

# 季節食材紹介

桃の節句にぜひご利用ください。

## ミツオ ひなあられつどい 1月27日(月)締切

5g



うるち米をパフ状にした、砂糖味・トマト味・磯味の3種類のあられです。ひなあられの赤・白・緑色は、野菜パウダーを使用しました。特定原材料28品目アレルギー物質及び食品添加物は使用していません。

添加物・特定原材料28品目アレルギー不使用

## ヨコイピーナッツ ひな菓子 1月27日(月)締切



(小) 1.5g



(大) 5g



うるち米に砂糖をからめたむかしながらのポン菓子です。ピンク・緑・黄の色合いが春らしいひな菓子です。

添加物・特定原材料28品目アレルギー不使用

自然解凍でお召し上がりください。



### ひし餅 (35g)

練り餅ではなく、つき餅です。もち粉・よもぎは国産を使用しています。

3月使用

1月31日(金)締切

### 祝大福 (40g)

1個20gの紅白の大福です。もち粉・小豆は国産を使用しています。

4月使用

3月6日(木)締切

### 桜餅 (45g)

道明寺タイプの桜餅です。もち米・桜葉は国産を使用しています。

※ひしもちを除く

### 三色団子 (45g)

葉、雪、花をイメージした三色のお団子です。アレルギー物質 大豆

カセイ食品株式会社

## 本会で取り扱っている株式会社山佐屋の食材です!



### 三陸産のカット乾燥わかめ (200g)

戻し方は、水で約5分、お湯に入れて約2分。重量比で約13から15倍に戻ります。



### 三陸産湯通し塩蔵わかめ (500g)

重量比で約3倍に戻ります。



わかめは、みそ汁をはじめ、ご飯、サラダなど各学校で多く使われています。

表紙

## この花なんの花? 答え▶くわいの花です。

くわいはオモダカ科の水生多年草で、中国が原産です。アジアやヨーロッパ、アメリカにかけて広く自生していますが、食べる習慣があるのは日本と中国とされています。別名には田草、燕尾草、クワエなどという呼び名があります。歴史が古い植物なので地方によって呼び名が様々なようです。栄養面では、手のひらに握れるくらいのおおきさなのに、ビタミンCや食物繊維が豊富で、健康にも良いとされています。

くわいは、主にお正月料理や煮物に使われる伝統的な



食材であり、特におせち料理の一部として親しまれています。独特のほろ苦さとホクホクとした食感が特徴です。



# 学校給食埼玉

# 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.194  
2025.01.01

# 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 季節食材紹介



埼玉県マスコット「コバトン＆さいたまっち」

# 美味しい「三陸わかめ」が出来るまで

株式会社山佐屋 代表取締役 岡 孝雄



## 当社の沿革

株式会社山佐屋は1946年(昭和21年) 埼玉県本庄市で地元の胡麻や大豆を使用してゴマ油・合成醤油・甘味料等の製造を開始し、食品製造業を立ち上げました。

1971年(昭和46年)にわかめ工場を宮城県石巻市に建設、『塩蔵わかめ』の製造を開始して事業を拡大し、現在まで53年間『塩蔵わかめ』製造に携わってまいりました。

2009年(平成21年)埼玉県児玉郡美里町にHACCP対応の新工場を新設し2015年(平成27年)わかめ業界で初の食品安全の国際規格である『FSSC22000認証』を取得しました。FSSC 22000は、ISO 22000に追加の要求事項を加えた食品安全マネジメントシステムの国際基準で、現在日本で「湯通し塩蔵わかめ」を製造している工場の中で、認証を取得しているのは当社工場のみです。また2018年(平成30年)に『外国産わかめ』の取り扱いを中止し、『国産わかめ』の製

造に特化して、さらに水揚げ漁場や収穫時期にもこだわった、国産わかめ3大産地の『三陸わかめ』『鳴門わかめ』『伊勢志摩わかめ』を製造しております。

海に面していない埼玉県の山佐屋・美里工場から、年間540万袋～700万袋の安全・安心な『国産塩蔵わかめ』を全国に供給しております。

## わかめの一生

わかめは、1年間でその一生を終える一年生の海藻です。

漁師は9月～12月にかけて、メカブから放出された胞子が付着した『わかめの種糸』を沖の養殖イカダに巻き付けます。間引き作業や付着した雑海藻を取り除く手入れをし、収穫に適した大きさになるまで丹精込めて育て上げます。

収穫時期は1月から5月で最盛期は3月～4月になります。刈り取られた『生わかめ』は陸に揚げられ「湯通し」→「冷却」→「水切り」→「塩蔵」→「脱水」→「芯抜

工程を経て『湯通し塩蔵わかめ』原料になります。ボイル塩蔵することにより、わかめの葉は褐色から鮮やかな緑になり、また長期間保存できる原料に加工されます。

## 製造の特徴

工場の通路や部屋は区分されており、それぞれのゾーンに入る際には規定された手順や服装が必要です。最終の袋詰め室(Aゾーン)に入るためには、プラットフォーム(Cゾーン)から箱詰作業(Bゾーン)を経由し、厳格な基準に従って入室しています。

Aゾーンは、ソックダクトにより空調機からの菌の落下を防ぎ、壁や天井もステンレス製で密閉性が高く、室内は陽圧に管理しているため、衛生的で虫などの侵入を防ぐ構造になっています。

工場では、買付された原料わかめをさらに選別し、

最良品に仕立てます。原料わかめは-16℃～-20℃の専用冷凍庫で年間保管され、製品は、検査室で検食、塩分測定、水分活性測定、生菌検査等が行われ、出荷基準に合格し当社工場のFSMSマニュアルに従って安全な製品が出荷されています。

## 今後について

気候変動や漁師の後継者不足により、毎年国産わかめの収穫量は減少しています。原料は高騰し、高品質の「わかめ」を手に入れることが難しくなっていますが、三陸海岸のきれいな海で育った肉厚で美味しいわかめの提供を通じて、児童・生徒の健康で豊かな食生活に貢献することを目指しています。当社は、より良い製品造りに全社員一丸となって日々努力しており、品質と持続可能性を両立させるための取り組みを続けています。

湯通し塩蔵わかめ 塩蔵こんぶ カット乾燥わかめのFSSC22000 Ver6.0認証取得工場です



美里工場



美里第二工場



入室・髪の毛ローラー



手・指の洗浄



エアシャワー



Aゾーン：衛生的な作業環境 計量・袋詰作業



Bゾーン：目視選別作業 一葉ごとに丁寧に選別 葉質・色・小エビ・雑海藻除去



Bゾーン：箱詰作業



製品検査室

## 三陸海岸のきれいな海でわかめは育ちます



岩手県・普代村沿岸



養殖ロープを釣り上げて生育確認一刈り間近 生わかめ



初水揚げ 塩釜漁協の漁師さん

## 各学校における食育・学校給食の取組等について

第4期埼玉県教育振興基本計画では、第3期に引き続き、「施策9 健康の保持増進」の指標として「毎日朝食を食べている児童生徒の割合」を掲げ、朝食摂取の習慣化を図っています

児童生徒の望ましい食習慣の形成に向けて、家庭と連携しながら、朝食摂取の重要性を図っていただきたいと思ひます。

＜第4期教育振興基本計画(令和6年度～令和10年度)施策指標＞  
「毎日朝食を食べている児童生徒の割合」

令和5年度(策定時)	令和6年度(実績)	目標値
小学校6年 84.4%	小学校6年 83.5%	小学校6年 90.0%
中学校3年 78.2%	中学校3年 79.0%	中学校3年 90.0%

埼玉県では、毎年各学校の食育・学校給食等の取組に関する調査を実施しています。表1・2は、各学校における取組状況結果です。各学校の実態に合わせ、様々な工夫をしながら学校給食の充実や食育の推進を図っていることがわかります。引き続き、学校給食を生きた教材として活用しながら、児童生徒の食への関心・意欲を高めていただきますようお願いします。

(以下「令和5年度学校健康教育実践状況調査(埼玉県教育委員会)」より保健体育課まとめ)

【表1 給食月間・週間での取組について】

給食月間・週間に合わせ、学校給食に地場産物を活用する、学校給食や食をテーマにした集会を行うなど、学校給食を通じた食育が推進されています。

取組内容	小学校		中学校		高等学校(定)		特別支援学校	
6月の食育月間において全校集会等で取組	300校	43%	145校	41%	3校	12%	9校	17%
6月、11月の「彩の国ふるさと学校給食月間」において全校集会等で取組	394校	57%	182校	51%	7校	32%	12校	32%
1月の「全国学校給食週間」における全校集会等の取組	543校	79%	205校	58%	4校	18%	21校	57%

【表2 家庭・地域との連携や食育の啓発に関する取組について】

各種たよりを発行したり、掲示コーナーを設けたりし、食育に関連する情報発信を行っている学校が多くあります。

取組内容	小学校		中学校		高等学校(定)		特別支援学校	
毎月19日を「食育の日」として保護者等へ啓発	406校	59%	172校	49%	5校	19%	22校	42%
給食だより等により情報提供している	630校	91%	327校	92%	19校	86%	36校	97%
食育に関連する掲示等、児童生徒や保護者に食の大切さ等を啓発している	685校	99%	351校	99%	22校	85%	47校	90%

## 給食を通じた食育活動

秩父市立荒川東小学校 教諭 坂本 寧子

本校は全校児童102名の小規模校です。「心豊かでたくましく生きる児童の育成」を基に、知・徳・体の調和のとれた児童の育成に取り組んでいます。学校給食目標と

して、「望ましい食習慣を形成する」「人間関係を豊かにする」「栄養バランスのとれた健康な体をつくる」の3点を掲げ、指導を行っています。

### ①給食委員会の取り組み

曜日ごとに当番を決めて、献立ホワイトボードに記入したり、給食時に献立の放送を行ったりしています。また、月に1度の委員会活動では、給食に関する掲示物を作成したり、全学年の配膳台をチェックし、掃除を行ったりしています。



### ②給食週間

給食週間では、「給食感謝の会」を行い、栄養技師さん、配膳員さん、調理員さんを学校に招き、児童が感謝の手紙を読み、日頃の感謝の気持ちを伝えます。また、栄養技師さんから、給食に関する話をいただきました。



### ③外部指導者を招いた授業

「生活クラブ生活協同組合」の指導者を招き、5年生に向けて、ご飯と味噌汁の知識や作り方を指導していただきました。後日、調理実習を行い、指導してもらったことをいかしながら、ご飯と味噌汁の調理を行いました。



## 栄養士の四季

## 越谷市の学校給食と取り組みについて

越谷市立第二学校給食センター 栄養主任 小堀 絢世

越谷市には、小学校29校、中学校15校、合計44校の学校があり、3つのセンターで調理しています。約2万8000食の給食を、総勢約150名の職員で提供しています。

越谷市は、バラエティ豊かな献立導入と「生きた教材」として活用するため毎年テーマを設け、そのテーマに沿った献立実施・食に関する指導・家庭への啓発などを行っています。

今年度のテーマは「野菜」で、旬の野菜を使った献立を取り入れ、野菜の働きについて給食時間に食育指導を行っています。また今年度はオリンピック開催年だったため、4月～7月に「世界の料理」も取り入れました。普段見慣れない献立も説明を興味深く聞きながら食べていたと、学校から子供たちの様子を教えてもらいました。

越谷市では、地場農産物の活用もしています。特にくわいと長ねぎは、越谷市の特産物です。量の確保等に課題はありますが、子供たちが越谷の野菜を身近に感じられるよう取り組んでいきたいです。

私自身、学校給食には様々な楽しい思い出があります。今の子供たちの心にも残るような学校給食を目指していきたいと思ひます。



野菜をテーマにした献立と世界の料理



越谷市の野菜を使った「越谷育ちの野菜たっぷりすき焼き煮(奥)」



越谷市特産のくわいを使った「くわいご飯(手前左)」

## さつまいものポタージュ

熊谷市立熊谷学校給食センター 主幹 増田 まゆみ

秋の味覚であるさつまいもを使用したポタージュを新メニューとして提供しました。今回使用した川越芋ペーストは、添加物や保存料は一切使用しておらず、砂糖などの甘味も入っていないので、さつまいも本来の素朴な甘さがあり、そのまま食べても、とても美味しいペーストでした。また、解凍後袋から出しても変色せず、鮮やかな黄色のまをを保ち、さつまいも特有のスジや皮、黒い部分はほとんどなく、使いやすい商品だと感じました。紅あずまの特徴であるホクホクした状態のままで汁の中に直接入れると、だまが残ってしまう恐れがあるので、水分を少しずつ加えて、滑らかなペースト状にしてから、汁の中に入れました。当センターでは、ペーストの他に、小さめに切ったダイス状のさつまいも自体も入れてボリュームをだし、パセリをちらして彩りの良いポタージュに仕上げました。



### 材料/分量【小学生1人分】

冷凍川越芋ペースト	20g	米油	0.3g
冷凍ホールコーン	10g	コンソメスープの素	0.9g
さつまいも	20g	A 食塩	0.4g
玉ねぎ	20g	白こしょう	0.01g
人参	8g	ベシャメルソース	7g
乾燥パセリ	0.1g	(使用している商品によって加減する)	
調理用牛乳	63ml	調理用牛乳(適宜)で溶いておく	
生クリーム	1.3g	水	70ml

### 作り方

- 1 冷凍川越芋ペーストを解凍し、水を加え滑らかにしておく。
- 2 こめ油を熱し、玉ねぎ、人参の順に炒め、水を入れる。
- 3 ホールコーン、ダイス状のさつまいもと冷凍川越芋ペーストを入れてよく混ぜる。
- 4 Aを入れ煮る。
- 5 残りの牛乳、ベシャメルソースを入れて加熱する。
- 6 生クリームを入れ、パセリをちらす。

## 食卓談話 ふるさとの味「干しいも」



### 材料

- さつまいも(適量)  
※製品になると20~25%に減量します。
- 蒸し器等のいもを蒸す器具
- 干し網やザル等のいもを干す器具

### 作り方

- 1 土をきれいに洗い落とします。
- 2 いもは大・小別にして、小さいいもは1時間、大きいいもは2~3時間蒸します。
- 3 蒸したいいもが熱いうちに厚めに皮をむきます。
- 4 皮をむきたいいもは、ザルの上に置いて中心部まで冷めます。
- 5 冷ましたいいもを包丁で1cm程度の厚さに切ります。小さいいもは丸のままか半分に切ります。
- 6 切ったいもを干し網に入れ(ざるに並べてもよい)天日干しにします。
- 7 3日間干したいいもは、裏返してさらに2日間干します。この工程を2~3回程度繰り返し、いもから白い粉がふいたら完成です。

### ポイント

昼間は外で十分日光と風にあて、夜は露にあてないように室内にしまします。固いものが苦手な人でも食べられるよう1cm程度の厚さにしています。

ふるさとの味伝承士  
こいしかわ かずよし  
小石川 一儀



私が住む秩父地域は埼玉県の西部に位置しており、周りが山々に囲まれ、夏は暑く冬は寒い気候が特徴の自然豊かな環境に恵まれた中山間地域です。

秩父地域において、干しいもは古くから作られており、保存食や子供のおやつとして食べられていました。私も子供の頃は切り干したさつまいもをおやつとしてポケットに入れ、友達と野球などを楽しんだものです。

干しいも作りの際は、近隣の小学校や保育園の子供たちと一緒に堀りとりから干す工程まで行うなど、食農教育にも力を入れています。

最近では、ふるさとの味として季節の食べ物になっていることに加え、食物繊維やカリウムやマグネシウムといったミネラルが豊富に含まれていることから、健康食品として注目されていることもあり、子供から大人まで広く食べられています。

## 給食会行事

### 令和6年度 学校給食調理コンクールを開催

本年度は、地産地消献立部門「埼玉県内の産物を取り入れた、ご飯を中心とした主食、主菜、副菜の献立」と、テーマ献立部門「学校給食で食物アレルギー対応に役立つ献立例(卵、乳、小麦、えび、かきの5品目のうちどれか1つ以上の品目を除去や代替で行っている料理を一品以上取り入れた献立)」を募集し、地産地消献立部門が6点、テーマ献立部門が7点、合計13点の応募がありました。

審査は、7月2日の第一次審査会(書類審査)を経て、7月24日に第二次審査会(調理実技審査)が行われました。

11月6日には「彩の国学校給食研究会」において表彰式が行われ、賞状とトロフィーが授与されました。

来年度も開催いたしますので、皆様の御応募をお待ちしております。



2次審査

表彰式

#### 【地産地消献立部門】

埼玉県・さいたま市教育委員会教育長賞	長瀬町学校給食センターチーム
埼玉県学校給食会理事長賞	さいたま市立浦和中学校チーム
埼玉県学校給食センター研究協議会会長賞	東秩父村学校給食共同調理場チーム
埼玉県米消費拡大推進連絡協議会会長賞	上尾市立中学校給食共同調理場チーム

#### 【テーマ献立部門】

埼玉県・さいたま市教育委員会教育長賞	宮代町立学校給食センターチーム
埼玉県学校給食研究会会長賞	久喜市立学校給食センターチーム
埼玉県学校栄養士研究会会長賞	埼玉県立毛呂山特別支援学校チーム
埼玉県学校給食牛乳協議会会長賞	埼玉県立騎西特別支援学校チーム

### 令和6年度 学校給食調理講習会を開催

栄養教諭、学校栄養職員等を対象にした学校給食調理講習会を10月9日に開催し、26名の参加がありました。講師は国際クッキングスクールの内堀 恵子先生をお迎えし、「県産農産物を利用し、減塩の工夫をした学校給食向け料理」と題して、調理実習を行いました。



講師 内堀 恵子 先生

参加者からは「減塩の工夫を知ることができて参考になった」、「他校の方と情報交換ができて良かった」などの感想が寄せられました。



調理実習の様子



献立

### 令和6年度 親子体験教室を開催

親子を対象に学校給食用パンの製造工場の見学及びパンの製造体験教室を10月20日に開催いたしました。埼玉県学校給食パン・米飯協同組合岩槻工場を会場とし、親子7組16名の参加がありました。製造体験では、パンの生地をこねる作業やパンを成形する作業を行い、参加者は動物やキャラクターなど思い思いの形に成形していました。子供たちは笑顔で楽しそうに作ったり、真剣な表情で作ったり、パンの中に入れるクリームを味見したりしていました。また、焼き上がったパンを見て嬉しそうな表情や、早く食べてみたいといった声も聞こえてきました。参加者からは「子供たちが食べているパンが衛生第一・無添加で作られていることを知り安心しました」、「パンを作る大変さ、給食の安全性、全てが良い経験になりました。」などの感想が寄せられました。



成形



焼き上がり