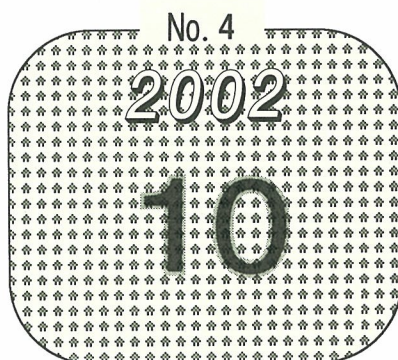




中日本給食だより



▲秋の芸術の孤影（鶴舞公園・奏楽堂）



主な内容

- (1面) 秋の芸術の孤影（鶴舞公園・奏楽堂）
- (2面) 中日本連合会／優良食品展示会並びに夏期研修会を開催
- (3～6面) 講演要旨「当面する学校給食の課題」文部科学省スポーツ青少年局学校健康教育課調査官 米満 裕
- (6～8面) 講演要旨「学校給食の諸課題について」(社)全国学校栄養士協議会会長 小林町子
- (8面) 〈学校給食コーナー〉(福井県)

スーパーデッシュ
HOTEL レトルト食品
チキンささみ油漬【ほぐし肉】

株式会社ホテイフーズコーポレーション 名古屋営業所

名古屋市名東区本郷3-5
(グロウバルビル2F)
TEL (052) 776-9944

中日本連合会

優良食品展示会並びに

夏期研修会を開催

中日本学校給食物資流通
組合連合会では、平成十四

年八月八日(木)、熱田神宮会
館において平成十四年度夏

期研修会並びに優良食品展
示会を開催しました。

食品情報を交換し合う優良食品展示会会場



熱心に聴講する研修・講演会会場



優良食品展示会は四十五
社・団体が出展して、午前
十時から十二時三十分まで
行い、次いで午後一時三十
分から午後四時まで講演会
が行われました。

講演会では、青木昌博会
長の挨拶、吉田京愛知県教
育委員会健康学習課長・武
川正広名古屋市教育局委員
学校保健課長の来賓挨拶に
続いて、講師の都合により、
まず(社)全国学校栄養士協
会会長・小林町子氏による
講演「学校給食の諸課題に
ついて」、次いで文部科学
省スポーツ青少年局学校健
康教育課調査官・米満裕氏
による指導「当面する学校
給食の課題」がそれぞれ講
演されました。

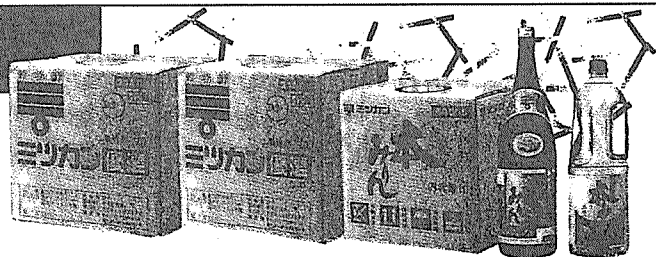
会場には、学校給食関係
者、市町村教育長・給食セ
ンター長、学校給食栄養職
員、市町村教育委員会関係
者、外食関係者等約三百名
が来場し、熱心に聴講さ
れました。

(以下、講演内容を掲載
いたします)

おなじみの品質ミツカンです。

ミツカンの業務用製品は、おいしく、安心して使えと
たくさんのお店でご愛用いただいています。

ミツカン



株式会社 ナカノス 名古屋支店 TEL(052)566-3390

当面する学校給食の課題

文部科学省スポーツ青少年局
学校健康教育課調査官

米 満 裕

学校給食の教育的意義は、学校給食法で①児童生徒の健康増進、体位の向上および正しい食習慣の形成、②児童生徒間と教師または児童生徒同士の心のふれあいの場をつくる、③給食の準備、後片付け等の集団活動の中で協同・協調の精神を身に付ける—の三つの柱がうたわれていた。

しかし、O-157による食中毒の発生、また最近の子供たちの食を取り巻く社会生活、食生活の状況等から、平成九年の保健体育審議会



の答申において、さらに①学校給食を通じて食についての衛生管理の体験をさせること。②食に関する指導の生きた教材として学校給食を活用すること。③栄養管理や望ましい食生活形成に関する家庭教育力の活性化を図ること。この三つの新たな教育的意義が加えられた。

学校給食の当面の課題の中で最も大きなものは、当然重要な職務である栄養管理である。これは、学校栄養職員が専門性を発揮して、栄養バランスがよく多様な食品を活用した献立の作成に当たるのは当然だが、学校給食が食に関する指導の生きた教材となるように創意工夫がされたものであってほしい。簡単に言えば、児童生徒にとって魅

力的な食事を提供するということである。これまでは、一つの成果としては、社会全体で不足しているカルシウムなど、一日の所要量の五五%を学校給食で摂取できるように配慮しているし、学校給食はさまざまな栄養のバランスが取れた、安全な給食ということで非常に高い評価を受けているわけである。

学校給食というのは安全で栄養のバランスがしっかりと取れているというイメージを、国民全体がもっているのは事実である。学校給食で使ったものは安全であるというこのイメージ、これはすごいことだと私は思う。学校給食を信頼している。日本一の信頼ブランドが学校給食と考えている。現在の学校給食では、皆

さん方の努力によって、それ以外にも、おいしいとか様々な評価を受けているが、今、食品業界では農薬の問題、添加物の問題、そして食品偽装問題などいろいろな問題が出てきており、食に対する信頼が失われている。逆に学校給食に対する信頼はますますこれから高まってくると思うし、それなりのことが要求される。私たちはみんな、先輩方からずっと築いてきたこの信頼ブランドを崩してはいけなない。絶対に確保していかなければいけない。それがやはり大きな一つの使命になると考える。

学校給食の衛生管理も、皆様方の大変な尽力、努力によって衛生管理の改善というのは非常に高い評価を受けている。私どもも衛生管理については、日本体育学校健康センター等と協力して、参考資料となるような資料もいくつか出しているが、これから学校給食の安全、衛生ということを考えると、た

学校給食のパイオニア 愛知県学校給食会・名古屋市学校給食協会 指定運送会社
徹底した食品衛生管理・学校給食の配送ならまかせて安心

希望運輸株式会社

名古屋市南区丹後通5丁目8番地の1
TEL 052-612-1271 FAX 052-611-2809

老人・子供を見たら徐行しましょう

たとえば、物資選定委員会、
こういうものを活用して生
産者、流通、加工業者、そ
れから学校栄養職員などの
関係者が密接に連携して、

発注から検収まで一貫した
安全が確保されるようなシ
ステムをつくるというよう
なことも必要なのかなと考
えている。その際、やはり現
場で子供達に向かい合う学
校栄養職員の皆さんにリー
ダーシップを発揮して頂い
て、ただ調理場の衛生とい
うだけではなく、もっと広
い意味での衛生管理を考え
ていただきたいと思う。

それから地場産物の活
用。郷土食や地場産物、地
域の農産物を活用すること
は、食事内容の多様化や児
童生徒に地域の産業や文化
に関心を持たせるといふこ
とで非常に意義深い。その
ため、私どもも学校給食の
手引や通知等で、導入を図
ることをお願いしている。
「食生活学習教材」におい
ても、地場産物を取り上げ、
その効果的な指導方法を例
示し、その活用の推進を図っ

ている。地場産物を活用す
る良さ、教育における意義
を考えて頂いて、関係者一
同が力を合わせてその活用
をはかっていただきたい。

食に関する新たな課題

ひとつに生活習慣病の低
年齢化が指摘されている。
個食や朝食欠食、脂肪の過
剰摂取、カルシウム不足など
はいつも言われていること
だが、特に生活習慣病の低
年齢化―実際に小学生に
高血圧とか脂肪肝の子供が
けっく増えている。生活
習慣というのとはそんなに簡
単に治るものではない。だ
からこそ小さな内から健康
教育を繰り返し繰り返し行
わなければいけないという
ことだが、いまそれができて
いないということである。
ふたつめの課題として
は、新しく三省合同で出し
た「食生活指針」の普及徹
底。その中で成長過程の中
にある子供たちが食生活の
正しい理解と望ましい習慣
をきちんと付けられよう
に、教員、学校栄養職員等を

中心に家庭とも連携して教
育活動を通じて、発達段階
に応じた食生活に関する指
導を推進する。このことは
閣議決定もされており、そ
れだけ大きな問題である。

三つ目として、BSE問
題に関する調査検討委員会
報告において、学校教育に
おける食品の安全性や公衆
衛生、リスク分析にかかわ
る基礎知識の習得、教育の
必要性が非常にあり、とい
うことで、食品安全行政に
関する関係閣僚会議におい
て三省合同でこの教育を進
めるということで、プロ
ジェクトを今作って進んで
いる。経済財政諮問会議に
おいても、小泉総理から食
の重要性について発言があ
り、六月二十五日に閣議決
定された経済財政運営と構
造改革に関する基本方針二
〇〇二にも、健康寿命の増
進の観点から健康に関する
食の重要性に鑑み、「食育
を充実すること」というこ
とが盛り込まれている。
それから中央教育審議会
スポーツ青少年分科会中間

報告（七月十八日）でも健
康三原則の徹底が必要であ
るといわれている。健康三
原則は、一に調和のとれた
食事、二に適切な運動、三
に十分な休養・睡眠をとる
ことで、これらを徹底しな
ければいけないということが
指摘されている。

また、その指導にあたっ
ては、小学校低学年から指
導計画にきちんと位置付け
て、望ましい食習慣の形成
に結びつけるような実践的
な態度の育成が必要である
ということ、いま進めてい
る。それは、これからお話し
する食教材にかかわってくる。
もうひとつ、それを指導
する人は誰がするのかとい
うことである。

いま、学校栄養職員の専
門性、食の専門家としての
力が発揮されていないので
はないかということ、い
わゆる「栄養教諭」の創設
を検討している。これにつ
いては協力者会議において
そのあり方が進められてお
り、着実に前進している。

自然の恵みをたたえ、技を磨き、
さらに深い味の世界へ。

マルハチ村松の業務用製品。

株式会社 マルハチ村松

〒425-0025 静岡県焼津市城之腰65の1
TEL 054-622-7371

食に関する教育の取り組み

今、学校栄養職員による教育活動への参画は、学校栄養職員と教員によるチームティーチングは平成十一年度二〇・三%だったのが、平成十三年度では二六・八%に増加（全国調査）している。また、特別非常勤講師制度を活用した例は、平成十一年度二・〇%が、平成十三年度は五・七%と徐々に向上している。学校栄養職員の皆さんは、業者の方とか調理人との連携を図り協力を得ながら、さらにこの数値をあげて行っていたきたい。

もう一つ問題になっているのが個別的な相談活動。これは、栄養教諭制度の中でも一つの大きな職域になると思うが、いま実際に食物アレルギー、偏食傾向、肥満傾向が見られる児童生徒が非常に多い。「やせたい」という瘦身願望もたくさんいる。そういう子ども達に適度な運動と栄養摂取のバランスについての助言

や指導、また食物アレルギーについては、その原因物質を取り除いた給食の提供、また食事にかかる指導等、学校栄養職員が持っている栄養学等、その専門性を発揮する場所というのはこれからますます現われてくると思う。ただ、すべての場合において、学校栄養職員だけで対応するのではなく、学級担任、養護教諭とチームを組んで行う。そして、学校医などの適切な専門家との連携を図りながら対応して行っていたきたい。その個別指導について、いま私どもで事例集を作成している。今年度末または来年度当初には、一冊子として配布できると考えている。個別指導等でぜひ生かしていただきたい。

食生活の学習教材は、簡単に言えば、子供達の生活の中にある食の問題について生活の中で実践を通して解決していったらおうというところで作成したものである。だから、あくまでも

子供達の生活の中から問題をピックアップしたということである。そしてこの内容においては、学校栄養職員等現場の方たちから意見を集約して、実際の子供達にいちばん関係があるだろうというものを抽出してそれを精選してある。

この活動場面としては、特別活動の学級活動、給食の時間、総合的な学習の時間、また家庭科、体育保健等の教科においても活動できるような内容を取り入れている。

食に関する指導というのは、担任と学校栄養職員だけではできない。業者の皆さんとか調理人とかの協力がないと、食に関する指導は進まない。そこで次のようなことをお願いしたい。

○地場産物等を含めての新しい商品の提供。
○付加価値としての情報の提供。

つまり食品に関する情報の提供。例えば、メルルルサが出て、子供たちはメルルルサなどという魚がわ

からない。こういう大きさでこういうところをとれるのだと情報を知らせる。給食にサンマが出たら、サンマの習性というのはどのようなか等、ちょっとした情報の提供が子供の興味、関心をぐっと高める。

○学習に関する情報提供。

今総合的な学習の時間で、子供たちは一生懸命インターネットを使ってホームページ等で調べる。その時に問題になるのが、企業のホームページが大人向けで難しいことである。子供は難しい漢字がいっぱい並んでいると、それを見るだけで終わってしまう。子供たちも、今は大人よりもはるかに上手に使うので、やはり子供たちが見て分かるもの、または子供たち向けというような、学習向けに対する情報提供をお願いしたい。

○学習に対する物資の提供。

たとえば、社会科では小学校五年生の社会科教科書には、五十種類以上の食べ物が載っている。そこで、沖縄の勉強をするときに、



業務用・給食用食材・総合販売のサンセイ

39ロジスティクスセンター

三給株式会社

〒444-0243 岡崎市青野町中屋敷100番地
TEL <0564> 57-7239・FAX <0564> 57-7339

・本社 TEL 0564-57-7239(代)

・浜松営業所 TEL 053-438-2139(代)

もしサトウキビがあったらよいと思うし、野辺山のレタスの勉強をしたときに、ちようどそれが給食に出たら素晴らしいと考える。社会科の教科書で「宮崎のピーマンが東京にたどり着くまで」という項目がある。その学習の時、給食で本当に宮崎のピーマンが出たらどうであろうか。子供の意欲というのは大きく変わってくる。従って「給食でこういう事に使えるな」という物資の提供をぜひお願いしたい。

* *

学校給食の諸課題について

(社)全国学校栄養士協議会会長

小林 町子

.....
今は学校給食もいろいろ難しい問題を抱えている。かつての栄養士は、ある面で楽なことがあった。たとえば、旬のキュウリを出す、保護者から「給食でキュウリが出たというけれど、本当ですか」などと電話が来たりして反響があつた。

子供たちの将来の健康を考えたときに、食教育というのは絶対にしなければいけない大切な問題である。私たちはすばらしい仲間がいる。業者の方、関係する団体の方、そういう方が一丸となつて子供たちの健康を考えて事を進めたときに、初めて子供たちの食教育というのが大きく改善されると思う。
ここにある「給食ニュース」には、「目立つ朝食の乱れは栄養の偏り」「朝食を食べない人が五人に一人も」「おやつはほとんどス

ナック菓子」とある。これは今のものではない。十八年前のものである。そしてなお、今これがいわれている。同じことを繰り返している。十八年後にまたこの同じことを繰り返されたら、日本の食文化はどうなっているであろうか。子供たちの健康はどうなっているであろうか。これを繰り返さないためには、ぜひ関係者が力を合わせ、全力で食に関する指導を行って、子供たちの健康を考えていつていただきたいと思う。

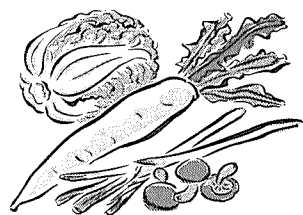
では、朝食をおいしく食べさせるにはどうしたらいいかという、早寝早起きをさせ、布団の始末、食膳の準備など、家庭の一員として仕事をさせれば、目が覚めて来る。目が覚めると、何を食べているか意識もはつきりする。
* *
調理コンクールがあつた時、審査委員の校長会長の方が、「栄養士は手が込んだもの、うんと時間をかけたものがないというけれど、食べる側は違う。料理は本来、見た瞬間、ああ、美味しそうだな、これ、食べてみようかと思うものでなければならぬ。理屈で食べさせているものではない。栄養士さんは、これは栄養がどうのこうのとどうも理屈が多いのではないかと」言われたが、やはり栄養については十分配慮することが必要である。
この一つの製品、この中に何が入っているか、何が何グラム、と全部分析して献立をつくるわけだから、

業務用青果を多少にかかわらずお届けします。

株式会社 丸小 青果

名古屋市熱田区川並町2-22

TEL (052) 682-5666 FAX (052) 682-6656





残量がないように食べてくれないければ栄養にならない。そして、既製品や半既製品を使っても、それをただ簡単に調理して手を抜くのではなく、それ以上にそれを生かして使う方法を考える。既製品にプラスアルファして、子供から見ても食べたいと思う料理にするよう心をかける必要がある。

流通関係の方が、自分たちの会社がメインにする商品、情熱を持って説明して理解を得、使ってもらう。使う側は本当にこの商品、製品はいいと思った時に、では使ってみようという気持ちが出てその製品の使い方を生かして行く。本当に最高にそれを生かして使う時、出た給食というものは

すばらしいものになるわけである。

* *

先日、山梨県の調理コンクールがあつて、私も審査員をしたが、作品審査の際、あれとこれとどちらがいいというとき、学校給食の研究協議会の会長さんが、「いいものをつくるけれども、手を洗う回数がきわめて少なかった。残ったものを全部捨ててしまった。これを入れるわけにはいきません」と指摘され、「おいしいものもいいかもしれないが、要するに環境をどう守つていこうかということになるときに、あんなに捨ててもいいのか」とその人はおっしゃった。

要するに、栄養士の私た

ちは、つくることと衛生的にどうかということだけを一生懸命に見ていたが、食料を粗末にしないとか最後の「捨てる」とか、今の環境の問題にまで考えが及ばない面があつた。栄養士の見どころと初めて見る先生たちの見どころは違う。

「専門バカ」という言葉があるが、私たち栄養士もそういう落とし穴に陥りがちで、やはりそういう他の方を入れながらの研修というのはとても必要ではないかなと感じ、私にはすごく勉強になった。

* *

学校栄養士というのは、やはり健康でなくてはいけないと思う。例えば、歯は丈夫にして食事はよく噛んで、といいながら、自分の歯は二本ぬけているとか、「あまり肥満はだめです」というのに自ら肥満であったり、人に「こういうようにしましょう」というのは、実際に自分で行われているかということが、すごく必要になってくる。

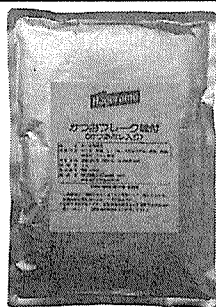
栄養士さんの中で、「私、毎朝食べないの」という人がいる。それで子供達に「朝ご飯をしっかりと食べなさい」と言えるのかと思う。やはり自分もしっかり三食を食べる、三食を食べるには早寝早起き、そして運動をしようと思つたら、運動

しなければいけない。そうした生活をして初めて、それが人に話せることになる。要するに自分が本当に元気でいられるようにならないと、人の心を動かしてはいけないと考える。

* *

人はいろいろな経験をし、そして頭を使って努力することである。誰かの経験を聞いて理解したようでも、実際にやってみなければわからない。聞いたらずいじ度でも幾度もやって、そこで自分のものにしていくことが大切である。

調理員さんの場合も、教えられたことを、一生懸命やろうとする人はやるが、全然無意識に聞きながらやっているという人もある。そういう人は一年たつても二年たつても専門家にはなれない。だから、何でも勉強していこうと思つた時の見方というのは全然違う。どんな話を聞いても、つまらない話と思わず、その中に何かひとつ自分のプラスになることを見いだす



Hagoromo

かつおフレーク味付
(かつおぶし入り)

はごろもフーズ(株)フードサポート部名古屋営業所

名古屋市中熱田区神宮四丁目7番27号 宝ビル18号館2階208号
〒456-0031 TEL <052>681-8401(番代)・FAX <052>682-0369番

人というのは、一年、二年経って振り返ると、すばらしい栄養士さんがそこに生まれてくるわけである。

* *

お互いを買う側、売る側にしても、子供のためにどうあるべきか、子供のためにどういう製品がいいのかという点では、共に同じ立場である。同じ目的でやっている中で、信頼されたり、されなかったりということのないように、信頼をさらに高めていくということが、学校給食を推進する一番の問題である。学校給食で子供達を育てていくにはどんなものがいいだろうか、こういうこと、こういうものを作れないだろうかというように、学校の予算の中からお互い提案しあいながらやっていかないとけない。

■お断り

「中日本給食だより」は、今後、年四回発行（四月・七月・十月・一月）に変更いたします。

学校給食コーナー〈福井県〉

○株式会社アコスの展示会実施

業種・業態別に展示会を開催

- 株式会社アコス（福井市下細江町六一）では、例年、学校給食関係・外食関係・惣菜関係、さらには年末年始商品等を一堂に集めた総合展示会を県の産業会館で行ってきましたが、今年度は業種・業態別に展示会を実施することにし、自社三階AZ（アズ）ホールを会場として実施しています。招待者も絞り込んで内容を充実させていますが、それぞれの内容は次のとおりです。
- ◇第一弾 二〇〇〇年アコス外食フェア 平成十四年六月十九日 開催
外食関係者を対象に、「一歩先行く繁盛店を目指して」をテーマに実施
出展メーカー 二十八社
 - ◇第二弾 二〇〇二アコス給食フェア 平成十四年八月二十八日 開催
学校給食をはじめ、病院・施設等々の給食関係者を対象に「カラダヨロコブ秋冬メニュー」をテーマに実施
出展メーカー 三十三社
入場者数 百十七名
 - ◇第三弾 二〇〇二アコス秋のMENUご提案 平成十四年九月四日 開催
スーパードレス・惣菜製造、市販用冷食関係者を対象に実施
出展メーカー 三十五社
入場者数 百四十二名（四十社）
一部学給関係者（セクター関係）の見学あり
 - ◇第四弾 二〇〇二アコス

中日本給食だより

2002年 10月号 No. 4

平成14年10月15日発行 単価50円

編集発行人 中日本学校給食物資流通組合連合会

会長 青木昌博

〒456-0018 名古屋市熱田区新尾頭二丁目2番7号

富春ビル4F

TEL (052)682-6219 FAX (052)682-8486

クリスマス&年末年始ご提案会 平成十四年十月十六日 開催
スーパードレス・惣菜・外食関係を対象に実施
出展メーカー 三十五社
入場者数 三百名（予定）

* *

追記：福井市の南部学給センター（約六千食）では、十二月の献立に「家庭の自慢料理」を取り入れたと、現在募集中のこと... どのような料理が楽しみです。以上報告します。

おいしさと健康

冷めてもやわらかい低塩分のソーセージ
ポークフランク&ポークウインナー



グリコ栄養食品