

平成 31 年度事業実施報告書

(平成 31 年 4 月 1 日から令和 2 年 3 月 31 日まで)

はじめに

平成 31 年度は主要な食育推進活動である調理講習会及び親子料理教室を全国で実施するとともに、重点取り組み活動として、機関情報紙「すこやか情報便」第 23 号の作成、全学栄学校給食用非常食の開発支援と普及活動、全学栄関連製品の開発や改良、及びホームページを通して、最新の情報をリアルタイムに発信して参りました。

「すこやか情報便」第 23 号は、平成 30 年 8 月 1 日に改正・施行された「学校給食実施基準」を受けて平成 31 年 3 月に「食に関する指導の手引（第二次改訂版）」が発行されたことを踏まえ、学校現場でどのように手引を活用し食育を推進していくかについて、学校給食調査官、食育調査官、指導主事及び現場で実際に運用される校長先生、栄養教諭にご参加頂き、座談会を実施した内容を取り纏め発行いたしました。

また、各学校で広く活用頂きたいとの思いから、全国すべての公立小・中学校、特別支援学校約 31,000 校に配布しました。その反響は大きく、バックナンバーを含め、各種研修会等で活用したいとの追加送付の依頼も数多く、幅広い有効活用につながっています。

公益社団法人全国学校栄養士協議会と定期的に行っている学校給食用食品開発会議の場において、災害時学校給食用非常食の継続開発とともに、全学栄製品、全学栄すいせん製品の開発・改良に向けて取り組んで参りました。非常食につきましては、「救給五目ごはん」が令和 2 年 1 月に新発売となり、開発として新たに取り組んだ全学栄「豚レバーチップ」を令和元年 10 月に新発売しました。製品につきましては、スクラップ&ビルドやリニューアルを進めながらニーズに合った新しい製品を完成させると共に、次なる開発テーマに向けて取り組んでおります。

また、協会のホームページにつきましては、当協会の様々な活動内容や学校給食レシピ情報について発信すると共に、最新の学校給食・食育関連情報を発信して参りました。

又、来訪者の視点にたったのリニューアルを常に行ってまいりました。

詳細については、以下のとおり報告致します。

公 1 食育推進事業

I. 食育の推進に関する活動

1. 普及活動

1) 調理講習会

開催状況： 24 都道府県 27 ケ所 参加者 1,090 名
(前年実績：17 都道府県 19 ケ所 699 名)
実施状況及び実施報告は別紙の通りです。

2) 親子料理教室

開催状況： 24 都道府県 84 ケ所 参加者 3,294 名
(前年実績：24 都道府県 84 ケ所 3,422 名)
実施状況及び実施報告は別紙の通りです。

3) 講師の紹介及び派遣

(公社)全国学校栄養士協議会や(公財)都道府県学校給食会及び各地の教育委員会からの要請により研修会や調理講習会等に講師の紹介及び講師を派遣しました。

○講演講師の紹介

<講師> 当協会 管理栄養士 酒井淳子氏
テーマ 「減塩食～減塩でおいしい食事～」
日時 令和元年 8 月 20 日
主催 福岡県学校給食研究協議会 参加者 61 名
会場 公益財団法人福岡県学校給食会

<講師> 当協会 管理栄養士 酒井淳子氏
テーマ 「減塩食～減塩でおいしい食事～」
日時 令和元年 9 月 3 日
主催 福島県学校給食研究会栄養士部会県中方部 参加者 42 名
会場 郡山市安積総合学習センター

<講師> 当協会 管理栄養士 酒井淳子氏
テーマ 「減塩食～減塩でおいしい食事～」
日時 令和元年 12 月 5 日
主催 福島県学校給食研究会栄養士部会県南方部 参加者 20 名
会場 棚倉町文化センター

○調理講習会への講師派遣

<講師> 管理栄養士 酒井淳子氏
福島県、千葉県、山梨県、静岡県、奈良県、広島県、福岡県、熊本県

<講師> 管理栄養士 小池美恵子氏
北海道、群馬県、神奈川県、新潟県、和歌山県、岡山県、高知県、佐賀県
沖縄県

2. 広報活動

1) 機関情報紙「すこやか情報便」の発行

本機関紙は子ども達の心身のすこやかな成長を基軸に据えて、学校給食および食育に関する情報を、学校給食関係者、その他多くの人々に広報し、提供しています。学識経験者・専門医・栄養教諭などによるレベルの高い座談内容をコンパクトにまとめて編集し、分かりやすく発信していることから、栄養士養成大学指導資料、講演会資料、保護者配布資料、教育委員会配布資料等、幅広く活用され、高い評価を得ております。

「すこやか情報便」第 23 号（令和元年 12 月 25 日発行）

『学校現場で食育を推進していくために』

「食に関する指導の手引（第二次改訂版）」から

わが国の社会環境が大きく変化する中で、新しい学習指導要領の総則に「食育の推進」が引き続き示されました。これを受けて文部科学省から平成 31 年 3 月「食に関する指導の手引（第二次改訂版）」が発行されました。本号では、学校における「食育」の充実を図るために、改訂された「手引」をどのように活

用し、展開していくのか、「作成の目的」「込められた願い」「具体的な活用方法」および「現場における実践事例」「評価の考え方・仕方」などそれぞれのお立場から、出席者の皆さまに語っていただきました。

本号は、最新の学校給食情報誌として、文部科学省、教育委員会、小中学校管理職および職員など全国各方面から高い評価を頂き、学校教育現場等で幅広く活用されております。

<座談メンバー> (敬称略)

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課	学校給食調査官	齊藤るみ
文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課	食育調査官	清久利和
新潟県十日町市立鑑島小学校	校長	細木久成
長野県教育委員会保健厚生課	指導主事	高橋和子
鳥取県琴浦町立浦安小学校	栄養教諭	萬かおり

<コーディネーター>

公益社団法人全国学校栄養士協議会 会長	長島美保子
---------------------	-------

2) 「日本の学校給食」パンフレット4ヶ国語版の活用

日本の学校給食パンフレットは日本語版に続き、英語版・中国語版・韓国語版の4ヶ国語を作成しております。世界一と言われる素晴らしい日本の学校給食の取り組みを、様々なルートを通じて国内外に幅広く広報発信いたしました。

3) ホームページの活用

協会の活動内容及び学校給食・食育関連の最新情報をタイムリーに発信しており、学校教育関係者等多くの方にご訪問いただいております。令和2年3月には、新設したロゴマークを日本語版・英語版のトップページに配置、また協会概要にて「ロゴマークに込められた想い」を掲載いたしました。

4) ニュースレターの拡充

今年度も引き続き「改善協会ニュースレター」として年10回、全国約300名(含む、法人)の学校給食関係者および学校給食関係者以外の人々に対し、協会内で吟味した学校給食や食育に関する情報を提供してまいりました。

5) 学校給食・食育をテーマとした各種大会への参加

下記のイベント・大会に参加し、非常食救給シリーズの試食・展示、すこやか情報・食育の紙芝居の配布等を行い、食育の推進に努めました。特にキッズフェスタ・食育推進全国大会では、学校教育関係者以外の保護者や一般の方々に学校給食の現状を知らせ、食育の普及に努めました。

また、研修会、講演会各種セミナーに積極的に参加し、協会活動内容のレベルアップに繋げて参りました。

【平成31年度に参加した各種大会】

キッズフェスタ	(春:5月18日 秋:10月26日)	東京都
第14回食育推進全国大会	(6月23日~24日)	山梨県
第60回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会	(8月7日~8日)	岐阜県
第3回栄養教諭食育研究大会	(8月23日~24日)	香川県
野菜フェスタインWAKAYAMA	(8月25日)	和歌山県
フードシステムソリューション2019	(9月26日~28日)	東京都
第70回全国学校給食研究協議大会	(11月7日~8日)	岡山県
平成31年度文部科学省主催学校給食週間行事	(令和2年1月)	

II. 学校給食事業に関する助成

下記の団体に対し事業運営費の助成を行いました。

1. (公社) 全国学校栄養士協議会 (会長 長島美保子)
2. (一社) 日本学校調理師会 (会長 平賀幸子)
3. 栄養教諭食育研究会 (会長 金田雅代)

III. 学校給食の状況に関する調査研究等の活動

1. 中学校における給食実施率の向上に向けて、各種情報を発信
本年度は中学校給食の実施率の低い政令指定都市の実態及び各都道府県の最新取り組み状況を取り纏めて参りました。今後も各方面にご活用いただけるよう最新情報を発信して参ります。
2. 海外の学校給食事情視察研修は、対象候補となる地域、状況などの情報収集を行ないましたが、昨今の治安状況を鑑み、実施には至りませんでした。
3. 給食関係者との連携強化

品質等調査研究員（モニター）制度は、(公社)全国学校栄養士協議会の協力を得て47都道府県の栄養教諭・学校栄養職員の先生方をモニターとしてご推薦いただき、任期2年の間に学校給食の食材等に関する意見や提言を受ける制度です。第10回目の今期（平成30年4月～令和2年3月）は報告様式を改良し、403件の報告を頂いております。

IV. 給食物資に関する調査研究並びに供給

1. 学校給食用優良食品の開発研究
 - 1) (公社) 全国学校栄養士協議会との共同事業である災害時の学校給食用非常食の開発については、第3弾和風ごはん物「救給五目ごはん」を令和2年1月に発売しました。続く第4弾については、大きめの野菜を使った「ゴロゴロ野菜の煮物」をテーマとして開発の可能性を探索しております。
 - 2) (公社) 全国学校栄養士協議会と併せて実施している全学栄製品・全学栄すいせん製品の開発改良の取り組みについては、不足しがちな鉄分を補いつつ残食になりにくい素材型製品として「全学栄・豚レバーチップ」を開発し、昨年10月より販売を開始しております。この製品の反響は高く、ひき肉の一部を代替する形で使用事例が蓄積されつつあります。
学校給食用食品開発会議は年4回実施し、非常食を含む全学栄ブランド製品の新しい製品開発を進めております。
2. 全学栄製品・全学栄すいせん製品の変更内容と工場査察実施状況

本年度は(公社)全国学校栄養士協議会理事会において、8件の全学栄製品及び全学

栄すいせん製品の開発終了、製造工場変更・配合変更等を報告し、承認を頂きました。(承認順)

- 全学栄すいせん製品「ブルーベリーゼリーCFE」原料変更及び新表示法に伴う原材料表記変更
原料変更：ゲル化剤の変更。それにより「大豆」アレルギーがなくなり、アレルギー特定原材料等 28 品目不使用となる
原材料表記変更：果汁、果肉の表示方法の変更、原料原産地を追加記載、原材料名の順序と表示名称を新法に沿って変更
5 大栄養成分及び強化成分である食物繊維、鉄分、V C を記載
- 全学栄すいせん製品「ソフトサミルーク」・「ほぐしささみ（水煮）」の配合変更
原料変更：原材料配合から「食塩」を削除
- 全学栄すいせん製品「美ら海そだちもずく」の改良
変更内容：カット寸法の改良（10 c m→5 c m）
- 学校給食用食品開発会議による共同開発製品「豚レバーチップ」開発終了の報告
本製品は「全学栄製品・豚レバーチップ」とする
- 全学栄すいせん製品「毎日骨太 MBP ベビーチーズ」の仕様変更及び「毎日骨太 MBP チーズキャッチ」の終売
変更内容：毎日骨太 MBP ベビーチーズの入数を 12g×40 個×10 箱から（12g×4 個）×15 パック×4 箱へ
終売：毎日骨太 MBP チーズキャッチを 2020 年 2 月の最終生産にて終了
販売数量減少により、生産ロットと見合わなくなったため
- 全学栄「救給五目ごはん（もち玄米入り）」の表示変更について
変更内容：アレルギー特定原材料等 27 品目不使用から 28 品目不使用へ
変更理由：食品表示基準の改正により、アレルギー特定原材料に準ずるものとして「アーモンド」が追加されたため
- 全学栄すいせん製品「白花豆コロッケ」の原材料及び配合変更
変更内容：使用している原材料のうち「焼成カルシウム」を魚骨由来のものから貝殻（ホタテ）由来のものに変更する
同時に最終製品のカルシウム値が変化しないよう、焼成カルシウムの配合比率を 0.02% から 0.03% に変更する
- 全学栄製品「かぼちゃチーズフライ」及び全学栄すいせん製品「スクールチーズフォンデュサンドコロッケ」の製造工場変更
変更内容：サンマルコ食品株式会社 札幌工場から、同社 恵庭工場へ

また、「全学栄関連製品 製造工場認定基準」により、8 メーカー、8 工場の製造工場査察を実施しました。

- 恩納村漁業協同組合 令和元年 5 月 21 日
「全学栄すいせん製品スクール美ら海育ちもずく」
- (株)ハートフーズ 21 令和元年 6 月 11 日
「全学栄すいせん製品野菜ミックスボール、スクールカニボール」
- 雪印メグミルク(株) 工場名：中沢チーズ(株) 令和元年 9 月 11 日

- | | | | |
|--------------|-------------|----------------------------------|-----------------|
| | | 「全学栄すいせん製品北海道シュレッドチーズ」 | 令和元年 10 月 2 日 |
| ・ トーニチ(株) | | | |
| | | 「全学栄すいせん製品北海道牛乳プリン、沖縄パインゼリー」 | 令和元年 10 月 23 日 |
| ・ マルハニチロ(株) | 工場名：(株)ネージュ | | |
| | | 「全学栄すいせん製品ブルーベリーゼリーCFE」 | 令和元年 11 月 19 日 |
| ・ サンマルコ食品(株) | 工場名：恵庭工場 | | |
| | | 「全学栄かぼちゃチーズフライ、Sチーズフォンデュサンドコロッケ」 | 令和 2 年 2 月 13 日 |
| ・ (株)スギヨ | 工場名：北陸工場 | | |
| | | 「全学栄枝豆とじゃこの元気ボール、黒豆さつま」 | 令和 2 年 2 月 19 日 |
| ・ (株)ソイフード | 工場名：町田食品(株) | | |
| | | 「全学栄すいせん製品スクールがんもどき」 | |

上記に加え、令和元年 11 月 7 日に公布された、食品衛生法の一部を改正する法律施行に伴う厚生労働省令（第 68 号）により、令和 2 年 6 月 1 日より HACCP に沿った衛生管理が義務付けられますが、それに先立ち全学栄関連製品を製造する 22 社に対して、HACCP 制度化についての情報把握状況と具体的な対応状況についてヒヤリングを実施しとりまとめました。

3. 学校給食用脱脂粉乳供給事業

米飯給食の増加に伴いパン給食の頻度が減少し、それに伴い脱脂粉乳の使用量は年々減少している中での事業運営ですが、31 年度の買い入れは①継続的な国際市況安、②設定レートに対して円高が継続したこと、③競争入札による輸入諸掛や物流費の低減により、これらの原価低減メリットを配分先の各県に期末還元を行いました。

また、新型コロナウイルス感染拡大防止のための一斉休校（3 月）による需要量減の直接的な影響は当協会としては受けなかったものの、配分先の各都府県での在庫消化が滞った状態で期末を迎えており、次年度の補充計画調整への課題を残しました。

4. その他関連団体との協業

学校給食に関する様々な取り組みを文部科学省、(公社)全国学校栄養士協議会、全国学校給食会連合会、(公財)都道府県学校給食会、(一社)J ミルク、(一社)日本学校調理師会、その他関係諸団体と協業し推進してまいりました。

V. その他

「学校給食普及改善委員会」を開催

学校給食普及改善委員の先生方にお集まり頂き、年 1 回の定例会を令和元年 12 月 14 日に実施しました。

すこやか情報便 23 号の発刊予定内容及び全学栄製品・全学栄すいせん製品の開発・改良取り組み状況について報告し、改善委員の方々からも、減塩に対する取り組みの進捗状況や課題、調理講習会や協会からのホームページでの情報発信のあり方について多数のご意見を頂きました。

また、日常的に直面する課題についての意見交換を行い、たいへん意義のある充実した内容の会議となりました。