令和3年度

調查研究事業報告書



目 次

Ι.	学校給食で使用する食品・器具等の調査・・・・ 1
	1. 食品の細菌検査・・・・・・・・・・・・・ 1
	2. 器具等の拭取り細菌検査・・・・・・・・・・ 9
	3. 恵庭産野菜の使用状況・・・・・・・・・・・11
	4. 食材に対する安全対策・・・・・・・・・・・14
п.	学校給食に関する調査・・・・・・・・・ 15
ш.	その他の調査研究・・・・・・・・・・・・ 21
IV.	食生活に関する普及奨励活動・・・・・・・・ 22
	1. 料理教室・・・・・・・・・・・・・・・ 2 2
	2. 食育推進展示・・・・・・・・・・・・・・ 31
	3. 食育情報の発信・・・・・・・・・・・・・ 33
	4. 給食試食会・・・・・・・・・・・・・・ 4 6

I. 学校給食で使用する食品・器具の調査

学校給食は成長期にある児童生徒の心身の成長と健康を支える上で大切な役割を果たすものであり、バランスのとれた栄養豊かなおいしい食事であると共に安全で安心して食べられるものでなければならない。

学校給食における衛生管理の徹底については、学校給食法に「学校給食衛生管理基準」が明確に位置づけられており、恵庭市では保健所による立ち入り調査後、指摘事項を基に改善を行うよう設備又は作業工程・記録方法等の見直しを図り、給食の実施を進めている。

また、外部専門機関[(株)第一岸本臨床検査センター]に依頼し、食品・調理品・調理器具等の細菌検査を行い衛生管理の徹底を図っている。

1. 食品の細菌検査

(1) 主 食

委託加工している米飯・麺の衛生状態確認のため、センターに納品された食品について細菌検査を実施した。

① 試料の状況

米 飯	前日洗米·	当日炊飯 → 弁当箱盛りつけ 8:05~9:15 → 保温箱入れ学校配送
	A 2日前	製麺 → 冷蔵庫保管
	前日	茹で上げ袋詰め・検品 → 冷蔵庫保管
麺	当日	加熱殺菌(90℃30分を確認) → 保温箱入れ学校配送
夕些	B 2日前	製麺 → 冷蔵庫保管
	前日	茹で上げ袋詰め・検品 → 冷蔵庫保管
	当日	加熱殺菌(90℃20分を確認) → 保温箱入れ学校配送

② 検査結果

単位: /g

項目	一般生菌	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	納品時温度	提出時温度	保管温度	調査月	
·久 · 口	八八二四	八加四叶	典品と下ケ州圏	納品時刻	提出時刻	保管場所	朔 且.万	
白飯	300未満	陰性	陰性	52℃	32℃	50°C		
	300八八個	伝に	伝江	(10:34)	(12:08)	(保温箱)		
うどん	300未満	陰性	陰性	68°C	43℃	55℃	8月	
A社	300八代间	伝に	伝に	(10:30)	(11:38)	(保温箱)	07	
うどん	300未満	陰性	陰性	40°C	33℃	36℃		
B社	300/八個			(10:30)	(11:38)	(保温箱)		
白飯	300未満 陰		陰性	51℃	48℃	48℃		
	300/八個	陰性		(10:33)	(11:35)	(保温箱)		
わかめご飯	300未満	陰性	陰性	51℃	27℃	50°C		
47/1 ⁴ 67 C BX	300/八個			(10:20)	(12:00)	(保温箱)	9月	
ラーメン	200丰港	吟州	陰性	60°C	31℃	55℃	9 Д	
A社	300未満 陰性 陰			(9:55)	(11:43)	(保温箱)		
ラーメン	300未満	陰性	陰性	44°C	29℃	40°C		
B社	りの不何			(10:15)	(11:43)	(保温箱)		

③ 考 察

一社に委託している白飯・わかめご飯を検査したが、全て問題のない結果であった。 麺類は市内一社・市外一社に委託しており、納品温度が市内A社に比べB社は低いが、共に問題 のない結果であった。

(2) 魚介類

① 検査結果

単位: /g

項目	一般生菌	大腸菌群	腸炎ビブリオ	採取時温度 採取時刻	提出時温度 提出時刻	保管温度 保管場所	産地	調査月
さば (調理前)	4. 0×10^3	陰性	陰性	4°C (8∶07)	10℃ (11:55)	5℃ (冷蔵庫)	ノルウェー	7月
さつま揚げ (調理前)	300未満	陰性	陰性	7°C (8∶50)	9℃ (11:45)	3℃ (冷蔵庫)	_	(月
さば (調理前)	1. 4×10^3	陰性	陰性	-19℃ (9:30)	4℃ (11:45)	3℃ (冷蔵庫)	ノルウェー	8月
つと (調理前)	300未満	陰性	陰性	7°C (8∶05)	11℃ (11:30)	5℃ (冷蔵庫)	_	ОЛ

② 考 察

加熱前の魚切り身と加工品の衛生状態を確認するため細菌検査を実施した。

さばは使用前日に冷凍状態で納品され、7月は冷蔵庫内で解凍後の検体、8月は使用まで冷凍状態の検体であったが、いずれも一般生菌が検出され大腸菌群・腸炎ビブリオは陰性であった。 この結果から、冷蔵解凍と冷凍保管に大きな差はないと考えられる。

加工品のさつま揚げとつとは使用前日納品であるが調理前に検査したところ、一般生菌・大腸菌群・腸炎ビブリオ全て問題のない結果であった。

今後も、保管時の温度管理に配慮し、取り扱いや作業後の手洗い等二次汚染防止と衛生管理に留 意しながら作業を行う事とする。

(3)肉類

① 検査結果

								単位:	/g
項目	一般生菌	大腸菌群	サルモネラ	カンピロ バクター	採取時温度 採取時刻	提出時温度 提出時刻	保管温度 保管場所	産地	調査月
フランクフルト (調理前)	1. 7×10^3	陰性	陰性	陰性	11℃ (9:30)	11℃ (12:25)	3℃ (冷蔵庫)	_	
豚ひき肉 (納品時)	1. 6×10^4	陰性	陰性	陰性	-1°C (8:05)	11℃ (12:25)	3℃ (冷蔵庫)	八雲	7月
鶏もも肉 (納品時)	9. 0×10^5	4.2×10^4	陰性	陰性	5°C (8:05)	12℃ (11:37)	6℃ (冷蔵庫)	道内	
鶏むね肉 (納品時)	1.8×10^6	3.8×10^5	陰性	陰性	3°C (8∶05)	7℃ (11:50)	3℃ (冷蔵庫)	道内	
豚ひき肉 (納品時)	7. 0×10^3	陰性	陰性	陰性	-2°C (8:07)	4℃ (13:23)	3℃ (冷蔵庫)	八雲	8月
豚肩ロース肉 (納品時)	1.4×10^{3}	4.6×10^{2}	陰性	陰性	-1℃ (8:10)	10℃ (11:35)	5℃ (冷蔵庫)	道内	

② 考 察

加熱前の肉類と加工品の衛生状態を確認するため細菌検査を実施した。

加工品のフランクフルトは使用当日朝にチルド真空状態での納品だが、一般生菌が検出され大腸 菌群・サルモネラ・カンピロバクターは陰性であった。

使用当日朝納品の肉は、納品時から高い数値の一般生菌が検出され、豚ひき肉以外の肉からは大 腸菌群も検出された。

肉類は納品時すでに一般生菌・大腸菌群が検出される現状がある。

加熱前の肉やドリップは汚染度が高いと再認識し、手袋の着用、専用エプロンの着用・取替、作業後の手洗い等二次汚染防止と冷蔵庫の保管温度や調理時の加熱温度の確認を徹底していく事とする。

(4)豆腐類

① 検査結果

						単	.位: /g
項	目	一般生菌	大腸菌群	採取時温度	提出時温度	保管温度	調査月
快	中 日 一 一 放 二		八加四叶	採取時刻	提出時刻	保管場所	
木綿豆腐		1.8×10^4	陰性	8℃	12℃	9℃	7月
(納呂	品時)	1.8×10	医比	(8:05)	(11:38)	(冷蔵庫)	7 万
木綿豆腐		1.8×10^{5}	2.2×10^3	6℃	4℃	3℃	8月
(納占	品時)	1.8×10	2. 2 × 10	(8:05)	(13:23)	(冷蔵庫)	0月

② 考 察

納品時の豆腐の衛生状態を確認するため細菌検査を実施した。

木綿豆腐は、使用当日朝に身崩れ防止のため浸水して納品されるが、7・8月共に一般生菌が検出され、8月は大腸菌群も検出される結果であった。

豆腐は給食では加熱調理をするが二次汚染の可能性が高い食品である事を再認識し、取り扱い及び取り扱い後の手洗い等衛生管理を徹底していく事とする。

(5) 果物類

① 検査結果

単位: /g

項	目	一般生菌	大腸菌群	採取時温度 採取時刻	提出時温度 提出時刻	保管温度 保管場所	実施施設	調査月
1 '	ハか 食時)	1.2×10^4	陰性	22°C (11:00)	27°C (11:40)	室温33℃ (アルミバット)	小学校センター	7月
1 '	ハか 食時)	4. 0×10^3	3. 4×10^2	16℃ (11:10)	14℃ (11:38)	6℃ (冷蔵庫)	中学校センター	7 万

② 考 察

非加熱献立のすいか喫食時の衛生状態を確認するため細菌検査を実施した。

3 槽流水洗浄後手切りをし配食をするところ、小学校センターでは食数も多い事から半数を配食後に手袋の取替え・エプロンの消毒を行ったが、小・中学校センター共に基準値内ではあるが一般生菌が検出され、中学校センターでは大腸菌群も若干検出された。

7月は例年になく気温が高く、室温や水温も高かったため菌類が増殖しやすい環境であったとも考えられるが、果物の提供にあたっては洗浄方法、配食の際の手袋の着用・取替、エプロンの消毒等今後作業方法を検討し慎重に提供していきたい。

(6) 野菜類

① 検査結果

単位: /g

項目	一般生菌	大腸菌群	採取時温度 採取時刻	提出時温度 提出時刻	保管温度 保管場所	実施施設	使用献立	実施月
春雨	300未満	陰性	18.9℃	9℃	5°C	中学校	春雨サラダ	
(保冷後)	300/八個	伝江	(10:05)	(12:25)	(冷蔵庫)	センター	作的リフク	7月
わかめ	300未満	陰性	15℃	21℃	3℃	小学校	わかめとキャベツ	1 / /3
(水戻し後)	3007尺個	伝	(9:45)	(11:55)	(冷蔵庫)	センター	のサラダ	
もやし	1.1×10^{7}	7. 1×10^6	12℃	$4^{\circ}\!\mathrm{C}$	3℃	小学校		
(洗浄前)	1.1 \(10	7.1 \ 10	(8:15)	(13:23)	(冷蔵庫)	センター	バンサンスウ	
もやし	9. 5×10^6	7.3×10^5	19℃	4°C	3℃	小学校	7.5 9 5 7.9	
(洗浄後)	9.5×10	7.3×10	(8:20)	(13:23)	(冷蔵庫)	センター		
もやし	5.6×10^{7}	3.0×10^{7}	16℃	14℃	5°C	中学校		
(洗浄前)	5. 0 \ 10	3. 0 × 10	(8:10)	(11:40)	(冷蔵庫)	センター	もやしの	8月
もやし	3.7×10^7	1. 6×10^7	19℃	15℃	5°C	中学校	和え物	ОЛ
(洗浄後)	3. <i>l</i> × 10	1.0 × 10	(8:22)	(11:40)	(冷蔵庫)	センター		
ミニトマト	300未満	陰性	21℃	27℃	室温29℃	小学校	ミニトマト	
(喫食時)	りい不個	伝江	(11:25)	(12:10)	(アルミバット)	センター	(-1.41)	
ミニトマト	300未満	陰性	18℃	26℃	室温26℃	中学校	ミニトマト	
(喫食時)	りいた何	四四	(11:15)	(12:08)	(検収室)	センター	(- \ \ \	

②考 察

サラダ・和え物に使用する保冷後の春雨・水戻し後のわかめ・洗浄前後のもやし、非加熱献立ミニトマト喫食時の衛生状態を確認するため細菌検査を実施した。

春雨はボイル後水冷し油をまぶし、材料合わせまで保冷庫に保管しているが一般生菌・大腸菌 群共に問題のない事を確認した。

乾燥わかめは使用当日に水戻し後、材料合わせまで保冷庫に保管しているが一般生菌・大腸菌 群共に問題のない事を確認した。

もやしの衛生状態を確認するため洗浄前後を検査したところ、小中学校センター共に洗浄前から高い数値の一般生菌・大腸菌群が検出され、洗浄後も菌が残る結果であった。

もやしは汚染度の高い野菜と認識し、洗浄の際は量や水温に留意し、手洗いや器具類の取り扱い等二次汚染に気を付け作業をしていく事とする。

非加熱献立のミニトマト喫食時は、小・中学校センター共に問題のない結果であった。 今後も、丁寧な3槽流水洗浄と衛生的な配食を行っていく事とする。

(7) 調理済献立

① 検査結果

≪サラダ・和え物≫

採取時温度 提出時温度 保管温度 ブドウ球菌 場所調査月 項 一般生菌 大腸菌群 目 採取時刻 提出時刻 保管場所 春雨サラダ 中学校 18℃ 10℃ 5°C 300未満 陰性 陰性 (喫食時) (11:15)(12:25)(冷蔵庫) センター わかめとキャベツのサラダ 12°C 21°C 室温28℃ 小学校 陰性 300未満 陰性 (喫食時) (11:25)(11:55)(保冷バット) センター 海藻サラダ 中学校 14°C 12℃ 5°C 5. 3×10^2 陰性 陰性 (喫食時) (11:20)(12:03)(冷蔵庫) センター 7月 フルーツゼリー和え 10℃ 中学校 0° C 5°C 300未満 陰性 陰性 (11:20)(12:25)(冷蔵庫) センター (喫食時) 切干大根のナムル 室温28℃ 小学校 14°C 21°C 陰性 陰性 8. 2×10^2 (喫食時) (11:15)(11:55)(保冷バット) センター 白菜のおひたし 28°C 29°C 室温30℃ 小学校 300未満 陰性 陰性 (喫食時) (11:28)(11:43)(保冷バット) センター 大根とブロッコリーのサラダ $14^{\circ}\!\mathrm{C}$ 20° C 中学校 室温28℃ 300未満 陰性 陰性 (喫食時) (11:25)(11:45)(検収室) センター わかめとキャベツのサラダ $22^{\circ}C$ $28^{\circ}\!\mathrm{C}$ 室温30℃ 小学校 300未満 陰性 陰性 (喫食時) (11:22)(11:35)(保冷バット) センター 8月 バンサンスウ 14℃ 26°C 小学校 室温29℃ 300未満 陰性 陰性 (喫食時) (11:26)(13:23)(保冷バット) センター もやしの和え物 14°C 18°C 室温26℃ 中学校 300未満 陰性 陰性 (喫食時) (11:20)(11:40)(検収室) センター ポテトサラダ 16°C 26°C 室温28℃ 中学校 陰性 300未満 陰性 (喫食時) (11:25)(14:35)(検収室) センター 枝豆サラダ $14^{\circ}\!\mathrm{C}$ 18°C 室温26℃ 中学校 300未満 陰性 陰性 (喫食時) (11:13)(11:43)(検収室) センター 野菜サラダ 小学校 12°C 17°C 室温27℃ 300未満 陰性 陰性 (喫食時) (11:18)(11:35)(保冷バット) センター 9月 きゅうりのピリ辛和え 16℃ $25^{\circ}\!\mathrm{C}$ 中学校 室温26℃ 陰性 陰性 300未満 (喫食時) (11:10)(12:00)(検収室) センター なめ茸和え 16℃ 16℃ 小学校 室温28℃ 300未満 陰性 陰性 (喫食時) (11:26)(11:30)(保冷バット) センター みかんゼリー和え 9° C 18℃ 室温28℃ 小学校 300未満 陰性 陰性 (喫食時) (11:20)(11:50)(保冷バット) センター ナムル 9°C 中学校 8° C 5°C 300未満 陰性 陰性 (真空冷却後) *追跡 (10:10)(11:38)(冷蔵庫) センター 11月 ナムル 8° C 9° C 5° C 中学校 300未満 陰性 陰性 (喫食時) *追跡 (11:10)(11:38)(冷蔵庫) センター

単位:

《煮物・揚げ物》 単位: /g

- 1										
	項目	一般生菌	大腸菌群	ブドウ球菌	採取時温度				調査月	
ı	1	///) (1// E F)	> (> ()	採取時刻	提出時刻	保管場所	721	., ,	
	豆腐のカレー煮	5.0×10^3	陰性	陰性	58℃	37℃	室温28℃	中学校	7月	
	(喫食時)	5.0 × 10			(11:14)	(11:38)	(検収室)	センター	1/7	
ſ	麻婆豆腐	300未満	陰性	陰性	62℃	29℃	室温29℃	小学校	8月	
	(喫食時)	300/八個	会性		(11:27)	(13:23)	(食缶)	センター	0万	
ſ	ハッシュポテト	300未満	陰性	陰性	40°C	30℃	室温28℃	小学校	9月	
	(喫食時)	300/大個	会性		(11:20)	(11:50)	(アルミバット)	センター	9/7	
ſ	豆腐の中華煮	300未満	陰性	陰性	58℃	42°C	室温21℃	中学校	11月	
	(喫食時) *追跡	300不何			(11:20)	(11:38)	(検収室)	センター	11月	

単位: /g

項目	一般生菌	大腸菌群	腸炎ビブリオ	サルモネラ	カンピロバクター		提出時温度 提出時刻		場所	調査月
さばの味噌焼き (喫食時)	300未満	陰性	陰性	-	-	17℃ (11:55)	24℃ (12:30)	5℃ (冷蔵庫)	中学校 センター	
たらフライ (喫食時)	300未満	陰性	陰性	_	_	38°C (11:40)	38℃ (11:43)	室温34℃ (アルミバット)	小学校 センター	7月
鶏唐揚げのごまだれ (喫食時)	300未満	陰性	-	陰性	陰性	40°C (11:14)	29℃ (11:37)	室温28℃ (検収室)	中学校 センター	
さばの塩焼き (喫食時)	1.1×10^3	陰性	陰性	-	-	40℃ (11:23)	32℃ (11:45)	室温29℃ (アルミバット)	小学校 センター	
鶏肉の甘酢あんかけ (喫食時)	2.0×10^3	陰性	-	陰性	陰性	28°C (11:23)	26℃ (11:50)	室温28℃ (アルミバット)	小学校 センター	8月
豚肉の生姜焼き (喫食時)	300未満	陰性	-	陰性	陰性	38°C (11:15)	26℃ (11:35)	室温26℃ (検収室)	中学校 センター	
ぶりフライ (喫食時)	300未満	陰性	陰性	-	-	32°C (11:15)	25℃ (11:40)	室温25℃ (検収室)	中学校 センター	9月
さばの塩焼き (喫食時) *追跡	300未満	陰性	陰性	-	-	41°C (11:22)	33℃ (11:43)	室温26℃ (アルミバット)	小学校 センター	
鶏唐揚げのごまだれ (加熱後の肉) *追跡	300未満	陰性	-	陰性	陰性	96. 2°C (9∶35)	19℃ (11:48)	3℃ (冷蔵庫)	小学校 センター	10月
鶏唐揚げのごまだれ (たれ) *追跡	300未満	陰性	陰性	-	-	50℃ (9:35)	9℃ (11:48)	3℃ (冷蔵庫)	小学校 センター	

②考 察

一般生菌基準は、未加熱処理惣菜基準= 10^6 、加熱処理惣菜基準 10^5 (食品衛生法規範)である。調理済献立の衛生状態を確認するため細菌検査を実施した。

≪サラダ・和え物≫

7~11月に検査したサラダ・和え物喫食時は、全て問題のない結果であった。

7月中学校センターの海藻サラダ喫食時から、若干の一般生菌が検出されたが基準値内であった。

洗浄前後から一般生菌・大腸菌群が検出されたもやしを使用したバンサンスウ・もやしの和え物は、 喫食時には全て問題のない結果であった。

切干大根のナムル喫食時で基準値内ではあるが若干の一般生菌が検出された事から、作業工程を確認 し、11月に再度ナムルの真空冷却後と喫食時をそれぞれ検査したところ全て問題のない結果であった。

センターで提供するサラダ・和え物は、水戻し・袋開け・加熱・冷却・材料合わせ・調味と作業工程が複雑であり、二次汚染の可能性も考えられる事から作業毎の手洗い・温度管理記録の徹底・衛生的な調理と配食を継続して提供していく事とする。

≪煮物・焼き物・揚げ物≫

7~11月に検査した煮物・焼き物・揚げ物喫食時は全て問題のない結果であった。

納品時に一般生菌が検出された豆腐を使用した、7月のカレー煮から若干の一般生菌が検出されたため、作業工程を確認し11月に豆腐の中華煮を検査したことろ問題のない結果であった。

調理前に一般生菌が検出されたさばを使用した、8月の塩焼きから一般生菌が若干検出されたため、10月に同じ献立である塩焼きを検査したところ問題のない結果であった。

魚同様、調理前に一般生菌・大腸菌群が検出された鶏むね肉を使用した、8月の鶏肉の甘酢あんかけから一般生菌が若干検出されたため、10月に工程が同じである鶏唐揚げのごまだれかけのたれと加熱後の肉をそれぞれ検査したところ、全て問題のない結果であった。

サラダ・和え物・煮物・焼き物で基準値内ではあるが若干の一般生菌が検出された献立は、追跡検査で問題のない結果であった事から、7~8月は例年になく気温が高く、室温や水温も高かったため、調理後の一般生菌の増殖が早かったのではないかと推測される。

今後も夏場は同じような環境になる事を踏まえ、衛生管理に留意して作業していくと共に、作業工程の少ない献立の検討等喫食時までの時間短縮に努め、十分な加熱と中心温度の確認・記録等継続して行う事とする。

2. 器具等の拭き取り細菌検査

(1) 小学校センター

① 検査結果

項	目	一般生菌	大腸菌群	備考	実施献立	調査月	
R配食台	使用前	0	0	検査範囲 : 100cm ²			
八龍及口	使用後	0	0	検査範囲 : 100cm ²			
Rひしゃく	使用前	0	0	検査範囲 : 100cm ²	- 白菜のおひたし	7月	
持ち手	使用後	0	0	検査範囲 : 100cm ²	日来があいたと	<i>17</i> 3	
スパテラ	使用前	0	0	検査範囲 : 100cm ²			
持ち手	使用後	0	0	検査範囲 : 100cm ²			
配食者手	配食前	0	0	検査範囲 : 100cm ²			
11. 段 1 于	配食後	0	0	検査範囲 : 100cm ²	冷凍みかん	8月	
配食者	配食前	0	0	検査範囲 : 100cm ²	1月1次 <i>0</i> テル-70	од	
エプロン	配食後	0	0	検査範囲 : 100cm ²			
たれ ひしゃく	配食前	0	0	検査範囲 : 100cm ²			
持ち手	配食後	0	0	検査範囲 : 100cm ²	みたらしいももち	9月	
たれかけ手	配食前	0	0	検査範囲 : 100cm ²] かにりしいもり	9 <i>7</i> 3	
1C4013-11) +	配食後	0	0	検査範囲 : 100cm ²			

② 考 察

7月に白菜のおひたし配食時の配食台・ひしゃく持ち手・スパテラ持ち手の拭き取り細菌検査を実施した。

配食台は使用前に消毒、手は手袋着用後に手洗い・消毒、その後保管庫からひしゃく・スパテラを出すが、全て問題のない結果であり適正な作業であった事を確認した。

拭き取り検査に付随し喫食時についても検査したが、全て問題のない結果であった。

8月は非加熱献立冷凍みかん配食時の配食者手(手袋着用)とエプロンの配食前後の拭き取り細菌検査を実施した。

いずれも問題はなく適正な手洗いと消毒、配食作業であった事を確認した。

8月に鶏肉の甘酢あんかけ喫食時の検査をしたところ、基準値内の一般生菌が若干検出された。 たれをかける工程がある事から、9月にみたらしいももちのたれかけ時のひしゃく持ち手と担当 者手(手袋着用)の配食前後の拭き取り細菌検査を実施した。

いずれも問題のない結果であり適正な作業であった事を確認した。

(2) 中学校センター

① 検査結果

項	I	一般生菌	大腸菌群	備考	実施献立	調査月	
R配食台	使用前	0	0	検査範囲 : 100cm ²			
N 配 及 口	使用後	0	0	検査範囲 : 100cm ²	海藻サラダ	7月	
Rひしゃく	使用前	0	0	検査範囲 : 100cm ²	世保リノグ	1/3	
持ち手	使用後	0	0	検査範囲 : 100cm ²			
配食者手	配食前	0	0	検査範囲 : 100cm ²			
11.10000000000000000000000000000000000	配食後	0	0	検査範囲 : 100cm ²			
配食者	配食前	0	0	検査範囲 : 100cm ²	ミニトマト	8月	
エプロン	配食後	0	0	検査範囲 : 100cm ²	_ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	ОЛ	
サラダ室扉	使用前	0	0	検査範囲 : 100cm ²			
内側取手	使用後	0	0	検査範囲 : 100cm ²			
たれ ひしゃく	配食前	0	0	検査範囲 : 100cm ²			
持ち手	配食後	0	0	検査範囲 : 100cm ²			
たれかけ手	配食前	0	0	検査範囲 : 100cm ²	ハンバーグ	9月	
1040/1917	配食後	0	0	検査範囲 : 100cm ²	おろしソース	3/7	
カート持ち手	配食前	0	0	検査範囲 : 100cm ²			
W 1.14.0十	配食後	0	0	検査範囲 : 100cm ²			

② 考 察

7月に海藻サラダ配食時の配食台・ひしゃく持ち手の使用前後の拭き取り細菌検査を実施した。 拭き取り検査に付随し検査したサラダ喫食時には、基準値内の一般生菌が若干検出されたが、拭き取り検査では使用前後共に問題のない結果であり、適正な作業であった事を確認した。

8月に非加熱献立のミニトマト配食時の担当者手及びエプロンの配食前後、サラダ室扉内側取手の使用前後の拭き取り細菌検査を実施した。

いずれも問題はなく適正な手洗いと消毒、配食作業であった事を確認した。

9月にハンバーグおろしソースのたれかけ時のひしゃく持ち手・担当者手(手袋着用)・バットを乗せるカート持ち手の配食前後の拭き取り細菌検査を実施した。

いずれも問題のない結果であり、適正な作業であった事を確認した。

3. 恵庭産野菜の使用状況

学校給食では、新鮮で良質かつ安全な食品を使用するために「物資規格表」を作成し、それに基づいた食品を指定業者より購入している。特に野菜については、鮮度の良い地元野菜の活用を積極的に行なっている。新鮮で美味しい地元野菜を通して身体に大切なことや感謝の心を育む等、食育の一環としても大切な役割を果たしている。

(1) 市内で出荷されている野菜

① 地元産野菜の使用状況について

令和3年度における地元産野菜はにんじんなど7品目の野菜を使用している。 なお、地元産野菜使用量は全体野菜使用量の9%であった。 地元産大根・レタスなどを積極的に使用し、地元産品の使用拡大に努めている。

○恵庭産野菜の使用実績と年間数量からの割合

	I	使用数量 (Kg)	使用割合(%)	品目	使用数量 (Kg)	使用割合(%)
人	参	4, 834	23	ピーマン	180	9
キャ	ベツ	3, 863	31	ほうれん草	144	7
大	根	1, 666	16	レタス	118	100
白	菜	774	11			_

② 今後の課題

学校給食用の食材については、地元産優先で購入しているが、衛生管理に細かい配慮が求められており、特に葉物野菜については、化学肥料や農薬を極力使用していないものを購入しているため、安心な反面虫食いや虫の混入が多い、品質・規格のばらつきや低品質品の混入があるなどの問題もある。児童生徒の野菜食べ残しや農業に対する意識の低さが心配される中、「野菜を身近に感じてもらいたい」という観点から、今後も地元産農産物の学校給食利用を勧めることが望ましい。

(2) 学校給食での使用状況

[令和3年度月別野菜等使用実績]

単位: Kg主な産地

品	目 4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	年 使用量	恵庭産 使用量	恵庭産使用割合(%)
じゃが	<mark>芋</mark> 1,99 北広!	3 2,731 島 倶知安		1,331 長崎	698 羊蹄	2,063 札幌	1,657 真狩	1,582 真狩	1,909 ニセコ	1,307 羊蹄	1,648 帯広	1,435 ニセコ	20, 408	0	0
キャベ	ツ 茨城		1,744 伊達	1,226 恵庭	61 <u>5</u> 伊達	1,257 恵庭	1,129 恵庭	1,215 石狩	1,308 和寒	859 愛知	1,089 愛知	694 愛知	12, 813	3,863	31
長葱	85 群馬		1,049 茨城	642 函館	458 函館	936 函館	843 函館	884 富良野	789 函館	424 群馬	793 群馬	615 群馬	9, 131	0	0
人参	1,86 羊蹄		2,441 茨城	1,490 函館	1,068 恵庭	2,064 恵庭	1,702 恵庭	2,218 北広島	1, 995 千葉	1,473 千葉	1,604 千葉	1,457 熊本	21, 410	4,834	23
ほうれん				144 恵庭	66 札幌	210 札幌	165 函館	247 函館	214 茨城	125 茨城	149 茨城	204 茨城	2, 144	144	7
白菜			774 恵庭	395 十勝	96 長野	324 長野	1,077 長沼	751 伊達	743 茨城	467 茨城	640 茨城	670 茨城	7, 276	774	11
きゅう	り 宮崎		467 宮崎	399 滝川	198 江別	467 滝川	526 平取	607 宮崎	483 宮崎	221 宮崎	515 宮崎	178 宮崎	4, 730	0	0
レタフ	z	0 0	0	0	118 恵庭	0	0	0	0	0	0	0	118	118	100
玉葱	2,70 栗山		3, 293 佐賀	1,788 佐賀	1,580 岩見沢	2,812 栗山	2,836 栗山	2,742 岩見沢		2,352 岩見沢	2, 102 栗山	1,849 南幌	28, 810	0	0
南瓜		0 0	0	0	0	187 千歳	166 北広島	0	0	0	0	0	353	0	0
アスパラメ	й	0 93 伊達	74 青森	0	0	0	0	0	0	0	0	0	167	0	0
大根			763 函館	746 恵庭	422 北広島	1,447 恵庭	751 北広島	1,254 青森		421 神奈川	921 神奈川		10, 418	1, 666	16
ピーマ	ン 宮崎		241 恵庭	93 新冠	163 新冠	204 新冠	194 洞爺	197 宮崎	111 宮崎	153 宮崎	147 宮崎	168 宮崎	1, 936	180	9
小松茅	<mark>表24</mark> 札幌		330 千歳	102 千歳	138 青森	199 千歳	281 茨城	228 茨城	185 函館	241 茨城	261 茨城	104 茨城	2, 515	0	0
ごぼう	5 十勝		116 羊蹄	87 千歳	74 芽室	260 十勝	128 芽室	94 羊蹄	124 十勝	173 芽室	158 十勝	107 十勝	1,960	0	0
しょう	が 高知	5 5	9 高知	0	5 高知	13 高知	5 高知	8 高知	5 高知	<u>16</u> 高知	5 高知	5 高知	81	0	0
ミニトマ	, 熊本		201 余市	0	200 千歳	176 千歳	46 夕張	118 熊本	0	0	101 熊本	0	1, 118	0	0
春菊		0 0	0	0	0	0	0	0	6 高知	0	0	0	6	0	0

・単位: Kg

[令和3年度月別野菜等使用実績]

・主な産地

	LH 6) 十/文/	<u>(1 7)11年</u>]	米守世	./11大沙	₹丿									- エ/	よ産地
	目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	年 間 使用量	恵庭産 使用量	
チンゲンツ	/ァイ	114	121	123	66	94	177	64	164	30	30	107	48	1, 138		0
	<i>,</i> ,	旭川	宮城	茨城	富良野	札幌	伊達	札幌	札幌	茨城	茨城	茨城	茨城			
なす	-	0	0	0	0	123 茨城	35 茨城	100 熊本	0	0	0	0	0	258	0	0
しめ	3	169	146	360	133	190	319	126	213	309	171	182	171	2, 489	0	0
		苫小牧	長野	長野	長野	苫小牧	長野	苫小牧	苫小牧	苫小牧	苫小牧	苫小牧	苫小牧			
ブロッコ	IJ <i>—</i>	90	0		0	0	0	12	0	90		0		388	0	0
		長崎		徳島				千歳		熊本	愛知		愛知			
赤ピー	マン	0	0	0	0	0	5 字句	7 ~ **	0	0	0	0	12	24	0	0
		0	39	0	0	0	<u>高知</u> 15	千葉 58	17	0	8	26	高知			
えのきた	たけ		39 新潟	0	0		15 新潟	 愛別	1 <i>(</i> 愛別		o 愛別	20 愛別	0	163	0	0
		0		0	0	0				1.41			0	000	0	0
さつまい	いも	0	0	0	0	0	284 茨城	55 茨城	184 千葉	141 茨城	0	262 茨城	0	926	0	0
もや	ī	635	576	613	556	259	899	744	919	686	313	850	368	7, 418	0	0
6 (苫小牧	苫小牧	苫小牧	苫小牧	苫小牧	苫小牧	苫小牧	苫小牧	苫小牧	苫小牧	苫小牧	苫小牧			
ズッキー	- 11	0	0	0	0	<u>61</u> 富良野	0	0	0	0	0	0	0	61	0	0
カットごぼう・i	きんびら	0	0	148	78	75	0	183	81	189	126	144	93	1, 117	0	0
				十勝	十勝	十勝		十勝	芽室	十勝	十勝	十勝	十勝			
枝豆(冷	凍)	0	15 中札内	0	0	0	0	0	14 中札内	0	0	0	0	29	0	0
むき枝豆()	令凍)	134						17	71	43	101	79	97	780	0	0
		中札内		中札内	中札内	中札内	道産	道産	中札内	中札内	中札内	中札内	中札内			
南瓜(冷	凍)	0	0	42 道産	0	188 道産	0	0	103 道産	0	0	86 道産	0	419	0	<u>0</u>
南瓜ペースト	(冷凍)	0	0	183	0	0	0	309	0	0	0	0	0	492	0	0
				道産				道産								
さつまいも(冷凍)	0	0	0	0	0	0	81 九州	183 九州	0	100 九州	0	0	364	0	0
		82	151	40	74	0	93	27	172	67	69	62	45	882	0	0
さやいんげん	(冷凍)	道産	 道産	道産	道産		道産	十勝	道産	十勝	十勝	十勝	十勝			0
たけのこ (千	切り)	78 Fr	123	168	50	38	72	66	129	11	29	111	84	959	0	0
		国産	国産	国産	国産	国産	国産	国産	和歌山	国産	国産	国産	国産			
たけのこ (ダ	短冊)	0		0		0		44 (E) ##	0	0	0	0	0	114	0	0
			国産		国産		国産	国産	50					100		
たけのこ(乱	切り)	0	0	0	53 国産	0	30 国産	0	<u>53</u> 徳島	0	0	0	0	136	0	0
					当生		凹压		100円							

• 単位: Kg

[令和3年度月別野菜等使用実績]

・主な産地

品品	目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	年 使用量	恵庭産 使用量	恵庭産使用割合(%)
たもぎ茸	(水煮)	0	0	48 南幌	0	45 南幌	0	45 南幌	0	0	48 道産	0	0	186	0	0
冷凍コ	レーン	452 道産	208 道産	236 美瑛	160 道産		170 道産	236 道産	408 道産	406 道産		234 道産	 243 道産	3, 330	0	0
クリーム	、コーン	50 道産	24 道産	0	24 道産	0		39 道産	36 道産	39 道産	6 <u>5</u> 道産	24 道産		403	0	0
トマトダ	゚イス缶	0	3 イタリア	17 イタリア	8 イタリア	43 イタリア	12 イタリア	0	17 イタリア	0	12 イタリア	0	27 イタリア		0	0
ふき(フ	水煮)	126 道産	72 道産	192 道産	0	0	0	0	0	123 道産	0	126 道産	0	639	0	0
ブロッコリー	- (冷凍)	38 九州	0	46 九州	122 九州	38 九州	42 九州	46 九州	100 長崎	50 九州	42 九州	84 九州	75 九州	683	0	0
れんこん	(水煮)	0	0	0	21 国産	0	72 国産	0	0	0	30 国産	24 国産	0	147	0	0
エリンギ	(水煮)	77 国産	0	53 国産	0	30 国産	0	42 国産	32 国産	89 国産	64 国産	0	12 国産	399	0	<u></u> 0

4. 食材に対する安全対策

恵庭市では、積極的に地産地消の取り組みを進めており、学校給食においてもできる限り恵庭産や北海道産の食材を使用している。

また、豚肉などの食肉類や魚介類については、納入業者からの産地情報の提供を受け、安全性が確認されたもののみ使用しており、確認できない食材については使用していない。加工品については、材料や成分、産地を確認し、学校給食関係者で構成する献立原案検討・物資選定委員会の承認を得て使用している。

以上の事項などを「学校給食で使用している食材について」と題して、平成23年11月より恵庭市のホームページで公表している。

Ⅱ. 学校給食に関する調査

令和3年度 小学校•中学校給食調査結果

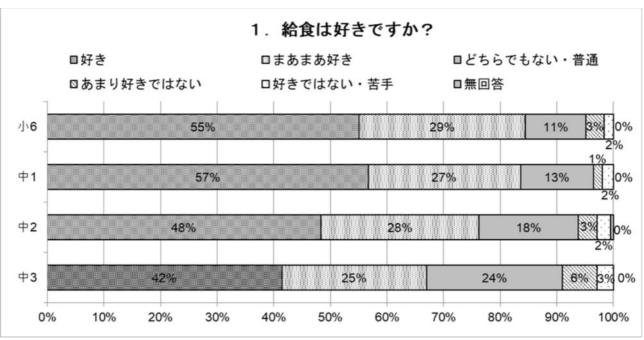
1、調査実施日 令和3年12月16日~22日

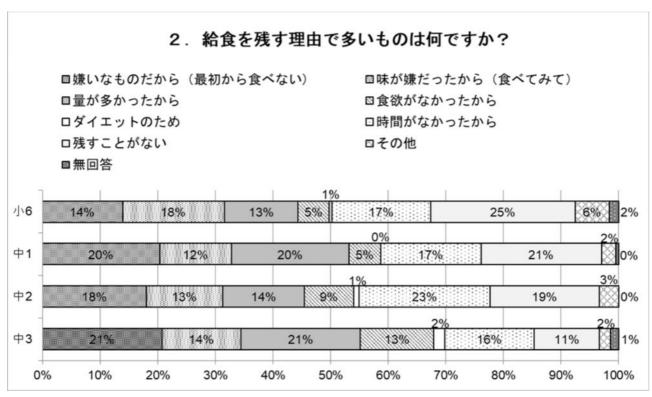
2、对象市内6年生(2校)、中学校1~3年生(2校)※栄養教諭所属校

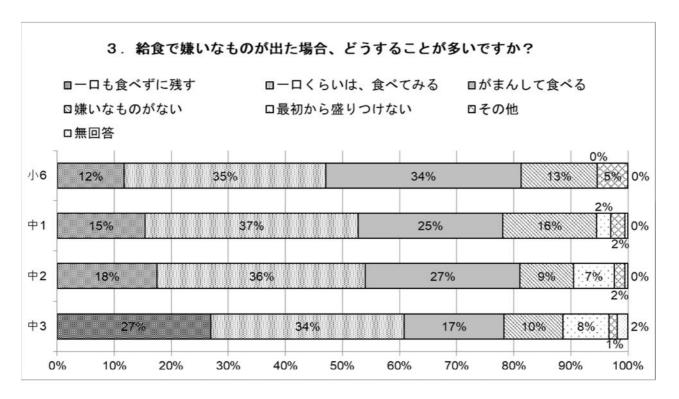
3、調査方法 タブレットパソコン(Chromebook)を使用した給食調査の実施。

~GIGAスクール構想により、令和3年度8月から市内小学校高学年及び中学校全生徒へ タブレットパソコンが貸与されている。学校では、タブレットパソコンを使用した授業 が行われており、今回、児童生徒の給食調査回答に用いることとした。 この調査方法での実施は初年度となるため、栄養教諭所属校を対象に実施とした。

4、調査内容及び調査結果





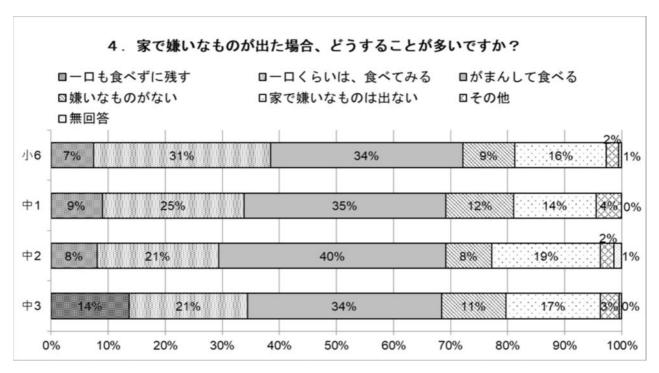


◎給食について(2. 給食を残す時の理由)

・小6、中1は「残すことがない」が一番多く、中2は「時間がない」、中3は「嫌いなものだから」と「量が多い」が一番多かった。

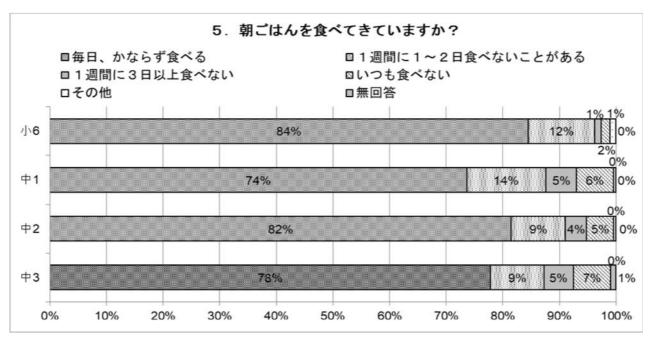
◎給食について(3.給食で嫌いなものが出た場合の対応について)

・共通して「一口くらいは、食べてみる」が一番多い結果となった。学年が上がるにつれて「一口も食べずに残す」「最初から盛りつけない」が増え、「がまんして食べる」が減った。



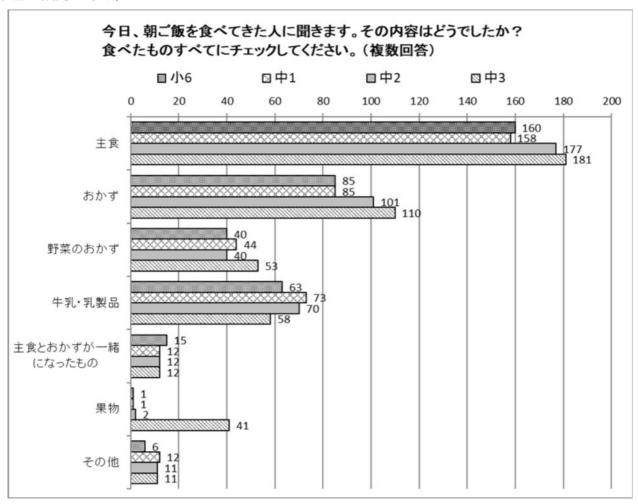
◎家庭の食事について(4. 家庭で嫌いなものが出た場合の対応について)

・給食で嫌いなものが出た場合の対応結果と異なり、「がまんして食べる」という回答が全学年共通して一番多かった。給食に対する意識と、家族が用意してくれる食事に対する意識の違いを感じる結果となった。また、「嫌いなものが出ない」という家庭もあるため、給食を通して様々な味や、食文化を体験することが重要であると考えられる。



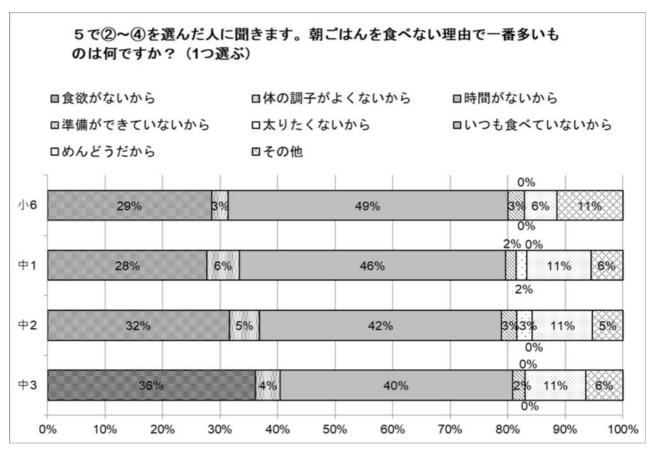
◎家庭の食事について(5. 朝食喫食の有無)

・全学年共通して「毎日、かならず食べる」が一番多い。令和3年度に実施された「全国学力学習状況調査」(対象:小学6年生【85.8%】、中学3年生【81.8%】)の結果と比較すると、 やや低い傾向にある。



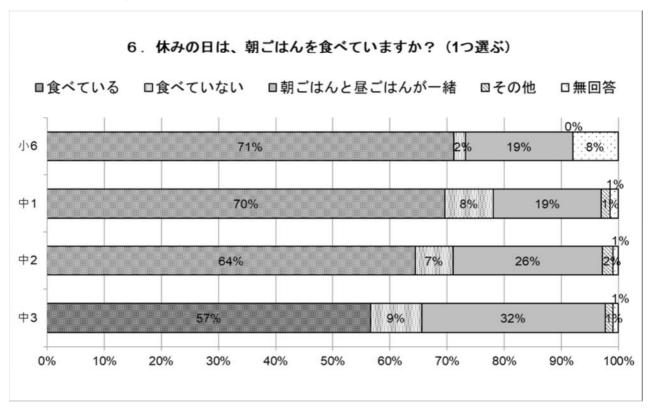
◎家庭の食事について(朝食の内容)

・全学年共通して「主食」が一番多い。次いで「おかず(肉・魚・卵・豆腐・納豆など)」、「牛乳・乳製品」、「野菜のおかず」という結果となった。学校給食では「主食・主菜・副菜」の揃った献立を通して、一食に必要な栄養量を提供しているが、一日に必要な栄養量を満たしていない児童生徒の割合が多いため、今後も望ましい食生活を習慣化するために、食に関する指導や給食だよりを通じて、朝食の重要性を引き続き伝えていく必要性があると考える。



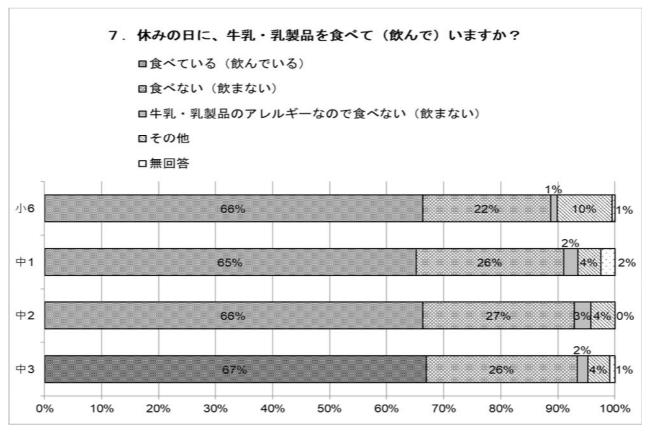
◎家庭の食事について(朝食欠食の理由)

・全学年共通して「時間がない」が一番多い。次いで「食欲がない」という回答となり、睡眠時間など生活リズムとの関係が考えられる。「早寝早起き朝ごはん」の大切さを伝えていくことが重要であると考える。



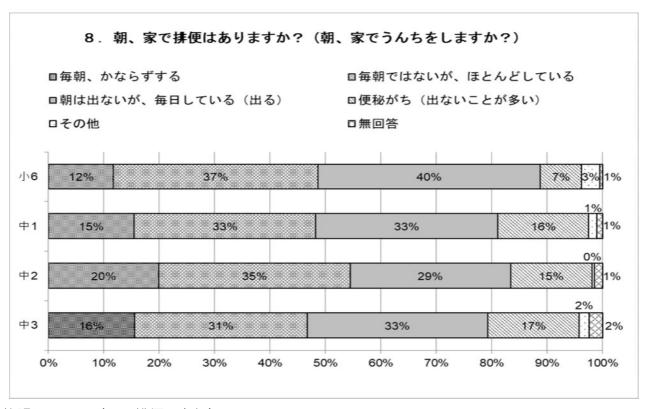
◎家庭の食事について(6.休日の朝食喫食の有無)

・全学年共通して「食べている」が一番多い。学年が上がるにつれて「食べていない」「朝ごはんと昼ご飯が一緒」という回答が多くなった。休日についても、一日三食食べることの大切さや、自分で簡単に用意できる朝食についてなど、啓発していきたいと考える。



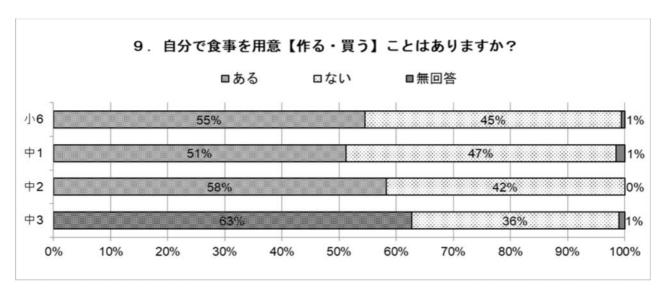
◎家庭の食事について(7.休日の牛乳・乳製品摂取の有無)

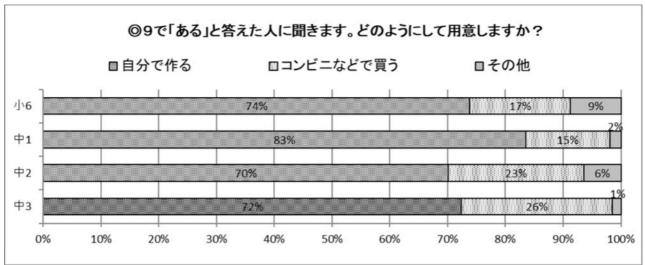
・全学年共通して「食べている(飲んでいる)」が一番多いが、4割近くの児童生徒は摂取できていない。成長期に欠かせないカルシウム摂取の重要性や、牛乳・乳製品以外の食べ物によるカルシウム摂取方法についてなど、啓発していく必要があると考える。



◎体調について(8.排便の有無)

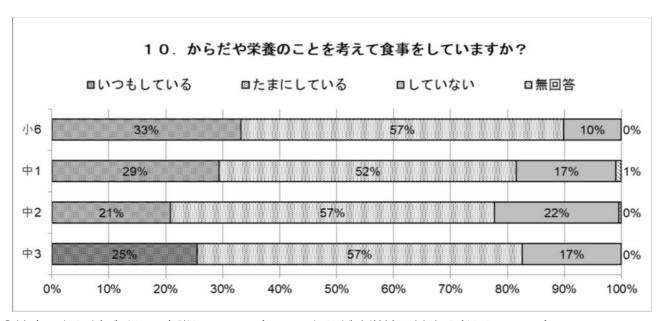
・「毎朝、かならずする」という回答は少ないが、「毎朝ではないが、ほとんどしている」「朝は出ないが、毎日している(出る)」という回答を合わせると、全学年共通して8割以上は排便習慣があるという結果となった。しかし、「便秘がち(出ないことが多い)」という回答が2割近くおり、毎日の排便習慣は体調を整えるために重要であることを、今後も啓発していく必要があると考える。





◎家庭の食事について(9.食事準備の有無)

・自分で食事の用意をすることがあると答えた70%以上は、何かを作って食べているとの回答だった。児童生徒が簡単に準備することができる食事について、伝えることができると良いと考える。



◎健康・からだづくりの意識について(10.からだや栄養に対する考えについて)

・健康・からだづくりの意識に関する問いでは、「たまにしている」が全学年共通して半数以上の回答であった。自分の将来の健康のために、食事を選択する能力や望ましい生活習慣を身につけることの大切さを、食に関する指導等を通じて実施していきたいと考える。

Ⅲ. その他の調査研究

(1) 水質検査

受水槽を通った水道水について、毎日遊離残留塩素を測定し適正であることを確認している。

(遊離残留塩素の測定は調理前後2回実施している。)

〈小学校給食センター〉

〈中学校給食センター〉

検査日	始業前	終業後
7庆.日. 日	残留塩素	残留塩素
4/7	0. 22	0. 25
4/16	0. 24	0. 24
5/6	0. 22	0. 26
5/19	0. 26	0. 26
6/1	0. 21	0. 20
6/15	0. 21	0. 19
7/1	0. 19	0. 20
7/21	0. 17	0. 19
8/19	0. 14	0. 16
8/30	0. 12	0. 16
9/8	0. 12	0. 16
9/24	0. 18	0. 15
10/5	0. 20	0. 20
10/18	0. 22	0. 19
11/1	0. 19	0. 18
11/15	0. 20	0. 19
12/1	0.30	0.30
12/15	0. 28	0.30
1/14	0. 33	0. 35
2/1	0. 25	0.40
2/14	0. 29	0. 29
3/1	0. 43	0. 43
3/23	0.30	0. 31

	始業前	終業後			
検査日	残留塩素	残留塩素			
4/7	0. 26	0. 22			
4/16	0. 25	0. 26			
5/6	0. 27	0. 25			
5/19	0. 21	0. 24			
6/1	0. 28	0. 25			
6/15	0. 27	0. 28			
7/1	0. 21	0. 25			
7/21	0. 27	0. 26			
8/19	0. 23	0. 23			
8/30	0. 21	0. 22			
9/8	0. 25	0. 25			
9/24	0. 21	0. 20			
10/5	0. 24	0. 25			
10/18	0. 22	0. 21			
11/1	0. 26	0. 25			
11/15	0. 24	0. 21			
12/1	0. 25	0. 27			
12/15	0. 21	0. 25			
1/14	0. 21	0. 20			
2/1	0. 24	0. 25			
2/14	0. 21	0. 25			
3/1	0. 25	0. 21			
3/23	0. 22	0. 24			

◎厚生労働省基準

•残留塩素(遊離塩素量) 0.1mg/パ以上

IV.食生活に関する普及奨励活動

1.料理教室

①**ねらい**

地場産品と旬の食材を使い、家庭で不足しやすい野菜や栄養素の確保を図り、家庭における食生活の改善と健康の保持や増進を図ることを目的とする。

平成20年度より北海道文教大学と共催で定期的に実施しており、今回で11回目の開催となる (令和2年度は新型コロナウイルス感染症感染拡大のため未実施)。

②実施概要

開催日時 令和3年11月21日(日)10:00~13:30(受付9:30~)

会 場 北海道文教大学 1号館 第2調理実習室、実習食堂

募集対象 市内小学校1・2・3年生およびその保護者1名

募集定員 18組36名

参加人数 児童17名、保護者17名

テーマ「えにわ産のやさいを食べよう!」

実施献立 1. 簡単ピラフ

2. 野菜たっぷりトマトスープ

3. じゃがいものキッシュ

実施日程 10月下旬 日程調整・開催要項等作成

11月8日 開催(申込)案内文配布

11月12日 参加申込受付開始・募集定員到達により受付終了

11月16日 参加者への案内送付

11月21日 料理教室当日

当日進行 9:30 受付

10:00 開会式・挨拶・実習前説明

10:10 調理実習開始

12:00 調理終了・食堂配膳準備

12:10 喫食・食育ボランティア愛好会講話

13:00 閉会式・挨拶・後片付け

13:30 アンケート回収・解散

『食育教室2021』 第6回

恵庭の野菜を食べよう!



料理教室メニュー

- ・ピラフ
- ・野菜たっぷりキッシュ
- ・恵庭スープ
- ・くだもの

【開催日時】2021年11月21日(日)10:00~13:30(受付9:30~)

小学校1・2・3年生を募集しています。(保護者1名と一緒に参加してください)

【申込方法】QRコードを読み取り、オンラインでの申し込みになります。

URL: https://www.harp.lg.jp/MKOpy3nt

参加する児童と保護者の情報を入力して送信することで申し込みができます。

【オンライン申込】2021年11月12日(金) AM 6:00 開始



[定員] 申込児童が先着18名になり次第受付終了いたします。

※1回に児童1名での入力のため、2名以上の児童が参加する場合は、同伴する保護者名を共通で、参加する児童名をそれぞれ別にして申し込んでください。

【お問い合わせ先】 恵庭市学校給食センター TEL 0123-32-6620

※お電話での申し込みは受け付けておりませんのでご了承願います。

参加費は無料です。詳しくは裏面をご覧ください。

北海道文教大学・恵庭市学校給食センター・(一財)恵庭市学校給食協会 共 催

『食育教室 2021』第6回 開催要項

主 旨 平成 17 年に食育基本法が施行され、恵庭市では平成 30 年度より第 3 次食育推進計画を策定し、食育を積極的に推進しています。

また北海道文教大学においても、高等教育機関として、地域の方々へ食育を推進していくために、子どもたちに向けた『食育教室』を開催しています。

今回の『食育教室』は、児童・生徒に食育推進をしている恵庭市学校給 食センター・一般財団法人恵庭市学校給食協会と共催で「恵庭の野菜を食 べよう!」をテーマに開催します。

主 催 北海道文教大学 人間科学部健康栄養学科 恵庭市学校給食センター・一般財団法人恵庭市学校給食協会

後 援 恵庭市・恵庭市教育委員会

日 時 令和3年11月21日(日)10:00~13:30(受付9:30~)

会 場 北海道文教大学 1号館 第2調理実習室、実習食堂

募集対象 市内小学校1・2・3年生およびその保護者1名

募集人数 児童18名(および同伴する保護者)

参加費 無料

持ち物 マスク・エプロン・三角巾・上履き・手ふきタオル・筆記用具

内 容 テーマ 恵庭の野菜を食べよう!

メニューピラフ、野菜たっぷりキッシュ、恵庭スープ、くだもの

申込方法 参加希望者は裏面のQRコードをスマホ等で読み取って、児童および同伴する保護者の情報をオンラインで入力して送信することで申込み可能です。(または直接 https://www.harp.lg.jp/MKOpy3nt にアクセス)

※【受付開始時間:11月12日(金) AM6:00開始】

なお、申込みは新型コロナウィルス感染症対策のため、先着で児童18 名までを対象として受付けさせていただきますのでご了承願います。

また、人数を制限しておりますので参加する児童・保護者以外(例:見学者のきょうだい、子守が必要な幼児など)は入場できません。

料理教室当日は申込時に受信した受付完了のメールを確認させていただきます。(マスクも必ず付けてきてください)

問合せ先 恵庭市学校給食センター 1 0123-32-6620

(お電話での申し込みは受け付けておりませんのでご了承願います)

【問合せ時間(電話)8:00~16:30 土・日・祝日除く】





(100)111000110(100)1110000

北海道文教大学「食育教室 2021」

重廃産のやさい を食べよう!!



日時: 2021年11月21日(日)

10:00~13:30

主催:北海道文教大学

恵庭市学校給食センター

一般財団法人 恵庭市学校給食協会

後援:恵庭市・恵庭市教育委員会

はもらノングへののこともしませノングへのの。

(はませ)からこののとなくはませいからこの はませいかくこののとなくはませいかく かんたん



ざいりょう (6人分)

お米 3ごう コーン [無] 150g 159-15g 648ml

かりゅうコンソメ 5.2g (固形 1 個分)

しお しょうしょう こしょう しょうしょう

つくりかた

① お米をザルにいれて水道の水であらう

~あらいかた~

お米を入れたザルの中で 10秒 手をまわす これを 3尚くり簽す









②あらったお米の水をきる

③すいはんきにあらったお来とコーン・水を入れ

43にコンソメとしお・こしょうを入れる

⑤ごはんをたく

⑥たきあがったごはんにバターを入れる

⑦ごはんをほぐすようにまぜる

❸かたにごはんを入れて、おさらにもりつける

リックングへのののとなく、自 リノングへのの





野菜たっぷりトマトスープ



ざいりょう (6人分)

ヤーコン 1/2 ほん カブ 2 こ プロッコリー 1 こ

シャウエッセン 1ふくろ

にんにく 1 かけら オリーブオイル おおさじ1

ホールトマト【缶】1かん

水 840mL かりゅうコンソメ 20.8 g

【固形 4 個分】

しお しょうしょう こしょう しょうしょう



①ヤーコン・カブをよくあらう

②ヤーコンの皮をむく

③ヤーコン・カブをイチョウ切りにする

(| 中リング (600) とも(1 中リング



④ブロッコリーを一口の大きさにきる



⑤にんにくをほうちょうでつぶす

⑥なべにオリーブオイル・にんにくをいれてなべを 火にかける

⑦かおりがでてきたら野菜をなべにいれる

8野菜がしんなりしてきたらなべに

水・トマト・コンソメを入れて、にる。

⑨やさいに火がとおったらしお・こしょうを くわえてあじをととのえる

⑩おさらにもりつけてかんせい

| ##JJ3 \ 6001 4 \ i ##JJ3 \ 6001 | i #JJ3 \ 6001 4 \ i ##JJ3 \ 6001

(** #) / d \ = = = 1 * 4 (| # #) / d \ = = = | # #) / d \ = = = / / d \ = / / d \

じゃがいもキッシュ



ざいりょう (6人分)

じゃがいち 4こたまご 2こ

●しお しょうしょう●こしょう 2ふり△ほうれんそう 4かぶ

Δたまねぎ 1 C Δペーコン 2 ふくろ Δオリーブオイル 適量 Δしお しょうしょう

21510

■たまご 4 こ■ぎゅうにゅう 200ml■かりゅうコンソメ 5.2g

つくりかた ビザようチーズ おこのみ

Δこしょう

①オープンを 180℃に 温 める

②●のじゃがいもをあらい皮をむく

えき かんりょく こののと ちゃくしゅ かんりょう くらのの



じゃがいもは、まな桜の上に おいてビーラーで 遊をむこう ③ じゃがいもを半分に切り、半月の形に切る





1111 (0001 4 1 001)



- ④ 切ったじゃがいもを水を入れたボウルに入れる。
- ⑤ じゃがいもをざるに入れてキッチンペーパーで ふく
- ⑥ べつのボウルに●を入れてじゃがいもをいれてまぜる
- ⑦ ⑥のじゃがいもをお皿におしつける
- ⑧ ⑦をオープンで 180度で 20分やく
- ⑨ ほうれんそうを、なべでゆでる
- ⑩ ほうれんそうを 4 センチの長さに、たまねぎは 学分にしてうすく切る
- ⑪ ベーコンは 1 センチの長さに切る

じゃがいもキッシュ

つくりかたのつづき

- ⑪ フライパンにオリーブオイルを入れて火にかける
- ① たまねぎとベーコンをしんなりするまでいためる
- ® ®に切ったほうれんそうをくわえしお・こしょうであじをつける
- (4) ボウルに■のざいりょうをくわえ、まぜあわせる
- ⑮ いためたほうれんそうを、⑭に入れてまぜる
- ⑩ やいた8のきじに⑮をながしいれる
- ⑪ ⑯でながしいれたえきの上にチーズをトッピング
- 18 オーブンで 180度で 40分やく
- ⑩ 6 とうぶんに切ってしておさらにもりつける

コロナウイルスかんせんしょう よぼうについて

コロナウイルスかんせんしょうも、だいぶ落ち 着いてきました。しかし、ゆだんをしてはいけま せん。

ちょうりじっしゅう中のちゅうい点

- ① しっかり手を洗いましょう
- ② マスクはしっかり付けましょう
- ③ ご飯を食べるときは、さいしょうげんの かいか 会話にしよう。(もく食)

14/33 60014 144/38 60014 46/38 60014 146/38 6001

はないけんののしょうしょきかいけんののと、はないけんなののとなしはないけんしのの。















2. 食育推進展示

(1)食育月間における食育推進展示

①ねらい

関係機関や団体での食育推進の取り組みを通じ、食に関する知識や情報を伝え、市民の食に対する関心を高める。

② 実 施 日 · 場 所

令和 3 年 6 月 1 7 日 (木) ~ 3 0 日 (水) 恵庭駅西口空中歩廊 令和 3 年 6 月 2 4 日 (木) ~ 7 月 7 日 (水) えにあす 2 階廊下 令和 3 年 7 月 8 日 (木) ~ 2 1 日 (木) 図書館本館 1 階

③ 展示内容

○ パネル展示 「恵庭の食育」「あなたの立てる給食献立は?」





(2)恵庭市食育講演会における展示

① ねらい

恵庭の学校給食について、理解と関心を深めてもらうことを目的とし展示を行う。

② 実 施 概 要

令和3年11月19日(金)に保健センター主催で開催した恵庭市食育講演会の会場にて、 給食のパネル展示を実施。

3. 食育情報の発信

① ねらい

食に関する情報や子供たちの食生活問題等を内容とした食生活情報を発行し、食への意識向上や家庭での食育推進を目的とする。

② 配付資料

- 給食だよりの裏面を利用。
- 全小学校・中学校の家庭に配布

食育だより	(4月)	令和3年	4月	7日発行
・食育だより	(5月)	令和3年	4月2	7日発行
食育だより	(6月)	令和3年	5月2	5日発行
・食育だより	(7月)	令和3年	6月2	9日発行
・食育だより	(8月)	令和3年	8月1	8日発行
食育だより	(9月)	令和3年	8月2	7日発行
食育だより	(10月)	令和3年	9月2	9日発行
食育だより	(11月)	令和3年 1	0月2	8日発行
・食育だより	(12月)	令和3年 1	1月3	0日発行
食育だより	(1月)	令和3年 1	2月2	1日発行
食育だより	(2月)	令和4年	1月2	9日発行
食育だより	(3月)	令和4年	2月2	6日発行





学校給食センター



ご入学、ご進級おめでとうございます。新しい学年になり緊張もあるかと思 いますが、毎日の食事を大切にし元気に過ごしてほしいと思います。本年度も、 安全・安心はもとより、子どもたちが楽しみにしてくれるようなおいしい給食 作りに努めていきたいと思います。

ご理解・ご協力のほど、よろしくお願い致します。

食事の重要性

食事をすることは楽しく 心を豊かにしてくれることを感じる



心身の健康

栄養学的な意味を知り、 興味をもって食べる



食品を選択する力

知識や情報をもとに、 目ら判断する



感謝の心

食に関わるさまざまな人の 仕事ぶりを知り、身近に感じる



社会性

食事を通して、協力し 人のことを思う優しさを育む



食文化

地域ごとの多様性や豊かさ を知り、大切にする



◆。 きれい ◆。 に見えても実は…… ※ ● ... ●





手洗いの目的は、手から汚れを洗い落として清潔にすることです。目に見える汚れのほかにも、目に見えない細菌やウ イルスなどがついていることがあります。体内に細菌やウイルスを持ち込まないようにしっかり手を洗うことが重要です。







新生活が始まり、緊張の毎日が続き、知らず知らずのうちに疲れが溜まってきている頃かと思います。早寝・早起き・朝ごはん・朝うんち習慣で、生活リズムを整え、元気な毎日を過ごしていきましょう!

質を良いを食べると、いいことがいっぱい! ****。

毎日、朝ごはんを食べていますか?寝坊して食べる時間がなかったり、おなかがすいていなくて食べられなかったり、もともと食べる習慣がないご家庭もあるかもしれません。朝ごはんは、眠っていた体や脳を目覚めさせ、元気に活動するためのエネルギー源として、とても大切です。また、朝ごはんを毎日食べている人は、そうでない人に比べて、学力や運動能力が高い傾向にあることがわかっています。しっかり朝ごはんを食べて、一日を元気にスタートさせましょう。

朝ごはんをステップアップ!

食べる習慣がない人

まずは、主食を食べること を目指しましょう。



主食を食べている人

主菜、副菜、くだもの、牛乳、 乳製品から食べやすいものを1品 プラスしましょう。



主食+1品食べている人

さらに1品追加しましょう。主食、 主菜、副菜をそろえると、栄養 バランスが整いやすくなります。



朝ごはん作りを簡単に!

おすすめの常備食材

そのまま食べられるもの、電子レンジで簡単に調理でき るものなど、ご家庭の状況に合わせて準備しましょう。





初夏の爽やかな風が心地よい季節になりました。

毎年6月は国が定める「食育月間」です。平成17年に制定された「食育基本法」では、「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも『食』が重要である。」としています。また、6月4日~10日は「歯と口の健康週間」です。ぜひご家庭でも、食と歯の健康について考えてみましょう。

かむことのよい効果 当代・吸引を よにする したでは多防 中の情報を脳に届ける ストレス解消

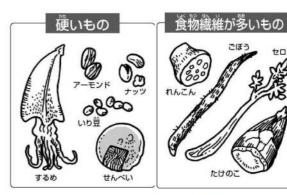
よくかんで食べると、だ液がたくさん 出ます。だ液には、食べ物と混ざり合い 消化吸収をよくする働きや、口の中を酸 性から元の状態に戻す働きがあり、虫歯 予防につながります。その他にも、私た ちの体にとってよい効果が多くあります ので、積極的に「よくかむ食べ方」を実 践してみましょう!

歯を丈夫にするためには、どんな食べ物が必要?

①健康な歯のためには、歯を形成する材料(たんぱく質やカルシウム、ビタミンA・C・Dなど)が必要です。特に、歯の形成に欠かせないカルシウムは、牛乳・乳製品・小魚・大豆製品・緑黄色野菜などに多く含まれています。

②よくかむ食べ物を取り入れることも大切です。かみごたえのある食べ物 は、かむ力」を育てます。





6/4~6/10

歯と口の健康週間(回の病気を防ぐ食生活のポイン)が



おやつは時間と 量を決めて食べる



ダラダラと食べたり飲 んだりするのはやめま しょう。

食べたらしっかり



フッ化物配合歯みがき 剤やデンタルフロスを 使うと、より効果的です。

栄養バランスの 良い食事を心がける



規則正しい食習慣が、 健康な歯と口をつくり ます。



7月食育をより

恵庭市

学校給食センター

元気に過ごすためには、



暑さに負けない体づくり



1日3食をしっかりとる

朝・昼・夕、バランスのよい 食事をきちんと食べます。朝ご はん抜きなどにならないように 気をつけます。



こまめな水分補給

脱水症状を防ぐためにも、 のどがかわく前に、こまめに 水分補給をするようにします。



起きた時、入浴の前後、寝る前にも

冷たいものをとり過ぎない

冷たいもののとり過ぎは胃や腸に負担がかかり、食欲が落ちて体調不良になってしまいます。









食べ過ぎにご注意!

十分に睡眠をとる

疲れている時や睡眠不 足の時は体調をくずしや すくなるので、しっかり 睡眠をとります。



体調管理のポイント

こんな人は、熱中症のリスクが高まるので注意が必要です。











飲み物での止手な水分補給法



ふだんは水・麦茶!



のどがかわく前にこまめに水分 補給をしましょう。ふだんは水や カフェインのない麦茶がおすすめ です。 衛生管理もしっかり!



夏は細菌が繁殖しやすくなります。 水筒やペットボトルの衛生管理をしっ かりして、早めに飲みきりましょう。 スポーツドリンクも、

上手に 使って!



運動などでたくさん汗をかく時は、塩分を含んだスポーツドリンクを飲みましょう。※スポーツドリンクは専用の水筒を使用しましょう!酸性の飲み物は金属を溶かし、食中毒につながることがあります。







栄養たっぷりの夏野菜を食べよう

夏が旬の野菜といえばトマト、きゅうり、なす、ピーマン、かぼちゃ、オクラ、枝豆、とうもろこしなどたくさんあります。夏の日差しをたっぷりと浴びて育った夏野菜は、ビタミンが豊富です。また、トマト、きゅうり、なすなどには、体を冷やす効果があったり、水分補給にもなったりします。おいしい夏野菜をたくさん食べて夏を元気にすごしましょう。



COSECEPTED BEOU

野菜のメリット!

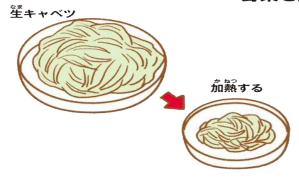


野菜には体の調子を整えるビタミンがいっぱい! 同じく多い食物せんいには腸内の環境を整え、血圧を下げるはたらきもあり、高血圧の予防にも役立つことが期待されています。



撃撃を料理に加えると、かむ回数が増えて満腹感がアップします。また、たくさん食べても、エネルギーのとりすぎにはなりにくい食品です。季節感も楽しめ、心も豊かにしてくれます。

野菜を多く食べるには



ゆでたり、炒めたり、電子レンジでチンしたりするなど、加熱することで野菜はかさが大きく減り、たくさん食べやすくなります。



1日5節の野菜のおかずをとることを目標にしましょう。外食をすることや、スーパーやコンビニでお惣菜を購入するときは、野菜の多いメニューを選んだり、サイドメニューを追加したりしましょう。



今年の夏は暑かったですね。もう少し、暑い日もありそうですが、「早寝・早起き・朝ごはん・朝うんち」で生活リズムを整え、元気に過ごしたいですね。

-0,0= (

できた。 を見直してみませんか?

毎年9月1日~30日は厚生労働省が定める「食生活改善普及運動月間」です。 食生活と健康は深く関係しており、食べ過ぎや不規則な食事を続けていると、 肥満や生活習慣病の発症につながります。ご家庭でも、食生活をはじめとする 生活習慣を見直し、改善する機会にしていただければと思います。



生活習慣病とは

食習慣、運動習慣、休養、喫煙、飲酒など、日ごろの「生活習慣」が関係して発症・進行する疾患のことです。中でも、肥満は生活習慣病の一つであるとともに、糖尿病、高脂血症、高血圧症など、ほかの生活習慣病を引き起こす原因ともなります。まずは、肥満にならない食生活を心がけることが大切です。



家族みんなで!

できることから始めてみましょう









10月

10/30 食品ロス削減の日

食品口又削減月間

国へ物き大切にしよう



皆さんは、給食を残さずに食べていますか? 苦手な食べ物や味つけだったり、 準備に時間がかかって食べる時間が少なかったり、太りたくないからなど、さまざまな理由で残している人がいるのではないでしょうか。しかし、一人が残す量がたった一口分だったとしても、それが集まればすごい量になります。給食は、成長期にある皆さんの健康や発達のために、栄養バランスを考えて作られています。また、給食ができるまでには多くの人や物が関わっています。感謝の気持ちを忘れずに、食べられる人は、なるべく残さず食べるよう心がけてほしいと思います。

楽しみながら家庭でも食品回叉削減

直接は関係なさそうだけど、じつは食品ロス削減に大きくつながる行動があります。いくつかご紹介します。



<u>旬の食べ物を</u> 使う

家族で一緒に 料理をする

0

8



10月10日日の愛護デー

給食に、ほぼ毎日入っている野菜といえば何でしょう? …正解は「にんじん」です。にんじんは、体の中で「ビタミンA」に変化する「βカロテン」を豊富に含む緑黄色野菜です。ビタミンAは、目や皮膚・粘膜の健康に欠かせない栄養素で、不足すると、暗い場所で物が見え

にくくなったり、皮膚や粘膜が乾燥して感染症にかかりやすくなったりします。

10月10日は「目の愛護デー」です。ビタミンAを含む食べ物をしっかり食べて、目の健康について考えてみませんか。

图图图

目の健康に欠かせないビタミンです。不足すると、 暗い所で目が見えにくくなる夜盲症や、目が乾燥する ドライアイを起こし、最悪の場合は失明することもあ ります。



579713957=97

青紫の色素成分で、目の疲労回復 に効果があるという研究結果があり ます。







和食」を見直そう



「和食;日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されていることをご存じ ですか? ここでいう「和食」とは、ただ単に料理のことだけではなく、日本の豊かな自然や 気候風土のもとで育まれてきた「自然の尊重」という精神に基づく食文化です。近年、ライフ スタイルなどの変化により、この食文化が失われつつあることから、その価値を見直し、国民 全体で保護・継承していく必要があります。給食では、ご飯を主食とした和食の献立を中心に、 子どもたちに伝統的な食文化を伝えています。



(一社)和食文化国民会議・制定

家庭で実践したい 「新食」 の取り組み ◊◊◊◊◊◊◊◊

食事のときに「いた だきます」「ごちそう さま」を言う











伝統的な行事食や郷







はしを上手に使えますか? 食事を きれいに食べるには、はしの持ち方や 使い方がとても重要です。正しい持ち 方を確認し、使い方を見直してみま しょう。正しいはし使いは、一生の宝 物です!

はしの選び方



親指と人差し指の間の 長さの1.5倍が目安。

★成長に合わせて、使いやす いものに変えましょう。

自分専用のはしを 使って食事をする のは、日本だけの 習慣です。



はしの持ち方

①えんぴつと同じように、 親指・人差し指・中指 で1本のはしを持つ。



②数字の「1|を書くよ うに、上下に動かす。



③もう1本のはしを、親指 の付け根から、中指と薬 指の間に通す。



④上のはしを動かし、はし先 を閉じたり開いたりして、食

下のはしは 動かしません

★「嫌いばし」~やってはいけない、はしの使い方











今年も残すところあと1ヵ月です。寒さが身にしみる季節になりました。体調をくずさないように規則正しい生活習慣と栄養バランスのよい食事を心がけて、楽しい冬休みを迎えられるようにしましょう。

ACE ZDTZZZZZEN

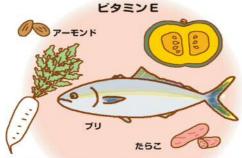
冬を健康に過ごすため、食事では体の調子を整えるビタミンをしっかりとりましょう。とくに体の抵抗力を高めるビタミンA・C・E、冬に不足しがちなビタミンDは意識してとりましょう。じつは、これらのビタミンは、冬においしい食べ物にたくさん含まれています。



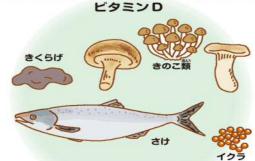
様の粘膜を強くし、かぜ多防に役立ちます。零においしい野菜やみかんなどのかんきつ、筍の魚のたら、またレバーや節(卵黄)にも多く含まれています。



寒さなどのストレスでダメージを受けた様をいたわります。 巣物だけでなく、野菜やいもにも多く答まれています。



血液の流れをよくし、体の"サビ"つきを防ぎます。 油に溶ける性質をもち、ハンドクリームやローションなどにも使われているビタミンです。



受美な費づくりに後近ちます。 日発を浴びることで火体の中で作れる栄養素ですが、 日照時間が短くなる冬は食べ物から意識してとる必要があります。

季節の行事「冬至」

冬至とは、1年のうち、昼が最も短く、夜が最も長くなる日のことです。今年は、12月22日になります。冬至には、寒い冬を健康に過ごせることを願い、「かぼちゃ」を食べたり、「ゆず湯」に入る風習があります。



「かぼちゃ」は、夏が旬の野菜ですが、冬まで保存しておくことができます。昔は冬になると、とれる野菜が少なかったことから、長く保存できる「かぼちゃ」は大切な野菜でした。「かぼちゃ」には、風邪などの病気にかかりにくくしてくれる栄養がたくさんあります。『寒い冬、風邪などをひかずに、元気に過ごせますように』との願いが込められています。 - 42



「ゆず」は香りが強く、強い香りには、病気などの悪いことを 追い払う力があるとされていました。また、「冬至」を「湯治 (湯に入って体を治すこと)」という言葉にかけ、縁起が良いと して、「冬至」に「ゆず」を入れたおふろ「ゆず湯」に入るよう になったそうです。『無病息災』を願うといわれています。





冬休みが終わると、1年のまとめをする季節がやってきます。 寒い毎日ですが、換気や手洗いをしっかりと行い、感染症予防に 努めて元気な毎日を過ごしていきましょう。





苦手な物にも トラインしよう!





皆さんは、給食で苦手な食べ物が出たら、どうしていますか? 全く手を付けずに残している人もいるかもしれませんが、ひと口でいいので食べてみてください。初めは苦手でも、食べ慣れることでだんだんとおいしく感じるようになっていきます。また、味覚は成長とともに変わっていくので、苦手だと思っていたものでも、食べてみたらおいしかったということもあります。

小さいころから、さまざまな味の経験を積むことで、豊かな味覚が育ちます。 今年は「寅年」、苦手な食べ物にもぜひ「トライ」してみてくださいね!



OB CC

1995年1月17日に、阪神・淡路大震災が発生しました。このとき、ボランティアによる炊き出しで「おむすび」がふるまわれ、被災した多くの人たちが助けられたことから、お米をはじめとする食料の大切さや、ボランティアの人びとの善意を忘れないために、「ごはんを食べよう国民運動推進協議会」**によって2000年に定められた記念日です。

※「ごはんを食べよう国民運動推進協議会」は 2018 年8月に解 散し、その理念は公益社団法人米穀安定供給確保支援機構へ と引き継がれています。

郷土のおにぎり・おむすび

おにぎり(おむすび)は、形や具材など多種多様で、 手軽に食べられることも魅力です。その地域ならで はの、郷土のおにぎりをご紹介します。

けんさん焼き(新潟県)

おにぎりに、しょうがみそや 甘みそなどをぬって焼いたもの。



めはりずし(和歌山県)

高菜漬けで、大きなおにぎりを くるんだもの。



ばくだんおにぎり(島根県)

丸く大きく握ったおにぎりに、 岩のりを巻いたもの。



参考:農林水産省 Web サイト「うちの郷土料理」 (https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/)





大豆のよさを見直そう!



節分の豆まきに使われる大豆は、日本で古くから利用されてきた食材の一つです。体をつくるもとになる「たんぱく質」を豊富に含むことから「畑の肉」とも呼ばれ、最近では、肉に代わる「代替肉」の原料としても注目されています。いろいろな食品や調味料の原料として、私たちの食卓を豊かにするだけでなく、健康な食生活を支えてくれる大切な食べ物です。



大豆に含まれる主な栄養成分・機能性成分と期待される効果

- ●鉄 ……… 貧血予防
- カルシウム・マグネシウム
 - ……丈夫な骨をつくる
- ●ビタミンB1
 - ……疲労回復効果
- ●食物繊維……便秘予防



- ●大豆イソフラボン
 - ……骨粗しょう症予防
- ●オリゴ糖……便秘予防
- ●サポニン……抗酸化作用※
- ●レシチン……動脈硬化予防※

※ヒトにおける有効性については、まだ十分な情報がありません。

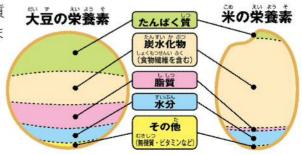
栄養豊富な大豆を食べて、体の中から鬼(病気)を追い出そう!



ご飯とみぞ汁のペストマッチ



たんぱく質は、アミノ酸から成り立ちますが、米のたんぱく質に不足する「リジン」というアミノ酸は、みそや豆腐に多く含まれています。ですので、日本で昔から食べられてきた「ご飯とみそ汁」や「ご飯と納豆」といった組み合わせは、じつは栄養学的にも不足するアミノ酸を互いに補うことができるベストマッチな献立になります。







道央農業協同組合様からJA道央管内で収穫された「う米蔵(うまいぞ)」というお米を寄贈していただきました。「う米蔵」は食べて美味しい「ななつぼし」に、粘り強い「あやひめ」をブレンドして誕生したお米です。

小学校、中学校ともに、2月25日(金)の給食で提供いたしますので、いつものご飯と食べ比べてみてください。





1年間、ありがとうございました

みなさん、コロナ禍ということで「前向き」「黙食」で の給食時間でしたが、ルールをきちんと守り、給食を残さ ずよく食べることができましたか。きっと、この1年で心 も体も大きく成長したことでしょう。

今の学年で過ごす日々もあとわずかです。今年度を振り 返り、新しい学年や学校に向けた準備をしていきましょう。



1年間の給食を、振り返りましょう!

「新しい生活様式」バージョン



この1年間の給食時間を振り返り、よくできたことにOを、時々できたことに Δ を、できなかったことにXをつけましょう。 、 自由に書きましょう。



手を洗うときや、給食を 配膳するときなど、前の人 と間をあけて並べた。



給食当番のときに、 身じたくを



食べるとき以外、



「いただきます」 「ごちそうさまでした」の あいさつが



前を向いて、



よくかんで味わって



自分に必要な量を 意識して、なるべく残さず



給食を通して、



4. 給食試食会

① ねらい

保護者に学校給食の理解及び児童生徒の食生活を考える機会として、各学校の希望により実施する。

② 実施状況

各学校のPTA活動の一環として、学年・学級単位の保護者試食会や親子試食会、センター見学を含む試食会を実施しておりましたが、令和2年度同様今年度においても新型コロナウイルス感染症対策により未実施となりました。