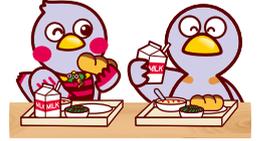


おいしいね



埼玉県マスコット
「コバトン&さいたまっち」



この花なんの花？(答えは8ページにあります)

安全・安心、そして
おいしい食材を。

〔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 <https://www.saigaku.or.jp>

Menu

- 02 巻頭言
- 03 県保健体育課から／給食会行事
- 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

「埼玉みそ」と「彩花みそ」



有限会社 新井武平商店 代表取締役 新井 藤治

弊社は有限会社新井武平商店と申します。

会社は秩父郡皆野町にあります。皆野町は「花の^{みのやま}蓑山、踊りの皆野」と申しまして、春の蓑山の梅、山頂は一面の桜で関東の吉野山と言われ見事な花山です。

町の中央あたりでは、清流の荒川と赤平川が合流して北へ流れ、四季折々の自然がいっぱいの田舎町です。北側の隣町は、天下の勝地長瀬で、こちらは天然記念物の岩畳や、秩父三社のひとつ宝登山神社があり、観光地としてにぎわいがあります。

また、町一番の自慢は全国に知られる民謡『秩父音頭』で、当町が発祥の地です。

「秋蚕^{あきこ}仕舞うて麦蒔き終えて秩父夜祭待つばかり」、そして土地言葉丸出しの囃子言葉「おらがほうじゃこうだよおかしけりやお笑いな」「そうともそうともそうだんべ、あちゃむし だんべに吊るし柿」、毎年8月14日の合歡の盆が開催され秩父音頭が四方の山々にこだまします。春は花、夏は緑、秋はもみじ、冬は祭と、四季折々に趣深い人情の田舎町です。

弊社は、当地で先祖の源右衛門が慶応3年に穀物商を始めました。その後、私の曾祖父にあたる武平が、昭和4年に分家独立して味噌の醸造をはじめ、私で3代目、現在4代目に引継ぎとしております。

地元農産物を利用した「麦みそ(田舎みそ)」づくりを中心に発展してまいりました埼玉の味噌業界は、戦後の産業構造の変化、大量生産販売方式、食生活の変化(洋食化)により、著しく生産量が減少し、厳しい経営環境にさらされるようになりました。『彩花みそ』づくりのはじまりは、埼玉県ふるさと認証食品制度が制定された平成8年度、埼玉県農林部の補助事業「彩の国こだわり食品創出事業」を機会に農産物生産者と加工業者の関係を強化し、より良い加工食品の生産を目指し、原料調達体制協議会、地域協議会を立ち上げて、農業生産者と加工業者の情報交換に取り組みしました。

その後、生産者を代表したJA全農埼玉様より「安全・安心、そしておいしい食材」をモットーとする(公財)埼玉県学校給食会をご紹介いただき、三者での協議により『彩花みそ』の生産が始まりました。

原料の他、製造、流通などの協力組織のもと、現在私ども

は安全と安心を追求し、Codex HACCPのJFS-B(Ver.3.0)規格の適合証明を受け工場管理と品質向上に鋭意努力しております。

また(公財)埼玉県学校給食会と協力し「味噌づくり出前教室」を各学校の要望に合わせて実施しております。

小学3年生の国語の教科書には「すがたをかえる大豆」、「情報科学読み物での調べ方」、「食べ物のひみつを教えます」という項目があり、各自が材料を決め内容を整理、組み立て、例の書き方、読み返す、感想を伝え合うという流れの授業があるようです。

小学3年生から6年生の他、栄養士さんや一般の方など様々な方を対象に、味噌づくり教室、大豆の変身等の表題で出前授業を広く開催しておりますが、大変好評をいただいております。煮大豆が味噌に姿を変えていく、仕込作業中には茹で大豆の味や、大豆をつぶして麴、塩と混ぜ、樽に詰めるといった作業を、大変にぎやかに楽しく、授業に取り組んでいただくことが私たちも大変楽しく教室を続けていく力になっております。

また埼玉全体は、優良な農産物の生産者で、早くから江戸(東京)の大量消費地の食卓を潤しておりました。特に赤いみそ(麦みそ)は、田舎みそと呼び親しまれ、味噌の呼び名のもとになっておりました。

秩父では、武甲山を望む地域において、古くから良質の大豆が収穫できるという言葉があり、地大豆の「武甲」「白光」「借金なし」などの生産地としても知られております。『武蔵国の成立』という書に、奈良国立文化財研究所が発掘した木簡に、武蔵の国秩父郡や寄居町男衾から醬(大豆や雑穀と塩を混ぜ発酵させたもので現在の味噌のもと)、未醬漬をこの地の特産として納めていたことが証明されました。

今から1200年以上も前に、当地から中央政府に献上された品物に付けられていた札に何か誇らしさを感じるのには私だけでしょうか。

「味噌には愛がある」として、今後も更に美味しさと安全を味噌づくりに活かし、そして地域の伝統を守り発展できるよう、一層の努力を致しますので、関係者の皆様方にはさらなるご指導の程お願い申し上げます。

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」を実施しております。令和5年度の調査結果は次のとおりです。

1. 調査時期 令和5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数の割合は、昨年度と比較して0.3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数の割合は、昨年度と比較して0.3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5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(%)
小学校	796	352,804	793	99.6	22,088	6.3
中学校	413	174,658	411	99.5	12,162	7.0
高等学校(夜間定時制)	22	1,453	21	95.5	137	9.4
特別支援学校	39	7,802	39	100.0	452	5.8
合計	1,270	536,717	1,264	99.5	34,839	6.5

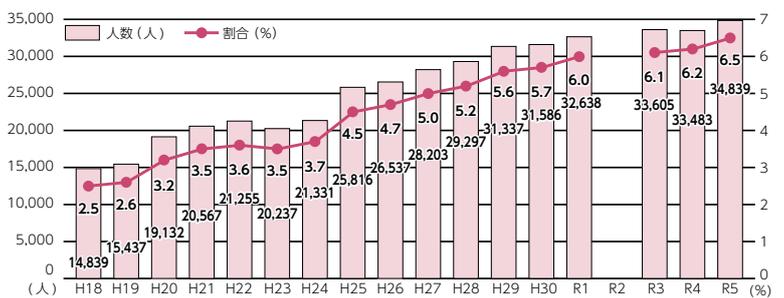
*小学校は、義務教育学校の1学年から6学年を含みます。*中学校は、義務教育学校の7学年から9学年、中等教育学校の1学年から3学年を含みます。*休校している学校は含まない。

【表2 令和5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(%)
小学校	640	80.7	2,170	9.8
中学校	312	75.9	829	6.8
高等学校(夜間定時制)	3	14.3	3	2.2
特別支援学校	25	64.1	54	11.9
合計	980	77.5	3,056	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。

【図1 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。

給食会行事

<令和6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

本会取扱いのパン・めん・米飯及び一般食材の細菌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。

●学校給食教室

学校給食の意義・役割や学校給食用食材及び家庭における食の重要性について、保護者のより一層の理解を図り家庭とも連携した食育を支援するため、保護者を対象に講習と調理実習を行う。



◀委託加工工場等衛生管理講習会

学校給食教室▶

川島町立つばさ北小学校 給食主任 田嶋 久美

本校は、埼玉県のほぼ中央に位置し、北は都幾川・市野川、東は荒川、南は入間川、西は越辺川に囲まれた田園が広がる自然豊かな地域に位置しています。児童数は、125名の小規模校です。児童は、川島町の給食センターから、毎日美味しい給食をいただいて、元気に学校生活を過ごしています。本校では、給食委員会の活動や5年生の総合的な学習の時間の中で米作り体験を通して、家庭・地域との連携を図り食育の推進に取り組んでいます。

①給食委員会の活動

「給食の献立」や、給食センターから毎月届けられる「食材の豆知識」を昼の放送で紹介したり、ポスターや毎日の献立を掲示したりして、給食への関心を高める活動をしています。

②体験活動

5年生は総合的な学習の時間に、児童自ら播種から稲刈りまでの体験を通して地元のお米を作って食材への興味・関心を高める活動をしています。それを在校生全員にプレゼントをして、全校児童の食に対する感謝の気持ちを育む活動をしています。

③川島町の献立紹介

地場産物を取り入れた献立(ごはん・みそ・にんじん・ねぎ)

しゅしょく・のみもの	おかず
ごはん	かわじまごじる スタミナやきにく
牛乳	おかかあえ ぶどうゼリー



川島町ホームページより引用

たのしい給食

※制作時の学年です。

3年 篠原悠吾
草加市立小山小学校1年 小島七心
草加市立川柳中学校5年 浅香すみれ
草加市立新里小学校6年 渡辺菜歩
草加市立青柳小学校

15年程前、ポーランドの首都にあるワルシャワ日本人学校に3年間勤務しました。ポーランド共和国はヨーロッパの中央に位置しています。緯度が高いために日照時間や気温の変化が大きく冬の寒さは厳しいですが、新緑の季節は花が咲き乱れて大変美しいです。ポーランドという国名は、平野を意味する「ポーレ」という語に由来し、広大な大地が広がっています。首都ワルシャワは20世紀の激動の時期を経た街であり、第二次世界大戦で町の大半が壊滅されてしまいましたが、戦後に市民の不屈の精神で再建され、旧市街は世界遺産に登録されています。

ポーランドでは伝統的に食事を4回とする習慣があり、10時と2時に食事をとる学校もあります。母親が作る家庭料理が一番おいしいと考えている家庭が多く、豊かな台地で作られたライ麦やジャガイモを素材とした料理が多くあります。ジュレック（日本の味噌汁的なスープ）やプラツキ（ジャガイモで作るお好み焼き風料理）、ピエロギ（茹で餃子風で肉・野菜・ジャム等様々な具を入れる）が有名です。実際にジュレックを作ってみました。

酸味の中にコクのある日本人好みの味わいで、寒い冬に食べると体も温まります。ポーランド料理のジュレック作りにチャレンジしましたが、味噌やぬか漬けを作った経験はないので、原点となる日本の食文化も研究したいと思っています。



プラツキとジュレック



ピエロギ



ライ麦や粒胡椒、ジュレックの素を入れ1週間ほど発酵させる。



野菜やソーセージ・ベーコンを煮込み、発酵したジュル、塩・コショウ・ニンニク等で味付けをする。



最後にサワークリームを混ぜる。



1年間の給食の中で一番多く登場する献立は「カレーライス」という学校も多いのではないのでしょうか。給食の不動の人気メニューのひとつで、調理員さんにとっても（栄養士にとっても!）ちょっと一息つける安心の定番メニュー、行事等で時間がない時の鉄板メニューでもある万能の「カレーライス」です。

本校でも1か月に1回は登場する定番メニュー「カレーライス」ですが、毎月カレーの具材を変えており、1年間で同じカレーが出てくることはありません。旬の野菜をたっぷり使った「夏」「秋」「冬」野菜カレーでは、季節を感じることができます。調味料は全く変えていないのですが、入る食材によってカレーの味わいが異なることも楽しみのひとつです。

そして、本校の一番の「お楽しみ」のカレーは、「ひみつのカレーライス」。いわゆる“かくし味当てクイズ”です。食物アレルギー対応のない果物や調味料を加え、“かくし味”を当ててもらいます。いつもは、あっという間に喉を通ってってしまうカレーもこの日ばかりは、じっくり味わいよく噛んで食べます。正直、答えがわかっている私でさえ、味見をしても「かくし味」の存在がわからないことが多いですが、必ず正解を導きだしてくる生徒がいることに毎回驚いています。

また、入っている食材の数と種類を当てるクイズも盛り上がります。8月31日の「野菜の日」にでる「831カレー」に入っている野菜の種類はなんと10種類。旬の食材や野菜の種類を意識するきっかけにもなります。中には、翌日の解答まで待ちきれず、放課後、答えを聞きに来る先生もおり、生徒だけではなく先生方も真剣です。

これからも「生きた教材」として、給食献立の工夫を続けていきたいと思っています。

831カレー

ゴーヤ・ズッキーニ・なす・とうもろこし・トマト・玉ねぎ・にんじん・枝豆・かぼちゃ・じゃがいもの10種類の食材が入っています。



ときがわ町学校給食センター 栄養技師 豆田 美咲

ときがわ町学校給食センターは小学校3校、中学校2校、約700人分の給食を提供しています。「食の経験を増やす」ことや「魅力ある献立作り」に力を入れており、さまざまな特別給食を実施しています。その中でも令和元年の一斉休校明けから開始した「日本全国味めぐり」は、コロナ禍で行動が制限されたなか、日本全国の郷土料理や名物グルメ、特産品を食べてもらい、旅行をした気分を味わってほしいという思いから実施しています。この日本全国味めぐりも現在41都道府県を実施し、日本1周を間近に控えています。

他にも「海と日本プロジェクト in 埼玉県」に賛同した「海彩(うみいろ)給食」は、海なし県で育つときがわ町の児童生徒に、令和3年度から魚介類中心の食材を使用した特別給食として提供しており、給食を通して魚や未来の海について考える機会を設けています。令和5年度は保健センターと連携し町での魚食啓発プロジェクトを実施している城西大学薬学部医療栄養学科の学生の皆様に協力していただき、献立の考案をしていただきました。

当日は、萩ヶ丘小学校において海の環境や魚の栄養についての特別授業を実施しました。また、全学校にリーフレットを配

布し、学生の皆様の献立作成への思いをまとめた動画を視聴してもらいました。児童生徒からは「私たちのために考えてくれてありがとう」や「魚が苦手だけどおいしく食べられた」などの声があり、作り手の思いを伝えることが大切だということを改めて実感しました。魚嫌い・魚離れが進む子どもたちに、給食を通して魚や魚介類を知って食べてもらうことで、家庭でも食べる機会を増やしていけたらと思います。

私は子どもの時から、大人になった今も給食が大好きです。私の思いを給食にのせ、食べることの楽しさ・大切さを知ってもらい、給食が大好きな子どもたちを増やしていきたいです。



海彩給食



海彩給食特別授業の様子

4月 大阪



5月 神奈川



6月 佐賀



7月 三重



食品豆知識

学校給食会の倉庫について

(公財) 埼玉県学校給食会 食材課食材管理係 主任 野田 岳章

本会倉庫は、安全で良質な食材を安定した価格で継続的に供給する目的で、昭和59年(1984年)に竣工しました。倉庫内では平成22年(2010年)に取得したISO22000(食品安全システム)に基づき、約1,000品目の食材を常温・定温・冷蔵・冷凍の4温度帯の部屋で保管管理し、安全・安心な食材提供に努めています。

平成20年(2008年)9月には、埼玉県と「災害時における応急食品の調達に関する協定」を締結し、東日本大震災の際、県からの要請に基づき県内に避難された方へ食材提供を行いました。現在は取扱食材とは別に、工場トラブルの発生により、万が一、主食を届けることができないような事態に備え、アレルギー特定原材料等28品目不使用の非

常食「救給カレー」や自然解凍で喫食可能な「冷凍米粉入りナン」各1万食を備蓄しています。

倉庫竣工から既に約40年が経過しました。令和4年度からの「倉庫改修・改築の基本構想・計画」に基づき設備の維持を図り、今後も万全な環境で食材を管理し、安全・安心な食材をお届けできるよう努めて参ります。



ふるさとの味伝承士（滑川町） 野口 かつ



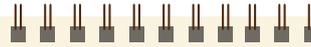
滑川町は、埼玉県のほぼ中央部に位置します。古来、比企丘陵地域の谷状の「谷津地形」を生かして多数のため池が作られ、農業用水を確保してきました。雨水を水源とした「ため池かんがい」による伝統農法は、日本農業遺産に認定されています。限られた水を無駄なく利用して、ため池の下流部では稲作などが営まれています。

今回ご紹介する草餅は、昔から疫病を払い、寿命を延ばしてくれると言われてきました。春一番に、厳しい冬の寒さに耐えて土を押し上げ、やっと芽を出したばかりのよもぎを摘み、心を込めて手作りする草餅は、神仏に捧げられ、家の繁栄と健康を願ったと伝えられています。明治生まれの母から教えられました。

自然豊かな里山が残るこの地域では、以前は畑のあちらこちらに、よもぎが生えていました。今も、土手や休耕田などで、春になるとよもぎが芽吹き始めます。小さな新芽を摘んでゆでると、とてもきれいな色に出来上がります。2月から4月にかけてたくさん作り、家族でおやつに食べたり、近所の方に差し上げたりしています。食べた人に喜んでいただけるのがうれしくて、毎年作り続けています。

今は、20年間活動していた農産物加工グループでの経験を生かし、公民館の料理講習会でまんじゅうなどの作り方を教えることがあります。今後も、子や孫の代に日本の伝統料理を伝えていけたらと思っています。

最近では、お店で一年中、草餅を見かけますが、手作りならではのこの時期にしか食べられない旬の味を、ぜひ楽しんでみてください。



●材料【30個分】

- 草餅の皮の材料
米粉…………… 600g
熱湯…………… 5カップ
砂糖…………… 100g
塩…………… 小さじ半分
よもぎ…………… 100g
重曹…………… 小さじ半分
- あんこの材料
小豆…………… 2カップ
砂糖…………… 200g
塩…………… 小さじ半分



▲早春のよもぎ

作り方

- 小豆は一度煮立ったらお湯を捨て、水を取り替えて柔らかくなるまで煮る。
- ①に砂糖と塩を加えて煮詰める。焦がさないようにかき混ぜながら、しゃもじで「の」の字が書けるくらいまで煮詰める。
- よもぎは丁寧にゴミを払って水で洗い、たっぷりのお湯に重曹を入れてゆで、水にさらす。よもぎを絞り、みじん切りにしてから、すり鉢で細かくつぶす（ミキサーでも可）。
- 米粉に砂糖、塩を入れて熱湯でよくこね、蒸し器にちぎって並べて、強火で10分間蒸す。
- ④の米粉と③のよもぎを混ぜて、均一になるようによくこねる。30個に分け、あんこを包み、形を整える。

アイデアメニュー

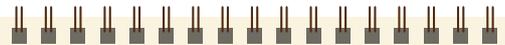
りんごジュースを使って

～ナタデココ入りりんごゼリー～

埼玉県立越谷西特別支援学校 栄養教諭 山口 真紀子

本校には小学1年生から高校3年生まで、幅広い年齢の児童生徒が在籍していますが、全員が（もちろん提供量は違いますが）同じ給食を食べています。中高生にもなると頼もしく完食してくれるようになりますが、入学したての小学生は食経験もまだまだ浅く、苦手なものがたくさん……。デザートがあると「苦手なものも一口頑張ってみよう」という励みになるため、意識的に献立に加えるようにしています。ゼリーは調理作業的にも作りやすいため様々な果汁で手作りますが、青森県産りんごを使用したストレートタイプのりんごジュースは、りんご本来の風味と甘味がしっかり味わえる美味しいゼリーになります。

喉ごしの良いゼリーですが、早食いせず、しっかり咀嚼してもらうために、ナタデココを入れて作っています。2種類の食感を味わえるゼリーは、子どもたちにも好評です。



●材料/分量【中学部】

- | | |
|-----------------|-------|
| ナタデココ…………… | 20g |
| りんごジュース 1L…………… | 38g |
| 上白糖…………… | 3g |
| イナアガー…………… | 0.75g |
| 水…………… | 7.6g |
| 耐熱カップ 90cc…………… | 1個 |

作り方

- ナタデココをカップに入れておく。
- アガーと砂糖をよく混ぜておく。
- 水・りんごジュースと②を合わせて加熱し、②を煮溶かす。
- ③をカップに注ぎ、冷やし固める。

食 材 紹 介

令和6年度第1学期からの新製品です。どうぞご利用ください。

令和5年度食材委員会選定 新規取扱食材

さる、2月15日に令和5年度食材委員会が開催され、基本食材の配合変更、一般食材2品の取扱が可決されました。

基本食材

学校給食用パンの配合変更について（国産麦の使用）

これまで学校給食用パンの小麦粉のブレンド割合については輸入麦7割、県産麦3割で供給しておりました。

令和6年度からブレンド割合を変更し、輸入麦5割、県産麦3割、国産麦2割に変更し供給させていただきます。

近年世界情勢が不安定なことや、円安の影響を受け輸入麦価格が高騰したこと等もあり、国産麦への関心が高まりました。令和4年度から試作研究を開始し、パンの国産麦の割合を段階的に増やすことを検討してきました。

令和6年度4月からの切替を予定しておりますが、各工場において在庫等の調整もありますので、順次切替させていただきます。ご理解のほどよろしくお願いいたします。

一般食材

冷凍川越いもペースト



川越芋とりんごの包み揚げ

内容量：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、添加物や保存料を一切使用していない川越芋100%の冷凍ペーストです。

埼玉県産黒豚使用ミートボール (Fe・Ca)



県産黒豚使用ミートボールのトマトシチュー

内容量：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。栄養価可食部100g当たり、鉄分6.4mg・カルシウム269mg摂取することができます。

※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。

表紙 この花なんの花？ 答え

———ブルーベリーの花です。

ブルーベリーは、北アメリカが原産で日本では昭和26年から栽培が始まりました。

春から初夏にかけて白色で鐘型の可憐な花を咲かせ、夏にはたわわに実をつけます。秋には紅葉します。

栄養価としてはビタミンCやビタミンEが豊富で抗酸化作用や免疫機能を強化します。また、ブルーベリーの紫色のもととなる、アントシアニンにも抗酸化作用があります。

埼玉県では美里町や熊谷市が主な産地です。

本会では埼玉県内で採れたブルーベリーを洗浄・殺菌し生のまま冷凍した商品やソースに加工した商品、そのソースをクレープに入れた商品の取り扱いがあります。埼玉県のおいしいブルーベリーをぜひご賞味ください。

