

# 東京都の 学校給食

No.415 平成24年9月15日

編集・発行

公益財団法人  
東京都学校給食会

〒113-0021

東京都文京区本駒込5-66-2

TEL 03-3822-9391 FAX 03-5815-7099



- 1…取組紹介 千代田区立お茶の水小学校
- 3…第53回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会
- 4…おじゃりやれ八丈島  
「給食用地場産物生産現場研修報告」
- 5…給食会だより

<http://www.togakkyu.or.jp>

取組  
紹介

千代田区立お茶の水小学校

児童の健康な心身と

豊かな人間性を育むために

栄養教諭の実践報告

栄養教諭 坂本 靖子  
学校長 山田 茂利



4年生 野菜を使った噛みごたえのある料理作り

はじめに

お茶の水小学校は、都心(神保町)に



位置し、周辺には書店や各種の学校が立ち並んでいます。また、お祭りなどの伝統文化を大切にしている地域であり、本校でも子どもたちが文化に親しむ機会として華道や茶道、和太鼓などを授業に取り入れていきます。私は、平成23年度に栄養教諭として千代田区に異動し「児童の健康な心身と豊かな人間性を育む」ことをねらいに、区や学校において教職員・保護者と連携しながら食に関する指導に取り組んでいます。

区内における食育の  
取り組み

食育リーダー・  
給食主任研修会の取り組み

千代田区では平成18年度に食育推進検討委員会が設置され、区民を対象に行った大規模な食に関するアンケート調査の結果を基に「ちよだ食育ガイ

給食会物質は安全第一を心がけています

ド」を策定しました。その後、平成22年2月に数値目標を定め「新ちよだ食育ガイド」に改定されました。現在、本区ではこのガイドに基づいて様々な食育事業が進められています。年間2回計画されている「食育リーダー・給食主任研修会」において、栄養教諭が「新ちよだ食育ガイド」の活用について説明するとともに、具体的な取り組みについて助言しています。



「新ちよだ食育ガイド」

## 本校の食育の取り組み

### (1) 栄養教諭と学級担任が連携して行う食育授業

本校の特色ある取り組みとして「食育朝会」があります。「朝ごはん」「フランスのよい食事」「食事のマナー」などをテーマに全校児童に話をし、その後栄養教諭と学級担任が連携して食育授業を行っています。指導後、児童は授業で使ったワークシートを家庭に持ち帰り、家の人に学習したことを伝え、感想を聞いてくれるという学習を



朝ごはんをテーマにした「食育朝会」

### (2) 健康・食育・体力向上プランの取り組み

「新ちよだ食育ガイド」の事業の一つに「健康・食育・体力向上プラン」があります。本校では、食べ物に興味・関心をもたせ、理解を深めることをねらいとして学年行事や教科と関連させた料理体験を行っています。1年生は校外学習で掘った「さつまいも」を使った料理作り、3年生は国語の「すがたを変える大豆」を学習した後に地域のお豆腐屋さんと「豆腐作り」を行っています。安全に料理すること、児童の関心・意欲を高めるために、保護者の方にも参加いただいています。

### (3) 様々な給食の取り組み

「ふれあい給食」「なかよし給食」「誕生日給食」「バイキング給食」など、地域の方々と異学年との交流給食を行っています。お客様を迎える準備や会食を通して、思いやりの気持ちや高

行っています。この学習が家庭の話題になり、各家庭で食について考える機会となることを期待しています。

齢者を敬う気持ち、感謝の気持ちを育てることをねらいにしています。

### (4) 地場産物の使用

国の第2次食育推進基本計画では、学校給食の地場産物使用量の促進を目標としています。しかし、千代田区内に農地はありませんので、本校では多くの方々の協力を得ながら地場産物の使用を進めています。

### ■とうきょう元気農場産の野菜

東京都は八王子市内の都有地を活用して「とうきょう元気農場」を開設し、農地が無い、または10畝以下の区を対象に東京産の野菜を出荷しています。本校でもこの事業を活用して、大根や玉ねぎなどを給食に使用しています。

### ■江戸川区産の「小松菜」

江戸川区の小松菜栽培農家から産地直送で小松菜を納入し使用しています。また、農家の方には、児童や保護者に小松菜の歴史や小松菜栽培に関する話をしている



給食試食会での小松菜農家の方のお話

ただくなど、小松菜についての理解を深めるための協力もいただいています。

### ■秋田県南秋田郡五城目町の米

千代田区の姉妹都市の五城目町は、「あきたこまち」の産地です。姉妹都市の米を食べることで、農産物への関心を高めたいと考え、五城目町の米を使用しています。

このように、学校に係る地域の農産物を使用する日は献立表に示し、栄養教諭が教室訪問をして説明しています。地場産物を通して、食文化や食料の生産、流通についての理解を深め、さらに生産に関わる人々への感謝の気持ちを育てることをねらいにしています。

## おわりに

これからも、教職員や保護者、地域の方々と連携しながら本校の特色ある食に関する指導に取り組み、「児童の健康な心身と豊かな人間性」を育てていきます。

区内においては、関係諸機関の方々や食育リーダー、給食主任、学校栄養職員の方々とともに連携を深め、千代田区の食育を推進していきたいと思えます。

# 第53回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会



去る8月7日(火)、8日(水)国立オリンピック記念青少年総合センターにおいて「栄養教諭を中核とした学校における食育の推進」を主題に全国に広げよう食育の輪を主題に第53回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会が開催されました。

開会式後は文部科学省スポーツ・青少年局スポーツ・青少年総括官山口敏氏から「学校における食育の中核を担う栄養教諭の役割」と題して、栄養教諭の配置の問題、食育の問題、給食の問題の3つのテーマにより説明がありました。

はじめに、学校において食育を円滑に進めていくためには栄養教諭の配置の促進が必要であり、食育を推進するうえで栄養教諭制度

がどうしても必要であると教職員、PTAの方々に声を上げていただき、そのような発信を進めていただきた、この話がありました。

次に、子どもに対する食育は非常に重要であり学校も積極的に取り組んでいくことが求められているなか、現在は第2次食育推進基本計画のもと、朝食を欠食する子どもの割合の減少と学校給食における地場産物を使用する割合の増加の2つについて数値目標が定められています。

学校給食法が改正され、新学習指導要領を踏まえた食に関する指導の充実を進めるうえで栄養教諭の先生方には学校給食を生きた教材として食育の推進をテーマとして取り組んでほしい、との話がありました。

学校給食実施基準と衛生管理基準について、実施基準は厚生労働省の策定した「日本人の食事摂取基準」を踏まえた改定準備を進めていること、衛生管理は今年の3月に作成配付した「学校給食調理従事者研修マニュアル」を積極的に活用し万全の配慮をしてほしいとの話がありました。

最後に、学校給食費の

未納の問題に関して、新たな仕組みとして本年度から新しい児童手当法でいわゆる天引き徴収も始まり既に導入した自治体もあることの話がありました。

昼食後には、東京都武蔵村山市教育委員会持田浩志教育長、武蔵村山市立第七小学校青木秀雄校長、武蔵村山市立第四中学校塩塚宏治栄養教諭による「東京における食育の進め方」小中学校9年間を通じた食育の取組」と題して実践発表が行われました。取り組みの成果として「児童生徒が自分たちで栽培収穫することにより学校給食の残菜が減少し、今では米や野菜等を約30種類栽培している。」等の発表に続き、東京都学校給食研究会の栄養士の有志の方々が、東京の学校給食での地場産物の活用を寸劇で紹介し会場は大いに盛り上がりました。



続いて「東日本大震災時における栄養教諭・学校栄養職員」の果たした役割」と題して岩手県山田町立大浦小学校刈屋保子栄養教諭、宮城県気仙沼市立新井中学校佐久間鮎美栄養教諭、福島県南相馬市教育委員会事務局学校教育課鈴木美智代主任

栄養士による実践発表がありました。

展示は大ホール・小ホールの2か所で行われ56企業の出展で賑わうなか、栄養教諭のブースでは「東京ブランド」復活「江戸野菜」と題し最近都内で再び生産され始めた江戸野菜の展示をし、珍しい江戸野菜に参加者の興味を引いていま



した。東京都学校給食会は△ロアジ薄削り、厚削り等の地場産物を展示しました。

2日目は各研究主題に基づき、各分科会に分かれて活発な意見交換が行われました。

なお、今回は奈良県で平成25年7月31日(水)、8月1日(木)に開催を予定しています。

# おじやりやれ八丈島



「学校給食に東京都の魚を！」をテーマに栄養教諭・学校栄養職員を対象に八丈島で研修会が開かれました。

これは下表（食育白書より）に見られるように地場産物の活用状況が年々上昇してきている中で、都内では導入している学校が少ないため、利用促進を目的に東京都産業労働局農林水産部水産課の企画により8月2日から3日で開催されました。

初日は都立八丈高等学校の調理室で八丈島漁協女性部の方々

学校給食における地場産物の活用状況（年次推移）

平成18年度	平成19年度	平成20年度	平成21年度	平成22年度
22.4%	23.3%	23.4%	26.1%	25.0%

調査対象：完全給食を実施する公立小・中学校のうち、約500校をサンプリング調査  
調査項目：学校給食に使用した食品数のうち地場産食品数の割合  
資料：文部科学省調べ

が講師となり、ムロアジメンチカツ・トビウオつみれ汁の調理実習を行いました。八丈島の栄養士会の皆さんも各班に入って応援いただき実習はとももスムーズでした。メンチカツは魚の臭みもなく美味しく食べられました。女性部の方が炊いたムロ節ごはんも試食して楽しい調理実習でした。



〈調理実習〉

午後は東京都八丈支庁を会場に、生産者との意見交換会が開かれ、放射性物質の検査状況や島からの流通、加工及び価格の問題など、

疑問に思っていた点を聴くことができたと参加した学校栄養職員は話していました。

二日目は朝6時から神湊港より漁船に乗り「棒受け網」の魚を見学しました。ムロアジ漁は8月1日解禁ですが、天候が悪くこの日が初日のムロアジ漁でした。この魚は船の右舷で餌をまき、ムロアジが集まってきたら、左舷で網



〈棒受け網漁〉

の準備をし、網の準備を終えると左舷側で餌をまきます。箱メガネで海の中の様子を確認しながら

網をあげます。この網をあげるタイミングがとても大事とのこと。この作業を一日に何度も繰り返します。初めて魚の様子を見てその大変さが分かり、二期が始まったら子供たちに伝えようと「給食だより」の構想を話してくれた参加者もいました。

午後は「八丈産おさかな研究会」に



〈捕れたてのムロアジ・トミメ〉

ある加工工場を見学しました。当初は八丈島の子どもたちに魚が好きになって欲しいとの思いで学校給食の献立に入れたところ評判が良かったので、都内の学校給食にも、と拡大してきたことです。以前は捨てられていたナメモンガラ（島ではトミメ）も切り身にしてフライにすると美味しいと島の子どもたちに喜ばれているそうです。

この他、明日葉の畑やパッションの畑を見学して、生産者の方々の農産物への愛情の深さを感じることができました。

水産物の漁獲から加工まで見学し調理方法の紹介もしていただき、食品の安定供給の難しさや加工・冷凍・輸送のコストの問題など知ることができました。東京都学校給食会もこれらの課題を少しでも軽減して、都内の学校給食に「東京都の魚を！」提供していきたいと考えています。

# 平成24年度 学校給食用パン抜取調査結果

平成24年度学校給食用パン抜取調査を7月3日(火)、4日(水)の2日間、学校給食用パン加工委託工場を対象に実施しました。

調査結果は、75点未満の工場(技術指導を要する工場)はありませんでした。乾物量(注1)の許容誤差範囲(注2)を超えた工場が4工場ありました。詳細は表1～表5のとおりです。

本会では、この結果に基づき、東京都学校給食パン協同組合に対し、各加工委託工場に対する指導の徹底を要請しました。

## 1. 調査内容

- (1) 内相・外観の官能審査
- (2) 乾物量検査

## 2. 調査担当

### (1) 官能審査

社団法人日本パン技術研究所研究調査部チーフ	並木 利文
東京都学校給食パン協同組合副理事長	萩原 淳一
東京都学校給食パン協同組合技術部長	宮崎 宗一郎
東京都教育庁地域教育支援部義務教育課	

健康推進係給食指導担当係長	森江 才恵
公益財団法人東京都学校給食会業務課食育推進係主任	江田 真知子

### (2) 乾物量検査

本会職員

(注1) 乾物量 製品から水分を除いた重量

(注2) 許容誤差範囲 基準乾物量に対して、食パン形で±10%以内、コッペ及びその他の形で±5%以内

表1

官能審査及び乾物量検査		注: ( ) 内の数値は前年度の結果											
パンの種類	件数	評点			評点別分類			基準乾物量に対する過不足率(%)					
		最高点	最低点	平均点	70.00 74.99	75.00 79.99	80.00 以上	-10.1 以上	-10.0 ~-5.1	-5.0 ~-0.1	0.0 ~5.0	5.1 ~10.0	10.1 以上
食パン	14 (13)	81.70 (81.70)	77.48 (77.10)	80.64 (80.02)	0 (0)	1 (6)	13 (7)	0 (0)	2 (1)	3 (4)	6 (4)	3 (3)	0 (1)
コッペパン	9 (7)	81.70 (81.20)	77.55 (79.40)	80.24 (79.92)	0 (0)	3 (5)	6 (2)	0 (0)	1 (1)	1 (1)	5 (4)	1 (1)	1 (0)
丸パン	1 (2)	80.85 (81.25)	80.85 (81.00)	80.85 (81.13)	0 (0)	0 (0)	1 (2)	0 (0)	0 (0)	0 (2)	1 (0)	0 (0)	0 (0)
特殊加工パン	3 (6)	81.45 (82.00)	80.00 (80.20)	80.75 (81.22)	0 (0)	0 (0)	3 (6)	0 (0)	0 (1)	1 (4)	0 (0)	1 (0)	0 (1)
全体	27 (28)	81.70 (82.00)	77.48 (77.10)	80.53 (80.33)	0 (0)	4 (11)	23 (17)	0 (0)	3 (3)	5 (11)	12 (8)	5 (4)	1 (2)

表2

食パン		
パン工場名	乾物量(%)	評点
(株)東京キムラヤ	0.0	81.00
(株)大森製パン	1.8	81.20
(株)東山堂ベーカリー	△ 6.2	80.80
福屋製パン(株)	2.9	81.00
(株)一松	0.0	80.20
荒川製パン(株)	△ 1.5	81.50
東武食品工業(株)	△ 7.2	77.48
(株)東和パン	4.0	80.30
三和製パン(株)	△ 1.0	80.50
(有)セントラル村田商店	5.6	80.00
(有)タケベーカリー	△ 2.8	81.40
(株)オギノパン	6.4	81.70
竹島製パン(株)八王子工場	0.0	80.20
宮崎食品(有)	8.2	81.70

表3

コッペパン		
パン工場名	乾物量(%)	評点
(株)三好屋食品工業	2.9	81.00
(株)栄喜堂	⊖(11.8)	78.55
竹島製パン(株)大森工場	2.1	81.70
(株)ヒロセ	1.1	77.55
長崎食品(有)	3.2	80.65
不動製パン(株)	⊖(5.5)	81.00
(有)アイグラン	△ 1.1	81.35
(株)イチマツ食品	⊖(8.6)	80.45
(株)皇月	3.5	79.90

表4

丸パン		
パン工場名	乾物量(%)	評点
(株)イチマツ食品青梅工場	1.1	80.85

## 官能審査判定基準

判定	点数
優	80.00 ~ 85.00
良	75.00 ~ 79.99
可	70.00 ~ 74.99
不可	69.99以下

本会では品質向上を目的に判定基準可以下の工場に対し、技術指導を実施しております。

表5

特殊加工パン		
パン工場名	乾物量(%)	評点
荒井製菓(株)	△	80.00
三興製パン(株)	△ 1.8	81.45
(有)フレンドベーカリー	⊖(7.2)	80.80

・表2～表5の乾物量の欄の値は、基準乾物量に対する過不足率

・○で囲んだ数値は、乾物量が許容誤差範囲を越えたもの

## 韓国旌善郡学校栄養士との 意見交換会に参加して

去る7月27日(金)、学校給食会館にて韓国旌善郡学校栄養士(通訳等含む)の方々25名と、給食会5名、都内学校栄養職員5名が集まり、日韓の給食状況を聞く意見交換会が行われました。

はじめに挨拶・紹介があり、韓国旌善郡はソウルから真東の方向に位置し、韓国の中では教育支援に力を入れ、学校給食を無償で提供していることを知りました。

学校給食会の概要と事業内容の説明後、意見交換をしました。内容としては、食



材選定とメニュー創作、調理員への衛生研修や栄養職員への研修、また地産地消、地域の有機農産物の有

や検査について熱心に質問されていました。旌善郡では給食食材として無農薬野菜を30品目使用しており、管理体制が徹底しているとのこと。また「食育」の方法について質問され、都栄養職員から実践例を示すと熱心に耳を傾けている様子が伺われました。

今回の意見交換会に参加させていただいて、韓国の子どもも日本の子どもと同じように肉料理が大好きでよく食べますが、魚料理は残す傾向にあることを知りました。また、子どもには安心して安全なものを食べさせてあげたいという思いが強く伝わり、その思いは日韓に限らず万国共通のもではないかとも感じました。

全なお米や野菜などの仕入れ方法



## 親子学校給食 パン作り講習会 開催



ドバイスを受けながら親子で協力してパンを完成させました。

子供たちから「パンをこねるときが大変で、手や腕が痛くなったけど、楽しかった」「少し難しかったけど、上手にできた」「色々な形のパンが作れて楽しかった」、保護

者の方からは「学校給食はパンに限らず安全に配慮されていることを知った」「食育として今日のように体験できる講習会はとても良いと思った」「パン作りの難しさを知り、パンは職人さんの技術と技が詰まっていると認識しました」「親子講習会にまた参加したい」等の感想をいただきました。これからも皆様が楽しく学べる講習会を企画して参ります。

普段給食で食べている学校給食。パンをもっと知っていただくために、今年も7月26日(木)に親子学校給食・パン作り講習会を開催しました。

社団法人日本パン技術研究所 研究調査部チーフ並木利文先生、東京都学校給食・パン協同組合技術部長宮崎宗一郎先生の指導のもとパン作りに挑戦しました。手ごねで最初からパンを作ることは初めてという参加者の皆さん。手やまな板にくっついて離れないパン生地扱いに苦戦していましたが、応援にきて下さった東京都学校給食・パン協同組合技術部員の方々のア

