



学校給食だより



# ちばっ子給食

第 138 号

令和 7 年 1 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番地  
電話 043-242-8621(代)  
FAX 043-247-4901



神崎町 PR  
マスクotteキャラクター  
なんじゃもん



### 神崎おいしいもの給食

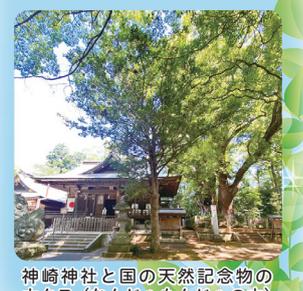
今日の給食のメニューは、「ごはん、牛乳、豚肉の香味焼き、れんごんのきんぴら、じゃがいもわかめのみそ汁」です。  
おススメは、ご飯です！無農薬・有機肥料で手回ひまをかけた作られた、神崎町産の特別栽培米の新米が初登場です！！  
地元の香田さんや黒田さんの酒と、フジハンさんのしょうゆで味付けをし、香ばしく焼き上げた豚肉の香味焼き、北郷さんのれんごんのきんぴら、月のとうふさんのふくらとした油揚げが入ったみそ汁と一緒に、ぜひ味わってください！



神崎町産特別栽培米使用おいしいもの給食

無農薬米「粒すけ」の稲刈り

未来の発酵の里を担う  
子どもたちへ  
神崎おいしいもの尽くし！  
地場産物を活かした食育の推進



神崎神社と国の天然記念物の大クス(なんじゃもんじゃの木)

神崎町は、令和6年に「発酵オーガニックビレッジ宣言」を行いました。学校給食には、神崎産の米や野菜、地元で作られた油揚げを使用。10月からは、有機栽培された特別栽培米の新米も登場しました。醤油や塩麹、酒などの発酵食品を豊富に使い、素材のよさを活かしたおいしい給食は子どもたちに大人気です。  
米沢小学校では、種まきからの米作り、大豆の栽培から味噌作り、梅の収穫から梅干し作りを学び、ふるさとの食文化を伝えながら食の教育を進めています。



町職員と梅干作り



地域の方と大豆の栽培  
収穫した大豆で味噌作り



全校児童による芋ほり



### 神崎町立 米沢小学校



米沢小学校

創立148周年を迎えた本校は、町・地域の協力を得ながら給食センターと連携し、ふるさとの地場産物を活かした食育に取り組んでいます。  
自然豊かで広大な敷地の一角に田や畑を作り、無農薬米、さつま芋、大豆、落花生の栽培に挑戦しています。

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。

### 《 目 次 》

○新年のごあいさつ・熊野神社の神楽、式年神幸祭	.....	2 頁
○千葉県教育庁教育振興部保健体育課情報	.....	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
○第 20 回千葉県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」・自立した食生活とは	.....	8・9 頁
○C・G・K NOW 衛生・品質管理に関する事業	.....	10 頁
○おいしい給食 自慢献立 香取地区学校栄養士会	.....	11 頁
○千葉県学校給食会の物資を使用したメニューの提案	.....	12 頁

〈回覧をお願いします〉



## 新年のごあいさつ

公益財団法人 千葉県学校給食会  
理事長 中西 健

新年あけましておめでとうございます。

皆様には、日頃より、当会の事業に御理解御協力を賜り、深く感謝申し上げます。

昨年は、食育フェアや千葉県の伝統料理を取り入れた調理講習会、取引先業者衛生管理研修会など、当会が主催する学校給食支援事業を無事開催することができました。これらの事業のすべてを対面で開催できたのは実に5年ぶりのこととなります。

特に学校給食の普及充実の中心事業に位置付けている「食育フェア」は幕張のホテルにて開催し、当日は、県内各地から多くの方々にお越しいただき、大盛況のうちに終えることができました。フェアでは、食育に関する講演会の他、学校給食用物資の展示会、千葉県学校栄養士会の皆様による食育のモデル授業などをおして、食育に関する様々な情報提

供に努めました。会場にお越しいただいた方々からは、「今後の食育指導の参考になった」「給食物資の説明や試食、業者の方々との直接の対話は、献立作りに役立つ内容だった」など、参加してよかったとの声を多数いただき、当会の職員一同、皆様のお力になれたことに、この上ない喜びを感じております。

今年は、平成17年に食育基本法が制定されてから20年の節目を迎える年です。学校給食会としては、今後も、学校給食の充実、食育の推進を目指して事業を展開してまいります。学校給食が「生きた教材」となるよう、安全安心な物資の安定供給に努めるとともに、様々な事業をとおして、生きていく上での基本となる「食育」の推進を今後も全力で支援してまいります。

本年もよろしくお願いいたします。

## 熊野神社の神楽 (昭和55年2月22日指定 千葉県指定無形民俗文化財)・式年神幸祭

(旭市)



松澤熊野神社

松澤熊野神社は、806年、東国開発の守護神として紀伊国(現在の和歌山県)熊野神社から三川浦(旭市)に分祀され、その後、955年に現在の旭市清和乙に遷座されたという歴史ある神社です。



松澤熊野神社

熊野神社の神楽は、元禄年間(1688~1704)に現在の形に整えられたといわれており、毎年、春分の日に奉納されています。奉納は神楽殿の前面庭上を玉垣で囲み、正面に大榎、四隅に玄武・青龍・朱雀・白虎の四神の置物を飾り、斎場を設け執り行います。古事記・日本書紀の神話を題材に、それらを舞踊化したいわゆる岩戸神楽であり、「猿田彦の露払い」に始まり、「児屋根命・太玉命」「乙女」「手力男命(岩戸ひらき)」、そして、「須佐之男のしめ切り」で終わる13演目が演じられます。

女の子の健やかな成長を願っての「お稚児の舞」も奉納されます。熊野神社の神楽は、現在、松澤熊野神社神楽保存会によって大切に伝承されています。



天冠に巫女装束のお稚児

令和5年10月、三川浜への神の来臨と松澤への遷座の伝承に基づいて、12年に一度、卯年に行われる90回目の式年神幸祭が24年ぶりに執り行われました。(今回は東日本大震災の影響により縮小開催)

この祭りは、現在の東庄町、香取市にまたがる約50キロのルートを神輿が逆回りですり抜けます。神社の境内や途中に設置された番所では、各氏子地区の芸能が披露されます。三川浜では神輿が海へ繰り出す「お浜降り」もあります。房総のお浜降り習俗は、国により記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財に選定されているものです。安産・子育て、豊漁豊作、疫病退散などの願いを込めて行われてきた祭りです。



細女命の舞



稲荷(田の神)による餅まき



神殿での「使者」の迎え入れ



お浜降り

**全国大会・文部科学大臣表彰  
千葉県学校健康教育関係顕彰**  
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1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会**

今年度から「全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会」と「全国学校給食研究協議大会」が統合され、「第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会」として長野市で開催されました。学校における食育推進に向けて、食に関する指導のあり方や学校給食の充実の方策について充実した研究協議を行うことができました。

**◆第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会◆**

〔主題〕

「より一層の学校給食の充実と栄養教諭を中核とした学校における食育の推進」

～信州から「新」発信！未来へつなげる食育の力！～

〔期日〕8月1日（木）・8月2日（金）

〔記念講演講師〕渡部 暁斗 氏

（2014年ソチ、2018年平昌オリンピック個人ノーマルヒル銀メダリスト）

〔演題〕「食事を愉しむ」

〔シンポジウム〕

主題「組織で取り組む学校における食育推進の在り方」

～全教職員が食育の必要性を理解し、子供に必要な食育を行うために～

**令和6年度学校給食文部科学大臣表彰**

第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会の中で、今年度の表彰がありました。本県からは千葉市立轟町小学校の秋葉佳子栄養教諭が学校給食功労者として受賞されました。誠におめでとうございます。



**令和6年度千葉県学校健康教育関係顕彰**

心身ともに健康な児童生徒の育成を図るために、健康教育の推進に功労のあった方や学校に対して、「千葉県学校健康教育関係顕彰式」が11月6日に開かれました。受賞者の皆様おめでとうございます。

**◆学校給食功労者◆**

・千葉市立更科小学校 栄養教諭 石井千夏子 様

**◆学校給食優良学校◆**

- ・習志野市立大久保東小学校
- ・松戸市立牧野原小学校
- ・印西市立いには野小学校
- ・東庄町立東庄中学校
- ・山武市立睦岡小学校
- ・市原市立有秋東小学校
- ・木更津市立鎌足小学校



**食に関する指導事業地区別研究協議会**

児童生徒が生涯を通じて健康な生活を営むために、関係職員を対象とした食に関する指導の在り方等の研修を県内5地区で開催しました。

**◆東葛地区の協議会の様子◆（令和6年10月9日開催）**



全体会の様子



活発な意見交換をする参加者

**発酵食品・調味料を活用した学校給食**

2025年の大阪万博において、本県は「発酵」をテーマに自治体参加催事へ参加し、本県の発酵産業のPRを通して、県の魅力を発信するとともに、本県の発酵の更なる発展につなげていくこととしています。県教育委員会では、学校給食における発酵食品・調味料等の活用例を県ホームページへ掲載し、本県の発酵食品・調味料を紹介しています。



発酵食品を使った佐倉市の学校給食





# わくわく食育

## 千葉市教育委員会 「健康教育」 研究指定校



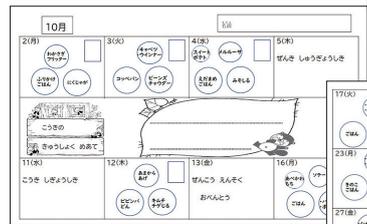
### 食の興味関心を高める児童の育成 ～給食を教材とした食育の取り組み～

千葉市立みつわ台南小学校 栄養教諭 西澤 聡子

本校は、令和4・5年度に千葉市教育委員会から研究指定を受け、「進んで健康的な生活に取り組む児童の育成」を主題に食育・保健・安全の3つの部会で実践を行いました。主な食育に関わる実践について紹介します。

#### 1 もぐもぐカードの活用

児童自身が給食の喫食量を記録するために「もぐもぐカード」を活用しました。このカードは、食べた料理の量に合わせて、色を塗ることができます。日々記録することで、自己の変容が捉えやすく、食べる意欲の向上に繋がりました。



もぐもぐカード (例)

#### 2 給食スライドの作成

使用食材や調理の様子、完成した1食分の給食等の写真や動画を取り入れた「給食スライド」を作成し、給食の時間に配信しました。児童は、毎日の献立のねらいに沿って作られた給食スライドを継続的に視聴することで、食品名や食材の特徴などの知識を高め、作り手(調理員)への感謝の気持ちをもつことができました。この



給食スライドを活用した授業

給食スライドは各学級で視聴操作が行えるため、学級の状況や児童の様子に応じて活用することができます。また、給食の時間を中心に学校全体で食に関する指導をする際に教材として活用することができます。

そして、児童用タブレット型PCから給食スライドを閲覧できるようしたことで、家庭でも食育について考える機会となりました。

#### 3 体験活動の充実

「お魚体験教室」を実施しました。給食で使用するアジやイワシの他に金目鯛、ヒラメなど約20種類の鮮魚を展示しました。ドキドキしながら、指で魚を



お魚体験教室 鮮魚タッチしている子供たち

タッチする児童、目を輝かせながら触れる児童、それぞれが五感を使って、魚の観察をしました。

また、校内に「お料理水族館」を設け、原寸大の魚の掲示や魚のレプリカを展示しました。このような取り組みから、食への興味関心が高まり、魚料理の喫食率が上がりました。

今後も、給食を生きた教材として活用し、先生方と連携を図りながら、食育の推進に努めていきたいと思ひます。



担任と栄養教諭のチーム・ティーチングによる授業



## 千葉県教育委員会指定 地域における食育指導推進事業



地域の方とのつながりを  
生かした食育活動

長生村立高根小学校  
栄養教諭 伊藤 康恵



高根小学校



自分ができることを  
考えよう！

松戸市立六実第二小学校  
栄養教諭 森山 佐知子

本校では「地域の良さやつながりに気づき、考え、行動できる児童の育成」を研究テーマに、食に関する体験活動を中心に進めています。

今年度も地域の方の協力を得て、5年生は総合的な学習の時間に「たかねっ子学習田」において稲作体験学習を行いました。緑豊かな農村地帯にある本校ですが、児童は田植え



稲刈り

や稲刈りの経験はほとんどありません。収穫した稲は「おだげ」をして天日で乾燥させ、足踏み脱穀機を使い、ていねいに手作業で脱穀します。



左；足踏み脱穀機を使って脱穀  
右；機械でできなかったものを手作業で選別

その後機械で精米し、収穫の喜びをかみ締めながら全校児童が給食で味わいます。さらに今年度は、自分たちで考えた米料理を給食のメニューにする取り組みを行い、授業公開では大勢の先生方に参観していただきました。3学期は、お世話になった地域の方を招待し、感謝祭を行います。また、千葉県の郷土料理である「太巻き祭りずし」づくりも地域の方の協力で体験します。

このように、地域の方とのつながりを生かして活動できることは子どもたちにとっても、地域の方にとっても大きな財産になります。今後も食に関する体験活動を通して、食べ物



1年生が収穫したさつまいもと新米の給食

の大切さ、郷土のすばらしさに気づき、自分ができることは何かを考えて行動できる子どもたちを育てていきたいと思ひます。

本校の給食は自校方式ですが、児童は給食室の中を見ることができません。そこで、給食室の中や調理員の仕事をし、調理員への感謝の気持ちと児童が自身の給食時間の課題に気付けるように、第2学年学級活動で「調理員さんの仕事をしろう」という授業を行いました。

授業では、パワーポイントを活用し、調理員が実際にどのような流れで給食を作っているのかを紹介しました。ザルやスパテラなどは実物を見せたことで、児童の反応が良かったです。板書は、視覚的にわかりやすく、また、児童の発言の意欲が高められるように、2色のハート型の用紙を用いて整理しました。児童は「ぜんぶたべる」「おさらをピカピカにする」など、自分ができることで調理員に感謝の気持ちが伝わる目当てを考えることができました。そして、授業後一週間、実践に取り組みました。



スパテラの実物

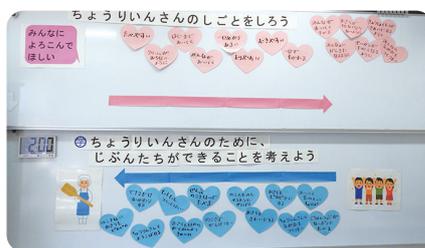
その後も継続している姿もあり、授業の効果や児童の変化を見ることができました。これからも、様々な取組を通して、自ら考え実践できる児童の育成を目指していきたく思ひます。



T・Tによる授業



調理員の仕事を紹介



板書の工夫  
ピンク色：  
調理員の工夫  
青色：  
児童のめあて

♪おいしい給食  
楽しい給食♪

学校給食だより

# みんな



## 安房拓心高校の取組 ～地域と連携した食育活動～

千葉県立安房拓心高等学校  
教頭 渡邊 嘉三

本校総合学科は、園芸・畜産・土木・調理・文理の5つの系列から構成され、食と農を追求した取組を行っています。中でも調理系列は、高校卒業と同時に調理師免許を取得できる県内2校しかない調理師養成施設です。

この調理系列の生徒は、一年に5回集団給食の実習を行っています。職員・生徒に食券を販売し、100食以上の給食を提供します。ドレッシングやソース、ピザの提供時には生地まで全て



上；集団給食作り 下；給食



一から作り、配膳も生徒が行います。職員も生徒も楽しみにしている取組の一つです。

園芸系列の生徒は近隣の小学生にサツマイモの定植や収穫を指導する活動をしています。収穫したサツマイモは調理系列の生徒が児童と一緒にスイートポテトタルトなどに調理します。

その他にも、本校で丹精込めて栽培した大根や枝豆、栄養価の高いイタリア野菜（アレッタ、ロマネスコ等）を市内の小中学校、こども園に提供し、給食の素材に活用していただいています。今後も地域と連携した食育活動を進めていきます。



サツマイモの植え付け



小学生と調理実習



小学校へ食材提供と説明



## めざせ、残食ゼロ！ ～中学生まちづくり議会の提案から～

鴨川市立鴨川小学校  
(鴨川市学校給食センター)  
栄養教諭 井藤 昌子

令和4年度に、鴨川市の施策である「中学生まちづくり議会」が開催され、給食の残食をなくすために「中学生が給食メニューを考える」、「児童生徒と給食センター職員が意見交換をする」の2点が議員の生徒から提案されました。

令和5年度に、意見を提案した生徒の在籍校の9年生(中学3年生)全員に、給食のメニューを考案してもらいました。その中から、栄養教諭のアドバイ



空になった食缶を見せてくれる生徒たち

スを参考に、最終的におでん、冬野菜のシチュー、トンコツスープをメインとした3つのメニューが選ばれ、給食で提供しました。このうち、冬野菜シチューをメインとしたメニューは議会で提案した生徒が考案したメニューで、当日の残食もゼロとなり、空になった食缶をうれしそうに見せてくれました。

鴨川市内全小中学校で実施した児童生徒との意見交換は、給食に対する率直な思いを知る機会となるとともに、作り手の考えを伝える場となりました。こうした取組もあり、年間の残食量は前年度より減少しました。これからも児童生徒の思いを受け止め、残食ゼロを目指して給食作りに努めたいと思います。



おでんをメインとしたメニュー



冬野菜シチューをメインとしたメニュー



トンコツスープをメインとしたメニュー

この取組を紹介した食育だより



# 「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



農林水産省主催 第8回食育活動表彰  
教育関係者・事業者部門【農林漁業者等の部】  
**消費・安全局長賞 受賞**

君津市農業農村活性化協議会  
会長 鈴木 芳昭

「地元君津で栽培した安全でおいしい農産物を地元の子どもたちに食べて欲しい。」この願いが活動の原点であり、30年以上も前のことです。

地元農産物を学校給食へ提供し、給食をとおして地元食材のおいしさを子どもたちに伝えてきました。同時に、地元の幼稚園・小学校・中学校へ出向いての畑の先生（ゲストティーチャー）や圃場を提供しての収穫体験、農業体験などの講師を積極的に務め



生徒が書いたプレートと広い圃場



機械による種まき体験



地元野菜たっぷりの給食



味噌づくりの様子

ながら、作物を育てる喜びや苦勞も子どもたちに伝えてきました。やがてこの活動は地元の協力者を増やすと共に県外へと活動を広げ、現在は川崎市立川崎高等学校附属中学校と連携して、在来大豆「小糸在来®」を用いた種まきから収穫、みそづくりという体系的な食農活動も行っています。

JAきみつの農産物直売所には、地元生産者が育てたたくさんの農産物が並んでいます。「鈴木さんの育てた野菜買ったよ。」と、お母さんになったかつての教え子が自分に声をかけてくれる時、これまで取り組んできた食育活動が地域に根差していることを実感できます。この活動を支えてくださった多くの皆様への感謝を忘れず、今後もこの活動を続けていきたいと思ひます。

## 新しい学校給食施設



施設の特性に応じた  
給食づくり

流山市教育委員会学校教育課  
主任栄養士 坂本 美緒

流山市では、令和6年4月、市内に3校が新設・移転開校しました。

新設の「市野谷小学校」では、約470食の給食を提供しています。給食室に隣接した多目的ホールからはガラス越しに調理風景を見ることができ、異学年による交流給食の実施等、食育の推進につながっています。



市野谷小学校  
給食室内が見える窓

「南流山中学校」は、東洋学園大学旧流山キャンパス跡地に移転開校した学校です。中学校2校分の給食、約1,430食を提供しています。複数棟からなる広い校舎に給食を運ぶため、動線を工夫する等、日々試行

錯誤をしながら運用しています。

両校ともに HACCP の概念に基づき、明確なゾーニングによる交差汚染防止等、衛生管理に配慮された給食室となっています。

「南流山第二小学校」は、旧南流山中学校跡地に新設開校した学校です。施設では、約760食の給食を提供しています。給食室は引き続き使用していますが、備品等を増置し、ドライ運用を図っています。

今後もそれぞれの施設における特性を活かして、安全でおいしい給食を提供し、児童生徒の成長に寄与していきます。



南流山中学校の施設



南流山第二小学校の施設

# 第20回千葉県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

令和6年11月9日(土)、学校給食会の後援事業「あなたのためのおべんとうコンクール」が千葉県総合教育センターを会場に行われました。このコンクールは千葉県内の中学生が技術・家庭科で学習した内容を生かし、お弁当づくりを行い知識・技能の向上を図り、よりよい食生活を目指そうとする意欲を育てること、普段通りの日常生活の中で、食べてもらう相手のことを考えたお弁当づくりをとおして、身近な人のかかわりの大切さや「食」の重要性を理解すること等を目的としています。中学生の熱い思いが伝わる素晴らしいコンクールとなりました。

## 1次審査(レポート審査)



県内各地より集まった審査員による全体でのレポート審査会



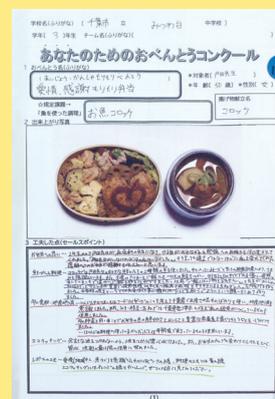
審査委員長を中心としたレポート最終審査

「あなたのためのおべんとうコンクール」は、1次審査(レポート審査)、2次審査(実技審査・プレゼンテーション審査)により各賞が決定します。

10月11日(金)、千葉大学教授 米田千恵審査委員長を中心に、県内より送られたレポート作品を厳正に審査しました。コロナ禍を経て、参加レポート数も増えてきました。2次審査へ進む7つの入賞作品、学校給食会レポート賞などが決定しました。右は、学校給食会レポート賞受賞作品、担任の戸田先生のために考えた「愛情、感謝モリモリ弁当」です。

## 学校給食会レポート賞

千葉市立みつわ台中学校  
3年 溝口 美海さん



## 2次審査(実技審査) 準備から後片付けを含めて100分間 お弁当のふたを閉めて完成!!

おべんとうの基準 主菜は「魚を使った調理」 材料費目安一人分980円以内 食べてもらう相手(あなた)のためのお弁当



### 真剣な表情で調理に取り組む中学生





**プレゼンテーション審査**

**1位**

**千葉県知事賞**  
芝山町立芝山中学校 石田 莉央さん



全国大会へ県代表として出場します。

**2位**

**千葉県会長賞**  
千葉市立みつわ台中学校  
巢山 結愛さん



**3位**

**千葉県会長賞**  
御宿町立御宿中学校  
貝塚 美海さん 藤田 紗花さん



**学校給食会理事長賞**  
御宿町立御宿中学校  
長崎 蒼空さん 蜂巣 咲恵花さん

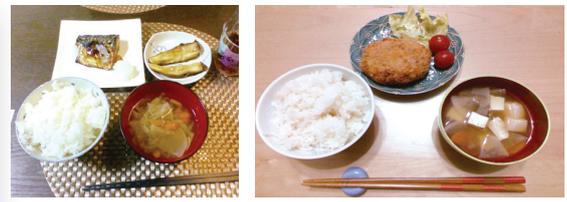


**その他のおべんとう作品**



**自立した食生活とは？**  
～千葉市産の野菜で作ったけんちん汁を取り入れた1食分の調理を通して～

令和6年10月25日(金)関東甲信越地区中学校技術・家庭科研究大会千葉大会が開催され、第6分科会は、千葉市立朝日ヶ丘中学校で、「食生活」に関する授業や提案がありました。朝日ヶ丘中学校では、千葉市産の食材を知り、千葉市産農産物を用いたけんちん汁の調理実習、更に、ごはんとけんちん汁に追加する1品を一人一人が考え、日常の1食分の調理計画を立てて家庭実践をし、それを振り返る学習が展開されました。右は、生徒が考え、整えた1食分の調理写真です。中学2年生が、60分という目安時間の中で、1人で3品を同時に調理することは簡単ではなかったはず。授業では家庭実践から新たに気付いた課題や1人調理での工夫、課題の解決策も含めて「調理をする時に大切なこと」が話し合われました。題材全体をとおして、実践力向上へとつながる問題解決的な授業が展開されました。



中学2年生が考えた1食分の献立例



詳しくは千葉県教育研究会  
技術・家庭科教育部会HPを  
ご覧ください。



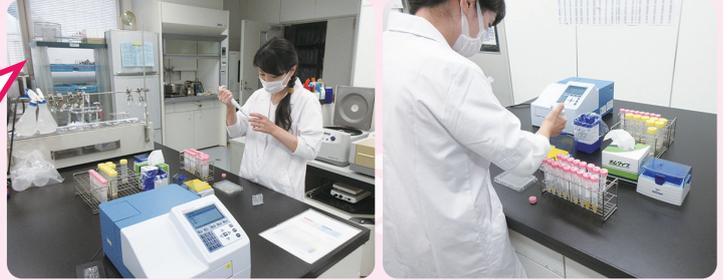
千教研技術・家庭科教育部会

## 衛生管理、安全・安心な物資供給の取組

学校給食用物資の衛生・品質管理に関する事業の一部を紹介いたします。

### 食品自主検査

学校給食用物資の安全を確認するため、自主検査（細菌検査・理化学検査）や外部委託検査を実施しています。これらの検査結果は、学校給食会ホームページで随時公開されています。また、「ちばっ子給食」に検査実施件数を毎号掲載しています。（右下参照）必要に応じて製造業者に対し、品質管理の指導助言も行っています。



衛生管理室での食品自主検査の様子

### 学校給食用パン品質調査



パン品質調査では焼き色、弾力、体積など、1つ1つ細かくチェックします

安全・安心で美味しい学校給食用のパンを供給するために、年2回、パンの品質調査を実施します。製粉会社の技術指導者が中心となり、パン専用粉（国産、県産小麦粉・県産米粉・グルテンをミックスした粉）を使用し、各工場が焼いた食パン、コッペパン等を調査します。外観（色、形等）及び内相（香り、触感、色合い等）を見て触って厳しく審査します。専門の器具により、体積測定も行われます。

### 学校給食用パン技術向上及び委託加工工場衛生管理研修会



講師による指導

研修会の様子

パン品質調査の結果と製造の改善策は、後日実施された衛生管理研修会の中で伝えられます。これにより、各工場の技術向上が図られ、学校給食への安全で、美味しいパンの供給へとつながります。

また、研修会では衛生管理の在り方、各社の抱える課題、チェック体制等、活発な意見交換を行い、衛生管理の徹底に繋がりました。

### 新規採用学校栄養職員研修の実施

千葉県教育委員会が主催する新規採用学校栄養職員等の研修が、千葉県学校給食会を会場に実施されました。本会衛生管理室職員が講師を務め、食中毒の基礎知識、菌とその洗浄法、殺菌方法、培養実験などを講義と実技、グループ協議をとおして深く学び、専門性の高い研修が行われました。



熱心に講義を受ける研修生



研修会の様子

### 検査機器の貸出

細菌検査セットや手洗いチェッカーセットなど検査機器の貸出を行っています。貸出に併せて衛生管理室の職員が出張し、使用に際する試験方法のご提案や指導の補助を行うことが可能となりました。派遣を希望される場合は、貸出予約の電話の際にお知らせください。

**【貸出】 当給食会HP 衛生管理室 ⇒ 検査機器貸出案内**

### 食品検査状況

令和6年8月～11月

検査項目	検査件数
細菌検査	195
理化学検査	80

※全て異常のないことを確認しました。



ゴールドメッサー

千葉の恵み!

# おいしい給食 自慢献立 香取地区学校栄養士会



ピンキーバナナ

## 米飯献立

香取市立栗源小学校  
(1食単価 323 円)



### 献立名

- ・ごはん
- ・さば照焼き
- ・呉汁
- ・にんじんしりしり
- ・牛乳

令和 6 年 5 月 30 日実施

香取市立栗源小学校  
(香取市学校給食センター)

栄養教諭 宮崎 優子



## パン献立

神崎町立神崎小学校  
(1食単価 335 円)



### 献立名

- ・食パン ・チョコパテ
- ・鶏肉のネギ塩焼き
- ・れんこんの焦がししょうゆソテー
- ・さつまいもの米粉クリームシチュー
- ・牛乳

令和 6 年 10 月 17 日実施

神崎町立神崎小学校  
(神崎町学校給食センター)

栄養教諭 箕輪 あつき



### にんじんしりしり

材料名	重量 g	作り方
・にんじん	28	①にんじんは千切り、にらは2cmの長さに切る。
・にら	6	②いり卵はボイルする。
・豚もも 挽肉	20	③鍋または釜に、なたね油を熱し、豚もも挽肉を炒める。
・いり卵 (冷凍)	13	④にんじんも加え炒め、油が回ったら、Aの調味料を加えさらに炒める。
<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏がらスープ</li> <li>・丸鶏パウダー</li> <li>・こいくちしょうゆ</li> </ul>	0.4 1.2 0.7	⑤にらを加え炒め、いり卵を混ぜ入れる。
・なたね油		



### れんこんの焦がししょうゆソテー

材料名	重量 g	作り方
・れんこん	20	①釜にサラダ油とすりおろしたにんにくを入れ、香りがでるまで加熱する。
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ぶたもも肉小間</li> <li>・白こしょう</li> </ul>	5 0.01	②豚肉を加え、こしょうをふり入れ、よく炒める。
・キャベツ	20	③1cm幅のざく切りにしたキャベツ、コーン、3mm幅のちょうち切りにしたれんこんを順に加え、さらに炒める。
・冷凍ホールコーン	5	④しょうゆを鍋肌から回し入れ、塩で味をととのえる。
・にんにく	0.3	
・サラダ油	0.5	
・こいくちしょうゆ	1.7	
・食塩	0.07	

### < 献立のねらい及び児童の反応 >

農業が盛んな香取市は、米や芋、根菜類、葉物野菜、果物など、様々な農産物が生産され、地場産物だけで自分の給食ができるほどです。今回は地元食材の春夏人参「恋うさぎ」を使い「にんじんしりしり」を作りました。甘みのある人参に、地元産にら、いり卵を加え彩りよく仕上げました。地元食材への関心が高まるように生産者を訪ね、その声や想いなどを取材し掲示物を作成、児童の目につく昇降口に実物野菜と共に展示しています。子どもたちは立ち止まって読んだり、新鮮な野菜を手にして大きさや重さ、匂いを自由に観察したりしています。食材展示を行った日は食べ残しも少ないことから、今後も地場産物を積極的に活用し本物に触れる機会を大切にしていきたいと思えます。

### < 献立のねらい及び児童の反応 >

神崎町は千葉県北部、利根川に面し、豊かな水と肥沃な土地に恵まれた自然と、日本のふるさと文化が生きる町です。食材のれんこんやさつま芋は神崎町で収穫されたものを使用しました。神崎町は古くから発酵のまちとして親しまれ、今も残る老舗の醸造会社から提供される酒やしょうゆ、塩こうじを給食の調味料として取り入れています。シチューのとりみ付けには、減農薬で作られた神崎町産コシヒカリの米粉を使用しています。神崎町産れんこんはとてもみずみずしく、食感がシャキシャキとしており、煮物だけでなくサラダやソテーなど、色々な料理に合います。れんこんがシャキシャキでおいしいと、子どもたちにも好評でした。



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	699	28.4	26	2	352	93	3.8	474	0.45	0.6	14	4
パン献立	688	18.0	32.3	2.5	369	87	2.9	195	0.4	0.65	42	4.8

\*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。



# 千葉県学校給食会の物資を使用した **新メニュー** の提案

今回は、揚げ物や焼き物のソースなどの味付け特集です。  
切り身 60g に対する数字ですので、切り身の大きさに応じて増減してください。

★おすすめの素材  
☆おすすめの調理法

## マヨネーズソース

★鶏むね肉、白身魚・えびなどに  
☆揚げ物



写真はいかの切り身を使用

材 料 名	分量 (g)	切り方等	作 り 方
切り身	60		<b>【作り方】</b> ①酒を振った切り身にでんぷんをつけ、油で揚げます。 ②合わせておいたAをかけるか、まぶすかします。 ○エッグケアはマヨネーズタイプドレッシングです。 <b>【プチ情報】</b> 卵不使用で、マヨネーズ味になります。 ○スキムミルクは牛乳に変えることができます。 その場合は水の分量を控えてください。 ○乳アレルギー対応として豆乳を使用し、一般はスキムミルクまたは牛乳を使います。 ○スキムミルクなら乾物なので保存ができます。 ○はちみつは砂糖に変えることができますが、ココの点からはちみつをお勧めします。
*酒	1.5 ~ 2		
*でんぷん	7		
*油	7		
*エッグケア	20		
*トマトケチャップ	2		
*スキムミルク	A 1.3		
*純粋はちみつ	1.7		
水	10		

## レモン煮

★鶏肉、白身魚などに  
☆揚げ物

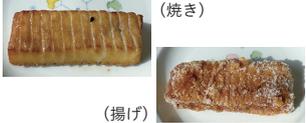


写真はいかの切り身を使用

材 料 名	分量 (g)	切り方等	作 り 方
切り身	60		<b>【作り方】</b> ①レモン・パセリは生食果物と同様に塩素消毒します。 ②レモンは0.1 mmのいちよう切にします。 パセリはみじん切りにし、水にさらした後、水を切っておきます。 ③すべて合わせておきます。 ④酒を振った切り身にでんぷんをつけ、油で揚げます。 ⑤合わせておいたAをかけるか、まぶすかします。
*酒	1.5 ~ 2		
*でんぷん	7		
*油	7		
*三温糖	3.2		
*醤油	3		
*みりん風調味料	A 1.9		
レモン	3.3	0.1cm いちよう切	
パセリ	0.47	みじん切	
水	3.7		

## 香り揚げ・焼き

★何にでも  
☆焼き物・揚げ物



写真はいかの切り身を使用

材 料 名	分量 (g)	切り方等	作 り 方
切り身	60		<b>【作り方】</b> ①Aを合わせて切り身をつけます。 ②-1 焼く場合はそのまま焼きます。 ②-2 揚げの場合は、汁を切ってでんぷんをつけ170℃位の油で揚げます。 <b>【プチ情報】</b> ○焼きの場合は味が薄くなるので、七味唐辛子などを少量加え、アクセントにする方法もあります。
*おろしにんにく	0.1		
*おろししょうが	0.2		
*しょうゆ	4.5		
*料理酒	A 2.3		
*三温糖	1		
*ごま油	0.3		
(*七味唐辛子)	0.02		

## オイル焼き

★赤身の魚、豚肉・牛肉など  
☆焼き物



写真は赤魚の切り身を使用

材 料 名	分量 (g)	切り方等	作 り 方
切り身	60		<b>【作り方】</b> ①Aをすべて合わせ、切り身をつけます。 ②15分以上漬けて、焼いてください。 <b>【プチ情報】</b> ○切り身の大きさにより漬け時間を調整してください。 ○切り身の脂のり加減でサラダ油は調整してください。
*おろしにんにく	0.1		
*しょうゆ	A 5		
*サラダ油	0.9		

\*は学校給食会取扱い物資です。安全・安心な食材ですのでメニュー作成の際にはご利用ください。



## 学校給食会のツよ~い味方!! 安全でおいしい給食用食材を届ける**主食戦隊!**



僕は**ゴールドメシーガ**。  
ご飯大好き。たくましい体が僕の自慢。ご飯ができるまでの秘密を何でも知っているよ。

私の名前は**ピンキーパンナ**。  
大好きなパンを食べて、いつも明るく元気な私。給食のパンのことなら何でも聞いてね。



二人のコスチュームには、ご飯やパンに関係する文字や道具などがいくつも隠れています。是非、探してみてください。

## 編集後記



左上の写真は何の花かわかりますか。そう、7・8月に咲くハスの花です。花言葉は「清らかな心」「神聖」等、色によっても違うそうです。「清らかな心」は、ハスが泥水の中から生じて、気高く清らかな花を咲かせることに由来するといわれます。レンコンは漢字で「蓮根」と書きますが、食用にするのは地下茎の部分です。旬は晩秋から冬で、田んぼの中で寝かせることででんぷん質が糖に変化し、粘りと甘みが強くなるそうです。

レンコンはお正月のお節料理には欠かせない縁起物の食材です。レンコンは穴を通して、先がはっきりと見通せることから「将来の見通しがきく」という意味があります。また、ハスの花は、仏教で極楽浄土に咲く神聖な花とされ、たくさんの種が獲れることから、「子孫繁栄の願い」も込められているのだそうです。(写真下)

見通しの良い一年は、充実した一年にもなるはず。今年が皆様にとって素晴らしい年になりますように願っております。(朝倉)