はヒマラヤ地方といわれ、日本には平安時代頃にやってきました。現在栽培されているかぼすは、江戸時代に大分県で栽培されていたものが元とされています。

かぼすには、豊富なビタミンCが含まれており、免疫力の強化や美肌効果、消化促進などの健康効果が期待で



きます。かぼすの最大の特徴はその爽やかな酸味

で、レモンやライムに似た酸っぱさを持ちながら、まろやかな甘みを感じられます。風味だけでなく、健康にも良いかぼすは、日々の食事に取り入れやすい果物です。