

佐世保市立
山手小学校



給食と日本人



佐世保市教育委員会 教育長 西本 眞也

先日、面白い記事が目につきました。太平洋戦争直後、未曾有の食糧難にあった日本を救ったのは、アメリカの「人道的援助」であったというのが一般に知られていますが、その裏には、アメリカの「農業政策」もあったというものです。戦争終結により農作物(特に小麦)がだぶつき、政権をも脅かす状況下にあったため、敗戦国の日本に「当初は無償」で供給し、その後、無償から有償へと切り替えていくという方針をとったというものでした。結果、学校給食は「パンと牛乳」での洋風が一般的になり、米飯の和食からは遠くなって行き、国内のコメの生産が伸びつつある中でも、その傾向は変わることはありませんでした。

まあ、かの国の援助の意図はどうあれ、極度の栄養失調から子どもたちが免れたのは事実であり、脱脂粉乳という薬用水というほかないものを摂取するという苦行のおかげで发育状態も戦前の水準を上回ることになったのは感謝しなければならないと思います。

加えて、小学校児童の給食がほぼ義務提供化されたことにより、「欠食児童」をなくしたことも政策的には大きな貢献があったとすべきでしょう。

日本人の食事内容も給食の献立が、ある意味、日本人の食文化に変化をもたらすきっかけになったのではないかと思います。昭和

20年代から30年代には、家庭にも給食で取り入れられた洋風のおかずが登場するようになります。特に肉料理、揚げ物など。私 の時には、クジラが代表的でしたが、給食に四角いチーズが出たときは、石鹸かと思いました。

さて、近年の子どもたちの发育ぶりは目を見張るものがあります。特に、意識されるのはフィギュアスケートの競技選手たちです。ジャネット・リン選手を知る世代には、日本人選手の胴長短足に比較して、外国人選手の肢体の美しさに感動したもので、その体格が外国人なみになるのは次の氷河期まで待たないとダメかなと思っておりましたが、あっという間に均整の取れた体格に変化。その「進化」の速度は縄文・弥生のDNAを全く感じさせない新人類出現の感があります。

すべて、給食のおかげとは言いませんが、その食生活を大きく変え、新人類を生み出すきっかけになったのは「給食」の影響もあるのではないかと密かに思っているところです。

ちなみに、私の息子の小学校の作文に、その最後、前文とは全く関係のなく、「あと、わかめご飯を多くおねがいします。」とあったのは笑える思い出です。

もくじ

- 巻頭言 P1
- みんなの広場(佐世保市) P2.3
- 令和4年度文部科学大臣優秀教職員表彰
(大村市立玖島中学校 佐田マキ先生) P4
- 学校給食用パンの廃棄を減らす取組 P5
- 令和4年度第1回学校給食用パン品質審査会 P6

- 令和5年度食育カレンダー図画コンクールの募集 P7
- 令和5年度第2学期分九州地区共通選定品 P8
- 令和5年度普及充実支援事業のご案内 P9
- 長崎県学校栄養士会 活動報告 P10
- ペンリレー P10
- 編集後記 P10

佐世保市の給食について

佐世保市では、現在、自校式34校、親子方式8校、5つの給食センター方式28校、幼稚園1園の計71の小中学校及び義務教育学校、市立幼稚園の園児及び児童生徒約19,000人の学校給食を提供しています。

献立については、6つの献立ブロックに分け、調理については、直営、委託の2つの方法を採用し、安全安心でおいしい学校給食の提供に日々尽力しています。

佐世保市の学校給食では、地場産物を積極的にとり入れたり、小佐々町産のいりこでだしをとったりするなど、(公財)佐世保市学校給食会、(公財)長崎県学校給食会等の協力を得て、地産地消の充実にも取り組んでいます。また、一部の学校では、特産物でもある三川内焼の強化磁器の食器を使用しています。三川内焼を代表する「唐子」の絵柄や、当時の生徒から公募し採用された市花「かのこゆり」の絵柄があしらわれ、給食時間に彩りを添えています。

I. 地場産物の活用

小佐々のいりこ、江上ぶんたん、板山だいこん、柚木メロン、世知原茶マフィン、れんこん、さつまいも、シイラなど



小佐々のいりこ



世知原茶マフィン



シイラバーガー



給食集会 (宇久中学校)

宇久センター
食育便り

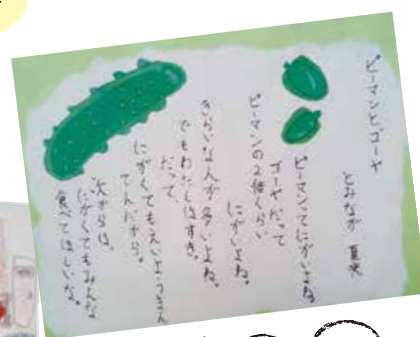


II. 調理従事者研修会

夏季休業中を活用し、調理従事者の研修会を実施。内容は、衛生管理、食物アレルギー対応など



大野小学校の
みなさんの作品



市花「かのこゆり」



生徒から公募し採用された
「かのこゆり」のデザイン



三川内焼を代表する絵柄の
「唐子絵」



早岐小学校の
みなさんの給食ポスター



ハウステンボス



九十九島かき



九十九島



煮込みおでん調理 (広田小学校)

III. ふれあい給食

市長、教育長、教育委員など
とのふれあい給食の実施
(令和5年2月 花高小学校)



花高小学校の
みなさんの絵手紙



佐世保バーガー

広田小学校の
みなさんの感謝の標語



文部科学大臣優秀教職員表彰 「社会に開かれた教育実践奨励賞」 おめでとうございます！

大村市立玖島中学校 栄養教諭 佐田 マキ先生



今回「文部科学大臣優秀教職員」の受賞は、第16回全国学校給食甲子園特別賞表彰を受けて事務局からの推薦でした。
過去に、決勝大会に対馬で2回、大村で2回出場したと併せて、学校での食育活動を含めて推薦していただきました。

学校給食甲子園
第16回大会
メニュー
(大村)



- 青菜シラス黒米きびごはん
- 牛乳
- 玖島バジルトマトソースのミートローフ
- 彩り野菜添え
- ポテトとパンプキンのゴロゴロポタージュ



第4回大会 (対馬)



第5回大会 (対馬)



第15回大会 (大村)

対馬で島の魅力にどっぷりはまり、森のアワビといわれる「対馬しいたけ」や先人の知恵でできたさつまいもの保存食「せん」に魅せられ、第4回大会に応募して決勝大会に進んだことがきっかけです。転勤して対馬の食材のすばらしさを知ることで、今まで当たり前だった長崎県の食材のすばらしさにも改めて気付くことができ、挑戦し続けています。

献立を通しての3つのつながり

① 生徒の学習とつなぐ

地場産物を使用することはもちろんのこと、学校教育の食育活動と関連させた献立づくりに努めています。

○技術科「栽培活動」で育てた「バジル」を給食に使用

種から種へ育て、種袋を作り販売しました。



○家庭科「献立作成」で考えた献立を採用



○給食時間に献立を通しての3つのつながりを伝える。



② 生産者とつなぐ



③ 給食センターとつなぐ



決勝大会に進むことができたのも、関わってくださったたくさんの方々のおかげです。給食献立作成において、給食センターの調理員さんはもちろんのこと、学校の先生や生徒、地元の生産者の方のおかげで、魅力的な献立を作成することができました。

現在は、玖島中学校における起業体験学習で生徒が開発した商品も給食に取り入れています。教育活動と関連させながら、食べて体験できる給食を通して、これからもふるさとの良さを知らせていきたいと思ひます。



学校給食用 パンの 廃棄を減らす取組

in
佐世保市
環境部廃棄物
減量推進課

2023年4月20日に取材しました！

現在、社会問題になっている「食品ロス問題」について学校給食の現場から取組を行っている佐世保市環境部廃棄物減量推進課を取材しました。コロナ禍で休校や学級閉鎖等により、子どもたちが食べることができなくなった学校給食用パンの一部を、他の施設へ転用し、パンの廃棄量を削減するという取組です。「食品ロス問題」に対して学校給食の現場でも取組を行っていることはすばらしいと感じました。当給食会においても、適量納品・廃棄削減等を行い、努力してまいります。

廃棄物減量推進課って こんなところ！



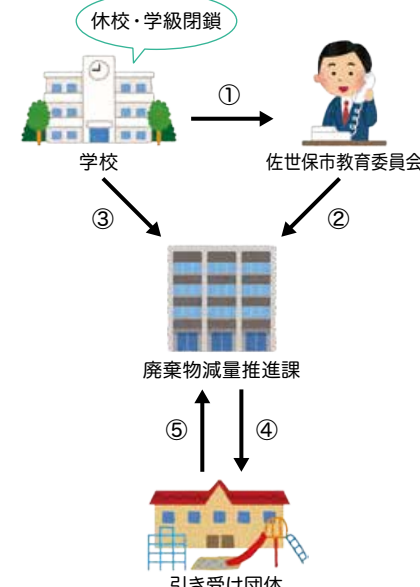
「ごみの減量化・ごみの適正処理の促進」 に取り組んでいます！

- 具体的に
- ・ごみ袋購入補助券やごみ袋を作り、確実にごみを収集し、処理する
 - ・町内会などが取り組む資源物（紙・ビン・カン）の回収活動の支援
 - ・ごみの減量・資源化の説明会の実施 など…

「ごみを減らしましょう、
リサイクルできるものはリサイクルしましょう」

即日対応する方法

- ①佐世保市教育委員会に学校が休校や学級閉鎖などにより、パンが余ることが伝えられる
- ②佐世保市教育委員会から廃棄物減量推進課にパンの個数や持ち込みの時間の連絡が来る
- ③学校から廃棄物減量推進課にパンが持ち込まれる
- ④廃棄物減量推進課が引き受け団体に連絡をする
- ⑤引き受け団体が廃棄物減量推進課にパンを取りに来る



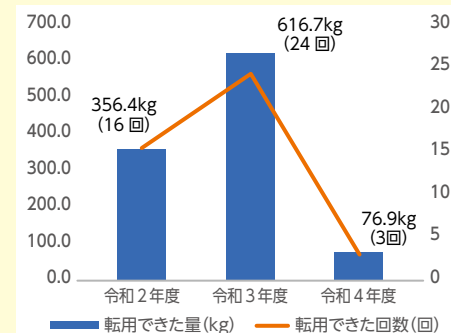
子ども食堂、社会福祉協議会、児童養護施設など
約20施設が引き受けてくださいました。



必要としている方々に
パンが届けられてよかった。

佐世保市環境部
廃棄物減量推進課
課長補佐兼指導啓発係長
入口 政利 様

☆学校給食用パンの転用状況☆



合計 1050.0kg (43回)

令和2年
12月の様子



廃棄物減量推進課のみなさん
ありがとうございました!!

令和4年度

第1回 学校給食用パン 品質審査会

コッペパン部門



学校給食用パン品質審査会とは？

全委託パン工場のパンを客観的に評価しおいしく、安心安全な学校給食用パンを供給することを目的として、定期的に品質審査会を行っています。

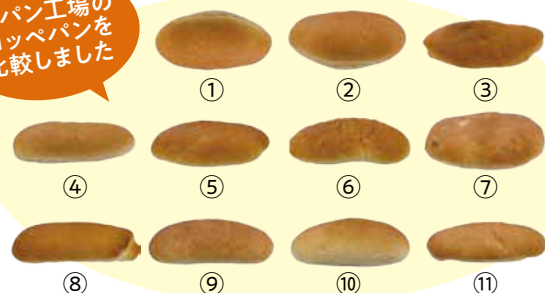
審査日：令和5年2月3日(金)

場 所：公益財団法人長崎県学校給食会

主 催：長崎県学校給食パン米飯協同組合
公益財団法人長崎県学校給食会

審査員：株式会社ニッポン

11パン工場の
コッペパンを
比較しました



【外観評価】

皮質



形均整

体積

焼色

【内相評価】

すだち



色相

触感

香

味

審査項目



審査の様子

11パン工場の工場名を伏せた状態で外観評価・内相評価の審査を行いました。

今回の品質審査会からパンの種類を統一して審査を行っており、より比較しやすく、各パン工場の特徴や工夫点を顕著に見ることができました。今回のコッペパンに引き続き、今後は米粉パン・パインパンといったように種類ごとに審査を行います。またパンの種類ごとに特性を理解し、品質審査会での評価・改善点を各工場へフィードバックすることで各工場の施設や設備等、実態に合わせながらより良い学校給食用パンの製造・供給につなげていきます。



品質審査会で最高得点を得たあつみ産業へ審査会の結果報告と表彰状授与を行いました。結果報告を受けたあつみ産業は「評価を励みにしてこれからも子供たちからおいしいと言ってもらえるパンを作れるように頑張ります。」と話していました。



最高得点を得たあつみ産業のパン

検査室より

今回の品質審査会から、提出いただいたパンの細菌検査を行い衛生確認を併せて行いました。これからも安心安全な学校給食用パンを届けてまいります。

作品募集中！

令和5年度 食育カレンダー

「おいしいよ！食べよう長崎県産品」

図画コンクール



共催：長崎県学校栄養士会 長崎県学校給食研究会

後援：長崎県教育委員会 長崎県 PTA 連合会 長崎県学校給食共同調理場連絡協議会



募集部門

【小学生部門】
低学年の部・中学年の部・高学年の部
【中学生部門】

締切

令和5年 9月15日(金) 消印有効
※学校を通して応募してください。



テーマ

「あなたの身近な長崎県産品（野菜、魚、果物など）を選び、次の様子を描いてみよう」

- ・長崎県産品を育てたり、捕ったりしている様子
- ・長崎県産品を使った料理を作っている様子
- ・家や学校給食で長崎県産品を食べている様子
- ・豊かな長崎県産品の様子



きまり

- ・横向きで描くこと
- ・文字を使用しないこと
- ・手がきであること
- ・応募者本人が創作した未発表の作品であること
- ・1人1作品まで
- ・他の図画及び商標等と類似しないこと
- ・USBメモリなど、記録媒体だけでの応募は不可



大きさ

- 小学生部門
四つ切画用紙(A3判用紙可)
- 中学生部門
八つ切画用紙(A4判用紙可)



表彰

- 最優秀賞 計 4点(各部門1点) [表彰状・副賞]
- 審査員特別賞(優秀賞) 計21点(全部門合計) [表彰状・副賞]
- 佳作 複数点(全部門合計) [表彰状・副賞]
- 参加賞 全員
- ※表彰式を開催する予定です。



その他

優秀な作品については令和6年度食育カレンダー「おいしいよ！食べよう長崎県産品」に掲載し、県下全域に配付するとともに、長崎県学校給食会の広報誌等においても作品を掲載いたします。
また、応募作品の返却はできませんので、ご了承いただきますようお願い致します。

令和4年度の最優秀賞作品 令和4年度は、190校1793点の応募がありました。ご応募ありがとうございました。



小学生部門(低学年の部)



小学生部門(中学年の部)



小学生部門(高学年の部)



中学生部門

詳細については、当給食会ホームページで応募要領をご確認ください。たくさんのご応募を心よりお待ちしております。

❀ 問い合わせ・送付先 ❀

(公財)長崎県学校給食会 業務課 山本・高尾
〒859-0403 諫早市多良見町市布1708-4
TEL:0957-43-1321 FAX:0957-43-4618



九州地区共通選定品

令和5年度 第2学期分

九州地区共通選定品は、九州8県の県教育委員会と栄養教諭・学校栄養職員の先生方によって選定していただいた冷凍物資です。

これらの物資は、まとまった数量の予約をいただくことで価格を値下げできる仕組みになっています。ぜひ、この機会にご利用ください。

さんまかぼすレモン煮 (40g)



【アレルギー】小麦・大豆
【コンタミ等】無し

新鮮なさんまをかぼすとしもんの特製タレで仕上げました。爽やかな風味のおいしい味付けです。高圧処理をしておりますので、骨まで柔らかく食べいただけます。

サーモンフライ (50g)



【アレルギー】小麦・大豆
さけ
【コンタミ等】無し

秋鮭を国内工場で丁寧にパン粉付けしました。アミノ酸フリーの商品です。

調理例▶

照焼チキンパティFe強化 (60g・72g)



【アレルギー】小麦・大豆
鶏肉・豚肉
【コンタミ等】無し

国産の若鶏を使用し、生たまねぎたっぷりの程よい食感に仕上げました。おいしさはそのままに鉄分を強化しました(3.9mg/100gあたり)。

根菜入りつくねミニ (1kg)



【アレルギー】鶏肉・豚肉
大豆
【コンタミ等】小麦・乳・卵

国産原材料にこだわりました。ふんわりとしたひき肉の中に根菜の噛み応えのある食感がおいしい鶏つくねです。薄味に仕上げています。

調理例▶

ムース (40g)



【アレルギー】乳
【コンタミ等】無し

乳製品と牛乳をたっぷり使用したムースです。

トマトオムレツ (50g)



【アレルギー】小麦・卵・大豆
豚肉・鶏肉
ゼラチン
【コンタミ等】無し

鹿児島県産の卵を使用しています。鉄分を強化しました(1.5mg/50g)。卵の黄色と具材のトマトソースの赤色で、見た目もきれいなオムレツです。

【コンタミ等】食品加工設備や水産物等の関係で、意図しないアレルギー物質が最終加工品に混入してしまうことです。

ぶどうゼリー (40g)



【アレルギー】無し
【コンタミ等】無し

甘さ控えめのすっきりした後味です。不足しがちな食物繊維と鉄分を加えました。

たくさんのご利用をお待ちしております!!

令和5年度 普及充実 支援事業のご案内

当給食会では公益目的事業として3つの事業を行っています。子供たちの食育推進のために、学校、共同調理場で開催されている親子料理教室や各種研修会等の活動を助成します。ぜひご活用ください。



研修会等への 補助事業

学校給食関係団体の活動、個人の研修会参加等を対象に助成します。

令和4年度実績
3件

食育のための 補助事業

学校や調理場等において食育推進のために行われる調理講習会・研修会及び親子料理教室、学校給食に係る教職員の校内研修等に対し、補助を行います。
※上限1万円

令和4年度実績
1件

副食用物資 支援事業

学校や調理場等において食育推進のために行われる調理講習会・研修会及び親子料理教室、学校給食に係る教職員の校内研修等に対し副食用物資の支援を行います。
※上限2万円

令和4年度実績
14件

〇申請方法

ホームページに掲載しておりますので、ご覧ください。



<https://nagasaki-kenkyu.or.jp>

公益財団法人長崎県学校給食会



長崎県学校栄養士会 活動報告

令和4年度より、これまで食育部、給食管理部で活動していた2つの部会を合併し、新たに「食育管理部」として活動しています。主な活動内容は2つあります。

1つ目は、食育指導教材の購入・管理です。令和4年度には昔の給食レプリカの補修を行い、より使いやすいように工夫をしました。また、新しく内臓ビブスや食品ロス紙芝居を購入しています。

2つ目は、「食事と生活、心についてのアンケート」の実施と結果の集計、調査報告書の作成です。これまでの紙媒体による実施方法から、Google formsを使った方法へ変更しました。初めての試みで、システムの不具合等でご迷惑をおかけしてしまいましたが、現在報告書発行のための原稿を作成中です。2学期には報告書がお手元に届くように予定しております。食育推進のための基礎資料としてぜひご活用ください。

食育管理部



昔の給食レプリカ



内臓ビブス



食品ロス紙芝居

ペンリレー

給食の思い出

大村市立西大村小学校 栄養教諭 田淵 琴野

給食の思い出は?という話になると、住んでいた場所や世代が違っても、あの料理が好きだった、こんな給食がでていた、余りのじゃんけんが楽しかった、これが苦手だった…などとその時の様子がだんだん思い出されながら話が進んでいきます。誰とでも給食の思い出話ができるというのは当たり前のようにすごいいいことだと思います。

小学生の頃を振り返ると、私自身は食べるのが遅く、いつも最後の方に食べ終わっていましたが、それでも給食は好きで、今月はどんな料理があるのかなと献立表を眺めていました。校内での人気メニュー第1位はというとカレーではなく「れんこんチップス」でした。振り返ってみると給食を通して初めて出会った食べ物や好きになった料理もありました。自分で好きなものを選んで食べる訳ではないからこそ、家とは違う料理や時には苦手な食べ物を経験し、食の幅を広げられるところは学校給食ならではの思い出です。また、初めて出会う料理があるように、初めて出会う話や学びもあります。栄養教諭として食育指導をした翌日に、「カルシウムのことをお母さんに教えたよ」などと話をしてくれた時は、家でも給食や指導の話をしてくれていることに嬉しく感じました。

子どもたちが大人になって給食を思い出すとき、「あの給食が好きだった」という思い出にプラスして、「栄養教諭の先生がこんな話をしていた」と思い出してくれるような食育を目指していきたいと思っています。



編集後記

新型コロナウイルス感染症の5類移行に伴い、コロナ禍以前の日常を求める気運が高まっています。

学校給食についても、コロナ禍においては、机を向かい合わせにしないことや会話の制限が行われ、児童生徒から「給食時間に会話がなくてさみしい」という声があると一部の報道で流れていました。しかし、コロナ禍における給食時間の児童生徒の心の満足度について、アンケート調査を行った結果では、「会話がなくてさみしい」という意見もある一方で、「完食できて嬉しい」や、「料理に意識を集中できた」などの意見もありました。新型コロナウイルスの影響で、これまでの「普通」を考える機会になったと思います。今回の給食だよりが、これからの食の在り方について考える一助になれば幸いです。

諫早市立遠竹小学校
校長 江口 佳也乃