いわての学校給食

第59号
令和4年3月

もくじ

●令和３年度学校給食調理コンクールの結果……1～2
●令和３年度学校給食優良校等表彰・学校給食功労者表彰の紹介……3～4
●令和３年度新規採用栄養教諭の紹介……5
●令和３年度新規県産商品の紹介……6
●令和３年度パン品質検査の結果について……7
●令和４年度行事予定……7

岩手県教育委員会教育長賞
久慈市学校給食センター

岩手県学校給食会会長賞
岩手県立気仙光陵支援学校

岩手県学校給食研究会会長賞
八幡平市立西根地区学校給食センター

調理風景

公益財団法人 岩手県学校給食会
〒020-0846 岩手県盛岡市流通センター北一丁目12-1 TEL 019-638-9429
E-mail：igk@soleil.ocn.ne.jp HP：http://www.igk.or.jp

印刷 株式会社富士屋印刷所

令和３年度

学校給食調理コンクール

趣　旨　学校給食の充実向上及び学校における食育の推進を図るため、栄養教諭・学校栄養職員及び調理員による料理コンクールを行い、関係者の調理技術の研さんと多様な献立作成意欲の高揚に資する。

主　催　公益財団法人　岩手県学校給食会

共　催　岩手県教育委員会・岩手県学校給食栄養士協議会・岩手県学校給食研究会・岩手県学校給食センター協議会・岩手県市町村教育委員会協議会

期　日　書類審査　令和３年11月17日（水）　実技審査　令和４年１月６日（木）　表彰式　令和４年１月６日（木）

審査員
岩手県教育委員会事務局保健体育課指導主事　根澤　倫子
岩手県学校栄養士協議会副会長　村木　　葵（盛岡市立大慈寺小学校栄養教諭）
岩手県学校給食研究会会長　真壁　信義（盛岡市立山岸小学校校長）
岩手県学校給食センター協議会会長　根田　美和（盛岡市都南学校給食センター所長）
一関地区代表栄養教諭　菅原　亜希子（平泉町立平泉小学校）
沿岸南部地区代表栄養教諭　磯谷　和代（大船渡市立大船渡北学校給食共同調理場）
下閉伊地区代表栄養教諭　福永　亜紀子（山田町立学校給食センター）

令和３年度学校給食調理コンクール審査を終えて

岩手県学校栄養士協議会 副会長　**村木　　葵**

　コンクールに向け、たくさんの準備や試作、打合せ等を重ねられた参加者のみなさん、本当におつかれさまでした。そして、審査員並びに学校給食会の皆様ありがとうございました。
　学校給食調理コンクールは、学校給食の充実向上及び学校における食育の推進を図るため、栄養教諭、学校栄養職員及び調理員による調理コンクールを行い、関係者の調理技術の研さんと多様な献立作成意欲の高揚に資することを趣旨に開催しています。昨年度は新型コロナウイルス感染拡大防止の点から開催を見送りましたが、今年度は十分な対策を講じたうえで開催することができました。
　献立内容としては、食に関する指導を効果的に進めるための「生きた教材」として活用することができる献立であること、岩手県産の地場産物を取り入れた献立であること、県においての健康課題（肥満予防）に対する取組みとして「カミカミ運動」を推奨していることから「よく噛むこと」の視点が盛り込まれていること、この３点を中心に審査しました。
　第一次審査では、献立のねらいや栄養的な面、経費等を書類により確認しました。どの学校においても児童生徒の実態をしっかりと把握し課題をつかみ、その課題解決にむけた献立のねらいが明確なものでした。各種調査や日々の見取り等から実態を把握することは、日常的におこなわれていると思います。これからも目の前の子どもたちを見つめ、よりよい食習慣の形成につながるような献立の立案を心がけていきたいものです。
　第二次審査では、実際に調理し、味付けや切り方、一人分としての分量等を確認しました。合わせて、献立の普及性はあるか、独創性やアイディアはどうか、についても審査しました。慣れない施設や調理器具を使用しての調理とは思えないスムーズな作業と、要所でかけ合う声からは作業工程がしっかりと確認されていることやチームワークの良さを感じることができました。また、食材の切り方ひとつにしても子どもの口の大きさに合わせたサイズ、しっかり噛めるように食感を大事にした調理法、食事１食としての味付けのバランス、出来上がりの彩り等も考えられたものでした。食べる側が「食べてみたいな」「おいしそうだな」と感じ、実際口にして「しっかり食べよう。」と思うことでその給食が「生きた教材」としてより活かされるものであると考えます。また、岩手県産の地場産物の活用については、どの施設においても実施していることと思います。普及性という観点から、学校給食で使用し、家庭へその情報を伝えることで、学校・家庭・地域が一体となった食育が推進されることを願います。
　最後になりましたが、今回の学校給食調理コンクールの審査に携わり、改めて児童生徒の健やかな成長を支える学校給食の大切さを実感しました。栄養教諭、学校栄養職員、調理員、学校給食に関係する全ての人無くして学校給食は出来上がりません。「児童生徒のための学校給食」であることを確認し、そしてお互いがお互いを支え合い、感謝しながら安全でおいしい給食を提供していきましょう。

令和３年度学校給食調理コンクールに参加して

久慈市学校給食センター 栄養教諭　**後藤　優和**

「よし、参加してみよう！」久慈地区の先輩方に背中を押され、令和３年４月、調理コンクールへの長い戦いが始まりました。不安でいっぱいのスタートでしたが、終わってみると参加してよかったと思う点がたくさんあります。主な３点を紹介します。
　１点目は、地産地消についてです。ほうれん草が久慈の地場産物だということを知らない、苦手だという児童生徒が見受けられます。そこで、ピーマンみそを参考に、ほうれん草みそを考案しました。提供してみると食べやすく、おいしいとの反応があり、地場産物をいかに食べてもらうかを考えるよいきっかけとなりました。
　２点目は、大豆製品についてです。大豆を苦手とする児童生徒が３割弱いました。大豆製品の大切さを伝えなければと思いました。「大豆博士になろう」という食に関する指導を行い、「大豆は畑の肉」のように大豆製品にキャッチコピーを考えさせました。大豆製品について深く学び、知ることで大豆製品をこれから食べようという意識が見られました。
　３点目は、献立や調理についてです。材料の分量や切り方、調理工程など基本的な部分を改めて見直すことができました。また、ひっつみ作りには、人手が必要です。そのために作業工程や作り方の工夫を調理員さんと話し合い、進めました。このような連携も大切だと感じました。
　今回、賞をいただいたことで各方面から嬉しい声をいただきました。久慈の学校として誇りだよ、大豆が苦手な息子にチャレンジしてみる等々です。給食を通して食べることの楽しさ、苦手なものにチャレンジするきっかけ作りになればと思います。今後も、安心安全はもちろん、きっかけとなる給食作りに取り組んでいきたいと思います。

令和３年度学校給食調理コンクールに参加して

岩手県立気仙光陵支援学校 栄養教諭　**菊池　麻友**

　岩手県立気仙光陵支援学校は、大船渡市内に設置されており、大船渡市はもとより、陸前高田市、釜石市等の広い地域から児童生徒が通っています。
　そこで、今回は学校が設置されている大船渡市の地場産物だけではなく、児童生徒の居住地がある複数の地域の地場産物も活用・紹介することをとおして郷土愛を深めるきっかけ作りと、児童生徒が自分や友だちの住む地域の産業や食文化に関心をもつことをねらいとした献立を作成しました。
　各地域の地場産物や特産品を活用するにあたって、沿岸南部地区の栄養教諭の皆様にレシピを提供していただき、その中から今回の応募献立が決まりました。皆様の献立や調理のアドバイスのおかげで、当日は献立内容を評価していただくことができました。
　また、一緒に出場してくださった陸前高田市立学校給食センターの佐藤絵里さん、大船渡市立末崎中学校の菅原美央さんのおかげで、とても貴重な経験ができました。試作や打ち合わせにも何度もご協力いただき、本当にありがとうございました。
　学校給食をとおして岩手県の魅力ある食材を伝えることは、郷土愛を深めるための大きな役割を担っていると思います。今後も、学校給食での地場産物の活用をとおして、魅力ある岩手県の良さを児童生徒へ伝える食育に取り組んでいきたいと考えます。

岩手県教育委員会教育長賞

久慈市学校給食センター

献立名

- ごはん、牛乳
- 鮭のほうれん草みそかけ
- ひじきのごま和え
- おからdeおからだ作ろうひっつみ
- みかん

献立作成のねらい

児童生徒に、成長期にはバランスよく食べることの必要性を常に伝えている。その中でもたんぱく質は様々な食品を組み合わせることで、より良い体作りができると伝えている。たんぱく質を多く含む食品を尋ねると動物性たんぱく質である「魚・肉・卵・牛乳」と返事が返ってくる。植物性たんぱく質の「大豆」はなかなか出てこない。また、今年度実施した食生活に関する実態調査で大豆は、27.7%の児童生徒が苦手な食品と回答した。

そこで、成長期に必要なたんぱく質の中でも、魚や肉といった動物性たんぱく質だけでなく、植物性たんぱく質の大豆製品をもっと好きになってもらいたいと思い、ねらいとした。

岩手県学校給食会会長賞

岩手県立気仙光陵支援学校

献立名

- たかたのゆめ、牛乳
- いなだのサクサク焼き
- 茎わかめと豚肉のきんぴら
- 椿油のみそけんちん汁
- 恋するトマト

献立作成のねらい

岩手県立気仙光陵支援学校は、大船渡市内に設置されており、大船渡市は元より、陸前高田市、釜石市等の広い地域から児童生徒が通っている。また、寄宿舎も併設しており、児童生徒の約2分の1が親元を離れて学校生活を送っている。

そこで、今回は学校が設置されている大船渡市の地場産物だけではなく、児童生徒の居住地がある複数の地域の産物なども活用し紹介することをとおして、「そうだったんだ」「もっと知りたい」と興味を引き出すきっかけ作りと、児童生徒が自分や友だちの地域の産業や食文化に関心をもつことをねらいとした。

また、本校の児童生徒65名のうち21名が肥満傾向であること、岩手県における肥満予防に対する取り組みとして「カミカミ運動」に取り組んでいること、いつもの食材と味の違いを考えてもらう指導をすることの3点から、「よく噛む」を「よく味わって食べる」という表現に変え、カミカミ運動にも同時に取り組めるようにした。

岩手県学校給食研究会会長賞

八幡平市立西根地区学校給食センター

献立名

- ごはん、牛乳
- 鮭の甘酢あんかけ
- ごまみそ和え
- 安比舞茸香る八幡平豚汁
- りんご

献立作成のねらい

八幡平市は、小学校2年生と4年生以外のすべての学年で岩手県の肥満傾向児の出現率を上回っている。特に小学校1年生では、14.07%、6年生では18.18%と出現率が高い。それにともなって、生活習慣病予防検診の結果でも、LDLコレステロールが高い児童生徒が見受けられる。また、4年生以上の児童が小学校に入学してからの肥満傾向児出現率の推移をみると、5年生から6年生の間に肥満傾向児の出現率が増えていることがわかった。

当センターでは、それらの課題を解決するため、肥満予防の観点からこの献立を提供している。本献立を提供した5年生の食に関する指導では、保健体育の学習内容でもある「生活習慣病予防」について取り上げ、野菜が苦手なA君、魚が苦手なBさんに食生活についてアドバイスをするというグループワークを行った。学習を自分のこととしてとらえ、バランスの良い食事をとろうとする意欲をもつことをねらいとした。

岩手県学校給食センター協議会会長賞

花巻市湯本学校給食センター

献立名

- ごはん、牛乳
- かりん揚げ
- 花巻なっとう和え
- はと麦スープ
- りんご

献立作成のねらい

本校は、朝や休み時間などに外へ出て遊ぶ児童が多い。しかし、学区が広く、スクールバスや車による送り迎えで登下校している児童が多いため、運動習慣の少ない児童も見られる。

４月定期検診結果をみると、肥満（肥満度20%以上）の児童は児童数166人中30人（18%）となっており、全国・県平均より高い割合となっている。

肥満の児童の様子を見ていると、よくかまずに早食いする傾向が見られるため、日頃から「かみかみメニュー」を給食に多く取り入れている。よくかんで食べることの大切さについて給食放送や食育指導などで知らせていくとともに、「よくかまずには食べられない」メニューを取り入れることも必要と考え、今回の献立を作成した。

岩手県学校給食センター協議会会長賞

奥州市立前沢学校給食センター

献立名

- 麦ごはん、牛乳
- 鮭のカレーチーズ焼き
- 洋風五目豆
- 白菜と肉団子のスープ
- 花みかん

献立作成のねらい

当施設では、奥州市前沢地域の小学校１校と中学校１校の給食を提供している。両校とも学区が広範囲のため、スクールバスを利用して登下校する児童生徒が多く、肥満が健康課題となっている。肥満傾向の児童生徒の出現率は中学校入学後に減少を見せる。これは運動部に入部する生徒が多いためと考えられるが、一方で文化部に所属していたり、運動が苦手な生徒は１週間当たりの運動時間が１時間未満になるなど、個々の実態を比べると二極化が進んでいる傾向にある。各校では体力づくりの活動を行っていて、給食ではよく噛んで食べることを通して肥満の予防につながることを指導している。この献立では、根菜や豆類を使った副菜でよく噛むことを意識できるようにした。また、健康な歯を育てるために欠かせないカルシウムとビタミンDを積極的に摂取することを心がける指導もた大切であることから、主菜に魚と乳製品を使用した。

各校で取り組んでいる運動習慣の確立に加え、「よく噛んで食べること」が身につくようにするのがこの献立のねらいである。

岩手県学校給食センター協議会会長賞

一関市真滝学校給食センター

献立名

- ごはん、牛乳
- いちのせきハラミ焼き
- ひじきと小松菜の和え物
- めかぶ汁
- 花みかん

献立作成のねらい

食に関する指導の内容は、小学校６年生の家庭科「バランスのよい献立を考えよう」の為、「主食・主菜・副菜・汁物」の説明に献立を活用しました。

献立作成のねらいは、授業の中で児童が自分で献立作成をする場面があることから、「よりよい献立を作成するためのポイント」として、「栄養やバランス」や「旬の地場産物（玉ねぎ・ピーマン・キャベツ・大根・じゃが芋・ハラミ）を取り入れること」や「よく噛める食品を取り入れること」で、自分の体にも地域にも良い、よりよい献立になることを伝えたいと思いました。

令和３年度
学校給食優良校等表彰

この賞は、学校給食の普及と充実を図るため、
学校給食実施上優れた成果をあげてきた学校及び学校給食施設を表彰しています。

学校給食優良校等表彰を受賞して

住田町学校給食センター 栄養教諭　古山　桂子

住田町学校給食センターでは、小学校２校・中学校２校・高等学校１校の給食を提供しております。日々の給食提供の中で大切にしていることは、一食の給食に込められたたくさん方々の想いを子ども達へつなげていくことです。

住田町では、町農政課の協力を得ながら学校給食への地元食材の活用を積極的に行っています。その中には、「子ども達に地元でとれた新鮮な野菜を食べさせたい」と新たに就農した生産者の方々、毎年夏に「採りたての枝豆を子ども達に食べさせたい」と夜遅くまで準備をしてくれている生産者の方々もいます。そのような想いを子ども達に伝えていくのも私の大切な役割であると感じています。

また、町内では畜肉の生産も盛んに行われており、地元の豚肉・鶏肉を学校給食に無償提供していただく機会もあります。中でもクリスマスの頃に提供される『ローストレッグ』のプレゼントは、毎年児童生徒、先生方にとって、とても楽しみな給食となっています。この他に、『清流豚給食会』『秋の恵み給食会』『鶏肉の日給食会』の年４回、生産者との交流給食会を行っています。この会食会は、児童生徒にとって、住田町のおいしい食べ物や生産の苦労、生産者の想いを知る場となっています。

さらに、平成29年度からは町内の全ての小学校から高等学校までの児童生徒が『地域創造学』の学習に取り組んでいます。『地域創造学』は、自分たちの住む地域について知りながら、地域の資源を活用し、社会的実践力につなげるという学習です。学校給食では、『地域の食材を使って学校給食のメニューを考えてみよう』という中学生のプロジェクトに協力し、給食のメニューに取り入れました。地元のおいしい『ありすポークとアスパラガス』を組み合わせた『ありすポークの肉巻き』はとても好評で、現在では給食献立の中にもこのレシピが加わっています。このような取り組みを通して、子ども達の感謝の心や地域への関心を高めることができたらと考えています。

今後も、地域の食に関わる『ひと・もの・こと』を伝える食育、そして『地域のよさ』がつまった給食を子供たちに届けられるよう努力して参ります。

給食の様子(生産者との会食会)

給食の様子

クリスマス給食

世界遺産給食とオリンピック給食

一戸町食育センター

この度は、一戸町食育センターの取り組みを「学校給食優良校等」としてご評価いただき、栄えある岩手県学校給食会会長賞の授賞を賜りましたことはこの上ない喜びであり、深く感謝申し上げます。

一戸町は、岩手県内陸北部に位置し北上山地と奥羽山脈に囲まれた高原の町で、当センターは、町立小学校5校・町立中学校２校及び県立支援学校一校の合計８校に給食（830食）を提供しております。

令和３年度は当町にとって「御所野遺跡の世界遺産登録」と「東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会のホストタウン」という歴史的に重要な1年となりました。この歴史的な出来事を給食の面からの取り組んだ2つのことについて紹介いたします。

1.「縄文給食」の取り組み

当町が誇る世界遺産「御所野遺跡」と、そこで平和な生活を築いた縄文人の生き方を学ぶ「いちのへ御所野縄文学」を食育の面から発信し、世界遺産への登録とそれに向けた町民の機運醸成を目的に、町を挙げて行ってきたイベント、「御所野縄文ウィーク」とタイアップして、縄文時代から食されていた食材を取り入れた給食の提供に取り組みました。

提供にあたっては、児童生徒及び教職員が、地域の宝として御所野遺跡へ思いを寄せて給食を食べられるよう、児童生徒の考案した献立をベースに、行政内部の他、地元企業の菓子店や御所野縄文博物館のスタッフからの意見をいただき、多職種による横断的な連携により縄文給食の献立が立案されました。

2.「パラグアイ給食」の取り組み

当町がオリンピック・パラリンピック競技大会のホストタウン交流国となったパラグアイ国を紹介し、パラグアイ国の食文化と暮らしに触れる機会として、「パラグアイ給食」を実施しました。

パラグアイ大使館から提供していただいたレシピを参考に、「奥中山高原牛・二戸短角牛」を使用したトマト入りビーフシチューとエンパナーダを献立とし、給食提供日には、在日パラグアイ共和国大使館でも同じ料理を用意してたただき、当町からの移住者の出身地である奥中山地区の小学校をオンラインでつなぎ、同国大使とオンライン給食会の時間を共有しました。食を通じた交流とパラグアイ文化の魅力に触れる機会となりました。

縄文給食

結びに

当町が日々の給食を提供する上で大切にしていることは、給食を「生きた教材」とすることです。そして、この生きた教材を学校・家庭・地域・行政と横断的に連携した「チーム」で作っていくことです。

今後も、今回の栄誉を励みとし、このチーム力を最大限に発揮し、町の特色を生かした「美味しく、楽しい給食」の提供に努力していきたいと思います。

奥中山小学校パラグアイ給食

令和３年度

学校給食功労者表彰

**この賞は、学校給食の普及と充実を図るため、
学校給食実施に関し、特に功績のあった学校給食関係者を表彰しています。**

学校給食功労者表彰を受けて

陸前高田市立高田第一中学校 栄養教諭　**金野　悦子**

　この度は、令和３年度学校給食功労者表彰の栄をいただきまして、大変恐縮しております。これまで支えてくださった多くの皆様方に深く感謝申し上げます。

　顧みますと、昭和61年に学校栄養職員として採用され、当時のベストセラー「子育てごっこ」の舞台の衣川村に着任いたしました。初めての土地で初めての学校給食センターの仕事は、不安しかなかったことが思い出されます。豊かな自然の中で、学校給食だけではなく公民館行事の「ガキ大将スクール」にスタッフとして参加し、夏休み中のキャンプ、残雪残る須川岳登山、そして所属校の中学校文化祭での活動と様々な場面での児童生徒と一緒に活動する機会がありました。ある休日に書店で買い物をしていると、高校の制服を着た卒業生に声を掛けられ、「給食懐かしいなぁ、弁当よりもまた給食を食べたいなぁ」と言われ、嬉しくなったこともありました。

　小学校での勤務は、子どもたちが常に身近にいる毎日が、とても楽しく貴重な体験でした。ダイレクトに返ってくる子供たちの反応は、嬉しくもあり、考えさせられることもありました。家庭の事情で朝ごはんを食べられない子、こだわりの強い子、食物アレルギーがある子も増えています。お腹の空かない子、宗教的な理由で食べられないものがある子など、様々な子どもたちがいることを知り、みんなで同じ給食を食べられることが「当たり前」「普通」ではなくなってきていることを感じます。

　ある日、給食時間が終わり、返却のために給食当番が来るのを待って配膳室にいると、

「私、小さい頃は好き嫌いが多かったんだよ。」という女子生徒。

「じゃあ、給食時間は大変だったでしょう。」と聞くと、

「でも、給食のおかげでなんでも食べられるようになったよ。」というのです。

「それ、一番嬉しい言葉だよ。ありがとう。」と思わず言っていました。

　子どもたちの言葉に励まされ、たくさんの方々に教えていただき、この仕事の楽しさと責任の重さを感じています。改めてふり返ってみると、感謝の気持ちしかありません。ありがとうございました。

やさいをもっとすきになろう

朝ごはんの大切さを知ろう

栄養教諭になって

令和３年度

新規採用栄養教諭の紹介

岩手県立盛岡視覚支援学校 栄養教諭　**武田　千明**

私は盛岡市出身で小学校の時の給食が大好きでした。当時の学校栄養職員の先生がきっかけで栄養教諭を目指し、遠回りしながらも今年度、ようやくその夢を実現させることができました。この１年、数々の失敗をし、業務に追われながらも、それらを上回る楽しさややりがいがあり、今まで生きてきた中で一番濃く、短く感じた１年でした。

正直はじめは、配属先が特別支援学校で、その中でもほとんど知識のない視覚支援学校。黙食のため、声掛けもできないなか一体どうやって食育をすればいいのか、本当に悩みました。そのため初任研はじめ食育関連の研修のほか、盲・弱視の教育研究会や校内研究グループにも参加して勉強しました。本校の先生方、他校の栄養教諭の皆さん等の実践も参考に、食堂に給食で使われている食材を実際に持っていくことから始めました。１mぐらいの大きな夕顔を抱っこしてみたり、れんこんの穴を数えてみたり、いろんなきのこを触って比べたり…。児童生徒は食材を触って、大きさや重さ、においや感触、どんな味や食感がするかなど、体全体を使って学び取っていて、まさに「給食は生きた教材」なのだと改めて思い知らされました。また、Teams版「こんだて一口メモ」も実践しました。私がその日の献立と一口メモをアナウンスして録音し、Teamsで共有することで、児童生徒が持つiPadからいつでも聞くことができる、というものです。洋風の献立の時はNSの先生、校内献立コンクールで入賞した献立の日には、考案した児童生徒にも録音に参加してもらいました。活用してくれている児童生徒はメモの内容をよく覚えていて、食についての会話が広がると、「やった！」と思います。

目が見えない、見えにくい児童生徒の食経験をいかにして増やすか、食に対する興味関心を引き出すにはどうすればよいか、模索の毎日です。日々の給食や食に関する指導のさらなる充実を追求していきたいです。

普代村立普代中学校 栄養教諭　**二子　　茜**

大学を卒業し栄養教諭として働き始めてから、もうすぐ１年が経とうとしています。

私が勤務する普代村学校給食センターは、センター内に栄養教諭と委託の調理員しかおらず、事務室には基本私一人です。全てが初めてのことばかりで、目の前の仕事をこなすことに必死だった１年でしたが、この環境に慣れるまでもすごく時間がかかったような気がしています。

給食管理に関しては、毎日が勉強です。献立作成では、子ども目線で考えることができていなかったり、作業動線を考えることができていなかったり、後になって「こうすればよかった」と気づくことも沢山ありました。衛生管理についても、調理員と一緒にどうしたらよいか考えながら勉強しています。

食に関する指導に関しては、T.Tで授業をしていく中で、子どもたちの実態にあった指導内容や授業展開をするために、学級担任など先生方との連携が大切であるということを学びました。T1の存在が、教員の役割分担による授業展開のスムーズさだけでなく、食に関する指導の中で、伝えたいことを的確に分かりやすく子どもたちに伝えられる授業づくりにつながるということを初任者研修や実際に授業をしながら感じることができました。

栄養教諭として働き始め、勉強不足・経験不足だと感じることも多くありましたが、食に関する指導の際の子どもたちの話を聞こうとする姿や「この給食おいしかった」という声に励まされ、たくさん元気をもらってきました。また、この1年間は栄養教諭の先輩方や調理員、学校の先生方、村の給食担当など多くの方に助けられ、支えられてきました。特に、久慈地区の栄養教諭の先輩方から多くのこと教えていただきました。本当に感謝の気持ちでいっぱいです。2年目に向けまだまだ課題は残るばかりですが、私が目指した栄養教諭への憧れを忘れず、子どもたちに食べることの大切さ、楽しさを伝えていきたいと思います。

『郷土料理調理実習』での「わかめ・昆布の栄養について」の講話の様子です。

令和３年度
新規県産商品の紹介

今年度は、教育委員会、県学校栄養士協議会と連携しながら、県内外のメーカー協力のもと、県学校給食栄養士協議会推薦商品や、オリジナル商品、新規県産商品を取扱う事が出来ました。

ご協力いただきました皆様に、厚くお礼申し上げます。

りんごりんごゼリー
トーニチ（福島県）

2020東京オリンピック（五輪）にちなんで、岩手県産りんごピューレを使用したゼリーです。岩手県観光キャラクター「わんこきょうだい」のパッケージです。岩手県学校給食栄養士協議会と共同開発した商品です。
※現在は販売を終了しています。

FeCaFi強化県産豆腐（ダイスカット）
全農（東京都）

岩手県産大豆100%使用で鉄分・カルシウム・食物繊維を強化した安心安全な冷凍豆腐です。岩手県学校栄養士協議会推薦商品です。

musubit（県産ピーマン×りんご風味）
小島製菓（釜石市）

廃棄される規格外野菜等を活用した野菜パウダー入りのビスケットで岩手県産ピーマンパウダーを練りこんだビスケット生地に、岩手県産りんごピューレを内包しました。

ミヤコロッケわかめ
丸徳（宮古市）

岩手県三陸産、他の助宗ダラすり身を主原料に宮古市田老産のわかめをたっぷりと、たまねぎとともに練り込みました。

松ぼっくり飲むヨーグルト
松原農場（雫石町）

現在取り扱い中の「松ぼっくり飲むヨーグルト」が新たに地域の特産品を加え、ラベルにご当地キャラクターをプリントが出来るようになりました。（要相談）
※写真は、花巻市仕様です。

三陸産イカフライ
小豆嶋漁業（大槌町）

三陸産のアカイカを原料とし、しょうゆで下味を付けた後に、パン粉付けしたものです。切身の際に、鹿の子をいれて、斜めにカットしています。下味がついているので、ソースが不要です。

岩手県産さばみりん干し
小豆嶋漁業（大槌町）

岩手県産のサバを使用し、みりんだれに漬け、軽く乾燥したものです。調味料も県産にこだわり、醤油は佐々長醸造、酒は浜千鳥を使用しております。

GABANタンドリーチキン
山長ミート（二戸市）

厳選された岩手県産原料（キングオブチキン）とGABANのスパイスを使用し、独自の製法で仕上げました。
(株)ギャバンと岩手県学校給食会の共同開発商品です。
※県産鶏の商品は、その他各種取扱いしております。

県産豚ヒレカツ
山長ミート（二戸市）

岩手県産の豚ヒレ肉を使用しております。化学調味料無添加で製造しております。

県産牛豚ハンバーグ
山長ミート（二戸市）

県産の牛肉と豚肉を使用しております。

南部小麦かやき煎餅（Fi強化）
志賀煎餅（二戸市）

岩手県産小麦（南部小麦）100%使用の南部煎餅を食物繊維強化したオリジナル商品です。

冷凍きざみあかもく
岩手アカモク生産協同組合（山田町）

岩手県アカモクを使用しています。程よい粘りとシャキシャキ食感が特徴。和洋中のメニューに合います。お味噌汁の具、うどんの具、玉子焼き、ハンバーグのつなぎ、かき揚げなど幅広くご使用できます。

江刺りんごゼリー
（すりりんご、果肉入りんご、果肉入すりりんご）
回進堂（奥州市）

岩手県奥州市江刺産のサンふじを使用したりんごゼリーです。
※季節限定商品

王子のぜいたく至福のタラフライ
共和水産（宮古市）

テレビ番組「アメトーク　揚げ物大好き芸人」にて、サンドウィッチマン伊達さんに推薦していただいたタラフライです。宮古市で水揚げされた真鱈を当日中に加工しております。
※特別注文品

令和３年度
学校給食用パン品質検査の結果について

去る11月11日（木）本会において学校給食用パンの品質検査会が行われました。

昨年度は２月に実施した本検査を、今年度は比較的気温が安定している11月に実施したことで、比較的高い評価となりました。

令和３年度　コッペパン審査採点表

令和3年11月11日（木）学校給食会

製品番号	1	2	3	4
委託業者名	村谷パン	オリオンベーカリー	ワークステーション	沢口製パン
重量 g	79	80	70	98
体積 cc	380	450	380	530
気孔率 体積／重量	481	563	543	541
外観 A 体積 (10)	7.7	8.0	8.0	8.0
外観 B 焼き色 (10)・形均整 (5)・皮質 (5)	15.0	16.0	14.0	15.0
外観 小計 (30)	22.7	24.0	22.0	23.0
内観 C すだち (10)・色相 (10)・触感 (15)	26.0	26.0	25.0	27.0
内観 D 香 (10)	7.0	7.0	7.0	7.0
内観 E 味 (25)	20.0	20.0	19.5	20.0
内観 小計 (70)	53.0	53.0	51.5	54.0
合計 (100)	75.7	77.0	73.5	77.0
評価	優	優	良	優

★評価
80～75点…優　74.9～70点…良
69.9～65点…可　64.9点以下…不可

平均	前年度平均
75.8	74.6

令和３年度　食パン審査採点表

令和3年11月11日（木）学校給食会

製品番号	1	2	3
委託業者名	村谷パン	オリオンベーカリー	沢口パン
重量 g	75	87	89
体積 cc	310	390	360
気孔率 体積／重量	413	448	404
外観 A 体積 (10)	7.3	8.0	7.1
外観 B 焼き色 (10)・形均整 (5)・皮質 (5)	15.0	15.0	15.0
外観 小計 (30)	22.3	23.0	22.1
内観 C すだち (10)・色相 (10)・触感 (15)	31.0	31.0	31.0
内観 D 香 (10)	8.0	8.0	8.0
内観 E 味 (25)	15.5	15.5	16.0
内観 小計 (70)	54.5	54.5	55.0
合計 (100)	76.8	77.5	77.1
評価	優	優	優

★評価
80～75点…優　74.9～70点…良
69.9～65点…可　64.9点以下…不可

平均	前年度平均
77.1	75.0

※採点について
食パン、コッペパンとも採点は80点満点としています。
これは採点基準（A完全品質　B企画品質　C製造品質）のうち、学校給食用パンはC製造品質に属し、コマーシャルベースで作られる最高基準を80とする考え方に基づくものです。

令和４年度　行事予定

行事名	会場	期日	参加対象者
栄養教諭・学校栄養職員研修会	岩手県民情報交流センター アイーナ	令和４年６月22日（水）	栄養教諭・学校栄養職員
学校給食用物資展示会	学校給食会	令和４年７月27日（水）	学校給食関係者
学校給食夏季研修会	学校給食会	令和４年７月27日（水）	栄養教諭・学校栄養職員
学校給食調理員研修会	盛岡市	未定	学校給食調理員
親子料理教室	学校給食会	令和４年11月	県内小・中学生及び保護者・一般
学校給食調理コンクール（書類審査）	学校給食会	令和４年11月16日(水)	栄養教諭・学校栄養職員
栄養教諭・学校栄養職員研究大会	岩手県民情報交流センター アイーナ	令和４年11月25日(金)	栄養教諭・学校栄養職員
学校給食調理コンクール（実技審査）	学校給食会	令和５年１月６日(金)	栄養教諭・学校栄養職員・学校給食調理員

（注）日程等については予定であり、開催案内により確認して下さい。