

すこやか

情報便 第2号

OACS
Organization for Advancement of Children's Wellness through School Lunch



財団法人
学校給食研究改善協会

平成19年6月11日 発行
〒160-0004 東京都新宿区四谷3-13 三栄ビル 4F
TEL 03-3357-6755 FAX 03-3357-6756
<http://www.gakkyu.or.jp/>
本号については上記URLでもご覧になれます。

「すこやか」は学校関係者の皆様に旬の話題をお届けする情報紙としてリニューアルしました！！

子どもたちの「食の自立」に向けた食育の推進 ～栄養教諭としての取り組み～



南国市立後免野田小学校
栄養教諭 石川 利恵

1 はじめに

後免野田小学校は、児童数158名の小規模の学校であるが、児童の学習・生活を見ると「食」の影響は大きく、確かな学力の育成のためには、感性を磨く必要があり、人との出会いや体験活動を通して五感で捉え、体得していくことが大切であると考えている。このようなことから、本校では市の教育行政方針を踏まえ、平成15年度より「食教育を通して豊かな心を育み、生きる力を培う」ことを研究主題として、田畑の土を耕すことを通して、

児童の「心を耕す」との思いで農業体験を重視し、食と農の両面から食の大切さを学び「望ましい食習慣の形成」、「食に関する自己管理能力の育成」につなげるよう取り組んできた。以下、平成17年4月より栄養教諭としての取組もまじえ本校の実践について報告する。

2 本校の児童及び地域の実態

本校の「食」に関するアンケート調査から「朝ごはんを食べてこない」「野菜嫌い」「おやつはスナック菓子を

子どもたちの「食の自立」に向けた食育の推進 ～栄養教諭としての取り組み～	南国市立後免野田小学校 栄養教諭 石川 利恵	1～4
全国の「食」に関するスケジュール案内		5
学校給食・学校における食育に関する絵画の入賞作品について		5
県給食会をご存知ですか！ その使命と役割	全国学校給食会連合会 常務理事・事務局長 八木澤 壽二	6～7
全学栄養製品・すいせん製品献立コーナー(2種類)		8
編集後記		8

食べただけ食べる」などが分かり、学校給食においても「野菜の残食が気になる」等いくつかの問題点が明らかになった。このような実態から、「育てる」「収穫する」といった農業体験を通して生産の喜びを知り感謝の心を育むとともに食材の旬や栄養について知り、食の大切さを学び、物を大切にすることを育てたいと考え、低・中・高学年別にテーマを設定し、取組を進めてきた。

3 食に関する指導の全体計画の作成

文部科学省が示す「食事の重要性」「心身の健康」など食に関する6つの目標を踏まえ各学年のテーマ、めざす子ども像にせまるため、栄養教諭が作成した原案をもとに、検討した結果、別添の全体計画を作成した。(一部を4ページに掲載)

4 食に関する指導の実践

①学校給食を生きた教材として活用

・栽培した野菜の活用

児童が栽培した野菜を学校給食に活用している。使用した日には栽培した学年の代表が全校放送で紹介。他の学年の児童はその食材を探し、食べた後の感想や感謝の気持ちを「ありがとう」「おいしかった」という素直な言葉で伝えるなど豊かな心が育まれ、野菜嫌いも減っている。



・おたのしみ献立

南国市は市内統一献立を実施しているが、献立や食べることに興味・関心をもってもらうことをねらいとして、月に1回、各学校独自の献立「おたのしみ献立」を実施している。一例をあげると7月のおたのしみ献立は3年生のリクエスト献立とし、その食材を社会科の校区探検の学習と兼ねて地元の直販所に買出しに行くことを位置づけている。



②給食の時間における5分間指導

低学年・中学年・高学年別に設定した年間指導計画に基づき、給食の配膳が終了した後2～3分をめぐりに毎月各クラスで指導している。また、昨年度から給食指導の重点目標を「食事のマナーを身につける」「どんな食材も食べることができる」とし、各学年二人体制で日々の声かけを中心に遅食、偏食指導等を行っており、全教職員が給食指導にあたることにより、給食の残食も減ってきている。

③教科等における教育指導

食農教育は年間計画にそって生活科や総合的な学習の時間を中心に取り組んでいる。栽培した野菜を収穫し、調理実習する一連の学習活動の中で栄養教諭の専門性を生かした授業を展開している。



特に6年生は食農学習の集大成としてお弁当作りに挑戦している。自分たちが育てた野菜を取り入れたオリジナル献立を考え、バランスシートを使って栄養バランスのとれた献立作りを事前に学習している。その後5・6時間目にそれぞれがオリジナル弁当を完成させ、それをその場で食べるのではなく、家庭に持ち帰り、家族でお弁当を囲んで出来栄や味などについて話をしながらいただき、翌日保護者からの感想を提出してもらっている。



④個別指導(にこにこ教室)の実施

毎月第2月曜の昼休みに児童自身の相談活動の場として行っている。「背が高くなるにはどうしたらいいの?」「夜なかなか眠れない」「朝起きてすぐはご飯が食べたくない」「魚のきれいな食べ方を教えて」などの相談があり、生活リズムや体の成長について話をしている。相談の内容については学級担任に報告し、共通認識のもと、日常的に声かけをするようにしている。

⑤保護者に対する働きかけ

・保護者対象に「食習慣に関するアンケート」の実施

これまで4回実施しているが、回収率は85%以上であり保護者の食に関する関心の高さを再確認した。

・保護者との個別懇談

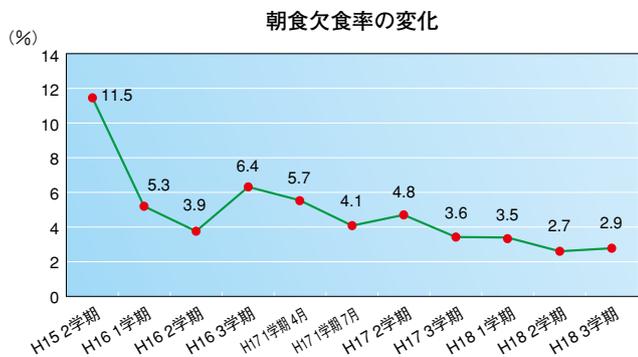
一学期の生活調査の結果、生活リズムの乱れが気になる児童の保護者対象に7月の期末懇談後、養護教諭と一緒に個別に話し合う機会を設けた。生活リズムの改善に向けて、夏休みに継続して行うことができるよう養護教諭と連携してアドバイスをしている。

5 成果と課題

平成17年栄養教諭制度スタートと同時に栄養教諭として任用され、校長のリーダーシップのもと、校内の教職員と連携し、取り組んできた結果、児童及び保護者に以下のような変容が見られた。

①朝食欠食率の変化

下のグラフのとおり、食農教育に取り組み始めた平成15年度は、朝食欠食率が11.5%であったが、昨年度3学期には2.9%と減少し、欠食者が固定化されてきた。今後食べないことが習慣化している児童の保護者と手をとりあい改善に導くため、一歩進んだ取組を進めていくことが課題である。



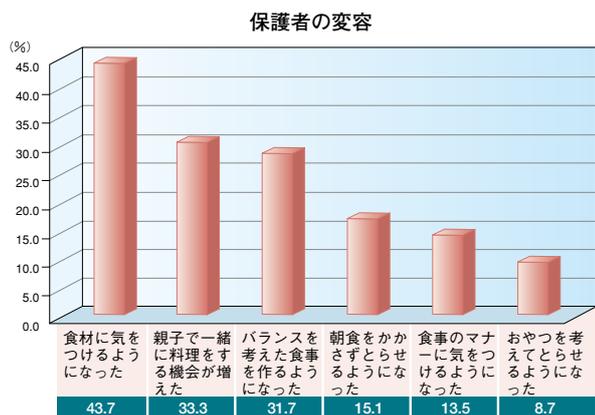
②残食率の変化

残食率が約0.3%になっている背景には、野菜の栽培・収穫・調理実習という一連の活動の中で、児童自身が栽培した野菜や地域の食材を給食に使用したり、調理員とふれあったりすることを通して食べ物を感謝していただくことにつながったと考えられる。また、毎日の給食時間の指導の積み重ねの成果であると確信している。



③保護者の変容

食農教育に取り組んだ結果、家庭で食に関してどのような変化があったか調査したところ、多くの家庭で食に関して、下のグラフのとおり変容が見られた。

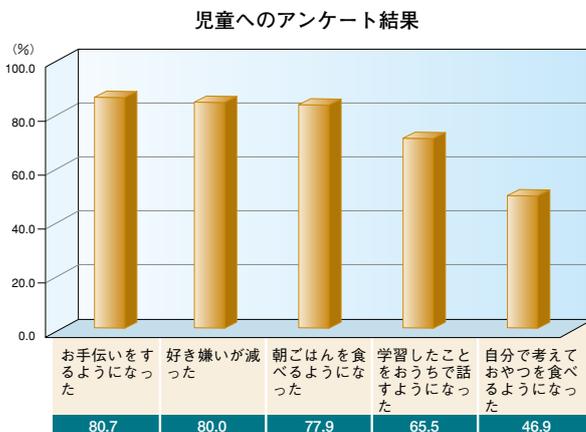


〈18年度3学期〉

④児童の変容

・児童へのアンケート結果

食農学習をしてきて変わったことについて児童自身に聞いたところ「お手伝いをするようになった」「好き嫌いが減った」「朝食を食べるようになった」が多く、調理実習を通して身につけた技術を家庭でも発揮している児童の様子が見える。

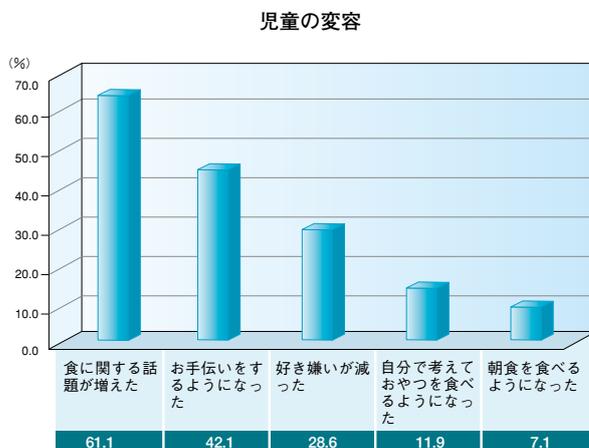


〈18年度3学期〉

・保護者へのアンケート結果

児童の変化について保護者に調査したところ、以下の結果となった。

特に「好き嫌いが減った」との回答が28.6%と3割近くなったことなど、保護者が、子どもの変化について実感している様子が見える。



〈18年度3学期〉

このように児童にも保護者にも、確かな変容が見られたことはこれまでの取組の成果であると考えている。

今年度は食べるだけでなく、日常的に体を動かすことを生活の中に取り入れていく方法を養護教諭との連携を中心に、教職員が一丸となって取り組んでいきたいと考えている。子どもたちのよりよい食習慣の形成を願って……。

食に関する指導の全体計画（食農教育指導目標・つきたい力）

食に関する指導		食農のテーマ (上：子ども像 下：テーマ)		喜んで育て、食べる子		楽しんで育て、 バランスよく食べる子		健康を考え、 自分の身体を育む子		
		感じよう 育てる楽しさ・食べる喜び		調べよう 食べ物のひみつ		見つめよう 食生活・食文化				
		1年	2年	3年	4年	5年	6年			
食事の重要性	目 標	決まった時間に三回の食事をきちんととる大切さが分かる								
心身の健康	目 標	規則正しい生活リズムを身につける		体の成長にあわせ、食生活を見直すことができる		生活リズムや食習慣を見直し健康な生活づくりが実践できる				
	栄養教諭による食に関する指導	1 学期	◎生活リズムの確立 ◎早く起きよう		朝食を食べよう 早ね、早起きのリズムを作ろう		バランスのとれた朝食 自分の生活をふりかえり見直す			
		2 学期	◎うんちの種類 ◎朝の排便		バナナうんちを出すために 脳の朝ごはん		おやつと塩分、脂肪の関係 睡眠の大切さ			
	養護教諭による保健指導	3 学期	◎おやつを食べ方 ◎よくかんで食べよう		体においしいおやつ 食べものとエネルギー		一日の食生活 運動とエネルギー			
			「食生活学習教材」 (文部科学省作成) の活用		○給食のはじまり ○朝食 ○おやつ				○朝食 ○おやつ	
	食品を選択する力	目 標	○食べものの働きが3つに分かれることを知る ○新鮮な食材が分かる	○食べものの働きが3つに分かれることを理解する ○新鮮な食材が分かる	○食べものを3つの働きの分類ができる ○旬の食材が分かる	○食べものの3つの働きの理解、分類ができる ○自分の体にあった量を知る ○旬の食材が分かる	○主食・主菜・副業について理解する ○輸入、加工食品について知る ○表示を参考にして食べものを選ぶことができる	○日本型食文化のよさを知り自分の食生活を見直す ○自分の体に合った量を考えて食べることができる ○食品添加物について知る		
感謝する心	目 標	人	食事を作って下さる方に感謝する心を育てる		食べ物の生産等にかかわる人々へ感謝する心を育てる		食生活を支える人々に感謝する心を育てる			
		食べもの	食べ物を大切に扱う態度を育てる		食は動植物の命をいただいていることに気づかせる		自分の生命は多くの生命をいただき維持されていることを理解する			
社会性	食事のマナーに関する目標	・ 食器を持って食べる ・ 正しい箸の持ち方を知る ・ 正しい食器の置き方ができる ・ 三角食べが分かる ・ 姿勢よく食べる		・ 正しい箸の持ち方ができる ・ 三角食べができる		テーブルマナー 話題を選んで話す				
		人間関係形成能力に関する目標	みんなとなかよく楽しく食べることができる		協力して、食事環境を整えることができる		温かい和やかな雰囲気です食事をすることができる			
食文化	目 標	地域の方から野菜作りや調理方法について学び体験することができる				体験を通して地域の農業の特色や食文化について理解する				

全国の「食」に関するスケジュール

月日 (期間)	催 事 名	会 場	主催 (問い合わせ)	担当者	T E L
6/5(火)	平成19年度第1回食育推進交流シンポジウム・東京都 基調講演・川島隆太氏 (東北大学教授) 他に実践事例発表、シンポジウムあり	国立オリンピック記念青少年総合センター	文部科学省	湯 澤	03-6734-2095
6/7(木)	あいちの食育県民大会	愛知県芸術劇場大ホール	愛知県食育推進会議	知 崎	052-954-6396
6/9(土)～10(日)	第2回食育推進全国大会 福井県★	越前市サンドーム福井	内閣府食育推進室	小野寺	03-3581-1189
6/14(木)	平成19年度第1回「食を考える国民フォーラム」 基調講演・三國清三氏 (「オテル・ドウ・ミクニ」オーナーシェフ)・中村靖彦氏によるパネルディスカッションあり	東京・イイノホール	食を考える国民会議	竹 澤	03-3665-0291
6/25(月)	子どもの生活リズム向上シンポジウム 服部幸應氏講演「食育のすすめー大切なものを失った日本人ー」・午後シンポジウム。岡山県学校給食会共催	岡山市市民会館	岡山県教育委員会	横 山	086-226-7591
7/3(火)～5(木)	第43回学校給食夏季講習会	国立オリンピック記念青少年総合センター	全国学校栄養士協議会	事務局	03-3468-3351
7/6(金)～7(土)	第16回日本健康教育学会 7日に講演「食育は子どもから家族へ、学校へ、地域へ発信」(仮) 足立己幸氏 (女子栄養大学名誉教授)	シティプラザ大阪	大阪教育大学山川研究室	永 井	072-978-3607
7/24(火)	第61回大阪府学校給食大会 財団創立50周年記念事業：府内小中学生から「食べてみたい給食」「アイデア給食」の献立を募集	森ノ宮ピロティホール	大阪府スポーツ・教育振興財団	城 戸	06-6933-7232
7/25(水)	第40回栄養士のための夏季技術研修会	森之宮ピロティホール	大阪生活衛生協会	池側事務長	06-6771-3085
7/26(木)～27(金)	第48回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会★	水戸市県民文化センター	茨城県教育委員会	大 島	029-301-5344
8/2(木)～3(金)	平成19年度学校給食調理員研究大会 2日に文科省・田中学校給食調査官及び丸山務氏 (社・日本食品衛生協会HACCP普及推進部長)、3日に服部幸應氏が講演	昭和女子大学	大会事務局	伊 藤	03-5410-9156
8/2(木)	第5回学校給食セミナー 講演・金丸弘美氏 (食環境ジャーナリスト) 午後に都内中学校栄養職員・関はる子、宮島則子氏等のパネルディスカッション	アルカディア市ヶ谷	全国学校給食協会	細 井	03-3262-0814
8/6(月)～7(火)	第7回九州地区健康教育研究大会 6日歌手 米良美一氏「生きながら生まれ変わる」講演。7日の第4分科会「衛生管理」第9分科会「食に関する指導」実施	宮崎市民文化ホール	宮崎県教育委員会	福 島	0985-26-7249
8/20(月)～21(火)	食に関する中央講習会	国立オリンピック記念青少年総合センター	日本スポーツ振興センター	伊 藤	03-5410-9156
8/28(火)	食育フェスタ	そごう心齋橋本店	大阪府・食育推進ネットワーク会議		06-6941-0351
9/19(水)～21(金)	第54回日本栄養改善学会学術総会 食生活実態調査 (日本スポーツ振興センター) のデータを使い栄養教諭・学校栄養職員5名が研究発表	長崎ブリックホール他	県立長崎シーボルト大学		095-813-5500
10/6(土)	第8回ダノン健康・栄養フォーラム 幼児の食育(仮)	虎ノ門パストラル	ダノン健康・栄養普及協会		03-3780-4915
10/18(木)～21(日)	食育フェア 千葉県 20日午後 龍崎英子氏 (元千葉県立衛生短大助教授) が「食育と郷土料理について」講演。千葉県学校給食会共催	さわやかちば県民プラザ	千葉県事業振興課	細 川	04-7140-8615
10/23(火)	食育推進交流シンポジウム・山口県	会場未定	文部科学省	湯 澤	03-6734-2095
10/31(水)～11/2(金)	フードシステムソリューション2007★	東京ビッグサイト	アテックス内事務局	吉 田	03-3503-7319
10/日にち未定	食育推進交流シンポジウム・兵庫県	会場未定	文部科学省	湯 澤	03-6734-2095
11/2(金)～6(火)	第19回全国生涯学習フェスティバル まなびピア岡山2007 (岡山県学校給食会と岡山県学校栄養士会が共同出展)	桃太郎アリーナ	岡山県教育庁実行委員会事務局		086-221-5530
11/2(金)	文科省コミュニティスクール推進事業研究発表会	杉並区立桃井第四小学校		野崎校長	03-3390-3185
11/3(土)～4(日)	第2回全国学校給食甲子園	女子栄養大学	NPO法人21世紀構想研究会	馬 場	03-3669-7080
11/16(金)	公開シンポジウム・基調講演「食情報の発信と受信」高橋久仁子氏 (群馬大学教授) 消費科学連合会 (詳細未定)				03-3461-8728
11/20(火)～21(水)	第58回全国学校給食研究協議大会★	松山市・県民文化会館	愛媛県教育委員会	才 田	089-912-2980
以下平成20年の予定					
1/11(金)	食育推進交流シンポジウム・岩手県	会場未定	文部科学省	湯 澤	03-6734-2095
2/21(木)～22(金)	(社)日本栄養士会学校健康教育協議会全国研修会	東京	日本栄養士会		03-3295-5151

- ・★改善協会は「学校給食・学校における食育に関する絵画」入賞作品 (平成18年度募集) を展示します
- ・国主催行事及び全国大会は、地をピンク色で表示してあります
- ・なお、イベント・行事等は6月以降に決まるケースが多いので、次号で改めて詳細に紹介します

学校給食・学校における食育に関する絵画の入賞作品について

「食育基本法」が制定されたことを記念し、当協会では平成18年に全国の小学生から「学校給食・学校における食育に関する絵画」を募集しました。(社)全国学校栄養士協議会、(独)農畜産業振興機構との共催とし、内閣府・文部科学省・農林水産省・厚生労働省等の後援を受けたことも相俟って、応募総数は18,232点と前回の2倍半に上りました。入賞者132名のお名前や作品はHP上で全部ご覧になれます。全国大会等ではこのうち約50点を展示します。(学年は当時)



文部科学大臣賞
岐阜県岐阜市立本荘小学校
5年 山本 瑠菜



(社)全国学校栄養士協議会 会長賞
愛媛県東温市立西谷小学校
6年 河端 健太郎



特別審査員 絹谷 辛二先生選定 最優秀賞
茨城県常総市立飯沼小学校
5年 中村 真栞

県給食会をご存知ですか！ その使命と役割



全国学校給食会連合会
常務理事・事務局長 八木澤 壽三

写真は、財団法人長崎県学校給食総合センター概観

昭和 29 年には「学校給食法」が、翌 30 年には「日本学校給食会法」が制定され、国として学校給食実施体制が法的に確立し、また運営体制が整備されました。こういう中で、都道府県学校給食会（以下「県給食会」）は、昭和 29 年から 34 年にかけて全ての都道府県において教育委員会の許可を受け財団法人として発足しました。以来着実に学校給食の充実発展に寄与してまいり、今ここに多くの県給食会が設立 50 周年を迎えたところです。

今、こういう事業を行っています！

県給食会の事業目的は寄附行為に定められており、「学校給食用物資を適正、円滑に供給し、あわせて学校給食の普及充実とその健全な発展を図る」となっています。これが子どもたちの心身の健全な発達につながっています。

1 物資供給事業—地産地消を積極的に推進します—

(1) 基本物資

学校給食の基本となる物資で脱脂粉乳、小麦粉、米穀、輸入牛肉をいいます。これらは国の政策として補助金や税制面など優遇措置が講じられてきましたが、現在では脱脂粉乳のみ関税無税措置を受け、(財)学校給食研究改善協会が一元的管理を行っています。他は県給食会が独自に買入れ、小麦粉(国産麦もあります)はパンに委託加工、米穀は精米(自県産米)または炊飯委託加工して供給しています。

(2) 一般物資

主としておかず用の物資です。魚介類、砂糖類、野菜類、調理加工品なども県給食会が独自に関係先から買入れ供

給しています。

また、県給食会では栄養教諭・学校栄養職員や調理員等(以下「学校給食関係者」)で構成する「物資選定委員会」や「物資開発委員会」を設置して地場産物利用など積極的に取扱い物資の拡充強化を図っています。

(3) 物資取扱いにおける基本理念

「安全・安心な物資の提供」「安定供給」「年間を通しての安定価格での供給」「へき地、離島を含む県内全域への供給」及び「物資の情報開示」が基本理念であり、これが関係者からの信頼の礎であります。

また国は昭和 46 年から「学校給食総合センター」の設置を進め現在 36 県に設置されています。ここには倉庫(常温・冷蔵・冷凍)、調理室、食品検査室、研修室、情報展示室などが充実しています。

2 普及充実のための事業

(1) 普及充実事業

調理講習会、調理コンクール及び研究協議会などが一般的です。

「食育」を推進する中で、伝統的な郷土料理や地場産食材を利用した調理講習会及び調理コンクールを実施し、コンクール入選作品を冊子にまとめ関係者の参考に供するなど積極的に取り組んでいます。

更に学校給食関係者、保護者などを対象として取扱い物資生産工場見学会や県給食会の施設見学会なども実施しています。

そのほかビデオ、パイ



(財)山口県学校給食会主催の調理講習会



(財) 鹿児島県学校給食会作成 2.5倍のバショウカジキの原寸大レプリカ

キング用食器をはじめ年代別献立モデル、各種食材のレプリカなどの貸出しも行っておりそれぞれに工夫を凝らした事業を行っています。

(2) 衛生管理事業

学校給食における最重要課題は、「安全・安心」を確保することです。そのため学校給食関係者を対象に食中毒防止のための「衛生管理講習会」を積極的に行っています。



(財) 千葉県学校給食会の検査室

日常的には県給食会の供給する物資について、「安全性」を確認するための検査を食品検査室において行い、検査が困難なものについては、専門の検査機関と密接に連携しながら的確に対応しています。また、物資買入れに当たっては、納入業者に対して詳細な検査証明書(特にアレルギー誘引食品、遺伝子組み換え食品など)の提出を求めています。パン、めん、炊飯等の委託加工工場に対する工場検査、指導も年間計画のもとで行っています。このような取組み姿勢が学校給食関係者から全幅の信頼を得ており、これからもこの信頼をより確かなものとしなければなりません。

(3) 情報収集・提供事業

今までは「学校給食だより」が最も一般的で、食品情報、献立、給食指導、安全・安心情報、県内各地の実践活動などをきめ細かに紹介してきました。最近ではホームページ(現在42県給食会で開設済み)、メールなどインターネットを利用して積極的に情報を提供しています。

また、昨今物資に対しての「説明責任(情報開示)」を果たすことが要求されており、更には「食育」の中心としての学校給食を「生きた教材」とするために様々な情報を付加していくことが求められております。

これらに対して迅速な対応を図るべく努力をしています。学校給食関係者のみにとどまらず、多くの保護者や県民に県給食会の実施している事業を理解していただくことは今後の重要な課題です。

新たなる挑戦!

ここまで述べた事業の充実、強化を図り自らの使命、役割を着実に実行していかなければなりません。同時に

今後は、「食育」を推進する上からも、情報提供を軸とした「ソフト機能」を拡充、強化していく必要があります。

物資供給事業とソフト関連事業(普及充実事業)を車の両輪にみだてバランスよく機能させていくことが不可欠です。この「ソフト機能」を最大限活かすための推進策として次のことを考えています。

- (1) 学校給食関係者をはじめ保護者などや生産者や加工業者、流通関係者などとの全てのコーディネーター役、橋渡し役機能を持つようにします。
- (2) ホームページ、メールなどインターネットを活用していくことが今後さらに必要ですので職員の研修教育を徹底していきます。
- (3) 資料、図書、ビデオ、CD等のデータベースセンター機能を拡充していきます。学校給食に関することなら県内で一番資料が揃っています。数ある情報の中から、現場が求める高度、専門的なものを収集、選択し、蓄積分類整理します。これにより各県給食会独自の情報提供システムが構築されます。
- (4) 食品検査機能を拡充・強化します。
- (5) 貸出し内容物の種類の増加と内容の充実を図ります。
- (6) 調理講習会、各種研修会などの充実強化を図ります。
- (7) 食育、地産地消に対して積極的に支援します。
- (8) 社会的責任(法令遵守)を果たします。
- (9) 県給食会の対外的PRを積極的に推進します。

県給食会こそ「食育」推進の中心に!

県給食会の設立から半世紀が経過し今後さらなる充実発展を図るためにはこれまで以上に管理、運営部門の基盤整備が必要であると認識しています。

特に、平成20年12月(予定)には公益法人制度改革関連3法が施行され、県給食会は施行後5年以内に「公益財団法人」への移行を目指します。

そのためには、県給食会がいかにか「公益性」の高い事業を行っているかということが、最大のチェックポイントとなります。今までは物資供給事業にしても、普及充実事業にしても国の政策の中で手厚い保護がなされ「与えられた使命、役割」のもとに事業を行ってきた面がありました。

これからは、自主、自立をもって内部体制の確立や事業の拡充、強化を図り「求められる使命、役割」を目指すことが大切なことと考えています。

そのためには、事業ひとつひとつについて内容の見直しを図る中で、学校給食関係者の県給食会への信頼、信用を高めていくことが必要です。

今日、県給食会は食育を推進していく中心である、という大きな期待が寄せられておりこの期待をしっかりと受止めねばなりません。

「学校給食のことなら県給食会にお任せください!」を合言葉に今後とも一層の努力をしてみたいです。引き続き県給食会の充実発展のためご指導、ご支援をいただきますようお願いいたします。



全学栄製品・すいせん製品献立コーナー

好評
メニュー
大募集!

全学栄製品は栄養士自らが開発した製品です。
すいせん製品は全学栄が学校給食用にすいせんできる製品に仕上げたものです。
当協会が監製した全学栄製品・すいせん製品を使った好評献立を紹介いたします。

【全学栄かぼちゃチーズロール】使用献立

全学栄かぼちゃチーズロールは昭和49年の第1回学校給食用食品アイデア募集入賞作品です。
昭和52年に製品化され、栄養士の意見をもとに改良を重ね、栄養士に育てられた製品です。

徳島県藍住町・平成18年9月の献立から
献立すいせん……藍住南小学校 栄養職員・松家 直子

献立 小型黒糖パン★牛乳★かぼちゃチーズロール★冷麺★オレンジゼリー



【献立写真】



【かぼちゃチーズロール】

冷凍のまま160～170℃で
3～4分揚げてください。

- ★【かぼちゃチーズロールについて子どもたちは？】
くせのない味で食べやすかったようです。残食も殆どなしの好評献立です。
- ★【松家先生のコメント】
調理員さんからは、かぼちゃを使ったフライ類は破裂しやすいが、かぼちゃチーズロールはそのようなことがないので揚げやすいという声が聞かれました。

材料名	1人分の分量
小型黒糖パン	40g
かぼちゃ チーズロール	幼・小 40g 中 60g
米ぬか油	4g
【冷麺】	
(冷) 中華麺	80g
焼き豚	15g
(冷) 錦糸卵	10g
人参	10g
りよくとうもろやし	20g
きゅうり	10g
干椎茸	1.5g
ざらめ糖	2g
濃口醤油	2g
(冷) むぎえび	20g
酒	1g
カットわかめ	0.5g
中華スープストック	0.5g
車糖(上白糖)	3g
濃口醤油	8g
酢	6g
ごま油	0.5g
おろし生姜	0.3g
みりん	1g
水	70ml
練からし	0.3g

献立栄養価	
エネルギー	690kcal
蛋白質	29.5g
脂質	19.2g
カルシウム	347mg
鉄	3.6g
ビタミンA	307 μg RE
ビタミンB1	0.30mg
ビタミンB2	0.49mg
ビタミンC	19mg
食塩相当量	4g
食物繊維	4.6g
オレンジゼリー	50g

【全学栄すいせん製品スクール糸かまぼこ】使用献立

スクール糸かまぼこは全学栄製品類で最もよく使われている製品です。
今号でスクール糸かまぼこ入りの米飯に良く合う、これからの季節にぴったりのお浸しを紹介いたします。

山形県遊佐町・平成18年9月の献立から
献立すいせん……遊佐小学校 栄養教諭・池田 陽子

献立 ごはん★牛乳★鯉のオーロラソース★お浸し生姜風味★かきたま汁



【献立写真】



【スクール糸かまぼこ】

- ★【お浸し生姜風味】の作り方
 - ①スクール糸かまぼこは流水またはボイル解凍し、ほぐしておく。
 - ②野菜はゆでて千切りにする。
 - ③醤油と生姜の搾り汁を合わせて、①と②を和える。
- ★【スクール糸かまぼこについて子どもたちは？】
『今日のお浸しにはいつている白い物、何かわかるかな？』
『えのき茸みたい!!』 『魚の味がする!!』
『実はこの白い物はかまぼこなんです。かまぼこは魚から作られるから魚のような味がしたんだよ』
- ★【池田先生のコメント】
スクール糸かまぼこは味が良いし、糸状なので野菜と混ぜやすく、お浸しを美味しく食べていました。

材料名	1人分の分量
【お浸し生姜風味】	
糸かまぼこ	5g
ほうれん草	15g
キャベツ	30g
人参	5g
醤油	3g
しょうが	1.5g
【鯉のオーロラソース】	
鯉角切り	50g
しょうが	1.5g
んにく	0.3g
醤油	1.5g
酒	1g
でん粉	4g
揚げ油	4g
ケチャップ	6g
ウスターソース	2g
砂糖	1.5g
カレー粉	0.7g
【かきたま汁】	
卵	15g
豆腐	30g
カット麩	3g
葱	10g
だし用寒干	2g
味噌	11g

献立栄養価	
エネルギー	656kcal
蛋白質	31.9g
脂質	16.4g
カルシウム	318mg
マグネシウム	103mg
鉄	3.2mg
亜鉛	3.1mg
ビタミンA	296 μg RE
ビタミンB1	0.58mg
ビタミンB2	0.65mg
ビタミンC	2.1mg
食塩相当量	2.1g
食物繊維	2.6g



編集後記

栄養教諭のパイオニア石川先生の活動とその効果は私たちに勇気を与えてくれます。第1号の座談会は多方面から好評をいただきました。ある県の教育委員会からは「この座談会内容は誠に時宜を得ている。県下の全市町村教育委員会に配布して理解を深めたい」と。都内のある養成校の大学では教材として使い「具体的に分かり学習意欲を高めることができます」など学生から嬉しいレポートをいただきました。さて、栄養教諭はこの4月に一気に600名余が新規に配置され5月28日現在すでに1,000名を越えています。なお、この「すこやか情報便」は当協会のHP上でもご覧いただけます。(倉田)