

# 福島県学校給食研究会栄養士部会

部会だより 10月号

文責：会津・南会津方部長 一条 公江

## 「献立作成の充実と職務の資質向上をめざして」

～豆料理講習会と子どもの健康増進のための福島県の取り組み・GAPについての研修会～

### 1 午前の部：豆料理講習会

#### (1) 研修内容

学校給食における豆料理の普及のために、様々な豆を使用した献立の調理実習を行いました。調理実習後の会食では、初めて使用した豆についての感想や、豆料理のアイデアなどについて話し合いを持ちました。それぞれの調理施設における豆料理の活用方法についての情報交換ができ、今後の献立作成にあたり、有意義な講習会となりました。

(2) 講師 会津坂下町学校給食センター 主任栄養技師 渡邊 利恵子

#### (3) 内容 【調理実習】

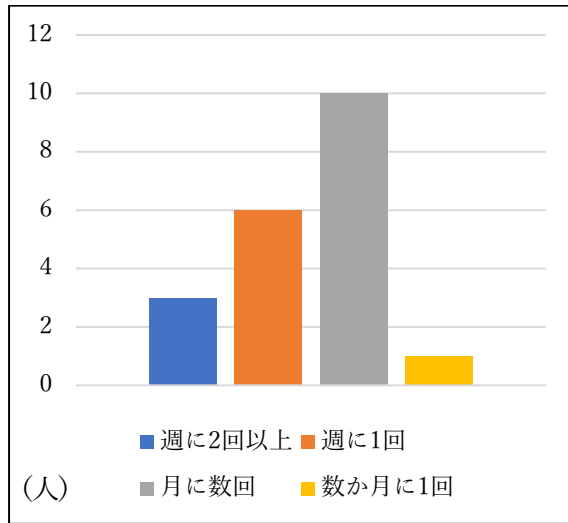
献立名	使用した豆
豆と雑穀・青菜のごはん	10種ミックス・五種豆と五穀
ビーンズ鶏つくね	国産ミックスビーンズ
白いんげん豆のキッシュ	白いんげん豆
ひじきとひよこ豆のサラダ	ガルバンゾ
レンズ豆ともち麦入り夏野菜のスープ	レンズ豆ともち麦のタブレ
豆乳和風プリン	ゆで小豆



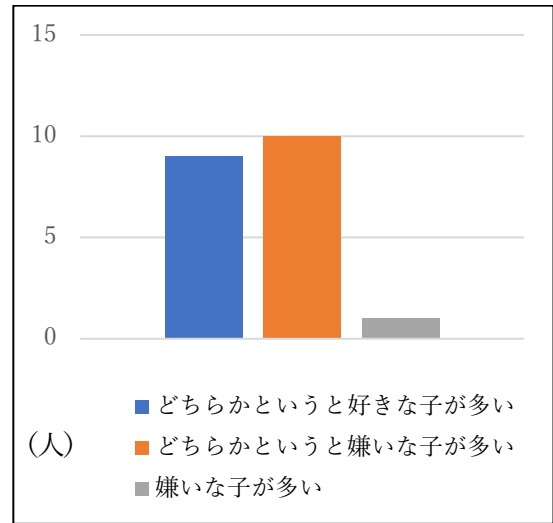
(4) 学校給食における豆類メニュー導入状況アンケート

(会津・南会津方部 栄養教諭、学校栄養職員、栄養支援員20名回答)

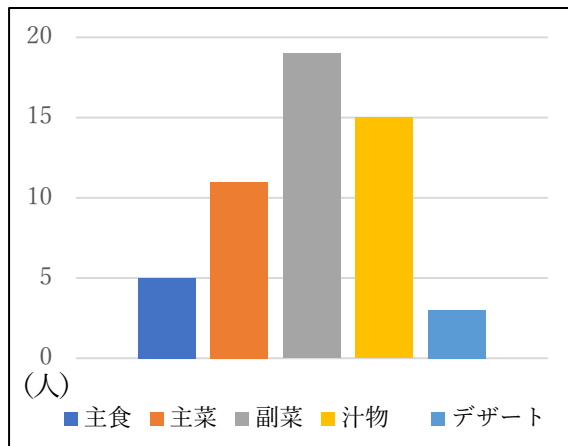
1. 学校の給食で豆料理が出される頻度



2. 豆料理の児童・生徒の反応



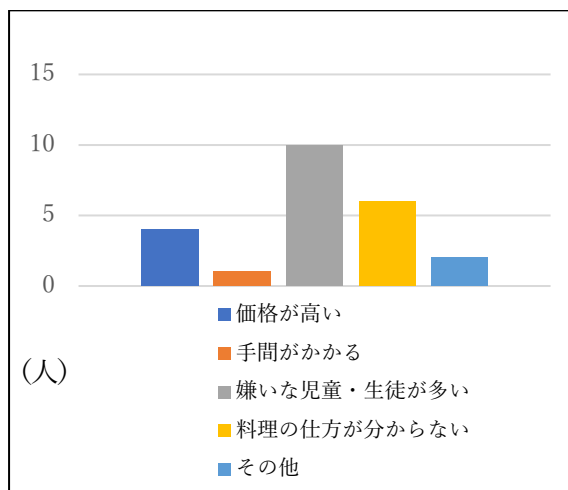
3-1. 給食に出される豆料理の形態



3-2. 給食の代表的な豆料理のメニュー

形態	代表的なメニュー
主食	枝豆ごはん
主菜	ビーンズカレー、ポークビーンズ、チリコンカン、ハンバーグ、スラッピージョー、豆みそ、フェジョアード、ガパオライス、キーマカレー
副菜	ビーンズサラダ、五目豆、かみかみサラダ、大豆と小魚の揚げ煮、大豆とかぼちゃの煮物、豆とひじきのサラダ
汁物	豆入りスープ、豆乳入りみそ汁、呉汁、ミネストローネ、シチュー、大豆とわかめスープ
デザート	焼き菓子、のり塩大豆、蒸しパン、ケーキ

4. 豆料理を取り入れる上での課題



5. 今回の講習会の感想・豆類に対する思いや豆類メニュー導入に向けて望むこと・児童・生徒への指導で工夫していること など

・今回調理を行った豆類は、工夫によって料理に加えられるので使いやすいため、今後給食に取り入れていきたい。

・豆類を多く使用することで栄養価が充足するので、活用していきたい。

・家庭では豆の摂取が不足がちになるため、給食で多く取り入れるようにしている。しかし、苦手な子どもも多いため、工夫して豆料理の献立を提供していきたい。

・かみかみメニューにすると、噛む回数が多くなるので献立に取り入れたい。

・普段は大豆やミックスビーンズを給食で使うことが多いが、他の豆も使ってみたいと思う。

・小規模の給食施設のため、冷凍の豆類を使用していたが、レトルトやドライパック等規格が少量のものもあると献立の幅が広がると感じた。



## 2 午後の部：講義

### (1) 講師及び内容

・講義1 講師：福島県保健福祉部健康づくり推進課 主任栄養技師 渡辺 春佳 様  
内容：「福島県の取り組みについて」

- ・子どもの健康課題の実態と、健康推進のための施策について
- ・保健福祉部の食育に関する取り組みについて

・講義2 講師：福島県農林水産部環境保全農業課 主査 鈴木 真由美 様  
内容：「GAPについて」

- ・GAPとは、「良い農場」となるための「やり方」で、SDGsを支えるもの
- ・食を取り巻く様々な課題がある中で注目されている GAP
- ・学校給食でのGAP認証農産物活用の紹介

・講義3 講師：福島県農林水産部環境保全農業課 主幹 菅野 寿一 様  
内容：「環境にやさしい農業について」

- ・環境にやさしい農業とは、環境保全型農業、環境と共生する農業である
- ・環境にやさしい農業による農産物の3つの区分
- ・新たな新法によるみどり認定について

### (2) 研修を終えて

児童生徒の健康課題に対する最新情報から福島県としての子どもの健康推進のための施策を学ぶことができた。所属校の食に関する課題を見つめ直し、今後の食育の取り組みを進める上での参考となった。減塩対策についての資料も活用していきたいと思った。

また、昨年度は有機農産物についての講義を受けたが、今年はGAPや環境にやさしい農業について学ぶことで、より専門的な知識を深めることができた。今後も地場産物のさらなる活用と、安全安心な食材を使用した給食提供につなげていきたいと思った。

