

給食協会だより

令和4年 3月
公益財団法人
四日市市学校給食協会
☎353 - 3138 Fax355 - 3044

一年間の活動を振り返って

平素より、当給食協会の学校給食業務に関して温かいご理解・ご支援をたまわり、ありがとうございます。

2月2日(水)の第3回理事会、2月18日(金)の第2回評議員会におきまして、当給食協会の一年間の活動内容等の中間報告をさせていただき、それらに対する貴重なご意見もちょうだいしました。また、次年度(令和4年度)の事業計画案及び予算案に関して、承認を得ることができました。

今年度も、新型コロナウイルス感染拡大に伴い、年度当初には給食の実施を192日予定していたところが、179日の実施にとどまるなど、様々な点で当初の計画を変更せざるを得ない状況になりました。

今回の「給食協会だより」では、今年度の活動を振り返り、主な内容をお伝えします。

【安全・安心で良質な学校給食用物資の安定的な供給】

給食の食材については、サンプル検討会、献立委員会、物資選定委員会を経て慎重に決定してまいりました。決定過程においては、質・味・アレルギー・生産地等を考慮に入れながら、安価で安全・安心な食材選定を行ってきました。

また、当給食協会では食材の質を維持するために、次のような活動も行ってきました。



(1) 抜き打ちでの青果物検収(5月～1月で8回実施)

調理校の給食室を訪問し、使用する青果物の質・量・価格等を現場で確かめ、日々どのような野菜や果物が納品されているかについて校長会代表・学校教育課指導主事・給食協会2名の計4名で評価してきました。幸い、8回実施した中では、納品されていた青果物に特段の問題は見受けられませんでした。

(2) 納入業者の事務所や工場等への衛生監視の実施

12月に発行した「給食協会だより」でも紹介しましたが、衛生監視委員会を校長会代表1名・学校教育課指導主事1名・栄養教諭代表2名・給食協会2名で組織し、対象業者を選定し、衛生監視を実施しています。今年度、対象業者を4社選定し、2グループに分かれて衛生監視を行いました。そして、そこでの指摘事項を各業者に伝えるとともに、期間を決めて改善を依頼しました。

(3) 異物混入等への対応

異物混入等の事案につきましては、年々減少傾向にありますが、今年度も、異物混入をはじめ、青果物の傷み、配送数量や規格の間違い等の事案が発生しました。

そうした事案があった場合、当該校から状況を聞き取り、概要を記したFAXを送信していただいています。その後、早急に納入業者に連絡し、例えば、異物混入であれば、該当の現物を学校に取りに行くとともに、物資の交換等を依頼しています。また、当給食協会において、異物の混入した物資等の現物を確認したうえで、納入業者や製造メーカー等に対し、原因究明と防止対策についての文書報告を求めています。そして、そこに書かれている内容について業者に確認し、最終的に当該校へ報告書を提出しています。

【食育推進に向けた支援】

当給食協会では、公益財団法人として「多数の者の利益の増進に寄与する」公益目的事業も実施しています。その事業の1つに、「学校給食研究・研修会等助成事業として、小学校が行う食育推進のための研究会・研修会等の経費の助成（研究助成25校）」があります。今年度も、コロナ禍にあって、食育に関する取り組みを進めていくのは大変であったと推察しますが、研究助成を受けていただいた学校からの報告からは、それぞれに工夫されて取り組まれたことがうかがわれました。

25校の取り組みの中から、一部ですが、取り組みの内容を紹介させていただきます。

《八郷小学校》 テーマ「児童の興味関心をひく指導教材の作成」

本校では、栄養教諭と担任、専科、養護教諭等と連携し、食に関する指導を行っている。3年生で学習する「昔の暮らし」や、今年度の全国学校給食週間のテーマである「昔の給食」と関連させ、「今と昔のきゅう食を比べてみよう」という題材で食に関する指導を行った。

初めに、紙芝居で給食の始まりについての話をした。その後、戦後から現在の給食について、年代がバラバラになった給食を、ヒントをたよりに黒板に掲示した年表の年代ごとに給食の並べ替えを行った。子どもたちは、戦後から今の給食の変化に驚くとともに、給食の内容や目的は変化しているが、昔も今も子どもたちの成長を願って作られていることを知り、給食をしっかりと食べようという意欲的な感想も見られた。今後も児童が食への興味関心をもち、自分自身の成長や健康を考えていけるよう、教材や指導内容を工夫していきたい。

【児童の感想】

- ・明治時代からもきゅう食がつづいていることを知ってびっくりしました。
- ・昔も今も子どもにたくさん元気に育ってほしいと思う気持ちは、かわらないことに気づきました。これからのものこさずたくさんきゅう食を食べます。



《三重北小学校》 テーマ「心身ともに健康に過ごす児童の姿を目指した食育の充実」

5年生の家庭科の単元「食べて元気に」で学習する「みそ汁を作ろう！」で、出汁について学習した。子どもたちは煮干しで出汁をとり、みそ汁を作った。コロナ禍でもあったので、1人分ずつみそ汁を作り、できた人から飲んでいく形で行った。ほかにも違う材料の出汁があることを学習し、煮干し以外にこんぶやかつおぶしの出汁を作り、飲み比べをした。このようにして、出汁の材料によって色や香り、味などが違うことを学習した。自分たちが作ったにぼしの出汁には、味噌が入っている状態のものを飲み、こんぶやかつおぶしの出汁は出汁だけの飲み比べだったので、物足りないようだった。こんぶとかつおぶしの混合出汁に少し塩を加えてもう1度飲んでみると、「おいしい」という声が上がった。出汁を上手に使うと塩分を控えられることも伝えた。

【児童の感想】

- ・だしをとるタイミングがわからなかったけど、じっさいにやってみると、「ここだっ」とわかった。
- ・みそ汁はとてもおいしかった。けど、水が少なくてちょっと塩辛かった。次は水とだしの素（にぼし）を多めに取り入れてみたい。



このように、それぞれの学年・学級、委員会活動等で、工夫された取り組みがたくさん行われました。そして、それらの取り組みを通して、子どもたちの「食」への興味や関心がいっそう深まっていたことがよく分かりました。

最後になりましたが、学校及び市教育委員会、給食用物資納入業者等の関係の皆様方のご理解とご協力により、今年度も無事に給食用物資の供給をはじめ年間の事業を終えることができましたことに、厚くお礼申し上げます。ありがとうございました。