



学校給食だより



ちばっ子給食

第 139 号

令和 7 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番地

電話 043-242-8621 (代)

FAX 043-247-4901


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

「一宮いっちゃん」サーフィン(波乗り)バージョン

学校給食は生きた教材

地産地消を考えた
栄養バランスの良い
給食献立を作成しよう




- 【1月に提供された生徒考案の献立】
- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> さつまいもご飯 牛乳 あじフライ 小松菜のごま和え えのきと油揚げのすまし汁 | <ul style="list-style-type: none"> ご飯 牛乳 焼き魚 大豆とひじきの煮物 豚汁 |
|--|--|

一宮町は小学校2校、中学校1校でそれぞれ自校給食を実施しています。本校では毎年9月に地元の農家で収穫された梨を仕入れ、給食で提供しています。また、例年1年生の家庭科の授業で地産地消と栄養バランスの両方を考慮した給食献立を生徒が考案し、実際の給食で提供しています。自分で考えた献立が給食の献立表に掲載され、全校生徒に食べてもらえるかもしれないと意欲的に取り組んでいました。

一宮町立 一宮中学校



創立 78 周年を迎える本校は、ビニールハウスによる促成栽培の野菜づくりや山間地の梨栽培が盛んな地区にあります。釣ヶ崎海岸は、東京 2020 オリンピックサーフィン競技の会場に選ばれるなど、年間を通して良質な波が打ち寄せることから、多くのサーファーに親しまれています。



授業風景
左：献立例を見て話し合う生徒
上：グループワークの様子
下：献立を発表する生徒

《 目 次 》

○「豊かな心・生きる力」を育てる学校給食の取組	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	9 頁
○令和7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 特別支援学校栄養士会	11 頁
○千葉県学校給食会のカルシウム強化商品	12 頁



学校給食会 HP



クイズ 何の花？



南房総地域を中心に栽培。
答えは 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

食育の観点をふまえた学校給食と、 児童生徒の望ましい食習慣の形成をめざして

会長 坂井 幸栄 (木更津市立金田小学校 栄養教諭)



近年、食育の重要性がますます高まっており、私たちの活動も多様化しています。栄養教諭・学校栄養職員は、子供たちの健康と成長を支える重要な役割を担っており、子供の未来をよりよくするために奮起していかなければなりません。令和6年度に終えた研修について報告いたします。

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より「食育の推進体制」「千葉県教職員研修体系を参考にし、の、研修の在り方」について、指導をしていただきました。

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

会長 中村 賢俊
(いすみ市立中根小学校長)



「第4次千葉県食育推進計画」を踏まえ、本研究会では、「豊かな人間性を育てる学校給食のあり方を求めて」を研究主題として以下の実践を積み重ねてきました。

- (1) 地区別研究協議会を実施し、学校における食育の一層の充実を図る。
- (2) 児童生徒の食に関する自己管理能力や望ましい食習慣の形成に関わる実践を推進する。
- (3) 全国学校食育研究会、千葉県学校栄養士会、千葉県学校給食会等の関係団体と連携し、積極的に幅広い活動を展開する。

今年度は、リンゴ病・手足口病・マイコプラズマ肺炎などの感染症が流行し、子供たちの安全・安心が脅かされる状況が学校現場に広がっていました。そのような中だからこそ、学校給食の安全性や学校給食を教材とした食育の重要性が、改めて多くの方々の認識を高めることになったのではないのでしょうか。

今後も、私たち千葉県教育研究会学校給食部会は、千葉県学校給食会をはじめとする関係団体と連携し、千葉県の子供たちが健やかに学校生活を送ることができるよう

に努力します。

また、『人を良くすることは食にあり (人+良=食)』、食育の更なる研究を推進して参ります。



研究紀要



学校給食部会研修会

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 ~障がいのある子供たちの 生きる力を育てるために~

会長 落合 修 (千葉県立夷隅特別支援学校校長)



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。研究は、「調理従事者研修会班」「給食・衛生管理班」「授業研班」「食育班」「食形態班」の5つのグループに分かれ、それぞれテーマに沿って活動を行いました。研究を通して専門性を高め子供たちの成長と笑顔のために、安全安心な給食の提供に取り組んでいます。

8月の調理従事者研修会では、調理従事者の資質の向上を図り、学校給食の役割と衛生管理の認識を深め、給食内容の充実を目指すことを目的に、オンラインで開催しました。日本調理機株式会社の方を講師にお招きし、調理機器の日常の手入れについて大変丁寧に御講話をいただきました。調理従事者一同、衛生管理についての認識をより一層深めることができました。また、1月の研究協議会では、各グループで進めた研究の成果を報告し、協議を行いました。県保健体育課給食班の指導主事を講師にお招きし、報告や協議についての助言や講話をいただきました。「食に関する指導の手引き」等を示しながら、専門的な視点で丁寧に講評をいただき、参加した職員も大変参考になり、充実した研究協議会となりました。

今後も、特別支援学校に通う子供たちの生きる力を育てるために、研鑽を深め努力を重ねてまいります。



研究協議会での発表



研究協議会での講師講評

学校給食の取組 —学校給食関係団体 1年の歩み—

- 2 夏季研修会 7月30日 青葉の森公園芸術文化ホールにて
 - ・ 地区発表 千葉地区、市原地区の研究発表
 - ・ 講演 「家庭科と連携！楽しい食育の授業づくりと評価」
早稲田大学・学習院大学非常勤講師 勝田 映子 氏
- 3 授業実演 8月22日 食育フェアの会場にて 千葉県学校栄養士会ブースを設置
 - ・ 千葉県学校給食会様の貸し出し教材を活用しての授業実演をしました。
 - なんでも食べる元気なまあちゃん
 - 学年別成長パネル
 - ひと目でわかる砂糖の量
 - いわしフードモデル
 - そのまんま料理カード
 - 紙芝居各種



エプロンシアターの実演



そのまんま料理カードを実演



紙芝居の実演

千葉県学校給食センター研究会

学校給食を通じて
食育を図るために

会長 庄司 博
(君津市学校給食共同調理場長)



千葉県学校給食センター研究会では、県下地方自治体の学校給食センター、共同調理場及び給食所の相互連絡を密にし、管理運営の適正化と給食内容の充実及び改善を図っております。

近年、偏った栄養摂取、朝食欠食など食生活の乱れや肥満・痩身傾向など、子供たちの健康を取り巻く問題が深刻化しています。

こうした現状を踏まえ、子供たちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができるよう、積極的に食育に取り組んでいくことが重要となっています。

食育とは、生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるものであり、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実現することができる人間を育てることです。

こうした中で、食に関する知識を身に付け、健康的な食生活を実践することにより、心と身体の健康を維持するために、学校給食においても食育の取り組みを続けることが必要と感じております。

今後とも、様々な取組を行って行く中で、子供たちの食育の推進に努めてまいります。



学校給食センター研究会役員会



学校給食センター研究会研修会

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 榊原 英記
(千葉市立末広中学校長)



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関連を図りながら研究活動の推進に励んでいます。八街市立八街中央中学校を会場に実施した「研究大会並びに作品展（6月）」、千葉県総合教育センターで行われた「中学生創造ものづくり教育フェア（11月）」が主な活動です。中学生の実践発表の場でもあるこのフェアは、「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、特に「食育」に深いつながりのある「おべんとうコンクール」部門は、生徒自らの100分間の調理とお弁当に込められた思いを1分間で表現するプレゼンテーションで競い合いました。ものづくりを通して、参加生徒が充実感や達成感を存分に味わえた素晴らしい大会になりました。

加えて、令和6年度は10月24日(木)・25日(金)の2日間に第63回関東甲信越地区中学校技術・家庭科研究大会千葉大会を開催し、関東甲信越の各都県より約1000名の技術・家庭科の先生方に参加していただき、無事に大会を終えることができました。



おべんとうコンクールの様子



千葉市立朝日ヶ丘中学校での公開授業



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



サツマイモを使った パッククッキング

千葉県立君津高等学校
農場長 津久井 憲昭

千葉県教育委員会指定 地域における食育指導推進事業



「調和のとれた生活」～教科と 関連した食に関する指導の充実～

松戸市立河原塚中学校
栄養教諭 阿部 真美

令和6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、君津市立小糸小学校、同市立周東中学校とそれぞれ連携し、食育活動を行いました。これまでも、小糸小学校とは毎年トウモロコシ栽培やダイコン栽培、周東中学校とは小糸在来[®]の栽培などとおして交流を深めてきました。



ダイコンの種まき

今年度はそれらの活動に加え、君津市学校給食共同調理場の方々の協力・監修のもと、本校園芸科で栽培したサツマイモを使い、ポリ袋に食材を入れ、鍋で煮るだけで料理できる「パッククッキング」の調理実習を中学生と一緒に実施しました。

高校生にとっては、自分たちが先生役となり、調理方法や一つの鍋でいくつもの料理ができる、災害時にも活用できるなどのメリットなどを中学生に説明することで、コミュニケーションスキルの向上につながりました。中学生にとっても「高校生が優しく教えてくれて・・・」「災害の時に、調理ができることが知れて良かった。」などの前向きな感想が多く見られ、良い経験になったようです。



説明する高校生

また、高校生が収穫したサツマイモを君津市の学校給食に使用していただきました。日頃自分たちが栽培・管理している農作物が使用されると知り、やりがいを感じたようです。今後もこのような活動を継続し、農業の楽しさや食の重要性などを伝えていければと思います。



「パッククッキング」の調理の様子

本校での「朝食欠食状況」の結果が食育推進計画の目標を下回ったことを受け、朝食の大切さと生活の見直しを図るため教科と関連した保健体育の保健分野にて公開授業を行いました。

自分の生活を振り返る手立てとして、生徒の実態調査結果の資料やワークシートを作成し授業に活用しました。公開授業を行う前、近隣の栄養士にリモートで授業を参観してもらい、アドバイスをいただき、授業展開の向上につなげました。授業で活用した資料には小学校で習った資料や献立表を取り入れ、小・中の連携を図ることも行いました。生徒たちが意見交換する場面を多く持たせ「朝食を毎日食べるためには、早起きをする。」「朝食をバランスよく食べる。」等、自分や友人の意見を主体的・対話的な深い学びとし、自分の生活を振り返る事が出来ました。意識付け・規則正しい生活習慣を身につけるためには、継続的な指導が必要だと考えます。また、家庭への啓発も並行して行う必要性も感じます。



意見交換する生徒

今後も食に関する課題を職員と共有し、指導へと発展させていきたいと思ひます。



上：T・T（ティームティーチング）による授業

右：授業後の研究協議会の様子





千葉県教育委員会指定 地域における食育指導推進事業



学校給食を通して食への関心を高め、主体的に食を選択できる生徒の育成

習志野市立第七中学校
栄養教諭 新原 知佳子



**生きる力を育む
食生活のために**

八街市立八街南中学校
上席専門員 篠田 直実

本校では、学級活動の授業公開を行いました。まもなく卒業する3年生に対し、小中学校で9年間食べてきた給食を振り返り、好きなものばかりではなく、栄養バランスを考えながら自分の体に合った食事を選択できるような「食の自律」を促したいという願いをもとに、この授業を実践しました。内容は、給食で栄養バランスを整えるための工夫をしていることに気付かせたり、卒業後に利用が増えると思われるコンビニエンス・ストアでの食事選びを考えさせたりと、ICT機器を活用し、グループ活動での学び合いを重視した授業を展開しました。



授業の様子



ICTを活用した食事選び

また、教職員にも給食や食に関する興味や関心を高めてもらいたいと考え、給食の話題や食にまつわる話等を記載した『大人の食育だより』を月に2回発行しています。教職員からは「給食の裏話を生徒に発信できた。」「自分の食生活に生かすことができるので毎回楽しみにしている。」などの嬉しい声をいただいています。

今後も将来的な生徒の健康のために先生方と連携を図りながら、学校全体で食育の推進に努めていきたいと思ひます。

今後も将来的な生徒の健康のために先生方と連携を図りながら、学校全体で食育の推進に努めていきたいと思ひます。



給食の工夫を説明する様子



大人の食育だより

八街市の学校給食は、八街市学校給食センターで作っています。小学校9校分の給食は第一調理場で、中学校4校分の給食は第二調理場で作ります。



1,600食を調理する第二調理場

今回の事業では、「中学生に必要な栄養を満たす食事 一献立はどのような手順で考えたらいのだろうか」という授業を行いました。従来の授業の内容にICT教育の要素を加えました。生徒のタブレット端末で使用しているロイロノートに資料を集約し、生徒の思考する時間、活動する時間を確保し、自ら献立を創造していく能動的な展開にすることができました。



ロイロノートを使った授業

また、PowerPointで資料を作り、献立作成の手順を視覚的に解説できるようにしました。生徒が給食を含む日常の食事を想起しながら、献立のイメージをふくらませることができる指導を心がけました。

授業後、生徒から「難しいけれど面白かった。」

「食生活の大切さをより身近に感じた。」「食事の内容にも気を配りたい。」という感想を得ることができました。今後も食に関する指導を通して、生徒たちの生きる力を育む助けにしていきたいと思ひます。



絵や図を多用した
わかりやすい資料に改良

♪おいしい給食
楽しい給食♪

学校給食だより

みんな



おいしさアップ、 米粉の活用

鋸南町立鋸南小学校
(鋸南町学校給食センター)
栄養教諭 小安 亜季

鋸南町学校給食センターでは、「鶏肉のねぎソースがけ」など、揚げた肉や魚に後からソースをかける料理は、ごはんがすすむと児童生徒に人気があります。調理のポイントは、サクッと揚げることで、ソースは均一にかけるのではなく、あえて不均一にかけることです。一つの料理で、「サクとした食感」と「しっとりとした食感」の両方を味わえるからです。

おいしそうに給食を食べる児童



多くの給食センターでは、受配校までの距離があり、温度や食味を保つことが難しいことが多いので、喫食時間2時間以内を守りつつ、作業工程を考えます。しかし、揚げ物の場合は、最初に揚げたものと、最後に揚げたものでは、揚げ終わりに1時間程度の時間差が生じてしまうのが現状です。

少しでも児童生徒へおいしい揚げ物が提供できないかと考えた時に、米粉が目にとまりました。米粉の揚げ物は冷めてもサクサク感が持続します。価格も片栗粉とほとんど変わりありません。

地産地消にも役立つ米粉の活用に取り組んでみてはいかがでしょうか。



鶏肉の粉付け



地元鯨の竜田揚げにも



南蛮酢をかけているところ

地域の食材を活用した授業実践

～地域社会との連携・協働による取組～



長生村立長生中学校
教諭 諸岡 香
栄養士 鳩川 真珠美

長生村では、アイガモ米、ネギ、ハチミツなど四季折々の農産物が収穫されます。給食では地域で採れた新鮮で美味しい旬の食材が取り入れられ、生徒も毎回の給食を楽しみにしています。

2学年の家庭分野の授業では地域の食文化について関心を持ち、理解を深めるために、地域の方と連携した授業を実践しました。地元の養蜂家の方を招いた体験授業では、数種類のハチミツのテイスティングを通して、どんな料理に合うのかを考えました。

また、地域の食材を活用した献立作成では、栄養士と連携して授業を行い、生徒が考案した献立を給食で実際に実施し、地域の生産者の方と保護者の方に給食試食会で食べていただきました。

さらに、発展的な授業として、有志の生徒で長生村の食材を活用した新商品を地元の養蜂家の方と開発し、長生村の催し「ながいきフェスタ」で販売しました。今回の経験は、生徒にとってもとても貴重な体験活動となり、地域の食文化や地元愛を深めることに繋がりました。

今後も地域の方と連携・協働した授業づくりをしていきたいです。



給食試食会



生徒考案の献立

ハニーカップ



ながいきフェスタで販売



栄養士との連携授業



地元養蜂家の方との連携授業



これまでの取組写真



商品開発中

「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



日本の伝統的食文化の「蒲鉾」大発見！

流山市立おおぐろの森中学校
栄養教諭 宮本 有貴子

本校は創立3年目。生徒数598名、学級数21であり、流山市内10番目に開校した最も新しい中学校です。全国でも人口増加率が著しい流山市内の中部地区に位置します。

本校の学校教育目標『自律』をうけて、給食指導の目標に「食に興味・関心を持ち、基本的な生活習慣を確立する」「主体的な委員会活動を充実させ、楽しく食事をする」を設定し、日々、指導に取り組んでいるところです。



蒲鉾の調理の様子



蒲鉾フライを取り入れた献立

そのために、給食委員会の活動として、創業159年の老舗「鈴廣」の資料を参考に「蒲鉾の歴史・食文化・栄養について」の動画を生徒自身が作成しました。この活動を通して生徒たちに日本の伝統的食文化の良さを伝えることができました。

また、11月15日の「蒲鉾の日」にちなみ、スズヒロシーフーズ(株)様の御協力もあり、給食に手作りの「蒲鉾フライ」を提供することもできました。生徒たちは、「蒲鉾のこんな食べ方初めて!」「ぷりぷりしていてすごくおいしい!」など蒲鉾の味や風味、食感、弾力を堪能し、いろいろな発見をすることができました。

今後も、給食を「生きた教材」として、日本の伝統的食文化の良さを生徒たちに伝えていきたいと考えます。



給食委員会 動画作成中



給食中動画視聴をする生徒

新しい学校給食施設



安全、安心な学校給食の提供と食育の推進

市原学校給食センター
場長 大野 裕隆



市原学校給食センター

市原市は、これまで5つの学校給食共同調理場で市立全小中学校の完全給食を提供してきましたが、施設や設備の老朽化や児童生徒数の減少等から、再整備計画に基づき、新たに学校給食共同調理場「市原学校給食センター」を整備し令和6年9月から全小学校への給食の提供を開始しました。

本市初のPFI事業として調理能力1日13,000食を有し、最新の調理設備の導入のほか、食物アレルギー除去食専用の調理室も整備されております。また、調理室内の見学コーナーや調理疑似体験コーナー等、施設見学や給食体験ができる機能も併せ持っています。これらが施設の特長です。

本センターは、全小学校40校分の給食を担当するため、センター職員、栄養士、事業者が連携し課題を解決しながら、日々、子供たちが笑顔になる安全で安心な給食の提供に努めています。市原市の未来を担う子供たちのすこやかな成長と食育の中心的な役割を担う施設となるよう、施設見学等を通じた食育の推進にも取り組んでまいります。



市原学校給食センター全景



調理室



洗浄室



展示エリア

食は大切 食育は楽しい
 望ましい食習慣の基礎づくりを
 千葉県教育庁教育振興部
 保健体育課 指導主事 花澤 通孝



ちばの恵みで まんてん笑顔

第4次千葉県食育推進計画では、『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。

その具体的な取組の1つに「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」が示されており、各学校で工夫を凝らして地域ならではの農林水産物を学校給食に活用していただいているところです。

令和6年12月には、県、県教育委員会、JA千葉との3者による「ちばの子供たちへの食育推進に関する連携協定」が結ばれました。この連携協定により、JAの連絡窓口が設置されたり、県内の農水産物出荷情報が共有されたりと、地域ならではの地場産物が、より一層、学校給食へ提供されることが期待されます。地場産物の活用が推進されることで、これまで以上に子供たちの食への関心が高まり、食を通じて生涯を健康に過ごそうとする態度の育成に繋がると考えます。

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6年度は、「栄養たっぷり彩り弁当」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うかがえました。受賞作品については、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◆◆◆



柏市立柏第五小学校 6年
 塩野 大智さん
 「フレー!フレー!姉弟!」



松戸市立上本郷小学校 6年
 森田 瑛喜さん
 「千葉の特産品は落花生だよ!!
 栄養たっぷり彩りピーナッツ弁当」



千葉市立祖丘小学校 6年
 徳浪 凜さん
 「栄養たっぷりまごわやさしい夏弁当」



四街道市立中央小学校 5年
 平林 由理さん
 「新鮮!とれたて野菜で
 チバニアン弁当」



松戸市立松ヶ丘小学校 6年
 石川 絳太郎さん
 「チバリンピック (石川家)」



千葉県マスコット
 キャラクター
 チーバくん

◆◆◆団体の部◆◆◆



千葉市立菅田東小学校
 5年
 朝比奈 花音さん
 飯田 陽奈子さん
 「千葉県産の野菜を使ってえいよう
 たっぷりちーばくん弁当!!」

ホームページご覧ください

QRコード読み取り先の「食育・食に関する指導に関すること」の項目の中に下記のもの掲載されています。

- 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
- 食育コラム
- 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

食育後援事業

一般社団法人 千葉県歯科衛生士会主催
第31回「かむ子・のびる子・元気な子」料理コンクール



千葉県歯科衛生士会HP

このコンクールは、幼児期からの規則正しい食生活と丈夫な歯でゆっくりかむことへの習慣づくりを目的とし「健康かみかみ弁当」を募集するものです。詳細は、千葉県歯科衛生士会ホームページをご覧ください。学校給食会は規則正しい食生活・生活習慣を奨めるこの活動を後援しています。

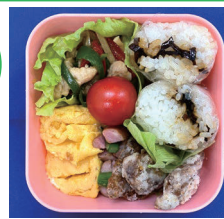
千葉県知事賞
青木 光里 様

千葉県の食材で
ピクニック弁当



千葉県学校給食会理事長賞
奥山 ひかる 様

栄養いっぱいのかみかみ弁当



千葉県学校給食会で借りられる
食育教材並びに検査機器の紹介と貸出方法



右の写真は本年度追加購入した食育用教材です。本会は学校、給食センター、市町村教育委員会等を対象に様々な食育教材や検査機器の無料貸出を行っています。それらは、一般物資便で配送しております。食育指導、保健指導、展示会等で是非活用してください。教材や機器は、学校給食会ホームページからご覧いただけます。また、貸出申請書のダウンロードもできます。方法は以下のとおりです。

NEW!! 本年度購入した教材



紙芝居舞台



貝のモデル
左:あさり
右:はまぐり



触って学べる教材
長さは約14cm



動脈硬化 血管模型



食育教材

食育事業



食育教材の貸出案内



食育教材の貸出案内

食育教材一覧 申請書



検査機器

衛生管理



検査機器の貸出案内



貸出機器 一覧

細菌検査セット (貸出期間: 30日以内)	+
手洗いチェックシート (貸出期間: 30日以内)	+
拭取り検査セット (貸出期間: 15日以内)	+



学校給食会HP

電話にて確認

HP、**栄養士お役立ち情報**の中にある**食育指導・学習指導**をご覧ください。千葉県学校栄養士会作成、具体的な教材の活用の仕方がわかる実践例や指導案を掲載しています。是非、参考にしてください。

食品検査状況

令和6年12月～令和7年3月

検査項目	検査件数
細菌検査	172
理化学検査	14

※全て異常のないことを確認しました。

令和7年度 学校給食支援事業の概要 (公財) 千葉県学校給食会

学校給食用物資の供給に関する事業

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
 - ②一般物資（乳類・魚介類・砂糖・甘味類及び油脂類等）の供給
- ≪ 物資委員会の開催（年2回） ≫



三県学校給食会
共同購入委員会

学校給食用物資の衛生・品質管理に関する事業

自主検査や外部委託検査を実施することにより、現状にいち早く対応した品質管理を行う。製造業者への衛生・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、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などを実施する。

- ①品質検査（細菌検査・理化学検査、残留農薬検査等）の実施
- 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の開催
- 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



品質検査



学校給食用パン品質審査

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	6 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	10 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関する事業

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）の開催
 - ②千葉県の伝統料理を取り入れた調理講習会の開催
 - 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」年3回の発行
 - 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
- ≪ 広報委員会の開催（年3回） ≫



調理講習会



食育フェア

No.	事業名	開催月	対象	予定人員	日数等
1	食育フェア（ホテル：講演会・展示会）	8 月	学校給食関係者	希望者	1 日
2	千葉県の伝統料理を取り入れた調理講習会 [実習・講話] (WEB 配信)	8 月 (8~3月)	栄養教諭・学校栄養職員等	25 名 (公開)	1 日 (8 カ月)
3	献立システム操作研修会	8 月	栄養教諭・学校栄養職員等	25 名	1 日
4	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	30 名	各1日

○評議員及び役員名 (令和7年4月1日現在)

- 【評議員】 荒金 誠司 ・ 川名 正雄 ・ 小熊 隆 ・ 岩瀬 好央
 枡倉 孝夫 ・ 國見 亜姫 ・ 溝口 敏行
- 【理事】 中西 健 (理事長) ・ 小関 広行 (常務理事) ・ 志村 修一 ・ 江川 隆司
 山岸 信和 ・ 春日 淳 ・ 石原 信行 ・ 庄司 博 ・ 坂井 幸栄
- 【監事】 田中 昌夫 ・ 今西 孝洋 ・ 長島 貴浩





ゴールドメシガ

千葉の恵み!

おいしい給食 自慢献立 特別支援学校栄養士会



ピンキーバナナ

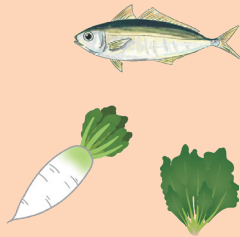
米飯献立

千葉県立市原特別支援学校
(1食単価 361円)



献立名

- ・あじのさんが丼 ・牛乳
- ・鶏の米粉から揚げ
- ・ほうれん草のミモザあえ
- ・大根のみそ汁
- ・ミニアセロラゼリー



令和7年1月30日実施
千葉県立市原特別支援学校
栄養教諭 豊田 敦子

パン献立

千葉県立船橋夏見特別支援学校
(1食単価 363円)



普通食

献立名

- ・黒糖パン ・牛乳
- ・ポテトのオムレツ
- ・蕪のコンソメ煮
- ・ミネストローネ
- ・ミルクゼリー



ペースト食

令和6年12月16日実施
千葉県立船橋夏見特別支援学校
専門員 今出 弓子



あじのさんが丼

材料名	重量g	作り方
・精白米	72	①米に水を加えて炊く。
・強化小麦	8	
・まあじ粗ミンチ	50	②釜に油をしき、しょうがを入れ点火。香りが出てきたら、にんじん、あじ、ねぎの順によく炒め、そばろ状にする。
・ねぎ	10	
・にんじん	15	
・しょうが	1	
・しその葉	1	
・グリーンピース	1	③グリーンピースを加え、Aの調味料で味を調え、しそも加える。
A- ・こいくちしょうゆ	6	
・みりん	2	
・サラダ油	1	④炊きあがったご飯の上にかける。



ポテトのオムレツ

材料名	重量g	作り方
・凍結卵液	50	①じゃがいもは1cm角、たまねぎ、にんじんはみじん切り、グリーンピースは茹でておく。
・プロセスチーズ	11	②油を熱し、鶏肉を炒める。たまねぎ、にんじん、じゃがいもを順に炒めていく。
・牛乳	5.5	③水を加え煮る。
・鶏若鶏肉ひき肉	11	④野菜が煮えたらAで調味し、グリーンピースを加える。
・じゃがいも	20	⑤と④を混ぜ合わせる。
・たまねぎ	10	⑥卵にプロセスチーズ、牛乳を加えよく混ぜる。
・にんじん	10	⑦天板に⑥を流し入れ、コンベクションで焼く。
・グリーンピース (冷凍)	2.8	⑧Bを合わせて加熱し、ソースを作る。
・調合油	0.5	⑨焼いた⑦を人数分に切り分け、⑧をかける。
・水	22	
A- ・チキンコンソメ	0.25	
・白こしょう	0.01	
B- ・トマトケチャップ	11	
・中濃ソース	2.8	
・きび砂糖	2.8	
・白ワイン	1.7	

< 献立のねらい及び児童生徒の反応 >

全国学校給食週間では、「千葉の恵み献立」として千葉県産の食材や郷土料理を取り入れた献立にしました。あじを使ったさんが丼は、南房総の郷土料理「さんが焼き」をアレンジした料理です。そばろ状になったあじとしそがアクセントになっていて魚が苦手な児童生徒も食べやすいメニューです。鶏のから揚げは、衣に千葉県産の米粉を使い、外はサクッと中はしっとりフリッターのような仕上がりでとても好評でした。みそ汁には、とてもみずみずしく甘みのある地元産の姉崎だいごんを使用しました。千葉県産のほうれん草を使用したミモザあえはシンプルな味付けですが、旬のほうれん草は甘みもあり、おいしいです。実施当日の給食時間の校内放送では、千葉県産の食材や郷土料理について紹介しました。これからも毎日の給食を通して千葉の恵みを児童生徒に伝えていきたいです。

< 献立のねらい及び児童生徒の反応 >

本校は普通食、やわらか食、軟固形食、ペースト食と4つの形態食を作っています。どの形態食でも、おいしく、安全に食べられるように日々工夫しています。オムレツは牛乳を加えて軟らかく仕上げ、チーズを加えました。チーズはつなぎの様な役割をして、オムレツをなめらかなペーストにしてくれます。蕪のコンソメ煮は生徒がかじり取りの練習に使えるように、厚めの短冊切りにしてやわらかく煮ました。ペーストにすると緑の野菜の色が全面に出て、料理が全て緑色になりがちなので、ミネストローネの赤で彩りを良くしています。ミルクゼリーのウルトラ寒天は固まりかたが軟らかいので、どの食形態の生徒でも食べやすく仕上がります。また海藻が原料なので、食物繊維が豊富です。ソースのかかったオムレツは好きな生徒も多く、口を良く動かして食べていました。

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	763	22.3	25.4	2.9	308	128	5.4	400	0.66	0.68	47	4.8
パン献立	729	16.7	30.4	2.8	497	93	3	387	0.49	0.72	21	7

*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カルシウム強化商品

<p>ヘルシーファーム ベシヤメルソース Ca・Fe</p> 	<p>えびボール (Fe・Ca)</p> 	<p>CaMg パテ キャラメル</p> 	<p>Ca 強化ミニミートボール (乳・卵抜き) 5g</p> 
<p>規格：1kg×10袋 メーカー名：理研ビタミン(株)</p>	<p>規格：約8g/1kg メーカー名：金沢フード(株)</p>	<p>規格：15g メーカー名：カセイ食品(株)</p>	<p>規格：1kg(約200個) メーカー名：(有)トリマサ</p>
<p>粉乳とチーズの旨味を効かせたカルシウム・鉄分強化のホワイトソースです。調味料(アミノ酸・核酸)を使わずに仕上げました。</p>	<p>ムキエビとエビすり身に、タラすり身を加えた8gのボールです。エビの風味をいかして、スープ・澄まし汁、チリソース煮等、和・洋・中で使用できます。鉄・カルシウムの栄養強化を行いました。</p>	<p>カルシウム、マグネシウムを配合したキャラメルペーストです。1個15gでカルシウム200mg・マグネシウム100mg摂取できます。</p>	<p>鶏肉を使用したミートボール。スープやシチュー、カレーの具材として使用できます。乳、卵のアレルギー物質を抜き、カルシウムを強化しました。100g中カルシウムを204mg含有したCa強化食材です。</p>
<p>いわしメンチカツ (Fe, Ca)</p> 	<p>Ca 強化とうふハンバーグ (乳・卵抜き) 50g・60g</p> 	<p>国産ほうれん草まんじゅう (Fe・Ca 強化)</p> 	<p>国産野菜餃子 (FeCa 強化) 20g・37g</p> 
<p>規格：40g×30個/60g×20個 メーカー名：金沢フード(株)</p>	<p>規格：50g×25個/60g×25個 メーカー名：(有)トリマサ</p>	<p>規格：25g×30個 メーカー名：(株)隆峯</p>	<p>規格：20g×50個/37g×20個 メーカー名：(株)みまつ食品</p>
<p>国産のいわしとたらすり身に野菜(レンコン・玉ねぎ・人参)を加え、生地に味付けをしました。ソースなしで召し上がれる魚のメンチカツに仕上げました。いわしの臭みを消すためとメンチカツ感を出すために鶏肉も加えてあります。</p>	<p>国産鶏肉と自家製豆腐を使用したコクと旨味を凝縮したハンバーグです。乳、卵のアレルギー物質を抜き、カルシウムを強化しました。100g中199mgの含有です。</p>	<p>国産ほうれん草を中心として、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饅頭が完成。鉄分は強化基準の約6倍、カルシウムも約1.3倍と強化。さらに食物繊維もかなり多く摂取でき減塩にしております。</p>	<p>国産の肉と野菜を使用しました。また、ニンニクは使用せず、食べやすく仕上げられています。1個(37g)当りに鉄が約1.9mg、カルシウムが約78mg含まれていますので、生徒さん一人1個付けで1回の鉄分がほぼ補えます(計算値上)。</p>
<p>学給用ポークコロッケ Fe,Ca</p> 	<p>青じそ入国産鶏つくね (Ca・Fe)</p> 	<p>カル鉄ヨーグルト BB-12</p> 	<p>給食用 毎日骨太 MBP ベビーチーズ</p> 
<p>規格：50g×100個/60g×100個 メーカー名：(株)クワバラ食品</p>	<p>規格：50g×20個/60g×20個 メーカー名：(有)トリマサ</p>	<p>規格：78g メーカー名：古谷乳業(株)</p>	<p>規格：約11.5g メーカー名：雪印メグミルク(株)</p>
<p>国産野菜、豚肉を使ったシンプルで食べやすいコロッケに鉄分・カルシウムを強化しました。衣を薄く仕上げておりますが、パンクはしにくく、じゃがいものホクホクした食感と、豚肉の風味を実感いただける商品に仕上げました。</p>	<p>国産鶏肉、国産野菜(たまねぎ・にんじん)を使用した鶏つくね。免疫力アップが期待されるβ-カロテンの含有量が野菜のなかでトップクラスの青じそ(国産)とミネラル豊富なひじきを使用し、カルシウム及び鉄の栄養価を添加しました。</p>	<p>「普通牛乳」に比べてカルシウムが2倍(日本食品栄養成分表2015普通牛乳比)。鉄分が1個で2.5mg(栄養素等表示基準値2015を基準とした鉄分(6.8mg)の1/3量)が含まれます。</p>	<p>牛乳から生まれた「MBP」を配合。むきやすいイージーオープンタイプです。1個約11.5gで、約260mgのカルシウムをとることができます。</p>



答：びわの花
「房総びわ」(平成19年、地域団体商標に登録)の特長は、粒の大きさとみずみずしさ。その栽培は、270年以上も続いています。

編集後記

春の訪れを感じさせる菜の花。春の野原を色鮮やかな黄色一色に染める風景は、見るものを笑顔にし、元気を与えてくれます。長く小学校の教員をしていた私は、6年国語の教科書に登場した詩「風景 純銀もざい(作：山村暮鳥)」の「いちめんのなののはな」というフレーズを思い出します。「菜の花」とはアブラナ科の植物の総称で、野菜の産地である千葉県によく見られる花です。昭和29年、NHK放送開始30周年記念事業として「郷土の花」を公募したところ、菜の花が選ばれたことで、県の花となったそうです。(法律などで制定されているわけではありません) 菜の花が蕾の頃は「菜花(なばな)」と呼ばれ、若くて柔らかく栄養価の高い野菜です。花が咲き終わった後は、種子を絞って油をとります。それを脱色生成したものが「白絞(しらしめ)油」です。菜の花は鑑賞するもよし、食用にするもよし。まさに、パワーフラワーです。菜の花で心も体もリフレッシュ、4月を元気にスタートさせましょう。本年度も、千葉県学校給食会をよろしくお願いします。(朝倉)