



学校給食だより



ちばっ子給食

第 137 号

令和 6 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



地域で育む 食育の輪
地元の食材を
ふんだんに取り入れた
町自慢の給食

芝山町学校給食センターは、町内2校の小・中学校に約460食の給食を提供しています。芝山町の児童・生徒は、自然豊かな土地柄と地域の方の協力のもと、地元で獲れた米や野菜をふんだんに使った手作り給食を味わうことができます。

芝山小学校では、夏野菜にふれる活動(2年生)や、地域の方と米作りの体験(5年生)など、地域の食材にふれる体験型の食育を展開しています。また、6年生では家庭科で給食の献立を考える学習を行い、実際にそれを給食で提供しています。学校と地域が連携し、さらに給食が結びつくことで、町自慢の給食が食育の生きた教材として活用されています。



旬のにんじんがたっぷり!
「芝山にんじんケーキ」

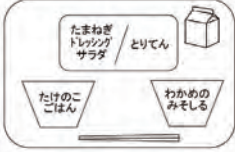


筍ご飯と姫皮の部分を入れた味噌汁の献立



4月26日 (金曜日)

今日の献立



今日の給食は、旬が旬の筍を使った筍ごはんです。芝山町では、今の時期たくさん筍が収穫されます。今日の給食で使用した筍は、若山地区の〇〇さんが、芝山町の子供達のために、朝晩たっぷりの筍を無償で提供してくださいました。



20kg以上の盛りだての筍をいただきました。1つずついかに皮をむいたあと、米のとぎ汁で30分ゆでて、下準備をしました。おいしく食べるまでに、朝日からの準備が必要です。

町の生産者から無償で提供された筍 【お昼の資料】



芝山町立 芝山小学校



本校は、平成27年度に町内3小学校が統合されてきた創立10年目を迎える学校です。学区は自然豊かな場所に位置しており、成田空港が近いため至る所で飛行機の姿を見ることができます。また、古墳群があり多数の埴輪が出土し、歴史的にも由緒ある地域です。



そら豆の皮むき
「そら豆くんのベッド!」



地域の方と米作り体験 (田植えの様子)

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6年度 食育フェア	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 調理講習会 衛生管理室だより	9頁
○令和6年度(公財)千葉県学校給食会 理事長あいさつ 役員等の紹介	10頁
○おいしい給食 自慢献立 夷隅地区学校栄養士会	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

学校給食会HPを
リニューアルしました!

URL: <https://www.cgk.or.jp>

千葉県給

こちらから
ご覧いただけます。



〈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



自分たちで育てたピーマンを 使ってピザトーストを作ろう

千葉県立清水高等学校
教諭 小林 修一

千葉県教育委員会指定 地域における食育指導推進事業



魚の良さと栄養 ～人とのつながりを大切にした 食に関する授業～

松戸市立馬橋小学校
栄養教諭 工藤 由理

「令和5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、野田市立北部小学校、同市立七光台小学校とそれぞれ連携して活動を行いました。

第1回目はピーマン苗の植え付けで、北部小学校の5年生が参加し、初めて見るピーマンの苗に驚きを感じながらも一生懸命に植え付けを行いました。第2回目はピーマンの栽培管理で、七光台小学校の4年生が参加し、支柱立てと誘引・水やりを行いました。第3・4回目は両校ともピーマンの収穫を行いました。そして第5・6回目でピザトーストの調理実習を行いました。栽培から収穫までを体験し、自分たちで育てたピーマンを調理して食する体験をしたことで児童・生徒の「食」に関する意識も高まったと思います。事後のアンケートでは、両小学校の児童全員が「良かった」「楽しかった」と答えており、「ピーマンは苦手だったがおいしく食べられた」という回答も複数ありました。この取り組みが子どもたちの食生活を改善する一助となれたことは幸いです。

第4学年は社会科で千葉県について学習を行い、県の漁業についても学びます。教科と給食を連携させた授業展開になるよう学級活動として「魚の良さと栄養」の授業公開を行いました。指導案や教材については松戸市の食に関する指導班の班員と共に作り上げたものです。数年かけて話し合ってきたからこそ、当日の児童の反応の良さへとつながりました。また、T1の担任は主体的・対話的な深い学びとなるよう児童同士の話し合い活動と発表、ふりかえりの時間を多くとり、自分の意見を参観者にも伝えるように工夫をしました。そして、本校のICTが得意な教諭と連携してForms（フォームズ）を活用し、授業の成果をすぐに結果として見られるようにしました。このような取り組みから、児童が主体的に魚や給食を残さずに食べようとする意欲につながったように感じました。これからも人との連携、つながりを大切に食に関する指導を進めていきたいと思えます。



ピーマン苗の植付け



ピーマンの収穫



4年生特別活動における特別授業



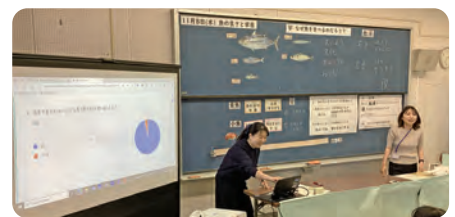
高校生との交流



調理実習（説明）



血管模型で説明



ICTを活用したアンケート集約



のびろ

ちばっ子



令和5年度 学校給食文部科学大臣表彰



心も体も健やかに育む食育活動と学校給食

我孫子市立布佐南小学校 栄養教諭 小林 千恵子

本校は全校児童数 154 人の小規模校です。『心豊かで 実践力のある子』の育成』の学校教育目標のもと、『笑顔と活気でやってみよう』を合言葉に、児童も教職員も何事にも積極的に取り組んでいます。

学校での食育の中心は給食であると考え、教科等で行った食育指導もなるべく給食に反映させています。

1～3年生は我孫子市産の野菜で皮むきなどの体験活動を行います。当日の給食で、全校で味わいます。体験活動をしている児童は「全校のみんなのために」、食べる児童は「むいてくれてありがとう」とお互いを思いやる気持ちが生まれます。



枝豆を採る体験



空豆の皮むき体験

我孫子市では、1年を通じて我孫子産の米を使用し、月に2～3回我孫子産野菜の日があり、地場産物の活用にも力を入れています。本校の学区には畑がないため、生産者のことを身近に感じられるよう当日使用する野菜を展示したり、生産者の名前やコメントを紹介したりしています。



野菜の展示

家庭科で和食について学習した時は、和室仕様にした教室で和食器に盛りつけられた給食を味わ

います。和食の構成やマナーだけでなく、季節感や器のかたちなど和食の精神も感じ取ることができます。



和食の出前授業



和室仕様の教室で「いただきます」

給食委員会と図書委員会が協力して行う「本のコラボ給食」は、本や料理の選定、プレゼンなどを委員会児童が協力して行い、全校投票でメニューが決まります。図書室へ足を運ぶ児童も増えました。

また、月に一度「誕生日給食」があり、その月に生まれた人には手作りのカードとデザートがプレゼントされ、教室では誕生会が行われます。お祝いをしてもらってうれしいで終わらず、自分が誕生したこと、さらに、元気に誕生日を迎えられたことに感謝をする日となることを願っています。

今後も本校ならではの長を生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。



誕生日給食デザートと手作りのカード



本のコラボ給食での全校投票

♪おいしい給食

♪楽しい給食♪

学校給食だより

みんな



山・川・海 そして 人とつながる食育

君津市教育センター
主査 田仲 永和

君津市では、山からの栄養が海の生物を育てることに、研究者、漁師、猟師などのゲストティーチャーから学ぶ出前授業や、山・川・海での体験学習などをおして小中学生に伝えています。



アマモに付着する
イボキサゴ

未利用貝のイボキサゴは、東京湾の海苔・アサリ漁師にとっては漁の邪魔となっています。

そこで、水産資源の有効活用というSDGsの視点に、縄文人が食べて



世界初のイボキサゴ給食



成長したワカメと試食体験



東京湾海苔の手すき体験

いたという歴史学習の視点を加え、給食への活用を提案したところ、共同調理場の栄養士の方々の協力を得て、令和6年2月に世界初のイボキサゴを使った給食（イボキサゴの出汁を使ったキムチスープ）が実現しました。

この他にも、「ブルーカーボン」を学習した上で、自分たちで種糸付け体験して育てたワカメの試食体験、海苔の手すき体験とそれを家であぶって食べる学習も企画しました。

SDGs 学習の中に「食」の場面を設定することで、食育を単発の学びで終わらせず、食のありがたさを感じながら、環境保全に対する意識の醸成を図れるよう心がけています。



「銚子のさかなの日」～地域の関連 機関との連携による指導の実践～

銚子市立双葉小学校
（銚子市学校給食センター）
栄養教諭 島崎 茜

銚子市には、一昨年までの12年連続水揚げ量日本一を誇る銚子漁港があり、新鮮でおいしい魚が身近で手に入る地域です。しかし、子どもたちの給食での様子を見ると、魚料理では残菜が多くなりがちで、苦手意識を持っているなど感じていました。そこで、子どもたちが魚の魅力を知り、おいしく魚を食べてもらえるよ

うに、地域の関連機関の連携のもと、令和4年度から「銚子のさかなの日」を立ち上げ、取り組みを始めました。

「銚子のさかなの日」は年に3回設けており、銚子市で獲れた魚を使ってメニューを提供しています。給食センターを中心に、千葉県銚子水産事務所・JF千葉漁連銚子加工センター・千葉県立銚子商業高等学校海洋科・千葉科学大学が協力し、新メニューの開発や地元漁業士を講師とした水産教室等を開催し、地元で獲れる魚に親しみを持ち、積極的に魚を食べてもらえるように働きかけをしています。

今後もこの取り組みをととして、魚食文化への理解が深まるよう努めていきます。



銚子産 メヒカリ



関係機関が集まるの打合せ



メニュー開発の様子



銚子のさかなの日献立



掲示に活用してください



食の経験を広げ、 生きる力を育むために

千葉大学教育学部附属
特別支援学校
栄養士 植村 浩美

本校は、小学部から高等部まで61名の児童生徒が在籍し、千葉大学西千葉キャンパスから少し離れた場所にある特別支援学校です。

高等部作業班の農耕班では、多くの野菜を栽培し販売しています。給食でも野菜をとおして食育に取り組んでおり、農耕班の野菜や千葉県産の野菜を給食で使い、身近な食材を知ることで食に関心がもて



大根を使った給食

教材「疑似畑」農耕班が栽培した大根を使つての食育

るようにしています。

掲示物や教材も目で見て興味を引き、楽しく学べる工夫をしています。

また、紙粘土を用いてたくさんの教材を作り、自分の体によい食事を理解することができるように指導をしています。障害の特性でもある食べたことのある食材のみを食べ、食べ慣れていないものは食べないという傾向がある児童生徒には、食の経験を広げ、いろいろなものを口に運ぶことの大切さや栄養バランスに気をつけて食品を選択できる力「生きる力」を身につけてほしいとねがい、これからも食をとおして指導していきたいです。



デリバリーへ注文する授業の様子



紙粘土教材(バイキング形式)で選択した食品



紙粘土教材(コンビニ弁当)

新しい学校給食施設



安全・安心な おいしい給食を提供

印西市高花学校給食センター
所長 栢田 倫明

高花学校給食センターは、新たな学校給食センターとして、令和6年4月に供用を開始しました。印西市では、近年における千葉ニュータウン等の急速な宅地開発により、児童生徒数が大幅に増加しており、既存の3つの学校給食センターでは調理能力に不足が生じる見込みであることから、令和4年12月より、

高花学校給食センターの建設工事に着手し、令和6年3月に竣工しました。

当センターは、調理能力1日3,000食で、HACCPの概念に基づき、ドライシステムの導入や空調設備による調理場の温湿度管理、作業区域の明確化等、徹底した衛生管理の向上を図った施設となっております。

今後は、地産地消を意識し、お米をはじめ、にんじん、なす、きゅうりなどの地元野菜や市の特産品のパイナップルや梨を給食に取り入れるなど、安全で安心な、おいしい給食の提供に努めてまいります。



高花学校給食センター全景



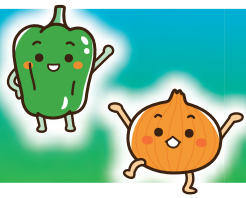
調理室



焼き物・揚げ物室



洗浄室



令和6年度

食育フェア

「食育フェア」は本年度で24回目を迎える学校給食会が主催する学校給食支援事業の1つです。本フェアは、食育事業の推進に役立つ講演会及び物資展示会を学校給食関係者等を対象に開催、併せてWEB上で公開することで、食育に関する知識を深める機会を提供し、学校給食の充実を図ることを目的としています。今年は、5年ぶりに対面・参集型での開催となりました。当日は給食物資取扱業者61社が出展、約180名の皆様にご来場いただき、盛会の内に終了しました。

講演会

当日は、映像配信により4回上映しました。令和7年3月31日まで学校給食会HPから視聴することができます。



参加者の声

- ・内容がとても濃く食育に生かしたいと思った。
- ・授業の導入を工夫することで、子どもたちの興味が大きく変わることに気付いた。
- ・いかに「食いたい」「聞きたい」と思わせるか、大変勉強になった。

講演 「ガッテン流・食育の極意教えます！
～演出家的発想法のススメ～」
講師 元NHK「ためしてガッテン」専任ディレクター
北折 一（きたおり はじめ）氏

千葉県学校給食会・千葉県学校栄養士会等の展示

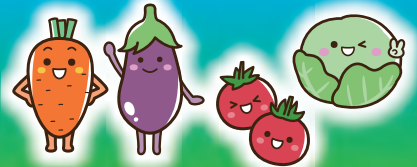


千葉県学校栄養士会(学校給食会の教材を活用した様々なモデル授業を展開)



千葉県学校給食会展示コーナー (左から 衛生管理室 普及振興室 献立・規格書システム)

～笑顔で食べる千葉の恵み～



期 日 : 令和6年8月22日(木)
会 場 : ホテルスプリングス幕張 (物資展示会「ゲストハウス パラッツィーナ」 / 講演会「本館3階クリスタル」)
主 催 : 公益財団法人 千葉県学校給食会
共 催 : 千葉県・千葉県教育委員会・千葉市教育委員会
後 援 : 千葉県小学校長会・千葉県中学校長会・千葉県高等学校長協会
千葉県特別支援学校長会・千葉県学校栄養士会・千葉県学校給食センター研究会

物資展示会場の様子



たくさんの参加者で賑わう物資展示会場の様子



千葉県学校給食パン・米飯協同組合



地産地消コーナー



参加者の声

- ・久しぶりに食育フェアに来ることができて、美味しい調理法を教えてもらえてとても参考になった。
- ・物資展示会では、新商品の話を聞くことができてよかった。
- ・メーカーさんと直接話ができる機会はあまりないので、とてもよい。
- ・色々な商品を実際に見て試食できてよかった。
- ・食育教材の展示発表が良かったです。借りてみようと思った。
- ・やはり参加型の食育フェアならではのよさがあった。
- ・具体的な献立と商品と一緒に紹介してもらえることが嬉しかった。2学期の献立に取り入れたいと思う。
- ・アレルギーフリーの食材の美味しさがわかる展示や試食がありがたかった。



WEB 視聴方法

右QRコードまたは <https://www.cgk.or.jp/> から、千葉県学校給食会ホームページへ。**食育事業**をクリックし、**食育フェア**を開けてください。**講演動画の視聴・展示会出展業者のページ**を見ることができます。動画の視聴には開催案内に記載したパスワードが必要となります。令和7年3月31日まで視聴可能です。



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 花澤 通孝



第4次千葉県食育推進計画が実施3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6年度は、8校の食育指導推進拠点校が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（令和6・7年度）>

◎東金市立正気小学校

<食育指導推進拠点校（令和6・7年度）>

- | | |
|--------------|---------------|
| ・船橋市立高根中学校★ | ・習志野市立第七中学校★ |
| ・浦安市立舞浜小学校 | ・八千代市立八千代中学校 |
| ・柏市立富勢小学校 | ・柏市立柏第四中学校 |
| ・松戸市立河原塚中学校★ | ・松戸市立六実第二小学校★ |
| ・栄町立安食小学校 | ・佐倉市立内郷小学校★ |
| ・銚子市立双葉小学校 | ・八街市立八街南中学校★ |
| ・長生村立高根小学校★ | ・東金市立正気小学校 |
| ・市原市立清水谷小学校★ | ・袖ヶ浦市立蔵波小学校 |

（「★」は令和6年度に授業公開をする学校）

◆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5年度 掲載コラム》

- ・食に関する指導の充実を目指して
- ・食材に親しみをもち、進んで食べる児童の育成を目指して
- ・教科との連携を考慮した給食を目指して
- ・給食について知る・考える
- ・望ましい食習慣の形成をめざして
～学校・家庭・地域と連携した食育の推進
- ・流山市で誕生した「白みりん」を活用した食育の取り組み

◆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6年度 ○支援校 ・参加校》

○県立多古高等学校

- ・多古町立中村小学校
- ・多古町立久賀小学校

○県立君津高等学校

- ・君津市立小糸小学校
- ・君津市立周東中学校



◆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6年度は、「栄養たっぷり 彩り弁当」がテーマです。栄養バランスを考え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にしていだければと思います。

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6年10月31日(木) 応募用紙必着

【令和5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ご覧ください。



千葉県教育委員会ホームページ

学校給食

で

検索



令和6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、子ども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して、令和6年7月31日、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演を実施しました。講習会の様子は、令和6年8月1日から令和7年3月31日までWEB配信していますので是非ご覧ください。



【視聴方法】 左のQRコードまたは <https://www.cgk.or.jp/> から、千葉県学校給食会ホームページへ。

食育事業 をクリックし、**伝統料理調理講習会** から御視聴ください。

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：千葉県栄養士会会長
千葉伝統郷土料理研究会会長
杉崎 幸子氏



(献立) 太巻きずし(揚羽蝶・バラの花)
おひめさん団子汁(熊本県郷土料理)
凍り豆腐のサラダ(長野県で作られているサラダ)



調理の示範と、その際に語られる調理のポイントや講師の経験談、子どもたちに伝えるポイントなどを、見て、聞いて、体験して学んだ講習会でした。

講師による直接指導



熱心に取り組む参加者の様子



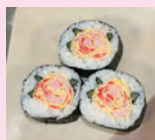
太巻き寿司バラの花



「揚羽蝶」の複雑な手順や具材の扱いには苦労していたようです。色鮮やかな「バラの花」は比較的作りやすく、子どもの指導に生かしたいという声が多く聞かれました。汁物、サラダの調理はお手の物、最後は美味しくな4品が仕上が、活動を振り返りながら楽しく試食しました。



太巻きずし(揚羽蝶・バラの花)



団子汁



サラダ



第二部：講演 「かまぼこの歴史と科学」 日本の伝統食品を学ぶ

講師：スズヒロシーフーズ(株)
営業部
須藤 靖氏



「魚」を給食に取り入れる一つの方法として、かまぼこの活用を考える貴重な講演となりました。参加者からも塩分、商品の供給状況等積極的な質問が出されました。かまぼこ・伊達巻の食べ比べも行われました。



講習会の様子



研修会資料



かまぼこについて熱く語る講師



積極的に質問する参加者



<参加者の声>

- 子どもたちに伝統料理を伝えていくには実際に自分で作って体験することが大切だと感じた。おひめさん団子汁や凍り豆腐サラダは給食でも提供してみたい。
- 子どもに説明するときは、こうした方がよいというアドバイスもあり、大変参考になった。
- 魚を食べる機会が減っているので、かまぼこを上手に取り入れてみたいと思った。
- たくさん資料をいただいたので、是非活用したい。

衛生管理室 食品検査状況

令和6年4月～7月

検査項目	検査件数
細菌検査	195
理化学検査	77

※ 全て異常のないことを確認しました。





中西 健

理事長就任のあいさつ

本年7月に理事長に就任いたしました中西です。どうぞよろしく申し上げます。

新型コロナウイルス感染症が感染症法上の5類に移行し、1年以上が経過いたしました。新型コロナウイルス感染症は、依然、流行を繰り返す状況にありながらも、行動制限の緩和により、各学校においては、子どもたちの明るい笑顔が戻り、通常の学校生活を送られていることと思います。給食の時間も、感染防止に配慮しながらも、従前のように和やかに過ごせるようになってきているのではないのでしょうか。

学校給食は、成長に必要な適切な栄養を摂取することだけでなく、食文化への理解を深めたり、食生活を支えている人々への感謝の気持ちを醸成したり、望ましい食習慣を培ったりするなど、多くのことを学べる生きた教材であり、給食をとおした食育は学校生活において基本的に毎日行われる重要な教育活動です。

学校給食会は、学校における食育の推進を支援し、児童生徒の心身の健全な発達に寄与することを設立の目的としており、安心安全な物資の安定供給だけでなく、「食育フェア」をはじめ、食育推進のための各種講習会を開催しています。また、ホームページにおいて、「ちばっ子給食」の他、伝統料理を取り入れた調理講習会の映像など、学校給食の充実、食育の推進に役立つ様々な情報を発信しておりますので、ぜひ御活用ください。

今後も、県や市町村教育委員会、学校栄養士会をはじめ、学校や調理場、各メーカーなど、様々な関係者の皆様と連携を深め、公益財団法人としての使命をしっかりと果たしてまいります。皆様の御支援と御協力をよろしくお願いいたします。

令和6年度 (公財)千葉県学校給食会 役員等の紹介

役員

職名	氏名	所属・職名
理事長	中西 健	公益財団法人千葉県学校給食会理事長
常務理事	小関 広行	公益財団法人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長
理事	江川 隆司	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	春日 淳	船橋市教育委員会学校教育部保健体育課長
理事	石原 信行	東金市教育委員会教育部学校教育課長
理事	庄司 博	君津市学校給食共同調理場長
理事	坂井 幸栄	木更津市立金田小学校栄養教諭
監事	田中 昌夫	千葉中央会計事務所長
監事	今西 孝洋	千葉県教育庁教育振興部保健体育課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

評議員

氏名	所属・職名
荒金 誠司	千葉県教育庁教育振興部長
川名 正雄	千葉市教育委員会学校教育部長
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
枡倉 孝夫	匝瑳市立八日市場小学校長
國見 亜姫	前千葉県PTA連絡協議会副会長
溝口 敏行	元公益財団法人千葉県学校給食会理事長



6月18日に開催された評議員会

広報委員会委員

氏名	所属・職名
花澤 通孝	千葉県教育庁教育振興部保健体育課指導主事
宗像 洋	八千代市教育委員会保健体育課長
岩崎 元	成田市立加良部小学校長
中村 賢俊	いすみ市立中根小学校長
椎名 大輔	横芝光町学校給食センター所長
川村 文孝	銚子市学校給食センター所長

氏名	所属・職名
小川 晋吾	千葉県立夷隅特別支援学校教頭
高橋 仁美	船橋市立西海神小学校学校栄養職員
鈴木 由香	我孫子市立湖北中学校学校栄養教諭
萱田 牧子	多古町立多古第一小学校学校栄養教諭
丸田 祥子	成田市立神宮寺小学校学校栄養教諭
田中 瑤子	千葉市立打瀬小学校教諭



千葉の恵み!

おいしい給食 白 慢 献 立 夷隅地区学校栄養士会



米飯献立

大多喜町立大多喜中学校
(1食単価 442円)



献立名

- ・ご飯
- ・とり肉のからあげ
- ・キャベツのみそ汁
- ・ごまあえ
- ・甘夏ゼリー
- ・牛乳

実施日
令和6年4月25日
調理場
大多喜町学校給食センター
職氏名
栄養教諭 成毛 紀子

パン献立

勝浦市立上野小学校
(1食単価 354円)



献立名

- ・パンズパン
- ・マヨたまハムカツ
- ・ポークビーンズ
- ・わかめサラダ
- ・牛乳

実施日
令和6年6月5日
調理場
勝浦市学校給食共同調理場
職氏名
栄養士 渡邊 梢



とり肉のからあげ

材料名	重量g	作り方
とり肉のからあげ		
・鶏もも切身(皮なし)	60	① Aのんにく、しょうがはすりおろし、Aの調味料と合わせておく。Bの粉は合わせておく。
・清酒	2	
・こいくちしょうゆ	1	② Aに肉を入れ下味をつける。1時間以上漬け込む。※漬け込み時間が十分でない時は揉みこむ。
・食塩	0.35	
A・ガーリックパウダー	0.06	③ 余分な下味の水気は切り、Bの粉で粉付けをし180℃の油で5分、色よく揚げろ。
・黒こしょう	0.06	
・にんにく	0.43	
・しょうが	0.48	
B・小麦粉(薄力粉)	4.7	
・じゃがいもでん粉	4.7	
・大豆白絞油(揚げ油)	6	



ポークビーンズ

材料名	重量g	作り方
ポークビーンズ	16	① じゃがいもは一口大、にんじんはいちよう切り、たまねぎは薄くスライスする。
・大豆水煮	38	
・豚肉小間切れ	58	② 油で豚肉を炒め、Aを入れる。
・じゃがいも	21	
・にんじん	42	③ 次にたまねぎ、にんじん、じゃがいもを入れて炒める。
・たまねぎ	0.5	
・バター	0.02	④ ③に水を入れ、煮込む。
A・こしょう	1.6	
・赤ワイン	2.6	⑤ 野菜が煮えたら、Bの調味料を入れて更に煮込む。
・上白糖	0.04	
・オールスパイス	8	⑥ 大豆水煮を入れ、仕上げに香りづけのバターを入れる。
・トマトケチャップ	16	
・トマトピューレ	0.6	
・スープストック	38	
・水	0.8	
・サラダ油		

<献立のねらい及び生徒の反応>

生徒にリクエストメニューを聞くと、必ずとり肉のからあげが挙げられます。香辛料を効かせ減塩で、おいしく食べられるようにしました。みそ汁に使われている春キャベツは近隣のいすみ市岬町で収穫されたもので、玉ねぎは白子町のものを使用しました。春野菜の風味を損なわないようにシンプルですが、おいしいみそ汁ができました。千葉の恵みの食材を使用した給食は好評でした。ごまあえは今回のように、とり肉のからあげと出すと食べ残しが少なくなる傾向にある組み合わせです。

<献立のねらい及び児童の反応>

勝浦市で収穫された野菜を取り入れた地産地消の献立です。勝浦市はカツオや金目鯛、ひじきなどの海産物がとれますが、農産物も多く作られています。じゃがいも・キャベツ・玉ねぎ・大根・白菜・長ねぎなどの野菜は勝浦市で収穫できると積極的に給食に使用しています。また、地元の食材を使用するときは、献立表や給食一口メモでお知らせするようにしています。今回のポークビーンズに使用している玉ねぎは勝浦市産です。ポークビーンズは、トマト味で大豆と一緒に肉や野菜を煮込むことで豆類を苦手とする児童にも食べやすい献立になっています。そのため、残食も少なくなっています。

栄養量	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミン				食物繊維
								A	B1	B2	C	
単位	kcal	%エネルギー	%エネルギー	g	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g
米飯献立	830	15.6	27.3	2.5	458	96	5.1	237	0.68	0.61	86	5.8
パン献立	654	17.4	33.4	2.6	320	100	1.7	332	0.86	0.7	32	11.2

*米飯・パン献立の全ての調理方法は、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。



千葉県学校給食会推奨物資紹介

選定物資のご案内

令和6年7月19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。これらの商品は、10月から取り扱いますのでご利用ください。【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。】

(冷凍)とまと ルンレン揚げ餃子	マイルドだしの素	鯉と昆布だしパック	千葉県産 さばメンチカツ	いも団子(Fe・Ca) 南瓜入り
				
規格：18g×20個 メーカー名：(株)北本フーズ	規格：500g メーカー名：マルトモ(株)	規格：50g×10袋 メーカー名：マルトモ(株)	規格：40g×20個 メーカー名：(有)エムコ食品	規格：1kg メーカー名：金沢フード(株)
新鮮な千葉県産のトマトを使った風味豊かな揚げ餃子です。そのまま召し上がってください。	かつおと昆布の香りがいた和風だしです。	かつお節と道南産真昆布をバランスよくブレンドした合わせだしパックです。	小型・低利用のサバ原料を使用。すけそうすり身を入れることで食感が改善、玉ねぎにより食べやすい味になっています。	北海道産の馬鈴薯と南瓜を使用したいも団子。アレルギー28品目フリー。鉄分、カルシウムを含んでいます。
国産山菜ミックス水煮	新潟県産米パン粉 (食品添加物不使用)	ねばねば野菜 (モロヘイヤとオクラ)冷凍	食研レバニラ 炒めソース	食研仕込 レバニラ用 豚レバー冷凍
				
規格：1kg メーカー名：(有)丸山食品	規格：1kg メーカー名：(株)タイナイ	規格：500g メーカー名：日本食研(株)	規格：1L メーカー名：日本食研(株)	規格：500g メーカー名：日本食研(株)
山菜を食べやすい大きさにカット。貴重な国産原料を6種類(わらび、みずな、えのき茸、山うど、なめこ、たけのこ)をミックスしています。	新潟県産コシヒカリ米粉を主原料100%使用した米粉パンを丸ごと粉碎しました。油の吸収率が低く、揚げたて食感が長時間持続できます。	健康イメージのある「ねばねば」野菜を組み合わせました。付加価値のあるメニューが簡単に作れます。濃い緑色が鮮やかな商品です。	牡蠣のクリアな旨みと濃厚なコクを贅沢に感じられるソースです。万能中華調味料として、幅広く活用できます。	良質な国産レバーを厳選して使用。下処理を最低限に留め、レバー本来の味わいを残し、旨味を閉じ込めました。柔らかくも弾力のある食感です。
さばマリンバーグ (カレー味)	マヒマヒフライ	うま塩 ねぎまんじゅう	国産枝豆 ひじきまんじゅう	和風肉じゃが コロッケ
				
規格：50g メーカー名：(株)サラヤ保崎商店	規格：50g/60g メーカー名：(株)サラヤ保崎商店	規格：25g×30個 メーカー名：(株)隆峯	規格：25g×30個 メーカー名：(株)隆峯	規格：50g×10個 メーカー名：サンマルコ食品(株)
千葉県内サバを用いたカレー風味のハンバーグ。カレースパイス以外は国産原料を使用。アレルギー物質はサバのみです。	県内で水揚げされたシイラフライです。クセの少ない白身の魚で、美味しく高たんぱく低脂質なヘルシーなフライです。	国産の豚肉を塩麹に漬け込んで、旨さとやわらかさを引き出しました。国産ねぎをふんだんに配合し、食感を楽しめます。	国産豚肉に北海道産の枝豆を入れ、栄養価が高くヘルシーな食材であるひじきと豆腐を混ぜ込みまんじゅうにしました。	北海道産男爵いもを使用した肉じゃが風コロッケです。
スクールチーズフォンデュ サンドコロッケ	SNF豆乳 みかんムースFe	<h3>編集後記</h3>  <p>左の写真は何の花かわかりますか。花?ということすら信じられないかもしれません。答えは「稲の花」です。なかなか見ることのできない大変珍しい花です。7月から8月上旬頃、茎の中からさやを割って薄緑色の穂が出てきます。よく見ると、お米のもみ殻の部分からおしべとめしべが出ているのが分かります。花びらはなく、花が咲く時間は午前10時から正午までの僅か1~2時間ほどで、受粉が終われば花はすぐに閉じてしまうのだそうです。この稲の花の受粉が、秋の実りの豊かさを左右するのです。ちなみに、「稲の花」は秋の季語です。</p> <p>「新米の 其一粒の 光かな」 高浜 虚子 炊きたての艶やかな新米が目に見え、一句です。もう間もなく、学校給食にも地元産の新米が登場するのではないのでしょうか。(朝倉)</p>		
				
規格：40g×25個/60g×20個 メーカー名：サンマルコ食品(株)	規格：40g メーカー名：(株)セリア・ロイル			
羊蹄山麓の男爵いもで、良質なたんぱく質と吸収率の良いカルシウムを含んだチーズフォンデュソースを包み込んだおしゃれなコロッケです。	国産大豆100%の豆乳を使用し、鉄分強化したヨーグルト味の豆乳ムースです。みかんの実を添加し、食べやすく仕上げました。			