

# いわての 学校給食

## もくじ

- 新設学校給食センターの紹介  
盛岡市学校給食センター ..... 1～2
- 第18回全国学校給食甲子園決勝大会に出場して  
遠野市学校給食センター ..... 3
- 食育授業 食べる復興支援  
～三陸の食材を食べて復興を応援しよう～  
花巻市立南城小学校 ..... 4
- 令和5年度 調理員研修会、出張講習会 ..... 5
- 令和5年度 岩手県栄養教諭・学校栄養職員研究大会  
令和5年度 優良企業等表彰 ..... 6
- 令和5年度 岩手県産新商品の紹介 ..... 7

## 花巻市立湯口小学校「花巻バイオマスエネルギー」見学

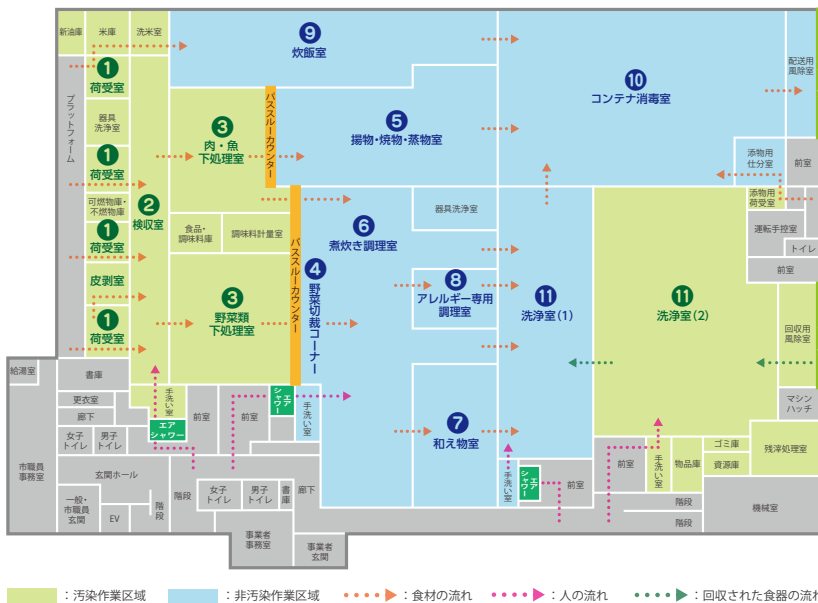


今年度で2回目となる花巻バイオマスエネルギーの工場見学の様子。  
児童達は、学校に供給される電気が作られる過程を学び、余熱を利用して作られるきくらげを通じて、エネルギーの大切さを学びます。

# 盛岡市学校給食センター

「～徹底した管理システムで安心安全に  
心も体も健やかに育つおいしい食、楽しい時間を～」

一日最大8,500食の調理ができ、市内の小中学校に手をかけ心を込めた給食を、二重食缶で温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たく提供。安全・安心を守り、栄養バランスとおいしさを備えた給食を長期にわたり安定的に提供するための設備とシステムを備えています。



## 施設概要

- 調理能力 8,500食 (2献立) / 日  
(アレルギー対応食85食/日)
- 調理員数 53人
- 運営 株式会社ジーエスエフ
- 面積 延床面積4,656.88㎡  
建築面積3,217.26㎡  
敷地面積10,568.32㎡
- しゅん工  
令和5年 (2023年) 1月31日
- 開所  
令和5年 (2023年) 4月1日



## 納品



センターが使用するお米は「岩手県産銀河のしずく」です。

岩手県学校給食会では丁寧な梱包を心がけ、専属のドライバーが安全かつ迅速な納品を行っています。



## 2階は…

こぼさないように  
まぜてみよう!

## 野菜類下処理室・野菜切裁コーナー



安全を確認しながらの洗浄作業

パスルーカウンターで野菜切裁コーナーへ受け渡します。



展示スペース



展示用回転釜

## 炊飯



ドライミックス  
トマトピラフを投入!



7000食以上のピラフ炊飯は確かな技術と火加減が必要です。

## 主菜



揚げ終わったら、一つ一つチェックしながら、数えて食缶に入れます。

## 汁物・副菜



この日のスープは贅沢に生のパセリを使用!



頑張って混ぜてます! 重労働です汗



コンテナ消毒室で各学校に振り分けます



外気に触れずそのままトラックへ



安全運転で各学校にお届けします

いただきます!



盛岡市学校給食センターのみなさん、  
ジエスエフのみなさん  
ご協力ありがとうございました!!



# 第18回全国学校給食甲子園 決勝大会に出場して

遠野市学校給食センター 栄養教諭 黒田 麻由



「決勝大会決まったよ！ 東京へ行くよ！」大会事務局からの連絡を報告すると、歓声が上がった事務室。応募した献立は「岩手の郷土料理や地場産物を味わおう」をテーマに、日ごろから使用している地元食材で作った給食です。

出場が決まってからは喜びと不安が入り混じり、人生最大の緊張の日々でした。12代表に選ばれたことを誇りに、遠野・岩手の魅力をアピールしたいと、運萬調理員と約1カ月の期間で練習を重ねました。本番は6食分を2人で作り、後片付けを含め60分です。制限時間内に作業を手際良く進めることに苦労しました。衛生管理と作業効率を両立させるために、作業工程と分担を何度も見直しました。平野先生や給食センター職員が審査員を想定して練習に立ち会ってくれたことで、本番では緊張の中でもお互いに声を掛け合いながら調理することができました。調理台から冷蔵庫までの距離が長いなど予想外のこともありましたが、ベストを尽くし時間内に調理作業を終え、運萬調理員と安堵しました。



決勝大会は2人で出場しましたが、食育授業コンテストも含め、たくさんの協力や応援がありました。給食を食べている子どもたちや先生方、地元生産者、調理員、配送員、相談に乗ってくれてアドバイスをくれる同僚や先輩など、多くの方々のお力添えにより出場し、受賞することができました。

全国学校給食週間最終日は受賞献立の給食とし、さらに、遠野市民を対象とした試食会を開催しました。「味だけでなく地元食材を使って栄養や塩分など様々なことが考慮された給食だと思った」「受賞した給食を食べることができてうれしい」など、受賞の喜びを分かち合い、大盛況の試食会となりました。

今回の経験を糧に、今後も地元食材や料理を探求し、給食に携わる方々の思いをつなぐおいしい・楽しい給食づくりと、給食を活用した食に関する指導に励み、子どもたちの元気な成長を応援していきたいです。



# 食べる復興支援

～三陸の食材を食べて復興を応援しよう～

花巻市立南城小学校

令和6年1月30日に花巻市立南城小学校6年生を対象に、「食べる復興支援」として三陸産食材について学び、給食を味わいながら震災復興について考える食育授業が行われました。講師には同小学校の原田恵理栄養教諭、ゲストティーチャーとして、三陸産食材の加工を行っている、岩手県大槌町の小豆嶋漁業株式会社の栗沢弘氏と給食会職員が招かれ、三陸で獲れた魚を加工する様子や、給食の食材を沿岸部から学校まで運ぶ流通経路などが説明されました。また、現地生産者と学校がオンラインで結ばれ、震災の説明を聞いた児童たちは東日本大震災からの復興の歩みに対し理解を深めました。

そして、給食では、三陸産「さばのみりん干し」が提供され、児童たちは給食を味わいながら震災復興へ思いを馳せていました。



原田栄養教諭は復興教材を準備。説明に力が入ります！



児童も普段とは違った環境のリモートを使用して、小豆嶋漁業の商品開発担当者に質問しています。



三陸産さばのみりん干しを例にして、魚が獲れてから加工され、お皿に乗るまでを説明している様子。



給食の献立は

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・三陸産さばのみりん干し
- ・海の恵みサラダ
- ・県産たけのこ汁

でした



世界三大漁場の三陸で獲れたサバは、やっぱり美味しい！思わず笑顔がこぼれます。

## 感想

花巻市立南城小学校 栄養教諭 原田 恵理

「食べる復興支援」と題して、震災を理解し、三陸の食材を食べて復興を応援しよう！という授業を行いました。自分達にできる「食べて応援」で細く、長く、復興を支えていけることを理解し、実践できることを願っています。小豆嶋漁業株式会社様・学校給食会様にはゲストティーチャーを務めていただき、東日本大震災での経験から再建について、給食用商品の加工や流通についても学びを深めることができました。ありがとうございました。



## 令和5年度 調理員研修会

令和5年7月25日ホテルサンセール盛岡にて、令和5年度調理員研修会を4年ぶりに開催しました。

講師には、岩手県教育委員会事務局 保健体育課 指導主事 菅原 史子氏を招き「学校給食における衛生管理について」を主題に、食中毒の発生状況や、異物混入、食物アレルギー対応などを講演していただきました。



## 出張講習会

令和5年7月26日久慈市学校給食センター 2階研修室にて、久慈地区栄養教諭・久慈市学校給食センター調理員を対象とした調理実習を行いました。講師には伊那食品工業の有賀俊平氏を招き、本会取扱い物資「プチドリップ」の使い方などを説明していただきました。

久慈地区の栄養教諭、調理員のみなさん、伊那食品工業の有賀さんありがとうございました。



### 伊那食品工業 本会取扱い物資



## 令和5年度 岩手県栄養教諭・学校栄養職員研究大会

令和5年11月22日（水）、いわて県民情報交流センターア  
イーナにて標記研究大会が開催されました。

例年、岩手県学校栄養士協議会の主催にて開催されていま  
すが、今年度は、本会もより深く開催に関わりたいとの思いから、  
講師依頼等々をさせていただきました。

今年度は日本料理「賛否両論」店主の笠原将弘氏を講師にお  
招きし、「和食給食の極み！」と題して、貴重なご講演をいた  
だきました。

笠原氏は和食給食応援団東日本代表として、給食の献立の提  
案や、給食の調理をした経験をもとに、給食に適した出汁の取  
り方や、実際に作った給食の中で、印象に残っている献立など  
について、御講演をいただいたところです。

改めて、御多忙にもかかわらず、快く講師をお引き受けいた  
だき、貴重な時間をいただいた笠原氏に心から御礼を申し上げ  
ます。



## 令和5年度 優良企業等表彰

この賞は、学校給食に適した学校給食用物資や、県産食材を積極的に活用した学校給食用物資の開発・  
製造を行った企業の中で、特に功績のあった企業を表彰しています。

今年度は、株式会社いわちく様と小豆嶋漁業株式会社様を表彰しました。

この度は、おめでとうございます。これからもよろしくお願いいたします。



株式会社いわちくの  
純情ロングウインナーを  
使用した給食



小豆嶋漁業株式会社  
のさばみりん干しを  
使用した給食





# 令和5年度 岩手県産新商品の 紹介



**岩手県産大豆ミートミンチFe強化  
藤和乾物（静岡県）**

原料大豆に岩手県産大豆を100%使用し、鉄分を強化しました。岩手県学校栄養士協議会推薦商品・物資選定委員会選定商品です。



**岩手県産大豆油揚げカット  
全農食品（東京都）**

原料大豆に岩手県産大豆を100%使用しています。40×5mmにカットされているので、手間が省けて大量調理が可能です。岩手県学校栄養士協議会推薦商品専用フィルムです。



**いわて純情ポークロングウインナー  
いわちく（紫波町）**

岩手県産豚肉を使用した熟成ポークウインナーのロングタイプです。



**県産豚の生姜焼き  
山長ミート（二戸市）**

岩手県産の豚ロース肉を使用しています。



**ミヤコロッケわかめ・アカモク  
丸徳（宮古市）**

既に取り扱っている「ミヤコロッケ」に、話題の海藻「アカモク」を加え、リニューアルしました。シャキシャキの食感が特徴です。



**ぶり（いなだ）塩麹竜田揚げ/  
醤油麹漬け**

小豆嶋漁業（大槌町）  
三陸産のブリ（いなだ）を、下味に麹屋もとみやの塩麹や醤油麹を使用した商品です。



**麹屋のしょうゆ麹  
麹屋もとみや（八幡平市）**

岩手県産米100%の麹を使用し、麹屋が本気で作ったしょうゆ麹の業務用です。



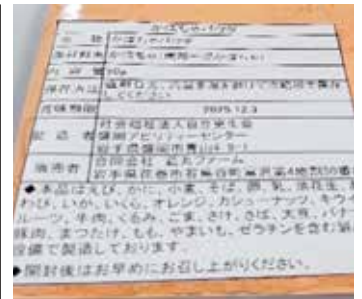
**岩手県産もち麦「はねうまもち」  
十一代目藤助（八幡平市）**

北東北で栽培できるプチプチ、モチモチ食感の「はねうまもち」はお米と一緒に炊いておいしく食べられる麦ごはんです。スープやサラダに加えてもおいしくいただけます。



**乾燥銀河さくらげホール/  
スライス**

花巻バイオマスエナジー（花巻市）  
バイオマス発電所の再生可能エネルギーを使用して栽培されたさくらげを、社会福祉施設の盛岡アピリティーセンターで加工したサスティナブルな商品です。



**県産ほうれん草パウダー/  
南部一郎かぼちゃパウダー**

おらがネット岩手（盛岡市）/  
葛丸ファーム（花巻市）  
山田町にあるいわき農園で有機栽培したほうれん草と、無農薬で栽培した南部一郎かぼちゃを、乾燥粉末加工しました。スープやお菓子の原料に最適です。



**玉ねぎ名人のたまねぎダイスカットIQF  
賢治の土（盛岡市）**

玉ねぎ名人が生産した玉ねぎを下処理し、粗みじん切りにし急速冷凍しました。



**県産ミニトマト（フラガール）  
賢治の土（盛岡市）**

ミニトマト（フラガール）を収穫した直後に洗浄・消毒し、急速冷凍しました。自然解凍後、そのまま喫食が可能です。



**いわて雁月（がんづき）  
小島製菓（金石市）**

岩手県の郷土菓子の雁月 アレルギーに対応するため、ごま、卵、乳不使用になります。



**県産桜餅（豆乳ホイップ入）  
千葉恵製菓（一関市）**

岩手県産米粉を使用した生地で国産小豆使用のこしあんと豆乳ホイップを包み、仕上げに国産の塩漬桜葉でくろみしました。