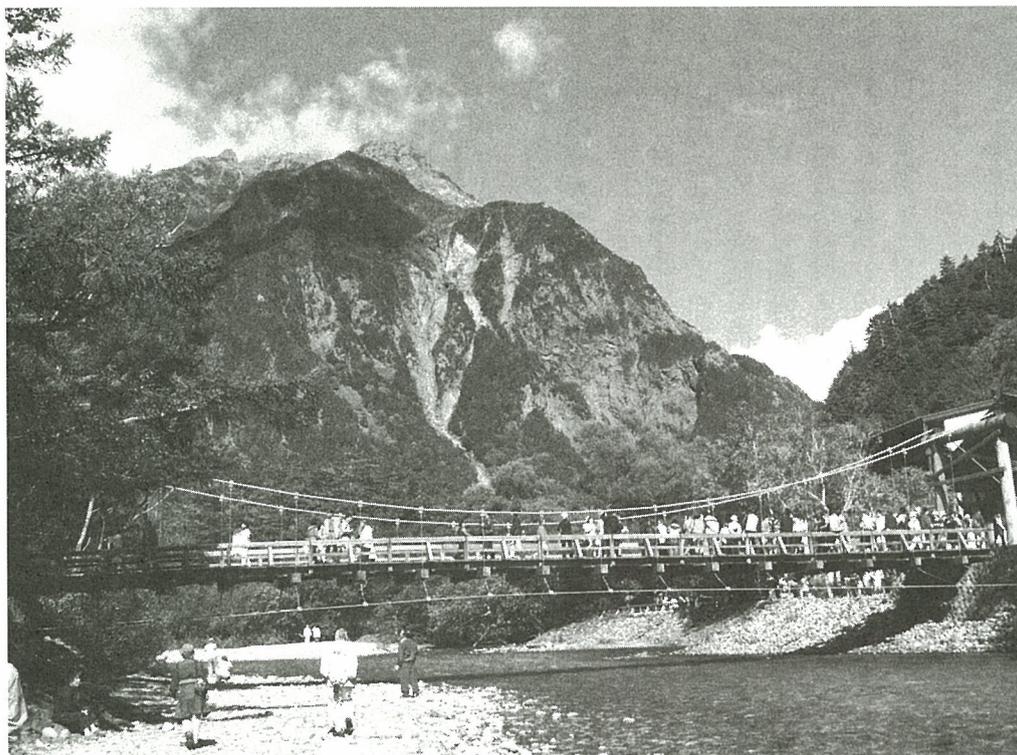




中日本給食だより



▲ 夏山のメッカ・上高地

No.31

2009

7

主な内容

- (1面) 夏山のメッカ・上高地
- (2～5面) [米飯給食&米粉]
米飯給食の推進…
日本人の食生活の根幹として
米消費拡大も背景に
- (6～7面) 禅の教えを給食に
「五観の偈(げ)」を説く
与えられる食に感謝
- (8面) 愛知県が食育で二つの試み
ネット検定、そして食育絵本作成

冷凍食品

キョクヨー

新しいおいしさとの出会い
キョクヨーの冷凍食品をどうぞ!

お問合せ 株式会社極洋 名古屋支社 (052) 955-8248

米飯給食&米粉

米飯給食の推進：

日本人の食生活の根幹として
米消費拡大も背景に

炊きたてツヤツヤ、真っ白なごはんは、日本人の食生活の根幹です。家庭の食卓では欠かせない主食の座を守り、学校給食でも今や米飯が半ばという時代となつています。パンが主食だった学校給食に米飯が正式に導入されたのは昭和五十一年（一九七六）年。今では小中学校の全国平均で週三・〇回の米飯給食が実施されています。『給食のちから―完全米飯給食が子どもの健康を守る』といった題名の単行本が出されて、米飯給食賛歌がうたわれる一方、米飯給食普及に「壁」になるのは「パンより割高」なコストともいわれます。文部科学省はこのほど米飯給食のさらなる推進を志向しましたが、農林水産省でも米の消費拡大を図って学校給食の米粉パンの普及を図るなど、米と給食をめぐる動きが目立ちます。こうした事情についてまとめてみました。

◆米飯給食のあゆみ

学校給食は、従来パンを中心とした献立により実施

されてきましたが、昭和五十一年（一九七六）年二月十日、文部省令第五号をもって「学校給食法施行規則等

の一部を改正する省令」が公布され、米飯が学校給食制度上に明確に位置づけられました。

米飯給食を導入するに当たつての基本的な考え方は、「食事内容の多様化を図り、栄養に配慮した米飯の正しい食習慣を身につけさせ見地から教育上有意義であるので、その普及を図るものとする」ということでした。

文部省ではその後、当時の米飯給食の全国平均が週一・九回だった昭和六十（一九八五）年、「米飯週三回程度」を推進目標に掲げました。

その後次第に増えたもののテンポは遅く、平成十九（二〇〇七）年度によろやく小中学校の全国平均で週三・〇回を達成しました。昭和六十年に目標を掲げてから二十二年の道のりでした。

そこで文科省は、給食の地場産物の比率を高めるために、米飯給食については、食育や地産地消の観点からさらに実施回数を増やすべきだとの意見から引き上げの検討に着手。有識者会議は昨年平成二十二年（二〇一〇）

風味豊かに、新鮮度100%

フレッシュ

本生しょうが

姉妹品 フレッシュみじん切り

無塩
NET.950g



テオー食品株式会社

名古屋営業所
TEL052-522-3351
FAX03-3950-8693

年十二月に次の国の目標として「週四回程度」の方針を示し、新聞にも「目標は週四回」と報道されました。

しかし、文科省は今年三月三十一日、米飯学校給食の実施目標を「週三回以上」にすることを決め、国として「週四回」という目標明記を見送りました。

ただ、「週三回未満の実施校については週三回程度、週三回以上の実施校については週四回程度など新たな目標を設定することを促すなど、国としては週三回以上を目標として設定することが適切」といった回りくどいものとされ、各都道府県に対しては、週三回を達成した学校・地域は「週四回程度」にするなどの自主的な目標を立て、回数を増やすよう通知しました。

「週三回以上」という玉虫色の言い回しで、「週四回」という表現を見送ったのは、目標後退という印象もありますが、これにはい

ろいろ「大人の事情？」があるようです。

週四回を見送った背景には、

「自治体の設備費負担が増える」

「米飯が増えるとパン食に比べ現場の作業負担が増える」

「給食費が高くなる」

などという費用増加論が多く出されたことがあります。

たしかに米飯は、パン食と比べて炊飯作業が現場の負担となることや、炊飯設備がない場合、外部委託での米飯調達費が高くなるため、こうした意見が出て有識者会議でも引き上げに慎重になったわけです。また、

「米粉パンの普及を視野に入れて、米飯だけにこだわるべきではない」という意見もあり、さら

に、

「給食の安定供給を支えてきたパン食をさらに削るのか」

「立ちゆかなくなるパン

業者も出る」

というパン業界からの強い反対もあり、結局一歩後退した目標表現になったわけです。

かつて昭和五十一年（一九七六）年三月の米飯給食実施の通達のと看、それに伴う学校給食製パン業者対策として、「企業の合理化、協業化等について関係部局の協力を得て指導を行うとともに、委託炊飯方式を採用する場合には製パン業者と協議の上、製パン業者への炊飲委託を推進するための所要の措置を講じ、その積極的利用を図ること」と、製パン業者に配慮しました。が、文科省が昭和六十（一九八五）年に「週三回程度」の目標を掲げて以来は、学校給食用のパンを製造する業者の組織「全国パン協同組合連合会」では、こうした米飯給食の増加に危機感を募らせたのでした。

今回の米飯給食の回数について目標値をどう明文化するか、という点では「農

林水産省と文部科学省が綱引をした」と伝えられました。だが、ここは文部科学省の意向が通されたかたちになりました。

◆小中学生に炊きたてご飯

そうした中、農林水産省では、米消費拡大という意味からも施策を打ち出すということ、今年度から、米飯給食の回数が前年度より増えた学校に対し、増加分の全量に政府米の新米を無償交付することになりました。

これまでは増加分の六割を政府米の古米で無償提供してきましたが、米飯給食回数の増加に氣勢をつけようというねらいから拡充されるということ。この無償提供の対象には新たに保育所も加えられるということ。です。

農水省ではまた、米の消費拡大や地産地消を促すため、平成二十一（二〇〇九）年度、小中学校内で炊飯器を使って子どもたちに炊きたてのご飯を食べてもらう

おいさと健康

Glico

うす味仕上げの無塩セミソーセージ

ポークフランク&ポークウインナー

グリコ栄養食品株式会社

よう生産者団体の活動を支援する施策を実施するということとです。

これは、学校と連携して地元の農産物を材料にしたメニューをつくるなど給食支援活動をしている生産者団体（農協など）が対象で、炊飯器の購入費を実費で補助。これを生産者団体が学校へ無償で貸与し、調理員に地元のコメを炊いてもら

学校給食に米粉の普及

●「米粉」にスポット

こうした米消費拡大の努力の中、農林水産省はまた「米粉」に焦点を合わせました。

学校給食法施行規則では「完全給食とは、給食内容がパン又は米飯（これらに準ずる小麦粉食品、米加工食品その他の食品を含む）、ミルク及びおかずである給食を言う。」とあり、パンが必ずしも小麦とは限られ

うというシステムです。

給食の炊飯を外部委託すると、パンより割高になるため、校内で炊飯すればコスト減になるほか、子どもたちが炊きたてのご飯を食べられるというメリットもまたわかれ、農水省では、〇九年度補正予算案に約十億円の費用を計上しました。

学校給食に米粉の普及

ていないわけです。そうした中、学校給食で「米粉」の利用がスポットを浴びてきています。

食料自給率の向上、安定的な原料供給体制の確保、国土保全が叫ばれています

が、米粉の普及がこうしたことにプラスになるといふ観点から、農林水産省は、全国米粉食品普及推進会議において、米粉の需要拡大を推進しています。

そのよりどころとしては、次のようなことがあげられています。

米粉の普及によって、新たな米の消費拡大が図られれば、食料自給率の向上が期待される。

一人が一日に食べる食事のうち、小麦粉食品約七グラム（ロールパン一個の五分の程度）を国産米の米粉食品に代替すれば、食料自給率は一%上昇すると試算される。

国際的な食糧不足による将来的な原料価格の高騰や原料の供給不足の不安が解消される。（リスク分散）

耕作地における水田活用の活性化により、農村特有の良好な景観形成の促進及び農村の豊かな自然環境の保全・再生が図られる。

●小麦粉・米粉についての現状

ところで、小麦粉・米粉についての現状をみますと、米粉をパン用・麺用等として利用促進を図ってい

ますが、これまでは価格面・加工技術面等で制約があったことは否めません。

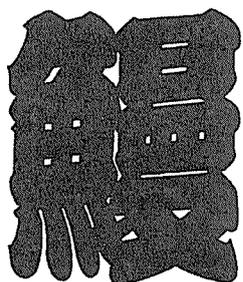
このため、米粉パンでの原料米使用量は、平成十五（二〇〇七）年度で一千トン程度。十六、十七年度でそれぞれ三千トン、十八年度で六千トンと伸びてきました（地方農政事務所等による米粉パン等買受業者からの聞き取りによる）。

一方、食糧用小麦の需要は年間五百二十六万トンで、そのほとんどを輸入に依存している状態です。

●米粉の需要拡大による効果

米粉の需要拡大を図ることによって、どんな効果があるのでしょうか。

- ①消費者に対して、国産農産物の使用をアピールする。
- ②国際的な食料不足に際して、国産農産物による安定的な原料供給体制が確立される。
- ③国産農産物の中でも特に



炭焼 鰻 富士
UNAFUJI

〒466-0058 名古屋市昭和区白金1-1-4
TEL/FAX. 052(881)0067
ハヤイ オオウナ

定休日 水曜日・第1・3火曜日
営業時間 AM11:00~PM2:00
PM 5:00~PM8:00

車——山王通り(御器所、東別院間)沿い
東郊通2丁目交差点西側
200m南側道路沿い

公共機関—JR中央線、又は地下鉄鶴舞線駅
5番出口 南西方向 徒歩10分

自給率の高い米の消費拡大による食料自給率の向上が期待できる。

④米消費が年々減少することによる需給のアンバランスを解消し、生産調整の実効性を確保する。

⑤農地の水田活用によって国土保全が図られる。

等々、直接間接の効果があげられています。

●学校給食への普及推進

平成二十(二〇〇八)年三月に開催された第六回の全国米粉食品普及推進会議でも、各地方ブロックごとの学校給食への普及推進の取り組みが資料としてまとめられています。

以下、学校給食における米粉パンの導入について一例(広島県大竹市)をご紹介します。

大竹市では、小学校七校(児童数千四百三十三名)、中学校四校(生徒数七百二十七名)の学校(平成二十五年五月現在)がありますが、うち完全給食は小学校全七

校、中学校一校、ミルク給食は中学校三校となっています。完全給食では週に米飯給食回数二回、パン二回、めん一回ということでした。

こうした中、地産地消の推進等に向けての課題として、

1. 米飯給食実施日の増加が困難

2. 地場産物の使用割合の増加が困難(現在、学校給食に登場する地場産物は米・玉ねぎ・生しいたけ・トマト・牡蠣(かさき)・いりこ)

があげられ、その課題解決の方法に、地元産の米を使用した米粉パンの導入が考えられました。

その導入に向けては関係者(学校・生産者・加工業者)の理解、関係機関(生産者・加工業者)との連携が進められ、その結果、毎月一回、十九日(食育の日)に実施しました。

その献立はたとえば「牛乳、米粉パン、酢豚、もずくスープ」あるいは「牛乳、米粉パン、八宝菜、大学芋、

りんご」といったものです。

取り組みの成果は、

・地元産の米の使用

・地域の自然や産物への理解

・地産地消の推進

があげられました。

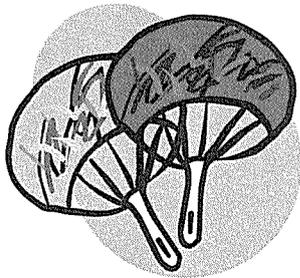
また、今後の課題は、

・米粉パンについてのPR

・米粉パンの工夫

・米粉の価格

の3点があげられました。



おから入りコロッケ

40g×100個入/12合
55g×100個入/12合

国産じゃがいもとおからをほど良く和えたベースに、国産の人参、ごぼう等の根菜を加えて、食物繊維が2.6g摂取できるポテトコロッケに仕上げました。ごはんによく合うしょうゆ味とし、食べ易い味に仕上げました。乳・卵由来原料は使用していません。

エム・シーシー食品株式会社



よりたしかな味覚づくりをめざして…

MCCの調理缶詰、調理冷凍食品は栄養価が高くしかも経済的で全国の各学校で早くからご愛用ご指命を賜っております。ぜひMCCの「頼れる」缶詰、冷凍食品をご利用ください。

★お問い合わせは **エム・シーシー食品株式会社**

本社 〒658-0023 神戸市東灘区深江浜町32番 電話078(451)1481(代)
東京支店 電話03(5783)0960(代) 広島営業所 電話082(293)5733(代)
大阪支店 電話06(6539)0410(代) 福岡支店 電話092(441)1913(代)
名古屋営業所 電話052(586)4070(代)

★MCC食品は世界の味をお届けするユニークな食品会社です。

禅の教えを給食に

「五観の偈(げ)」を説く 与えられる食に感謝

曹洞宗大本山永平寺(福井県永平寺町)のおひざ元にある永平寺中学校で「黙って清掃、給食」という「無言」の行事が行われており、「黙想」「感謝の心」という禅の教えが、生徒の素直な心をはぐくむ一助になるのではないかと、教育現場に広がり始めている――といった教育活動が、中日新聞(平成21年7月4日付)で紹介されています。

これは仏教で説く「五観の偈(げ)」の教え。その教えを改めて極めてみましょう。

「威儀即仏法 作法是宗旨」といわれる宗門では食事も大切な修行です。曹洞宗には食事(じきじ)作法というものがあり、修行僧はその作法に則って食事をいただきます。

「五観の偈(ごかんのげ)」は、主に禅宗において食事の前に唱えられる食事訓。僧侶の食事作法のひとつです。

その【偈文(げぶん)】は

◆一(ひとつ)には功(こう)の多少(たしよう)を計(はか)り、彼(か)の来処(らいしょ)を量(は

か)る

◆二(ふたつ)には己(おのれ)が徳行(とくぎよう)の、全欠(ぜんけつ)を付(はか)って供(く)に応(おう)ず

◆三(みつ)には心(しん)を防(ふせ)ぎ過(か)を離(はな)るることは、貪(とんとう)を宗(しゅう)とす

◆四(よつ)には正(まさ)に良薬(りょうやく)を事(こと)とするは、形枯(ぎょうこ)を療(りょう)ぜんが為(ため)なり

◆五(いつつ)には成道(じょうどう)の故(ゆえ)に、今(いま)此(こ)の食(じき)を受(う)く

宗派によって偈文に多少の違いがあり、臨濟(りんざい)宗、黄檗(おうばく)宗では三句目を「三つには心を防ぎ過食等を離るるを宗とす」と唱えます。

この偈文を今様に言い換えれば、

- (1) この食事が調(とと)うまでの多くの人々の働きに思いをいたします。
- (2) この食事を頂くにあたって自分の行いがふさわしいものであるかどうかを反省します。
- (3) 心を正しく保ち、あやまった行いを避けるために、貪(むさぼ)りの心を持たないことを誓います。
- (4) この食事を、身体を養い、力を得るための良薬として頂きます。
- (5) この食事を、仏様の教えを正しく成し遂げるために頂きます。

ということになります。

食事は生命の始まりと言ってもよいものです。毎日の食事を頂くに当たり、先ず第一の心得があります。素直になつて目前の食

無添加福神漬
(JAS規格)

無添加つぼ漬



無添加一食用漬物

10g×40袋入り

無添加刻たくあん

無添加風流かつぱ



本社/名古屋市中村区稲西町181
営業所/東京・大阪・福岡
工場/東海市加木屋町山の脇48

事その物の由来・縁を知り、食物をいただいでこの身心を支えると共に、一切の生命に感謝し、この日々を自他の向上としあわせを目指し、毎日を大切に生きていきたいと思います」と祈るものです。

自分の前に食事が出されるまで、その食事がどんなに多くの人々の手と時間が加わっているか、また、いかに自然の恵みに拠って出来たか、その苦勞、恩恵を

考えて感謝する。

そして、自分はこの食事を頂くのにふさわしい生活をおくっているのだから、反省する。

その食事を頂くときには、貪(むさぼ)りの心や怒りの心、執着の心など、心の乱れや汚れを払拭(ふっしょく)する。

食べ物とは人としての生活を保ち、美しい姿を養うための良薬。この食事で心と体の健康を得て悟りを開いていく。このためにこの食事をいただく…。

宗門での食事とは飯(めし)を「食う」のではなく、「いただく」のです。「米の中に神や仏がいる」この思いのもと、食事のときも背筋を伸ばして茶碗も箸も両手を使って丁寧にいただくのです。食べ物に「いのち」を見失っているようでは「いただく」ことはできません。

新聞ではたまたま永平寺中学校が紹介されましたが、禅宗など仏教系の学校では、こうした食事訓が広く導入され、昼食前に全員で合掌して「ほんとうに生さんがために今この食をいただきます。与えられた天地の恵みを感謝いたします。いただきます」と唱えているようです。

皆さんも、食事の前には是非お唱えしてみてください。五観の偈に心して、せめて食事の前には「いただきます」「ごちそうさま」と食への感謝を表しましょう。

学校給食優良物資展示会 開催のご案内

来る八月二十六日、(財)愛知県学校給食会協賛により、学校給食関連物資の試食展示会を愛知県学校給食物資流通協同組合主催で開催します。

来る八月二十六日、(財)愛知県学校給食会協賛により、学校給食関連物資の試食展示会を愛知県学校給食物資流通協同組合主催で開催します。

学校給食関連納入

メーカー約四十社が出展予定です。

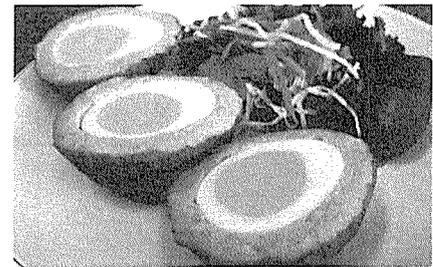
会場はウイールあいち、対象は愛知県下の栄養教諭・栄養職員の方々となります。多数のご来場をお待ちしております。

国産鶏スコッチエッグ

(約50g×10個)パック×10入×2合
(約60g×10個)パック×10入×2合

国産鶏を使用したスコッチエッグです。
あっさりした味付の無添加商品です。
50g・60gの2規格でご用意致します。

すぐる食品株式会社



今日も食卓をいろどる玉子焼!

生鶏卵の冷凍・冷蔵調理食品

すぐる食品株式会社

本社 東京都目黒区緑が丘2-7-7 TEL 03-3718-6331(代)
FAX 03-3724-2793
浜松営業所 TEL 053-447-3807(代) FAX 053-449-0602
大阪営業所 TEL 06-6337-5025(代) FAX 06-6337-5026
福岡営業所 TEL 092-663-2277 FAX 092-663-2278
仙台営業所 TEL 022-381-8666 FAX 022-381-8667
北海道営業所 TEL 0164-25-1717 FAX 0164-25-1577
新潟営業事務所 TEL 0254-77-3821 FAX 0254-77-3820

愛知県が食育で「11」の試み

ネット検定、そして食育絵本作成

愛知県では、食育の一環として、今年度、新しい試みに取り組みます。一つは食の知識のネット検定、一つは食育絵本の作成・配布です。

◆食の知識をネットで検定
今年十二月中旬から一カ月間、インターネットを使った「愛知県版食育検定」を始めます。

県民の食に関する知識や関心を深めてもらおうというのがねらいで、県特産の農産物や食の安心・安全にかかわる問題などが出題されます。受験者は提示される県の農林水産業や食文化、栄養や健康の一般的な知識、食品表示に関する問題など一〇〇題のうち、アトランダムに抽出された五〇題に挑戦し、一時間以内に八割以上正解すれば合格となります。

合格希望者には、合格証を交付し、県の食育をPRするボランティアにもなってもらい、小学校や保育園で食の紙芝居をしたり、農業体験を指導したりして食育を地域に広める「県食育推進ボランティア」への登録をお願いされます。

なお、インターネットを利用した自治体の食育検定は全国初のことです。

◆メタボ撃退の食育絵本作成

愛知県では子どものメタボリック症候群対策として、食育絵本「しょくまるーメタボ軍をやっつけろ!」を作成しました。

県は先に栄養学科や家政学科のある県内の大学を対象に、県民に健全な食生活を促すモデル事業を募集しましたが、愛知教育大の西村敬子教授（食物学）の研

究室から「絵本を活用した子どもたちへの食事指導」の応募が寄せられました。そこで県では同研究室に絵本の作成を委託し、制作したもので、学生たちが県内七小学校で上演した食育劇が絵本仕立てにされました。

絵本の内容は、バランスの良い食事の組み合わせの基本とされている「主食」「副菜」「主菜」「牛乳・乳製品」「果物」の五つの料理区分のキャラクターとして五人の「食まるファイブ」が一緒になって、肥満將軍、糖尿病將軍、高血圧將軍などといった「メタボ軍」を打ち倒すという物語で、子どもたちにバランス良い食事の大切さを伝え、食事のバランスガイドを楽しく学んでもらうことが図られています。

制作部数は五千部で、各小学校の栄養教諭らに配布し、授業や給食時間の食事指導に活用してもらうことにされています。

中日本給食だより

2009年 7月号 No. 31

平成21年7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

ホームページ随時更新中

<http://www.aigakuryu.com>
info@aigakuryu.com



愛知県学校給食物資流通協同組合

株式会社 サンビゴ

- 1.お魚とメニューを通して食の喜びを演出する。
- 2.安心・安全・鮮度を心にひとつひとつのものの作りを大切に。



JQA-QMA10352

〒474-0001

愛知県大府市北崎町清水ヶ根134-1

営業部
名古屋工場

TEL 0562-45-5272

FAX 0562-45-6108

TEL 0562-45-6106

FAX 0562-45-6108

HP URL <http://www.sunvigor.co.jp>

Sunvigor