

東京都の 学校給食

<http://www.togakkyu.or.jp>

編集・発行 公益財団法人東京都学校給食会

No.410

〒113-0021

東京都文京区本駒込5-66-2

平成23年11月15日 TEL 03-3822-9391 FAX 03-5815-7099

- 1…学校紹介 豊島区立豊成小学校
- 3…東京都立中央図書館
都立図書館のおいしい本シリーズ4
- 4…食育事業
- 5…米の産地訪問
- 6…給食会だより



豊島区立豊成小学校

家庭・地域とともにたくましく生きる子を育てる



保護者・地域・学校で取り組むもちつき大会

1 はじめに

本校では、教育目標「本気の学び・美しい心・世界に広がる・いっぱい夢」を受け「心身ともに強くたくましく生きる児童を育てる」を重点に、学校給食を健康教育・食育の場として位置付け、教育活動を進めている。

2 本校の食育について

児童の現在そして生涯にわたっての健康で豊か

な生活のために、食の果たす役割は重要である。

「早ね早おき朝ごはん」を始めとする基本的生活習慣の育成とともに望ましい食習慣を身に付けさせ、食を通じて互いの良さを認め合いながら、かかわりをもてる心豊かな児童を育てることを目標として全教職員一丸となって指導に取り組んでいる。毎日の給食時間での指導や学級活動、教科学習、総合的な学習の中で食育指導を行うとともに、地域・家庭への啓発や連携を図りながら実践を積み重ねている。

給食会物資は安全第一を心がけています



1年生グリーンピースのさやむきの食育授業

3 実践内容

(1) 体験学習で食への関心を高める食育指導

1年では、その日の給食に使われるグリーンピースのさやむきを行っている。さやの中に並んでいる豆をじっと観察し、丁寧に取り出す活動の中で食材への興味を膨らませていく。給食の時間に調理されたグリーンピースご飯を嬉しそうに口に入れる様子は、まさに食を楽しむ姿である。同様に2年では、そら豆。3年では、とうもろこしの皮むきに取り組んでいる。

3年の総合的な学習の時間で、地域の豆腐店の方をゲストティーチャーに招き、「豆腐作り」を実施している。保護者も一緒に参加し、出来上がった豆腐とともに味わうことで、家庭での食育への契機ともなっている。



「にがりをいれよう。」親子で豆腐作り

(2) ふれあう・思いやる心を育てる学校給食の実施

地域の方や児童の祖父母を招待して、毎年5回「ふれあい給食」を実施している。昔遊びをともに楽しむなどの交流活動の後、笑顔で食事をする姿が見られる。地域の方にとっても、児童とのふれあいは、成長を見守る有意義な時間である。

異学年交流の場として給食のお弁当を校庭で食べる「青空給食」や、6年生への感謝の心をこめ

た「お別れ給食」なども、相手の身になって会食の準備や進行を行うことで、思いやりの心を育てる機会となっている。

外国から来た児童が多い本校では、和食に慣れてもらうばかりでなく、児童の出身国の料理を取り入れたメニューを工夫し、給食に取り入れている。食を通じた異文化理解の一助としている。

(3) 地域・家庭と連携した食育指導

学校保健委員会では、養護教諭と栄養職員が連携し、教師と保護者がともに学習し食育の指導力を高めている。食育講演会やお菓子や飲み物の糖度や塩分濃度を測定する学習、企業による「わくわくどきどきミルク教室」などを実施した。



学校保健委員会でおやつ塩分濃度調べ

毎年12月に本校で恒例となっているのが、PTA主催の「もちつき大会」である。保護者や地域の方が協力して準備を行い、児童全員が餅つきの体験を楽しんでいる。つきたての餅のおいしさを味わい、日本の食文化に親しみ大切にする心を育てている。

4 おわりに

児童は給食を楽しみにし、友達と笑顔で会食し残さず食べようと努力している。今後も、地域・家庭と連携し、給食を生きた教材として、食についての学びを高め、心も体もたくましく生きる児童の育成を目指し努力を続けていきたい。

学校長 小久保 進
給食主任 若林 礼子



雑誌で食事を豊かに —「食」にまつわる雑誌—

都立多摩図書館 司書 栗村 公子

「食」に関する本をご紹介します6回シリーズ、第4回は本ではなく雑誌です。毎日、私たちは何気なく食事をとっていますが、「食べる」という営みには、野菜や牛乳などの食材の生産から、それらの加工、調理、またお箸を使うなどの食習慣、さらに栄養、健康まで幅広い要素が含まれています。雑誌は核となる読者像を想定し、その人たちに旬の情報を伝えることを目的として作られているため、図書には載らないような新鮮で専門性の高い、ユニークな情報が満載です。どうぞ「食べる」ことがさらに楽しく、豊かに感じられる雑誌をご堪能ください。



『食品包装』日報アイ・ビー 月刊

お豆腐のパッケージにはきれいに空けるのが難しいものはありませんか? ペットボトルからカップ麺まで食品の包装は、機能や衛生、デザイン等を考えてつくられます。

新製品情報や地方発のユニークパッケージ商品の紹介など、業界人でなくても面白く読める記事がたくさん載っています。



『旬がまるごと』ポプラ社 月刊

毎号、一つの食材にスポットをあてその種類、調理法、加工商品、料理店の紹介、また生産者や生産地の取材など、多面的に掘り下げています。シンプルなデザインで、読むだけでも体によさそうな気がします。



雑誌記事「特集 にほんの食材遺産100」

(『ソトコト』2011年10月 vol.148) 木楽舎 月刊

雑誌では話題のテーマの最新情報を入手できます。『ソトコト』は地球環境に優しいライフスタイルを提案する雑誌。この号は、世界農業遺産に選ばれた能登の里山里海や、おいしく安全安心で、次世代へつむぎたい物語を秘めている全国の食材が分かります。



『月刊専門料理』柴田書店 月刊

各国料理の技術が芸術的な写真とともに解説されています。食材に関するエッセイや師と弟子の対談など連載も読ませます。料理人の誇り、こだわりが感じられる雑誌です。



『vesta』味の素食の文化センター 季刊

料理人、レストラン経営者から医学博士まで、各界の著名人が「食」を文学、民族学、歴史学、経済学など多方面から書いた食文化誌。脳が満足する読み応えのある雑誌です。最近の特集は、「世界の餃子とその仲間」「ソースの文化論」。

公立図書館で最大規模!約16,000誌の雑誌を見ることができます。

都立多摩図書館「東京マガジンバンク」 www.library.metro.tokyo.jp/

Tokyo
Metropolitan
Tama
Library



シンボルマークは、東京都立荒川商業高等学校模倣株式会社「レガロ工房」がデザインしました。

◆ 食育事業 ◆

本会では、平成20年度から「学校給食における健康づくり事業等助成」として、学校等における食育を推進するため、学校給食関係団体、各地区教育委員会、栄養士会や学校等で実施される調理講習会、講演会等の事業に費用の一部を助成する事業を始めました。おかげさまで、これまでご利用いただいた多くの団体等から好評をいただいております。

このたびの公益法人制度改革により公益財団法人に移行し、これまでの学校給食の普及充実のみにとどまることなく食育の推進を支援することができるようになりました。親子の料理教室等に加え新たな事業を実施しましたので紹介させていただきます。

去る、10月21日(金)東京都消費生活総合センターに於いて「食の安全情報を考える」をテーマとした対話集會を東京都生活学校連絡協議会の主催のもと、社団法人東京のあすを創る協会と本会とで共催し実施いたしました。



東京都生活学校連絡協議会とは、生活学校(地域の女性を中心とした日常生活に深く関わり合うテーマを設定し、学習・調査・見学等から見えてくる問題点を企業や行政との対話集會等でその問題点を解決することを目的とした地域の活動団体)の上部団体であり、この対話集會に向けて38校の生活学校及び一般都民から1,000名分のアンケート結果を得ました。アンケートの内容は、東日本大震災の被災地及びその周辺への風評被害等が出ている反面、積極的に食べて応援するなど食品に対する放射能の影響をどのように考えるか等であり、回答者は、0歳から15歳までの子どもと同居をしていない世帯が83.4%を占め、食品に対する放射能の影響についての問いに対しては、国の安全値以下のものを使う52.7%、あまり気にしない28.4%、事故地域及びその周辺のものを使わない18.9%等の結果報告がありました。

その後対話集會は、公益財団法人あしたの日本を

創る協会理事である金森房子氏をコーディネーターとして、パネラー3名の方々の発表から始まりました。

公益社団法人日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会食生活特別委員会副委員長蒲生恵美氏より「食の安全と放射能～情報の読みとき方～」と題し、リスクの「あり・なし」ではなく、リスクがどの程度なのかを理解し、情報の信頼性を確認することが大切で、怖がりすぎや怖がらなさすぎも問題であり、リスクを削減するために取った行動が別のリスクを生んでしまうことのないようにとの説明がありました。

次に、東京都福祉保健局健康安全部健康安全課食品医薬品情報係主任倉持大輔氏より「食品の放射性物質汚染について～東京都の対応～」と題し、報道等によく耳にするようになった放射線・放射能の単位について、東京都が行っている放射性物質の検査計画、検査実施状況及び検査結果をホームページで公表しているとの説明がありました。

最後に、日野市で農業経営をされている「育て農の応援団」代表の小林和男氏より「食の安全情報を考える～私達の活動～」と題して、ご自身の畑で、地域の方々や日野市の小中学生等に農業体験をさせていること、日野市内の小中学校の給食食材として、収穫した農作物を納品していること等の取り組みの紹介がありました。

パネラーの方々の発表後は、「対話集會」の名前のおり、参加者からの質疑等、パネラーとの活発な意見交換が行われたのち、対話集會は幕を閉じました。

3月11日の東日本大震災による福島原発事故により、食品に対する放射能汚染の不安が広がっている時期に現状を正しく理解する有意義な対話集會でした。

本会は、これからも、都民の健全な食生活の実現のための食育推進事業を応援してまいります。



給食会だより

米の生産地訪問報告 青森県・秋田県・山形県

本会取り扱いの米穀のうち、精米（青森県産つがるロマン6割、秋田県産あきたこまち4割）、無洗米青森県産つがるロマン、無洗米秋田県産あきたこまち及び無洗胚芽精米（山形県産はえぬき）は、10月24日(月)より23年産の新米をお届けしております。



カントリーエレベーター

本会では9月下旬に青森県、秋田県及び山形県の各生産地へ行きJA関係者、生産者から生育状況、安全・安心への取り組みを聴取するとともに関連施設の確認を行ってまいりましたので、ご紹介します。

いずれの生産地も生育状況につきましては、今年は5月下旬の低温・日照不足による影響を受け、茎数（穂数）がやや少なく、初期生育の遅れが心配されたそうです。しかし、その後は好天に恵まれたことに加え、茎数（穂数）が少ないため米に養分がいきわたったことで、品質・味の面では良い結果となる反面、収穫量は、平年に比べやや少ないものとなりました。



刈取り直前の様子

栽培方法については、いずれの生産地も、安全・安心な米づくりに取り組んでおり、特に本会が学校

等にお届けしているお米は、青森県では「青森クリーンライス」、秋田県では「あきたecoらいす」と呼ばれる栽培基準をクリアしたもので、農薬の使用回数を慣行栽培の半分以下で栽培されたものです。

今年は、東日本大震災の影響による津波等の影響を受けた宮城県から日本海側の秋田県に変更しましたので、訪問した秋田県の実産者の取り組みをご紹介します。

米どころ秋田県の中でも、特においしい優良産地と言われる秋田県仙北郡美郷町の生産者照井さんは、天候に左右されない美味しい米づくりに取り組み、秋田県うまい米づくり運動で度々最優秀賞を受賞しているそうです。

照井さんは、土づくりにこだわることから有機肥料を使用したり稲刈り後の稲わらを田んぼへ還元するなどして、必要のない化学肥料や農薬を排除した米づくりに取り組み、多くの仲間と実践しているとのことでした。このように、慣行栽培に比べ労力を必要とする栽培方法の熱心な話を聞き、安全な米づくりに対する熱意を感じ取ることができました。



生産者の照井さん

最後に、収穫後の放射能検査について、訪問した3県のJA職員から、放射能検査を実施し「検出せず」の結果を得ていることの確認を行い、安全・安心なお米であることを確信し、生産地訪問を終えることができました。

本会では毎年、学校に納品された米をサンプリングし残留農薬検査、DNA検査、重金属検査(カドミウム)、生菌検査を行っておりますが、今年は新米を供給する前に放射能検査を実施し、「検出せず」の結果を得ているところです。今後も皆様が安心してお使いいただけるお米を供給してまいりますので、どうぞご利用ください。

八丈島産のさかなを 活用した料理講習会

去る10月1日(土)東京都学校給食会館において、東京都教育委員会、社団法人東京都小学校PTA協議会、東京都公立中学校PTA協議会の後援により、親子を対象とした「八丈島産のさかなを活用した料理講習会」を開催しました。この講習会は、学校給食において地場産物の活用が求められている



今日、より多くの方々に地場産物の理解をしていただくとともに、生産者との交流を図ることを目的に毎年実施しております。今回、都内各地から17組38名の親子に参加いただきました。講師

に八丈島漁業協同組合女性部の山下ミヤ子さん、奥山喜久江さん、山本良和さんを招き、受講生に「ムロ節ごはん」「ムロアジ入りお好み焼き」「トビウオのすり身汁」づくりに挑戦していただきました。

受講生からは、「さかなをさばくところからできてとても勉強になりました。」「まわりの人と友達になりながら作ることができてとても楽しかった。」



「都民の日以外にも地産地消、東京産の産物を利用したり広めたりする機会があると嬉しいです。」などのご意見をいただきました。

また、八丈島の暮らしや産業及び自然について紹介があり、受講生からは「八丈島の事も知り、今日の話を思い出しながら訪ねてみたいです。」などのご意見をいただきました。

学校給食会取扱物資の放射能検査について

今年3月に発生した東日本大震災に伴う原子力発電所事故の影響により、食品への放射能汚染が心配されております。

本会といたしましては、引き続き安全で安心な学校給食用物資をお届けするため、下記に基づいて放射能検査の実施等を行ってまいります。

今後とも安心してご利用いただきますよう、よろしくお願いいたします。

記

1.検査対象

平成23年3月11日以降に国内で収穫等された原料を主原料^(注)とする物資及び、その他必要と認められる物資とする。

なお、製造元等が既に検査を実施した物資については、確認のうえ必要に応じて本会で検査を実施する。

(注)主原料:配合割合が最も上位の原料

2.検査方法

- | | |
|-----------|----------------------------------|
| (1) 検査委託先 | 財団法人日本穀物検定協会 |
| (2) 検査方法 | ゲルマニウム半導体検出器による方法 |
| (3) 検査項目 | 放射性核種(ヨウ素-131、セシウム-134、セシウム-137) |
| (4) 検出限界 | 10Bq/kg |

3.検査結果の取扱

(1) 検査結果は原則として本会の「ホームページ」で公表する。

ホームページアドレス <http://www.togakkyu.or.jp>

(2) 公表する内容は、品名、原材料の産地(都道府県)名、検査項目毎の結果とする。