



学校給食だより



ちばっ子給食

第 130 号

令和 4 年 4 月 1 日

— 編集・発行 —

(公財) 千葉県学校給食会

〒261-0002 千葉県美浜区新港61番

電話 043-242-8621(代)

FAX 043-247-4901

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



本校では、1・2年生がサツマイモづくり、3年生が枝豆・大豆(→味噌)づくり、4年生がトマト・小麦(→ピザ)づくり、5年生が米づくりを行い、生産者の気持ちになって食を考える取り組みをしています。6年生はこれまで学習したことを活かして、地元野菜をPRすることに挑戦する予定です。給食は、旬の地元野菜がたっぷり入ったものを子供たちに提供できるよう心掛けています。



3年生の枝豆の収穫



ご飯、千葉県産納豆、さつま芋と大豆のきな粉和え、厚揚げと小松菜のナムル、豚汁、ウエハース、豆乳(コーヒー味)

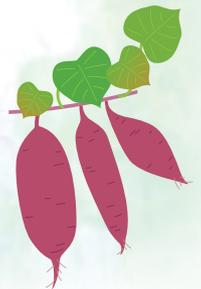


「愛情いっぱい給食」を子供たちへ

そだて感謝の心

「地産地消」で

旬の地元野菜を給食に



木更津市立 鎌足小学校

本校は、恵まれた自然環境の中で地域・家庭・学校が一体となり、地域の特色を生かした教育活動を行うことにより、自分に自信を持ち、「ふるさと鎌足」に誇りがもてる児童の育成に努めています。

目次

○わくわく食育 のびろちばっ子..... 2頁	○C・G・K NOW ちばの子供たちの食育を応援..... 9頁
鴨川市立鴨川中学校 / 長生村立高根小学校	
○学校給食団体一年の歩み..... 4頁	○令和4年度事業概要・人事異動..... 10頁
○ちばっ子給食 みんなの広場..... 6頁	○おいしい給食「自慢献立」千葉県栄養教職員会..... 11頁
船橋市立高郷小学校 / 流山市立北部中学校 / 鎌ヶ谷市学校給食センター / 東庄町学校給食センター	
○千葉県教育庁教育振興部保健体育課教育情報..... 8頁	○千学給あんない..... 12頁

〈回覧をお願いします〉



わくわく食育

千葉県教育委員会 地域における食育指導推進事業 学校給食研究指定校



健康的な食習慣を身につけた生徒の育成 ～生徒会活動や技術・家庭科教育を通して～

鴨川市立鴨川中学校 栄養教諭 庄司 友美
(鴨川市学校給食センター)

本校は「新しい時代を自ら切り拓き、たくましく生きる鴨中生の育成」を教育目標に掲げています。この教育目標を達成するためには、健康的な食習慣を身につけていることが土台になっていると考え、食への関心を高め、正しい知識に基づいて自ら判断し、実践していく力を身につけさせたいと思い食育に取り組みました。

【生徒会活動 ～保健委員会～】

保健委員は通常の活動に加え、給食バランス



保健委員による残食調査

チェックと残食量調査を実施しました。バランスチェックは給食を残さず食べたなら○、全く食べなかったら×など、自分で食べ方を振り返りチェックシートに記入します。残食量調査はクラスごとの残食量を計量します。結果は掲示するとともに給食時間の放送で発表し、成績の良かったクラスは表彰しました。残食量調査をしたことで、残食量が多いことに気付き、減らすにはどうしたらよい



残食結果に関心持つ生徒

か話し合い、ポスター制作や呼びかけを行いました。これらの活動の結果、2回目のバランスチェックでは残食量が大きく減少しました。

【授業実践～家庭科教諭とのTT～】

家庭科担当教諭と「中学生に必要な栄養を満たす食事」の題材でTTによる授業を実施しました。

計画から話し合いをしたので、生徒の実態に即した授業計画をたて



TTによる授業

ることができ、授業中の役割分担もスムーズに行うことができました。生徒は成長期において必要な栄養の特徴がわかり、自分の生活を振り返り、改善点を考えることができました。

給食センターの栄養教諭ですが、所属校の教職員と連携しコロナ禍での給食指導や公開授業研究会のWEB配信などができました。これからも生徒が健康的な食習慣を身につけられるよう教職員と連携し、食育を進めていきたいと思ひます。



WEB配信で公開授業



ちばっ子



体験活動を通して育むねばり強さとたくましさ ～食に関する体験の中から～

長生村立高根小学校 学校栄養職員 伊藤 康恵

本校は「夢の実現をめざし、たくましくチャレンジする児童の育成」を教育目標に掲げコロナ禍であっても、感染拡大防止対策をとって子供たちの安全を守り、「すべては子供たちのために」の視点をもって教育活動を推進しています。

【五感で学ぶ】

一年生は、地域の方を畑の先生としてお招きし、生活科でさつまいもを育てます。立派に育ったさつまいもを小さな手で何本も掘るのはひと苦労ですが、収穫したさつまいもは給食で大人気のさつまいもチップスをはじめ、様々な料理になり全校で味わいます。また、村内産とうもろこしの皮むき体験も行います。自ら食材に触れる体験は、五感をフルに活用したり、感性を豊かにしたり、苦手だったものも食べられるようになるなど教育効果が高いと感じます。



さつまいも掘り

【学童農園で学ぶ】

三年生は、学童農園で落花生を育てながら、千葉県の特産物を学習します。花が落ちて土の中に子房柄が伸びて、その先に



落花生の収穫

実ができる事を収穫時に自分の手と目で確かめます。大きく成長した株を力いっぱい引き抜くと、土の中からいろいろな大きさの実が現れます。この瞬間、多くの子供たちが感動します。

【学習田で学ぶ】

五年生の総合的な学習の時間では、毎年、学習田で稲作体験学習に取り組んでいます。農村地域に暮らす子



稲をおだかけにして乾燥

供たちも、田植えや稲刈りの体験をする機会は乏しく、授業で初めて経験する子供たちばかりです。地域の方の協力で、稲刈り後は、おだかけして自然乾燥させます。その後、足踏み式の脱穀機を使い、手作業で脱穀をします。稲作体験を通して、収穫の喜び、農家の方の苦労や工夫、機械化による効率的な農業について理解が深まり、ごはんのおいしさも再発見できました。学習田は学校近くに、学童農園は学校の目の前にあり、どちらも地域の方が学校のためにと快く貸して下さっています。子供たちは登下校時に農作物の成長を観察しています。

自然の中でたくましく育つ作物のように、自然豊かな本村で地域の方にご協力いただきながら、食の体験を通して、ねばり強くたくましく成長する子供たちを大切に育てていきたいと思っています。

「豊かな心・生きる力」を育てる

千葉県学校栄養士会

心身ともに元気な「ちばっ子」を育てる学校給食の推進

会長 小林 千恵子

(我孫子市立布佐南小学校 栄養教諭)



私たち学校栄養士は、子供たちに食べることの喜びや楽しみ、食べることの大切さ、自分の健康を守るための食事のとり方など学校給食を生きた教材として活用しながら、食育指導に取り組んでいます。令和3年度はコロナ禍ではありましたが、開催方法等を検討し、研修会、勉強会を実施いたしました。

- 1 通常総会は書面開催とし、千葉県教育庁学校安全保健課指導主事より「食育の推進と給食事故防止について」ご指導（資料配付）いただきました。
- 2 夏季研修会は Web 開催 (YouTube 配信) 【7月28～30日実施】
 - ・山武地区、長生地区から日頃の実践を発表していただきました。
 - ・特別講演は、共栄大学教育学部 客員教授 今村信哉先生から『人生100年時代の食育～「やってみようかな」「やってみたいな」食育を学級活動で～』をご講演いただき、学級活動での食育の進め方を学びました。
- 3 勉強会【11月27日、12月11日実施】
 - ・教材作製「千葉県の特産物を知ろう」
 - ・講演会「ICTと食育について」
- 4 調理講習会（オンライン研修）【1月29日実施】
 - ・長野県きのこ生産者からきのこの魅力について講話
 - ・和食料理人「鈴なり」村田昭彦氏からきのこのうまみを活用した和食給食献立の調理実演



教材作製の勉強会

本会は、昨年度設立70周年を迎えました。今後も、会員の資質向上を図り、生涯健康で過ごすことができる子供の育成のために力を注いでいきたいと思っております。

千葉県学校給食センター研究会

『コロナ禍でも子供たちのために安全・安心な学校給食を』

会長 最首 誠

(茂原市学校給食センター 所長)



千葉県学校給食センター研究会では安心・安全で美味しい給食の提供を目的として、管理運営や衛生管理、アレルギー対応、給食内容の充実などについて、各給食センターの関係者を対象に毎年8月と2月に職員研修会を開催し、情報交換を行っています。しかしながら昨年度から、新型コロナウイルス感染症拡大に伴い、実施予定であった各種研修会等は全て中止となり、今年度も同様となっております。

各地区においては、関係者会議を開き、コロナ禍でも子供たちのために安全・安心で美味しい学校給食を提供できるよう、各給食センターの感染防止対策の徹底と対応等について情報交換を行いました。また、施設内に食に関する触れる掲示物等を作製し、子供たちに学びの場を提供するセンターもあり、それぞれが「今できること」を実施しています。



子供たちの学びの場

次年度は、新型コロナウイルス感染症の収束と、研究会における活動の再開、何より児童生徒が一切の気兼ねなく笑顔で過ごせる日常が戻りますよう祈念するとともに、学校給食のより一層の充実を支援してまいりたいと考えております。

千葉県教育研究会 学校給食部会 部会の活動と本校の取組について



会長 寺田 好江
(八千代市立新木戸小学校 校長)

千葉県教育研究会学校給食部会では、昨年度、地区別研究協議会等、会員同士の交流を含め研究紀要の発刊も行うことができませんでした。そんな中、令和3年度は「学びを止めない」覚悟で「豊かな人間性を育てる学校給食の在り方を求めて」を研究主題に、それぞれができる給食指導に取り組み研究紀要にまとめ、書面での交流となりました。コロナ禍で「楽しい会食」と正反対の「黙食」という状況下の給食ですが、考え方を変えれば純粹に「食べる」とことと向き合い、喫食の時間が増えたように思います。ここでは本校の児童会がSDGs17の目標の中の12「つくる責任・使う責任」を受けて行った活動を紹介します。栄養士と一緒に、残食の実態と調理員の思いについて、全校児童に動画で呼びかけました。またハートの「ラッキーにんじん」を数個入れて、放送で呼びかけ、「あと一口」を合言葉に通年で残食ゼロを目指してきました。その結果、今年度最大残食量6.1%の月と比較すると、3.5%まで減らすことができました。各地区・各校の工夫と努力で、更に食に関する指導の実践に取り組み、情報交換していきたいと思っています。



ラッキーにんじんの入った給食

千葉県特別支援学校教育研究会 学校給食研究部会 特別支援学校における給食及び食育の充実 ～障がいをもつ子供たちの生きる力を育てるために～



会長 鈴木 春雄
(千葉県立栄特別支援学校 校長)

本会は、県内の特別支援学校に勤務する栄養教諭及び学校栄養職員による研究団体です。各研修会を通して専門性を高め、子供たちの笑顔のために、安全・安心な給食の提供に取り組んでいます。本年度は昨年度同様、新型コロナウイルス感染症拡大の影響で、参集しての活動は行えず、それぞれ工夫しての開催となりました。部会員の皆さんの意識は高く、研究は「給食管理」「衛生管理」「食育①」「食育②」の4班でオンライン協議を行いました。また調理従事者研修会、研究発表会については、県教育委員会学校安全保健課の瀬賀美也子指導主事に御指導いただいた内容を紙面で共有する形で実施しました。初めての試みではありましたが、一人職である部会員の皆さんにとって、日頃の取り組みについて客観的な視点から御指導をいただけることは本当にありがたいことです。



自校からオンライン協議

これからも、コロナ禍でのいろいろな制約を強いられることは避けられないでしょうが、引き続きより安全・安心な給食を提供し、障がいをもった子供たちひとりひとりの健康管理に貢献できるよう研鑽を深めてまいります。



♪おいしい給食
楽しい給食♪

学校給食だより

みんな



感謝の心をはぐくむ活動
～給食委員会による『給食室調査!』～

船橋市立高郷小学校
技師 松江 笑子

本校では、給食委員が中心に食にかかわる様々な活動を行っています。今年度は、牛乳の飲み残し調査結果を掲示物にしたり、「給食総選挙」と称して人気メニューの1位を選び献立に採用したりとアイデアを出し合い楽しく活動しました。また、秋の読書週間には本に登場する料理を栄養士と給食委員が相談しながら選び、献立に取り入れました。

夏季休業に入ると給食室全体を大掃除するので、その前に給食委員が給食調理場内や巨大な調理器具や施設内、調理員さんの仕事内容等の説明を受けている様子を動画にして、「さわやかタイム」に全校で視聴しました。児童は、初めて見るスパテ

ラや巨大しゃもじに大興奮でした。そして、毎日衛生的に調理が行われ給食がどのように作られているのか、下膳後は約1,500枚の食器や食具、食缶を手作業で洗っていることを知ることで、給食にかかわっている方たちへの感謝の気持ちが自然とわくようになっていきました。今後も、食への興味がわくきっかけとなるような食育指導をしていきたいと思えます。



給食づくり模擬体験



給食関係者にインタビュー



給食の献立を活用した食育
～郷土料理や世界の料理を通して～

流山市立北部中学校
栄養教諭 阿野 美貴子

コロナ禍での給食は、感染拡大防止のために令和3年度も生徒全員が前を向き、黙食となりました。そこで、食への興味を高め、給食を楽しみにさせるために、不定期であった「日本の郷土料理」と「世界の料理」を毎月一回ずつ取り入れることにしました。郷土料理は人気が高く、たくさんの生徒が楽しみにしていました。また、東京オリンピック・パラリンピックも開催されたことから、世界の料理にも興味をもち、特にフィリピンの「アボド」やカナダの「プーティーン」などの聞いたことのないメニューでは、どんな料理なのかと生徒たちはワクワクした様子でした。給食

だよりや、当日の給食時間の放送等で料理の紹介をすることで、さらに興味を高めてくれたようです。給食後には、生徒と先生がその国について楽しそうに話をしている場面を見かけました。



ボルシチに使用した茨城産の「ビーツ」

料理の考案や大量調理での味の再現など、大変なことがありましたが、これからも生徒が食への関心を持ち、楽しみにできる給食を心がけて、より一層励んでいきたいと思えます。



《スペイン料理献立》
パエリア・ポテトのトマト煮・ポールサルダ(ねぎスープ)・ピーチタルト・牛乳

「ちばっ子給食」 の広場

(公財)千葉県学校給食会



地場産物を活用した食育 ～高校生と協働で新メニュー～

鎌ヶ谷市学校給食センター
栄養士 東澤 野々子

鎌ヶ谷市の市制施行 50 周年を記念し、学校給食センターでは「市制 50 周年記念給食」を提供しました。

実施にあたり、県立鎌ヶ谷高等学校料理研究部の皆さんと協働でメニューを考案しました。試作を重ね、決定したメニューは「梨ジャム大学芋」。市内



「梨ジャム大学芋」を考案した高校生と調理の様子

特産の梨を季節問わず楽しめるように「梨ジャム」を使用したことで、梨の優しい甘さと食感がポイントのこだわりの一品となりました。そして、市内産の長ネギを使用した「ネギ塩豚丼の具」とともに、鎌産鎌消献立（地産地消の鎌ヶ谷版）として提供しました。当日は、メニュー考案に携わった高校生からのメッセージを給食時間に放送しました。また、高校生とともに小学校を訪問した際には、おかわりをする様子や子供たちがお礼を伝える場面があり、学校種を超えた交流を深めることができました。



ご飯、ネギ塩豚丼の具、梨ジャム大学芋、花麩のすまし汁、牛乳

今後も、地場産物の活用をはじめとした地域に根差した食育活動の取組を継続していきたいと考えています。

新しくなった学校給食施設

東庄町学校給食センター

教育課長 多田 克己

東庄町学校給食センターは、以前の調理場の老朽化により令和 2 年 9 月に新築し稼働しました。町内の小学校 1 校、中学校 1 校、こども園 1 園へ給食を提供しています。



全 景

調理能力としては、1 日 1,200 食に対応した施設となっています。

本センターは、HACCP の概念に基づく確実な衛

生管理を実施できる施設です。ドライシステムや明確なゾーニング、エアシャワーなどによる衛生管理の徹底や、ワンウェイ方式により交差汚染のリスクを無くしています。緊急時には、炊き出し提供が可能です。

これまでの弁当箱方式から食缶方式にしたことで、温かいものは温かく、冷たいものは冷たいうちに子供たちのところへ届けられるようになりました。学校給食は、子供たちの健康な身体をつくるだけでなく、食べることを学ぶ「食育」を行う場でもあります。東庄町は農業と養豚業が盛んな町です。地元の食材を生かしつつ、よき日本の給食文化を後世に伝えてもらえるよう、これからも取り組んでまいります。



地元の寄贈豚肉の調理

「ちばの恵み」でまんてん笑顔

千葉県教育庁教育振興部
保健体育課
指導主事 水野 雅也



学校みんなで食育を

第4次千葉県食育推進計画が令和4年3月に策定されました。『ちばの恵み』を取り入れたバランスのよい食生活の実践による生涯健康で心豊かな人づくり」を基本目標とし、「ライフステージに対応した食育の推進」として「小学生・中学生」「高校生」のそれぞれにおいて推進していただきたい内容を掲載しています。

学校現場で特に大切にしていきたいことは、学校教育活動全体を通して、全職員が連携と協力をして推進していただきたいということです。

子どもたちの望ましい食習慣の基礎づくりを、学校のみなさんで取り組むよう、よろしくお願いたします。

オリジナル弁当コンクール

千葉県では、毎年、食に関する学習ノート「いきいきちばっ子」で学んだことを活かして、小学5・6年生を対象に「オリジナル弁当コンクール」を実施しています。

この取組は、栄養バランスや地産地消、食材の組み合わせなど食に関する知識や食を選択する力を生かし、実際にお弁当づくりを体験することにより、子供たちが食への関心を高め、食べることを見つめ直して、食生活の改善を図ることを目的としています。

令和3年度は、「みんなで一緒に食べたくなるお弁当」をテーマに作ったお弁当を募集しました。「家族」や「笑顔」に関するものなど、

子どもたち一人一人が思いを込めて作った様子がうかがえました。

受賞作品は、県ホームページに掲載しています。是非ご覧ください。



「オリジナル弁当コンクール」優秀賞

◆◆◆個人の部◆◆◆



船橋市立船橋小学校 6年
佐原 千捺さん
「コロナに負けるな!!地産地消弁当」



松戸市立和名ヶ谷小学校 6年
石原 彩羽さん
「オリンピック応援弁当」



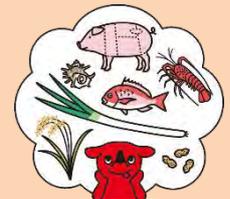
船橋市立薬圃台小学校 5年
長町 陽南さん
「家 (Yeah!) ピクニックだ!全員集合」



松戸市立北部小学校 6年
門脇 由希乃さん
「SMILE, SMILE 弁当」



船橋市立薬圃台小学校 5年
鹿又 愛花さん
「家族と夏の思い出作り」



千葉県マスコットキャラクター
チーバくん

◆◆◆団体の部◆◆◆



いすみ市立大原小学校
5年
渡邊 美咲さん
鶴岡 紗和さん
「みんなで食べると
美味しさUP!!
再会を祝うHAPPY
弁当」



柏市立柏第五小学校
6年
塩野 舞さん
小野 愛結羽さん
「みんなで食べよう
千葉のレインボー」

令和3年度『かむ子・のびる子・元気な子』料理コンクール 主催:千葉県歯科衛生士会

今年度も新型コロナウイルス感染症拡大防止のため書面審査での開催でした。よく噛むこと、彩り、栄養バランスを基本に、創造性、食材の組み合わせ等、お弁当の献立としてふさわしいかを総合して審査されました。小学生から大人までの応募作品 206 点から 11 名のレポートが選ばれ、各賞が決定しました。

..... 千葉県知事賞

「ご飯がすすむ栄養バランス弁当」 学生 秋山 みく

【献立】れんこんの肉巻きそ添え、さつまいものチーズ・バター煮、にんじんの味噌炒め、ミルクとチーズの卵焼き、のりとじゃこのレタス炒め、わかめと桜海老混ぜご飯、枝豆の塩ゆでれんこんスライス



..... 千葉県学校給食会理事長賞

「栄養満点!これが私のカムカム弁当」

高校生 井上 果利菜

【献立】さつまいもとツナの炊き込みご飯、枝豆の卵焼き、ほうれん草のおひたし、きゅうりとツナのコーンサラダ、豆腐とひき肉入りれんこんのはさみ焼き、ミニトマト



第21回全国中学生創造ものづくり教育フェア『あなたのためのおべんとう』コンクール

主催:全日本中学校技術・家庭科研究会(R4.1/22.23)

11月に行った県大会を経て、千葉県代表として2名が千葉市立轟町中学校で開催された全国大会にリモートで参加しました。全国から選ばれた都道府県代表12名の作品は、書類審査とリモートでのプレゼンテーションにより審査され、9作品が入賞しました。

文部科学大臣賞

「彩り SDGs 弁当」

千葉市立葛城中学校 第2学年 石田 一花



喜びの声

コンクールに参加したことで、料理を作る楽しさや身近な人との関わりの大切さについて学ぶことができ、私にとっても良い経験になりました。今回、私は父のために地元食材を使い、SDGsを意識したお弁当を作りました。私たちが毎日頂いている学校給食は栄養バランスを考え、美味しく作られています。今後も食の重要性を考えながら、学校給食に関わっていただいている方たちに一層感謝の気持ちを忘れずに、給食を頂きたいと思っています。

(公財)つくば科学万博記念財団理事長賞

「お兄ちゃん頑張れ!筋トレ&ダイエット弁当」

千葉市立葛城中学校 第2学年 須藤 聡子



喜びの声

全国大会に参加し、このような賞をいただけてとてもうれしいです。コンクールに参加することで日々の食事の栄養バランスに気を付けるようになったり、料理の腕が上がったり、生活に役立つことをたくさん身に付けることができたと思います。また、自分の普段の食生活も考えさせられました。ここで身に付けた知識を使って、家族に栄養のバランスのとれた食事を作りたいです。

衛生管理室だより

令和4年度より、新規事業がスタートしました。これまで、学校給食実施校及び調理施設に対し、検査機器の貸出・検査試料の無償供与を実施し、衛生管理・衛生教育にご活用いただいております。これを継続・充実させ、更に貢献できるように、機器の説明や実演を行う職員を派遣することが可能となりました。衛生管理室の職員が、使用に際する試験方法のご提案や、指導の補助を行います。



検査機器の貸出等を希望される場合は、事前に電話での予約をお願いします。なお、予約状況によりご要望にお応えできない場合もございますのでご了承ください。詳細は当会ホームページをご確認ください。

令和3年度の食品検査状況(1月~3月)

検査項目	検査件数
細菌検査	136
理化学検査	13

※全て異常のないことを確認しました。

詳細は給食会のホームページをご覧ください。

令和4年度 学校給食支援事業の概要

(公財)千葉県学校給食会

1 学校給食用物資の供給に関する事業

県下全域の学校給食の円滑な実施を支援するため、需要数量の確保、県内産及び国内産物資の活用促進に取り組むとともに、プライスリーダーとしての役割を果たすことにより、良質で安全な物資を安定的に適正な価格で供給する。

- ① 基本物資（小麦粉・米・脱脂粉乳等、それらを原料として製造した製品）の供給事業
- ② 一般物資（乳類・魚介類・砂糖・甘味類及び油脂類等）の供給事業

・物資委員会の開催（年2回）

2 学校給食用物資の衛生・品質管理に関する事業

取扱物資の安全を最優先するために自主検査や外部委託検査を実施することにより、学校給食の安全・安心対策を強化するとともに、衛生管理意識の向上のための研修会を実施、安全・安心な物資を提供するための各種システムの充実・運用等を実施する。

- ① 品質検査（細菌検査・理化学検査）
- ② 衛生・品質管理の指導
- ③ 一般財団法人千葉県薬剤師会検査センターとの連携

- ④ 一般物資取引先業者衛生管理研修会

- ⑤ 物資規格書システムの充実

- ⑥ 物流管理システムの運用

- ⑦ 検査機器の貸出

3 学校給食の普及充実に係る事業（※）

食育基本法に基づき千葉県が策定した、第3次食育推進計画を踏まえた魅力ある食育推進活動を行う。「食育」支援の充実に係る観点から、栄養教諭・学校栄養職員に対し、講習会・研修会を開催するほか、普及啓発事業等の諸活動を実施する。

- ① 食育フェア（講演会及び学校給食展示会）
- ② 千葉県の伝統料理を取り入れた調理講習会
- ③ 研修会、講習会等の開催及び参加
- ④ 広報誌、学校給食だより「ちばっ子給食」の発行・広報委員会の開催（年3回）
- ⑤ ホームページの拡充
- ⑥ 学校給食献立システムソフトの活用促進
- ⑦ 食育教材の貸出
- ⑧ 関係機関・団体が主催する食育推進事業に対する支援

（※）学校給食の普及充実に係る事業（主な研修会等）

No.	事業名	開催月	区分	対象	人員	日数
1	学校給食用パン技術向上研修会	7月 3月	主催	パン委託加工工場	30名	各1日
2	食育フェア	WEB配信	主催	学校給食関係者	-	-
3	千葉県の伝統料理を取り入れた調理講習会	8月	主催	栄養教諭・学校栄養職員	25名	1日
4	いきいきちばっ子「オリジナル弁当コンクール」	6～12月	後援	県内在学小学生	公募	-
5	中学生創造ものづくり教育フェア「あなたのためのおべんとう」コンクール	11月	後援	県内在学中学生	公募	1日
6	「かむ子・のびる子・元気な子」料理コンクール	11月	後援	県内在住・在勤・在学者	公募	1日

（詳細につきましては、ホームページに掲載しておりますので、ご覧ください。）

○評議員及び役員名（R4.4.1現在）

評議員 浅尾 智康・鶴岡 克彦・小熊 隆・岩瀬 好央・庄司 彰・橋野 仁美・溝口 敏行

理事 藤谷 誠・小関 広行・荒金 誠司・山本 春樹・山岸 信和・今井 清仁・八重樫 勝伸・最首 誠・小林 千恵子

監事 田中 昌夫・高橋 圭・清水 登

○人事異動等（昇任、採用、異動はR4.4.1付）

昇任 事務局次長兼物資課長 醍醐 勝美
（一般物資室長及び受注管理室長兼務）
物資課主査 中山 健児
（基本物資室長及び衛生管理室長兼務）

採用 物資課主事 谷岡 麻衣子（衛生管理室）
物資課主事 佐藤 朝子（受注管理室）
総務課主事 澤田 結衣（庶務班）
物資課主事 阿部 咲月（一般物資室 営業）
嘱託 田辺 直美（普及振興室）

配置換 総務課主任 松葉 崇（普及振興室）
総務課主任 長谷川晋史（経理班）

退任 (R3.6.30付)
理事長 大塚 一郎

退職 (R4.3.31付)
総務課主幹 安達 康
物資課主査 河上 稔
物資課主査 地曳 憲一
嘱託 山口美恵子





ゴールドメシエガ

ピンキーバナナ

米飯献立 (1食単価 353.21円)



- ・ごはん
- ・いわしの更紗揚げ
- ・和風ミネストローネ
- ・秋色ドレッシング和え
- ・ちはなちゃんゼリー (千葉市産にんじんゼリー)
- ・牛乳

千葉市立幸町第一中学校

パン献立 (1食単価 260円)



- ・チーズバゲット
- ・スパゲティミートソース
- ・豆乳スープ
- ・スパイシー大豆
- ・みかん
- ・牛乳

千葉市立新宿小学校

献立名	材料名	重量g	作り方
ごはん	精白米	100	
いわしの更紗揚げ	いわし	50	①Aを合わせる。
いわし	おろししょうが	0.6	②いわしに①で下味をつける。
A	しょうゆ	1.5	③Bを合わせたものを②にまぶす。
A	清酒	0.3	④170～180℃の油で揚げる。
A	カレー粉	0.8	
B	片栗粉	3	
B	米粉	1.5	
B	大豆白絞油	5	
和風ミネストローネ	ベーコン	15	①ベーコンは短冊切り、たまねぎはスライス、にんじんはいちょう切り、さつまいもとホールトマトは角切り、さやいんげんは1cm程度の長さになり、しめじは小房に分ける。
たまねぎ	30		②オリーブオイルを熱し、にんにくを炒めて香りを出す。
にんじん	15		③ベーコンを加えて炒める。
さつまいも	20		④たまねぎ、にんじんを加えて炒める。
しめじ	10		⑤しめじ、だし汁を加えて煮る。
マカロニ	5		⑥ホールトマトを加えて煮る。
大豆 水煮	12		⑦さつまいもを加える。
さやいんげん	5		⑧大豆を加えて煮る。
おろしにんにく	0.5		⑨Aを加えて味を調える。
ホールトマト	35		⑩固めに茹でたマカロニ・さやいんげんを入れて仕上げ。
A	赤みそ	5	
A	三温糖	1	
A	塩	0.5	
A	ごしょう	0.03	
A	オリーブオイル	0.6	
A	だし汁	100	
秋色ドレッシング和え	キャベツ	30	①キャベツは短冊、こまつなは2cm、にんじんは千切りにする。
こまつな	10		②キャベツ、こまつな、にんじん、もやしは茹でて冷まし、水気を切っておく。
にんじん	10		③Aを合わせてドレッシングを作る。
もやし	10		④②を③で和える。
A	柿ピューレ	6	
A	うらごしにんじん	1	
A	ソテーオニオン	1	
A	レモン果汁	0.75	
A	オリーブオイル	1.8	
A	食塩	0.25	
A	三温糖	0.6	
A	しょうゆ	0.3	
ちはなちゃんゼリー (千葉市産にんじんゼリー)		45	
牛乳		206	

<献立のねらい及び生徒の反応>

千葉市民の日共通メニューとして、地場産物を学校給食のメニューに取り入れ、ふるさと千葉を愛する心を育てることを献立のねらいに、市内の小中学校で実施した献立です。ごはんは、千葉市産の新米コンヒカリを使用しました。新米ならではののみずみずしさと甘みを味わうことができました。いわしの更紗揚げは、カレー風味の味つけで魚が苦手な生徒にも食べやすく仕上げることができました。和風ミネストローネは、かつおだしの風味を生かし、洋風のミネストローネとはひと味違う和風の味つけが美味しかったと生徒に好評でした。和え物は、秋の紅葉をイメージしたオレンジ色のドレッシングで野菜を美味しく食べることができたとの声が多かったです。

実施日 令和3年10月27日 調理場 千葉市新港学校給食センター (職・氏名) 栄養教諭 竹田 美佳

献立名	材料名	重量g	作り方
チーズバゲット	バゲット	40	①バゲットは斜めに切る。
・バゲット	スライスチーズ	6	②スライスチーズ(1/2枚)をのせる。
・スライスチーズ			③オープンで240℃6分、チーズがきつね色になるまで焼く。
スパゲティミートソース	スパゲティ	32	①たまねぎ、にんじん、セロリ、にんにく、しょうがはみじん切りにしておく。
・スパゲティ	豚ひき肉	20	②ホールトマトはつぶしておく。
・豚ひき肉	たまねぎ	35	③米油とにんにくとしょうがを入れ、弱火で加熱し香りが出たら、豚ひき肉を入れて炒め、赤ワインをふる。
・たまねぎ	にんじん	12	④③にたまねぎとセロリを入れ、よく炒める。白こしょうを入れる。
・にんじん	セロリ	6	⑤にんじんを入れて炒める。
・セロリ	にんにく	0.3	⑥Aを入れて、弱火で煮る。
・にんにく	しょうが	0.3	⑦粉チーズを加え、味を調える。
・しょうが	トマトケチャップ	12	⑧ゆでたスパゲティと⑦のミートソースを混ぜ合わせる。
A	トマトピューレー	2	
A	ホールトマト	15	
A	食塩	0.2	
A	ウスターソース	0.8	
A	白こしょう	0.03	
A	赤ワイン	1.5	
A	粉チーズ	1	
A	粉油	0.2	
豆乳スープ	鶏むね肉	6	①こまつなは1cm幅に切った後、下ゆでしておく。
・鶏むね肉	じゃがいも	20	②じゃがいもは1.5cmの角切り、にんじんは1cmの角切り、たまねぎはスライス、かぶはくし切りにし、しめじは小房に分けておく。
・じゃがいも	にんじん	9	③ひとくち大に切った鶏むね肉と白ワインを入れて炒め、白こしょうを振る。
・にんじん	たまねぎ	25	④③にたまねぎ、にんじんを入れて炒める。
・たまねぎ	こまつな	10	⑤水を入れる。
・こまつな	かぶ	18	⑥しめじ、じゃがいも、ホールコーンを加え、あくをとる。
・かぶ	ホールコーン	5	⑦チキンブイヨン、豆乳を加えて、食塩で味を調える。
・ホールコーン	しめじ	6	⑧かぶを加え、①のこまつなを入れて仕上げる。
・しめじ	豆乳	30	
・豆乳	チキンブイヨン	10	
・チキンブイヨン	食塩	0.6	
・食塩	白ワイン	1	
・白ワイン	白こしょう	0.02	
・白こしょう	水	60	
スパイシー大豆	大豆 乾燥	12	①大豆は水で戻しておく。
・大豆 乾燥	でん粉	2.4	②Aは混ぜ合わせておく。
・でん粉	食塩	0.06	③①の大豆にでん粉をつけ、150℃～160℃の低温でじっくり揚げる。
・食塩	白こしょう	0.01	④②の調味料で味付けする。
A	パプリカパウダー	0.02	
A	チリパウダー	0.01	
A	カレー粉	0.01	
A	揚げ油	適宜	
みかん		40	塩素消毒後流水ですすぎ、2等分にする。
牛乳		206	

<献立のねらい及び児童の反応>

チーズバゲットは、フランスパンにチーズをのせて焼くシンプルな料理です。チーズがとても香ばしく、よく噛んで食べるとパンのおいしさが口いっぱい広がります。斜めにスライスしているので、厚さは1.5cm程度と低学年の児童でも食べやすく、よく噛んで味わう指導にもつながることができます。また、スパイシー大豆はカレー粉やチリパウダーなどのスパイスを効かせて、児童の好む味付けで、不足しがちな豆類も摂取することができます。1食分の献立の中に、様々な味付けや食感の違う料理を組み合わせ、児童の味覚を広げられるよう配慮しています。

実施日 令和3年9月29日 調理場 千葉市立新宿小学校 (職・氏名) 栄養教諭 村上 夏海

栄養量	エネルギー	たんぱく質	脂肪	カルシウム	鉄	ビタミン				食物繊維	塩分相当量
						レチノール当量	B1	B2	C		
単位	kcal	g	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
米飯献立	855	30.4	27.1	345	3.2	381	0.80	0.67	36	6.0	2.3
パン献立	651	31.9	21.3	383	3.4	321	0.68	0.61	39	8.2	2.4

【千学給あんない】アレルギー 28 品目不使用商品のご案内

※サンプルをご希望の場合はお気軽にお申し付けください。

白米パスタ アルファベット	ソルガム ハート・星のパスタ	シーチキンオイル無添加レフレーク	アレルギーフリー カレーレフレーク N
 <p>規格：1kg メーカー名：PLUS (株)</p> <p>米粉で作ったアルファベットパスタです。アルファベットがスープ等に入れてもわかる大きさになっています。</p>	 <p>規格：200g・1kg メーカー名：中野産業 (株)</p> <p>ホワイトソルガム 100%のパスタです。ハートと星形があります。茹でても揚げてもお使いになれます。</p>	 <p>規格：1kg メーカー名：はごろもフーズ (株)</p> <p>きはだまぐろの風味を活かし、野菜スープを使用し、オイル無添加タイプです。</p>	 <p>規格：1kg メーカー名：エスビー食品 (株)</p> <p>野菜の旨味が特徴の甘口カレーレフレークです。化学調味料無添加、牛由来原料不使用です。</p>
アレルギーフリー シチューレフレーク N	新商品 アレルギーフリー ハヤシレフレーク N	ナチュラルポット スープストック	ナチュラルポット 和風だし
 <p>規格：1kg メーカー名：エスビー食品 (株)</p> <p>野菜の旨味が特徴のホワイトタイプシチューレフレークです。化学調味料無添加、牛由来原料不使用です。</p>	 <p>規格：1kg メーカー名：エスビー食品 (株)</p> <p>野菜（トマト、たまねぎ、キャベツ）の旨みを十分に引き出した味わいとコクが特徴です。4月から扱っています。</p>	 <p>規格：1kg メーカー名：三求化学工業 (株)</p> <p>食品添加物不使用です。スープベースとして1ℓで6.7g使用になります。</p>	 <p>規格：1kg メーカー名：三求化学工業 (株)</p> <p>食品添加物不使用です。和風だしとして、1ℓで5.3g使用になります。</p>
国産野菜でつくった 中濃ソース・ウスターソース	給食用中濃ソース・ウスターソース	かぼちゃプリン	みかんゼリー
 <p>規格：1.8ℓ メーカー名：コーミ (株)</p> <p>国産のトマト、たまねぎ、にんじん、セロリを使い、食品添加物の化学調味料・着色料・甘味料は使用していません。</p>	 <p>規格：1.8ℓ メーカー名：コーミ (株)</p> <p>野菜の旨味を活かす10数種類の香辛料を使い、やさしい味わいに仕上げました。食品添加物の化学調味料・着色料・甘味料は使用していません。</p>	 <p>規格：40g メーカー名：トーニチ (株)</p> <p>かぼちゃの素材本来の美味しさが味わえるプリンです。100gあたり、食物繊維6.0gと鉄2.5mgが入っています。</p>	 <p>規格：40g メーカー名：トーニチ (株)</p> <p>国産みかんの果肉汁を80%使用したゼリーです。鉄分、食物繊維、ビタミンCを強化しています。</p>

詳しい栄養成分等については規格書をご覧くださいか、給食会にお問い合わせください。

編集後記 学校では、新学期を迎え学年や先生方、見える景色もかわり、希望に満ち活気あふれる学校生活がスタートしたことと思います。当会においても新たな気持ちで未来を担う子供たちの健やかな成長を願い、安全・安心な物資の供給及び食育の充実に向けて情報発信に努めてまいります。今後も御支援・御協力を賜りますようお願いいたします。最後になりましたが、本号の発刊に際しまして御多用にもかかわらず、原稿及び資料を提供していただいた皆様に心からお礼を申し上げます。なお、今号に掲載された所属・役職名及び児童生徒の所属学年等は、昨年度で表示されているものもありますので御了承ください。(山口)