

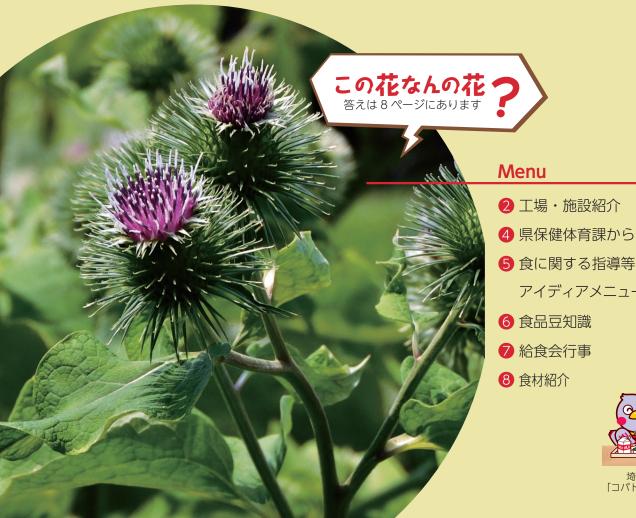
#### 公益財団法人 埼玉県学校給食会

〒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. 196 2025.09.01

# 安全・安心、そして おいしい食材を。



- 5 食に関する指導等の学校紹介/ アイディアメニュー



埼玉県マスコット 「コバトン & さいたまっち」

# 一門 工場・施設 紹介

## Develop your work proactively!

一自分の仕事を前向きに開拓する一

肢体不自由校の学校給食において、質的向上と美味しさを追求し、「形態食」の実践に取り組む



加藤久美子 埼玉県立蓮田特別支援学校 担当課長

### 埼玉県立蓮田特別支援学校の給食

本校は肢体と病弱の併置校で、小学部・中学部・ 高等部の児童生徒が在籍しています。

給食は、「普通食」「後期食」「中期食」「初期食」 の4形態があり、「中期食と初期食を半分ずつ」のよ うなハーフ食という形でも提供しています。調理は 主に2名の調理員で行いますが、栄養士の私も出勤 と同時に厨房に入り、給食室から配膳カートが出 ていくまで調理、盛り付けの補助を行っています。 パートさんは日によって、2名の日と1名の日があ り、調理・配膳が円滑に進むようサポートしてくれ ています。

### 「あっという間でもあり、 やっとここまできた10年目」

私が本校に着任してから今年度で10年目。給食 室が新設されてから15年目となりました。私は定 時制高校を2校経験し、3校目が本校だったので、 「再調理食」の存在自体初めて知ることとなりました。 「再調理食」とは、普通食と同じラインで調理された

完成形をミキサーなどを使って再加工した食事で、 着任当初の加工はこれがメインでした。

切り身のまま蒸した魚をミキサーにかけ、それを 裏ごししてもぽたぽた汁が落ちるだけで網に残る繊 維状のものは廃棄。和え物や汁物の具はびしゃびしゃ としていてお世辞にも美味しそうではありませんで した。常食のまま提供するのは危ないことだと分 かっていても、何の知識も無いままに常食では食べ られない子のためにミキサーをかけていました。そ うして最初の1年目は過ぎてゆき、2年目となりまし た。2年目になると、このままじゃいけない。どん なに小さなことでも出来ることからやってみたいと いう気持ちが沸いてきました。そんな中、担任外で 自立活動を専門とする自立活動部専任の先生が、外 部の勉強会で知り得た情報を私に分かりやすく教え てくださったり、「こういうことってできませんか?」 と提案してくださるようになりました。その情報を もとに試作品作りを始めました。完成したものを自 活専任のお二人が、各教室に配り担任の先生方に食

ウルトラ寒天牛乳



普通食



後期食&中期食



中期食&初期食



初期食

お赤飯・牛乳・ひれかつ・えびフライ・せんきゃべつ・お吸物・ケーキ(ムース)



形態食材料

べていただきリサーチして毎日毎日給食室に結果を 報告しに来てくださいました。また、自活専任が子 供たちの発達について説明してくれました。それを 繰り返すうちに、どのようなものが必要とされてい るかが徐々に分かるようになってきました。そこで、 ほかの施設ではどのような方法で調理しているのだ ろうと疑問を抱いた矢先、ガイドラインを作り形態 食をいち早く安定的に提供している、東京都立鹿本 学園様を見学できるご縁がありました。全ては真似 できなくとも、出来そうなことを教えてもらい、た くさんのヒントをいただくことができました。

そして何より、「埼玉県の肢体不自由校の給食は 変えるべきところがたくさんある!」と思いました。 再調理ではなく、それ専用の別ラインで作った「形 態食」を安定的に提供しなくてはと、心に火が付き ました。そこからは、「再調理だからしょうがない よね」ではなく「普通食と変わらぬおいしさの形態 食」を作ることへの挑戦が始まりました。児童生徒 の摂食機能に合わせて、食事の固さ、水分量、粘性 などを調整した食事が形態食です。

鶏の照り焼きは鶏ひき肉を使い、煮魚や焼き魚な どは、魚のすり身を使った別ライン調理に変更しま した。特に魚は、つなぎを入れて蒸しても締まった りパサつきやすかったので鶏ひき肉を混ぜることで 質を安定させたり、アレルギーを持つ生徒でも食べ られるよう、卵やパン粉を使わないつなぎを工夫し ました。和え物は、普通食と別ラインで長めに加熱 したものをベースにし、中期食はアガーで固めて押



型に入り、蒸す直前

しつぶしの学習に繋がるようにしました。

「どんなに知識のある先生がいても、食環境が変 わらないと食の指導は成り立たないんだよ。子供た ちの上達は給食室のおかげでもあるんだよ。」と自活 専任に言われたときは、頑張ってきてよかったと心 から思いました。

埼玉県内の肢体不自由校同士でも、学校によって 形態のネーミングも様々で、どのように提供すれば安 全かという認識にもばらつきがあるのが現状です。

柔らかければ柔らかいほど良いというわけでもな いし、細かく刻めば刻むほど安全なわけでもありま せん。とろみをつけてもべたつきが強ければ危険です。

県内の特別支援学校は施設・設備も様々なので、 栄養士が一緒に勉強する機会はとても大切だと考え ています。校内では自立活動部の先生方や外部専門 家の先生とも連携を取りつつ、美味しくて安全な給 食の提供を目指して蓮田での取り組みをこれからも 発信し続けていきたいです。



教室で児童生徒と

### 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、食育を通し 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。

### 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

伊奈町立小針北小学校 令和7年 9月17日(水) ◆南部教育事務所管内

> 蕨市立北小学校 令和7年11月27日(木)

◆西部教育事務所管内 狭山市立堀兼小学校 令和8年 1月23日(金)

◆北部教育事務所管内 深谷市立上柴東小学校 令和7年11月28日(金)

春日部市立春日部中学校 令和7年11月11日(火) ◆東部教育事務所管内

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。

#### 食育推進リーフレット「朝ごはんを食べよう!」 令和7年度版

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<br/> 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。

過去のリーフレットも掲載して おりますのでぜひご活用ください。

食育推進リーフレット 埼玉県

### 自分の食事を見直し、楽しくおいしく食べる子の育成

### ~食育の6視点を踏まえて~

伊奈町立小針北小学校 校長 宮澤

研究仮説「食育の6つの視点を踏まえ、各学年の発達段階に応じた食に関する指導を行えば、自分の食事のことを見直 すことができ、身の回りの食事についての関心が高まり、望ましい食習慣が身に付くであろう。」の下、「自分の食事を見直

し、楽しくおいしく食べる子」の育成を目指しています。

### 自分の食事を見直す取組

- ・ 食育目標の設定と振り返り
- 食に係るアンケートの実施
- ・食育だより • 各委員会の取組
- 学校給食月間/給食標語 他







食育目標

掲示板「飲料水の糖分」

食に関する指導

- 3年保健「自分の食事を見直そう |
- 4年保健「丈夫な体をつくろう」
- 特別支援学級「元気もりもりメニューを考えよう」
- ・企業の出前授業 他





4年授業

特別支援学級授業









食育だより

#### 保護者への啓発

- 学校だより食育だより
- ・ 家庭教育学級を兼ねた学校保健安全委員会への参加
- 6月食育月間/1月学校給食週間 他

### アイディアメニュー

### 刻みしゃくし菜漬けを使って ~しゃくし菜入りガパオ炒め~

令和6年度学校給食調理コンクール受賞献立 長瀞町立学校給食センター



しゃくし菜は 埼玉県秩父地方 で11月頃収穫さ れる特産の野菜 です。このしゃ くし菜の漬物を 使って、タイ料理 に挑戦したのが、

"しゃくし菜入りガパオ炒め"です。ナンプラーは使わ ず、子どもでも食べやすい味付けにし、片栗粉でとろ みをつけ、低学年でも盛り付けやすく、ごはんと一緒 に食べやすいように仕上げました。

埼玉県農林部 秩父農林振興センター (秩父の農産物)より

#### 材料/分量【小学生1人分】

※は埼学給会食材	でん粉溶き水1.9g	豚ひき肉35g
ごま油·······0.5 g	こいくちしょうゆ…1.4g	
_	オイスターソース…0.9g	
顆粒中華だし…0.4g	※冷凍ゆで大豆10g	にんにく0.2g
三温糖0.8g	※刻みしゃくし菜漬け…8g	しょうが0.4g
レモン果汁0.8g	赤ピーマン6g	
でん粉······1g	黄ピーマン6g	

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

#### 作り方

- 冷凍ゆで大豆をボイルする。
- 2 釜にごま油を入れ、にんじん、玉ねぎ、にんにく、しょうが、 豆板醤、豚ひき肉、赤ピーマン、黄ピーマンの順に入れ、炒める。
- 顆粒中華だし、刻みしゃくし菜、三温糖、しょうゆ、レモン果汁、 オイスターソースの順に入れ、さらに炒める。
- 4 1でボイルした大豆を入れる。
- が溶きでん粉を入れ、とろみをつける。

### 食品豆知識

### 乳成分不使用パン拡充の取組について

本会では良質な食材の安定的な供給と学校給食の 普及充実をより一層強力に推進していくため、「埼玉 県学校給食会5か年事業計画 |を策定しております。 その中の目標の一つとして「ニーズを捉えた県産農産 物を利用した食材開発の拡大」を掲げています。

乳成分を使用しないパンの需要



が高まっていたことか ら、乳成分不使用パン の拡充を目指して参り ました。 令和6年度供 給分までは、乳成分不 使用パンは2種類(ソフト フランスパン・フラワー ロール)のみでしたが、今

後は全てのパンで乳成分を抜くことができればと考 え、令和4年度から専門家や工場関係者と協議・試作 の取組を開始しました。

パン作りにおいての乳成分の役割を簡単にご説明 させていただきます。水分の蒸発を防ぎ、生地により 多くの水分を保持する、発酵を遅らせたり、発酵中に 吸水し生地を引き締める、焼き色をよくする、また栄 養面の補強・うま味や風味をつけることが挙げられま す。このような役割がありますが、アレルギーの観点 (視点)から多くの栄養士さんから乳成分不使用パン の開発の要望をいただいておりました。

開発初期の段階では脱脂粉乳の代わりになるもの はないか、また乳成分を含まないマーガリンはどこの メーカーで作っているのか。手探りで開始しましたが、 製粉会社の専門家や機械メーカーの方、もちろんパ ン工場関係者の協力も得ながら試験を重ねてまいり



ました。乳成分を抜いた場 合においても、食味、風味 は問題ないか、また機械製 造に問題はないか、大規模 工場においても製造ができ るのかなどの課題がある中 で様々な配合で試作協議し ました。

令和6年度には栄養士さんから現場の意見も聞き 最終試験を行い、時間はかかりましたが、すべてのパ ンから脱脂粉乳を抜くこ と、またすべてのマーガ リンを乳成分不使用にす ることで令和7年4月か ら配合変更し2品目か ら16品目に拡充し供 給を開始しております。 しかしながら、現在も その他の原材料(バタ



一・植物性生クリーム・チーズ)に 乳成分が含まれ、6品目(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)においては乳成分有のパンを供給して おります。今後代替品が見つかり次第配合変更が出 来るよう準備を進めてまいります。



アレルギーに関する配合 変更となり、本会からの情報 発信や委託加工工場で製造 において間違いが絶対にあ ってはならないことです。 工場によっては市販のパ ンを製造している工場も あります。コンタミネー ションのリスクもあります ので、本会において外部検

査機関での定期的な検査を 実施しております。また委 託加工工場に対してのアレル ギーに関する講習会等も開催 し、今後も事故が発生しない 為の取組と、最終目標である すべてのパンを乳成分不使 用にする取組を進めてまい



ります。今後も学校給食用 パンを安心してご利用いた だけるよう、関係各所との 連携を強化し安定供給に努 めてまいります。

※写真は、パン製造技術講習会 及びパン試験焼きの風景です。

### ↑ 令和7年度 第1回通常理事会・定時評議員会を開催



令和7年7月1日付け就任 理事長 古垣 玲

令和7年度第1回通常理事会が令和7年5月26日(月)に、定時評議員会が6月11日(水)にそれぞれ開催され、令和6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、退任に伴い評議員4名・監事1名・理事4名が新たに選任されました。

評議員(新任) 市川京・齋藤直美・下村治・森奈緒子

監事(新任) 辻文明

理 事(新任) 市川俊実・川島規行・芙蓉範子・古垣玲 ※五十音順

その後の臨時理事会において、古垣理事が理事長に選定されました。

### び 委託加工工場等衛生管理講習会を開催

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を対象に衛生管理講習会を5月

30日に開催いたしました(一般食材製造工場等へは講演を録画したDVDを配布)。前半は日本ハム㈱鬼木 奈緒 氏による「アレルギーの動向および管理方法」について講演、後半は本会食品検査室専門員による「HACCPとフードディフェンスの取組み」についての講演を行い、各関係者への注意喚起と衛生管理の周知徹底を図りました。



講師 鬼木 奈緒 氏



講師 本会食品検査室専門員

### 📍 学校における食育推進教材活用研修会を開催

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20日に開催いたしました。埼玉県立越谷西特別支援学校 教諭

佐藤 裕理 先生を講師にお迎えし、「著作権に配慮したPowerPointとAIで、給食便りを作ろう」と題して、無料素材サイトの活用の仕方とPowerPoint等を活用した時短作成術の実習を行いました。また、生成AIやCanvaの使い方や注意点について説明していただきました。参加者からは「PowerPointの活用の幅が広がった」、「初めて知った技がたくさんあったので活用したい」などの感想が寄せられました。



講師 佐藤 裕理 先生



講義の様子









#### 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。

#### 彩の国メンチカツ (Fe•Ca)







### 彩の国肉まん





埼玉県産黒豚を 34.5%配合し、国 産キャベツを使用し たメンチカツです。 鉄分・カルシウムを 強化しました。

埼玉県産小麦と豚肉 を使用し、具材も国 産にこだわった中華 まんです。

#### 県産黒豚餃子 (Fe•Ca)





埼玉県産黒豚と国産 たまねぎを使用したシ ンプルな餃子です。鉄 分・カルシウムを強化 しました。

### 冷凍川越芋ペースト



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(アップルパイ)

### 埼玉県産 桂木ゆずゼリー





日本最古の柚子産地のひと つと言われている毛呂山町の 「桂木柚子」果汁を使用した ゼリーです。柚子のさわやか な香りとすっきりとした味わ いに仕上げました。

### 埼玉県産 ブルーベリーのクレ-





埼玉県産ブルー ベリーソースを 配合したクレー プです。包材に はコバトンをプ リントしました。

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 フ

#### 答え▶ごぼうの花です。

ごぼうは、独特の香りと歯ごたえが特徴の根菜で、日 本では古くから親しまれています。食物繊維が非常に豊 富で、その含有量は野菜の中でもトップクラスです。不 溶性食物繊維と水溶性食物繊維のバランスが良く、腸内 環境の改善や便秘予防に役立ちます。また、カリウムや カルシウム、マグネシウム、鉄分などのミネラルや、ビ タミンB6、葉酸も含まれています。旬は11月から2月 ですが、春に収穫される新ごぼうは柔らかく香りが高い のが特徴です。おせち料理の「たたきごぼう」は「長寿」「繁 栄」「健康」「開運」など縁起の良い食材です。ごぼうを



食用としているのは日本

とアジアの一部の地域だけで、海外では主 に薬用で利用されています。学校給食では きんぴらごぼうや鶏肉とごぼうを揚げて甘 辛いタレを絡めたチキンチキンごぼうな どで使われています。





※会報誌について アンケートに 御協力下さい。