



学校給食だより



ちばっ子給食

第 133 号

令和 5 年 4 月 1 日

— 編集・発行 —

(公財) 千葉県学校給食会

〒261-0002 千葉市美浜区新港61番

電話 043-242-8621(代)

FAX 043-247-4901

http://www.cgk.or.jp



学校給食センター栄養職員の
きめ細かな指導



地元の恵みに感謝!

地産地消で
豊かな心を
育む給食



白井市学校給食センター(なし坊キッチン)では、市内の12小・中学校に約5,400食の給食を作っています。池の上小学校もその一つで、白井市の食材を使った給食をみんなでおいしくいただいて、元気いっぱいです。

農家の方々は、学校給食を食べる子供たちの健やかな成長を願って、一生懸命に農産物を育てています。学校給食では、農家の方々の熱い思いをのせて、給食が大好きになってくれるような献立を心掛けています。全国学校給食週間には、旬の自然薯を使ったけんちん汁を献立に入れました。子供たちが大人になっても、給食がおいしい思い出として残っていることを願いながら毎日、学校給食を作っています。



白井市の特産「自然薯」
は粘りと旨味が段違い!



1年生活科「とうもろこしの皮むき」農家の方とのふれあい



3年総合的な学習の時間
「なし博士になろう」
梨の受粉体験



3年社会科「市内巡り」
白井市学校給食センターの見学



「地元の恵みに感謝献立」
自然薯入りけんちん汁
小松菜の納豆和え



白井市産夏野菜カレー
・とうもろこし献立



白井市産の
おいしい梨献立



回転釜で給食づくりの
疑似体験

目次

○学校給食関係団体一年の歩み	2・3頁
○わくわく食育 のびろちばっ子	4・5頁
○♪おいしい給食 楽しい給食♪ みんなの広場	6・7頁
○千葉県教育庁教育振興部保健体育課情報	8頁
○C・G・K NOW「千葉県学校給食会」って、どんなところ? 衛生管理室だより	9頁
○令和5年度 学校給食支援事業の概要	10頁
○おいしい給食 自慢献立 流山地区学校栄養士会	11頁
○【千学給あんない】千葉県産商品の特集	12頁

何の花?



生産量全国3位 答:12頁

〈回覧をお願いします〉

「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 星 珠世（柏市立柏第五小学校 栄養教諭）



学校栄養士会は、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、自らの健康を守るための食事のとり方などを、学校給食を通して学ぶことができるよう、毎日の給食を生きた教材として「食に関する指導」を進めています。

令和4年度は、一堂に会する研修会は開催することはできませんでしたが、WEBでの研修会や人数を限った勉強会等を実施しました。

1 通常総会（書面開催）

千葉県教育庁教育振興部保健体育課指導主事より「第4次千葉県食育推進計画 中学生用食育教材について」他、資料による指導

千葉県教育研究会 学校給食部会

豊かな人間性を育てる学校給食のあり方を求めて

～1年間の部会の活動～

会長 石井 徳子

（野田市立木間ヶ瀬小学校 校長）



『「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』を目標とした「第4次千葉県食育推進計画」（令和4年度～令和8年度）が新たに策定されたことを受け、本部会では、「豊かな人間性を育てる学校給食のあり方を求めて」をテーマに、学校における食に関する指導と管理の一層の充実を目指して活動してきました。

コロナ禍での休校などが各地で行われた3年間、食生活の乱れなどから健康面の諸問題が顕著になっている今、成長期にある子供たちが生涯にわたって健やかに生きるための食育は、大変重要であると考えます。

昨年度までコロナ禍であることを考慮し、各地域や学校でそれぞれ研究活動に取り組んできましたが、今年度は以前のように県内6地区に分かれ、対面方式、オンライン方式やハイブリッドなどで地区別協議会等を実施し、その成果を研究紀要としてまとめることができました。また、3年ぶりに開催された全国食育研究会にも参加し、県外の研究会とも交流を深めました。

今後も本部会では、食育の重要性を考えながら「ちばの恵みで まんてん笑顔」の合い言葉のもと、充実した食育への取り組みを実践していきたいと考えています。



常任幹事会・幹事会

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。

各取組を通して専門性を高め、子供たちの笑顔のために、安心・安全な給食の提供に取り組んでいます。本年度は一部オンラインもありましたが、基本的には3年ぶりに参集して活動を行いました。

研究は給食管理、衛生管理、食育①、食育②の4班に分かれて取組み、1月には研究協議会でそれぞれの取組について発表・協議し、県教委保健体育課の瀬賀美也子指導主事にご指導いただきました。また、係ごとの活動として運営係が部会全体の運営に当たり、調理従事者研修会係が夏休みに同研修会をオンラインで開催しました。食育研修係は「食に関する指導の全体計画」の作成について、アンケート結果を基に分かりやすい作成例を検討しました。食形態係は特別な配慮を要する児童生徒のために口腔機能向上につながるようなレシピ集を作成しています。

一人職である部会員の皆さんにとって、横のつながりは大切です。感染症対策に気を配りながらの多忙な毎日ですが、障



研究協議会での発表・協議

がいのある子供たちのために研鑽を深めてまいります。

学校給食の取組 —学校給食関係団体一年の歩み—

- 2 夏季研修会 WEB 開催 (YouTube 配信) 7/28 ~ 7/30 視聴
・地区発表 夷隅地区、安房地区の実践発表
・特別講演 「栄養教諭・学校栄養職員が持つべき研究的思考」
～食育実践のゴールとプロセスを見える化する～
上越教育大学大学院 教授 野口 孝則 氏

- 3 勉強会
・未利用魚について学ぶ 8/6
・教材作成 (動かせる棒グラフ) 11/12
・講演「食への敬意」
～和食文化から食品ロス消滅、SDGs を考える～ 12/10
・和食給食シンポジウム (生産者講演、パネルディスカッション) 2/25

今後も研修会等を実施して学びを続け、子供たちにより良い食育を進めることができるよう努めてまいります。



未利用魚についての研修



教材作成の勉強会

千葉県学校給食センター研究会

学校給食の一層の充実を支援し、
子供たちの「豊かな心・生きる力」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、学校における「食育」の推進を支援し、安心・安全でおいしい給食の提供を目的として様々な取組をしております。

本年度、衛生管理、アレルギー対応、献立の工夫等の研修会を予定しておりましたが、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、全て中止とさせていただきました。そのような中、各地区におかれましては、工夫して会議・研修会等を実施していただき、感謝いたします。

県では、令和4年度からの5年間を計画期間とする、「第4次千葉県食育推進計画」を策定しております。「ちばの恵みで まんてん笑顔」をキャッチフレーズに、バランスのよい食生活の実践とともに SDGs の実現も重要となります。

食生活の乱れや栄養の偏り、それらに起因して肥満ややせ、低栄養などの問題が生じている中、研究会と



子供たちの学びの場

しても学校給食の一層の充実を支援して、児童生徒が「豊かな心・生きる力」を育めるよう、寄与していきたいと考えております。よろしくお願いたします。

千葉県教育研究会 技術・家庭科教育部会

生活や技術を工夫し創造する
実践的な態度の育成をめざして

会長 市原 喜郎
(東金市立日吉台小学校 校長)



本部会では、小学校家庭科及び中学校技術・家庭科の指導内容や指導方法についての関連を図りながら、研究活動の推進に取り組んでいます。主な活動は、6月の「研究大会並びに作品展」と、11月の「中学生創造ものづくり教育フェア」です。新型コロナによる影響もあり、研究大会は3年連続書面での開催となりましたが、「作品展」と「ものづくりフェア」については運営方法を工夫しながら、昨年度に引き続いて開催することができました。

中学生の実践発表の場でもある「ものづくりフェア」は、「ロボットコンテスト」「木工チャレンジ」「アイデアバッグコンクール」「おべんとうコンクール」の4部門があり、今年度もオンライン形式による開催をしました。特に、「食育」に深い繋がりのある「おべんとうコンクール」部門は、生徒自らが調理したものについて、レポート及びプレゼン審査で競い合いました。今年度も「おべんとうコンクール部門」を含め、全国大会に出場した多くの生徒作品が入賞を果たしました。なお詳細については、本部会HP (<http://ajgika.ne.jp/~gikachiba>) をご覧ください。

次年度の研究大会は、参集型で開催することとしています。コロナ後を見据えた行事の開催方法も考え、子供たちの学びの機会を保障しながら、実践重視の活動を推進してまいります。



おべんとうコンクールの役員打合せ



わくわく食育

千葉県教育委員会指定

地域における食育指導推進事業



**ICTを活用した食に関する指導の実践
～望ましい食習慣を実践する児童
の育成を目指して～**

九十九里町立片貝小学校
(九十九里町学校給食センター)
栄養教諭 大曾根 恵



**食への興味・関心を高め、
自らの健康を自分で管理できる
生徒の育成を目指して**

東庄町立東庄中学校
(東庄町学校給食センター)
栄養教諭 木内 裕美

本校では、令和2年度からICTを活用した授業研究に取り組んでおります。今回、学校全体で食に関する指導の中にICTを取り入れた研究を推進し、令和4年11月28日には6年生学級活動の授業公開を行いました。

主に低学年では電子黒板を活用し、給食センターの動画を見せたり、教材を拡大して提示したりしました。



低学年の電子黒板活用

中学年では、PowerPointで作成した資料を電子黒板に映し、三色食品群やおやつのとりのり方についての指導を行いました。



4年「よりよいおやつのとりのり方をしよう」

高学年では、電子黒板とタブレット端末を活用した授業を行いました。



6年生の「パワーアップ朝ごはんを考えよう」という授業では、タブレット端末のアプリ「発表ノート」を活用し、自分の朝食を、給食の盛り付け図に当てはめて考え、足りない品目を足してパワーアップ朝ごはんを作成する学習を行いました。視覚的にわかりやすく、子供たちは自分の朝食の課題に気付くことができました。



6年「パワーアップ朝ごはんを考えよう」

その他にも、給食時間に給食センターの紹介動画を流すなど、様々な場面でICTを活用した食に関する指導を実践しました。

子供たちが自ら健康のために望ましい食習慣を実践することができるよう、これからも子供たちの心に残るような指導を心がけていきたいと思っております。

本校は、千葉県から「地域における食育指導推進事業」の研究指定を受け、令和4年12月9日に技術・家庭科の授業公開を行いました。

単元の初めには、中学校の敷地内にある給食センターの見学を行い、献立作りへの興味を深めました。



学校給食センター見学

そして、技術・家庭科の家庭分野で学習する献立作りの一環と

して、生徒に身近な学校給食を例にあげ、中学生に必要な栄養を満たす給食献立を考える授業を行いました。その際、栄養バランスの良い献立は実際の給食に採用することを提示し、生徒の献立作りへの意欲向上につなげました。

授業公開では、考えた献立を班別に発表しました。参観していただいた大勢の先生方を前に、しっかりとした態度で発表することができました。タブレットに入力した献立がスクリーンに映ると「彩りがきれい」「野菜がたくさん入っている」と、他の班の発表に興味を持って聞き、自らの班の献立改善に生かすことができました。

2月の給食に3つの班の献立を採用し、実際に提供すると、生徒たちは嬉しそうに食べていました。

今後は他の教科とも連携し、食への興味・関心を一層高めていきたいと考えています。



各班立案の献立発表



献立改善アドバイス



つながる食育を目指して ～学校・児童・地域が連携した食育～

船橋市立船橋小学校
栄養教諭 入山 早苗

本校は、明治5年11月18日に開校し、令和4年創立150年を迎えた長い歴史と伝統のある小学校です。

○創立150周年記念行事

栄養教諭として創立150周年に関われることを模索した結果、式典前日と創立記念日にお祝い給食を提供しました。学校創立からの給食のあゆみを児童に伝え、給食の歴史について学んでほしいと考え、市立図書館の協力の下、学校給食の歴史を調査し、給食年表を作成しました。



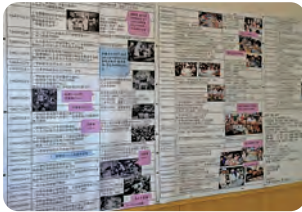
お祝いシール



式典前日メニュー



創立記念お祝い給食



船橋市学校給食の歴史



船橋小学校の給食 昔と今

○地域との連携

10月の校内読書月間に合わせ、学校では栄養教諭が放送メモや料理と関連した本の紹介ポスターを作成し、給食委員がおはなし給食に登場する料理について調べたポスターを作成しました。また、市内図書館ではおはなし給食のレシピや当日の写真を用いたパネル展示が行われ、各担当で協力し合い、連携した掲示となりました。



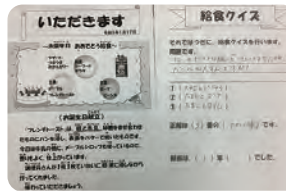
給食委員のポスター



船橋小おはなし給食を図書館で掲示

○委員会活動

給食委員会では、児童が主体的に取り組む活動を目指しています。日々の給食放送をより多くの児童に聞いてもらうため、担当者が放送後にその日の給食に関するクイズを実施しています。また、学校のホームページに委員会児童が給食の様子をレポートした記事を掲載しています。1～2月には、給食に関する質問に答えるQ & Aボックスを設置し、委員会児童が児童から出た給食の質問に答える取組を実施しました。



委員会児童の給食クイズ



給食 Q & A BOX と児童の回答

○授業との関連

1年生活科では廃棄食材を利用した布染めで給食の野菜(たまねぎ等)の皮を提供しました。授業での学習の発展として、給食時間を活用して渡しています。

また、5年家庭科の炊飯実習後には米の品種当てクイズ、味噌汁実習後には出汁当てクイズなどを実施することで、授業の復習や料理への活用方法を知る機会を作ることができました。



廃棄野菜を利用した布染め



米の品種当てクイズ

これからもたくさんの人々と協力して、児童に寄り添った食育を行っていきたいと考えています。

※詳細は船橋小学校公式 Facebook をご覧ください。



♪おいしい給食

♪楽しい給食♪

学校給食だより

みんな



「生産者の顔の見える地産地消給食」
～地域の食材でつながる
食育のチカラ～

木更津市教育委員会学校給食課
栄養係長 廣重 美穂

木更津市立小・中学校の給食のお米は、農薬・化学肥料を使用していない、通称「きさらづ学校給食米」の提供100%を目指しており、毎年、学校の給食試食会で生産者等と児童の交流を深めています。

地元野菜は、木更津市公設卸売市場内にある事業者の協力で、全国学校給食週間には4品目（キャベツ・人参・大根・白菜）を使用しました。各学校では、栄

養士が生産者や畑を取材して作成した資料等を用いて、給食を活用した食育指導が行われました。

特産品の「のり」は、漁業組合との連携で「木更津産焼きのり」を毎月19日食育の日に、今年度は年6回提供しました。「地域の特産品を地域の子どもに食べてもらうことで地産地消を学び、将来の食への関心を高める契機になってほしい。」この願いは、協力者の想いです。

木更津市の学校給食は、生産部局と栄養士との横の連携を深め、生産者の顔の見える、協力事業者とつながる食育を目指して取り組んでいます。

※詳細は木更津市学校給食課HP「顔が見える学校給食」をご覧ください。



木更津市学校給食提供に向けた有機米プロジェクトの協力関係者



もちもちで美味しい「きさらづ学校給食米」



地元野菜を使った給食
～学校HPより～



きさらづ生まれ!! 「焼きのり」使用献立

令和4年度新規採用



「楽しくおいしい給食」を目指して
～様々な方との連携を大切に～

船橋市立八木が谷北小学校
技師 櫻井 穂加

1年目を振り返ると、たくさんの方に支えられてきた1年間だったと感じます。着任当初は目の前の仕事をこなしていくことで精一杯でしたが、様々な方にご教授いただき、次第に食に関する指導にも取り組めるようになりました。

学校司書と連携を図りながら、本に登場する料理が給食で食べられる「おはなし給食」や、子供たちの要望に応える「リクエスト献立」、「しあわせにんじんの日」を実施しました。また、6年生が家庭科の授業で作成した献立を実現するなど、給食を少しでも楽しんでもらえるよう取り組んできました。

他にも、子供たちが作り手を知ること、感謝の気持ちを育んでいけるよう、調理員の自己紹介ポスターを作成し、「作り手の見える化」に繋がりました。

まだまだ至らぬ点は多いですが、日々の学びを大切にし、感謝の気持ちを忘れず、今後も「楽しくおいしい給食」を作れるよう取り組んでいきたいと思ひます。



調理員紹介ポスター



おはなし給食
「かぼちゃドーナツ」
しあわせにんじんの日



6年生家庭科で作成した献立
「ウマウマ!」
ガッツリ給食!!

「ちばっ子給食」 の広場

(公財)千葉県学校給食会

掲示に活用して
ください



給食の献立を活用した食育

千葉市立幕張小学校
栄養教諭 井田 利紗

本校の学区内には、関東にさつまいもの普及を進めた「青木昆陽」を祀る昆陽神社や甘藷試作地があります。

3年生は、総合的な学習の時間に、青木昆陽やさつまいもに関連した学びを深め、幕張に関する地域食材のさつまいもやにんじん等を取り入れた給食の



3年総合的な学習の時間
「プロデュース!わたしたちの
幕張給食~たくさん食べよう、
地いき食材~」

献立作りに取り組んでいます。

栄養教諭は基本的な知識や給食にかける思い等を伝えるとともに、児童の疑問に答え、給食の仕組みの理解や料理を考えるイメージをもてるようにしました。

また、本校では、全校児童でさつまいもを栽培し、「こん陽まつり」に合わせて、地域の歴史や伝統、さつまいもの栽培の仕方、勤労の尊さ等を学んでいます。

児童が育てたさつまいもは給食に活用され、まつり週間には、千葉県産品とともに毎日さつまいも料理が登場します。さらに、タブレット端末の掲示板や放送での紹介により、児童のさつまいもへの興味・関心を高めました。

今後も給食を生きた教材とし、地域食材を取り入れ、児童にとって魅力ある献立作りをめざしていきます。



児童栽培のさつまいもを
活用した「さつまいもパイ」



「こん陽まつり」 左：全校児童でさつまいも栽培
中央：おみこしの練り歩き 右：ふかしいも

新しい学校給食施設

「日本一おいしいご飯給食」を目指して

南房総市外房学校給食センター
南房総市炊飯センター
所長 庄司 武史

南房総市では、老朽化した朝夷学校給食センター及び厨房機器等の更新時期を迎えた丸山学校給食センターの2つの学校給食センターを統合した「南房総市外房学校給食センター」を新築しました。調理能力は1日あたり1,500食で、令和4年4月から、外房地区の幼稚園1園、小学校3校、中学校3校に給食を提供しています。



南房総市外房学校給食センター【令和4年3月新築】
(左：全景 右：低輻射ガス回転釜と蒸気回転釜)



南房総市炊飯センター【令和4年12月改修】
(左：全景 右：連続炊飯機と洗浄機)



また、廃止した旧丸山学校給食センターを改修し、令和4年12月に、1日あたりの炊飯能力が3,000食の「南房総市炊飯センター」が完成しました。同施設は、燃料をLPガスとし、自家用発電設備を備えたことで、災害時等にも炊飯可能な機能を備えています。

さて、本市では「日本一おいしいご飯給食」を目指して、市内産のお米を使った完全米飯給食を導入して、まもなく12年が経過し、現在は、環境保全と食の安心安全に配慮した「ちばエコ農産物の認定米」を取り入れています。

令和5年4月からは、炊きたての温かい米飯を、幼稚園1園及び市内全ての小学校、中学校に届けることにより、本市の取組みがより一層充実し、推進するものと考えます。

食育は楽しい！ 食に関する指導の充実を！

千葉県教育庁教育振興部

保健体育課 指導主事 水野 雅也



望ましい食習慣の基礎

第4次千葉県食育推進計画を策定してから1年が経ちました。「『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」の中に「小学生・中学生」「高校生」において推進していただきたいことを記載しています。

学校現場では、学校教育活動全体を通して引き続き全職員が連携・協力し、教科等の食に関する指導と学校給食の時間とを関連させながら、学校給食を「生きた教材」として活用し、食育を推進していただきたいです。

以下のものが県ホームページに掲載されていますので、御覧いただき、食に関する指導に御活用ください。

- 食に関する学習ノート「いきいきちばっ子」
- 千産千消デーの取組
- 学校参加型食育体験プログラム
- 「ゲー・パー食生活」ガイドブック

千葉県 学校給食・食育 で 検索

オリジナル弁当コンクール

本県では毎年、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4年度は、「思わずニッコリするようなお弁当」をテーマに募集しました。家族や友達を思う気持ちや地場産物を積極的に取り入れるなど、子供たち一人一人が思いを込めて作った様子が見え、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。是非御覧ください。

「オリジナル弁当コンクール」優秀賞

◆◆◆個人の部◆◆◆



佐倉市立西志津小学校 5年
森田 有愛さん
「戦国千葉！！めざせ甲子園」



市川市立宮田小学校 5年
平井 理咲さん
「小さい秋の宝箱」



松戸市立八ヶ崎小学校 5年
猪股 弥生さん
「夏休みもお仕事頑張ってるね！
愛情たっぷりSDGs弁当」



千葉市立大森小学校 6年
大塚 凛さん
「おばあちゃん家の野菜で
夏バテ防止弁当！！」



船橋市立薬田台小学校 6年
長町 陽南さん
「『あえて』嬉しい！」



松戸市立上本郷小学校 6年
森田 彩葉さん
「千葉県産の野菜100%
野菜たっぷり地産地消弁当」

◆◆◆団体の部◆◆◆



市原市立有秋西小学校
6年
和賀 ななみさん
川原 心和さん
「絆が深まるお弁当」



市川市立大洲小学校
6年
西村 綾音さん
佐藤 結萌さん
「日光さる弁当」



千葉県
マスコット
キャラクター
チーバくん



「千葉県学校給食会」って、どんなところ？



試作室では、商品サンプルの調理やメニュー開発を行っています。



食育支援室には、貸出食育教材がたくさんあります！授業や行事等でご活用ください。

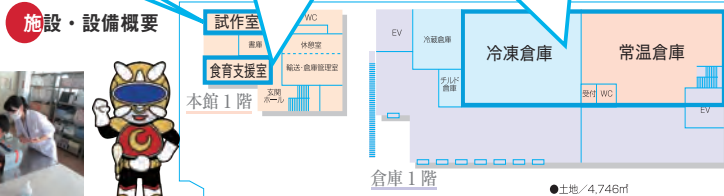


上写真：**冷凍倉庫**の入口
右写真：**常温倉庫**内の物資
おいしい給食と物資の安定供給をめざしています。



細菌・理化学検査室では、食品等の自主検査を行い、安全を確認しています。貸出検査機器には出張サポートがあります！

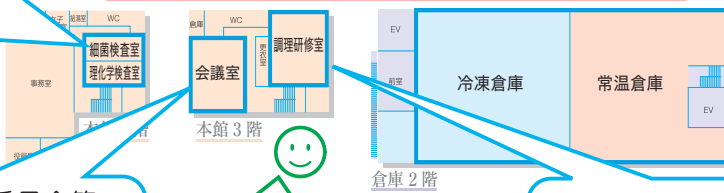
施設・設備概要



新しい**常温倉庫**を増築しました！



学校給食の充実と食育の推進のために



会議室は、役員会・委員会等の会議、研修会や講習会、調査会等で使用されています。学校給食関係者に無料で貸出！ご活用ください。

セダムガーデン
会議や研修会等の合間にリフレッシュ！

調理研修室では、主催講習会や県・市、学校給食関係団体の研修会等で、実習や献立開発等を行っています。無料で貸出！ご活用ください。



※貸出の詳細につきましては、千葉県学校給食会ホームページの「貸出情報」をご確認ください。

衛生管理室だより ～手指のアルコール消毒～



適量の消毒液

新型コロナウイルス感染症の蔓延により「消毒」をする機会が増えました。今回は、最も身近になった「手指のアルコール消毒」について解説します。正しい方法で実施・指導できているか、確認してみてください。

まず、手が汚れている場合は手洗いをします。洗ったあとは、消毒液の濃度が薄まらないよう、よく水分を取ります。消毒液は、爪の周りなどにも入り込むよう、たっぷり使用します。大人の場合は、手のひらに500円玉の水たまりができるくらいが目安です。これを、しっかり乾くまで擦り込みます。アルコールの消毒効果は乾く時に得られます。手の保湿対策も重要です。荒れてしまうと、微生物が定着しやすい・皮膚の免疫機能が低下する・消毒がしみて痛むなどの悪影響を及ぼします。

また、アルコールアレルギーの方は使用を控えましょう。厚生労働省は新型コロナウイルス蔓延防止策として、衛生的手洗いを実施すれば消毒の必要はないと指導しています。

食品検査状況

令和4年12月～令和5年3月

検査項目	検査件数
細菌検査	172
理化学検査	21

※全て異常のないことを確認しました。

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・脱脂粉乳等及び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）



物資委員会

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、品質管理を行うとともに、製造業者に対しては、衛生・品質管理の指導を徹底し、学校給食の安全・安心対策を強化する。また、衛生管理意識向上のための研修会の実施、安全・安心な物資提供の各種システムの充実・運用、衛生検査機器の貸出等を実施する。

- ①品質検査（細菌検査・理化学検査、残留農薬検査等）
- 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衛生検査機器の貸出



委託加工工場
衛生管理立入調査・指導



学校給食用パン
品質審査・指導助言

No.	事業名	開催月	対象	日数
1	一般物資製造工場衛生管理調査	通 年	一般物資取引工場	2日
2	委託加工工場衛生管理立入調査・指導	通 年	パン・米飯委託加工工場	10日
3	委託加工工場在庫調査	8 月	パン・米飯委託加工工場	3日
4	委託加工工場従業員衛生管理指導	通 年	パン・米飯委託加工工場	10日
5	学校給食用パン品質審査・指導助言	6・2月	パン委託加工工場	各1日
6	一般物資取引先業者衛生管理研修会	7 月	一般物資取引先業者	1日
7	委託加工工場衛生管理研修会	通 年	委託加工工場代表者・製造責任者	3日

学校給食の普及充実にに関する事業

食育基本法に基づき千葉県が策定した、第4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」支援の充実を図る観点から、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学校給食だより「ちばっ子給食」の発行（年3回）
＊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
- ⑨学校給食諸団体に対する研究助成



調理講習会



広報委員会

No.	事業名	開催月	対象	人員	日数
1	食育フェア（WEB配信）	8～3月	学校給食関係者	公開	8カ月
2	千葉県の伝統料理を取り入れた（実習） 調理講習会（WEB配信）	7月	栄養教諭・学校栄養職員	25名	1日
		8～3月	学校給食関係者	公開	8カ月
3	学校給食用パン技術向上研修会	7・3月	パン委託加工工場	各30名	各1日

○評議員及び役員名（令和5年4月1日現在）

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（理事長）・小関広行（常務理事）
 吉本明広・渡邊実・山岸信和・高橋和宏・今井清仁・最首誠・星珠世
 監事 田中昌夫・山口誠・清水登

○人事異動（昇任・配置換え、採用は令和5年4月1日付け 退職は3月31日付け）

昇任・配置換え 副主査 松葉崇 物資課受注管理室
 採用（再雇用） 事務局長 佐久間毅
 事務局次長兼総務課長（普及振興室長兼務） 金井一喜
 定年退職 事務局長 佐久間毅



大多喜城の桜



ゴールドメッセンジャー

免疫力UP!

おいしい給食 自慢献立 流山地区学校栄養士会



ピンキーパンナ

米飯献立

流山市立南流山中学校
(1食単価 350.69円)



献立名

- ・豚肉丼
- ・キャベツと油揚げのみそ汁
- ・かみかみさつまごぼう
- ・牛乳

実施日

令和5年1月18日

調理場

南流山調理場

職氏名

栄養教諭 浅野 恵子

パン献立

流山市立八木南小学校
(1食単価 293.39円)



献立名

- ・SDGs ねぎグラタンパン
- ・豆腐のスープ
- ・肉と野菜のごまドレッシング和え
- ・牛乳

実施日

令和4年11月5日

調理場

八木南調理場

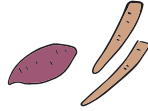
職氏名

栄養教諭 山野 ますみ



かみかみさつまごぼう

材料名	重量g	作り方
かみかみさつまごぼう		
・ごぼう	30	①ごぼうは、皮をむき、2mm幅の斜め切り。
・かたくり粉	6	②ごまは炒る。
・さつまいも皮つき1.5cm角	30	③Aを加熱し、たれを作る。
・大豆油	6	④ごぼうはかたくり粉をつけて油で揚げる。
・白いりごま	2	⑤さつまいもは素揚げする。
・上白糖	0.4	⑥④⑤②を混ぜ、③のたれを絡める。
・水あめ	4.8	
・こいくちしょうゆ	1.7	
・本みりん	0.7	
・清酒	1.3	
・水	2.6	



SDGs ねぎグラタンパン

材料名	重量g	作り方
SDGs ねぎグラタンパン		
・丸パン	50	①丸パンの上部1/3程度の部分を横スライスし切り落とす。下の部分は、中心部分を押し付けるようにして穴を空ける。
・サラダ油	8	②にんじんは千切り、ながねぎは小口切り、あおねぎは2cm幅に切る。マカロニは茹でておく。
・ベーコン	15	③バターを溶かし、小麦粉を振り入れ、焦がさないように炒める。牛乳を少しずつ入れて、ダマができないよう、よく混ぜてホワイトソースを作る。
・鶏むね肉皮付き 若鶏 小間切り	16	④あおねぎは、風味が出るようにしっかり炒めておく。
・ながねぎ	10	⑤サラダ油で、肉から順に野菜を炒め、水を入れて沸騰したら灰汁をとり、調味料Aで味を調える。
・あおねぎ	7	⑥⑤に炒めたあおねぎ、マカロニ、ホワイトソースを入れる。
・にんじん	6	⑦⑥をパンの穴に流し入れ、チーズをのせて焼く。
・水	7	⑧①で切り取ったパンのフタも軽く焼き、⑦にかぶせる。
・マカロニ	5.3	
・小麦粉	3.6	
・バター	3.6	
・牛乳	33	
・洋風スープの素	0.48	
・白ワイン	0.7	
・食塩	0.3	
・こしょう	0.02	
・ローリエ	0.01	
・ビザ用チーズ	9	

<献立のねらい及び生徒の反応>

免疫力アップのためには、腸内環境を整えることが大切なので、ごぼう・さつまいも・しらたき・しいたけ・わかめなどを用いて、食物繊維を多くとれる献立にしました。

豚肉丼では、流山産のお米としいたけを使用し、地場産物も活用しました。

かみかみさつまごぼうは、ごぼうのさくさく感とさつまいものほくほく感に甘辛いたれが絡み、生徒もよく食べてくれます。毎年、生徒のリクエストメニューにもあがってきます。6月4日～10日の「歯と口の健康週間」、11月8日の「いい歯の日」などの行事とも関連させて、献立に日頃とり入れています。

<献立のねらい及び児童の反応>

流山市で一番多く作られている農産物が、免疫力を高めるカロテンやビタミンCを豊富に含むねぎです。免疫力UP 自慢献立ということで、流山産のあおねぎ、ながねぎの他に、きのこやごまやにんにくなどを食材として使用しました。

ねぎについては、3年生が学習する中で、流山のねぎをもっと知ってほしいという思いを持ち、「食べてみたい、夢のねぎ料理」コンテストを行いました。いくつかを選び給食に登場させたレシピの一つが、「SDGs ねぎグラタンパン」です。パンを押し付けるように穴を空けて、流山産のねぎを使ったホワイトソースを流し込み、チーズをのせて焼きました。名前の通り、グラタンの入れ物である容器がパンで出来ていて食べられるので、SDGsなのだそうです。ねぎをしっかり炒めた風味と乳製品の相性がよく、残食はありませんでした。

肉と野菜のごまドレッシング和えには、にんにくやごまをドレッシングに使用してあります。

栄養量	エネルギー	たんぱく質	脂質	食物繊維	ビタミン				食塩相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄
					A	B1	B2	C				
単位	kcal	%エネルギー	%エネルギー	g	μgRAE	mg	mg	mg	g	mg	mg	mg
米飯献立	875	14	29	9.0	310	0.6	0.6	31	3.6	470	155	4.1
パン献立	683	18	37	6.1	286	0.9	0.8	25	2.9	434	75	2.3

*米飯・パン献立の全てのレシピは、右のQRコード又は千葉県学校給食会ホームページからご覧いただくことができます。



【千学給あんない】千葉県産商品の特集



※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。

千学給ポーク焼売 Ca強化	うまみ丸ごとマッシュルーム ランダムスライス	冷凍豆腐	玉三 千葉県産 冷凍白玉
規格：20 g、30 g メーカー名：(株) ファミリーフーズ	規格：1 kg メーカー名：天狗缶詰 (株)	規格：1 kg メーカー名：全国農業共同組合連合会	規格：1 kg メーカー名：川光物産 (株)
<p>国産の豚肉(千葉県産)、玉ねぎ(北海道産)を使用し、Ca強化で牛乳と焼売で1日の必要量の1/2を摂取できます。 冷凍状態のまま蒸し、揚げでご使用頂けます。</p>	<p>千葉県産の無農薬マッシュルームを生のまま袋詰にし、グルタミン酸やアラニン等の成分が豊富です。 液はマッシュルームからでたエキスで、出汁等としてご使用頂けます。</p>	<p>千葉県産大豆を100%使用した絹豆腐を約15ミリ角にカットし、冷凍しました。解凍後は生豆腐の食味・食感を保ちます。 凍ったまま汁物等に入れて加熱調理してください。</p>	<p>千葉県産のもち米を100%使用しています。柔らかく伸びのある滑らかな食感を楽しめます。 熱湯で加熱し、柔らかくならしたら冷水中で冷やしてお召し上がりください。</p>
天然ぶりフライ(鉄分強化)	①煮干し ②かえり煮干し	いわし団子	味付けのり 12切タイプ
規格：40 g 50 g メーカー名：ピアット	規格：①1 kg ②500 g メーカー名：かねの水産	規格：1 kg メーカー名：銚子ぜんとう (株)	規格：1/12切5枚×40食 メーカー名：千葉県漁連
<p>タンパク質を豊富に含んだ千葉県産のぶりを、鉄分強化して、フライにしました。 170～180℃の油で4～5分ほど揚げてください。</p>	<p>①鮮度の良い片口いわしの無添加煮干しです。汁の中に入れて煮立てる他、食品として加熱調理できます。 ②体長3～4cmの片口いわしを煮熟、乾燥した食べられる煮干しです。</p>	<p>銚子水揚げの新鮮な魚を使用しています。石臼で粗挽きにし、魚の風味たっぷりに仕上げられています。 団子汁、おでん、お吸い物、味噌汁、鍋等にご使用ください。</p>	<p>千葉県産の乾のりを原料に、丸大豆醤油を使用した化学調味料無添加の味タレで12切5枚入りに仕上げました。 ご飯やおかずを巻いてお召し上がりください。</p>
千葉県産 のり佃煮7gパック	ちばの粒納豆	①ママ'S ミントマト 未洗浄 ②ママ'S ミントマト 洗浄済	①ひとくち牛乳プリン ②ひとくちいちご牛乳プリン
規格：7 g メーカー名：千葉県漁連	規格：30g メーカー名：(株) 三浦商店	規格：①100粒 ②2粒、50粒 メーカー名：(株) ビッグファーム	規格：21 g×40ケ メーカー名：古谷乳業 (株)
<p>千葉県産の生のりと乾のりだけを原料にした、自然風味の佃煮です。安心・安全にこだわり無添加で、アミノ酸調味料やカラメル色素、増粘多糖類などは不使用です。</p>	<p>千葉県産大豆「フクユタカ」の上品な味と香りの納豆です。たれは昆布エキスから昆布の煮出しに変更され、化学調味料・合成保存料不使用です。無着色からしを添付しています。</p>	<p>6・7月は千葉県産です。時期により大きさが多少異なります。 ①100粒ヘタ取りの商品は未洗浄です。②2粒袋詰め、50粒パック詰めの商品は殺菌洗浄しています。</p>	<p>①千葉県産生乳を贅沢に使用し、牛乳の甘みと風味が美味しい一口プリンです。 ②千葉県産生乳を使用し、いちご果汁をバランスよく加えた風味豊かな一口プリンです。</p>


編集後記 学校では、子供たちが希望と期待を胸に入學・進級し、活気に満ちた新年度を迎えられたことと思います。
今月号から多くの人に読みやすく分かりやすいユニバーサルデザインフォントの文字を使用しています。皆様に親しまれる広報誌を目指して、情報発信に努めてまいります。ご協力よろしくお願いたします。(田辺)

答：さつまいもの花

中南米原産で、江戸時代に琉球王国を経て「薩摩藩」から全国に広まった芋です。塊根はデンプンやビタミン類を豊富に含み、ゆっくり加熱することでアミラーゼ(酵素)が働き、甘くなります。

天明・天保の大飢饉から人々を救った甘藷先生「青木昆陽」

青木昆陽は、江戸時代中期、8代將軍徳川吉宗の信任厚い南町奉行大岡越前守に飢饉対策として甘藷の栽培を進言し、江戸小石川の養生園(小石川植物園)、下総国馬加村(幕張町)、上総国不動堂村(九十九里町)で試作し、その後全国に甘藷の栽培が広がりました。
幕張町には昆陽の偉業を称え、昆陽神社(芋神様)が建てられ、今も信仰を集めています。近くの千葉市立幕張小学校では、毎年「こん陽まつり」が開催されています。



甘藷栽培試作地(左：幕張町 中：九十九里町 昆陽神社(幕張町))