

物質だより

岡山県学校給食会会報



子どもたちに笑顔
いっぱいの給食時
間をお届けします

第 136 号

平成 26 年 5 月 1 日

編集発行

公益財団法人 岡山県学校給食会

岡山市南区浦安本町 59 番地の 4

TEL 086 - 263 - 6465 (代)

URL : <http://www.ogk.or.jp/>

～ 学校給食に「米粉めん」登場 ～

公益財団法人岡山県学校給食会では、県内の小中学校で実施される学校給食に、パン・米飯・めんの供給を実施しています。

米粉パンにつきましては、平成22年度から学校給食に導入いたしました。このたび、かねてから検討を重ねておりました「米粉めん」を、次のとおり、学校給食に導入することとしました。

- | | | |
|---|-----------|--|
| 1 | 米粉めん導入の効果 | 「生きた教材」としての食育推進
地場産物の活用
食料自給率の向上に向けた消費拡大 |
| 2 | 米粉めんの種類 | ソフトめん、中華めん |
| 3 | 米粉の配合割合 | 小麦粉70% 米粉30% |
| 4 | 特 徴 | 岡山県産米を岡山県内で製粉した米粉を配合。 |
| 5 | 価 格 | 学校給食用めん80g 1食当たり、4円90銭の値上がりとなる。 |
| 6 | 導 入 時 期 | 平成26年4月1日 |

県内最初の米粉めん（ソフトめん）による学校給食が、平成26年4月8日に早島小学校で実施されました。

給食会からも取材にお邪魔し、ランチルームでの5・6年生に感想を聞きました。

「弾力がある」「もちもちしている」「たべやすい」など、また、担任の先生からは、「もちもちしていておいしい。食感が少し違う。」「食感はつるつるとしていておいしかった」など、とても好評でした。

襟立教頭先生に食べた感想をお伺いしました。

袋からだと、さらりとした感じで、ほぐしやすく、ミートソースとも絡みやすかったです。食べてみると、さっぱりとしており、とても食べやすく、おいしかったです。意識しないと、以前の麺との違いはわからないと思います。いつも通りとてもおいしかったです。



献 立
ソフトめんミートソース、牛乳、
春野菜サラダ、清見オレンジ

光畑栄養教諭に

「食育への活用」についてお伺いしました。

生産者への感謝の心を育む指導を行ってきたが、米の需要が年々減少し、耕作放棄地などが問題になっていることから、米の需要を増やして水田を活用することは、食料の安定供給につながる。食品の移動距離を短縮することは、消費エネルギーと排出されるCO₂の削減につながるなど環境負荷を減らすことができることなど、食料生産と環境についても指導していきたい。



とってもおいしい!

米粉めんを生かすための食の指導へのアドバイスをいただきました。

「米粉めん」導入にあたっての食に関する指導について

公益財団法人 岡山県学校給食会

理事 池田高子

(ノートルダム清心女子大学非常勤講師)

食育基本法の基本理念の一つに次の項があります。

(伝統的な食文化、環境と調和した生産等の配慮及び農山漁村の活性化と食糧自給率の向上への貢献)

また、文部科学省の作成した「食に関する指導の手引」に示す指導の目標の内容に(食事と文化)の項目があります。

さらに、学校給食法においては、学校給食の目標 第2条 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。7 食糧の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

とあります。

以上のような食育の視点から指導できるのではないかと考えられます。

<米を使用することの良さ>

米は昔から日本人の主食として食べられ、多くの栄養をとってきました。そして、先人の知恵によって多くのものに加工され、日本の食文化の根幹をなしてきました。例えば米粉(道明寺粉、落雁粉など)・アルファ粉(即席餅、即席飯)・膨化米(おこし)・醸造品(清酒、焼酎、酢、味噌、アルコール)・菓子(あられ、おかき)・その他(ビーフン)等があります。

さらに、栄養価の面から考えると、米に含まれるたんぱく質はアミノ酸バランスのスコアが小麦粉の38に対して米は65と高いので、より効果的ではないかと考えます。

今回米粉をめんに取り入れることで、新しい食文化が一つできるのではないのでしょうか。

題材「知っていますか。米粉の歴史」の食育のすすめ

公益財団法人岡山県学校給食会

評議員 宮原 公子

(淑徳大学看護栄養学部栄養学科教授)

学校給食に「米粉めん」が新たに登場すること、これは新しいメニューが加わるだけでなく、米粉の食文化を指導する絶好のチャンスと捉えたいものです。

平成22年に「米粉パン」が導入された時にも同様のことを書かせていただきましたが、米粉には、日本人が稲作を始めて以来の歴史があります。炊くだけで食べられる米を洗い、わざわざ粉碎して粉にして、加熱し丸く整え神様にお供えしました。お酒や食物とともに氏神様や地域の人々と一緒に食する慣わしが、わが国の米粉の食文化の原点です。

この歴史を、この先人の知恵を、米のよさを、子どもたちに正しく伝える役割を栄養教諭・学校栄養職員にお願いしたいです。ここで、学校給食献立計画の一例を提案し、米粉めんの登場を歓迎したいと思います。

題材：「米粉の歴史」 食育の観点：食文化 感謝の心 献立名（季節：春）：かやくうどん 牛乳 鯖の天ぷら 野菜の酢味噌和え いちご 献立のねらい：米粉の歴史をとおして米粉めんのできるまでを知り、新しい料理を味わって食べることができる。 食に関する指導内容：米粉の歴史（食事と文化）「米粉めん」のできるまで（勤労と感謝）

関係者からのメッセージ

「米粉めん」導入に対しての感想

岡山県教育庁 保健体育課

この度、（公財）岡山県学校給食会では、平成22年の米粉パン導入に続き、米粉めんを学校給食へ導入されました。

（一社）おかやま学校給食めん協会と協力し、製造方法・製造工程等を改良し、米粉の調理性、食感を生かしておいしく食べられるように研究を重ねてこられました。その結果、安全性や安定価格、安定供給の確保にも御尽力いただきました。敬意を表しますとともに感謝申し上げます。

米粉めんを導入し、「生きた教材」として活用することで、子どもたちに米に親しみを持たせ、米の生産に従事される方の苦勞を伝えたり、地元の生産者への感謝の気持ちを育てるなど、食育の推進につながると考えています。

今後も、学校給食の充実と心身ともに元気な「岡山っ子」の育成に御協力をお願い申し上げます。

米粉めんの導入をうけて

井原市学校給食センター
栄養教諭 森分千穂

平成22年度に米粉パン、次いで今年度より米粉めんが導入されました。

学校給食関係機関における様々な組織の協力により、3年間もの長い期間、慎重に検討がなされてきました。私はその一つ、「米粉めん検討委員会」のメンバーに加わらせていただきました。食に関する指導の効果を期待する生きた教材となる米粉めんを目標とし、企画供給側（岡山県学校給食会）、製造側（めん業者）、需要側（学校給食施設）の3者が一丸となった検討の結果、ソフト麺と中華そばで実現可能となりました。本日、本センターにおいてクリームスパゲティというメニューにソフト麺を実施しました。

様々な課題面をクリアするよう研究開発された本日のソフト麺は、ゆで加減、色味、食感もよく、スープとのからみも良い等の感想も寄せられました。洋風のメニューになりがちのめん給食ですが、和風としての幅も広がり、今後の生きた教材に成り得、児童生徒が、本県の同じ空気を吸って育った米への関心を高めていけるのではないかと、期待がふくらむところです。

米粉めんの導入にあたって

（株）吉備長食品 社長 大野 信二

新年度から、ソフト麺と中華麺が米粉入りとなり、児童・生徒の皆さんへお届けすることとなりました。

米粉は、麦価の高騰や、地元産食材の活用を図る中で今後も注目をされると思います。

ご承知のとおり、麺類は、学校給食の人気献立の一つです。

よく子供達の味覚が一番正直だと言われます。米粉めんになってその人気を落としてしまうような事態は、絶対に避けなければなりません。

米粉めんの導入後も、今まで以上に良いものを作り出す、その為に知恵をしばり、努力を重ねなければなりません。小麦・米各製粉業者さんからもご指導を仰ぎながら、元々、米粉の持っている「もっちり感」「つるみ感」をしっかりと生かし、付加価値を高めていくことが大切だと考えています。

そしてこれからも、児童・生徒の皆さんから、“美味しい”麺の日が待ち遠しい”いっぱい給食に出てきて欲しい”などのお声を頂けるよう、しっかりと取り組んでまいります。

行事食の御案内

今年度も、7月の行事食（七夕・土用）を予約制にて取扱いいたします。
詳細につきましては、別途ご案内いたします。

【今年の“土用の丑”
の日は7月29日です】

常温物資



七夕ゼリー 50g



手延べそうめんバチ 1kg



県内
製造品

冷凍物資



笹だんご 50g



・うなぎ蒲焼・白焼
40g・50g・60g
・うなぎ蒲焼(短冊切) 500g

指導目標の提案 行事食:「七夕」「土用の丑」

新規取扱物資の紹介

平成26年1月8日開催の献立専門委員会で選定され、3月3日開催の物資専門委員会で承認を得、次の物資を平成26年度4月から取り扱っておりますので、御使用ください。

開発物資 冷凍物資

岡山県産



県学給ハンバーグ 50g・60g
岡山県産の牛肉と豚肉を使用したハンバーグです。



温州みかんゼリー 60g
国産みかん果肉をふんだんに使い、甘味を抑えた果汁でゼリーに仕上げました。

常温物資

全学栄開発



150g レトルト

全学栄 救給カレー

ライフラインが失われた時を想定した非常食用に開発されたカレーです。
アレルギー物質27品目不使用です。

常温物資



全学栄すいせん

大豆の華
(フレーク) 600g
(フレーク・大) 600g
(繊維) 500g

用途にあわせて使えるよう3種類を用意しました。



乾燥にんにく(パウダー) 20g
" (フレーク) 20g



プルーン 500g
(80粒入り)



味付しいたけ
スライス 500g

キューピー製品



上段、左からマヨネーズ8g・12g、キューピーハーフ10g、エッグフリーマヨネーズタイプ10g、タルタルソース8g・12g
下段、左から和風ドレッシング(ゆずしょうゆ)15ml、(ごましょうゆ)15ml、ノンオイルドレッシング(青じそ)15ml、フレンチドレッシング(白)15ml、1000アイランドドレッシング15ml
右写真はエッグフリーマヨネーズタイプ1kg袋

冷凍物資



マグロカレーコロッケ
40g



とびうおだんご
1kg



わかさぎフライ
900g(100尾入)



いわしのカリカリ
フライ約15g x 40



Ca強化たこ焼き
20g x 50