

とうきょうとの 学校給食

No. 470

令和7年10月号

次代を担う子供たちの心と健康に貢献する東京都学校給食会

2P・・取組紹介

東京都立北特別支援学校

4P・・米産地視察 宮城県

6P・・工場見学開催・世田谷区学校給食展

7P・・講演会・講習会開催報告

8P・・就任にあたって・感謝状



公益財団法人

東京都学校給食会

TOKYO SCHOOL LUNCH ASSOCIATION

〒113-0021 東京都文京区本駒込 5 丁目 66-2 TEL 03-3822-9391 FAX 03-5815-7099

つながる給食

東京都立北特別支援学校

学校栄養職員 宮野 恵里

令和6年度東京都教育委員会表彰（健康づくり功労）受賞者

本校の概要



本校は、昭和38年に都内4番目として開校した肢体不自由特別支援学校です。現在は、病弱教育部門との併置校です。「地域の中で自分らしく社会参加・自立していく児童・生徒の育成」が目指す学校像です。

学校給食の提供は、肢体不自由教育部門（以降肢体校という。）のみです。今年度の食数は、約240食で後期食17食、中期食12食、初期食35食を含み、食物アレルギー対応は普通食2名、初期食2名です。校舎は昭和61年度に改築され、平成9年度に給食室の一部改修が入った施設です。筆者自身は今回2度目の着任になります。前は栄養士1名配置、今回は2名配置での給食運営です。

食物形態別調理（形態食）

すでに御存知の方もいらっしゃると思いますが、都立特別支援学校では、普通食の他に摂食嚥下機能の発達段階に合わせた食物形態別調理を行っています。本校も後期食、中期食、派生の中プロ食と初期食を提供しています。本校の給食調理業務委託開始の平成16年度から、教員、委託会社調理員、栄養士と試行錯誤しながら連携し、積み上げて現在に至ります。素材から別に調理することによって、食材の季節ごとの変化や違いについて、ダイレクトに感じられ、その点一つをとっても、奥が深い調理です。

豚肉のテリーヌ



材料を業務用フードプロセッサーに準備したところ



なめらかになったものをこしているところ



蒸し上がりカットしたもの

食に関する指導及び食物アレルギー対応

日々のおたより「教室のみなさんへ」で食に関する指導と食物アレルギーの情報を掲載しています。指導内容は、三択クイズ形式を取り入れ、楽しみながら食への関心を増やせるようにしています。また形態食を含む食物アレルギー対応のため、使用食材を示しながら、対応内容が提供されたものと確認できるような書式となっています。

教室のみなさまへ

1 ★「いただきます。」の前にアレルギー確認をしましょう！！

給・中・後・初期食の盛り付け図

牛乳

先生へお願い
（保健給食部より 隔1月～）
① 食札の氏名と本人が一致しているか、声に出して確認してください。
② 食札は、食べ終わるまでトレイに置いておく。

（アレルギーシール確認）
③ ボトコロッア → ホタテ → アカギヤギヤ
④ ジャガイモ → ホタテ → アカギヤギヤ
⑤ ホタテ → アカギヤギヤ → ホタテ

2

今日の主菜はホタテです。ではクイズです。「ホタテ」の名前の由来は何でしょうか。①ホタテ丸いから ②ホタテさんが作ったから ③フランス語の「クワット」がなまったから…答えは3です。フランス語で「クワット」の意味の「クワット」がなまって「ホタテ」になったそうです。豚が、加ラ儀と共に大正の三大洋食の一つで、大

おたより

摂食勉強会及び給食試食会

本校では、年間6～8回歯科医師による摂食評価・指導が行われていますが、その先生を講師として、給食試食会と合わせて保護者向けの摂食勉強会を行っています。当日は、前半、栄養士から給食のできる様子等の話を聞き、後半、摂食機能についての講演を聞きながら、実際の給食（形態食含む。）を試食します。摂食機能についての講演と試食が同時実施なので、食べながら摂食機能の確認が可能になります。細かな質問も摂食指導医と共に栄養士にもできるため、保護者からは大変好評を得ている本校独自の事業となっています。

リクエスト・コラボ給食

肢体校におけるリクエスト給食は、自分の意見を伝え、給食という形で実現する表現力育成の面に意味合いが強めかと思えます。また本の中の想像の食べ物や、文化祭の演目とのコラボ料理を取り入れるなどし、授業や行事と関連させながら表現力等の豊かさへの一助となるよう提供しています。

また、小中高と12年間在籍する児童・生徒がいるため、各学部の卒業学年リクエストを三ヶ月に渡り、実施しています。そのため、給食費の執行状況は、より細かなコントロールが必要になります。リクエスト以外では、高等部3年生の最終給食日は、お赤飯献立で全校あげてお祝いします。

赤飯献立



普通食



後期食



中期食



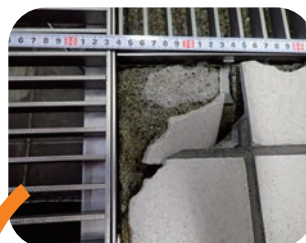
初期食

地域との連携

肢体校では、児童・生徒の入学・卒業に合わせ、地域の就学前施設や卒後施設等と連携し、本校での形態食の作り方等の情報交換を学校公開などの機会に行い、途切れのない支援が行えるよう取り組んでいます。

給食施設・設備

日々、安全を確認する箇所が多い施設・設備となっています。児童・生徒が安心して食べられる給食を提供するのはもちろん、学校給食従事者が安全に調理作業を行えるよう、施設・設備を整えることも大切と考え、東京都教育委員会と共に取り組んでいます。昨年度は、壁・床・排水溝の簡易修繕を行い、足元の防滑防止と清掃作業の向上が図られました。今年度はフードダクト関連の工事が入っています。



修繕前 床

（つまずきやすい、虫・カビ発生しやすい）



（めくれ上がり、つまずきやすい。カビ発生しやすい）

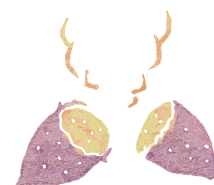


修繕後



おわりに

様々な背景を抱えた児童・生徒が安全で安心して学べる環境の一つとして学校給食があると思います。学校給食だけでも、教員、学校給食従事者、食材納入業者、事務担当者、各医療関係者、施設・設備の維持管理業者など多様な業種の方が携わっています。このような中で、より良い関係性を築きながら、学校給食の管理と食に関する指導を一体として食育を推進し、児童・生徒の学びへの一助となれるよう、今後も取り組んでまいりたいと思います。



《特別栽培米(環境保全米)》 新米の季節がやってきた! 宮城県産のお米

本会では毎年、稲の刈り取り前に産地訪問を行っています。今年は8月29日(金)に本会取扱いの「ひとめぼれ」の産地である宮城県を訪問し、JA関係者や生産者から生育状況、農場を確認しましたので紹介いたします。

令和7年産の主食用米は、作付け面積の増加により、収量は昨年を上回る見込みです。今年は気温の高い日が多く、圃場によっては渇水の影響もあったそうですが、初期生育は非常に順調だったため、品質についても大きな懸念はないとのことでした。



本会ひとめぼれの圃場



令和7年産ひとめぼれの稲穂

その後、9月中旬より無事に稲刈りが始まり、収穫されたお米は品質も良好との報告をいただきました。



稲刈り時の写真



稲刈り後

～生産者様のご紹介～

石川 和彦 様

(JA新みやぎ稲作生産者連絡協議会 協議会長)



今年は暑いのは覚悟していましたが、これほど雨がふらないのは予想外でした。

圃場は複数ありますが、どうしても水が不足してしまう圃場がありました。

お米は我が子のような存在ですので、何とかしたいと思い、自宅から水道水を何度も運びましたが、それでも枯れてしまった稲もあります。こうした被害は全体から見たらわずかですが、一株たりとも枯らしたくない、全て救いたいという思いでお米を作っています。

自分たちが育てたお米を東京都の子どもたちが食べてくれていることは大変嬉しく、これからも美味しいお米をお届けしていきます。

長谷川 守行 様



今年は天候のわりには、なんとか実ってくれました。

水不足や高温障害が心配で、水をかけても水温が上がりすぎてしまうと生育に影響するため注意が必要でした。

昨年は日中の気温が高くて夜には下がっていましたが、今年は夜も暑い日が続きました。

それでも、カメムシの発生は少なく、水不足も場所によっては心配がありましたが大きな問題にはなりません。これからあと1～2週間で刈り取りが始まり、ますます忙しくなります。

【本会取扱いのお米について】

本会取扱いのお米は新米収穫後に産地での各種検査実施後に出荷されます。

今後も東京都の子どもたちに安全・安心で美味しいお米を安定的にお届けして参ります。

令和7年度米穀・一般物資工場見学会 報告 ～最新の精米工場と伝統の醤油工場を訪ねて～

8月20日（水）に令和になってから初めての米穀・一般物資工場見学会を開催しました。

今回は、株式会社ヤマタネ印西精米センターとキノエネ醤油株式会社を見学しました。

本会の米穀については、株式会社ヤマタネ印西精米センターにて精米されたものを取り扱っております。



株式会社ヤマタネ印西精米センターは2022年に完成したばかりの最新鋭、最先端の設備を導入している精米工場となっております。

初めに、工場長から工場全体の概要の説明を受けた後、原料入庫から精米工程を経て包装までの一連の流れを見学しました。



原料保管庫

玄米の保管体制では、玄米を保管するのに適した環境（温度15℃以下、湿度70%）で管理しているため、年間を通して安定した品質・鮮度が保たれているといった説明がありました。



光選別機

異物除去については、各工程に異物除去装置が設置されていますが、なかでも光選別機（フルカラーカメラで着色粒、近赤外線カメラで無機物を検出除去）を精米時と包装前の2カ所に設置することで、本会取扱い米穀の安全性を一層高めています。



精米工程の説明

工場見学を通してオペレーター室で機械を操作する人を除いては、多くの製造工程で自動化が進み、省人化を進める技術や設備を採用していることに参加者はとても驚いた様子でした。

工場見学後は、お米の異物混入対策や衛生管理に関する質疑応答が活発に行われ、お米の安全性についてもしっかりと確認することができました。

次に訪れたキノエネ醤油株式会社では、本会取扱い一般物資であるしょうゆ、厳選しょうゆ、うすくちしょうゆの製造を行っております。



有形文化財の本社屋

キノエネ醤油株式会社は創業が天保元年（1830年）で、約200年という長い歴史を持っており、2020年には工場内にある本社屋と変電室が有形文化財に指定されています。

最初は、しょうゆについての講義と味比べ（白醤油、淡口醤油、濃口醤油、再仕込醤油、たまり醤油）をし



しょうゆの味比べ

て、その特徴と相性の良い食材の説明を受けました。

次に、しょうゆ原料の仕込みから発酵熟成、^{あっさく}圧搾など製造工程ごとに見学を行いました。徹底した衛生管理下で品質の良いしょうゆが製造されていることが確認できました。

参加者からは「普段見学できない工場において製造風景や衛生管理が確認できて貴重な経験となった」「今回見学させていただいたことを子どもたちに伝えていきたい」などの感想が寄せられ、大変好評な工場見学となりました。

次年度も普段見学する機会が少ない工場や製造現場等の見学会を開催したいと考えていますので、ぜひご参加ください。



しょうゆの発酵熟成タンク

世田谷区学校給食展

7月31日(木)と8月1日(金)に、玉川せせらぎホールにて、令和7年度世田谷区学校給食展が開催されました。

『来て見てわかる 給食のひみつ』のテーマのもと、世田谷区の学校給食の歴史や特色ある取り組みを紹介するとともに、子どもたちの食育を支える「生きた教材」としての学校給食の役割について、保護者や地域の皆様に広く知っていただく機会となりました。体験コーナーでは、実物の回転釜のかき混ぜ体験のほか、魚釣りゲーム、自分でスパイスを選んでオリジナルカレー粉を作るなど、来場者が食について楽しく学べるように創意工夫されていました。

本会では、東京都の学校給食パン(全種類！)



実物の回転釜のかき混ぜ体験♪



オリジナルカレー粉を作る♪



魚釣りゲーム♪



東京都の学校給食パン

や年代別給食レプリカの展示等でご協力をさせていただきました。展示されているパンをご覧いただいた来場者は、現在の学校給食パンの種類や形状の豊富さに驚いた様子でした。また、年代別給食レプリカでは、昭和の給食メニューを見て、懐かしんでいる様子を垣間見ることができました。そして本会としても、普段接することの少ない保護者や地域の皆様に、東京都学校給食会を知っていただける非常に有意義な機会となりました。

今後も、各区市町村教育委員会等で給食展などを開催する際は本会もご協力させていただきますので、その際はぜひご相談ください。



年代別給食レプリカの展示

講演会・講習会開催

「食育講演会」を開催

令和7年6月13日（金）、元昭和大学医学部小児科学講座所属で、小児アレルギーエド्यूケーター・管理栄養士の長谷川実穂氏を講師に迎え「児童・生徒の食物アレルギー ～その対応について～」と題し講演会を開催しました。当日は約50名が参加し、後日の配信では約90名が視聴されました。



長谷川先生

アレルギーの仕組みや原因、対応の考え方が解説され、特に誤食防止の体制づくりや、保護者との関わり方、子どもの心理面への配慮といった、現場で直面する課題に即した実践的な内容が多く盛り込まれていました。

また、医師の診断に基づく「生活管理指導表」の重要性や「食物負荷試験」などで確認をすることも大切であると述べられました。除去による栄養不足に対応する代替食品の活用など、管理栄養士ならではの視点も共有されました。



参加者からは「現場のアレルギー対応を見直す良い機会になった」「心のケアの必要性を改めて実感した」「最新の情報もあり大変有意義だった」との声が多く聞かれ、理解を深める有意義な講演となりました。

さらに、将来食べられるようになることを見据えた支援など、実例を交えた説明に「自校でも今回の内容を踏まえ児童・生徒、保護者の対応に活かしたい」との声が寄せられました。

「学校給食パン講習会」を開催

令和7年8月7日（木）・8日（金）の2日間にわたり、学校給食関係者49名を対象に「学校給食パン講習会」を開催しました。講師には一般社団法人日本パン技術研究所の並木利文氏を迎え、パンの歴史、学校給食パンの規格や製造工程について詳しく学びました。

実習では、給食で供給している学校給食パンの製造を体験しました。日頃学校給食パンを製造、納品しているパン加工委託工場の方々も来てくださり、パン生地の扱いや成形のご指導をしていただきました。

午後の講義では、パンの品質審査方法について学び、外観、内相や香り、触感など審査基準に基づき実際にパンを評価する審査体験も行いました。



ねじり形を成形

学校給食パンについて各パン工場が製造している様子を知ることで「現場の苦労や工夫を知ることができた」「学校給食パンは手で成形をしていることを知り驚いた」との声も聞かれました。また「パン工場と注文以外のコミュニケーションがとれて大変良かった」といった声もあり、多くの学びと気づきのある講習会となりました。

焼きあがったパン
受講生から歓喜の声が上がりました

就任にあたって

公益財団法人東京都学校給食会 理事長 影山 竹夫

この度、公益財団法人東京都学校給食会の理事長に就任した影山竹夫です。これまで、本会の監事（非常勤）を務めてきましたが、今後は、本会の代表者として、東京都教育委員会や公益財団法人東京都農林水産振興財団に務めた経験などを活かして、職責を果たしていく所存です。

今年は、東京都学校給食会が給食実施学校を会員とする任意団体として発足75年の節目にあたります。本会の歴史は、戦後の学校給食の発展と軌を一にしてきました。そして本会の一貫して変わらぬ使命は、安全・安心な食材を安定的に供給することです。

昨年来の米不足・米価高騰については、米飯給食を主体とする学校給食の現場からの困惑と窮状の声が上がったところです。本会は、多く区市町村の要望に応え、米の安定供給に努めました。さらに政府備蓄米の供給についても、いち早く取り組み、評価を頂いたところです。

食料自給率が38%に過ぎない日本、年々農業の担い手が不足していく中で、食料の安全保障の見地からも、国内でほぼ自給できる米の生産基盤の確保は重要です。今後とも、卸売り業者や生産地との連携を深めて米の安定供給に努めて参ります。

次に、給食費の無償化ですが、既に東京都や青森県などは、独自の財源により小中学校での無償化が実現していますが、無償化している自治体は、全国的には

まだ3割程度です。国会における自民・公明・維新の3党合意により、令和8年度まず全国の小学校で国費による無償化が実施される見込みです。無償化により保護者負担の時にはできなかった、給食内容の充実、地産地消の推進などが進むことが期待されます。こうした動きに本会としてもサポートとしていきたいと思っています。

さらに食育の推進ですが、学校給食を支える栄養教諭、学校栄養職員、調理員などへの講習はもとより、児童・生徒や保護者、食への関心を持つ人々への食育など、環境問題や生産者の視点も交えた食育を展開していく予定です。

そして、公益財団法人としての経営基盤の強化を図ると共に、主要業務である給食用パン安定供給体制の構築、取扱い物資の充実、物資のスムーズな受発注を支えるシステム開発、広報体制の充実等にも引き続き取り組んでまいります。

今後とも各学校及び区市町村教育委員会、東京都教育委員会を始めとした都庁各局、業界関係の皆様との連携を密にして、各学校にとりまして「役に立つ、頼りになる学校給食会」を目指してまいります。

関係者の皆様の一層のご理解とご協力をお願いする次第です。



八王子市から感謝状

令和7年10月1日公益財団法人東京都学校給食会に八王子市から感謝状が授与されました。

八王子市では地産地消の取り組みとして八王子市産の「桑の葉」を使用した献立を給食に提供しています。その中で桑の葉の粉を使用した学校給食パンの開発、規格化に八王子市にご協力をさせて頂きました。

当日は、初宿八王子市長から八王子市が目指す地産地消の推進に貢献をしたとして、感謝状を賜りました。

謹んでここにご報告させていただきます。



提供：八王子市