



# 学校給食かごしま

伸びゆく子どもの楽しい給食

第75号

編集・発行

公益財団法人  
鹿児島県学校給食会  
鹿児島県始良市脇元  
1066番地の1

TEL 0995-67-3611

FAX 0995-67-3615

<http://www.kagoshima-sl.jp>

## そば打ち体験



地域が育む「かごしまの教育」県民週間  
始良市立北山小学校 5・6年生と地域のみなさん

### もくじ INDEX

- 新年のあいさつ..... 2
- パン品質審査会結果..... 3
- 平成24年度事業実施報告(7~11月).... 4~ 7
- 給食のひろば..... 8
- 食育指導教材を活用した授業報告  
笑顔のレシピ(献立紹介)..... 9
- 学校給食用米 あきほなみを生産しています.. 10
- 給食甲子園に出場(枕崎市立学校給食センター)  
食品検査室コーナー..... 11
- 平成24年度3学期分共通選定品紹介  
本会訪問者紹介、編集後記..... 12



公益財団法人  
鹿児島県学校給食会  
理事長 西 正義

### 新年のごあいさつ

明けましておめでとうございます。  
皆様良いお年をお迎えのことと心から  
慶び申し上げます。  
私どもは、児童生徒の健やかな成長を願  
い、何より安全を最優先にした取り組みを  
進めています。  
学校給食を通して日本人の持つ、優しく、  
思いやりなど心身共に健康な児童生徒が育  
つことを願うことも、公益財団法人とし  
て、そのお手伝いができることが今後とも精  
一杯努めてまいります。

Happy new year! 2013



## 新年のごあいさつ

鹿児島県教育庁保健体育課  
課長 吉田 義博



明けましておめでとうございます。

皆様方には、お健やかに新年をお迎えのことと心からお喜び申し上げます。

また、日頃から本県学校給食の充実に御尽力いただき、心から感謝申し上げます。

さて、一昨年の大震災による福島原発事故以降、食材に係る放射能汚染の問題は依然として続いており、食の安全についての保護者の関心は、ますます高まっているところです。そのことを踏まえ、本県では、学校給食に人体に影響のある放射性物質が含まれていないことを確認するために、昨年県内10か所の共同調理場において、国の委託による学校給食モニタリング事業を実施しています。

また、学校給食には、地元で生産された安全で安心な食材を使用し、児童生徒に、本物の旬の味を体験させるとともに、郷土の歴史や文化に関心を持たせるため、県学校給食会などの関係機関にも協力をいただき、県内産の食材の積極的な活用を推進しているところです。

さらに、平成14年度から始めた、「鹿児島をまるごと味わう学校給食」では、1月24日の給食記念日を含む1週間の中に、県下の各学校や共同調理場において、「県内産だけの食材を取り入れた学校給食の日」や「生産者との交流給食」などに、学校・家庭・地域そして関係機関が一体となって取り組んでいただき、児童生徒に、地域の特産物に関心を持たせるとともに、食に関わる人や物、そして、命への感謝の心を育てていただいているところです。

学校給食は、食に関する指導の生きた教材でもあります。今後とも、各関係機関と密接な連携を図りながら、児童生徒が安心して美味しく食べることのできる魅力ある学校給食の提供をとおして、学校や家庭、地域社会における食育がますます充実するよう取り組んでまいりたいと考えています。

最後になりましたが、本年も各学校給食関係者の皆様方の一層の御健勝と御活躍を祈念して、新年のあいさついたします。

## 平成24年度学校給食文部科学大臣表彰

### おめでとうございます!



平成24年11月15日(木)・16日(金)に、大分県のiichiko総合文化センター「グランシアタ」で、第63回全国学校給食研究協議大会が開催されました。

その中で、鹿児島県は <学校の部> で[霧島市立国分北小学校]と[宇検村立田検小学校]、<個人の部> では鹿児島県立加治木養護学校 朝沼 和子 栄養教諭が文部科学大臣表彰を受賞されました。

#### 《学校の部》

霧島市立国分北小学校

宇検村立田検小学校

#### 《個人の部》

鹿児島県立加治木養護学校  
栄養教諭 朝沼 和子





# 学校給食用パン品質審査会

パン品質審査会審査員  
鳥越製粉(株)  
善秀一

平成24年度学校給食用パン品質審査会が11月22日(木)に実施され、審査員のひとりとして私も初めて参加させて頂き、光栄に思っております。

パン品質審査会は、品質審査を実施することにより学校給食パンの品質向上、製造関係者の技術向上が目的で実施されます。

学校給食用パン品質審査会では、事前に県内32工場が納めている学校又は給食センターからコッペパン3個採取し、理化学検査用、外観・内相・香りの審査用、味の審査用に分け、審査会まで冷凍保管された物を使用し、焼き色、形均整、皮質、すだち、色相、触感、味、香りと細かく審査員一同で評価を行いました。

食パンについては、同種類の物と比較し、同等に評価しております。

また、理化学検査により水分、塩分、pHを事前に検査することで、具体的なデータの裏付けとなり、客観的な評価を行うことが出来ました。

このような厳しいパン品質審査会を例年実施することにより、県内のどの学校でも同品質で美味しい、学校給食パンが提供されることに繋がることと思います。

委託加工工場様におかれましては、これからの季節は生地管理が、大変難しい時期になることと思われませんが、子供さん達のことを思い美味しい学校給食パンを提供して頂きたいと思っております。

## 平成24年度 学校給食用パン品質審査会結果

(工場別成績表)

工場名	パン種類	評価			乾物量 (%)
		外観 (30点)	内相 (70点)	合計 (100点)	
(有)鹿児島南州パン	コッペパン	23.4	59.1	82.5	85.5
(有)清月ベーカリー	コッペパン	23.7	58.3	82.0	87.6
(株)大田ベーカリー	コッペパン	24.2	58.8	83.0	94.3
(有)山崎パン	コッペパン	27.0	59.9	86.9	87.6
田中菓子舗	食パン	22.3	58.1	80.4	85.4
(有)松下パン	コッペパン	23.5	57.3	80.8	94.8
エビスヤ	コッペパン	22.2	57.3	79.5	91.9
(株)美坂屋	コッペパン	25.6	59.5	85.1	92.8
(有)南州製菓	コッペパン	27.0	59.8	86.8	87.8
(有)井上パン工場	コッペパン	24.5	59.1	83.6	91.2
(福)拓洋会	コッペパン	26.1	60.0	86.1	85.5
牧瀬パン	コッペパン	26.8	59.8	86.6	86.1
前田菓子舗	コッペパン	25.1	58.8	83.9	84.7
山口製パン	コッペパン	24.2	57.2	81.4	98.1
脇岡製菓	コッペパン	23.2	58.2	81.4	83.4
(有)加治木南州パン	コッペパン	26.2	58.2	84.4	96.6
(有)徳重製菓とらや	コッペパン	25.0	58.8	83.8	101.8
岩川南州パン	コッペパン	25.6	59.7	85.3	90.0
竹之下製パン	コッペパン	24.2	59.1	83.3	84.8
(有)フランスパン	コッペパン	26.6	58.0	84.6	87.6
(有)原製菓舗	コッペパン	23.7	56.3	80.0	97.9
パン工房ほんぼこ	コッペパン	27.4	59.6	87.0	83.2
渡辺パン	コッペパン	24.4	57.3	81.7	93.2
(有)北斗	コッペパン	24.7	58.5	83.2	93.6
大丸製パン	コッペパン	26.8	60.4	87.2	94.6
三星製パン	コッペパン	26.8	58.2	85.0	102.6
川添製菓製パン	コッペパン	26.4	58.6	85.0	103.4
奄美製菓	食パン	26.3	58.1	84.4	96.1
屋久島町製パン工場	コッペパン	24.3	58.4	82.7	94.5
喜界町パン工場	コッペパン	24.3	57.8	82.1	89.2
伊仙町立パン加工委託工場	コッペパン	23.9	58.5	82.4	100.8
徳之島町立学校給食用パン加工委託工場	コッペパン	25.2	60.1	85.3	91.2
平均値		25.0	58.7	83.7	91.8



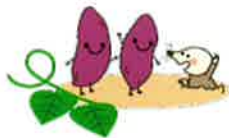
< 審査の様子 >



高評価を得た  
パンの外観及び内観

注:(1) 試料用パンについては、学校等から抽出後随時冷凍保存し、検査日当日に解凍検査を実施した。  
(2) 乾物量とは、原料・副原料の水分を取り除いた重量のことで、95%以上が必要となります。  
(コッペパン、食パンのみ)





## 食のふるさと探検隊



平成24年7月24日(火)、「第6回 食のふるさと探検隊」を実施しました。この事業は、「体験や交流活動を通して本県の産物への関心を高めるとともに、食に関する正しい知識と理解を深める」ことを目的に行っております。

今年度は、鹿児島県立農業大学の協力をいただき、さつま芋、落花生の収穫と果樹ハウス見学の体験活動を行いました。土の中から出てくる大きなお芋やたくさんの落花生、普段見ることのない栽培されているマンゴーなどに目を輝かせている子どもたちの姿がとても印象的でした。

今回の活動をとあして、本県の特産物への関心と食に関する正しい知識・理解が深まったものと思われれます。



採れたよ！  
たくさん

一緒に美味しく  
できるかな？

## 親子お魚教室



平成24年8月23日(木)、本県の水産物について学び、魚のさばき方等を体験するための「親子お魚教室」を実施し、本年度は、鹿児島・南薩地区の小学校3年生以上の親子13組29人が参加しました。

当日は、鹿児島県漁連の柳元 工場長を講師として、大きなかんばちの解体ショーを見た後、各人1匹ずつ小あじのさばき方を体験し、その魚を使って料理を作りました。自分でさばいて作ったムニエルは、とてもおいしそうで、“全員完食”。

今回の体験をとあして、子どもたちがますます魚好きになることを、また、家庭での魚料理が増えていくことを願っています。





# 学校給食用物資展示会

平成24年7月27日(金)、本会において「学校給食用物資展示会」を開催いたしました。31社に出展をいただき、323名の方々に御来場いただきました。

栄養教諭や、給食調理員など、学校関係者を対象に開催いたしました。熱心に質問されている様子や業者さんとのやりとり等を見ていると、学校給食用物資の安全性や質的向上を目指す参加者の意識の高さをあらためて感じました。今後更に調理場の要望等の把握に努め、その期待に応えられるよう精一杯取り組んでまいります。



# 第1回 学校給食情報交換会



本会では、学校給食の充実・発展に資することを目的として、学校給食情報交換会を毎年度2回実施しております。

今年度の第1回は、平成24年10月17日(水)に県PTA連合会役員、県学校給食センター連絡協議会関係者、県学校栄養士協議会役員、本会物資委員及び本会役職員を含め42名で、「株式会社かしい」、「鹿児島パールライス株式会社」の両工場の見学を行いました。

両工場の懇切丁寧な対応と安心・安全な製品づくりへの熱い企業理念を感じ、充実した研修となりました。今回の工場見学をとおして、本会の取り扱う物資が安全であることを御理解いただけたと同時に、今後の学校給食の更なる充実に活かされていくことを願います。



## <株式会社 かしい>

本会取扱物資

- ・乾燥椎茸、きくらげ
- ・干し大根 等



## <鹿児島パールライス 株式会社>

本会取扱物資

- ・学校給食用BG無洗米
- ・もち米 等



## 学校給食に関する研修講座

### 『魅力ある献立作成のための講座』

実施日：平成24年8月17日（金）  
参加者：栄養教諭 学校栄養職員 計47名

私たちの郷土「鹿児島」は、農産物・畜産物・水産物いずれも豊富な食材に恵まれています。現在、県内産の様々な食材を取り入れ、魅力ある学校給食が実施されておりますが、今回錦江湾の魚について学び、更に給食内容が充実していくことを願って「鹿児島の魚学入門」の講座を開催しました。講師には南日本新聞に「鹿児島の魚食ファイル」を連載されている大富潤先生にお願いしました。



### 講師語録

#### 学んで食べる学校給食で次世代の魚ファンを増やそう



鹿児島大学水産学部  
大富潤 教授



錦江湾には「とんとこ網」と呼ばれる小型底曳網漁業があり、「世界でここだけ」のナミクダヒゲエビをはじめとして様々な魚介類が漁獲されています。しかし、残念なことに水揚げされるのは一部の種にすぎません。私たちの目の前の海には存在すら知られていない魚種がたくさんいるのです。一方、北陸の富山湾にはシラエビという小さなエビがいます。昔は二束三文の干しエビになっていましたが、長年の努力が実を結び、地元で生食されるようになりました。今では富山県民の誰もが知るブランドです。「鹿児島でも富山と同じようなサクセスストーリーが描けないだろうか？」と考えたくなりますが、現状では無理でしょう。消費者の意識が違います。魚好きの富山県民に対して、鹿児島県民は“畑”を向いています。食材選択の土俵の中に魚がないのです。鹿児島では、まず魚ファンを増やすことが必要なのです。

鹿児島県には「かごしま旬のさかな」に指定された18種の魚介類があります。“地元の魚”として推奨された魚種です。県内の大学生を対象に、牛肉、豚肉、鶏肉、「かごしま旬のさかな」にそれ以外の魚介類10種を加え、認知度と食べる頻度を比較しました。その結果、彼らは魚よりも肉が好きで、「かごしま旬のさかな」の存在をよく知らず、よく食べているわけでもないことがわかりました。また、認知度の高い魚ほどよく食べられる傾向が見られ、「知らない魚は食べない」という現状も明らかになりました。これは、魚ファンを増やすためには地魚の認知度を上げる必要があることを示唆しています。

学校給食を通じて次世代を担う子どもたちに地元の海の幸の存在を伝えましょう。「食べる」だけの給食ではなく、「学んで食べる」機会を与えることで次世代の魚ファンが増えることでしょう。そのために、まずは先生方に1種でも多くの地魚を知ってほしいです。魚食普及において、栄養教諭の皆様のご役割はとて大きいのです。



ナミクダヒゲエビ

## 『学校給食パン作り講座』

実施日：平成24年 8月 8日（水）  
 参加者：栄養教諭 学校栄養職員 養護教諭 計21名

専門のパン技術者を招き、学校給食用基準パンについて、基本的な見分け方や良いパンとはどんなものかについて学びました。あわせて、パン生地を使ったピザの作り方、米粉を使った料理についても教えていただきました。



## 『学校給食の衛生検査の基本講座』

実施日：平成24年 8月 9日（木）  
 参加者：栄養教諭 学校栄養職員 養護教諭 計 5名

本講座では、手洗い指導のための検査、食に関する指導のための検査、衛生管理のための検査の3つを実施しました。今回習得した衛生面に関しての知識を、ぜひ学校現場で役立てていただきたいと思います。



## 『スチームコンベクションを使った料理の研究講座』

実施日：平成24年 8月 10日（金）  
 参加者：栄養教諭 計26名

給食センターなどに、近年一段と普及してきたスチームコンベクションを使った料理について研究しました。

焼・蒸・煮等、全15品のメニューを時間いっぱい使って作りました。給食内容の充実は今後生かされるものと思います。



## 『食育をすすめるためのパソコン講座』

実施日：平成24年 8月 20日（月）  
 参加者：栄養教諭 養護教諭 計48名

日々の業務の効率化を図るため、栄養管理ソフト「さくらじま」の活用方法について講座を実施しました。このソフトを作成した東洋システムサイエンスの担当者のもと、基本的な活用方法から、より実用的な活用方法まで、参加者それぞれが必要とする内容について学ぶことができました。





# 給食のひろば



## 「カタカナ食」から 「ひらがな食」へ

阿久根市立阿久根小学校  
校長 内野 眞

年間の食事回数1,095回(365日×3回)の内、学校給食の回数は、約195回ですので、家庭での食事が全体の約80%を占めることとなります。

学校給食でいくら栄養のバランスのとれた食事を提供しても、家庭での食事内容を充実しない限り子どもたちの心身の健全な発達を図ることはできません。

しかも、現代の食生活は手軽にできる洋食が増えています。しかし、昔から日本に伝わる食事には栄養的にもいいことがいっぱいあります。保護者の皆様の食生活はどうでしょうか？

また、食事の望ましい習慣、特に礼儀作法、偏食の矯正、はしの使い方などは、食事の大部分を受け持つ家庭での食生活を通して習慣化されるものです。そこで、「パン」より「ごはん」、「スープ」より「みそ汁」、「サンドイッチ」より「おにぎり」、「ピザ」より「お好み焼き」、「ラーメン」より「日本そば」、「コーヒー」より「お茶」、「パスタ・スパゲティ」より「うどん」へ「カタカナ食」より「ひらがな食」を心がけてみてはいかがでしょうか。



## 平成24年度学校給食優良 文部科学大臣賞を受賞して

宇検村立田検小学校  
栄養教諭 児玉 むつみ

私は、今、奄美大島の宇検村で、島人としての生活や文化を体験したり勉強したりしながら、校内にある田検小中学校の給食室で調理員さん3名と楽しく頑張っています。そして、児童会活動や授業等も積極的に取り組んでいます。宇検村は、小中併設校の三つの給食室もありますので、計画的に訪問し、食育も一緒に行きます。地元の食材を使ったレシピや田検小の給食の様子を紹介する「宇検発えがあの給食通信」など(地元新聞に連載中)情報発信にも努めているところです。

さて、田検小学校は、この度学校給食優良文部科学大臣賞を受賞しました。その成果は、整然とした給食活動、子どもたちが毎日笑顔でおいしく食べている様子にも表れていると思います。また、これまで地域が一体となって学校給食をもり立ててくださっている成果を認めていただけたものと思います。これを励みに、さらに力を合わせてよりよい学校給食を目指し頑張っています。



## 学校給食の役割

屋久島町学校給食センター  
所長 桑原 幸夫

最近の保護者は、朝食を食べない人が多くなっていると聞きます。その影響で子どもも食べないで学校に通っているため、体力がなかったり集中力がなかったりしているそうです。

そういった意味からも、学校という環境の中で子供たちが等しくバランスのとれた給食を楽しんで食べることによって、心身の健全な成長と食事のマナーや望ましい食習慣を身につけさせることが学校給食の役割であると考えています。

当給食センターが隣接している宮浦小学校の子供たちが「おいしい給食ありがとうございました。」と大きな声で食べ終わった食器を返却し、満足そうな顔で帰って行く姿を見るたびに心が和みます。

これから子供たちの健やかな成長と楽しい学校生活が送れるよう、安心・安全な食材を使用し、おいしい給食を提供していきたいと思っています。



## 「食を楽しむ」

霧島市立国分北小学校  
4年担任 上片平 彩子

給食時間、子どもたちとその日の献立に関する話題で盛り上がります。「今日のきのこ汁に入っているきのこは何種類あるかな？」や「サンマってどんな漢字で書くのでしょうか？」などの担任の問いかけに素早く反応する子どもたち。「給食のゴーヤだけは食べられるんだよね」「今日のちゃんちゃん焼きおいしかったから、また出してねって西野間先生(栄養教諭)にお願いしなきゃ！」「ごま一粒も残さなくて食べたよ」などと様々な感想を出し合う子どもたち。

もちろんなかには苦手な食材が多い子や食の細かい子もいます。しかし、周りの友達がおいしそうに食べていると、その子なりに努力して少しずつ改善されていくから不思議です。

身のまわりに物があふれている社会の中で生きていく上で、本当の意味で豊かな食生活を送ることはとても重要なことだと感じています。日々の給食指導を通して食を楽しむ姿勢を伝えていきたいと考えています。



# 食に関する指導資料を活用した授業の紹介

## フードモデルの活用

霧島市立中福良小学校 1～6年生

教諭 田中 美知江

### 1 主題 「魚のひみつをみつけよう」

### 2 指導者 学級担任

### 3 学習のねらい

魚の名前を知り、それぞれの魚の栄養と働きを知ろう。

### 4 授業の内容

まずはじめに、どんな魚が給食で調理されているかをたずねることにより魚に興味・関心を持たせました。そしてフードモデルの魚を7種類提示しました。次に6つの縦割り班に分かれて、それぞれの魚の名前をグループごとに考えてもらいました。本物そっくりの魚の登場に子どもたちは、驚きと興味で魚の近くまで見にきていました。魚の大きさや形などそれぞれの魚の違いや特徴にも目をむけて、気付いたことを発表しました。

最後に魚の栄養成分や働きについて説明を聞き、魚には自分たちが成長していく中で大切な栄養成分(タンパク質・カルシウム・DHA・EPAなど)が豊富であることがわかり楽しく授業ができました。



## 笑顔のレシピ～自慢献立・人気献立～

### 「鶏とにがうりの南蛮」

霧島市立横川学校給食センター  
栄養教諭 小林 万砂絵



当センターは、横川地区の小学校3校・中学校1校の約450食を5名の調理員で作っています。

横川の子どもたちは、パンよりもごはんを好む和食好きな子が多く残食も少ないのですが、豆や海草、野菜等は苦手食べるのに苦戦する子どもも少なくありません。子どもたちの苦手な食品をいかにおいしく調理して食べさせるか、日々試行錯誤しながら給食作りを行っています。

その中で、苦手食材を使いながらも人気献立になったのが『苦瓜の揚げ煮』です。基本は揚げた苦瓜に甘辛いタレをからめたものですが、梅ダレ、ねりゴマダレ、カレー塩など色々な味で出していますがどれも好評です。

今年は霧島市の栄養教諭研修会の調理実習で教えて頂いた『夏野菜の南蛮』をアレンジして、甘酸っぱい南蛮ダレで新メニューとして給食に出してみましたが大好評でした。夏場の食欲の落ちる時期におすすめの献立です。

#### 〈材料〉

「鶏とにがうりの南蛮」  
(小学生1人分正味量)

鶏もも……………35g  
酒……………1.5g  
でんぷん……………4g  
にがうり……………15g  
かぼちゃ……………20g  
新・米粉……………4g  
三温糖……………1.9g  
みりん……………3.6g  
淡口醤油……………4g  
酢……………3.2g

#### 〈作り方〉

- ① 鶏肉に酒で下味をつけた後、でんぷんをまぶして油で揚げる。
- ② にがうりは半分に切りわたをとって、5mmにスライスして新・米粉をまぶして油で揚げる。
- ③ かぼちゃは1cm厚さのいちよう切りにして新・米粉をまぶして揚げる。
- ④ 調味料を加熱しタレを作る。
- ⑤ 鶏肉とにがうりとタレをよくからめてから、かぼちゃを加えてさっくりと混ぜ合わせる。(かぼちゃはくずれやすいので、最後に入れるときれいに仕上がります。)





## 学校給食用米

# あきほなみを生産しています!



霧島市  
隼人町野久美田  
米永 与志也 さん

「あきほなみ」を作り始めて3年目。1年目は虫に悩まされ、2年目は刈り遅れによる等級落ちに苦しめられました。「あきほなみ」の性質も理解し、苗の管理にもしっかり目を向けられた3年目、植え付け時期の日照不足で県内の作況指数は96と聞き心配されましたが、私のところでは、あきほなみは平年並みかそれ以上、という結果に加え、一等米の割合も高く、まずまずの結果になりました。

あきほなみはまだ市場に出回って日が浅いお米です。味に加え、粒の大きさや食感・粘りといったものはすでにどの品種にも負けないものですが、生産する側にとっては作り方をもっと分析し、まだまだ工夫する余地のある将来性が高いお米です。

あきほなみを小さい頃から食べる、食べればその味を知る、お米の消費拡大につながる、そういった意味で子どもたちが学校給食で県民米「あきほなみ」を食べるといことはとても大事になってくることだと思います。同時に、『子どもたちの食べるお米を作っている』と思いながら、安心・安全の為にできる限りのことをしていきたいと思います。



薩摩川内市  
東郷町南瀬  
小林 宏明 さん

私は、本県の学校給食用米粉パンなどに使われる原料米としての「あきほなみ」を昨年に引き続き国の新規需要米制度を活用し栽培しています。

県内の全ての学校で使用する米粉パン用の米を栽培しているということで、作付時期、土壌の改良など、試行錯誤を繰り返し、よりよい製品になるよう努めています。

学校給食用のお米を作るようになって、自分の子どもから「今日、給食で米粉パンを食べた。美味しかった。」そんな言葉を聞くと、目に見える身近なところに自身の仕事が反映されている、と感じられ、とても嬉しい気持ちになります。今後も子ども達の食べる給食に役立てるよう励んでまいります。

あきほなみの名前の由来は  
「秋にたわわに実った  
稲穂が波打つ様子」  
をイメージして付けられました。





## 第7回全国学校給食甲子園決勝大会に出場

枕崎市立学校給食センター 栄養教諭 瀬戸 光代  
調理員 本柳 慎二



＜献立名＞  
九州の恵みの雑穀ごはん、牛乳、枕崎牛の梅風味揚げ、にがうりのサラダ、とうがん  
としらす干しのかきたま汁、早生みかん



10月初めの頃、全国学校給食甲子園事務局から電話があり、私の献立が県代表として選ばれましたとの連絡を受けました。実は第5回大会でも、県代表として福岡での表彰式まで参加した経験があり、「えっまた！」との思いで大阪での表彰式に参加しました。全国大会出場校発表の際はやはり緊張しました。九州・沖縄ブロック代表校として選ばれ、「鹿児島県は昨年も出場しており、準優勝の経験もある強豪県です。次は優勝ですかね」というコメントをいただき、大きなプレッシャーの中、出場する代表校の先生方とガッツポーズをして表彰式を終えました。それから、決勝大会までの約1か月は、本当に充実した毎日を送ってきたように思います。一緒に出場する調理員やセンターの職員と何度も打ち合わせをし、練習は6回行いました。当日は、枕崎自慢のおいしい枕崎牛やかつお節、にがうり、とうがんなどを全国のみなさんに知ってもらおうとの思いで精一杯頑張りました。1時間の制限時間内で約20秒前にぎりぎり終わることができましたが、残念ながら大きな賞をいただくことはできませんでした。しかし今回の決勝大会出場は、私にとって貴重な体験となり、また枕崎市の食材を全国にPRできたと思っています。今回、本当に多くの方々に声援していただき感謝しています。今後も多くの方々と連携しながら、地場産物を活用したおいしい給食を子ども達に提供できるよう頑張りたいと思います。



## 食品検査室コーナー

### ○手洗い指導用検査機器を貸し出しています○

この冬は感染性胃腸炎の患者が急増しており、同時期では過去10年間で平成18年に次ぐ2番目の水準となっているため、厚生労働省から平成24年11月27日付けで「感染性胃腸炎の流行状況を踏まえたノロウイルスの一層の予防の啓発について」が出されました。ノロウイルス等による食中毒の発生予防対策の一つとして、手洗いの徹底が重要な要因となります。

本会では、手洗いの確実性を検査するための機器を貸し出していますが、学校給食の衛生管理面だけではなく、児童生徒の衛生教育の一環としての手洗い指導にも御活用いただけます。ぜひ御利用ください。

\*貸出方法:本会食品検査室にご一報ください。

検査機器の貸出状況から貸出日を調整します。その後、「検査機器・ビデオ借用書」を提出していただきます。



＜手洗い上手＞  
手のどこに洗い残しがあるかを検査



＜ルミテスター＞  
手にどの程度の汚れが付着しているかを検査



＜ミニふらん器＞  
手にどの程度の細菌が付着しているかを検査

# 平成24年度 第3学期分 九州地区共通選定品の紹介

**ホキフライ(青さ入り)**



＜福岡丸福水産＞

ニュージーランド産の鮮度の良いホキを原料に全解凍せず半解凍(-3~5℃)で切身にし、フンフローズンに近い鮮度で加工していますので、切身から余分なドリップが出ずジューシーな食感に仕上がります。

【規 格】 40 g  
【アレルギー】  
7品目…小麦 18品目…大豆

**いわし甘露煮**



＜津田商店＞

新鮮ないわしを純粋蜂蜜入りの特製醤油タレでじっくり煮込みました。高圧処理をしておりますので、骨まで柔らかく食べて頂けます。

【規 格】 40 g, 50 g  
【アレルギー】  
7品目…小麦 18品目…大豆

**Caたっぷりオムレツ(ほうれんそう)**



＜キュービー＞

カルシウムがたっぷり入った、ふわり食感のオムレツです。ほうれんそうを加えて焼き上げました。乳成分は含みません。

【規 格】 40 g, 60 g  
【アレルギー】  
7品目…卵 18品目…大豆

**国産ミートハンバーグ**



＜ニチレイフーズ＞

素材のおいしさを引き出すため、安心逸品チキンパイオンを使用。国産の豚肉と鶏肉をベースにマルチスチーム製法を取り入れたふんわりやわらかなハンバーグです。無着色料・無化学調味料・無香料・無ノン塩の安心逸品シリーズです。

【規 格】 60 g, 80 g  
【アレルギー】  
7品目…小麦 18品目…大豆、豚肉、鶏肉

**チーズ大福**



＜マルイ食品＞

クリームチーズをベースにした甘酸っぱいチーズ餡を、もちもちの餅生地で包んだ大福です。ひとくちサイズの手頃な大きさです。個食包装です。自然解凍でお召し上がりください。少し凍った状態でも違った美味しさをお楽しみいただけます。

【規 格】 20 g  
【アレルギー】  
7品目…乳 18品目…大豆

**さばトマト煮**



＜極洋＞

脂のりの良いノルウェー産さばの切身をレトルト処理し、骨まで食べられるようにしました。袋詰め前に切身のみレトルト処理することにより、レトルト臭を緩和しています。米飯にもパン食にも合うよう、酸味を抑えた甘味のある自家製のトマトソースで味付しています。

【規 格】 45 g, 60 g  
【アレルギー】  
7品目…小麦 18品目…大豆、さば  
※鹿児島県持ち帰り品

## 本会訪問者のご紹介



■舞鶴中学校  
PTAの皆様



■建昌小学校  
家庭教育学級の皆様



■肝付町  
学校保健会の皆様

年頭にあたりまして皆様の益々の御清栄と御健康をお祈りいたします。

私ども学校給食会は学校給食の充実発展のため役員一同努力して参りますので本年も何卒よろしくお願ひ申し上げます。

平成二十五年 元旦

公益財団法人  
鹿児島県学校給食会

理事長 西 正義  
常務理事 羽生 義隆  
事務局長 宮本 住雄  
他職員一同

**謹賀新年**

**編集後記**

本号発行に際しましては、御多用にもかかわらず御寄稿いただきました方々、また、時間を割いて取材に応じてくださった皆様にお礼申し上げます。

今回で広報誌を担当し4号目となりました。今後とも皆様により良い広報誌をお届けできるよう、へびがならお如く、自身の業務を見つめ直し、より一層努めてまいりたいと思います。

新年が皆様にとって、更なる発展がございませうことを祈りながら、編集後記とさせていただきます。(N・R)