



学校給食だより



# ちばっ子給食

第 134 号

令和 5 年 9 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

https://www.cgk.or.jp



地域の特色を  
生かして  
工夫した給食を



長南町給食所では、長南小学校と長南中学校に給食を提供しています。自然豊かな長南町には、レンコン・米・古代米(黒米)・ウコンなどの特産物があります。小学校の総合的な学習の時間では、地域の学校ボランティアの協力をいただき、3年生でレンコン、5年生で米作りの学習を行っています。給食では、学習に合わせて特産物を献立に取り入れたり、給食の放送でお知らせしたりして、小・中学校の学習がつながりのあるものになるよう心掛けています。



レンコン等の地場産物を使用した給食「長南丼」  
(古代米、つくね揚げ、素揚げレンコン)

東京家政大学の学生が町の特産物を使用して考案した「長南(ちなな)グリルカレー」を給食献立にアレンジ!(古代米、ウコン使用タンドリーチキン、グリルレンコン)

## 長南町立長南小学校



## 長南町立長南中学校



町内4小学校が統合され、7年目を迎える併設型の小中一貫型教育校です。小学生と中学生が施設や設備を共有し生活しています。里山や田園が広がる自然に恵まれた長南町では、地域と連携協力し、学校を核としたコミュニティづくりを進めています。



地域のハス農家「金坂蓮魂」さんからレンコン栽培を学ぶ小学3年生



中学1・2年生が家庭科で地場産物を活用して考えた料理



給食委員長による食育に関する校内放送

### 目次

○わくわく食育 のびろちばっ子	2・3頁
○♪おいしい給食 楽しい給食♪ みんなの広場	4・5頁
○令和5年度「千葉県の伝統料理を取り入れた調理講習会」	6頁
○令和5年度 食育フェア	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 おいしいパンができるまで 衛生管理室だより	9頁
○令和5年度(公財)千葉県学校給食会 役員等の紹介	10頁
○おいしい給食 自慢献立 鎌ヶ谷地区学校栄養士会	11頁
○【千学給あんない】千葉県学校給食会 推奨物資紹介	12頁

### 何の花?

花は薄黄色の部分

答: 12頁



〈回覧をお願いします〉



# わくわく食育

## 千葉県教育委員会指定 高等学校と連携した食育活動支援事業



**「サツマイモで「楽しく」  
「美味しく」食育体験**

千葉県立下総高等学校  
教諭 荒木田 光生



**「教えて先輩!!」  
～サツマイモで学ぶ、  
つながる、地域の子ども～**

成田市立下総みどり学園  
副校長 荒井 実徳

「令和4年度 高等学校と連携した食育活動支援事業」の指定を受け、下総みどり学園と本校の園芸科(作物専攻)が協力して「サツマイモの栽培体験」を中心とした食育活動を実施しました。



サツマイモ苗の植付け

苗の植付けは5月17日(火)に実施しました。植付けの前に作物専攻生徒が、サツマイモの来歴や品種、栽培方法について自作の紙芝居を使って説明を行ったり、サツマイモに関するクイズを出題したりして、小学生の興味を盛り上げました。



小学生への  
サツマイモクイズ

収穫は10月21日(金)に実施しました。一人5～6株の収穫となりましたが、大きなサツマイモが沢山あり、小学生は楽しそうに歓声をあげながら収穫を楽しんでいました。



サツマイモの収穫

11月29日(火)には、下総みどり学園にて調理実習を行いました。中学生(8年生)が調理を担当し、収穫したサツマイモを使って『油で揚げない大学芋』を作りました。食べた生徒からは「ホクホクして美味しい」「甘い」といった声が聞かれました。



中学生との調理実習



油で揚げない大学芋

コロナ禍であっても植付けから収穫、調理までの一連の食育活動を体験できたことは大変有意義でした。今後もこのような機会があれば積極的に協力していきたいと考えます。

本校は、千葉県から「令和4年度 高等学校と連携した食育活動支援事業」の指定を受け、下総高等学校の支援のもと、参加校として食育活動を実践しました。「地域とともに夢と希望に向かってたくましく生きる下総っ子」を教育目標とする本校にぴったりの活動です。

高校生を先生に迎え、4年生がサツマイモを苗から育てて収穫まで行いました。8年生は高校生と協働で『油で揚げない大学芋』を調理し、2年生は収穫後の蔓でリースを作りました。給食では収穫したサツマイモが「ふるさと汁」に使われ、全校に提供されました。



高校生からの苗植え指導



大～きいサツマイモが  
掘れたよ!

地域唯一の義務教育学校と高等学校の児童生徒が地域の特産で繋がったことは、食育連携の大きな収穫です。こうした農作物を育てる面白さや食の楽しさを味わうことにより、食の大切さに気付き、給食の残菜率も減少しています。



「成田給食の日」の  
「ふるさと汁」

さらに、高校の先輩との活動は、高校選択や将来の夢などキャリア教育の効果もありました。今後も地域との連携を密に、子供たちが笑顔になる食育活動を心がけていきたいと思ひます。



食育活動支援事業  
の掲示



下総高校の畑での  
楽しい栽培体験



# のびろ

# ちばっ子



## 千葉県教育委員会指定 地域における食育指導推進事業



### 子供も大人も!楽しくて ワクワクするような取り組み ~主体的な食育を目指して~

習志野市立大久保東小学校  
栄養教諭 植田 敦子



### ICTを活用した食育の推進

浦安市立高洲小学校  
(浦安市千鳥学校給食センター第二調理場)  
栄養教諭 小林 史



おめでとう給食の  
アイデア

本校は昨年度、創立 60 周年を迎えました。周年行事を給食で盛り上げていきたいと考え、子供たちに募集したところ、多くのアイデアが集まりました。中には、食物アレルギーの友達を気遣い、「アレルギーのある人もみんなと同じ給食を食べる」と書いた児童もいました。これらのアイデアを実現させるため、式典前の 2 日間をお祝い給食としました。



60 の文字でお祝い!

1 日目のテーマは「オムライスに 60 と書こう!」です。給食委員会の号令のもと牛乳で乾杯をし、ケチャップで「60」と書いて見せ合いました。



赤色・全員でお祝い!

2 日目のテーマは「赤色でお祝い!全員同じ給食」です。ランチョンマットを配布し、自分で色を塗って、世界で 1 つしかないランチョンマットを完成させました。献立は赤を基調として、アレルギーのない食品を組み合わせました。牛乳のかわりにオレンジジュースを出して、全員が同じ給食を食べられるようにしました。2 日目の後片づけの際、「もう終わっちゃうの?」と名残を惜しむ声が多く挙がりました。これからも、子供の主体性を大切にし、子供も大人もワクワクするような食育を目指して取り組んでいきたいと思います。



左:「国語の教科書を味わおう」給食 中:給食委員会主催「給食総選挙」 右:「6年生が考えたこん立」給食

\*上記の写真に関する「食育だより」等は、右の QR コードから御覧いただくことができます。



本校は、令和 2 年度より「自分の考えや思いを、対話を通して主体的に表現できる子どもの育成」を研究主題とし、図画工作科を柱に、他教科と関連させながら様々な手立てを図り、研究を深めてきました。

この研究を生かし、令和 4 年 11 月の 5 年生家庭科「食べて元気に」の公開授業では、個人作業を多く取り入れ、学習を進めました。児童は、タブレット上で給食献立を五大栄養素に分類し、バランスの良い献立について考えました。その際、5 日分の給食献立を用意することで、作業進度の異なる集団においても誰の手も空くことなく学習が進められ、個に応じた指導を行うことができました。その後、ある日の夕食と給食を比較し、食材や料理を追加してバランスの良い夕食献立を作成しました。



食材を食品群に分けられるシート

また、ICTの活用によって、多くの友達と意見を共有し、そこから自分の考えを更に深めていくことで、給食は五大栄養素が全て揃っていることや、様々な食品を食べることが大切だと気付くことができました。さらに、日頃の食生活を振り返り、成長や健康のためにしっかり食べ、調理にも関わろうとする意欲をもつことができました。

今後も様々な教職員と連携しながら、地域の食育指導推進に携わっていききたいと思います。



5 年生家庭科の公開授業



考えて料理を追加する児童



### 給食を通じて郷土の味を伝える

我孫子市立白山中学校  
主任栄養士 増田 ひろの

#### 白樺派のカレーとは？

・大正時代、我孫子市の手賀沼近くで暮らした柳宗悦や武者小路実篤など、白樺派の文人が好んで食べたとされる。隠し味にみそを使うのが特徴。



#### ★白樺派のカレーの条件★

- ①大正時代に流通していたカレー粉（C&B純カレー粉）を使う
- ②みそを使う
- ③国産肉・地元産野菜を使う



かきとろの隠し味にみそを使って、味のおうけのうら。

#### 我孫子で受け継がれてきた味 白樺派のカレー



～手賀沼の自然と白樺派の文人たちから生まれた、我孫子の味～

本校の学区には、大正時代に白樺派の文人達が近くに住まいを構え、活発な創作活動をしていた手賀沼があります。

柳宗悦や武者小路実篤など、白樺派の文人達が好んで食べたとされている「白樺派のカレー」は、この時（大正時代）に生まれました。

我孫子市の子供たちは、我孫子の先人について小学校の頃から学んでおり、白樺派についても学習をします。

ルーに隠し味として味噌を加えた「白樺派のカレー」



カレー粉の違い（右：白樺派のカレー専用粉）



給食室でのカレー作り



「白樺派のカレー」給食



班隊形で楽しく給食を

また、市内全ての小・中学校の給食で「白樺派のカレー」を実施しています。給食指導でも、スライドや給食メモ、掲示、放送等を活用して紹介し、教科との連携を図るとともに、親しみを持てるように工夫しています。

今後も、生徒にとって一番身近な生きた教材として、郷土への親しみや愛着を育むことができるような、魅力ある給食づくりに日々励んでいきたいと思っています。



### 子供たちの生きる力を育むために ～地域と連携した給食を目指して～

千葉県立富里特別支援学校  
栄養教諭 飯田 薫

本校には小学部から高等部まで190名の児童・生徒が在籍しており、周囲は畑に囲まれた自然豊かな特別支援学校です。校内の畑では季節の野菜や花などを育て、実際に触れ観察する学習を大切にしています。

給食では市内産の野菜など、近隣地域の食材を積極的に取り入れることで、普段食べている食材の生産方法や、様々な人々の関わりなどを知り、感謝する心を育てています。



地域で生産されている夏野菜の学習



タブレットを活用した給食指導



R4 全国給食甲子園 地産地消メニュー



クイズに正解した生徒のリクエストメニュー



富里スイカはすごく甘いニャ～！

「とみとみちゃん」スイカ重さ当てクイズ

# 「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



## 3R から考える学校給食

旭市立第二中学校  
(旭市第一学校給食センター)  
栄養教諭 石井 幸恵

豚の農業産出額全国2位の旭市では、新型コロナウイルスの影響で豚レバーの出荷量が減少し、多くが廃棄されていました。

この問題を解決するため、令和3年6月より、豚レバーを学校給食に採用する「レバー食ベレバ、鉄人になれる」プロジェクトを立ち上げ、毎月1回学校給食において「鉄人給食」という名称で、レバー料理を提供する取組を始め、豚レバーの有効活用を行っています。



鉄人給食 (野菜たっぷり鉄人つくね)

**\*3R**  
リデュース  
(ごみの減量)  
リユース  
(再利用)  
リサイクル  
(再資源化)



「レバー食ベレバ、鉄人になれる」プロジェクト 鉄人給食



取組に当たっては、給食センターと(株)千葉県食肉公社、加工会社などが連携し、互いの持つノウハウや技術を組み合わせることでレシピ開発を行っています。ソーセージ等の加工品にするなど、癖のあるレバーが子どもたちに受け入れてもらえるよう提供方法を工夫しています。

その結果、令和5年1月、取組が評価され、千葉県循環型社会形成推進功労者として千葉県知事から感謝状を授与されました。

今後も、学校給食を通して、3Rの推進に努めていきます。

## 新しい学校給食施設



## 安全・安心でおいしい給食 を目指して

柏市立田中北小学校  
主事 木村 天翔

柏市立田中北小学校は、移転整備し新設校として令和5年4月に開校しました。

現在は児童と職員を合わせて900食を調理していますが、今後の児童数の増加も想定し、1日1,500食に対応した給食施設となっています。

本校はHACCPの概念に基づき、ドライシステムが導入されて、肉魚用下処理室、野菜・果物用下処理室、和え物室などの作業区域が明確に分かれているなど、衛生管理に配慮した構造になっています。また、エアシャワーや連続フライヤーなど、最新の設備が備わったほか、調理室の一部がガラス張り、給食を作る様子を見ることができ、食育を推進するうえで魅力の一つです。

今後は本校ならではの長を活かした食育活動を実施するとともに、日々の給食を通じて、児童の豊かな心を育てていきたいと思っています。



令和5年4月移転  
給食室も新施設・設備に



調理室



和え物室



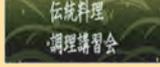
休み時間に調理の様子を見る児童



# 令和5年度 「千葉県の伝統料理を取り入れた調理講習会」

学校給食において郷土料理や伝統的な食文化を継承した献立を取り入れ、子供たちが地域の食文化を理解するための指導を行う教材とするため、令和5年7月28日(金)、当会の調理研修室で、県内の栄養教諭・学校栄養職員を対象に「千葉県の伝統料理を取り入れた調理講習会」を開催しました。

本年度も、第一部(午前)は講師指導による伝統料理を取り入れた調理実習、第二部(午後)は学校給食の充実に向けた講話を実施しました。当日の様子は、令和5年7月31日から令和6年3月31日までWEB配信していますので是非御覧ください。(なお、第一部は公開期間終了後も継続公開します。)

【視聴方法】千葉県学校給食会ホームページ (<https://www.cgk.or.jp>) 内にある  をクリックし、1~5の動画を選んで御視聴ください。

## 第一部：調理講習会 「千葉県の伝統料理を 取り入れた調理講習会」

講師：千葉県栄養士会  
千葉伝統郷土料理研究会  
会長 杉崎 幸子 氏



(献立) 太巻ぎすし 豚くん・椿の花(千葉県郷土料理)  
ヒカド(長崎県郷土料理：千葉県産食材で)  
ひりょうず 小松菜のごまマヨネーズあえ



太巻ぎすしは子供たちに人気の「豚くん」と伝統的な「椿の花」、ヒカドは千葉県産の食材で作ります。



ヒカドは、鍋の上で直前にさつまいもをすりおろすとききれいな色に仕上がります。  
♡苦心して作った太巻ぎすしは美味しくて大満足♡

## 第二部：講演 「まごはやさしい」 ～豆类・昆布をもっと 手軽に・おいしく～

講師：株式会社アオキ  
代表取締役 小塩 良志子 氏



アレルギーフリーの「するりん白花」はグルタン等にも!

「するりん白花」の美味しいゼリー  
「ガルバングリッツ」はカレー等で、広くご活用を



総合学習では、ひよこの形をした「ひよこ豆の粗挽き(ガルバングリッツ)」で、子供たちが味噌づくり!

昆布は牛乳のミネラル23倍、Ca7倍  
昆布や削り節の旨味で減塩効果!



太巻ぎすし 豚くん



太巻ぎすし 椿の花



ヒカド



ひりょうず



小松菜のごまマヨネーズあえ

### <参加者の声>第一部：千葉県の伝統料理を取り入れた調理講習会

- ・千葉県の食材や郷土料理等、大変参考になりました。千葉県の恵み、文化が説明の端々にあり、千葉県の良さを改めて感じました。
- ・太巻ぎすしは思ったより上手にでき、出来上がると嬉しく、同じ体験を子供たちにも伝えていきたいと思いました。

### 第二部：講演「まごはやさしい」

- ・試食やテイスティングをしながら味や調味の味を試せる講義は、集中力を欠くことなく学ぶことができました。
- ・苦手な子が多い豆ですが、栽培農家の大変さも伝えて献立に取り入れたいと思います。ガルバングリッツの味噌づくりは驚きでした。

\*第一部の献立レシピは、右のQRコードから御覧いただくことができます。





# 令和5年度 食育フェア ～笑顔で食べる千葉の恵み～

「食育フェア」は、学校給食関係者等を対象に、食育に関する情報や学校給食に関する知識を深める機会を提供し、学校給食の充実発展を図ることを目的として開催し、本年度で23回目を迎えます。

昨年度に引き続き、本年度もWEB配信形式で開催し、子どもが作る「弁当の日」提唱者 竹下 和男 氏による講演会（視聴用パスワード入力）や、学校給食用物資取扱い商品の展示会、貸出食育教材の紹介、衛生管理に関する取組の紹介を当財団HP上で公開しています。多くの皆様に御視聴いただけるよう、夏季休業期間の令和5年7月31日から年度末の令和6年3月29日まで配信しております。

【視聴方法】千葉県学校給食会ホームページ (<https://www.cgk.or.jp>) 内にある **食育フェア** をクリックし、御覧になりたい **講演会** **展示会** **食育教材** **衛生管理** の **> 詳細はこちら** を選択して、動画や商品、教材等を御覧ください。

## 講演会



### ＜演題＞

「弁当の日」が学力を育てる  
(学びを支える感性・生活体験)

### ＜講師＞

子どもが作る「弁当の日」  
提唱者 竹下 和男 氏



「弁当の日」が学力を育てる  
(学びを支える感性・生活体験)

食べ物で体が育つ  
食べ方で心が育つ



人は置かれた環境に適應する



## 展示会



食品の種類毎に分類してありますので、1→2の順にクリックして、3商品の詳細を御覧ください。中には、様々な商品情報、メニューの紹介、レシピ、動画等、49業者からの多彩な提案が掲載されています。

学校給食用物資の各取扱い商品を御参照いただくことにより、新たな発見やアイデアの創出につながり、子供たちの笑顔あふれる学校給食の一助になれば幸いです。いろいろな商品を秋からの献立に御活用ください。

1

- 穀物・でん粉類
- いも・豆・野菜・果実類
- きのこと・藻類
- 魚介・肉類
- 卵・乳類
- だし材・調味料・素・油
- 添加物・小袋スナック
- 菓子・嗜好飲料類
- 調理加工品
- その他

2

- 米穀類
- パン
- 乾燥パスタ
- 冷凍小麦麺
- でん粉麺
- 団子

3



メニュー



## 食育教材

1→2の順にクリックして、貸出食育教材の一覧を御覧ください。

1

- 食育教材 詳細へ

2

- 総合
- 年代別献立レプリカ
- フードモデル
- カード・模型・タペストリー・エプロン等
- 食に関する DVD 書籍
- 衛生管理・個別指導 DVD
- 紙芝居・その他



新教材の例



## 衛生管理

1→2の順にクリックして、衛生管理に関する取り組みの紹介を御覧ください。

1

- 衛生管理 詳細へ

2

### ＜物資の品質管理＞

- 物資倉庫の衛生管理
- 自主検査
- 外部委託検査

### ＜製造工場への衛生指導＞

- 抜き取り検査
- 立入調査
- 衛生管理研修会
- 食品品質検査
- 安全確認書類の管理

### ＜貸出検査セットの御案内＞

新規導入あり☆

- 機器紹介
- 出張サポートの御案内



## 食育は楽しい!

学校教育における食育の推進を  
千葉県教育庁教育振興部  
保健体育課 指導主事 水野 雅也



第4次千葉県食育推進計画が実施2年目となりました。学校における食育の指導体制と指導内容の充実や学校給食を活用した食育の充実と地場産物の活用の推進、そして食育を通じた健康状態の改善等の推進をとおして、子どもたちの望ましい食習慣の基礎づくりを、全教職員が組織的、計画的に取り組んでいただくよう、お願いいたします。

さて、本号では千葉県教育委員会が行う主な食育に関する取組を紹介します。

### ◆地域における食育指導推進事業◆

県内5つの教育事務所ごとに、食育指導推進委員と食育指導推進拠点校を指定し、授業公開を通して指導力の向上を図っています。令和5年度は、8校の食育指導推進拠点校と内1校が学校給食研究指定校として授業公開を実施いたします。是非御参加ください。

#### <学校給食研究指定校>

◎四街道市立旭中学校 令和5年11月13日(月)

#### <令和5年度授業公開校>

- |               |               |
|---------------|---------------|
| ・市川市立中国分小学校   | 令和5年10月31日(火) |
| ・習志野市立大久保東小学校 | 令和5年12月5日(火)  |
| ・松戸市立馬橋小学校    | 令和5年11月8日(水)  |
| ・野田市立南部小学校    | 令和5年11月9日(木)  |
| ・酒々井町立酒々井小学校  | 令和5年11月10日(金) |
| ・睦沢町立睦沢小学校    | 令和5年11月22日(水) |
| ・木更津市立東清小学校   | 令和5年12月15日(金) |

### ◆食育コラム◆

学校や地区の特色ある食育の取組を県ホームページで紹介しています。コラムは千葉県学校栄養士会の会員のみなさんが作成し、年6回更新しています。各校の特色ある取組を御覧ください。

#### <令和4年度 掲載コラム>

- ・新しい調理場と共に見る「きみつの食育」
- ・銚子特別支援学校の食育  
～校内での連携を活かした取組～
- ・千葉市の学校給食の魅力を発信する取組
- ・市原市の食育～地場産物を活用した取組について～
- ・「チーム四中」で取り組む食育
- ・持続可能な食育にむけて～ICT機器の活用～



### ◆高等学校と連携した食育活動支援事業◆

農業・水産系高等学校の圃場や施設を活用し、近隣の幼稚園・小中学校等の園児児童生徒と高校生が交流しながら、千葉県ならではの体験を取り入れた食育活動を展開しています。

#### <令和5年度 ○支援校 ・参加校>

- 県立流山高等学校  
・流山市立西初石小学校 ・流山市立西初石中学校
- 県立清水高等学校  
・野田市立七光台小学校 ・野田市立北部小学校



### ◆いきいきちばっ子オリジナル弁当コンクール◆

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、弁当コンクールを実施しています。令和5年度は、「ちばの恵みで まんてん笑顔」がテーマです。千葉県産食材を使ったお弁当作りに取り組んでいただき、食への関心を高め、食べることを見つめ直す機会となっています。

対象：千葉県内の学校に通う小学5年生・6年生  
応募用紙：ホームページからダウンロードできます

締切：令和5年11月2日(木) 応募用紙必着

【令和4年度優秀賞】



### ◆千産千消デー◆

千産千消デーは、学校給食に地場産物を活用し食育を行う取組で、県内全ての学校で実施しています。各学校・調理場からの報告については、県のホームページを御覧ください。



千葉県教育委員会ホームページ

学校給食 で 検索



# おいしいパンができるまで



本会では、千葉県学校給食パン・米飯協同組合に委託し、千葉県産小麦粉を含むパン専用粉を使用し、13の工場で、県内の小・中学校、特別支援学校等の学校給食用パンを製造・配送しています。

今年は、売渡価格を据え置くとともに、毎年、パン技術向上研修会（年2回）やパン品質審査会（年2回）、委託加工工場衛生管理立入調査（全工場）を実施し、良質で安全なパンの安定供給に努めています。



**材料の計量** 学校給食用パン専用粉、イースト、砂糖、食塩、脱脂粉乳、マーガリンを計量する。



**ミキシング** 材料をミキサーで混合し、パン生地を作る。



**1次発酵** 容器に蓋をして、発酵室でパン生地を膨らませる。



**分割・丸目** 発酵したパン生地を分割し、丸目機で丸める。



**2次発酵(ホイロ)** パン生地を天板に並べ、ラックに挿し入れる。



**成形** パン生地を成形機でコッペパン等の形にする。



**ベンチタイム** プルファーに運搬し、個別容器の中でパン生地を休ませる。



**焼成** ラックの天板をトンネルオープンに入れる。トンネル内部を移動しながら、きつね色にパンが焼き上がる。



**放冷** 焼き具合を確認し、ベルトコンベア上を流れながらパンが冷まされる。



**選別** 不適格品のパンがないか確認する。



**良質で安全な  
おいしいパンの完成!**



**箱詰め** パンの品質を最終確認し、学校名を明記したパン箱に決められた数量で詰める。



**個包装** 注文に応じ、パンをフィルムで個包装する。



**目視確認** パンに異物付着等がないか確認する。

撮影協力：千葉県学校給食パン・米飯協同組合

※(公財)千葉県学校給食会 DVDには、「パンができるまで」(11分15秒)や「ごはんができるまで」(10分30秒)も収録されています。生活科・社会科授業や食育指導等で、御活用ください。

## 衛生管理室だより



洗い残しをチェック!

貸出検査セットに「スタンド型手洗いチェッカー」を導入しました。

従来の箱型と比較して明るい場所でも見やすく、大人数での観察も可能です。これにより、教室等での衛生指導に活用しやすくなったと考えます。また、出張サポートを併せて御依頼いただくと、衛生管理室の職員を派遣して検査機器の使用を補助します。是非御検討ください。なお、スタンド型手洗いチェッカーの保有台数は3台です。お早めにお問い合わせください。

### 食品検査状況

令和5年4月～7月

検査項目	検査件数
細菌検査	201
理化学検査	97

※全て異常のないことを確認しました。

# 令和5年度 (公財) 千葉県学校給食会 役員等の紹介

## 評議員

令和5年6月21日より

氏名	所属	職名
中西 健	千葉県教育庁教育振興部	部長
川名 正雄	千葉市教育委員会学校教育部	部長
小熊 隆	習志野市教育委員会	教育長
岩瀬 好央	勝浦市教育委員会	教育長
庄司 彰	元市原市立ちはら台桜小学校	元校長
國見 亜姫	千葉県 PTA 連絡協議会	副会長
溝口 敏行	元(公財)千葉県学校給食会	元理事長

## 物資委員会委員

令和5年7月1日より

氏名	所属	職名
岩井 宏	千葉県農林水産部生産振興課	副課長
瀬賀美也子	千葉県教育庁教育振興部保健体育課	指導主事
古関りつ子	千葉市教育委員会学校教育部保健体育課	指導主事
廣重 美穂	木更津市教育委員会学校給食課	係長
桂本 弘明	鎌ヶ谷市学校給食センター	所長
庄司 博	君津市学校給食共同調理場	場長
長谷部絹江	千葉県立栄特別支援学校	栄養教諭
秋葉 佳子	千葉市立瑞穂小学校	栄養教諭
越野 順子	千葉市新港学校給食センター	栄養教諭
吉田 博一	八千代市学校給食センター東八千代調理場	主任栄養士
芦田 絵美	船橋市立七林中学校	栄養教諭
高崎 哲哉	市川市立大柏小学校	栄養教諭
古川 玲子	松戸市立第四中学校	主査栄養士
齋藤 宏明	柏市立柏第二中学校	技師
細井 真理	我孫子市立根戸小学校	栄養教諭
永澤めぐみ	鎌ヶ谷市学校給食センター(鎌ヶ谷市立東部小学校)	技師
箕輪あつき	神崎町給食センター(神崎町立神崎小学校)	栄養教諭
鳩川真珠美	長生村立長生中学校	栄養士
成毛 紀子	大多喜町学校給食センター(大多喜町立西小学校)	栄養教諭
小安 亜季	南房総市外房学校給食センター(南房総市立嶺南中学校)	栄養教諭

## 役員

令和5年6月21日より

職名	氏名	所属	職名
理事長	藤谷 誠	(公財)千葉県学校給食会	理事長
常務理事	小関 広行	(公財)千葉県学校給食会	常務理事
理事	志村 修一	千葉県教育庁教育振興部保健体育課	課長
理事	渡邊 実	千葉市教育委員会学校教育部保健体育課	学校給食担当課長
理事	山岸 信和	学校法人 増田学園	副理事長
理事	吉田 浩一	船橋市教育委員会学校教育部保健体育課	課長
理事	石原 信行	東金市教育委員会教育部学校教育課	課長
理事	庄司 博	君津市学校給食共同調理場	場長
理事	星 珠世	柏市立柏第五小学校	栄養教諭
監事	田中 昌夫	千葉中央会計事務所	所長
監事	山口 誠	千葉県教育庁教育振興部保健体育課	主席指導主事兼給食班長
監事	長島 貴浩	千葉県小学校長会	事務局長

## 広報委員会委員

令和5年6月1日より

氏名	所属	職名
水野 雅也	千葉県教育庁教育振興部保健体育課	指導主事
宮崎 幸子	八千代市教育委員会保健体育課	課長
桂 幸一	館山市立房南小学校	校長
枡倉 孝夫	匝瑳市立八日市場小学校	校長
椎名 大輔	横芝光町学校給食センター	所長
高木 利雄	銚子市学校給食センター	所長
坂田 裕一	千葉県立夷隅特別支援学校	教頭
佐久間あゆみ	四街道市立四街道西中学校	栄養教諭
吉澤 修	我孫子市立我孫子第四小学校	担当栄養士長
竹森 友香	松戸市立貝の花小学校	栄養教諭
江藤かおり	野田市立みぎぎ小学校	技師
吉澤 清	千葉市立生浜中学校	教諭



評議員会 6月21日開催



広報委員会 6月2日開催



ゴールドメシーガ

千葉の恵み!

# おいしい給食 自慢献立 鎌ヶ谷地区学校栄養士会



ピンキーバナナ

## 米飯献立

鎌ヶ谷市立鎌ヶ谷中学校  
(1食単価 305.44 円)



### 献立名

- ・麦ご飯
- ・鎌ヶ谷産梨ジャム入りカレー
- ・大根と海藻のサラダ
- ・ヨーグルト
- ・牛乳

### 実施日

令和4年11月21日

### 調理場

鎌ヶ谷市学校給食センター

### 職氏名

栄養教諭 五十嵐 直美

## パン献立

鎌ヶ谷市立南部小学校  
(1食単価 284.38 円)



### 献立名

- ・コッペパン
- ・キャラメルクリーム
- ・ピザ春巻き
- ・キャベツのサラダ
- ・ポトフ
- ・牛乳

### 実施日

令和5年5月17日

### 調理場

鎌ヶ谷市学校給食センター

### 職氏名

栄養教諭 加藤 里美



## 大根と海藻のサラダ

材料名	重量g	作り方
大根と海藻のサラダ		
・大根(鎌ヶ谷産)	25	①大根は短冊切り、きゅうりは小口切りにして茹でて冷却する。 ②海藻ミックスは水戻しをしてから茹でて冷却する。 ③まぐろフレークはほぐしておく。 ④Aを合わせ、ドレッシングを作っておく。 ⑤すべての材料をよく混ぜ合わせ、④のドレッシングで全体を和える。 ⑥最後にすりごまを加えて仕上げる。
・きゅうり	8	
・海藻ミックス(乾燥)	10	
・まぐろ水煮フレーク	1	
・ホールコーン缶詰	1.2	
・白すりごま	1	
・こいくちしょうゆ	3.6	
・ごま油	0.45	
A 穀物酢	2	
・三温糖	1.4	
・本みりん	1	



## ポトフ

材料名	重量g	作り方
ポトフ		
・ウインナー 1cmカット	11.7	①たまねぎ、にんじん、かぶはさいの目に切り、じゃがいもはひと回り大きめのさいの目に切る。 ②水にAを入れてスープを作る。 ③②にウインナー、たまねぎ、にんじん、じゃがいもの順に入れて煮る。 ④③の野菜に火が通ったら、Bを入れる。 ⑤かぶ、冷凍ブロッコリーを入れて崩れないように煮る。
・たまねぎ	19.5	
・にんじん	9.4	
・じゃがいも	15.6	
・かぶ(鎌ヶ谷産)	19.5	
・冷凍ブロッコリー	11.7	
・水	100	
A 鶏ガラスープ	5.3	
・チキンブイヨン	0.8	
・白ワイン	1.2	
B 洋風だし スープストック	1	
・黒こしょう	0.02	
・食塩	0.2	
・こいくちしょうゆ	0.55	



## <献立のねらい及び生徒の反応>

今回は、市内小学校で「鎌ヶ谷学」(総合学習)に取り組んでいる5年生より提案のあった献立を取り入れて、「鎌産鎌消の日」の給食を実施しました。実際に児童生徒が考えた献立を採用して給食を実施するのは、初めての試みです。給食を食べている児童生徒はもちろんのこと、地元食材を納品してくださる農家さんの関心も高く、今までにはない「鎌産鎌消の日」となりました。

使用した鎌ヶ谷市産食材は、梨ジャム、にんじん、大根です。カレーには梨ジャムとにんじんを使用しました。「いつものカレーと違っておいしかった」と好評で、残食も少なかったです。海藻サラダに使用した大根については、昨年8月の時点で農家さんに使用量をお伝えし、計画生産をしていただきました。

実施当日には献立表や一口メモのほか、生産者の方のコメントを受配校に動画で紹介し、地元食材をより身近に感じられる工夫をしました。今後も生産者の方にご協力をいただきながら、より多くの鎌ヶ谷市産食材を紹介していきたいです。

## <献立のねらい及び児童の反応>

本市では「千産千消」からなぞった「鎌産鎌消」として、鎌ヶ谷市の農産物を使用した献立を毎月実施しています。

今回は、千葉県が有数の産地で、鎌ヶ谷市内でも生産量の多い「かぶ」を使用しました。かぶは、年間を通して収穫できることからクリームスープやみそ汁、ソテーなど様々な献立に登場します。

予定献立表や給食一口メモ、SNSなどで、収穫された地区や食材について、また農家の方の思いなどを紹介しています。農業について理解を深め、生産者の方への感謝の心を育てるように「鎌産鎌消献立」を行っています。

たくさん野菜と一緒に、鶏ガラスープとチキンブイヨンで炊いて「ポトフ」にしました。かぶの柔らかさと甘さを感じることができ、子どもたちも「おいしい」と残食も少なく、とても好評でした。

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	877	13.5	21.5	5.3	1230	0.64	0.68	25.8	3.4	380	92	6.9
パン献立	605	12.6	33.3	4.4	387	0.28	0.43	33	2.4	515	158	1.2

\*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御覧いただくことができます。



# 【千学給あんない】 千葉県学校給食会推奨物資紹介

## 選定物資のご案内

令和5年7月21日の第1回物資委員会において、下記の商品が選定されました。●以外の商品は、10月から取り扱いますので御利用ください。【サンプルを御希望の場合はお気軽にお申し付けください。】

おさかなハッシュドポテト	さつまいも天ぷら(大)	国産ほうれん草まんじゅう(F・C・a強化)	野沢菜まんじゅう	鉄カルパオパオ
規格：45 g メーカー名：スズヒロシーフーズ(株)	規格：約40 g×80枚 メーカー名：イセ食品(株)	規格：25 g×30個 メーカー名：(株)隆峯	規格：25 g×30個 メーカー名：(株)隆峯	規格：25 g×30個 メーカー名：(株)隆峯
子供たちが大好きなじゃがいもを沢山使用し、魚のすり身をつなぎに使用しました。 カリッと香ばしく、旨味たっぷりです。	茨城県産の甘みの強いさつまいも(紅あずま)を天ぷらにしました。冷凍のまま160℃～170℃の油温で揚げてください。	千葉県産ほうれん草を中心にじゃがいも、とうもろこし等の食感のある野菜が豚肉と相まって美味しいほうれん草のまんじゅうです。焼・揚・蒸	塩漬けた野沢菜を具材に入れた和風の点心で、化学調味料不使用のこだわり商品です。 中華麺の他、米飯にも最適です。焼・揚・蒸	鉄分は1個で学校給食摂取基準1回分を超え、鉄分吸収率の高い豚レバーを採用、レバー臭を抑えるため塩麹を使用。 焼・揚・蒸
サワラ角切澱粉付き(一口サイズ)	●いわし団子	●うまみ丸ごとなめこ	●うまみ丸ごとえのき	国内産角切昆布
規格：1 kg メーカー名：(株)白土商店	規格：1 kg メーカー名：千葉県水産加工連	規格：1 kg メーカー名：天狗缶詰(株)	規格：650 g メーカー名：天狗缶詰(株)	規格：1 kg メーカー名：真田物産(株)
サワラを一口サイズにカットして澱粉を付けました。アツアツのサワラの竜田揚げをお好みの味付けでお召し上がりください。	銚子で水揚げされた新鮮な魚のみを使用しています。石臼で粗挽きにし、魚の風味たっぷりです。汁物、おでん、鍋等に御使用ください。	採りたての新鮮な原料をボイルせずにそのまま袋詰めにしたものです。ぬめり成分に旨味や風味、栄養素が含まれています。添加物一切なし。	採りたての新鮮な原料を食べやすいサイズにカットしてボイルせずにそのまま袋詰めにしたものです。添加物は一切加えられておりません。	北海道道南産昆布を20mm角に切断しました。20～30分程度、水戻してから御使用ください。
冷凍マラーカオ	①杏仁豆腐(プレーン) ②杏仁豆腐(いちご風味)	マンゴープリン	●シークワーサーゼリー	①冷凍 ムース ②冷凍 フルーツムース
規格：35 g メーカー名：(株)ピアット	規格：1.4 kg メーカー名：(株)市川食品	規格：1.4 kg メーカー名：(株)市川食品	規格：40 g メーカー名：トーニチ(株)	規格：40 g メーカー名：(株)セリア・ロイル
国産小麦を使用し、やさしい甘みで仕上げた蒸しケーキです。 自然解凍にてお召し上がりください。	甘さ控えめでさっぱりと食べやすい杏仁豆腐といちご杏仁豆腐です。 そのままお召し上がりください。	甘さ控えめでさっぱりと食べやすいマンゴープリンです。 そのままお召し上がりください。	沖縄県産シークワーサー果汁を使用し、爽やかな香りと酸味を感じつつも、食べやすいように甘みも感じるゼリーです。ビタミンC・鉄分配合。	①乳製品と牛乳をたっぷり使用したミルクいっぱいのムースです。 ②柔らかいムースに、国産つぶつぶみかんが入ったデザートです。

### 編集後記

学校給食では、実態に応じて、会話や班での会食など、少しずつ楽しい給食の時間が戻ってきています。  
食育フェアの講演会では、「食べ物で体が育ち、食べ方で心が育つ」という講話に、健やかな成長を育む「食」の重要性を実感しました。  
本誌を通して、各地域の特色を生かし工夫している学校給食の取組を広く紹介し、子供たちの心身の健康と豊かな人間性の育成に寄与できると願っております。(田辺)

### 答：ウコンの花



インドが生産量・輸出量ともに世界一です。  
春と秋に収穫され、秋ウコンを乾燥させ粉末状にしたものがターメリックです。スパイスや染料、飲料等に使用されています。活性成分のクルクミンは肝機能の強化、消化促進、食欲増進等の働きがあります。

### 大正ロマンの薫り高い「白樺派のカレー」

大正時代、志賀直哉や武者小路実篤ら白樺派の文人たちは、我孫子の手賀沼湖畔に居を構え、熱心に創作活動を行っていました。思想家柳宗悦の兼子夫人は、陶芸家バーナード・リーチの「これに味噌を入れたらおいしそうだろ。」という一言を受けて、隠し味に「粒味噌」を入れたカレーを作り、振舞ったと言われています。  
百年ほどの歳月を経て再現されたのが「白樺派のカレー」です。現在は、我孫子市内の全小中学校で、故郷の味として学校給食で提供されています。チキン、ポーク、ビーフの他、地元の手賀沼女子大学生が考案のトマトジャム入りチキンの4種類があります。



手賀沼湖畔は別荘地



白樺派の文人たちが愛した味噌入りカレー

