

福島県学校給食研究会栄養士部会

部会だより 12月号

文責 いわき方部長 松本 恵美子

～全学栄製品等を利用した調理実習と

「第4次いわき市食育推進計画」についての研修会について～

いわき方部では、7月23日（火）にいわき市中央台公民館において、調理講習会ならびに研修会を開催しました。午前中は、全学栄製品・全学栄すいせん製品を利用した調理実習を行い、午後は、いわき市保健所地域保健課主任栄養技師 鈴木知子様を講師に迎え「第4次いわき市食育推進計画」についてご講話をいただきました。

調理講習会

（公財）学校給食研究改善協会の2024年度おすすめレシピから3品と、市内学校給食共同調理場から集めたおすすめレシピを3品を選びました。また、いわき市の食育事業である和食給食とふくしま健康応援メニューの調理実習も併せて実施しました。実習前には、（公財）学校給食研究改善協会と（株）S N食品研究所担当者より、活動内容や全学栄製品・全学栄すいせん製品についてお話をいただきました。



◎全学栄製品・全学栄すいせん製品を利用した料理

料理名	食材（太字：全学栄製品・全学栄すいせん製品）
鉄分たっぷり ドライカレー	・豚レバーチップ ・蒸し挽き割り大豆 ・豚挽肉 ・県産大豆ミート ・玉葱 ・にんじん 他
ネギびよんグラタン (※ネギびよん⇒いわき農産物 キャラクター)	・ニューミートップ ・北海道シュレッドチーズ ・ダイストマト ・長葱 ・マカロニ 他
あさりのみそ汁	・おいしいあさり ・白花豆&白いんげん豆ペースト ・長葱 ・豆腐 ・玉葱 ・にんじん ・みそ 他
もずく入り千草焼き	・ほぐしささみ水煮 ・美ら海育ちもずく ・玉葱 ・にんじん ・卵 ・干しいたけ ・みつば 他
糸かまぼこと元気ボールの 旨味たっぷりトマトスープ	・北海道シュレッドチーズ ・スクール糸かまぼこ ・トマト水 煮缶 ・枝豆とじゃこの元気ボール ・ブロッコリー ・にんじん 他
白花豆&白いんげん豆の 冷製しるこ	・白花豆&白いんげん豆ペースト ・白玉粉 ・抹茶 ・牛乳 ・スキムミルク ・加糖練乳 ・小豆あん 他

鉄分たっぷり
ドライカレー



ネギびよん
グラタン



あさりのみそ汁



もずく入り
干草焼き



糸かまぼこと元気ボールの
旨味たっぷりトマトスープ



白花豆 & 白いんげん豆の冷製しるこ



◎いわき市食育事業（和食給食・ふくしま健康応援メニュー）の料理

食育事業	料理名	食材（太字：学校給食会取り扱い食材）
和食給食	・あんこうのから揚げ ・秋なすのみそ炒め ・秋かおるいも煮汁	・あんこうから揚げ ・豚挽き肉 ・県産大豆ミート ・なす乱切り素揚げ ・とり肉 ・大根 ・しいたけ ・なめこ ・長葱 ・さつまいも ・こまつな ・だし昆布 他
健康応援メニュー	・野菜の甘味たっぷりみそ汁	・切り干し大根 ・さつまいも ・にんじん ・こんにゃく ・長葱 ・かぶ 他



和食給食（11月実施）

ごはん 牛乳
常磐あんこうのから揚げ
秋なすのみそ炒め
秋かおるいも煮汁
県産一口りんごゼリー



健康応援
メニュー
（1月実施）
野菜の甘味
たっぷり味噌汁

参加者からの料理の感想

- 鉄分たっぷりドライカレーは、大豆や大豆ミート、豚レバーチップを加えることで、たんぱく質のほか、食物繊維や鉄分も摂取できる。
- ネギびよんグラタンは、いわき市の特産物の長葱をたっぷり使用しているため、子どもたちも好みの味と感じた。
- 食物アレルギーに配慮したアレルギーフリーの製品や献立、減塩メニューなどについて学ぶとても良い機会となった。今回、使用した製品や献立を給食に取り入れていきたい。



研修会（講話）

各学校で食育を推進する際には、「計画（P）」「実践（D）」「評価（C）」「改善（A）」のPDCAサイクルに基づいて行われます。「計画（P）」の部分である「食に関する指導に係る全体計画」は、各学校や共同調理場において国、県、いわき市の目標等や児童・生徒の実態を踏まえ、具体的な「活動指標や成果指標」を掲げ作成しています。

令和6年4月に策定された「第4次いわき市食育推進計画」については、身体活動や運動等に加え、食や栄養に関する取組をより効果的に推進し、いわき市の健康課題の重要テーマである「生活習慣病の予防・改善」につなげていくため、「健康いわき21（第三次）」に内包されています。今回は、いわき市の現状や取組、課題等について詳しく学ぶため、いわき市保健所地域保健課主任栄養技師、鈴木知子様を講師に迎え「第4次いわき市食育推進計画について」と題したご講話をいただきました。

講話の内容

- ◎ 健康いわき21（第三次）の概要
 - ・ 目的、計画の位置づけ
 - ・ 計画期間等
- ◎ いわき市の現状
 - ・ こどもの健康課題
 - ・ 大人の健康課題
- ◎ これまでの取組と課題
 - ・ アンケート調査から見た課題
- ◎ 計画の基本方針
 - ・ 数値目標
- ◎ いわき市健康長寿重点プロジェクト
 - ・ 「いわきひとしお」の推進等



講師の鈴木知子
主任栄養技師



聴講の様子

参加者からの講話の感想

- ・ 青年期の食育推進が全国的にも課題となっているため、小・中学校食育が青年期の課題解決につながるよう努力していきたいと思った。
- ・ 食育の成果を数値として見ることは難しいが、共同調理場の強みを生かしながら小・中学校での継続した食育を進めていくことが大切であると感じた。
- ・ いわき市の食育推進の取組について、情報を共有する良い機会であった。

おわりに

いわき市減塩食普及プロジェクト「いわきひとしお」の一環として、いわき市の「ひとしおラボ」で開発した減塩レシピを学校給食でも取り入れている。今後も関係機関と連携した食育事業を推進していきたい。