

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

次代を担う子供たちの心と健康に
貢献する東京都学校給食会

とうきょうとの

学校給食

No.451

令和2年
6月22日



目次

- 2 学校紹介
板橋区立赤塚第二中学校
自ら学び、共に学び合う食育の推進
～多様な体験を通して～
- 4 東京都学校給食会の紹介
- 8 給食会だより
・新型コロナウイルス感染症に伴う
都立大学への食材提供
・オリ・パラ応援レシピ(シェイパーズパイ)
・平成31年度 東京都学校給食会取扱い
一般物資の自主検査結果



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

自ら学び、共に学び合う食育の推進 ～多様な体験を通して～

学校栄養職員 竹内 真規子

本校の特色

本校は、教科センター方式を取り入れた学校です。教科センター方式では、授業は教科ごとの教室で行われ、生徒は毎時間各教室へ移動します。各教科教室に隣接して教科の広場があり、教科リーダーの生徒たちが様々な工夫を凝らした掲示を行っています。自分たちが考えたものや学びの成果が常に身近にあり、全学年の生徒や教職員と共有できる環境です。

掲示用献立表の活用

給食委員会&先生の給食ランキング

給食実施後には、予定献立表の配食図に写真と使用した地場野菜の紹介、生徒が収穫した際もシールで紹介。給食委員会と先生方で給食のランキングも行います。投票は学年色のシール。(模造紙の半分の大きさ)



献立掲示用 好きな給食ランキング

染宮さんシール

染宮さんの野菜を使った日に貼られます。



生徒収穫シール

染宮さんの畑で生徒が収穫した野菜を使った日に貼られます。



染宮さんの畑カレンダー

取り・収穫・納品を体験させてもらっています。畑では、植物の成り立ち、土や虫との関係、農具の扱いや商品としての取り扱い方など染宮さんによる青空教室が行われます。

学校の授業では教わらないことばかりである一方、授業で教えてもらったこととの繋がりがあることも発見できます。ここでの作業も、上級生数人がリーダーとなり、グループで作業していきます。

自分たちで収穫した野菜は、自分たちで給食室まで納品します。野菜は当然のことながら、いつも以上に処理に時間がかかりますが、調理員さんが丁寧に作業をしてくださり、給食ができあがりません。給食の時間には、放送委員が収穫時の様子が書いてある給食メモ「おしゃもじ通信」を読み、体験した生徒は各教室で話し、教員が声かけをして給食を食べる、よい連鎖が生まれています。



枝豆の給食写真

自ら収穫し、納品したものが給食に

学校から歩いて5分程の住宅街の中に、給食に使う野菜を作ってくれている染宮ファームがあります。給食委員や自然観察部の生徒たちが、種まき・雑草



交流給食

①縦割り異学年交流給食

教科センター方式の基礎となる望ましい学年交流を築くために、縦割りの3学年交流給食を実施しています。上級生は下級生の手本となる行動、それを下級生が見て学ぶ、学び合いを実践する場となっています。テーブルの向かい側は他学年です。上級生は、食事中の話題作りを事前に考えたり、後片付けの方法をアドバイスしたりしています。

②福井市立安居中学校との交流給食

福井県福井市にも同じ教科センター方式を実施している市立安居中学校があります。安居中学校は毎年、修学旅行で本校を訪れ交流しています。給食では、本校生徒が考えた献立を実施、生徒自ら食材を近隣農家で収穫し使用するおもてなしも行っていきます。

③近隣農家との交流給食

実際に野菜を育てた近隣農家の方と給食を共にすることにより、食育にとどまらず、職業観・勤労観の育成にも役立っています。

教科と連携しての食育

2年技術科で江戸東京野菜の「志村みのわせ大根」を無農薬栽培し、1年家庭科でこの志村みのわせ大根を使った献立を考えました。志村みのわせ大根は、昔は葉を食べる大根として栽培されていたことを学習し

た生徒は、献立にもきちんと葉を用い、葉も大切に収穫・洗浄して納品してくれました。そして給食室で調理し、1年生と2年生のコラボ給食として、全校生徒に提供されました。

この他、エスビー食品研究員の講演を聞き、職業や香辛料のことを学んだ後、理科・家庭科でカレー粉の成分等を調べ、オリジナルカレー粉を作り、それを用いて調理実習する授業に栄養士も参加しています。



平成30年11月 給食日より
「志村みのわせ大根」の栽培と献立作成



平成30年12月 給食日より
「志村みのわせ大根」の収穫から給食まで



令和元年10月給食日より
「枝豆収穫から給食まで」

おわりに

本校では、「自ら学び、共に学び合う」のは、生徒だけではありません。毎週、教科横断の小グループによる授業見学や情報交換を行ったり、赤二中アカデミーという勉強会を行ったりしています。交流することで多くの発見があり、食育活動にもつながっています。今後も、教職員がアイデアを出し合い、生徒の学び食育活動の支援をしていきたいと思っています。

・ 東京都学校給食会の紹介 ・

東京都学校給食会は、都内の学校教育活動の一環として行われている学校給食の円滑な実施及びその充実発展に努め、学校給食における食育の推進を支援することにより、児童生徒の心身の健全な発達及び広く都民の健全な食生活の実現に寄与することを目的とした公益財団法人です。この目的を達成するための本会の取り組みについてご紹介いたします。

物資の安定供給に関する事業

本会が供給する物資は、厳選された原材料を使い、規格・内容が明確であり、不必要な食品添加物を除き、安定的に供給することを基本としています。



パン

本会の規格パンは、3種類の小麦粉と学校給食用脱脂粉乳(関税無税措置)を主原料として、油脂などの副原料も品質規格を定めたものを使用しています。

平成31年度より一部パン*の食塩の配合割合を減らした他、同年度からは月桂冠を模したあしたばねじりリングパン、令和2年度からは食塩不使用**の無塩パンの供給も開始しました。(※2 ただし小麦粉由来のナトリウムは含まれます。)

パンは、各区市町村教育委員会等が選定した工場を本会が学校給食パン加工委託工場に指定し、各工場が各学校から注文を受けて製造し、お届けしています。



学校給食用小麦粉 使用パン 21種類	セサミパン※
食パン※	チョコチップパン
コッペパン※	ナン
丸パン※	あしたばパン (H31 ~ねじりリング形 New !)
ショートニングパン※	無塩パン (R2 ~ New !)
マーガリンパン	国内産小麦粉 使用パン 5種類
バターロールパン	食パン※
ソフトフランスパン※	コッペパン※
チーズパン	丸パン※
ダイスチーズパン	バターロールパン
ミルクパン	ソフトフランスパン※
黒砂糖パン	米粉ミックス粉 使用パン 3種類
ぶどうパン※	コッペパン
胚芽パン※	丸パン
パンプキンパン	ねじりパン
ココアパン	
パインパン※	

※食塩の配合割合を減らしたパン

めん



ゆでめん	生中華めん
生めん	ワンタンの皮
むし中華めん (油付き、油なし)	生パスタ(卵なし)
卵入りむし中華めん 卵 10%・20% (各油付き、油なし)	冷凍うどん
ゆで中華めん	冷凍細うどん
	冷凍ラーメン
	冷凍ちゃんぽん
	冷凍ほうとう

本会の規格めんを使用される原料の小麦粉は、めんの種類に応じて最も適した粉を使用しています。

中華系めんについては準強力小麦粉を、ゆでめん・生めんについては中力小麦粉を、冷凍めんについては国内産小麦粉を使用しており、それぞれのめんの特徴、食感を作り出しています。

冷凍うどん、冷凍細うどんについては、平成31年度から食塩不使用**3となっています。(※3 ただし小麦粉由来のナトリウムは含まれます。)

めんは、本会が学校給食めん加工委託工場の選定・指定を行い、各工場が各学校から注文を受けて製造し、お届けしています。

米 穀

本会の米穀は産地・銘柄を指定しています。毎年、産地に赴き生育状況などの確認も行っています。

精米	農薬節減米・慣行栽培米	10kg
無洗米	農薬節減米・慣行栽培米	5kg
無洗もち米	慣行栽培米	2kg



- 農薬節減米…その地域で通常栽培される米と比べて農薬の使用成分回数が半分以下で栽培された米
- 慣行栽培米…その地域で一般的な栽培法により栽培された米
- 無洗米…糠を取り去る加工をしているため、研ぎ洗いの必要がない米

一 般 物 資

地場産物



冷凍あしたば あしたばうどん あしたば粉末 ムロアジ薄削り ムロアジ厚削り



冷凍トビウオミンチ 冷凍ムロアジミンチ 糸寒天

本会では、パン、めん、牛乳、米穀以外の食料全般を一般物資と称し、安心してお使いいただくため、原材料、配合割合などが明確な物資を厳選して供給するとともに、学校給食用に安全・安心と利便性を追求した本会開発物資の供給も行っています。

令和2年度からは、国産原料だけを使用した「国産みそ」、特許製法により一般的な商品と比較し98%減塩された「こよ豆腐(細切り)」の取扱いを開始しました。

また、東京都の地場産物として、あしたばを使用した物資(うどん、粉末、冷凍)の他、八丈島のトビウオ、ムロアジのミンチ、伊豆諸島の天草を使用した糸寒天等を八丈島漁業協同組合、東京都漁業協同組合連合会、東京都産業労働局、東京都教育庁と連携して提供しています。



※一部商品のパッケージ、規格及び取扱い状況に変更があります。

加工品	乾物
精麦	加工食品
小麦粉製品	冷凍水産物
油類	乳製品
砂糖	開発商品 (しょうゆ、無着色 ソース類他)
調味料類	東京都地場産物 (糸寒天、ムロアジ 厚削り薄削り他)
野菜缶詰等	
果実缶詰等	
その他の缶詰等	

学校給食用物資の安全・安心及び衛生管理に関わる事業



本会の取扱う学校給食用物資の品質や安全性確認のため、各種検査や加工委託先への巡回衛生指導を実施する他、講習会、検査機器の貸出等を行っています。

食品検査

取扱い物資について、品質の確保及び安全性の確認のため種々の検査を行っています。

パン	品質検査(外観・内相)/水分量検査(乾物量確認)
めん	細菌検査/アレルギー物質検査
一般物資	細菌検査/理化学検査
小麦粉	残留農薬検査
米穀	残留農薬検査/DNA鑑定/重金属検査/細菌検査
国内産物資	放射性物質検査/ヒスタミン検査 ※本会基準による



生産地、製造加工工場等の実地確認

生産者の実情や製造・流通過程等を確認することにより、製品の安全性と品質の確保に努めています。実地確認の様子は、ホームページ及び本誌でも紹介します。



加工委託工場への巡回衛生指導、衛生講習会の実施

食品衛生監視員とともに、パン・めん・米飯委託工場を定期的に巡回し衛生指導を実施しています。また、加工委託工場の代表者を対象に年3回衛生講習会を実施しています。

衛生に関する各種講習会、研修会等の実施

食中毒防止、残留農薬、輸入食品、表示など食の安全に関することをテーマに、栄養教諭・学校栄養職員だけでなく広く学校給食関係者を対象に、専門家を招いて講習会や研修会を実施しています。

検査機器の貸出し

学校給食における食中毒の防止及び衛生管理を支援するため、検査機器の無償貸出しを行っています。詳細は、ホームページをご覧ください。

手洗いチェッカー

手指の洗淨状況検査



ATP拭き取り検査用機器「ルミテスター」

施設・設備等の洗淨度検査



紫外線ランプ

食器類の残留脂肪検査



細菌検査用簡易ふらん器

微生物の培養検査



糖度計

液体の糖度計測



体組成計

体組成測定



学校給食の充実と食育の推進を支援する事業



学校給食の充実を図るため講習会実施や広報活動などの事業をはじめ、都内学校給食研究団体が行う事業に助成する等、多様なかたちで食育の推進を支援しています。

講習会の実施

学校給食を生きた教材としてより充実したものとするため、学校給食関係者を対象に、食育講演会、調理講習会、学校給食パン講習会等を実施しています。

講演会の様子



調理講習会(実習)の様子



学校給食パン講習会



各種助成

都内各学校給食研究団体に対し、研究活動の他、研究団体が主催する講演会・調理講習会へ助成及び講師紹介等を行っています。

広報活動

学校給食に関する様々な情報を提供するためホームページを運営する他、本広報誌「とうきょうとの学校給食」、物資情報、取扱物資案内書を発行し、教育委員会、学校及び関係機関への配布をしています。

とうきょうとの学校給食



ホームページ



東京都学校給食会
HPアクセス用
QRコード

食育教材の貸出し

東京都内の教育委員会、学校給食実施校、給食センター等向けに各種食育教材を無償貸出ししています。食育指導、各種委員会活動、展示会等でご活用ください。詳細は、ホームページをご覧ください。

給食会ライブラリー



おやつを食べすぎに気をつけようシリーズ 塩・油・砂糖



ハンバーガー(塩)



ポテトチップス(油)



オレンジジュース(砂糖)



年代別献立
写真パネル

明治22年



昭和27年



昭和40年

教材(書籍、紙芝居、その他食育教材)

映像資料(VHS・DVD)

約210タイトル

書籍

約200冊 以上

紙芝居

約15タイトル

その他食育教材

- ・ぬいぐるみ各種
- ・食育エプロン
- ・マグネットシアター 他

レプリカ

- ・年代別 27種
- ・東京都の献立 5種
- ・おやつを食べすぎに気をつけようシリーズ 塩・油・砂糖 各6種

写真パネル

- ・年代別献立写真パネル (A4サイズ) 7種

東京都立大学の学生に
(公財)東京都学校給食会が「米」等食材をお届けしました。

～新型コロナウイルスに負けるな～

米を食べて体力向上!コロナに打ち勝つぞ!

社会 貢献 事業
地域 貢献 事業

本会では、新型コロナウイルス感染症拡大の影響で外出自粛、アルバイト等の収入減を余儀なくされている都立大学の学生に対して、都内の小中学校、高等学校等で休校が続く中、学校給食用として準備していた米等の食材を無償で提供しました。

米等の搬入・提供は、5月22日(金)午前11時から都立大学の南大沢キャンパスにおいて清水敏久副学長に本会の伊藤彰彦理事長から直接手渡しで行われました。

都立大学では、本会が提供した米(秋田県産 萌えみのり)1.51トン(1袋2.5kgを604袋)と薄力粉1.06トン(1袋2kgを530袋)を取り急ぎ寮生や留学生に配布するとともに、5月25日(月)からはホームページで希望者を募りました。(予定数量に達したため受付は終了しています。)

国の第二次補正予算では、将来の経済社会基盤を確保する観点から「学びの継続」のために必要な「学生支



援緊急支援金」を創設し、取り組むこととしていますが、その支給までの期間の「つなぎ」としても今回の食材の提供は大変貴重な支援になったものと思います。

本会では、新型コロナウイルス感染症拡大の影響で3月以降の臨時休業に伴う学校給食休止により、給食用に準備していた複数の食材が使えなくなっておりましたが、公益財団法人として社会貢献や地域貢献の一環として、東京都社会福祉協議会等にも「たけのこハーフ(レトルト)」等を無償で提供するなど社会福祉活動にも積極的に協力してまいりました。

オリ・パラ応援レシピ



板橋区立赤塚第二中学校で提供された
レシピをご紹介します

牛乳

果物(りんご)

イギリスパン

いちごジャム



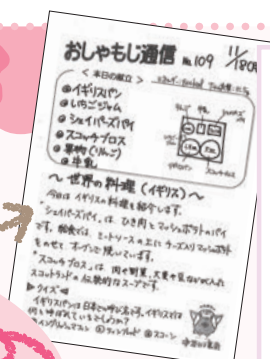
シェイパースパイ

ひき肉と
マッシュポテトの
パイ

スコッチブロス
(大麦と野菜のスープ)

作り方

- ①じゃが芋は蒸してつぶし、牛乳、調味料と粉チーズを合わせる(マッシュポテト)。
- ②にんにくを炒め、香りが出たらAを炒め、Bを加え調味する。
- ③グラタン皿に分けた②の具の上に、①のマッシュポテトをのせて、オーブンで焼く(240～250℃・9分を目安に)。



シェイパースパイ

材料
(中学生1人分・グラタン皿(250ml))

- | | |
|-------------------|--------------|
| ・オリーブ油 | 2g |
| ・にんにく | 0.5g (みじん) |
| ・玉ねぎ | 30g (粗みじん) |
| A ・豚ひき肉 | 30g |
| ・大豆ミート | 6g |
| ・人参 | 15g (粗みじん) |
| ・ボイルトマト | 8g |
| ・トマトピューレ | 12g |
| ・トマトケチャップ | 12g |
| B ・ウスターソース | 2g |
| ・赤ワイン | 2g |
| ・塩 | 0.2g |
| ・こしょう | 0.03g |
| ・じゃが芋 | 70g (蒸してつぶす) |
| ・牛乳 | 23g |
| ・塩 | 0.2g |
| ・こしょう | 0.01g |
| ・粉チーズ | 12g |

平成31年度
東京都学校給食会
取扱い一般物資の
自主検査結果

令和元年11月～令和2年2月に本会取扱い物資のドレッシング類(13)、調味料類(8)、ジャム類(1)、漬物類(1)、乾物(4)、地場産物(6)、その他(1)の細菌検査(生菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌等)を実施しました。その結果、品質管理上問題がないことを確認しました。