

給食会だより

第61号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

平成25年度のスタートにあたって

公益財団法人川崎市学校給食会理事長 牧田 好央



「光陰矢のごとし」1年の経過が本当に早く感じられます。昨年度、公益財団法人に移行いたしまして早1年が経ちました。川崎市学校給食会では、学校給食に関する事業を行うことにより、成長期における児童生徒の健全な食生活に関わる食育を推進し、豊かな市民生活に寄与することを目的に、給食会の事業の遂行に努めております。近年の異常気象により全国各地で猛暑や豪雨あるいは大雪などによる自然災害が多く発生しております。そのため天候に左右されやすい野菜や果実類の生育にも大きな影響をもたらしておりますが、物資の調達については「安全安心な物資の確保」「廉価な価格での安定供給」に努め、多少の価格変動はあったものの、予算の枠内で無事に平成24年度を終えることができました。ご協力をいただきました関係の皆様には厚くお礼申し上げます。

平成25年度の学校給食は11日(木)から始まります。ほとんどの子どもにとって給食の時間は、学校生活の中で大変楽しみな時間です。体育の時間や休み時間等に思いっきり活動して、給食をもりもり食べて、すくすく育つ、そんな元気いっぱいの子どもの姿が目に見えます。今年度も、子どもたちが楽しく給食ができるように給食会では、市教委、栄養教諭・学校栄養職員の方々と密に連携していく中で、安全安心な食材の安定供給に努めていきます。

今年度の給食会事務局職員は、非常勤職員として7年間お勤めいただきました石原みゆきさん、尾根有美子さんのお二人が任期満了で退職し、新たに濱川和子さん、西夏子さんのお二人が加わりました。平成25年度も沼田事務長、新聞事務次長を中心に、給食会事務局職員一丸となって業務の遂行に努めてまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

* * *

4月の献立では下記の日に調味料として使用される**ウスターソース**と**中濃ソース**ですが、今回はその違いを勉強してみたいと思います。

	献立名	A地区(川崎・中原)	B地区(幸・多摩・麻生)	C地区(高津・宮前)
ウスターソース	ポークカレー	4月12日(金)	4月12日(金)	4月11日(木)
	ハヤシライス	4月24日(水)	4月24日(水)	4月19日(金)
中濃ソース	さわらフライ	4月23日(火)	4月19日(金)	4月26日(金)

3月5日(火)の給食物資入札見積りに選定され、12日(火)の4月分物資選定委員会で示された加工食品配合内容表で、配合の割合を見てみましょう。市販のものとは成分や割合が異なっている場合もあります。(数字は%、合計すると100%になります。)

	トマト	たまねぎ	にんじん	ねぎ	マッシュルーム	にんにく	シャロット
ウスターソース	32.00	3.00	1.00	1.00	0.30	0.20	0.20
中濃ソース	28.00	1.30	3.00	1.20	0.50	0.10	0.30

	砂糖	ぶどう糖果糖液糖	醸造酢	食塩	香辛料	蛋白加水分解物	コーンスターチ
ウスターソース	19.00	9.00	27.00	7.00	0.20	0.10	0
中濃ソース	23.20	10.50	24.20	5.20	0.30	0	2.20

- ※コーンスターチは、とうもろこしから処理され作られたでんぷんのことで、無味無臭の白色粉末です。
- ※シャロットは、たまねぎの一変種です。たまねぎより小型で皮は薄く中身の薄皮はほんのり赤紫をしていて、たまねぎよりやや甘味のある味がします。
- ※ぶどう糖果糖液糖は、でんぷんを加水分解して作られた糖類です。甘味度は砂糖と同程度でクセがなくすっきりした甘さが特徴です。「ぶどう糖果糖液糖」はぶどう糖が果糖よりも多いものです。果糖がぶどう糖よりも多いものは「果糖ぶどう糖液糖」と言います。また、「液糖」とは液状の糖のことで。
- ※蛋白加水分解物は、さまざまなアミノ酸を主成分とし加工食品の調味目的で使用されるものですが、分類上「食品」で食品添加物ではありません。「蛋白加水分解物」は、「加水分解」という比較的単純な加工で製造されることなどから、添加物ではなく食品に分類されています。
- ※醸造酢は、穀類や果実を発酵させて作った食酢です。 【インターネットで調べました。】

上の表のように13成分のうち12成分までが同じで割合もそんなに変わりません。強いて言えば、トマト、砂糖、醸造酢の割合が3~4%違い、「蛋白加水分解物」と「コーンスターチ」が含まれるか、含まれないかの違いのようです。ご存じのように、ウスターソースはさらりとした辛口風味で、中濃ソースは甘くソフトな風味がします。そう言えば、砂糖やぶどう糖果糖液糖のように甘味のある成分が中濃ソースの方に少しだけ多く含まれているようです。このわずかな差を見極め、味わいの違うソースを作った先人の知恵や工夫について思いが巡ります。

給食会だより

第62号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

木々の枝に新しい緑が広がりすがすがしい季節となりました。一年生の子どもたちも学校に慣れて、給食時間もにぎやかなことと思います。今回は、3月22日(金)に開催されました5月分献立決定委員会の原案に示された統一献立20回分の食品・食材について、その使用回数を数えてみました。第52号(24.8.29発行・9月献立)に続いての情報です。天候不順等の影響で野菜が変更になる場合もありますが、ご了承ください。

NO	食品・食材	回数	NO	食品・食材	回数	NO	食品・食材	回数
1	とり肉(皮なし・皮つき)	12	33	にんじん	19	65	精白米	9
2	豚肉(もも・肩・ひき肉)	11	34	たまねぎ	16	66	麦	4
3	かつお(冷・角切)	1	35	じゃがいも	9	67	発芽玄米	2
4	塩ざけ(冷・切身)	1	36	きゅうり	2	68	食パン	2
5	さば(冷・切身)	1	37	キャベツ	4	69	ピタパン	1
6	さわらフライ(冷)	1	38	もやし	4	70	コッペパン	1
7	コロッケ(冷)	1	39	長ねぎ	5	71	ロールパン	2
8	ウィンナーソーセージ	1	40	わけぎ	1	72	米粉ロールパン	1
9	鶏卵	3	41	パセリ	6	73	胚芽ロールパン	1
10	チーズ	2	42	ホールコーン(冷)	5	74	サンドパン	1
11	粉チーズ	1	43	ほうれん草(冷)	2	75	ぶどう丸パン	1
12	ホイールマカロニ	1	44	コーンピューレ(冷)	1	76	クロワッサン	1
13	ペンネマカロニ	1	45	さやいんげん(冷)	2	77	牛乳	19
14	スパゲッティ	1	46	むきえだ豆(冷)	3	78	発酵乳	1
15	ベーコン	9	47	えのきたけ	1	79	かしわもち	1
16	パンプキンペースト(冷)	1	48	にら	1	80	メロン	2
17	春雨	1	49	レタス	1	81	日向夏	1
18	生わかめ	3	50	ごぼう	1	82	みかん(冷)	1
19	ひじき	1	51	しめじ	2	83	みかん(缶)	1
20	乾燥きくらげ	1	52	チンゲン菜	2	84	りんご(缶)	1
21	乾燥もずく	1	53	白いんげん豆	1	85	ダイスゼリー(冷)	1
22	しらす干し(ちりめん)	1	54	トマト水煮(缶)	2	86	トマトケチャップ	7
23	こんにゃく	1	55	ミニトマト	1	87	マヨネーズ(袋)	1
24	つきこんにゃく	1	56	トマトピューレ	3	88	ごまドレッシング(袋)	1
25	豆腐	2	57	マッシュルーム(冷)	3	89	生クリーム	3
26	油揚げ	3	58	ピーマン	1			
27	生揚げ	1	59	たけのこ(水煮)	3			
28	ワンタンの皮	1	60	しょうが	6			
29	切り干し大根	1	61	にんにく	7			
30	干しいたけ	1	62	大豆	1			
31	焼きのり	1	63	調理用牛乳	4			
32	白いりごま	6	64	ヨーグルト	1			

出し汁用や調味料など
 こんぶ けずり節 ごま油 砂糖 みりん
 しょうゆ 塩 こしょう チリパウダー
 油 酒 赤ワイン 白ワイン 酢 赤みそ
 白みそ ラー油 豆板醤 米粉 片栗粉
 小麦粉 カレー粉 ウスターソース 中濃
 ソース デミグラスソース スープの素
 中華スープの素 パプリカ

給食会だより

第63号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

5月は運動会が行われた学校が多かったようです。6月の半ば過ぎからは水泳の学習も始まり、体を思い切り動かす時間がまた増えることと思います。今回は、中学年の**エネルギー(kcal)**と**たんぱく質(g)**の**摂取量**について健康教育課からいただいた資料を基に紹介します。まずは、4月19日(金)に開催されました6月分献立決定委員会で試食した「さんまの梅かばやき」(新献立)と、切り干し大根入りの「ビビンバ」からです。()内の数字はgです。

地区	A地区(川崎・中原)		B地区(幸・多摩・麻生)		C地区(高津・宮前)		
実施日	6月24日(月)		6月10日(月)		6月19日(水)		
献立	精白米(80)	牛乳	さんまの梅かばやき(2枚)		切り干し大根の炒め煮	みそ汁	合計
エネルギー	285	138	175		40	48	686 kcal
たんぱく質	4.9	6.8	7.5		1.7	2.1	23.0 g

実施日	6月20日(木)		6月12日(水)		6月17日(月)			
献立	精白米(70)	麦(10)	ビビンバ		牛乳	にらたまスープ	冷凍みかん	合計
エネルギー	249	34	148		138	74	37	680 kcal
たんぱく質	4.3	0.7	11.3		6.8	7.1	0.6	30.8 g

委員さんたちからは次のような感想が出されました。

「さんまの梅かばやき」(新献立)

- ・梅肉の量によって酢っぱさに違いがあるので好みが分かれそうだ。
- ・たれはもう少しあった方が食は進みそうな気がする。

切り干し大根入りの「ビビンバ」

- ・切り干し大根が入っていても、今までのビビンバとほとんど変わらないようだ。
- ・違和感のない彩、食感、味であった。



次の献立は「歯と口の健康週間」の行事食です。昨年度までは「歯の衛生週間」と呼んでいたものです。よく噛んで食べてほしい「いか」と「きんぴら」が入っています。ごはんは発芽玄米入りです。

地区	A地区(川崎・中原)			B地区(幸・多摩・麻生)		C地区(高津・宮前)		
実施日	6月4日(火)			6月4日(火)		6月5日(水)		
献立	精白米	発芽玄米	ゆかり	牛乳	いかの吉野揚げ	五目きんぴら	みそ汁	合計
エネルギー	249	35	2	138	112	65	47	648 kcal
たんぱく質	4.3	0.7	0.2	6.8	10.7	4.5	3.1	30.3 g

ごはんメニューが続きましたので、ごはん以外のナン、クロワッサン、米粉ロールパンの日の献立についても見てみましょう。雪見だいふくやメロンなどデザートの数値も気になるところです。

地区	A地区(川崎・中原)		B地区(幸・多摩・麻生)		C地区(高津・宮前)		
実施日	6月5日(水)		6月3日(月)		6月6日(木)		
献立	ナン(70)	牛乳	カレー	野菜ソテー	雪見だいふく		合計
エネルギー	180	138	176	55	78		627 kcal
たんぱく質	6.9	6.8	9.2	1.9	1.1		25.9 g

実施日	6月7日(金)		6月21日(金)		6月10日(月)		
献立	クロワッサン(40)	牛乳	スパゲッティイタリアン		ベジタブルスープ		合計
エネルギー	181	138	221		59		599 kcal
たんぱく質	3.1	6.8	12.7		1.4		24.0 g

実施日	6月25日(火)		6月7日(金)		6月20日(木)		
献立	米粉ロールパン(40)	牛乳	ウイングスティックのしょうが煮		ミネローネ	メロン(肥後グリーン)	合計
エネルギー	218	138	155		86	23	620 kcal
たんぱく質	7.4	6.8	11.9		2.8	0.6	29.5g

子どもたちの机に並ぶまで多くの人たちの関わりがありますが、栄養教諭・学校栄養職員の皆さんが栄養摂取量を細かく計算してバランスのいい献立を作成するこれらの作業が給食のスタートとなっています。

給食会だより

第64号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

クチナシの花を見るにつけ、梅雨時は白い花をつける草花が多いのではという新聞コラムを思い出します。今回は、物資選定委員会委員長のごあいさつと「給食物資検査・確認業務」についてお伝えいたします。

安全・安心で笑顔かがやく学校給食

物資選定委員会 永田 文子委員長(南菅小学校長)



川崎市学校給食会では、小学校及び特別支援学校116校の約76,000人に給食を提供するため、各学校に毎日その日の給食物資を届けています。そして、その物資の選定をするために「物資選定委員会」を年間11回(7月を除く毎月1回)開催しています。

物資選定委員会には各地区物資選定委員の校長7名、川崎市連絡協議会の代表の方1名が委員として、また、月毎各地区選出の給食主任並びに栄養教諭・学校栄養職員14名が審査員として参加しています。更に、物資選定オブザーバーとして各地区の栄養教諭・学校栄養職員の方々も毎月交代で参加しています。

物資の選定にあたっては、一品ごとに品質・色合い・におい・硬さ・味などの他、調理の内容なども考慮したり、加工食品は配合内容なども考慮したりしています。それぞれの食品を実際に口の中に入れて確認をした上で点数化し、その合計点数で審査・決定をしています。そのため再審査ということも多々あります。子どもたちの健康の源となる給食の物資であるため、選定には慎重の上にも慎重を期しています。

学校給食には、子どもたちの栄養摂取による健康増進を図ること、望ましい食習慣を養うこと、明るい社交性及び協同の精神を養うなど、教科学習だけでは得られない大切な目的がありますので、選定委員一同襟を正して会に臨んでいます。

平成25年度も安全安心で、子どもたちが楽しみにする学校給食をめざして、物資選定に努めて参ります。どうぞよろしくお願いたします。



ひじきは4業者から、大豆は2業者から選定。
【5月14日の物資選定委員会より】

* * *

「給食物資検査・確認業務」につきましてはこの給食会だよりでもたびたびお知らせしていますが、今年度は7月から実施の予定です。5月27日付で給食実施校116校全校に文書をお届けしております。計画では7月3校、9月4校、10月4校、11月4校、2月4校の計19校にご協力をいただきたいと思います。昨年度までに小学校86校にお世話になっているこの事業ですが、学校給食会では「安全かつ安心な給食を提供するために、学校給食用物資規格基準書に沿った給食物資の納入がなされているかの検査、確認、指導改善を行う。」を目的として実施しています。

献立決定委員会で2ヶ月先の献立が決まった時点でサンプルにする物資を指定し、給食会と契約している専門機関が次の段階ごとに検査を行います。検査結果に問題があれば納入業者に改善を図るべく指導を行います

- 物資選定委員会にサンプル物資が納入された時に立ち合い検査を行います。
 - ・サンプル物資を受け取り、その場で納品や調法の状態の確認を行います。
- 専門機関が該当校へ出向き、学校納入時に検査を行います。・・・下の写真がその時のものです。
 - ・納入物資の形態、風袋、温度などの確認を行います。
 - ・納入物資について「豚肉鶏肉アドバイザー」による主観検査を行います。
- 検査機関に持ち帰り、次の検査を行います。
 - ・国産品か輸入品かの分析(たけのこ水煮)
 - ・物資選定委員会時のサンプルと学校納入物資との品質比較検査
 - ・内容配合表との比較検査(鶏肉や豚肉の割合など)

ご協力をいただく該当校には、給食会より上記の5月27日付文書に加えて、別の依頼文書をお届けいたします。前月の物資選定委員会で納入業者が決まりますので、その後の連絡となりますが、どうぞよろしくお願いたします。

学校には、給食調理員さんに検査機関から職員が来校することを周知していただくことと、事前にサンプル物資のおよその納入時刻と納入場所をFAXで報告していただくことをお願しております。

7月の検査対象のサンプル物資は、**豚肩肉**と**皮なしとり肉**です。ちなみに、豚肩肉が使用される献立は、中華丼、豚汁、野菜スープ、ワントンスープ、ポークビーンズで、皮なしとり肉はそうめんスープ、夏野菜のカレー、とうがんスープ、かぼちゃのグラタン、ポタージュ、とり肉の香味焼き、とり肉のケチャップ炒め、とり肉と大豆のピリ辛炒めに使われます。



該当校での検査

給食会だより

第65号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

雨模様の中、市制記念日を迎えます。川崎市は1924(大正13)年7月1日の市制施行から89年が経ちます。さて、今回は献立決定委員会委員長ごあいさつと第1回理事会、学校給食用新製品展示会についてお伝えいたします。

献立決定委員会に出席して

献立決定委員会 井上 明彦委員長(田島小学校長)



献立決定委員会は、公益財団法人川崎市学校給食会から委嘱された献立決定委員・献立作成委員が集まって、6月を除く毎月一回、計11回行われています。7地区それぞれから給食主任2名、栄養教諭・学校栄養職員1名、給食調理員1名、学校長1名、それに保護者代表(川崎市PTA連絡協議会役員)1名と理事長をはじめとする給食会事務局そして健康教育課の担当者も加わって、献立を検討しています。

献立決定委員会は、委員長あいさつ、理事長あいさつ、健康教育課あいさつの後、栄養教諭・学校栄養職員から2ヶ月先の予定献立原案1ヶ月分の詳細な説明が行われます。原案には、一日ごとのメニューについて、一人分の使用食材や調味料の分量、総カロリーやたんぱく質の量などが詳細に報告されます。学校で検査だけしていた時には分からないことがいっぱいありました。

また、この献立決定委員会には必ず試食の時間があります。それは新献立が多いのですが、数年ぶりに献立メニューに載せられるものや素材は同じでも季節に合わせてソースを工夫したものなどその都度違いますが、だいたい二品目出ます。これは、栄養教諭・学校栄養職員の方が創意工夫したもので、献立決定委員会のメインと言ってもよいかと思います。私も楽しみの一つで、試食しながら栄養教諭・学校栄養職員の方々の苦勞と工夫を感じています。是非とも実際に献立として子どもたちの目の前に出された時には、先生方に一言触れてもらいたいと思っています。そして、栄養教諭・学校栄養職員の苦勞と工夫を感じながら、また給食調理員さんの愛情の込められた調理に感謝しながら味わってほしいものです。

昨今、食材に関しアレルギーなど様々な問題が話題になっています。そのような中、安全・安心な食材発注のために日頃より学校給食会には大変お世話になっています。今後も子どもたちが大好きな給食を安心して食べられますよう、また笑顔あふれる給食時間が過ごせますよう、よろしくお願いたします。因みに、7月の新献立はとり肉の香味焼きです。サンドパンに挟んで食べます。子どもたちの喜ぶ顔と感想が楽しみです。



試食の「とり肉の香味焼きサンド」
【5月23日の献立決定委員会より】

第1回理事会

6月6日(木) 10:00 ~

川崎市教育会館

牧田好央理事長あいさつの後、次の議案、報告事項について審議が行われました。第1号から第2号までの議案説明に続き村上寛監事から第1号の監査報告があり、さらに第3号議案及び第2号報告について協議され、全議案、報告とも全会一致で可決、承認されました。

第1号議案	平成24年度事業報告について	第1号報告	平成24年度会計監査報告
第2号議案	平成24年度会計決算について	第2号報告	理事長並びに専務理事の職務の執行状況について
第3号議案	定時評議員会の開催について		



学校給食用新製品展示会

6月7日(金) 13:30 ~

川崎市教育文化会館

参加業者は12社、展示品目は47品と例年同様、たいへん多くの新製品が会場いっぱいに並びました。参加の栄養教諭や学校栄養職員のみなさんは業者からの説明に真剣に耳を傾け、メモをとっていました。今後の給食にとり入れるため、これらを使った献立の試作(新献立研究会)は7月に予定されています。平成26年度の給食に登場するものもあることと思います。



給食会だより

第66号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

アサガオの花や風鈴の音に清涼感を感じるこの頃です。今回は、7月1日(月)に開催されました健康教育課主催の学校給食献立研究会から、試作された**新献立情報**をお伝えいたします。栄養教諭や学校栄養職員のみなさんがいろいろ創意工夫されたメニューが次のように35献立も並びました。試食後、それぞれについて意見交換がなされ、この中には来年度の給食に登場する献立もあります。前号でお知らせしました学校給食用新製品展示会に出品された食品食材を採り入れたものもあります。

月	新献立名	一言解説
4	豆腐入りかきたまうどん ひじきのマリネ	○うどんの種類を増やすため、豆腐と卵の入ったものを考案しました。 ○鉄分摂取のため考案しました。
5	塩だれキャベツ	○春キャベツを使用して実施してみたいと思います。
5 or 10	とり肉と高野豆腐の揚げあえ 高野豆腐のスープ ちくわの肉みそかけ	○凍り豆腐を使用した献立です。食物繊維を意識しています。 ○ "
6	ピリ辛みそ丼 豚肉のトマト煮 かつおのみそがらめ	○季節の食品のたけのこや、青みにほうれん草を入れたみそ味のそばろごはんです。 ○トマト味の煮物。「とり肉のケチャップ炒め」の豚肉バージョンとして考案しました。 ○季節の食品のかつおを、みそ味のたれでからめた揚げあえです。
7	スタミナ炒め 豚肉ととうがんの煮物 ウィングスティックのマーマレード煮	○H25 新製品の「とりレバー」を使った野菜炒めで、鉄分の豊富な一品です。「八宝菜」「キャベツのみそ炒め」を参考にしました。 ○ごはんに合う夏向きの煮物です。「豚の角煮」「豚肉とこんにゃくの煮物」を参考に考案しました。 ○さっぱりとした夏向きの煮物で調理工程も簡単です。H22 新製品の「クックマーマレード」を使用しました。
9	かぼちゃサラダ 夏野菜のスープ	○ポテトサラダのかぼちゃ版です。季節の野菜をたっぷり使用しました。 ○夏野菜を使用した、さっぱりとした味わいのスープです。仕上げに粉チーズを加えてコクを出しました。
10	レバーのカレー揚げ きのこのオイスター炒め キャベツのゆかりあえ	○H25 新製品の「とりレバー」を使い、食べやすくするためカレー味で臭みをやわらげました。 ○秋に美味しいきのこを利用した献立を考案しました。 ○副菜にさっぱりとしたあえものを考案しました。
11	呉汁 ハンバーグ きこのクリームソース	○すりつぶした大豆(呉)が入った日本各地に伝わる郷土料理です。食物繊維がたっぷり摂れる汁物です。H25 新製品の「青大豆ペースト」を使用しました。 ○H25 新製品の「5種のきのこミックス」でクリームソースを作りハンバーグにかかけました。
1	のりのつくだ煮① (だし入り) のりのつくだ煮② (だしなし) カレークリームスパゲッティ	○ごはんに合う献立で簡単で素朴な味に仕上がります。だしをとる汁物と組み合わせます。組み合わせにより、だしを入れないものも試作します。 ○スパゲッティの種類を増やしたいと思い、人気のカレー味にアレンジしました。
2	青菜ともやしのスープ 豆腐と大根のトロみ汁 大根のこってり煮	○簡単にできるスープのバリエーションを増やすため考案しました。 ○あまり手がかからず、卵の入らない和風の汁物を考案しました。 ○冬場においしい大根を使った副菜を考案しました。
3	とり肉のソイから揚げ ほうれん草のクリームスープ	○食物繊維を摂るためにおからパウダーを使用しました。 ○ほうれん草はミキサーにかけ米粉でトロみをつけます。油、小麦粉、生クリームを使用しない脂肪おさえめのスープです。
参 考 品	フルーツポンチ ビビンバ(ぜんまい入り) ドライカレー(増量) 梅きゅうり 生揚げと切り干し大根のうま煮 五彩米ごはん(ごさいまいごはん) さつま汁 高野豆腐のたつた揚げ	○H24 新製品の「野菜入りファイバーゼリー」を使用しました。 ○H25 新製品の「ぜんまい(水煮)」を使用しました。 ○たまねぎとにんじんを増量し、調味料は2割増です。 ○さっぱりと仕上がる献立に少しうまみを加えたらよりおいしくなると考え、白ごま、かつお節を追加しました。 ○前回の反省を生かして再提案した献立です。 ○五彩米(玄米、赤餅米、黒餅米、餅米、緑米等)を精白米に少量混ぜて炊きます。 ○食物繊維が豊富で鉄分、亜鉛も多い大豆を使用した献立です。大豆は刻んで使用しました。 ○凍り豆腐を使用し、食物繊維を意識した献立です。

給食会だより

第67号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

☀ ☀ ☀ 天気予報に ☀ が並び、夏も真っ盛りです。今回は、定時評議員会と大都市学校給食連絡協議会についてご報告いたします。

定時評議員会

6月21日(金) 10:00 ~

川崎市教育会館

牧田好央理事長あいさつの後、次の議案、報告事項について審議が行われました。第1号から第2号までの議案説明に続き、村上寛監事から第1号の監査報告がありました。全議案、報告とも全会一致で可決、承認されました。

第1号議案	平成24年度事業報告について	第1号報告	平成24年度会計監査報告
第2号議案	平成24年度会計決算について		



平成25年度 大都市学校給食連絡協議会

事務長 沼田 正美

平成25年度「指定都市学校保健・安全・給食主管課長会議」及び「大都市学校給食連絡協議会」は、平成25年7月19日(金)に神奈川県相模原市で開催されました。

川崎市からは広瀬健康教育課長、北村課長補佐、二瓶係長のほか、給食会からは沼田が出席しました。

当日は午後1時から開会式があり、指定都市20都市の学校保健・給食主管課と給食(協)会の担当者が顔を合わせました。開会式、全体会に続き、各分科会に分かれて各都市の抱える問題や課題について意見や考え方を協議し合い、熱心な討論、活発な意見交換が行われました。

給食(協)会の分科会には16都市が参加しました。参加者の自己紹介から始まり、事前に提出されていた聴取事項を中心に話し合いを行いました。



開会式の様子

聴取事項

- 1 学校給食会の物資の選定方法について(横浜市)
- 2 売買契約書及び仕様書について(名古屋市)
- 3 学校への給食物資代金給食費の請求方法について(堺市)
- 4 登録業者の瑕疵(異物混入、遅配等)に対する措置について(神戸市)
- 5 食品検査における基準について(神戸市)
- 6 給食物資代金支払安定化に向けての対策について(北九州市)
- 7 市内産野菜の使用状況について(北九州市)

全体会の様子



北九州市から提案された公益法人会計上の余剰金の取扱については、収支相償の考え方や余剰金が発生した場合の処理方法等について意見交換がなされました。余剰金を減らす方策として、献立作成の際の予算額を調整することで給食費に見合う食材費用を算出している都市が多くあったほか、余剰金が発生した場合の措置としては特定資産への積立、次年度への繰り越し、余剰金の学校返還など様々な措置がとられており、各都市がその処理方法に苦勞している現状が見えました。

堺市から提案された給食費の請求方法では、給食費の清算払方式における物資代金の算出方法について情報交換を行いました。川崎市では特別支援学校の3校とはるひ野中学校分について清算払により物資代金を請求しています。予納徴収方式に比べて給食会としての未収金の発生はないものの、毎月の児童数が増減するうえに月途中での転出入があり、正確な食数を把握するのが難しいとのことでした。

神戸市の納入業者の瑕疵に対する対策では、納入業者に対して始末書や顛末書を提出させる規定の作成や異物混入の防止策等について、各都市の抱える問題点や課題を出し合い検討しました。

この他に、放射能検査の実施状況や食品の衛生検査についても協議が行われ、実りの多い分科会になったと思います。

今後も様々な機会を活用して各都市間の情報交換や意見交換を行いながら、給食会相互が協力し合い、より良い学校給食への関わり方を模索していくことが必要であると思いました。

本給食会も検討すべき課題が多くありますが、他都市の状況や運営方法を参考に、最善の方向を考えていきたいと思います。

給食会だより

第68号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

厳しい残暑が続いていますが、夏休みの終わった学校では子どもたちの歓声が響いていることと思います。今回は、8月9日(金)に開催されました9月分物資選定委員会の資料から、サンプル物資の主な規格基準を紹介します。

物 資	主な規格	物 資	主な規格
上豚肉	国内産白豚 もも肉 100% チルド 脂肪なし	冷凍みかん	国内産温州みかん バラ凍結
豚肩肉	国内産白豚 チルド	干しいたけ	国内産 500g入り 茶より又はどんこ
上豚ひき肉	国内産白豚 チルド 脂身なし もも肉 100% 3.3mm径で 1回挽いたもの	冷凍むき枝豆	国内産 冷凍 1kg入り 製造1年以内
皮なしとり肉	国内産 チルド 若どり 食用プロイラー 胸肉・もも肉を半々にする	冷凍ホールコーン	国内産 冷凍 1kg袋入り 製造1年以内
皮つきとり肉	国内産 チルド 若どり 食用プロイラー 胸肉・もも肉を半々にする	冷凍ニョッキ	国内産 冷凍 1kg袋入り 製造1年以内
ウイングスティック	国内産 とり手羽もと 若どり (プロイラー) 生後7~12週間のフレッシュ うぶ毛を完全に処理	冷凍いんげん	国内産 冷凍 500g入り M級ロングサイズ(長さ10~15cm位) 製造1年以内 つるや筋を取り除く
しらす干し	ちりめんじゃこ 無漂白 (カサガイの稚魚を塩ゆでし、蒸して乾燥)	冷凍ほうれん草	国内産 製造1年以内 冷凍
冷凍まぐろ角切	皮・骨・血合・筋を除去 バラ凍結 当年漁獲 国内加工	ダイスゼリー	冷凍 1kg入り ゼラチンは入れない 製造1月以内
冷凍さんまファイル	頭・尾を切り落とし三枚におろし、さらに半身と する バラ凍結 当年漁獲	芽ひじき	国内産 乾燥小芽ひじき 上物 当年度産
冷凍紅さけ切身	骨・血合・筋を除去 バラ凍結 当年漁獲	上生わかめ (県内産)	県内産 上物 堅い部分は除去 製造1月以内 冷蔵
桜えび	国内産(主に相模湾・駿河湾) 無着色 素干し(天日乾燥のもの)	ベーコン	国内産 豚バラ肉 厚さ2mmにスライスしたもの 無添加 塩分控えめ 製造3日以内
焼きちくわ	一本100g程度 魚肉70%以上 でん粉15%以内 化学調味料使用不可 製造1月以内 冷凍	はるさめ	国内産 いもでん粉・その他のでん粉 製造3月以内
さわらフライ	さわらを骨・皮・血合を除いて長方形(ポーションタイプ 又は生肉)の切身に衣をつける 切身60%以上 塩分控えめ バラ凍結 カーボン粉使用不可	赤みそ 白みそ	無添加 原料国内産大豆使用 だし入り不可 セットで見積もる
ハンバーグ	豚肉60%以上 国内産肉限定 牛肉・牛エキスを 抜いたもの 無添加 製造1月以内	切り干し大根	国内産(天日乾燥のもの) 無漂白 長さ5cm程度 幅2~3mm 当年度産
大豆	国内産 当年度産	トマト水煮缶詰	JAS規格品 製造1年以内 1号缶
大豆(水煮)	国内産大豆 茹でて加熱殺菌後、真空パック 着色料・保存料使用不可 製造1月以内	刻みかんびょう	国内産 長さ2cm幅1cm前後の小さく切った刻み のもの(みそ汁用) 十分な天日乾燥 無漂白
きな粉(袋)	小袋入り(きな粉55%・砂糖44.5%・塩0.5%) きな粉の原料大豆は国内産使用	刻み昆布 (ボイル・乾)	国内産(ボイル・乾燥のもの) 細めの昆布 着色料・保存料不可 当年度産
白いんげん豆	国内産 当年度産	あおさ粉	国内産 上級品 無着色 当年度産
冷凍マッシュルーム	JAS規格品 国内産 形状:スライス 真空加熱 冷凍	こんぶ(だし用)	国内産(天日乾燥のもの) 着色料・保存料不可 当年度産
たけのこ(水煮)	国内産限定 JAS規格品 製造1月以内	みかん缶詰	国内産 製造1年以内 JAS規格適合品
上生わかめ	国内産 上物 堅い部分除去 製造1月以内	いちごジャム	製造1月以内
ピーチゼリー	天然ピーチ果汁100%使用 ゼラチンは入れない 製造1月以内 容器は翌日回収	りんご缶詰	国内産 製造1年以内 JAS規格適合品 全糖・人工甘味料不可
中華めん(冷)	一玉200g冷凍 長さ約15cmにカットしたもの 製品製造工場での「そば」を製造していないこと の証明書添付 製造1月以内 無添加	けずり節かつお	JAS規格品 不活性ガス充填(乾燥剤入り) 枯れ節 厚けずり 製造1月以内
冷凍月見だんご 45g	串付き 3個を一本の串に刺し小袋に入れる 冷凍を自然解凍する 甘さ控えめ	マカロニ (ホイール型)	JAS規格品 1kg(袋) 製造年月日明示
雪見大福 35g	アイスを餅でくるんだもの ドライアイスを使用 し凍結状態を維持する 容器は翌日回収	マカロニ (ペンネ型)	JAS規格品 1kg(袋) 製造年月日明示

給食会だより

第69号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

秋風が心地よい季節になりましたが、学校は前期のまとめの時期で多忙な日々のことと思います。今回は、8月22日(木)に開催されました献立決定委員会の10月分献立原案から、21回の統一献立について一日一つの**献立の主な食材と量**(中学年)を紹介いたします。

献立名	献立の日			主な食材(中学年の数量g) 主な調味料のみ掲載しました。
	A	B	C	
ビーンズカレー	24(木)	28(月)	23(水)	豚肉もも 22.5 肩 22.5 たまねぎ 66.7 にんじん 33.3 ジャがいも 38.9 大豆 10 ウスターソース 3 カレー粉 0.8
きのこのストロガノフ	7(月)	7(月)	15(火)	豚肉もも 20 肩 20 たまねぎ 72.2 にんじん 22.2 しめじ 11.1 えのきたけ 5.9 マッシュルーム 15 デミグラスソース 12 トマトケチャップ 5 ウスターソース 4 生クリーム 3
新:かんぴょうの炒め煮	3(木)	9(水)	2(水)	にんじん 11.1 かんぴょう 3.5 さつま揚げ 10 白いりごま 1
豚汁	11(金)	16(水)	10(木)	豚肉もも 10 肩 10 にんじん 11.1 こんにやく 15 大根 23.5 ジャがいも 22.2 豆腐 30 長ねぎ 11.8
まいたけごはんの具	28(月)	1(火)	17(木)	皮なしとり肉 15 ごぼう 2.2 にんじん 11.1 油揚げ 10 乾燥まいたけ 3
野菜スープ	1(火)	24(木)	25(金)	皮なしとり肉 10 にんじん 11.1 もやし 15.2 キャベツ 23.5 にら 3.2
中華丼	18(金)	18(金)	8(火)	豚肉もも 17.5 肩 17.5 にんじん 16.7 たまねぎ 27.8 たけのこ(水煮) 8 白菜 47.9 うずら卵(水煮) 20 なたと 5 干しいたけ 0.6
のっぺい汁	16(水)	22(火)	29(火)	大根 35.3 里いも 29.4 にんじん 16.7 こんにやく 15 油揚げ 5 長ねぎ 5.9
南蛮煮	9(水)	3(木)	4(金)	ジャがいも 80 豚ひき肉もも 24 にんじん 22.2 たまねぎ 40 むきえだ豆 5
豚肉と生揚げの炒め煮	22(火)	11(金)	21(月)	豚肉もも 20 にんじん 13.3 ジャがいも 26.7 生揚げ 56 長ねぎ 18.8
ボルシチ	10(木)	4(金)	11(金)	豚肉もも 12.5 肩 12.5 ベーコン 1 たまねぎ 27.8 にんじん 16.7 ジャがいも 61.1 キャベツ 41.2 トマトケチャップ 8 トマトピューレ 5
ポテトグラタン	29(火)	25(金)	18(金)	皮なしとり肉 30 ベーコン 2 たまねぎ 27.8 にんじん 11.1 マッシュルーム 10 チーズ 6 調理用牛乳 51.5 ジャがいも 77.8 粉チーズ 3.5
ラザニア	17(木)	30 or 31(木)	30 or 31(木)	豚ひき肉もも 35 ベーコン 2 たまねぎ 44.4 にんじん 16.7 トマト水煮 15 マッシュルーム 10 トマトケチャップ 12 ウスターソース 2 ホンマカニ 20 粉チーズ 3.5
ミネストローネ	21(月)	17(木)	22(火)	ベーコン 4 たまねぎ 22.2 にんじん 11.1 ジャがいも 22.2 トマト水煮 10 キャベツ 23.5 チーズ 2 ホイルマカニ 6
コンソメスープ	25(金)	29(火)	24(木)	ベーコン 2 にんじん 11.1 たまねぎ 11.1 キャベツ 35.3 うずら卵(水煮) 25
肉だんごスープ	2(水)	8(火)	7(月)	ベーコン 2 にんじん 11.1 たまねぎ 22.2 豚ひき肉もも 30 卵 4.6 白菜 63.8 チンゲン菜 5.9
カレーシチュー	30 or 31(木)	15(火)	9(水)	皮つきとり肉 25 たまねぎ 27.8 にんじん 22.2 ジャがいも 55.6 調理用牛乳 41.2 チーズ 5 ほうれん草(冷) 5.6
ワンタンスープ	8(火)	2(水)	16(水)	豚肉もも 10 肩 10 にんじん 11.1 たまねぎ 11.1 もやし 20.2 ワンタンの皮 10 チンゲン菜 5.9
ウィンナーソーテー	23(水)	21(月)	3(木)	ウィンナーソーセージ 20 ホールコーン(冷) 20 ほうれん草(生) 11.1
白菜のクリームスープ	4(金)	23(水)	1(火)	ベーコン 2 皮なしとり肉 20 たまねぎ 33.3 にんじん 11.1 白菜 53.2 調理用牛乳 51.5 ブロッコリー 20
きのこのスパゲッティ	15(火)	10(木)	28(月)	ベーコン 4 たまねぎ 33.3 にんじん 11.1 マッシュルーム 8 エリンギ 10.9 しめじ 16.7 えのきたけ 11.8 スパゲッティ 30 ほうれん草(冷) 5.6

新献立「かんぴょうの炒め煮」は試食がありましたので、委員さんの感想を紹介します。

- ・少しうす味だったが、当日は「さけの塩焼き」「けんちん汁」もありバランスがとれていて食も進みそうだ。
- ・七味唐辛子の風味もちょうどよかった。
- ・さつま揚げやにんじんが目立つこともあり、また、かんぴょうについてはのり巻きで食べることは多いが、その他の料理ではあまり縁がないのでこの機会に説明をした方がいい。

(夕顔の実が原料、細長く切ったものを乾燥させる、水でもどすと大きくなる など)

- ・かんぴょうの味つけがよく、やわらかくておいしい。サクサクとした食感もいい。
- ・かんぴょうのくさみもなく、和食メニューとしてよく合う。

※余談ですが、「ウィンナーソーテー」にはにんじんは使用されませんが、この日の「スイートポテトシチュー」に入っていますので、10月の給食も毎回にんじんが出ます。栄養価も高く効能も幅広く、和洋中とどんな料理にも合い常食される野菜の一つです。ちなみにこの半年間で、にんじんの未使用は5月、6月、9月に1回ずつの計3回のみだそうです。

給食会だより

第70号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

北の国からは初冠雪といった便りも耳にするようになりました。今回は、11月の給食について9月20日(金)開催の献立決定委員会と、10月10日(木)開催の物資選定委員会から情報をお届けいたします。

まずは **新献立情報** です。

献立名	献立日	委員さんの感想
イタリアンドッグ	A 11月7日(木)	・たまねぎの甘味が残る手作りソースがウィンナーによく合っている。
	B 11月19日(火)	・ソースをしっかりかけて食べさせたいので、配膳の時にソースをかけやすいスプーンが必要かも知れない。
	C 11月26日(火)	
きのこうどん	A 11月27日(水)	・えのきたけなどが入っていて、季節の野菜も具だくさんで色どりも歯ごたえもよかったです。
	B 11月27日(水)	
	C 11月22日(金)	・きのこの香が芳しく、汁もおいしい。



手作りソース の食材 (数字は中学年の数量 g)

油(0.2) にんにく(0.3) たまねぎ(8.9) トマト水煮(缶)(20)
 トマトケチャップ(10) チーズ(1) こしょう(0.01)
 チリパウダー(0.01)

きのこうどん の主な食材 (数字は中学年の数量 g)

★は季節の食材です。
 とり肉(皮なし)(20) にんじん(11.1) ★しめじ(11.1)
 ★えのきたけ(5.9) なたと(5) ★白菜(16) ★長ねぎ(11.8)
 冷凍ゆでめん(55) ★小松菜(11.8)



次に、物資選定委員会の資料より新献立に関する加工食品の配合内容を紹介いたします。(数字は割合、合計100%) また、主な規格基準を※にお示しします。

ウィンナー	豚肉 67.06 豚脂肪 16.77 食塩 1.76 砂糖 1.51 氷水 12.57 香辛料 0.33 ※国内産 白豚 100% 無添加 スキンレス 製造3日以内 内容配合表・栄養分析表添付
なたと	助宋すり身 63.20 でん粉(馬鈴薯) 6.32 砂糖 2.08 食塩 1.89 発酵調味液 0.94 着色料(パプリカ) 0.22 添加水 25.35 ※1本130g程度 魚肉63%以上 無添加 天然色素使用 製造7日以内 内容配合表・栄養分析表添付
冷凍ゆでめん	小麦粉 40.32 食塩 1.77 水 57.91 ※1玉250g 長さ約15cmにカットしたもの 無添加 国内産小麦粉使用 内容配合表・栄養分析表添付 製造工場での「そば」を製造していないことの証明書添付 製造1月以内

ちなみに、今回の物資選定委員会において選定された物資は、次の31点になりました。豚肉だけで6種類を選定しました。

上豚肉	豚肩肉	豚肉角切り	豚肉肩ロース	豚肉肩ロース角切り	上豚ひき肉	皮なしとり肉	皮つきとり肉
皮なしとり肉切り身	ウィンナーソーセージ 8g	ウィンナー 60,70,80g	しらす干し	冷凍まぐろ角切り			
冷凍ししゃも生干	冷凍さんまフィレ 20g	桜えび	焼きちくわ	揚げボール	冷凍紅鮭フレーク		
カレーコロッケ 60,70,80g	大豆(蒸し)	冷凍パンプキンペースト	乾燥もずく	ひじき	上生わかめ(1kg, 200g)		
ピーチゼリー 60g	冷凍ゆでめん	スライスチーズ 20g	冷凍いんげん 500g	結びこんぶ	和風ドレッシング 8g		



上豚肉



ウィンナー



冷凍ゆでめん

給食会だより

第71号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

歳月が流れていくのが早く、今年も師走を迎えます。今回は、全国学校給食研究協議大会のご報告と12月の献立情報をお伝えします。

第64回全国学校給食研究協議大会 三重大会

事務長 沼田 正美

平成25年10月31日と11月1日に、全国学校給食研究協議大会が三重県津市で開催されました。今年は、伊勢神宮の20年に1度の式年遷宮の年にあたり、伊勢市周辺は大変なにぎわいをみせています。伊勢志摩地方は、魚介類や農作物が豊富なことから、古代から平安時代にかけて、皇室や朝廷に海水産物を中心に食材(あわび、塩、さざえ、海藻等)を献上する御食国(みけつくに)とされてきた歴史があります。自然が豊かで、地場産物の活用で悩んでいる神奈川県などからみると羨ましい土地柄です。



全体会

31日の全体会では、開会式に引き続き文部科学大臣表彰があり、今回は29学校、6共同調理場、23個人の表彰がありました。神奈川県からは厚木市立小鮎小学校と伊勢原市立桜台小学校の2校と、個人の部では、藤沢市立大清水小学校の栄養教諭椿先生が個人表彰を受けられました。おめでとうございます。

表彰式の後、文部科学省からの施策説明に引き続き、松阪市から「松阪市の特色を生かし、児童生徒を主体として保護者・地域とともに育む実践を通して」と題しての研究発表がありました。



分科会

特別講演は、テレビドラマで話題になった「高校生レストラン」の主人公である三重県立相可高校食物調理科専任教諭の村林先生の「食を通して、人を育てる」と題した講演がありました。

2日目は分科会で第8分科会に参加しました。テーマは「衛生管理のあり方、安全かつ安心な食材の選定方法」です。学校給食施設・設備の改善や衛生管理の徹底、食材の安定供給等について熱心な議論が行われ、有意義な大会になりました。

* * *

10月18日(金)に開催されました12月分の献立決定委員会から**冬の野菜や果物**を使った献立をお知らせいたします。「冬野菜のカレー」は大根、ブロッコリーが入った新献立のカレーです。(※)
別件になりますが、県産品デーは、精白米、ひじき、牛乳、大根、小松菜、みその神奈川県産6品が使われます。

野菜 果物	献立名	献立の日			野菜 果物	献立名	献立の日		
		A	B	C			A	B	C
大根 長ねぎ 小松菜	みそ汁 (県産品デー)	10(火)	17(火)	5(木)	ほうれん草	野菜ソテー	9(月)	3(火)	12(木)
大根 ブロッコリー 冬野菜の カレー (※)		17(火)	12(木)	16(月)	白菜 ブロッコリー	白菜の クリームシチュー	16(月)	16(月)	4(水)
白菜	中華丼	12(木)	20(金)	3(火)	白菜 ほうれん草	肉団子中華スープ	5(木)	13(金)	17(火)
白菜 小松菜	白菜の おかかあえ	2(月)	4(水)	11(水)	みかん				
かぶ かぶ(葉)	みそ汁				りんご				
ごぼう 長ねぎ	けんちん汁	4(水)	10(火)	18(水)	ごぼう 大根 里芋 長ねぎ	しっぽくうどん	11(水)	18(水)	20(金)
大根 里芋	さつま揚げと 冬野菜の煮物	20(金)	2(月)	13(金)	みかん			19(木)	2(月)

12月の使用回数：白菜4 大根3 長ねぎ3 小松菜2 里芋2 ほうれん草2 ブロッコリー2 ごぼう2 かぶ1
みかん2 りんご1

給食会だより

第72号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

空気が澄み富士山もよく見えます。今回は、川崎市 PTA 連絡協議会が主催し(学校給食会も後援)、生活習慣改善事業として取り組んでいます「食育推進コンテスト」審査会の模様と1月の献立情報についてお知らせいたします。

平成25年度 食育推進コンテスト審査会(川崎市PTA連絡協議会 主催)

11月14日(木)午後2時より 川崎市教育文化会館

子どもたちが家族や学校の先生のアドバイスを受けながらも、栄養バランスや食材に気を配り意欲的に作ったお弁当のコンテスト審査会が今年度も開催されました。食育推進のこの事業も5回目を迎えるということです。小学校49点、中学校102点、特別支援学校1点、高等学校40点、一般20点、合作5点の計217点のお弁当(解説と写真)が並びました。どれもこれも手が込んでいて、子どもたちが台所で悪戦苦闘している姿が浮かんできます。学校で勉強した野菜を家でも育てながら、それを食材にしたものや、食欲旺盛な中学生向けの「スタミナ」弁当もありました。たんぱく質のお肉や魚を主にはしていますが、煮物や炒め物、また生野菜もさまざま野菜を十分意識したものが多かったようです。ごはんの上にそばろやのりをかけたもの、十穀米を混ぜて炊いたごはんもありました。サンドイッチ風のお弁当も目をひきました。



審査の様子

審査が行われた賞は次のとおりです。川崎市教育委員会賞(小学校の部1点、中学校の部2点、特別支援・高校・一般・合作の部1点)、川崎市スポーツ協会会長賞(同)、川崎市学校給食会理事長賞(同)、JAセレサ川崎セレサモス賞(同)、川崎市PTA連絡協議会会長賞(同)、味の素賞(全作品の中から2点)の合計22点です。審査員のみなさんも甲乙つけがたい作品を前に時間をかけ、解説にいていねいに目を通し、そして「見た目」も気にしながら審査を続けました。

表彰式は12月21日(土)午後1時30分から高津市民館大会議室で行われます。その後の講演会は「子どものやる気を伸ばそう」という演題で、講師は東海大学体育学部教授・大学院体育学研究科長 小澤治夫氏です。表彰式と講演会の様子につきましては、次回の給食会

だよりでお知らせいたします。

* * *

11月21日(木)に開催されました1月分の献立決定委員会から、前号に引き続き **冬の野菜と果物** を使った献立をお知らせいたします。新献立(※)は「小松菜とじゃこのふりかけ」、給食週間の行事食は「けんちん汁」の日です。

また、県産品デー情報も2回連続になりますが、「みそ煮込みうどん」「五目豆」の日で牛乳、豚肉、大根、小松菜、みそ、ひじきが神奈川県産です。

野菜 果物	献立名	献立の日			野菜 果物	献立名	献立の日			
		A	B	C			A	B	C	
里芋 長ねぎ	けんちん汁	29(水)	27(月)	24(金)	ほうれん草	野菜ソテー	9(木)	9(木)	17(金)	
給食週間の行事食										
小松菜		10(金)	23(木)	28(火)		みかん				
小松菜と じゃこのふり かけ(※)										
大根	大根ときゅうりの 中華づけ	21(火)	17(金)	9(木)	ほうれん草	カレーシチュー	28(火)	14(火)	15(水)	
里芋 小松菜	雑煮				大根	ポトフ				
白菜	白菜とじゃこの 炒め煮	17(金)	30(木) 31(金)	22(水)	みかん			20(月)	28(火)	27(月)
ブロッコリー	ボイル野菜	27(月)	15(水)	14(火)	白菜	白菜のクリーム煮	22(水)	22(水)	29(水)	
ほうれん草	春雨スープ	23(木)	21(火)	20(月)	大根 小松菜	みそ煮込みうどん	30(木) 31(金)	16(木)	23(木)	
大根 ごぼう 長ねぎ	豚汁	15(水)	10(金)	16(木)	りんご			県産品デー		

1月の使用回数：白菜2(6) 大根4(7) 長ねぎ2(5) 小松菜3(5) 里芋2(4) ほうれん草3(5)

ブロッコリー1(3) ごぼう1(1) かぶ0(1) みかん2(4) りんご1(2)

()は12月分も含めた回数

給食会だより

第73号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

平成26年の年明けに際して

公益財団法人川崎市学校給食会 理事長 牧田 好央

明けましておめでとうございます 本年もどうぞよろしくお願ひいたします



昨年の流行語大賞は「じぇじぇじぇ」「おもてなし」「倍返し」「今でしょ」の4つの言葉が選ばれました。幅広く世相を反映したもののように入います。さて、今年はどういう年になるのか期待に胸膨らみますが、新しい年を迎え気持ちも引き締まる思いが致します。良い年となりますことを願っております。

ここ数年は、夏季の猛暑、冬季の厳寒、局地的なゲリラ豪雨の多発による洪水被害が野菜等の生育や価格に影響を及ぼしていますが、地球温暖化の影響であるとする今年もその心配があります。さらに4月から消費税が8%に上がることも懸念材料の一つですが、給食会の事業の柱である「安全安心な食材の調達」「学校給食の円滑な実施」に向けて、事務局職員一同、より一層引き締めて業務の遂行に努めてまいります。

また、昨年12月に新市長を委員長とする「中学校給食推進会議」が設置され、懸案となっております中学校給食実施に向けて、体制整備が進められていくことになりました。給食会としてはその動向を見守るということになりますが、実施方針がはっきりした段階で市教委とも連携して、給食会としての体制も考えていくこととなります。給食会にとっても大きな変動の年になりそうですが、今年もどうぞよろしくお願ひ致します。

平成25年度食育推進コンテスト表彰式・講演会 (主催 川崎市PTA連絡協議会)

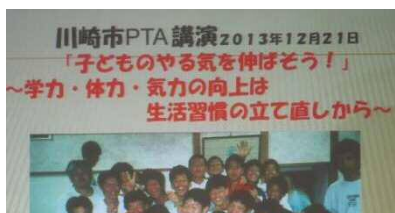
平成25年12月21日(土)午後、川崎市高津市民館大会議室において、平成25年度食育推進コンテスト表彰式・講演会が開催されました。主催者の川崎市PTA連絡協議会会長 小原良氏のあいさつ後、川崎市教育委員会賞(4名)、川崎市スポーツ協会会長賞(4名)、川崎市学校給食会理事長賞(4名)、J Aセレサ川崎セレサモス賞(4名)、味の素賞(2名)、川崎市PTA連絡協議会会長賞(4名)の児童生徒、保護者のみなさんが表彰を受けました。都合により欠席された受賞者も見受けられましたが、合計22名の所属と名前と「お弁当テーマ」が発表されました。

川崎市学校給食会理事長賞は小学生1名、中学生2名、一般1名でした。お弁当のテーマはそれぞれ「夏のまきまき弁当」「栄養たっぷり弁当」「元気100倍!!アンパンマン弁当」「事故で骨折した骨とやせた筋肉強化、そして免疫力UP」とついで、名前からして元気になるようなお弁当です。前号でも紹介しましたが栄養バランスをよく考え野菜摂取を十分意識し、トマトやブロッコリー、レタス、ニンジンなど彩もよく、写真だけでも思わず食欲をそそられました。受賞者には牧田好央理事長が賞状を渡しました。「お弁当づくりはまさに食育の実践です。こういった取り組みが継続されることを願っています。」とのあいさつが来賓各氏からもありました。



主催者あいさつ

終了後、講演会があり、講師の東海大学体育学部教授・大学院体育学研究科長 小澤治夫氏が「子どものやる気を伸ばそう!」～生活習慣と体力・学力の関係～という演題でお話をされました。ご専門は保健体育科教育学・トレーニング科学・発育発達学で、医学博士でいらっしゃいます。初等中等教育における授業開発、子どもの体力、ジュニア期のトレーニングとスポーツライフ・マネジメントなどについて研究され、「早寝・早起き・朝ごはん、テレビを止めて外遊び」を提唱し全国で啓発活動を展開されています。



講演内容の主旨は、発達段階にある子どもたちにとってきちんとした生活習慣がいかに大切かというものでした。長い時間をかけて調査を行い収集された豊富なデータや資料を細かく分析し、わかりやすくグラフ化されたスライドショーの数々はたいへん説得力のあるものでした。

その一つに朝食摂取と学力の関係を裏づけるデータがありました。朝食をしっかりと食べている子どもたちの方が学力体力ともに高いことがわかります。また、「毎朝必ず食べる」「品数も多く」の方が優位になっています。「そもそも朝食をとらない理由は、遅寝遅起きのため目覚めがすっきりせず、食事をする時間も食欲もないためです。早く寝て十分な睡眠をとれば早く起きられます。朝、朝ごはんをたくさん食べただけで頭がよくなるはずはありません。きちんと寝てしっかりと朝ごはんを食べていれば体温も上がり、授業にも集中できるからこそ結果的に学力も身につくということだと思ひます。生活がしっかりとていないと勉強のがんばりもききません。」と、繰り返し強調されました。

関わりのあった子どもたちとのやりとりやご自分の小さい頃のエピソードも多く交え、楽しく生き生きとして熱く語られる小澤治夫氏はまさに「やる気」そのもののような方で圧倒されっぱなしでした。参加された保護者の皆様をはじめ多くの方々からさらに広がり伝わっていくことを願ひ、会場を後にしました。



小澤治夫氏

給食会だより

第74号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

この寒さの中でもハクモクレンのつぼみは膨らんできています。今回は、学校給食教育研究協議会と2月の献立情報についてお伝えいたします。

第38回川崎市小学校学校給食教育研究協議会

1月15日(水)午後、会館とどろきにおいて、第38回川崎市小学校学校給食教育研究協議会が開催されました。この研究協議会は次のような主旨や経緯の中で行われているものです。

子どもの健康な心身を育てていくためには「生きる力」の源の一つである食生活を見直し、よりよい食習慣が身につくような食育の推進を図っていくことが急務とされています。本市の食に関する指導については、文科省より出された「食に関する指導の手引」を参考にしながら、生きた教材である学校給食を有効に活用しつつ、栄養教諭・学校栄養職員による関連教科や特別活動等の授業への参加が進められています。

主催者(川崎市立学校栄養研究会・江間薫会長、川崎市立小学校特別活動研究会・高山幸治会長、川崎市学校給食会・牧田好典理事長)と来賓(川崎市教育委員会健康教育課・田宮昌江担当課長)のあいさつの後、研究発表がありました。川崎市立東小田小学校教諭佐々木健太郎先生が『健康によい食事』をとるためのめあてをもち、実践を積み重ねる子どもの育成「～バランスよく食べよう～」というテーマで3年生の授業実践報告をされました。川崎市立小学校特別活動研究会学校給食部会では、主題を「学校給食を生きた教材としてとらえ、一人一人の子どもが自分の食生活に関心をもち、『健康によい食事』に対する理解を深め、実践を重ねていくことをめざす。」と設定しています。



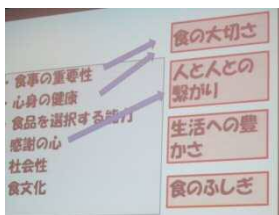
佐々木健太郎先生

6年間を通して系統的・計画的に指導し、一人一人がめあてをたて実践できるよう、「個人のめあてカードの工夫」「友だちと認め合える場の設定」「栄養教諭・学校栄養職員との連携」「食に関する指導の全体計画の活用」と4つの視点で研究を推進しています。

事前の給食アンケートにより苦手な食材を知り、本時において学校栄養職員から3大栄養素などの話を聞くことで、バランスよく食べるための工夫を話し合うという授業展開でした。ある児童は「好きなものときらいなものをついしょに食べる。」というめあてを立て、献立表の食材を栄養素ごとにチェックしながら「苦手なものも食べることができました。」とカードに書き込んでいました。

研究協議では、子どもが「めあてカード」で自分のがんばりを意識できる、栄養教諭・学校栄養職員との連携が大切だ、食育は食と健康がつながっていることを学ぶ学習であるといった意見が出されました。また、講師の川崎市総合教育センター・小堤紀子指導主事は、子どもの実態に即したアンケートが興味を持続させ、適切な題材が食生活に関心をもつことにつながっている、とまとめられました。

終了後、「食育 ― 食のすばらしさを伝えたい」という演題で、帝京大学教育学部初等教育学科准教授 若林彰先生の講演がありました。若林先生が小平市立小平第六小学校の校長を務めていらした時の食育の実践についてのお話でした。全教育活動の中に食育を位置づけ、あらゆる機会を通して具体的な指導が展開されています。食に関わる多彩な人材を学校に招き、子どもたちが興味深く活動するくぐりには特に圧巻でした。みかん栽培、鯛養殖、食品企業、稲作や野菜農家、パティシエ、お箸作り職人、乳牛の乳しぼり、中国料理やイタリア料理作り等々と幅広い食の専門家とのふれあいは、きっと子どもたちに豊かな時間を提供しているのだろうと想像しました。「うれしい時も悲しい時も『食』はいつも寄り添っている、『食』は生活に彩を与えてくれるもの」との先生の言葉も印象強く心に残りました。



1月20日(金)に開催されました2月分献立決定委員会の**5 献立試食情報**です。

献立名	献立日	委員さんの感想
黒豆ごはん	A 2月21日(金)	<ul style="list-style-type: none"> 豆が柔らかくておいしい。豆が苦手な子どもも大丈夫そうだ。 五色米の一つひとつを探しながら食べると楽しいので、事前に五色米について指導しておくとうい。
	B 2月25日(火)	
	C 2月18日(火)	
ウィンナードッグ (カレーコッペパン)	A 2月24日(月)	<ul style="list-style-type: none"> 子どもたちが好きなカレー味でパンだけでもおいしい。トマトケチャップで味や香りが消えてしまわないだろうか。 パン屋で加工が可能なら他の味などのパンも作れるのだろうか。
	B 2月3日(月)	
	C 2月19日(水)	
かきたま汁	A 2月6日(木)	<ul style="list-style-type: none"> かみぼうの臭みがなく違和感もなく食べられた。 かみぼうが卵とよく混ざっていた。 スープもおいしい。
	B 2月27 or 28日	
	C 2月3日(月)	
白玉ぜんざい	A 2月25日(火)	<ul style="list-style-type: none"> 白玉が小ぶりで食べやすい。 子どもによってはあんこの好き嫌いもあるようだ。一人分の量がやや多いように感じた。
	B 2月19日(水)	
	C 2月5日(水)	
(さばの) ごまみそかけ	A 2月10日(月)	<ul style="list-style-type: none"> みそ味が少々濃いように思えたが、さばにつけて食べるのでちょうどいいかもしれない。 味がなじんでいるので食が進みそうだ。
	B 2月10日(月)	
	C 2月14日(金)	



給食会だより

第75号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

ふだん雪の少ない地域での大雪は暮らしに大きな影響を及ぼしました。給食物資の搬送にも支障をきたし、2月17日(月)は鶏肉や生クリーム、牛乳などが学校へ届かない状況になりました。多くの学校にご心配やご迷惑をおかけしましたことをおわび申し上げます。

さて、今回は第2回理事会報告と鶏卵価格についてお知らせいたします。

第2回理事会

2月18日(火) 10:00 ~

川崎市教育会館

牧田好央理事長あいさつの後、第4号議案「平成26,27年度学校給食用物資納入業者の選定について」が審議されました。



川崎市学校給食用物資納入業者の指定に関する要綱の第3条(理事会の審査)には、「この法人は、前条による登録申請を受けたときは、理事会において学校給食用物資納入業者指定登録基準に基づき申請事項について審査し、学校給食用物資の納入業者として適格であるか否かを決定しなければならない。」と謳われています。

その「基準」には、

立地条件(一般業者については原則として川崎、横浜、東京に営業所を有するもの。他

協会については店舗を川崎市内に有するもの。他)

経営規模(相当の資本で経営され、相当額の販売実績をあげていること。他)

信用状況(学校給食に理解を有し、社会的信用を有する業者であること。引き続いて3年以上その営業に従事していること。他)

衛生管理(営業施設とその管理状況並びに食品衛生保持の状態が優秀なもの。従業員の健康管理が充分に行われているもの。他)

供給能力(仕入及び製造加工能力が相当広大で所要量を充たし得ること。他)等と、具体的に示されています。

今回は、一般業者・21業者、食肉商業協同組合・29業者、青果協会・31業者、豆腐協会・26業者、玉子類協会・7業者の合計114業者から登録申請があり、審査の結果、全申請業者が選定されました。2年前の前回より4業者ほど少なくなりました。指定書は3月14日に交付します。

今年度の**鶏卵卸価格**(1kg、円、消費税抜き)について見積日の数値をお知らせいたします。学校給食会では日本経済新聞朝刊の「荷受市場」から全農L級高値のデータを記録していますが、昨年は夏から秋にかけて卸値が上昇し、同紙の記事や見出しにも「鶏卵の卸値上昇続く」(25.9.5)、「鶏卵卸値、上昇止まらず 7月中旬比4割高」(25.9.12)、「卵の卸価格が上昇 東京、8年8ヶ月ぶり高値」(25.11.15)とあります。

では、卸価格の4月から2月までの移り変わりをご覧ください。(見積日は使用日の直前です。)

見積日	高 値	5月28日	173	9月24日	243	11月1日	248	1月14日	228
4月15日	183	5月29日	173	9月25日	248	11月6日	253	1月17日	238
4月16日	183	6月4日	173	9月27日	248	11月8日	253	1月21日	248
4月19日	183	6月7日	173	9月30日	248	11月22日	293	1月22日	248
4月23日	188	6月10日	173	10月1日	248	11月26日	293	1月27日	253
5月2日	193	6月14日	168	10月2日	248	11月27日	293	1月31日	253
5月7日	183	6月18日	168	10月4日	248	12月3日	293	2月4日	253
5月13日	173	6月21日	168	10月7日	248	12月11日	293	2月7日	253
5月17日	173	9月2日	223	10月8日	248	12月13日	293	2月18日	253
5月21日	173	9月18日	243	10月11日	248	1月8日	228	2月24日	253
5月27日	173	9月20日	243	10月25日	248	1月10日	228	2月25日	

例年11月から12月はクリスマスケーキ用などで需要が高まるということですが、平成24年度の同時期はそれでも243円でしたので、昨年はやはり高かったようです。「物価の優等生」と言われ安定した価格が続いていた鶏卵ですが、「生産調整と猛暑が影響」(25.9.12 同記事)したようです。年明けは下がりましたが1月下旬からはまた上昇気味の傾向が若干見られます。

給食会だより

第76号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

平成25年度の学校給食は3月14日(金)をもって終了いたしました。今年度も多くの関係者の皆様にご理解ご協力をいただきましたことにお礼申し上げます。また、給食費の**未納回収率も確定総額の49.5%**に達しました。昨年度末と比較して0.8ポイントの上昇になり回収率を更新いたしました。ほぼ半分は回収できたことになります。(3月27日現在)これも学校のご尽力のおかげと感謝いたします。

さて、今回は第3回理事会報告と給食会のフロアー移動についてお知らせいたします。

第3回理事会

3月14日(金) 10:00 ~

川崎市教育会館

牧田好央理事長あいさつの後健康教育課の田宮昌江担当課長からごあいさつをいただき、次の議案、報告事項について審議が行われ可決、承認されました。

第5号議案 平成26年度事業計画について

第3号報告 理事長並びに事務長の職務の執行状況について

第6号議案 平成26年度収支予算について

平成26年度の給食実施予定回数は183回です。(献立予定回数は187回、そのうち休止回数は4回です。)給食予定人員は小学校113校、特別支援学校4校(分校を含む)の児童生徒数71,203人と教職員5,406人の合計76,609人です。

事業計画の中の学校給食実施に寄与する講習会、研究会等を開催する事業(定款第4条第3号)や学校給食の普及奨励に必要な事業(定款第4条第4号)は次の通りです。

〔調査研究〕

他都市における給食実施状況調査

食品加工工場の調査

産地直接購入の状況調査

給食用納入物資の規格衛生検査

給食用物資確認検査

〔研究会の開催〕

第39回川崎市小学校給食教育研究協議会(会館とどろき 1月予定)

〔大会協議会への参加〕

第71回大都市学校給食連絡協議会(熊本市 7月予定)

第65回全国学校給食研究協議大会(山口県 11月予定)

〔給食教育協力事業〕

各区給食主任及び栄養教諭・学校栄養職員会への協力

川崎市PTA連絡協議会「食育推進事業」への協力

〔展示会〕

給食用物資新製品展示会

〔情報提供〕

ホームページ活用による情報提供及び「給食会だより」の発行

〔学校相談〕

給食費の未収に伴う学校訪問相談



給食用物資確認検査

* * *

中学校給食推進室の拡充に伴い、4月から**学校給食会の場所**が次のように移動しますのでお知らせいたします。

4階

EV

公益財団法人
川崎市学校給食会

健康教育課

現在の位置