

やまなし 学校給食だより

2024.9



山梨県学校給食展示会

主催 公益財団法人 山梨県学校給食会



(山梨県学校給食展示会・・・関連記事5ページ)

目次

大好きな給食	2
秋の食中毒について	3
事務説明会・新規物資展示会	4
共同調理場連絡協議会総会	4
関東甲信静ブロック学校給食研究協議会	4
山梨県学校給食会理事会	5
山梨県学校給食展示会	5
救給シリーズおいもの和風リゾート	5
貸出教材・貸出検査機器の紹介	6
編集後記	6



大好きな給食



山梨県公立学校食育推進研究会会長(韮崎市立韮崎北西小学校校長)

横内 理香

「おいしい！」と満面の笑みでふっくらと炊き上がったご飯をおいしそうに食べていた子どもたち。一粒一粒が透き通っていて、噛めば噛むほど甘みと上品な香りが感じられ、お米本来の味を堪能した「オーガニック米給食」初日の感動は忘れられません。本校では、昨年11月より学区地域の中谷農地管理組合と韮崎オーガニックで栽培しているオーガニック米と野菜を学校給食に取り入れています。またオーガニック野菜の収穫体験やオーガニックの土でバケツ稲づくりなど、生産者の方からご指導いただきながら、体験活動にも少しずつチャレンジしています。子どもたちは自分たちの地域で育てられた食材を使用した給食のメニューを通して、作る人、食べる人、そして環境にも優しい、その安全性を実感しています。また、地域の農家とのつながりを感じることで、食材に対する感謝の気持ちがより一層強くなり、「いただきます」「ごちそうさま」の言葉にも相手を意識した温かい心が感じられます。

給食は子どもたちの栄養を支えるだけでなく、食育の重要な場でもあり「地産地消」は学校給食において大きな役割を果たしています。食事を通して健康的な生活習慣や食文化への理解を深める教育の大切さを再認識しました。成長期の子どもたちにとって、バランスのとれた食事や食べ物の選び方を学ぶことが、将来の健康につながります。自分が食べたもので自分の体はつくられる。今の食事が、5年、10年、20年後…の健康な体を支えてくれるのだと、保健の学習において繰り返し話をしてきました。健康であることが幸せである。幸せであり続けるためにも、体に良いものを食べる。おいしいと心から思うのは体が喜んでいる証拠。「食」は「人に良い」と書きます。子どもたちには、食べることを大切にして健康を維持できる大人になってほしいと願っています。

そんな私も給食が大好きな一人。ひと手間もふた手間もかけて作られているおいしい給食、毎日決まった時間にメニュー通り配食されるのが当たり前ではなく、限られた予算と人員の中で目に見えない大変な努力をされていることに、ただただ頭がさがり、感謝する日々です。子どもたちの健やかな成長を願い、献立の一品一品に込められた温かい思い、たくさんの支えがあつての安全で安心な給食、食のありがたみをこれからももしっかり伝えていきたいと思ひます。

本校周辺の景色は、緑一色だった水田があつという間に黄金色に姿を変え、たわわに実った稲穂が見られるようになりました。いよいよ収穫の秋を迎え、新米が食べられる！感動の日を楽しみに、ワクワクしています。今日も給食時間は子どもたちの「おいしい！！」の声と笑顔であふれています。大好きな給食がこれからもずっと心も体も元気になるひとときでありますように。

秋の食中毒について

夏は食品が傷みやすい季節ですので、食中毒が多いと思われがちですが、実はそれ以上に秋は食中毒の多い季節でもあります。秋とは言え例年10月頃までは気温が高い日が続くことから、細菌性による食中毒も多く発生しております。夏バテによる免疫力低下や、秋はレクリエーションの季節でもあり運動会、お祭り、バーベキューなど屋外での飲食が増えることも影響しているかと思われます。

食中毒の原因として最も多いのは細菌やウイルスによる感染性のものですが、秋には毒キノコなどの自然毒による食中毒も多く発生しています。また、年間を通しアニサキスなどの寄生虫による食中毒にも注意が必要です。

細菌性の代表的な原因菌としてはカンピロバクターや腸管出血性大腸菌がありますが、食肉を生食あるいはしっかり火が通っていない食肉を食べることで発生しやすくなります。

食中毒を防ぐためには、菌をつけない、増やさない、やっつけるという学校給食従事者なら知らなくてはならない細菌性食中毒予防の3原則があります。

①「つけない」＝「洗う、分ける」

十分な手洗いをしましょう。調理器具はきれいに洗浄しましょう。肉や魚からはドリップと呼ばれる汁が出ることがあります。**ドリップを通じて他の食材に細菌などを付着させる可能性があるため注意が必要です。**

②「増やさない」＝「低温で保存する」

細菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になりますが、10℃以下では増殖がゆっくりとなり、マイナス15℃以下では増殖が停止します。食べ物に付着した菌を増やさないためには、**低温で保存することが重要です。**

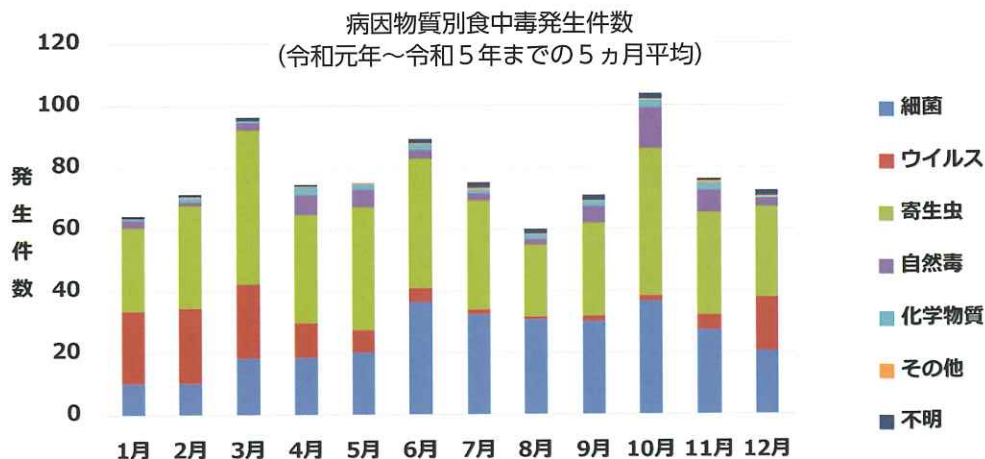
③「やっつける」＝「加熱処理」

ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅しますので、肉や魚はもちろん、野菜なども加熱して食べれば安全です。とくに**肉料理は中心部まで十分に加熱することが大事です。**調理器具の殺菌も忘れずに行うことが重要となります。

また、ウイルス性食中毒予防の4原則として

- ①ウイルスを調理場内に「持ち込まない」
 - ②食べ物や調理器具にウイルスを「ひろげない」
 - ③食べ物にウイルスを「つけない」
 - ④付着してしまったウイルスを加熱して「やっつける」
- という4つのことが原則となります。

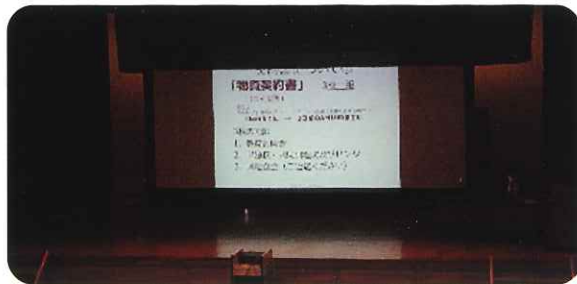
ご家庭でも十分注意をし、食欲の秋を満喫してください。



出典:厚生労働省「食中毒統計資料」を基に作成

令和6年度 山梨県学校給食事務説明会

令和6年4月16日火曜日に甲斐市敷島総合文化会館大ホールにて、令和6年度山梨県学校給食事務説明会が行われました。来賓として山梨県教育庁保健体育課から二名、山梨県農政畜産課より二名をお招きし、今年度の行事予定と、学校給食用牛乳供給事業についてのお話や、各契約書について、検査器材・食育教材のレンタル申請方法などについて説明させていただきました。



令和6年度 新規物資展示会

令和6年度山梨県学校給食事務説明会と同時開催で、先に行われた新規物資選定委員会で承認され採用となった物資を中心とした展示会を行いました。新規貸出DVD・新規貸出食育教材や更新したATP検査器と新規導入した塩分測定器の展示も行いました。



令和6年度 山梨県学校給食共同調理場連絡協議会総会

令和6年5月15日水曜日に、山梨県男女参画推進センター研修室にて、山梨県学校給食共同調理場連絡協議会総会が行われました。令和5年度事業報告及び収支決算報告承認について、令和5年度監査報告、令和6年度事業計画及び収支予算(案)について審議されました。



令和6年度 関東甲信静ブロック学校給食研究協議会

令和6年5月29日水曜日に、山梨県立図書館にて、関東甲信静ブロック学校給食研究協議会が行われました。今年度は山梨県での開催となり、文部科学省食育調査官と各都県の教育委員会学校給食担当者と給食会関係者が一堂に会し研究協議が行われました。①災害時の連絡システムの整備について②学校給食ブロック別研究協議会のあり方について協議され、各都県と情報共有することができました。





令和6年度 山梨県学校給食会定時理事会

令和6年6月4日火曜日に、山梨県立男女参画センターにて、令和6年度山梨県学校給食会定時理事会が行われました。以下の議案について承認、可決されましたことをご報告いたします。
議事「令和5年度事業報告及び決算の承認に関する件」、「定時評議員会招集の件」



山梨県学校給食展示会

令和6年8月6日火曜日に甲府記念日ホテルにて展示会を開催しました。「“豊かな食育”から広がる安全・安心なおいしい学校給食」をテーマに、県内外から多くの食品メーカーが商品の展示を行いました。今回から試食を再開させていただきました。また、随時無料で貸し出しを行っている衛生関係のDVDや衛生検査機器、食育教材の展示を行いました。学校給食への理解を深めてもらうため学校給食で提供している牛乳、精米、パンの配布も行いました。お暑い中多くの方にご来場いただき、誠にありがとうございました。



全学栄救給シリーズ



おいしい非常食を、全国の栄養教諭・学校栄養職員が専門職ならではのこだわりをもって開発されました。学校給食の厳しい安全安心の条件をクリアして開発・製造された優良食品です。原材料は国産にこだわり、アレルギー特定原材料等28品目すべて不使用となります。賞味期間もおいしさを維持し安心して食べられるよう、あえて3年6カ月にしています。(すべての救給シリーズに個包装スプーンが付いています)この度、「おいもの和風リゾット」が新発売となりました。



貸出機材及び貸出検査機器の紹介

DVD

- ①みんなで実践[異物混入対策] 現場改善で異物をなくす(約38分)
- ②もう一度、見直そう! 清掃・洗浄・殺菌の大切さ(約19分)
- ③手洗いから健康管理まで! 毎日の個人衛生(約21分)
- ④異物混入を防ごう 毛髪対策編(約27分)
- ⑤汚染防止! ノロウイルス対策(約15分×2)
- ⑥管理・監督者のための 衛生指導の基本と心得(約15分×2)
- ⑦食品衛生法から学ぶ食品衛生 基礎のキソ(約20分×2)
- ⑧励行しよう! 食品衛生のルール(約20分)
- ⑨チェックしよう! 衛生管理の急所(約20分)
- ⑩しっかり実践! 食中毒予防の3原則(約39分)

検査機器

- ①ルミテスター Smart (ATP拭き取り検査)
- ②デジタル塩分計
- ③ふらん器
- ④汚染チェックライト
- ⑤手洗いチェッカー

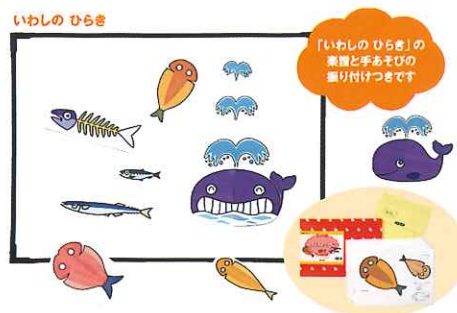


食育エプロン

- ①なんでも食べて元気いっぱい!
- ②味覚を育てる 食育エプロン<味覚/歯と口の衛生>

食育パネルシアター

- ①食べ物クイズ なにがはいっているのかな?
- ②いわしのひらき
- ③ワン太くんのお弁当づくり



★レンタル方法★

山梨県学校給食会のホームページ「各種申請書のダウンロード」から申請書をダウンロードしていただき、貸出申請を行ってください。

編集後記

本号発行に際しましては、お忙しい中快くご寄稿、ご協力いただいた皆様には御礼申し上げます。8月に行われました学校給食展示会は今年度も甲府記念日ホテルにて開催いたしました。今年度は開催にあたり甲府市小中学校の献立表に掲載広告を掲載していただきました。一般の方にも周知されたことにより、多くの方のご来場があり広告の効果を実感しました。当日は県内放送局の取材があり、夕方の県内ニュースにてその様子が放映されました。お忙しい中、ご協力・ご来場いただきました皆様には、この場をお借りし御礼申し上げます。



給食会HPへ
◀◀アクセス



山梨県学校給食会

検索

やまなし学校給食だより
2024.9

■発行・編集■

公益財団法人 山梨県学校給食会
〒400-0069 甲府市中村町6番6号
TEL 055-226-7778 FAX055-228-2566
E-mail : ygk@yamanashi-gk.com
URL : http://www.yamanashi-gk.com

■印刷■

株式会社 オズプリンティング
TEL 055-235-6010 FAX 055-232-4098