



給食会だより

第163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70回 全国学校給食研究協議大会 岡山大会 報告

「生きる力」を育む食育の推進と学校給食の充実 ～新時代に向けて 食で育てる 心も体も健やかな子ども～

公益財団法人川崎市学校給食会理事長 本間 俊

11月7日（木）と8日（金）の2日間、「全国学校給食研究協議大会 岡山大会」が行われました。川崎市からは、学校現場の栄養教諭、栄養職員各1名、教育委員会と学校給食会からそれぞれ1名の計4名が参加をしました。

1日目は、開会式、表彰式のあと、文部科学省の平山直子課長から「学校における食育の推進及び学校給食の充実」という演題で説明がありました。まずは、食育における栄養教諭の役割についてと適切な衛生管理についての話、その後は学校給食費の公会計化について概要と具体的な事例についての話がありました。川崎市にとっても喫緊の課題ですが、徴収方法や未納への対応、食材調達方法の工夫など実際に取り入れることができたと思うような内容でした。説明の最後は、災害時の学校給食実施体制の構築についての話でした。ここでは、地震から3年半が経過した熊本県益城町の事例が紹介されました。最近も台風による被害がありましたが、毎年のように起きる大雨や暴風による自然災害を含めて、災害時の対応については身につまされるものがありました。

その後、神奈川県立保健福祉大学の中村丁次学長ら3人のシンポジストによる「子どもたちの望ましい食習慣の形成を目指して」をテーマにしたシンポジウムがありました。この中で、中村学長から人間は「栄養を考えて食べないと生きていけない」という宿命を背負っており、健康的な日本食は、明治以降の日本人の努力により形成されたもので、学校給食が果たした役割も大きいとの話がありました。

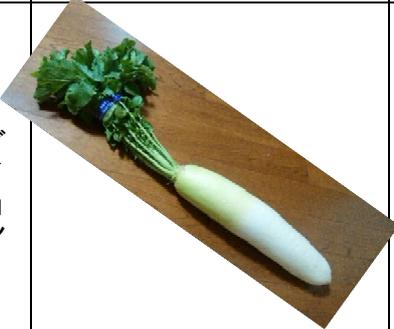
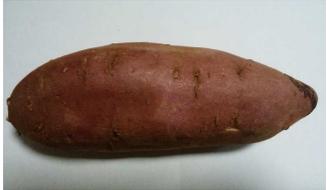
1日目の最後は歯学博士の岡崎好秀氏による「子どもの口はふしぎがいっぱい」という演題の特別講演でした。障がいを持つ子どもを主に診察をしていて、治療終了時には、子どもを笑顔で帰す、すなわち「子どもの心に貯金をする」という理念の基に診察を行っているということでした。野生と動物園のサルの歯の写真を提示して「どちらが動物園のサルだろう」というクイズを入れながら、ユーモア溢れる話で、あっという間に講演の時間が過ぎました。また、少年院に話をしに行った経験から少年院にいる多くの子は親から虐待を受けて育ったという事実を知ったことで感じた「人は褒められて初めて自分の良さに気がつき、愛されて人を愛することでき、認められて心にゆとりを持つことができる」という言葉が心に残りました。



2日目は、各分科会の会場で多くの実践が発表され、熱心な協議、指導助言等がありました。昼食に出たのは、岡山県の郷土料理である「岡山ずし」を中心とした「おかやま晴れの日弁当」です。エネルギー645kcal、たんぱく質33.1g、脂質12.9g、塩分3.0g。さすがに給食の全国大会だと思いました。



給食でお馴染みの根菜類

名前	画像	特徴	献立画像(R1.11)
ゴボウ		<p>ゴボウは、キク科の多年草。ユーラシア大陸原産。日本で自生はしていないが、縄文時代の遺跡からは植物遺存体として確認されており、縄文時代か平安時代に日本に伝わったともいわれる。日本人が食すようになったのは江戸時代から明治にかけてであり、根や葉を食用とする。主根の長さは品種にもよるが 50cm～1m ほどある。ゴボウは連作を嫌うため、同じ畑では2～3年後でないといと作れない。</p>	 <p>R1. 11. 26 (C 献立) きんぴら汁</p>
ニンジン		<p>ニンジンとはアフガニスタン原産のセリ科ニンジン属の2年草。ニンジンとは原産地のアフガニスタン周辺で東西に分岐し、世界各地に伝播した。オランダを通りイギリスへと西方へ伝来しながら改良が行われた西洋系、中国を経て東方へと伝わった東洋系の2種類に分類できる。東洋系は細長く、西洋系は太く短い、ともに古くから薬や食用としての栽培が行われてきた。</p>	 <p>R1. 11. 27 (C 献立) にんじんシリシリ</p>
ダイコン		<p>ダイコンはアブラナ科ダイコン属の越年草で、野菜として広く栽培される。主に肥大した根を食用とするほか、種子から油を採ることもある。緑黄色野菜でもあり、淡色野菜でもある。名前の由来は、大きな根を意味する「おおね」。日本には弥生時代には伝わっており、平安時代中期の『和名類聚抄』巻17 菜蔬部には、園菜類として於保禰（おほね）が挙げられている。</p>	 <p>R1. 11. 11 (C 献立) 豚汁</p>
サツマイモ		<p>サツマイモは、ヒルガオ科サツマイモ属の植物。あるいはその食用部分である塊根。原産地は南アメリカ大陸、ペルー熱帯地方とされる。大航海時代にイタリアのコロンブスが1498年にベネズエラを訪れて以降、南アメリカ大陸にやってきたスペイン人あるいはポルトガル人により東南アジアに導入され、フィリピンから中国を経て1597年に宮古島へ伝わり、17世紀の初め頃に琉球、九州、その後、八丈島、本州と伝わった。</p>	 <p>R1. 11. 19 (C 献立) さつまいもみそ汁</p>
玉ねぎ		<p>園芸上では一年草もしくは二年草、鱗茎は食用とされる。種小名 <i>cepa</i> はラテン語で「タマネギ」の意味だが、「頭」を意味するケルト語に由来するとも言われている。原産は中央アジア。栽培の歴史は古く、紀元前のエジプト王朝時代に遡る。日本へは江戸時代に観賞用として、長崎に伝わった。食用としては、1871年に札幌で試験栽培されたのが最初。1878年、札幌農学校教官のブルックスにより本格的な栽培が始まった。</p>	 <p>R1. 11. 8 (D 献立) ポークカレー</p>

※ 野菜の写真は、給食物資とは関係ありません。 献立画像は中部学校給食センターの給食献立より。

特徴の解説は Wikipedia 等より