

給食会だより

第77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



平成25年度は、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ました。10月には、台風接近による全市休校ということもありましたが、無事に学校給食を終えることができました。ご協力いただきました関係の皆様には厚く感謝申し上げます。

平成26年度がスタートしました。小学校に入学したばかりの新1年生が、上級生のお兄さんやお姉さんに手をつながれ、ぴかぴかのランドセルを背負って登校する姿は、見ていて何とも微笑ましいものがあります。その新1年生の保護者に給食会が作成しているパンフレット「もぐもぐ すくすく 子どものよろこぶ 学校給食」を配付して6年目になりました。今年度で小学校1年生から6年生までの保護者全体に配付することができたこととなります。

さて、11日(金)から今年度の給食が始まります。4月から消費税が3%上がって8%になることに加えて、近年の気象異常により野菜・果実類の生育状況や価格の高騰に若干の不安は隠せませんが、学校給食は食育の大事な役割を担っていると共に、子どもたちにとって学校生活の中の大きな楽しみの一つでもあります。子どもたちに喜ばれる給食が提供できるように、物資の調達に関しましては「良質で安全安心な物資の供給」「廉価な価格での安定供給」に努めてまいります。

また、川崎市では、昨年中学校給食の実施を決め今年1月に「中学校給食推進室」を設置して、平成28年度からの実施に向けての検討がなされています。今年度中には実施方針が出されることになっています。従って、給食会がどう関わるかは今後検討されることとなります。なお、4月から「中学校給食推進室」が拡充された関係で、給食会事務局の場所が健康教育課を挟んで反対側に移動いたしました。

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、良質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、正規職員及び非常勤職員として47年間お勤めいただきました松崎清江さんが任期満了で退職し、新たに原田悦子さんが加わりました。平成26年度も沼田事務局長、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。

物資選定委員会・献立決定委員会 日程

開催月	物資選定委員会	献立決定委員会
4月	11日(金) 14:00	17日(木) 14:30
5月	13日(火) 14:00	22日(木) 14:30
6月	13日(金) 14:00	開催なし
7月	開催なし	18日(金) 14:30
8月	8日(金) 14:00	21日(木) 14:00
9月	11日(木) 14:00	19日(金) 14:30
10月	9日(木) 14:00	17日(金) 14:30
11月	14日(金) 14:00	20日(木) 14:30
12月	9日(火) 14:00	22日(月) 14:30
1月	15日(木) 14:00	23日(金) 14:30
2月	12日(木) 14:00	19日(木) 14:30
3月	10日(火) 14:00	23日(月) 14:30



物資選定委員会より
見本品の選定
「刻みかんびょう」



献立決定委員会より
新献立等の紹介・試食
「中華ごはん」

※ 場所は両委員会とも中原市民館です。

各地区の担当者をお知らせいたします

A地区(川崎区 中原区) . . . 西 夏子

B地区(幸区) . . . 原田 悦子

B地区(多摩区 麻生区) . . . 濱川 和子

C地区(高津区 宮前区) . . . 堺 清美

給食会だより

第78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

雑木林も新しい緑に包まれ、すがすがしい季節となりました。一年生の子どもたちも少しずつ学校に慣れて、給食時間も楽しくにぎやかなことと思います。今回は、3月24日(月)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19回分の**食品・食材について、その使用回数**を昨年5月(20回分)と比較してみました。天候不順等の影響で野菜が変更になる場合もあるかもしれませんが、ご了承ください。

食品・食材	今回	昨年	食品・食材	今回	昨年	食品・食材	今回	昨年
精白米	9	9	ワンタンの皮	0	1	セロリ	1	0
麦	4	4	パンプキンペースト(冷)	1	1	チンゲン菜	0	2
発芽玄米	1	2	春雨	0	1	レタス	0	1
食パン	2	2	生わかめ	2	3	ピーマン	2	1
コッペパン	2	1	ひじき	1	1	たけのこ(水煮)	2	3
ロールパン	1	2	乾燥きくらげ	0	1	白いんげん豆	0	1
サンドパン	2	1	乾燥もずく	1	1	白いんげん豆ペースト(冷)	1	0
ピタパン	0	1	しらす干し(ちりめん)	1	1	ホールコーン(冷)	3	5
米粉ロールパン	0	1	こんにやく	2	1	ほうれん草(冷)	3	2
はちみつロールパン	1	0	つきこんにやく	1	1	コーンピューレ(冷)	0	1
胚芽ロールパン	0	1	なると	1	0	さやいんげん(冷)	0	2
ぶどう丸パン	0	1	焼きちくわ	1	0	さやいんげん	1	0
クロワッサン	1	1	豆腐	4	2	むきえだ豆(冷)	1	3
ナン	1	1	油揚げ	1	3	トマト水煮(缶)	2	2
中華めん(冷)	1	0	生揚げ	1	1	ミニトマト	0	1
牛乳	18	19	切り干し大根	2	1	トマトピューレ	1	3
はっこう乳	1	1	かんぴょう	1	0	トマトケチャップ	7	7
とり肉(皮なし・皮つき)	16	12	干しいたけ	1	1	しょうが	2	6
豚肉(もも・肩・ひき肉)	8	11	焼きのり	1	1	にんにく	2	7
鶏卵	2	3	白いりごま	2	6	大豆(蒸し)	2	1
うずら卵(水煮)	1	1	黒いりごま	1	0	調理用牛乳	4	4
かつお(冷・角切)	1	1	にんじん	19	19	ヨーグルト	0	1
塩ざけ(冷・切身)	1	1	たまねぎ	14	16	生クリーム	1	3
さば(冷・切身)	0	1	じゃがいも	10	9	かしわもち	1	1
まぐろ(缶)	1	0	きゅうり	1	2	きな粉	1	0
いか(冷)	2	0	キャベツ	9	4	ゆかり粉	1	0
さわらフライ	1	1	もやし	3	4	メロン	0	2
コロッケ	0	1	長ねぎ	6	5	日向夏	1	1
ウィンナーソーセージ	1	1	わけぎ	0	1	みかん(冷)	1	1
チーズ	2	2	にら	2	1	みかん(缶)	0	1
粉チーズ	1	1	えのきたけ	6	1	りんご(缶)	0	1
ホイールマカロニ	1	1	しめじ	1	2	ダイスゼリー(冷)	0	1
ペンネマカロニ	1	1	マッシュルーム(汁も)	1	0	いちごジャム	1	0
スパゲッティ	1	1	ごぼう	1	1	マヨネーズ(袋)	0	1
ベーコン	8	9	パセリ	6	6	ごまドレッシング(袋)	0	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 酢 赤ワイン 白ワイン 赤みそ 白みそ ラー油 豆板醤 片栗粉 小麦粉 パン粉 カレー粉 ウスターソース 中濃ソース オイスターソース スープの素 中華スープの素

消費税が8%になりました

物資の安定供給のために・・・給食費未納 0 を !!

給食会だより

第79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月は運動会の行われた学校も多かったようです。徒競走や団体競技など大きな声援を受けて、子どもたちがせいっぱい演技している姿が目につかびます。今回は、物資選定委員会委員長のごあいさつと、6月分献立決定委員会からの情報です。

学校給食で子どもたちの生活を豊かにできるように

物資選定委員会 横井 孝一委員長 (京町小学校長)



川崎市学校給食会では、物資選定委員会を年間11回(7月を除く毎月一回)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PTA連絡協議会の代表の方1名が参加しています。また、物資審査員として、月ごとに各地区から選出された給食主任及び栄養教諭・学校栄養職員の14名が参加しています。さらにオブザーバーとして各地区の栄養教諭・学校栄養職員の7名も毎月交代して参加しています。

物資の選定にあたっては、業者から提出された見本並びに見積書に基づき、品質・量の適否・価格等を考慮して選定します。実際に見本の食品を口に入れて確認したうえで審査し、点数をつけその合計点数で決定しています。安全で安心な学校給食の物資を決めるわけですから、大きな責任があります。真摯な態度で審査に臨み、慎重に選定しています。

み、慎重に選定しています。

子どもの頃、「おながすいた」と「ねむたい」は最も重要なセンテンスであり生きる糧でもありました。「ごはんおいしいね」「おかわりある」といった会話をしながら食卓を囲んだ思い出は、まさに「家族の記憶」そのものでした。「食べること」は豊かな人間性を育むための重要な要素の一つであり、子どもたちの健やかな成長のために欠かすことのできないものです。しかし、社会環境の変化は国民のライフスタイルや価値観・ニーズの多様化を生み、食生活を取り巻く環境にも影響が出てきました。そのような意味でも、学校給食には「学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するもの」「学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。」と極めて有効な教育的役割が期待されています。

人間は「ただ生きる」だけでなく、「よりよく生きたい」また「楽しく生きたい」と考える存在です。学校給食が子どもたちの生活を豊かにしていけるよう、子どもたちが食べることを楽しみにしてくれるよう、物資選定に努めて参ります。どうぞよろしくお願ひします。



「冷凍中華めん」の選定
5/13の物資選定委員会より

6月分献立決定委員会

4月17日(木) 14:30 ~

平成26年度の最初の献立決定委員会でしたので、新しい献立作成委員の方々に牧田理事長より委嘱状が渡されました。任期は4月から来年3月までとなります。その後自己紹介がありました。各区、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(4名ずつ)の合計28名の委員です。

どうぞよろしくお願ひいたします。

担当者から献立原案や組み合わせの説明があり、協議の後、承認されました。

行事食・・・「歯と口の健康週間」にちなんだ献立です。

発芽米ごはん 焼きのり 牛乳 ししゃものから揚げ
ごまたくあん けんちん汁

また、新献立の試食感想は次のように出されました。

新献立・・・「豚肉のトマト煮」

- ・とり肉よりさっぱりした食感がある。 ・子どもたちの好きな食材のように思う。
- 野菜入りゼリーを使った「フルーツポンチ」
- ・野菜入りを感じさせないよい食材だと思う。 ・シロップも甘すぎず、食感もよい。

この3献立は次の日に登場します。

	A地区(川崎・中原)	B地区(幸・多摩・麻生)	C地区(高津・宮前)
行事食	6月10日(火)	6月4日(水)	6月5日(木)
豚肉のトマト煮	6月5日(木)	6月11日(水)	6月16日(月)
フルーツポンチ	6月17日(火)	6月3日(火)	6月10日(火)



委嘱状をお渡ししました



豚肉のトマト煮

終了後、今回が最後の献立決定委員会となりました井上明彦委員長はじめ各委員の方々からごあいさつがありました。一年間ご指導をいただきありがとうございました。

お願ひ 「給食会だより」は今年度(NO.77)より帯封を省略して配付しております。関係者の皆様で回覧等してくだされば幸いです。

給食会だより

第80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

夏至の日は日の出から日の入りまでの時間が東京では14時間30分ぐらいもあるそうですが、梅雨時期と重なるためかあまり実感がありません。今回は、献立決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・安心な給食献立ができるまでには

献立決定委員会 木村 守委員長 (久地小学校長)



6月2日(月)の給食は「ロールパン、牛乳、ホキフライ、ボイルキャベツ、白いんげん豆のポタージュ」という献立でした。フライで出たホキという魚はあまりなじみがなかったのですが、白身で淡泊な味のおいしい魚でした。調べてみると、これは魚のパーガーの材料にもなっているということが分かりました。この献立一つとっても分かることですが、主菜にどのような食材を使うか、主菜に合わせ栄養のバランスをとるために副菜に何を組み合わせるかなど献立を作成するには様々な工夫が込められています。私は長い間教職についておりますが、おいしい給食を食べるだけでそのようなことについて考えたことはありませんでした。まったく恥ずかしい話です。

このような私が縁あって昨年度より献立決定委員会に出席させていただくことになりました。その中で様々なことが分かってきました。各学校に在籍(週に1回本務校からの巡回に来ている学校もあります。)する栄養教諭・学校栄養職員は給食を作るだけでなく、給食献立の立案、物資の選定など様々な仕事をしていること。また、新しい食材や新献立の開発にも取り組み、新しい献立が毎月のように作られていること。そして、毎年6月には次年度に向けた準備が始まっているということです。すでに、今年も6月3日(火)に学校給食用新製品展示会がありました。来月には、平成27年度の年間献立の原案が作られます。

年間11回の献立決定委員会では、前年度作成の原案をもとに二ヶ月先の予定献立原案一ヶ月分の説明が行われ、一人分の使用する食材や調味料の分量、総カロリーやたんぱく質の量などについて詳細に検討されます。また、新献立の試食等も併せて行われます。このように、子どもたちの笑顔あふれる給食時間のための栄養教諭・学校栄養職員の方々の苦労や工夫について子どもたちにも伝えていきたいと思っております。

年々、食べ物に対するアレルギーをもった児童が増加していることや消費税のアップによる食材の値上がり等の難しい課題も多い中で安全・安心な食材発注のために学校給食会様にはお世話になっていることにお礼申し上げます。

* * *



5/22 献立決定委員会より
試食献立 「五色米」「梅きゅうり」
「豚肉ととうがんの煮物」「ウイングスティックのマーマレード煮」

給食物資検査・確認業務

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るところですが、今年度も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3校、10月3校、11月4校、1月3校、2月3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105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。

献立決定委員会で二ヶ月先の献立が決定し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、別途依頼文書をお届けいたします。前月半ば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申し上げます。

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または集配で報告していただくことをお願いしております。

ちなみに、7月の検査対象のサンプル物資は、**上豚肉**と**皮つきとり肉**です。



給食会だより

第81号

〔公財〕川崎市学校給食会

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

食べることは、生きること

公益財団法人川崎市学校給食会理事長 山田 雅太



6月20日より学校給食会にお世話になることになりました。私は、様々な仕事に出会いながら「教員」になりました。教員が人生最後の仕事とっておりましたが、第2の人生は「食」にかかわる仕事でした。この給食会で仕事をいただいたからには、頭の中身をしっかりと「学校経営」から「安全・安心な給食の提供」に切り替えなければなりません。

そこで、4月から「食」に関して目に留まった新聞記事を集めておりました。私が切り抜いたり、いただいたりした記事は次のようなタイトルです。

- 消費税8%に合わせて小中学校の給食費値上げ
- （川崎市）中学校給食自校式見送り
- 給食でウマク 骨付き魚

- 食は三代
- 給食に牛乳は不要？ ～ 食文化・栄養めぐり賛否 ～
- フードトラック ～ 国籍を超えた食の実験場 ～
- 京都のハモ 漂う夏風情
- 鶏卵LL 167円

さて、皆様の目に留まったタイトルは、何だったのでしょうか？ 買い物好きの私個人の関心としては「鶏卵LL 167円」なのですが、今回は、前牧田理事長が私に残してくださった「食は三代」というフレンチのシェフ三国清三氏の書いた記事（日本経済新聞2014年5月29日）の一部を紹介させていただきたいと思います。

『目は一代、耳は二代、味（舌・食）は三代』という言葉がある。その意味を私なりに解釈するところなる。視覚に訴える画家は本人一代の努力でも極めることが可能だが、音楽や料理、味覚は親や祖父母の影響を受け、本人の努力だけで花開かせるのは難しい。（中略）朝食抜きや簡単な外食で済ませるなど子どもの食生活の乱れが昨今指摘されている。『味は三代』ならば、それは祖父母や親の代からの産物に他ならない。（中略）三代で悪化してきた食育問題を、私の代から今の小学生たち、そして彼ら彼女らの子どもたちの世代と三代かけて正していきたいと思っている。三世代の間でしっかり続けていけば、きっといい循環がまた生まれるはずだ。」三国さんはこのように考え、小学校の食育の授業に打ち込んでいきます。

どのような教育の内容も次の世代に伝えていくには粘り強い努力が必要なことなのだと思います。とりわけ「食」の大切さは、それが「生きること」に直結しているからこそ、三国さんはこれだけの情熱を燃やしているのだと考えさせられました。

私も、子どもたちが健やかに生きていく権利を保障していくために、学校給食会で「食育」という新しい視点で「学び」を深めていきたいと思っています。きっと、それが私の「新しい自分づくり」につながっていくという予感がします。学校給食会の9人のメンバーで力を合わせ、「もぐもぐ・すくすく 子どものよろこぶ 学校給食」を目指していきます。

どうぞ、皆様のご協力をよろしくお願いいたします。

* * *

平成26年度の第1回理事会と定時評議員会が6月に開催されました。次のような議案、報告事項について審議が行われすべて可決、承認されました。

第1回理事会

6月6日（金）

10:00～

川崎市教育会館

- 第1号議案 平成25年度事業報告について
- 第3号議案 理事長及び専務理事の解職について
- 第5号議案 理事及び監事候補者の選任について
- 第1号報告 平成25年度会計監査報告

- 第2号議案 平成25年度会計決算について
- 第4号議案 評議員候補者の選任について
- 第6号議案 定時評議員会の開催について
- 第2号報告 理事長及び専務理事の職務の執行状況について

定時評議員会

6月20日（金）

10:00～

川崎市教育会館

- 第1号議案 平成25年度事業報告について
- 第3号議案 評議員の選任について
- 第1号報告 平成25年度会計監査報告

- 第2号議案 平成25年度会計決算について
- 第4号議案 理事及び監事の選任について

この定時評議員会の終結をもって、牧田好央理事長が退任されました。事務長からの在任期間中、新型インフルエンザや東日本大震災時の対応、また、公益法人への移行等々大変ご苦労されました。

長い間のお務め、本当にお疲れさまでございました。多くのご指導に心から感謝申し上げます。

なお、新しい評議員、理事及び監事の皆様と辞任された評議員、監事及び退任された理事の皆様につきましては、第83号で紹介いたします。

給食会だより

第82号

〔公財〕川崎市学校給食会

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

今回は、7月1日（火）に川崎市教育文化会館において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**をお伝えします。栄養教諭や学校栄養職員の皆さんがいろいろ創意工夫されたメニューが次のように32献立も並びました。試食後、それぞれについて意見交換が行われ、この中には来年度の給食にさっそく登場するものもあるということです。

月	新献立名	一言解説
4	じゃこのちらしごはん レタスのカレースープ	○混ぜごはんのバリエーションを増やすために作成したものです。4月の献立ということ considering、1年生も食べやすいようにと考案しました。 ○季節の野菜の新たまねぎとレタスを使ったカレー味のスープです。レタスが入ることで甘味が加わります。
5	とり肉とこんにゃくの煮物	○「豚肉とこんにゃくの煮物」のとり肉バージョンです。脂質が低く抑えられるところがポイントです。
6	マーボースープ あじそぼろ 切り干し大根とツナのあえもの	○豆腐をたくさん使用した夏場のスープです。 ○H26 新製品の「魚まるごと焼きほぐし身あじ」を使用しました。 ○鉄や食物繊維が豊富な切り干し大根を使用した副菜です。
7 or 1	カレーごま もやしのスープ	○簡単にできるふりかけのバリエーションとして考案しました。 ○組み合わせも簡単で野菜摂取も意識した手のかからないスープです。季節を問わずに使えます。
9	タコライス サンラータン さばの香味ソース	○メキシコ料理の「タコス」の具を、日本人でも食べやすいようにごはんにかけて沖縄生まれの料理です。夏野菜のトマト、ピーマンの他にスパイシーなチリパウダー、にんにくなどを使い、食欲のない夏でも食べることができるよう工夫しました。 ○「酸辛湯（サンラータン）」は酸味と辛味が特徴の中華スープです。残暑の季節にさっぱりとしたスープとして提案。「酸っぱ辛い」というふだん食べ慣れていない食味のため、子どもたちが好きな春雨や卵を入れるなどして食べやすくしました。 ○「いわしの香味ソース」のアレンジとして、さばのようなしっかりとした切身でも味が合うのではないかと思います。
10	豚肉とごぼうのごはん	○鉄と食物繊維を意識して作成しました。
11	ほうれん草の磯あえ だぶ汁 高野豆腐のカレーそぼろ 吉野汁	○作業が簡単で野菜が摂れる和の副菜です。 【組み合わせ例：ごはん 牛乳 さけの塩焼き みそ汁】 ○根菜を中心として、「ふ」を入れる九州の郷土料理（収穫を祝う「祝い膳」）です。 ○「高野豆腐のそぼろごはん」をカレー味にアレンジ。たんぱく質と脂肪を抑え、食物繊維が摂れるそぼろごはんです。 ○片栗粉でとり肉の食感を変えた汁物です。
12	チキンクリームライス ひじきのそぼろごはん	○「ほたてクリームライス」をとり肉に変え、ごはんはターメリックライスで実施したいです。 ○「ひじきのごま風味」に代わる、鉄の多い献立を考案しました。
1	豚肉と大根の煮物 もずくの卵スープ	○「豚肉とこんにゃくの煮物」の変形。冬に美味しい大根がたくさん食べられます。 ○冬野菜がたくさん摂れ、苦手なもずくも食べやすい汁物を考案しました。
2	冬野菜のコンソメスープ 生揚げのごまみそ炒め ビーンズウインナーサンド	○コンソメ味のスープのバリエーションを増やしたく、冬野菜ときくらげを使用します。 ○「生揚げの四川煮」の和風アレンジです。生揚げで食物繊維を摂りたいと思います。 ○食物繊維が摂れるように豆を使用します。名称は検討中。グリーンピースは H26 新製品のものです。
3	ごまみそラーメン 三色ナムル いかの香味揚げ	○みそラーメンにごまを加えることで種実類が多く摂れるようにしました。まだ寒い日もある3月に温まるめん料理です。 ○塩とごま油のみのシンプルな味付けで、野菜の味や彩を楽しめるナムルです。 ○いかの下味にしょうがと（たつた揚げと異なり）生のにんにくを加えることで風味に変化がありおいしくなります。
参考 品	ふりかけ ちくわの磯辺揚げ イタリアンドッグ ラタトゥイユ 五目豆 豚汁（さつま芋）	○青のりを従来（青さ粉）の量より減らして実施しました。H26の青のりを使用しました。 ○ ○献立反省を受けて再提案です。チーズのメーカーを変え、チーズを入れるタイミングやソースの量などを調整しました。 ○H22.9実施献立の内容を変更したものです。献立反省をもとに数量を変え、とり肉を加え、主菜にもなるようにしました。 ○干しいたけの代わりに、角切りこんぶ（本日は1cm角切り）を使用しました。 ○季節の食品のさつまいもをおいしく食べられるよう温かい汁物にしました。

給食会だより

第83号

〔公財〕川崎市学校給食会

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

厳しい残暑が続いていますが、来週には学校の教育活動も再開されることと思います。今回は、大都市学校給食連絡協議会の報告と学校給食会役員の異動についてお知らせいたします。

平成26年度大都市学校給食連絡協議会に参加して

事務長 沼田 正美

「指定都市学校保健・安全・給食主管課長会議」「大都市学校給食連絡協議会」は、今年度は、平成26年7月25日(金)に熊本市で開催されました。全国の20政令指定都市から70名を超える健康教育関係職員や学校給食会の職員が一堂に集まり、熱心な討論や意見交換が行われました。

本市からは、健康教育課邊見担当課長、中山担当係長と給食会沼田が出席しました。

開会式のあと、給食部会全体会では、最近の話題として「アレルギー対応の体制づくり」について、各都市から情報交換がありました。

続いて、分科会に分かれて聴取事項についての協議を行いました。給食(協)会分科会は、11都市の学校給食会関係者が集まりました。聴取事項は次のとおりです。

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| 基準献立の有無及びその作成機関について(横浜市) | 「給食会」における人材育成の課題について(横浜市) |
| 協会事務所の状況について(名古屋市) | 協会の状況について(名古屋市) |
| 給食(協)会の運営事務費について(神戸市) | 給食物資代金支払安定化に向けての対策(北九州市) |
| 市内産野菜の使用状況について(北九州市) | 学校給食物資の調達方法について(熊本市) |
| 給食物資の選定会における納入業者の参加及び出品の状況について(福岡市) | |



北九州市から提出された「給食費の余剰金の取扱い」については、給食会計の収支相償の観点から給食費に余剰が発生した場合の処理方法や急激な価格変動への対応方法などを、各都市の執行状況をもとに協議しました。また、福岡市からの物資選定委員会への物資件数の減少への対応について、購入条件や規格の規制、物資が固定化しやすいなどにより、提出物資の件数が減少傾向にある問題への対応について話し合いました。

聴取事項とは別に、札幌市から「学校と給食会との間で協定など取り決めが交わされているか」との質問があり、各都市で様々な形で、学校や教育委員会との業務契約がなされていることがわかりました。契約状況は以下のとおりです。

- | | | |
|------------------------|------------------|-----------|
| 学校との取り決めなし(札幌市 京都市 堺市) | 市と業務委託契約を締結(公会計) | (横浜市 福岡市) |
| 学校と委任契約(川崎市 北九州市) | 市と覚書を取り交わし | (名古屋市) |
| 学校長と協定を締結(神戸市) | 市と協定を締結 | (広島市) |

給食会が物資調達や支払業務を行ううえで、学校や教育委員会との関係を明確にしておく必要があります。本市では以前から寄附行為や定款の条文の中に、「学校からの委任により・・・」という規定を設けて、学校との委任関係を明示していますが、給食事業の実施主体である教育委員会との関係が不明確になっていることもあり、今後そのあり方を検討する必要があるようです。

* * *

第81号でお知らせいたしましたが、6月に開催されました第1回理事会と定時評議員会におきまして、評議員、理事及び監事の方々の選任、辞任、退任が次のように承認されましたのでご紹介いたします。

選任評議員3名(選任年月日:平成26年6月20日)	
評議員 齊藤 植栄氏(川崎市PTA連絡協議会会長)	評議員 明瀬 忠義氏(川崎市立小学校長会役員)
評議員 牧田 好央氏(前川崎市学校給食会理事長)	
選任理事7名(選任年月日:平成26年6月20日)	
理事(新任) 山田 雅太氏(元川崎市立小学校長会会長)	理事(再任) 山本 妙子氏(神奈川県立保健福祉大学教授)
理事(新任) 岩崎 かおり氏(川崎市PTA連絡協議会代表)	理事(新任) 鯛 明子氏(川崎市PTA連絡協議会代表)
理事(再任) 内藤 良一氏(麻生区学校運営支援員)	理事(再任) 炭山 泰江氏(元川崎市立小学校長)
理事(再任) 沼田 正美氏(川崎市学校給食会事務長)	
選任監事1名(選任年月日:平成26年6月20日)	監事 畝井 俊樹氏(公認会計士)
辞任評議員3名(辞任年月日:平成26年6月20日)	
評議員 小原 良氏(前川崎市PTA連絡協議会会長)	評議員 大平 眞史氏(前川崎市立小学校長会役員)
評議員 濱谷 由美子氏(全国都市教育長協議会事務局長)	
退任理事3名(退任年月日:平成26年6月20日)	
理事 牧田 好央氏(前川崎市学校給食会理事長)	理事 大越 ミドリ氏(川崎市PTA連絡協議会代表)
理事 小林 裕子氏(川崎市PTA連絡協議会代表)	
辞任監事1名(辞任年月日:平成26年6月20日)	監事 朝岡 寛彰氏(公認会計士)

給食会だより

第84号

〔公財〕川崎市学校給食会

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

今回は、7月18日（金）開催の献立決定委員会と8月8日（金）の物資選定委員会から、**9月の献立情報** についてお伝えいたします。給食会だより第78号（26.4.28発行）では、5月使用の食品食材を昨年度のものと比較する一覧表を紹介しましたが、豚肉が減り、とり肉が増えたことやメロンがなかったことなどに気づかれた方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

9月の献立原案でも物価高騰等の影響は避けがたく、次の表のように食材の使用に少なからぬ変更が見られます。そんな状況の中でも栄養教諭や学校栄養職員の方々が摂取量を細かく計算し、工夫を重ねて毎日の献立を作成してくださっています。

献立名	献立日			従前との変更 (数字は中学年の一人分です。)
	A	B	C	
ひじきの炒め煮	24(水)	10(水)	3(水)	とり肉 → 焼きちくわ
青菜ときのこのスープ	12(金)	12(金)	1(月)	とり肉を5g減、しいたけ → 乾燥きくらげ
野菜スープ	17(水)	4(木)	16(火)	卵なし
とうがんスープ	4(木)	8(月)	9(火)	とり肉を5g減
わかめとコーンのスープ	8(月)	19(金)	18(木)	とり肉なし
ハヤシライス	2(火)	26(金)	11(木)	マッシュルーム抜き
マカロニグラタン	11(木)	16(火)	26(金)	マッシュルーム抜き
ワンタンスープ	9(火)	3(水)	4(木)	豚肉を5g減(もも、肩ともに2.5g減)
とり肉のケチャップ炒め	25(木)	9(火)	29(月) or 30(火)	マッシュルーム抜き
タンメン	3(水)	25(木)	12(金)	豚肉を5g減(もも、肩ともに2.5g減)
ポタージュ	22(月)	18(木)	24(水)	とり肉を5g減
きのこのクリームスパゲッティ	1(月)	1(月)	10(水)	マッシュルーム → エリンギとえのきたけ
ハンバーグソース	5(金)	5(金)	8(月)	マッシュルーム → トマト
白いんげん豆のクリームシチュー	16(火)	11(木)	2(火)	とり肉を5g減

9月分の物資選定委員会において **選定された物資** は、次の36種類になりました。(○数字は提出の業者数)
豚肉だけでも4種類を選定し、また、冷凍甘塩銀鮭切身やひじきは5業者からサンプルが提出されました。

月単位の物資 20種類

上豚肉③ 肩豚肉③ 豚肉肩ロース角切り③ 上豚ひき肉③ 皮なしとり肉③ 皮つきとり肉③ しらす干し④
冷凍まぐろ角切り④ 冷凍さば切身 50g④ 冷凍甘塩銀鮭切身 50g⑤ 焼きちくわ③ ハンバーグ 60g 70g 80g④
ホキフライ 60g 70g 80g③ 大豆④ 大豆水煮④ 白いんげん豆③ ひじき⑤ 上生わかめ③ 冷凍中華めん②
冷凍月見だんご 45g②

12月までの学期単位の物資 16種類

ベーコン② 上げずりぶし③ 粉チーズ② 赤みそ白みそ④ はるさめ② たけのこ水煮④ 切り干し大根③
刻みかんぴょう② 刻みこんぶ(ボイル・乾)③ こんぶ(だし用)③ みかん缶詰③ りんご缶詰(ダイス)②
胡麻ドレッシング② マカロニ(ペンネ型)② けずりぶしかつお 250g④ デミグラスソース②

物資選定委員会では **次のようなルール** で業者を選定しています。

- ◇ 14名の物資審査員が提出されたすべての物資について、一つ一つをチェックし、3点、2点、1点の点数化を行います。
- ◇ 点数を集計し、原則として高得点低価格の業者を選定していますが、点差により次のようなルールを設けています。

- ◆ 2業者間で2点差以内の場合は、得点の高低に関係なく見積価格の安い業者を選定し、3点差以上の場合は、価格に関係なく高得点の業者に決まります。

例	A 550円 24点	B 530円 27点	・・・	Bを選定
	A 550円 26点	B 530円 27点	・・・	Bを選定
	A 550円 28点	B 530円 27点	・・・	Bを選定
	A 550円 30点	B 530円 27点	・・・	Aを選定



- ◆ 3業者以上の時は、得点上位2業者の中で2点差以内の場合は同様ですが、7点差以上の場合はそのまま高得点の業者に決まります。3～6点差の場合は再審査を行い2業者間の方法に準じています。

例	A 550円 30点	B 530円 27点	C 500円 31点	・・・	Cを選定
	A 550円 30点	B 530円 38点	C 500円 31点	・・・	Bを選定
	A 550円 40点	B 530円 27点	C 500円 32点	・・・	Aを選定
	A 550円 37点	B 530円 27点	C 500円 32点	・・・	AとCで再審査
	A 550円 37点	B 530円 33点	C 500円 32点	・・・	AとBで再審査
問	A 550円 30点	B 530円 35点	C 500円 32点	・・・	(?)
	A 550円 39点	B 530円 38点	C 500円 31点	・・・	(?)
	A 550円 32点	B 530円 30点	C 500円 31点	・・・	(?)

給食会だより

第85号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎市宮本町6番地(明治安田生命ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

風に揺れるコスモスの花が秋の訪れを感じさせてくれるようです。今回は、8月21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。ちなみに、昨年度も同時期に同様の情報をお伝えしました。

献立名	献立の日			主な食材 (中学年の数量 g 調味料等は主なもののみ)
	A	B	C	
きのこのストロガノフ	23(木)	6(月)	3(金)	豚肉もも 25 肩 25 たまねぎ 72.2 にんじん 22.2 エリンギ 8.7 しめじ 8.9 えのきたけ 5.9 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
ビーンズカレー	29(水)	29(水)	22(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
けんちん汁	2(木)	17(金)	7(火)	皮なしとり肉 15 ごぼう 11.1 にんじん 11.1 こんにゃく 20 ジャがいも 33.3 長ねぎ 11.8
肉井の具	10(金)	27(月)	24(金)	豚肉もも 30 肩 30 つきこんにゃく 40 にんじん 11.1 たまねぎ 50 さやいんげん(冷)5.2
中華井の具	15(水)	8(水)	16(木)	豚肉もも 17.5 肩 17.5 乾燥きくらげ 0.3 にんじん 16.7 たけのこ(水煮)8 たまねぎ 27.8 白菜 58.5 いか(冷・松笠)10 なんと 5 うずら卵(水煮)20
芋煮汁	8(水)	23(木)	20(月)	皮つきとり肉 10 皮なしとり肉 10 ごぼう 5.6 にんじん 11.1 大根 23.5 里芋 23.5 しめじ 11.1 豆腐 20 長ねぎ 11.8
さばのごまみそかけ	27(月)	10(金)	14(火)	さば(冷・切身)50 しょうが 1.3 片栗粉 6.8 小麦粉 3.3 赤みそ 2.8 白みそ 2.8 砂糖 2 みりん 1.5 白いりごま 0.5
白菜のおかかあえ	21(火)	21(火)	28(火)	白菜 42.6 もやし 10.1 小松菜 17.6 上げずり節 0.5
生揚げの四川煮	17(金)	2(木)	9(木)	豚ひき肉(もも)30 トマトケチャップ 12 生揚げ 65 長ねぎ 17.6 赤みそ 3 にんにく 0.3 しょうが 0.4
肉じゃが	6(月)	15(水)	1(水)	豚肉もも 14 肩 14 つきこんにゃく 24 にんじん 17.8 たまねぎ 26.7 ジャがいも 53.3 むきえだ豆(冷)3
白いんげん豆の ポタージュ	28(火)	16(木)	15(水)	皮なしとり肉 20 ベーコン 2 たまねぎ 27.8 にんじん 11.1 調理用牛乳 41.2 ジャがいも 33.3 白いんげん豆ペースト(冷)30 小麦粉 1
ポテトグラタン	9(木)	1(水)	8(水)	皮なしとり肉 20 ベーコン 2 たまねぎ 27.8 にんじん 11.1 チーズ 6 調理用牛乳 51.5 ジャがいも 77.8 粉チーズ 3.5 パセリ 0.5 小麦粉 4
白菜のクリームシチュー	22(水)	9(木)	2(木)	皮なしとり肉 30 ベーコン 2 たまねぎ 27.8 にんじん 11.1 ジャがいも 33.3 白菜 42.6 調理用牛乳 30.9 小麦粉 3
ラザニア	14(火)	24(金)	23(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(缶)15 トマトケチャップ 12 ウスターソース 2 リボンマカロニ 20 粉チーズ 3.5
とり肉のケチャップ炒め	30(木) 31(金)	20(月)	27(月)	皮つきとり肉 22 皮なしとり肉 22 たまねぎ 53.3 マッシュルーム 6 トマトケチャップ 9.6 トマト水煮(缶)12 ベンネマカロニ 14 にんじん 13.3
コンソメスープ	20(月)	30(木) 31(金)	29(水)	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 パセリ 0.5 スープの素 1
とりレバーの カレー揚げ	24(金)	3(金)	10(金)	とりレバー(ボイル・冷)50 ヨーグルト 3.5 片栗粉 10.3 カレー粉 0.3 酢 2 にんにく 0.3 しょうが 0.3
パンプキンシチュー	7(火)	28(火)	30(木) 31(金)	ベーコン 2 皮なしとり肉 20 たまねぎ 27.8 ジャがいも 61.1 パンプキンペースト(冷)25 生クリーム 6 小麦粉 3
ミートボールカレー	3(金)	22(水)	6(月)	豚ひき肉(もも)40 たまねぎ 3.9 卵 4 片栗粉 1.7 たまねぎ 38.9 にんじん 27.8 ジャがいも 38.9 チーズ 5 ホールコーン 10 カレー粉 0.4
スイートポテトシチュー	1(水)	14(火)	21(火)	皮つきとり肉 15 皮なしとり肉 15 たまねぎ 33.3 にんじん 16.7 さつまいも 44.4 しめじ 11.1 チーズ 5 調理用牛乳 41.2 パセリ 0.8
ほうとう	16(木)	7(火)	17(金)	豚肉もも 10 肩 10 ほうとう(冷)60 にんじん 11.1 大根 11.8 油揚げ 6 赤みそ 6 白みそ 4 長ねぎ 17.6 かぼちゃ 22.2

◇新献立「とりレバーのカレー揚げ」は試食がありましたので、委員さんの感想を紹介いたします。

- ・私自身はレバーが少々苦手だが、カレー味で揚げてあるのでおいしく食べられた。
- ・もう少し小さければ、子どもたちももっと食べやすいのではないかと思った。
- ・揚げてあることで外見はレバーと思えない感じもするが、独特の食感は生きていると思った。
- ・家庭の食卓ではふだんはあまり登場しないように思うが、子どもたちの反応が楽しみだ。



とりレバーのカレー揚げ

給食会だより 第86号

〔公財〕川崎市学校給食会

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

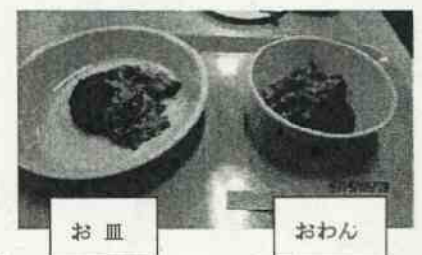
さわやかな秋晴れの日が続き、何を行うにも快適な陽気です。今回は、9月19日（金）に開催されました11月分献立決定委員会で示された統一献立17回分から、中学年の **エネルギー（kcal）** と **たんぱく質（g）** の摂取量 について健康教育課からいただいた資料を基に紹介いたします。

献立日			各献立のエネルギー(kcal)とたんぱく質(g)		合計		
A	B	C	※共通する献立 精白米(60)214,3.7 (70)249,4.3 (80)285,4.9 米粒麦(10)34,0.7 (15)51,1.1 牛乳138,6.8				
21(金)	21(金)	20(木)	さばのカレー揚げ 193,9.9	のっぺい汁 54,1.7	大根葉のふりかけ 19,1.3	689 kcal	24.7g
7(金)	17(月)	4(火)	ポークカレー 223,11.1	大根ときゅうりの中華づけ 25,0.9		686 kcal	24.2g
11(火)	5(水)	14(金)	ビビンバ 148,11.3	わかめとコーンのスープ 52,3.6		621 kcal	26.7g
5(水)	13(木)	6(木)	ハヤシライス 240,12.6	ひじきのサラダ 52,2.3		730 kcal	27.1g
19(水)	25(火)	12(水)	なら茶めし 49,2.7	さつま揚げと冬野菜の煮物 121,9.5		573 kcal	24.6g
			白菜のおかかあえ 14,1.3	みかん 37,0.6			
17(月)	19(水)	18(火)	ひじきのふりかけ 10,0.9	豚肉と生揚げの炒め煮 163,11.4	みそ汁 31,2.1	627kcal	26.1g
25(火)	7(金)	26(水)	発芽玄米 35,0.7	さけの塩焼き 101,11.2		665 kcal	32.1g
			切り干し大根の炒め煮 40,1.7	豚汁 102,7.4			
13(木)	11(火)	10(月)	さんまのかば焼き 183,7.8	切りこんぶの煮物 27,1.6	みそ汁 48,2.4	681 kcal	23.5g
14(金)	12(水)	19(水)	ロールパン(40)206,5.6	◎ハンバーグきのこクリームソース 166,11.0		594 kcal	29.1g
			コンソメスープ 84,5.7				
20(木)	27(木)	11(火)	ぶどう丸パン(40)230,5.8	ミートポテトのチーズ焼き 204,12.9		630 kcal	27.5g
	28(金)		コーンソテー 58,2.0				
6(木)	18(火)	5(水)	コッペパン(40)166,5.6	いちごジャム 38,0.1	マカロニグラタン 236,11.9	624 kcal	26.1g
			野菜ソテー 46,1.7				
18(火)	14(金)	25(火)	コッペパン(40)166,5.6	カレーコロッケ 177,4.8		651 kcal	25.2g
			肉団子中華スープ 86,7.7	フルーツポンチ 84,0.3			
26(火)	6(木)	13(木)	きな粉パン(40)244,6.5	クリームシチュー 179,9.5	ボイル野菜 25,1.2	603 kcal	24.1g
			和風ドレッシング 17,0.1				
4(火)	4(火)	17(月)	胚芽サンドパン(40)203,6.1	ホキフライ 193,8.8	ソース 11,0.1	662 kcal	27.9g
			粉ふきいも 53,1.1	野菜スープ 64,5.0			
12(水)	20(木)	21(金)	サンドパン(40)190,5.6	ピーンズサンド 91,7.0		658 kcal	29.2g
			スイートポテトシチュー 210,9.7	りんご 29,0.1			
27(木)	10(月)	27(木)	ミニはちみつロールパン(25)137,3.4	スパゲッティミートソース 210,10.9		559 kcal	26.5g
28(金)		28(金)	ベジタブルスープ 74,5.4				
10(月)	26(水)	7(金)	1/2 黒色パン(25)122,3.6	とり肉とさつま芋の甘辛煮 200,7.8		632 kcal	26.6g
			みそ煮込みうどん 172,8.4				
統一献立17回分の 平均						640 kcal	26.5g

◇ちなみに、ごはん食8回の平均は659 kcal 26.1g パン食9回では623 kcal 26.9g となりました。

◇新献立「ハンバーグきのこクリームソース」は試食がありましたので、委員さんの感想を紹介します。

- ・きのこミックス（水煮）には、5種類ものきのこが入っている。
- ・ソースが別配役でありがたい、温かいものが食べられる。
- ・きのこが苦手な子どももおいしく食べられるのではないかな。
- ・きのこクリームソースはケチャップより味があっさりしているように思う。
- ・食器はお皿よりおわんの方が食べやすいような感じがする。



お皿

おわん

◇11月は秋も深まってきます。季節の食品として、塩ざけ、さんまが、野菜などでは、大根、里芋、長ねぎ、白菜、小松菜、えのきたけ、ほうれん草、さつま芋、りんご、みかんも登場します。

給食会だより

第87号

〔公財〕川崎市学校給食会

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

第65回全国学校給食研究協議大会 山口大会 報告

～「生きる力」を育む食育の推進と学校給食の充実～

理事長 山田 雅太

11月20日(木)から21日(金)にかけて行われた「全国学校給食研究協議大会 山口大会」に参加してきました。川崎市からの参加者は、学校現場の学校栄養職員が2名、教育委員会の学校給食担当者が1名、そして学校給食会から1名の計4名です。

1日目は全体会で、基調提案や文部科学省からの説明がありました。2日目は、8つのテーマに分かれた分科会です。盛りだくさんの内容でしたが、私の少し錆びついた頭に残っている内容を紹介したいと思います。



文部科学省の大路正浩課長からは以下のような内容の説明がありました。

「食育推進基本計画は、周知から実践の時代になった。文部科学省で27年度までに朝食欠食率0%、地場産食材利用率30%など、数値目標を設定して取り組んでいこうとしている。学習指導要領の改訂に向けては、既に動き出している。『食育』の内容充実に向けて学校栄養職員の増員、『食育教科書』の作成に取り組んでいる。また、学校給食法第2条に基づき『中学校給食の実施率向上』を目標としている。食物アレルギーの問題については『食物アレルギーガイドライン』の徹底を図っていきたく考えている。そのために、学校給食関係者向けの指針、アレルギーガイドラインの要約版、研修用DVDの3つの資料の作成を検討している。いずれにしろ、アレルギーの問題については、命にかかわる問題なので複雑な対応にしないことが肝心だと考えている。」

2日目に私が出席した分科会は第8分科会「衛生管理の在り方、安全かつ安心な食材の選定方法」でした。この分科会は、今回開かれた分科会の中で最大となる160名の参加者がありました。研究発表は、①「新設給食センターでの衛生管理の在り方について」、②「安全で安心な学校給食のための衛生管理の在り方」、③「生産者と事業者とを繋ぐ地場産品の開発、給食会の取組」の3本です。新設給食センターの衛生管理は、中学校給食準備担当にも参考にさせていただきたい内容でした。「汚染作業区域と非汚染作業区域の区分」や「作業工程表と作業動線図の作成」、「使い捨て手袋の取扱い規定」、「異物混入対策」などは川崎の新しくできる給食センターもこのような配慮が必要になるのだらうと切実感をもって聞くことができました。

私が、最も関心をもったのは3つ目の発表のなかにあった「地場産品」の開発でした。障害者支援事業所(社会福祉法人)から農家に派遣された人材と共に、ほうれん草などの野菜を収穫し、カット冷凍保存し、給食の食材として提供するというものです。川崎には地場産の食材が少ない、量が少なくてもうまく供給できないといった悩みがあります。もし、川崎市の経済労働局やJA、障害者就労支援事業団体、学校給食会がうまく連携できれば、障害者の就労支援をしながら、野菜カット冷凍工場を運営して利益を上げ、学校給食会に安定した安心な食材を提供できると思ったのです。川崎の特徴である「共生社会」を実現するためにも、こうした食材供給のサイクルができないものだらうかなと思いました。これからは異なる他者との共存の時代です。賛同していただける皆さん、夢と一緒に語りませんか。

平成26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10日(月)午後2時～ 川崎市教育文化会館

主に夏休み期間中などに、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、食材や栄養バランスに気を配り意欲的に作ったお弁当の審査会が、今年度も開催されました。食育推進のこの事業も6回目を迎えるということ。応募は小学校30点、中学校558点、特別支援学校1点(合作)、高等学校63点、一般3点、合作11点の合計666点に上りました。特に中学生の作品が多く、一次審査が必要だったと担当者から話がありました。



会場にずらりと並んだお弁当(解説と写真)を見ていると、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。また、「お父さんのお誕生日弁当」とか「好き嫌いの多い妹のためのお弁当」といったテーマからは、家族への優しい心づかいも感じられました。たんぱく質のお肉や卵を主にしていますが、野菜摂取をかなり意識しミニトマトやブロッコリー、レタスなどを入れたものが目立ちました。「地元野菜をたくさん使った。」とのアピール文もありました。デザートにはぶどうやリンゴといった果物が多かったようです。「ぜんじまるがき」も登場しています。ごはんの上にそばろやのりをかけたもの、梅干しを乗せたもの、サンドイッチ

風のお弁当も増えたように思いました。一方、写真の撮り方にも年々工夫が見られ、写す角度やテーブルクロスとの調和にも凝った作品が見られました。

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(小学校の部1点、中学校の部3点、特別支援・高校・一般・合作の部1点)、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26点です。中学生の作品が多かった分、賞も多少増えたということです。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、解説に一点一点目を通し「実際に一口でも食べてみたいね。」などとつぶやきながら審査を続けました。

表彰式は来年1月10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「減塩?薄味?食事で気をつける大切なこと」という演題で、講師は駒沢女子大学人間健康学部健康栄養学科講師の三浦麻子氏です。

給食会だより

第88号

〔公財〕川崎市学校給食会

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

今年も残りわずかとなりました。今回は、11月20日(木)に開催されました1月分献立決定委員会と12月9日(火)の物資選定委員会から、**5献立の情報**をお伝えします。

★季節の野菜 物資の○数字はサンプル提出業者の数

「給食週間」の行事食	A地区 27日(火)	B地区 27日(火)	C地区 26日(月)
ごはん	焼きのり	牛乳	さけの塩焼き 煮びたし けんちん汁
主な食材	煮びたし	・・・	油揚げ にんじん もやし ★小松菜
	けんちん汁	・・・	皮なしとり肉 ごぼう にんじん こんにゃく ★里芋 豆腐 長ねぎ
物資選定委員会による選定	・・・	焼きのり(袋)⑥	冷凍甘塩銀鮭切身50g④ 皮なしとり肉②

「かながわ産品学校給食デー」	A地区 13日(火)	B地区 21日(水)	C地区 16日(金)
麦ごはん(米は県産)	牛乳(県産)	チキンカレー	ひじきのサラダ
主な食材	チキンカレー	・・・	皮つきとり肉 皮なしとり肉 たまねぎ にんじん ★大根(県産) じゃがいも
	ひじきのサラダ	・・・	ひじき(県産) ホールコーン にんじん キャベツ(県産) むきえだ豆
			白いりごま
物資選定委員会による選定	・・・	皮つきとり肉③	皮なしとり肉② 冷凍ホールコーン③ 冷凍むきえだ豆④

試食献立「生揚げと切り干し大根のうま煮」	A地区 23日(金)	B地区 19日(月)	C地区 9日(金)
発芽米ごはん	ふりかけ	牛乳	生揚げと切り干し大根のうま煮 みそ汁
主な食材	生揚げと切り干し大根のうま煮	・・・	豚肉 にんじん 切り干し大根 生揚げ
			長ねぎ しょうが
	みそ汁	・・・	たまねぎ じゃがいも えのきたけ ★小松菜 赤みそ 白みそ
	ふりかけ	・・・	白いりごま しらす干し(ちりめん) あおさ
物資選定委員会による選定	・・・	上豚肉③	切り干し大根④ 赤みそ白みそ③ あおさ粉③
			しらす干し④



委員さんの感想

- ・お肉が細くて食べやすい。切り干し大根の食感も柔らかくてよい。
- ・純和風な感じがよく、ごはんも進むのではないかと。
- ・生揚げも適当な大きさとで食べやすい。

きのこの関連献立①「きのこのクリームスパゲッティ」	A地区 14日(水)	B地区 16日(金)	C地区 13日(火)
1/2はちみつ食パン	牛乳	きのこのクリームスパゲッティ	ベジタブルスープ
主な食材	きのこのクリームスパゲッティ	・・・	皮なしとり肉 ベーコン たまねぎ エリンギ しめじ えのきたけ
			チーズ ★ほうれん草 スパゲッティ
	ベジタブルスープ	・・・	ベーコン たまねぎ にんじん スープの素 じゃがいも パセリ
物資選定委員会による選定	・・・	皮なしとり肉②	ベーコン② 粉チーズ②

きのこの関連献立②「きのこのストロガノフ」	AB地区 29日(木) or 30日(金)	C地区 20日(火)	
麦ごはん	きのこのストロガノフ	キャベツのスープ煮	はっこう乳
主な食材	きのこのストロガノフ	・・・	豚肉(もも・肩) たまねぎ にんじん デミグラスソース ウスターソース
			トマトケチャップ エリンギ えのきたけ しめじ 生クリーム パセリ
	キャベツのスープ煮	・・・	ベーコン キャベツ にんじん スープの素
物資選定委員会による選定	・・・	上豚肉③	豚肩肉③ ベーコン②



豚肩肉



粉チーズ



皮なしとり肉

給食会だより

第89号

〔公財〕川崎市学校給食会

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

羊のように力を合わせて

公益財団法人川崎市学校給食会理事長 山田雅太



皆様、明けましておめでとうございます。学校では1月9日から平成27年の新たな給食が開始されていると思います。本年も、安全、安心な給食が実施されるように学校現場の皆さんと力を合わせていきたいと思います。

さて、今年は「未年」。羊は、群れをなして行動するため、家族の安泰や平和をもたらす縁起物とされているそうです。また、羊は穏やかで、優しい性格なので、古くから家畜として親しまれ、羊の毛は織物、肉や乳は食用にされるなど人間にとって大変身近な動物です。中国では「馬、牛、羊、鶏、犬、豚」の六畜の一つに挙げられ、昔から人間の生活を支えてきました。また、「給食」という視点で、宗教と食べられる肉の関係を調べてみたところ、羊ほどの宗教からも一番抵抗なく食べられていることがわかりました。人間にとっては、大変貴重で、有用な存在です。（羊にとっては、大変残念な人間の存在ですが・・・。）

このように羊は、大変弱い存在のように思われますが、「群羊を駆りて猛虎を攻む」のことわざにあるように、力を合わせることによって、強い相手を倒すこともあります。今年は、給食に携わる皆様と力を合わせ、様々な、起こるであろう苦難を乗り越えていきたいと思います。本年もどうぞよろしくお願いいたします。

< もぐちゃん・すくちゃん デビュー >

新年に合わせて給食会のキャラクターがデビューしました。ご紹介します。「もぐもぐ・すくすく 子どものよろこぶ学校給食」の標語から生まれた「もぐちゃん」と「すくちゃん」です。学校給食会の職員が力を合わせて創り上げた、給食への思いがこもったキャラクターです。学校訪問の時などにも、給食会職員が「もぐちゃん・すくちゃんIDカード」を付けていますのでよろしくお願いいたします。



ボク、給食が大好きな「もぐ」です。すくちゃんのおかげで、給食当番も好きになったんだ。みんなで食べる給食は美味しいね。みんなも給食当番がんばってね。今年も、たくさん食べて大きくなろう！！

わたし、「すく」です。明けましておめでとうございます。わたし、食べられないものがあったって、ちょっと、悩んでいたんだけど、もぐちゃんが応援してくれるので、給食の時間が楽しみなの。



給食会だより

第90号

〔公財〕川崎市学校給食会

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

大寒から立春の頃が一番寒い時期かと思いますが、もうハクモクレンの枝先には銀色のつぼみがふくらんでいます。今回は、食育推進コンテスト表彰式・講演会の模様と2月献立情報をお伝えいたします。

平成26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27年1月10日（土）午後、川崎市高津市民館大会議室において、平成26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 齊藤植栄氏のあいさつの後、川崎市教育委員会賞（4名）、川崎市スポーツ協会会長賞（5名）、川崎市学校給食会理事長賞（5名）、J A セレサ川崎セレサモス賞（5名）、味の素賞（2名）、川崎市PTA連絡協議会会長賞（5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26名の所属、名前と「お弁当テーマ」が発表されました。来賓の方々も異口同音に食育の大切さをお話されました。



川崎市学校給食会理事長賞は小学生1名、中学生3名、一般1名でした。お弁当テーマはそれぞれ「四つ葉のクローバー畑の大パーティ」「夏に負けない栄養満点お弁当」「いろいろバランス」「お昼のお弁当」「秋の実り大集合 ～ ハロウィン弁当～」と、文言も弁当同様に豊かでした。カラー写真で紹介できないのが残念です。

受賞者には山田理事長から賞状と給食会では今回初登場の副賞が渡されました。

終了後、講演会があり、講師の駒沢女子大学人間健康学部健康栄養学科 講師三浦麻子氏が「減塩？薄味？食事で気をつける大切なこと」という演題でお話をされました。

「人が生きていくためには欠かすことのできない“塩”。大事な栄養素であるけれど、日本人は世界的にみても摂り過ぎの傾向が見られます。必要な量は1日5g程度で十分と考えられますが、日本人の摂取量は平均して1日約10gです。」と、平成25年の国民健康栄養調査結果が示されました。では、減塩につながる工夫はどのようにしたらよいのでしょうか？

先生は、次の8点がポイントだと具体例を紹介しながら話をされました。①できるだけ新鮮な食材、旬の食材を！ ②加工食品の利用は控えめに！ ③カリウムを多く含む野菜や海藻類、果実を積極的に！ ④酸味や辛味、香味を利用して、味にメリハリを！ ⑤だしとうま味をしっかりときかせて！ ⑥味付けはできるだけ表面に！かけずにつける！ ⑦外食では塩分量を要チェック！ ⑧“食べる”を楽しむ！五感で楽しむ！人と楽しむ！

子どもの頃からの食生活がとても大切だと強調される三浦先生のお話を、うなずきながら聴いている保護者の方々が多く見られました。

* * *

12月22日（月）に開催されました2月分献立決定委員会から**冬の野菜や果物**を使った15献立をお知らせいたします。大根の新献立が二つあります。「大根のうま煮」と「豆腐と大根のとろみ汁」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
小松菜	みそ汁	3(火)	12(木)	19(木)	ほうれん草	野菜ソテー	2(月)	2(月)	5(木)
大根 ⑧大根の うま煮		12(木)	24(火)	10(火)	白菜 ほうれん草	肉団子中華スープ	10(火)	25(水)	12(木)
大根 里芋	芋煮汁	18(水)	20(金)	25(水)	大根	ポトフ	6(金)	23(月)	16(月)
白菜	白菜とじゃこの 炒め煮	9(月)	9(月)	23(月)	いよかん		4(水)	17(火)	18(水)
大根	⑧豆腐と大根の とろみ汁	20(金)	18(水)	2(月)	ブロッコリー	ボイル野菜	13(金)	13(金)	9(月)
大根	おでん	5(木)	16(月)	6(金)	ほうれん草	カレー南蛮	17(火)	4(水)	24(火)
白菜 ほうれん草	煮びたし				りんご				
白菜	中華丼	24(火)	3(火)	17(火)					

2月の使用回数：大根5 ほうれん草4 白菜4 小松菜1 ブロッコリー1 里芋1 いよかん1 りんご1

給食会だより

第91号

〔公財〕川崎市学校給食会

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

啓蟄、三寒四温といった早春の話題も聞かれる頃になりました。今回は、川崎市小学校学校給食教育研究協議会の模様を中心に
お伝えいたします。

第39回川崎市小学校学校給食教育研究協議会

1月14日（水）午後、会館とどろきにおいて、第39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（川崎市立小学校特別活動研究会・高山幸治会長、川崎市立学校栄養研究会・秋本和子会長、川崎市学校給食会・山田雅
太理事長）と来賓（川崎市教育委員会健康教育課・中山靖子学校給食担当係長）のあいさつの後、研究発表がありました。川崎市
立南河原小学校学校給食職員の横山沙織先生が「生活習慣病を予防する食べ方を知ろう」というテーマで報告されました。

社会環境の変化に伴い、子どもたちの朝食欠食や脂肪の過剰摂取が懸念される中、食育基本法の制定に続き学習指導要領に「食
育の推進」が明記され、学校での食育が重要視されています。川崎市立学校栄養研究会では「体と心の健康について自ら考え、進
んで実践する子どもの育成をめざして」をテーマに、給食を通して食に関する指導の研究に取り組んでいます。
今回は、学校栄養職員による6年生保健体育「病気の予防」（8時間計画）の授業実践でした。

本時目標は「生活習慣病の予防には糖分、脂肪、塩分の摂り過ぎに気をつけて、健康によい食生活を続けて
いくことが必要であると理解することができる。」と設定されています。血管模型を実際に見ながら血液のつま
る原因を考える学習活動や、「さけの塩焼き」と「サーモンフライ」、「焼きとり」と「焼きウィンナー」等々を
比べ脂肪が多い方を理由も含めてワークシートに記入する活動などが展開されました。

子どもたちは「初めは脂肪の多い洋食などは、少ししか食べてはいけないと思ったけれど、バランスを考え
ればおいしく食べられると思いました。」「生活習慣病には恐ろしい病気がたくさんあることがわかりました。
運動不足や食事のことなど身近なことがとても重要なのだとわかりました。とり過ぎててもよくないけど全くと
らないのもよくないことがわかり、ちょうどいい生活習慣が非常に大事なのだとわかりました。」といった「バ
ランス」に着目したまとめをしていました。

研究協議では、具体的な食べ物の脂肪比較など子どもたちの関心を引く活動であった、指導計画の難しさはあると思うが「バラ
ンスのよい食生活」が主目標であれば、この教科単元以外でも可能ではないだろうか、また、折を見てこの学習を思い出させ意識
させる事後指導も必要では、といった意見が出されました。

川崎市総合教育センター・小堤紀子指導主事は指導講評の中で、今の子どもたちに必要な内容で時機に合った題材であった、身
近な食べ物比較や視覚的な血管模型など、子どもたちが興味を持って活動できるような工夫が見られた、学校栄養職員の専門性を
生かす適切な授業事例であった、と話されていました。

終了後、「足立区おいしい給食事業の取り組み」～行政・学校・保護者・調理者・生産者がともに取り組むおいしい給食～ とい
う演題で、足立区教育委員会学校教育課学務課おいしい給食担当係長・安田真人氏の講演がありました。足立区のこの事業につい
ては平成24年度食育推進コンテスト表彰式・講演会（24.12.15 市P協主催）においても講演があり、給食会だより No.57 で紹
介しています。重なる記述も多少ありますがご了承ください。

足立区の「おいしい給食」推進事業施策体系は次のように示されています。

- 体験・交流をとおして心を豊かにする。・・・ 自然教室（魚沼） 体験給食（保育園・幼稚園） 生産者との交流
- 地域でとれる産物に親しむ。（地産地消）・・・ 小松菜給食の日
- 食育をとおして健康な身体を育む食べ物を知る。（小・中学校）・・・ 指導集作成プロジェクト 食に関する指導・研修
- 給食献立から日本の食文化を学ぶ。・・・ レシピ集作成プロジェクト
- 楽しく食べる喜びを分かち合う。・・・ 食べる意欲向上プロジェクト もりもり給食ウィーク

これらの一つひとつについて、さまざまな具体的な取り組みが紹介されました。中学校の魚沼自然教室では、田植えをする学校
と秋の稲刈りの学校とに分かれるそうですが、全校で魚沼産のお米を炊いた給食が出るそうです。「小松
菜給食の日」は農家の方が子どもたちに小松菜の話をされることで、よりいっそう地域と給食のつながり
が深まるということです。きな粉揚げパンとココア揚げパンから、豚肉のしょうが焼きと鶏肉のから揚げ
からそれぞれ選べる「セレクト給食」の日もあります。また、「給食メニューコンクール」で子どもたち
のアイデアを募集、表彰したり、「あだち区民まつり」に「おいしい給食PRブース」を設けたりと区全
体で学校給食に関わる取り組みが紹介されました。

最後に安田氏は「まだまだ課題もありますが、給食時間を楽しんでいる児童生徒が増加し、残菜
率（給食の食べ残し）も小・中学校ともに少しずつ少なくなってきました。さらに充実した取り組みがで
きるよう推進していきたい。」と締めくくられました。



給食会だより

第91号

〔公財〕川崎市学校給食会

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

啓蟄、三寒四温といった早春の話題も聞かれる頃になりました。今回は、川崎市小学校学校給食教育研究協議会の模様を中心に
お伝えいたします。

第39回川崎市小学校学校給食教育研究協議会

1月14日（水）午後、会館とどろきにおいて、第39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（川崎市立小学校特別活動研究会・高山幸治会長、川崎市立学校栄養研究会・秋本和子会長、川崎市学校給食会・山田雅
太理事長）と来賓（川崎市教育委員会健康教育課・中山靖子学校給食担当係長）のあいさつの後、研究発表がありました。川崎市
立南河原小学校学校栄養職員の横山沙織先生が「生活習慣病を予防する食べ方を知ろう」というテーマで報告されました。

社会環境の変化に伴い、子どもたちの朝食欠食や脂肪の過剰摂取が懸念される中、食育基本法の制定に続き学習指導要領に「食
育の推進」が明記され、学校での食育が重要視されています。川崎市立学校栄養研究会では「体と心の健
康について自ら考え、進んで実践する子どもの育成をめざして」をテーマに、給食を通して食に関する指
導の研究に取り組んでいます。今回は、学校栄養職員による6年生保健体育「病気の予防」（8時間計画）
の授業実践でした。

本時目標は「生活習慣病の予防には糖分、脂肪、塩分の摂り過ぎに気をつけて、健康によい食生活を続
けていくことが必要であると理解することができる。」と設定されています。血管模型を実際に見ながら血
液のつまる原因を考える学習活動や、「さけの塩焼き」と「サーモンフライ」、「焼きとり」と「焼きウィン
ナー」等々を比べ脂肪が多い方を理由も含めてワークシートに記入する活動などが展開されました。

子どもたちは「初めは脂肪の多い洋食などは、少ししか食べてはいけないと思ったけれど、バランスを
考えればおいしく食べられると思いました。」「生活習慣病には恐ろしい病気がたくさんあることがわかり
ました。運動不足や食事のことも身近なことがとても重要なのだとわかりました。とり過ぎててもよくないけれど全くとらないの
もよくないことがわかり、ちょうどいい生活習慣が非常に大事なのだとわかりました。」といった「バランス」に着目したまとめを
していました。

研究協議では、具体的な食べ物の脂肪比較など子どもたちの関心を引く活動であった、指導計画の難しさはあると思うが「バラ
ンスのよい食生活」が主目標であれば、この教科単元以外でも可能ではないだろうか、また、折を見てこの学習を思い出させ意識
させる事後指導も必要では、といった意見が出されました。

川崎市総合教育センター・小堤紀子指導主事は指導講評の中で、今の子どもたちに必要な内容で時機に合った題材であった、身
近な食べ物比較や視覚的な血管模型など、子どもたちが興味を持って活動できるような工夫が見られた、学校栄養職員の専門性を
生かす適切な授業事例であった、と話されていました。

終了後、「足立区おいしい給食事業の取り組み」～行政・学校・保護者・調理者・生産者がともに取り組むおいしい給食～ とい
う演題で、足立区教育委員会学校教育課学務課おいしい給食担当係長・安田真人氏の講演がありました。足立区のこの事業につい
ては平成24年度食育推進コンテスト表彰式・講演会（24.12.15 市P協主催）においても講演があり、給食会だより No.57 で紹
介しています。重なる記述も多少ありますがご了承ください。

足立区の「おいしい給食」推進事業施策体系は次のように示されています。

- 体験・交流をとおして心を豊かにする。・・・ 自然教室（魚沼） 体験給食（保育園・幼稚園） 生産者との交流
- 地域でとれる産物に親しむ。（地産地消）・・・ 小松菜給食の日
- 食育をとおして健康な身体を育む食べ物を知る。（小・中学校）・・・ 指導集作成プロジェクト 食に関する指導・研修
- 給食献立から日本の食文化を学ぶ。・・・ レシピ集作成プロジェクト
- 楽しく食べる喜びを分かち合う。・・・ 食べる意欲向上プロジェクト もりもり給食ウィーク

これらの一つひとつについて、さまざまな具体的な取り組みが紹介されました。中学校の魚沼自然教室では、田植えをする学校
と秋の稲刈りの学校とに分かれるそうですが、全校で魚沼産のお米を炊いた給食が出るそうです。「小松
菜給食の日」は農家の方が子どもたちに小松菜の話をされることで、よりいっそう地域と給食のつながり
が深まるということです。きな粉揚げパンとココア揚げパンから、豚肉のしょうが焼きと鶏肉のから揚げ
からそれぞれ選べる「セレクト給食」の日もあります。また、「給食メニューコンクール」で子どもたち
のアイデアを募集、表彰したり、「あだち区民まつり」に「おいしい給食PRブース」を設けたりと区全
体で学校給食に関わる取り組みが紹介されました。

最後に安田氏は「まだまだ課題もありますが、給食時間を楽しんでいる児童生徒が増加し、残菜
率（給食の食べ残し）も小・中学校ともに少しずつ少なくなってきました。さらに充実した取り組みがで
きるよう推進していきたい。」と締めくくられました。



血管模型による実験

給食会だより

第92号

〔公財〕川崎市学校給食会

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

平成26年度の学校給食は3月16日（月）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。今回は、1月から2月にかけて実施されました給食会による工場視察の様をお伝えいたします。

平成26年度 工場視察 報告

理事長 山田 雅太

その1 寿ハム工場視察（2015年1月27日）

川崎市の学校給食に豚肉、ベーコン、ハムなどを供給する「寿ハム」（相模原市）を視察してきました。寿ハムでは、生肉を様々な製品に加工する工程を丁寧に見せていただきました。まず、職人さんが大きな肉の塊から、スライス機にかけるまでの大きさに手際よく切り分け、更にコマ肉を作るまでの過程を見せていただきました。次に、肉の塊から脂肪部分を切り取り、ミンチにするまでの工程を見ました。それらの作業を比べてみると豚コマを作るときより、豚ひき肉を作るときの方が肉の変色が大きいことがわかりました。豚肉の変色の要因で一番大きなものは「酸化」です。これは、血液成分が酸素と触れることで起こります。豚ひき肉は、空気と触れる部分が大きくなるので黒ずんだり、茶色っぽくなるのが速いのではないかと思います。

変色の次の要因が「乾燥」です。冷凍庫内でも水分の蒸発は起こりますので、部分的な乾燥が発生すると白っぽく変色するそうです。これらの変色は、豚肉に含まれる「ミオグロビン」というタンパク質が空気に触れたり、圧力がかかったりすることにより引き起こされるそうです。この「ミオグロビン」はマグロやカツオにも含まれています。だから肉やマグロの鮮明な赤ってすぐに酸化してドス黒くなるのですね。

寿ハムでは、ハムやソーセージを作る機械も見学しました。豚コマやひき肉などを作る過程で切り取られた「脂肪」はハムやソーセージの原料になるそうです。一頭の豚を無駄なく使いきることが、豚の命を大切にする「食育」につながっていくのだと思いました。



脂肪部分を取り除く作業



できたばかりのひき肉

その2 ヤヨイサンフーズ工場視察（2015年2月2日）

ヤヨイサンフーズは、清水工場の他、九州工場、長岡工場、気仙沼松川工場の4つの工場を持っています。清水工場は従業員720名。コロケ、ハンバーガー、グラタンなどを主力商品とし、一日130トン、200万食を生産する大規模な工場です。

次に工場の生産の様子を見学しましたが、工場内は一切撮影禁止のため映像はありません。私たちも、服を着替え、帽子、マスクなどを着用し、厳し
(裏面に続きます。)



生産の工程を説明する社員

い検査を通り抜けなければ生産工程の見学は許されません。工場内は、常に 20℃以下という事でとても寒く感じました。ちょうど、川崎市の学校給食に提供される「特注コロッケ」を生産する様子も見学できました。近代的にロボット化された機械が導入されている部分と、人間の手で行う部分とが混ざり合っている生産ラインです。原料を機械に投入する部分や箱詰め部分は人の手によって行われており、大変な作業だと感じました。ちなみに、そのような作業は女性の手によって行われており、聞いてみたところ 30 分交代で行っているそうです。

見学後に、異物混入を防ぐために、どのくらいの費用を使っているのか、お聞きしたところ、年間約 4 億円の設備投資をしているそうです。様々な設備投資を行い、髪の毛一本の混入も許さない体制を整えても、起きてしまうのが「起きてはならない異物混入」。供給する量が増えれば増えるほど、リスクも増えてしまうのです。最後に、新開発商品を試食させていただきました。黒はんぺんの揚げ物は、ちょっと心が惹かれました。



開発商品の試食

その3 オーランドフーズ稲毛工場視察（2015年2月24日）

川崎市学校給食会に「クロワッサン」を提供している「オーランドフーズ稲毛工場」を視察してきました。最初に、会社の概要を伺いました。オーランドフーズは、昭和 49 年設立。従業員 110 名の企業です。平成 22 年には、キリンの資本提携を受け、社名を「キリンオーランドフーズ」と社名変更しています。前回の視察時にはこの名称でした。平成 26 年度に三菱商事グループ（MCフードスペシャリティーズ）の傘下となり、名称を「オーランドフーズ」に戻しています。現在、千葉の稲毛工場を「加熱後品」、土浦工場を「未加熱品」の生産工場として集中生産するようになったという事でした。

工場の説明を受けた後に実際の工場の生産の様子を視察しました。食品を扱う工場は、どこでも異物混入について厳重な注意を払っています。私たちも工場働く人と同じように、白い作業着に着替え、帽子、マスクも着用し髪の毛の混入などがないように注意します。作業室に入る前も、取るミング（塵埃・毛髪除去機）や粘着ローラーを使って何度も髪の毛やホコリを取ります。また、長靴も作業内容が異なる場に移動するときは履き替えるなど細心の注意を払います。

工場内は、小規模な工場の為、手作業部分も多く、パンの成形や不良品をはじく工程で職人技に頼るところもありました。手作業も多いので、見学後に視察者からミトンや台拭きの衛生管理について質問が出されました。

最後に、出来あがった製品を試食させていただきました。中学校給食向けに 75g のクロワッサンや個包装のロールパン等はどうだろうかと感想をもちました。職人の誇りを持つ工場長に中学校向けパンの開発をお願いしてきました。



作業着への着替え



クロワッサンの生産



生産している商品

給食会だより

第93号

〔公財〕川崎市学校給食会

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

平年より少し早めに桜の開花が発表されましたが、何とか入学式までもってほしいと願う年度末年度初めになりそうです。今年度最後の給食会だよりは、第2回理事会の報告を中心にまとめました。

第2回理事会 3月13日（金）10:00～

川崎市教育会館

昨年6月の第1回理事会で新しい理事監事の皆様が決まりましたが、その最初の理事会となりました。山田雅太理事長あいさつ後、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9号議案 平成27年度事業計画について
- 第10号議案 平成27年度収支予算について
- 第11号議案 川崎市立中学校給食の実施に伴う物資供給について
- 第3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

平成27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71,804人と教職員5,490人の合計77,294人です。今年度より685人増となります。



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。

- | | | |
|--------|-----------------|----------------|
| 一調査研究一 | 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 | |
- | | | |
|--------------|-----------------------------|--|
| 一研究会の開催一 | 第40回川崎市小学校学校給食教育研究協議会（1月予定） | |
| 一大会・協議会への参加一 | 大都市学校給食連絡協議会（北九州市 7月予定） | |
| | 第66回全国学校給食研究協議会（高知県 11月予定） | |
| | 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 | |
- | | | |
|------------|------------------------------|--|
| 一給食教育協力事業一 | 給食用物資新製品展示会 6月 | |
| 一展示会一 | 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 | |
| 一情報提供一 | 給食費の未収に伴う学校訪問相談 | |
| 一学校相談一 | | |

また、議事終了後も昨年10月に教育委員会から示された「川崎市立中学校完全給食実施方針」「同概要版」などから中学校給食の内容や今後のスケジュールが話題となりました。資料によれば（仮称）南部学校給食センターで約15,000食、（仮称）中部学校給食センターで約10,000食、（仮称）北部学校給食センターで約6,000食となっています。小中合築校（2校）で約1,500食、自校方式校（2校）で約1,500食と予定されています。現時点では、平成28年1月から合築方式の東橘中学校が開始予定です。犬蔵中学校と中野島中学校の自校方式2校と合築方式のはるひ野中学校は平成28年度中の開始予定です。センター方式（南部）は平成29年9月からで、センター方式（中部・北部）は平成29年12月からと計画されています。

* * *

学校給食会に勤務している私共職員は給食食材の調達等の事務を日々行っておりますが、給食を実際に食べることはまずありません。ところが先月、宮前小学校で給食をいただく貴重な機会がありました。当日は節分で、切り干し大根のまぜごはん、牛乳、いかの吉野揚げ、みそ汁、いり大豆の献立でした。まぜごはんにはとり肉、ごぼう、にんじん、油揚げ、切り干し大根が、みそ汁の具はじゃがいも、たまねぎ、小松菜でした。また、「かながわ産品学校給食デー」の日にあたっており、お米、牛乳、切り干し大根、小松菜は「かながわ産品」でした。いつもの昼食風景とは一味違うおいしい給食をいただきながら話も弾み、本間俊校長先生もご一緒にたいへん和やかなひとときとなりました。「また食べたいね。」が偽らざる声でした。



お忙しい中、準備して下さった宮前小学校の皆様へ感謝申し上げます。