

学校給食かごしま

伸びゆく子どもの楽しい給食



第78号

平成26年7月1日

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>



<始良市立重富小学校4年生の茶摘み体験の様子>

もくじ INDEX

- 学校給食用米県産「あきほなみ」
食味の最高評価を獲得・・・ 2
- 給食のひろば・・・ 3
- 平成26年度新規採用栄養教諭の紹介・・・ 4
- 平成26年度物資委員紹介
合同選定会と工場見学に参加して・・・ 5
- 食育活動の取り組み
豆腐づくり体験学習（始良市立加治木小学校）・・・ 6
- 笑顔のレシピ～自慢献立・人気献立～
学校給食用パン製造委託加工工場の紹介・・・ 7
- 平成25年度学校給食調理技術講習会・・・ 8
- 平成25年度第2回学校給食情報交換会
食に関する指導教材の貸出案内・・・ 9
- 食品検査室コーナー
夏期講座のご案内・・・ 10
- 平成26年度本会役員紹介・・・ 11
- 平成26年度2学期分九州地区共通選定品のご紹介
本会訪問者のご紹介・新規採用紹介・編集後記・・・ 12



就任のご挨拶

公益財団法人鹿児島県学校給食会

理事長 大平 和男

名勝白銀坂から吹き降ろす風に押されるように、給食物資の配送車が今日も県内各地に向けて出発していきます。届けるのは安心、安全。その先には子どもたちの笑顔が待っています。

鹿児島県学校給食会については、これまで外からの知識しか持ち合わせておりませんでした。六月十一日付をもって理事長の重責を担うことになりました。関係諸団体の皆様にお会いするにつけ、業務内容の説明を受けるにつけ、当会の果たす役割の大きさ、ひいては自らの責任の重さを痛感しています。当会は公益財団法人として新しく出発して三年目に入ります。改めてその使命を自覚し、これまで同様子どもたちのことを第一に考えて歩みを進めてまいります。

就任して、短い間ですが、仕事に対する職員の真摯な取り組みに感心します。「安心、安全、安定」は、生産者、取り扱い業者の皆様のご協力と、配送を担当する皆様を含め当会職員の献身的な努力とによって支えられていることを実感します。そこに共通して流れているのは、豊かな食の提供を通して少しでも子どもたちの心身の発達に寄与したいという思いでありましょう。その思いを絆に、皆様と力を合わせて子どもたちのために微力を尽くす所存です。

これまで同様よろしくお願ひ申し上げまして、就任の挨拶とさせていただきます。

学校給食用米



県産「あきほなみ」

食味の最高評価を獲得



2014年2月13日に、日本穀物検定協会の2013年産米「食味ランキング」が発表され、学校給食用米にも使われている県産「あきほなみ」が鹿児島県産米としては初の最高評価「特A」を獲得しました。同協会によると、あきほなみは味や外観、香りに優れ、硬さ、粘りのバランスが良かったと評価されました。

そこで今号では、この機会を踏まえ、県産あきほなみを栽培されている農家の方々にお話を伺いましたので、ご紹介いたします。



「きれいな水が、美味しいお米を」

大隅町須田木 新留 昇 さん

稲作農家としては親の代から続いており、同時に畜産も行なっています。

あきほなみは、2010年に品種登録されたときから栽培しており、今年で4年ほどになります。また、ヒノヒカリと比べ収穫量が多く、藁もたくさんとれます。そのほかにあきほなみの特徴として、田植えの時期はヒノヒカリと同じですが、収穫時期が10日前後遅くなることがあげられますが、大規模な稲作を行っているため、収穫作業を効率よく行うことができるため助かっています。また、藁がたくさんとれると、家畜の飼料用としても役立てられ畜産との相性も良いです。

現在、あきほなみとヒノヒカリを同じくらい生産していますが、ヒノヒカリと比べあきほなみは、虫に弱く、気を遣って育てなければならない面もあります。

また、曾於の山の中であきほなみを栽培すると、水が冷たく、またきれいであることから食べた人からは「おいしい」という言葉を度々言ってもらっています。あきほなみが学校給食用米として使用されているということで、今後も安心、安全でおいしいお米を作っていきたいと思っています。



「美味しくて安心できる学校給食に」

さつま町時吉 市囿 庄一 さん

私は、トマトの生産と稲作を行っています。全体の割合として、9割程度がトマトですが、お米も生産しています。あきほなみは、ヒノヒカリと比べ、穂をたくさんつけ、量が多く取れるという特徴があります。しかし、あきほなみは、近隣の農家で虫の被害が大きく出たことがあり、育てているところは少ないのですが、私は育て始めてから今年で3年ほどになります。私の育て方と地域の特性があきほなみの品種に適しているのか虫の被害も少なく、米がよく育つ状態にあります。また、主にトマトの生産をしていますが、あきほなみの生産とわずかに時期がずれているために生産もしやすいです。

あきほなみが鹿児島県の学校給食のほとんどを占めているということですが、私にも小学校に通う子どもたちがおります。子どもたちには、日頃からお米をたくさん食べて、たくさん遊び、丈夫な体を作りなさいと言っています。今後も鹿児島県の子どもたちのためにも、安全でおいしいお米を作っていきたいと思っています。

給食のひろば



給食委員会の力は 大きいです！

曾於市立末吉小学校
校長 稲田 明弘

給食委員会の係の児童が、毎日献立と栄養素を掲示してくれます。そして、それを食い入るように見ている児童、楽しそうに献立を言っている児童の姿をよく見かけます。また、年に1回好きなメニューランキング調査も行い、全校朝会で発表します。自分が投票したメニューがランキング入りすると会場から歓声が上がります。そして、発表に使った資料は廊下に掲示されるので、それを見ながら友達と話している様子もよく見うけられます。

このように、給食委員会がしっかり取り組んでくれることで給食への学校全体の意識が高まっていますし、委員会の児童の責任感・自己有用感も高まっています。私の小学校時代も給食委員会の人を書いてくれる給食の献立は、とても興味のあるものでした。今も変わらないと少し嬉しくなります。



「食物アレルギー 対応について」

いちき串木野市立学校給食センター
所長 鶴田 睦

午前11時になると調理も終了して、給食配送車は各学校へ出発します。事務所では検食を始めますが、食物アレルギーの除去食等がある時は検食の種類も多く大変です。それ以上に調理現場では、間違わないように細心の注意をはらって調理を行い、複数で確認してから配送コンテナに入れ込んでいます。

当市では、食物アレルギーによる除去食等を行う場合は、保護者と学校、それに学校給食センター関係者が一緒に面談を行い共通理解が図られてから対応を行っています。面談の中で時々あることですが、保護者の希望どおり対応が出来ない場合があります。皆と一緒に献立を食べさせたい親の切実な思いを察すると胸が痛くなる場面がありますが、衛生的で確実な仕事を精一杯行なっていることへの理解を図りながら実情も把握してもらうことが大事な任務だと思います。今後も、職員一丸となって確実な給食の提供に努めてまいりたいと考えています。



「見事な連携プレー」

鹿児島市立和田小学校
教諭 鬼塚 めぐみ

「これ、おいしい。」

子どもたちが、給食を口に入れた途端に出てくるこの言葉を聞くと、私も嬉しくなります。「家では白菜は食べられないけど、給食の白菜は食べられたよ。」こんな言葉も聞くことができました。嬉しいかぎりです。

和田小学校に来て十年になる私ですが、年々食に対するみんなの意識が高まってきているように思います。昨年は、残食ゼロの日もありました。栄養教諭がおいしい献立を考え、技師さんが一生懸命調理され、担任が個人に合った量を調節しながら配膳し、学校長をはじめ専科の教諭も給食指導を見守っています。そして、子どもたちは「おいしい、おいしい。」と言って食べてくれます。このように見事な「給食の連携プレー」ができてるのが、和田小学校です。いつもおいしい給食に感謝しています。



学校給食と私

始良市立西始良小学校
給食調理員 池田 佐恵美

子どもたちと「おはようございます」のあいさつを交わしながら給食室に向かいます。白衣に着替えてから調理室に入り、手洗い、消毒、検収、下処理、カットと1日が始まります。

栄養士のいない給食調理員だけの現場で対応しなくてはならない中、食中毒や異物混入などが決して起きないように、日頃から注意をしています。何事もなく、1日が終わることを願いながら、子どもたちの「おいしかったです。ごちそうさまでした。」の声を聞いて、ホッとする毎日です。

離島で育ち、給食の経験のなかった私が学校給食に携わり、子どもたちの心身の成長を育む仕事ができることに喜びと誇りを感じています。

平成26年度 新規採用 栄養教諭の紹介



「初心と感謝の気持ちを忘れず」

枕崎市立学校給食センター（立神小学校）
栄養教諭 市 來 千 幸

栄養教諭として働き始めてあっという間に2か月が過ぎました。採用通知をいただいた日から募った不安な気持ちは少しずつ解けていき、栄養教諭として働ける毎日に感謝しながら、充実しつつも慌たしい日々を過ごしています。

働き始めて身を持って感じることは、子どもの健康を守る役割の大きさや責任の重さ、そして栄養教諭の仕事は一人で成せるものではないということです。栄養教諭や調理員・教職員の方々が一心同体となり、安全安心な給食が子どもに提供できていることをとても実感しています。周りにはいる方々は何も知らない私にいつも手を貸して下さり、たくさん勉強させていただいています。本

当に感謝の気持ちでいっぱいです。

初めて給食を食べた1年生が手を握りながら「給食おいしかったよ。ありがとう。」と笑顔で声をかけてくれた感動が忘れられません。食事を通して子どもたちの健康を守っていききたいと改めて感じるとともに、生きた教材である給食を活用して子どもたち自身に食事の重要性和楽しさを伝えられる栄養教諭になれるよう精進していきたいと思います。

勉強不足でまだまだ周りの方々に支えられてばかりの未熟な私ですが、感謝の気持ちと笑顔を忘れず、一步步成長していけるように努力していきたいと思います。これからよろしくお願ひいたします。



「おいしくて、楽しい、栄養満点の給食を目指して」

鹿児島県立加治木養護学校
栄養教諭 森 山 沙 代

栄養教諭として鹿児島県立加治木養護学校への辞令を受け、もう二ヶ月が過ぎようとしています。正直、まだまだ不安だらけの毎日ですが、子どもたちの笑顔と「おいしかった」の一言、先生方、調理員の方の励ましに支えられ、がんばることができています。

私は採用されるまで期限付きの栄養教諭として働いていました。その時に研修会があり、特別支援学校での児童生徒一人一人へのきめ細やかな給食での対応を知り、とても感動しました。4月から実際に自分が勤務する立場になり、研修会で知った以上に本当にきめ細やかで、様々な視点からの対応がされているということを実感しました。

また、給食時間に子どもたちの様子を見てみると、きめ細やかな対応をした給食を食べることが、子どもたち一人一人の楽しみや栄養になっているのだと強く感じました。

給食管理、衛生管理、食に関する指導など、まだまだ未熟なことばかりですが、これから多くのことを学び、焦らずに一つ一つがんばっていききたいです。まだ、始まったばかりですが、いつまでも謙虚な気持ちと笑顔を忘れずに、周りの先生方や調理員など多くの方々と協力して、子どもたちにおいしくて、楽しい、栄養満点の給食を作ることのできる栄養教諭を目指して働き続けたいと思います。



「感謝の気持ちを忘れず」

霧島市立国分南小学校
栄養教諭 飯 牟 禮 裕 美

「おいしい給食いただきます！」「ごちそうさまでした！おいしかったです！」と、元気あふれるかわいい子どもたちに囲まれて、早2か月が過ぎました。私の至らなさをカバーして下さる学校の先生方や、調理員の方々に支えられて毎日、感謝の日々です。

私は、県外の大学を卒業後、栄養教諭になりたいの思いから、栄養教諭の免許取得ができる大学に編入をしました。卒業後約2年間の期限付きを経験させていただき、1年間の採用試験勉強の期間を経て、今、栄養教諭として働かせていただいています。回り道をして今に至ったかもしれませんが、様々な方々との出会いがあり、支えられ、楽しく過ごすことができた道のりでした。

私が小学校3年生の時の担任の先生が、「箸取らば、雨土御世の恩恵み、世の人や父母の恩を忘るな」という言葉を教えてくださいました。この言葉とともに、いただきますのあいさつをし、給食を食べていました。子どもながらに食のありがたさ、尊さを実感することができ、今でも私の大切な言葉です。私の目標は、この言葉を教えてくださいました先生のように「子どもの心に響く言葉を伝えられる栄養教諭になること」です。そのためには、周りの方々との連携に努めるとともに、専門知識を深め、人としても日々成長していきたいです。この地に立たせていただいているという感謝の気持ちを忘れず、微力ながら子どもたちのために精一杯頑張っていこうと思います。

平成26年度 物資委員紹介

氏名	所属名等
檜 柑 奈々恵	県教育庁保健体育課
朝比奈 真理子	鹿児島市教育委員会保健体育課
渡 邊 真紀子	鹿児島市立中央学校給食センター
福 留 まゆみ	薩摩川内市立川内学校給食センター
小 幡 順 子	鹿児島県立出水養護学校
尾 堂 眞由美	鹿児島市立清水小学校
福 一 カスミ	鹿児島市立八幡小学校
今 村 純 子	鹿児島市立桜島中学校
霜 出 ゆかり	指宿市立指宿学校給食センター
吉 永 史 子	南九州市立学校給食センター
上ノ町 佳 代	日置市立伊集院学校給食センター
福 田 恵 子	薩摩川内市立入来学校給食センター
坂 元 生 代	阿久根市学校給食センター
栞 山 純 子	霧島市立国分小学校
平 田 さおり	始良市立重富中学校
藤 原 みどり	伊佐市立学校給食センター
吉 田 三千代	曾於市立末吉小学校
西 藤 いずみ	垂水市立学校給食センター
吉 元 恵 美	鹿屋市立南部学校給食センター
恒 吉 文 子	南種子町立学校給食センター
藤 崎 久美子	徳之島町立学校給食センター

本会では、取り扱う学校給食用一般物資に関する選定・開発・普及等について調査・審議をしていただくため、県下各地区の栄養教諭等の代表者で構成する物資委員会を設置しています。今年度は、左記の21名に物資委員を委嘱しました。

学期毎に年3回開催する委員会では、選定対象の食材を使った調理や試食を行い、慎重な審議により本県学校給食にふさわしい物資が選定されます。選定品については、本誌及び物資紹介によりお知らせしますので、ご利用くださるようお願いいたします。



合同選定会と工場見学に参加して



薩摩川内市立川内学校給食センター

栄養教諭 福留 まゆみ



<合同選定会の様子>

5月22日と23日の2日間、九州地区学校給食用冷凍食品合同選定会と工場見学に参加しました。合同選定会ではあらかじめ予備審査を経た40種類もの商品を試食し、味・原料配合・外観・普及性の4項目について5段階で評価していきました。共通選定品決定時に各県で評価が分かれた商品もありましたが、一緒に参加した先生方と意見交換ができ、勉強になりました。

翌日は、学校給食会で「冷凍むきえび」を取り扱っている、山口県の防府市にある「太海商事株式会社」を見学させていただきました。HACCPに基づいた徹底した衛生管理と、特許を取得されている「深層低流水」を使用した製造方法により、魚介独特の臭みが驚くほど軽減されており、高品質の商品づくりに対する情熱に感動しました。

2日間の研修を通して、「安全で安心な学校給食」を提供することができるのは、各メーカーの並々ならぬ努力のおかげだと改めて痛感し、感謝するばかりです。この貴重な経験を今後の学校給食運営に生かせるように尽力していきたいと思っております。

食育活動の取り組み

「お魚教室」

瀬戸内町は、大島海峡をはさんで、加計呂麻、請島、与路島の有人3島を含み、海・山とすばらしい自然に恵まれています。町の産業としては、さとうきびやパッションフルーツなどの農産物や島豚などの畜産、クロマグロの養殖などの水産業も盛んです。

特に、水産業では世界でも珍しいクロマグロの完全養殖やシビヤかつお、しいらなどたくさんのお魚が水揚げされます。その地元産のお魚を使った「しいらの黄金焼き」や「魚のピザ焼き」などは、給食で好きな料理にあがるほどの人気メニューです。

「もっとお魚を好きになってほしい」という思いから毎年、瀬戸内町では、栄養教諭が食育のコーディネーターとして、各学校で「お魚教室」を実施しています。

今回は、学校給食会での夏季研修会で講演していただいた鹿児島大学水産学部教授大富潤先生を講師として招き、古仁屋小学校と古仁屋中学校で講演をしていただきました。特に古仁屋小学校では、釣りが好きな子どもたちが多いため、お魚の名前クイズなど積極的に取り組み、講演の中に「仮面ライダー」が出てきて、昆虫の体のつくりとえびの体のつくりなどの違いについて理解することができました。また、大島海峡など瀬戸内町周辺の海域で獲れるお魚の種類と生態についても教えていただきました。

子どもたちの半数以上が「肉よりもお魚が好き」に手を挙げ、教授からも「こんなにお魚が好きな子どもたちは珍しい」とほめられとてもうれしそうでした。

今年度は、加計呂麻で学校が集まって学習する集合学習の時に、また大富教授に講演をしていただく予定です。もともとお魚好きな子どもたちが多いですが、「もっともっとお魚を好きになってほしい」こんな思いでこれからも食育に取り組んでいきたいと思えます。



瀬戸内町立学校
給食センター
栄養教諭
坂中 律子



豆腐づくり体験学習（始良市立加治木小学校）

平成26年1月24日、始良市立加治木小学校3年生の児童が、授業の一環で自分たちで育てた大豆を使い、豆腐作りに取り組みました。保護者や地域の方々が講師となり、豆腐作りの一からを教授しました。途中、豆腐作りの過程でできる「おから」や「豆乳」を味わった子どもたちは「味が薄い」「不思議な味」といいながらも、自らの手で作ったそれらを興味深く見つめていました。工程が進み完成に近づくにつれ、子どもたちの表情はまさに真剣そのもの。最後には立派な手作り豆腐ができあがり、綺麗に整った豆腐を崩してしまうのがもったいないかのように、少しずつでしたが本当に美味しそうに味わっていました。

日本食文化の代表とも言える豆腐のその作り方を、教え、教わる姿から、食文化の伝統をみることができました。



笑顔のレシピ～自慢献立・人気献立～



指宿市指宿学校給食センター
栄養教諭 霜出ゆかり

「オクラっ茶ケーキ」

温暖な気候と豊かな自然に恵まれた指宿市では、生産量日本一を誇るそら豆やオクラをはじめ、実えんどう、かぼちゃ、さつまいも・・・などなど、四季を通じて、安心・安全な野菜が生産されています。このように恵まれた地元の食材を使用した献立を提供するため、指宿学校給食センターではJAいぶすき、南薩地域振興局と連携して、『指宿“旬”野菜の日』を毎月1回設定し、子どもたちに指宿の旬野菜の魅力舌を味わい、地域の食材に対する愛着を深めてもらう取り組みを行っています。また、食育の推進・給食指導の充実を図るため、給食便りや献立表のひとつくちメモを活用したり、野菜の栽培方法や成長過程等を書いたプリントを配布しています。

今回は指宿産のオクラパウダーを使用した「オクラっ茶ケーキ」を紹介します。「オクラ独特の粘りもなくおいしかった。」と子どもたちにもおいしく食べられています。また、抹茶も使用しているので緑色がとてもきれいなカップケーキです。

- <材料>
「オクラっ茶ケーキ」
(小学校1人分正味量)
- 薄力粉・・・15g
 - 脱脂粉乳・・・3g
 - A ベーキングパウダー・・・0.5g
 - オクラパウダー・・・0.4g
 - 抹茶・・・0.4g
 - 上白糖・・・8g
 - 卵・・・15g
 - 水・・・5g
 - サラダ油・・・3g
 - アルミカップ・・・1個

- <作り方>
- ①材料Aを混ぜ合わせ、溶きほぐした卵と水を加える。
最後にサラダ油を加え、ざっくり混ぜ合わせカップに注ぎ分ける。
 - ②オーブンで焼く。(170℃10分)



学校給食用パン製造委託加工工場の紹介

「半世紀に亘り、学校給食用パン・米飯の製造に関わって」



株式会社 大田ベーカリー
代表取締役社長 有村 真人

昭和41年、鹿児島この伊敷の地に工場を建設し、同時に“学校給食用パンの委託加工工場”として指定を受け、12年後の昭和53年には“学校給食用米飯の委託加工工場”としても指定を受けました。

当工場で製造した給食パン・米飯を食べている家庭もあり、「自分の子どもが、自社のパン・米飯を食べている姿を想像すると、嬉しくもあり、また責任を感じます。」と話しています。また、食育の重要性が叫ばれる中、次の世代を担う子どもたちに「安心」「安全」でおいしいパン・米飯を提供することがわれわれの「義務」と「責任」であることを再確認しているところです。



これまでの約半世紀の間、学校給食の製造に携わって現在に至っております。

この間、経済成長とともに国民の食生活も変化し、子どもたちの体格や体質も変化してきているようです。昨今では、アレルギー等でパンを食べられない子どももいて、担当の栄養教諭の方々も大変なご苦労されています。弊社では、十数年前からアレルギー体質対応のパンも製造しており、現在、学校給食用に導入し、そのような子どもたちにも大変喜んでいただいております。

念願でありました老朽化した工場の建替えを実現することが出来ました。昨年8月新工場建設着工、今年1月4日に竣工致しました。新工場は、鉄骨平屋建て延床面積2700㎡となっており、食品衛生管理国際規格（HACCP）に準拠した特長ある設備になっております。

全国的少子化の影響は、この鹿児島でも例外ではなく、子どもの数が減り続けており、学校給食委託加工工場も大変厳しい状況でのパン・米飯の製造となっています。

新工場建設を機にこれまで以上に「安心」「安全」を心がけ、地域社会に貢献できる企業を目指し、従業員一同身を引き締め努力してまいります。



しかしながら、工場で働く従業員の中には自分の子どもが

平成25年度学校給食調理技術講習会

平成25年度 学校給食調理技術講習会



なだ万
専務取締役 調理本部長
木浦 信敏 先生

平成26年3月7日（金）、本会において学校給食調理技術講習会を実施しました。

本年は講師として、日本料理の老舗料亭である「なだ万」の専務取締役 料理本部長 総料理長の木浦信敏先生をお迎えしました。先生は鹿児島県枕崎市のご出身で、現代の名工にも選ばれるなど日本料理界では屈指の存在です。また、鹿児島県の薩摩大使にも任命されており、ふるさと鹿児島をたいへん大切に思っている方でもあります。

今回は、鹿児島の旬の食材をふんだんに取り入れ、「きびなこと甘夏の南蛮漬け」「春野菜酒盗クリームかけ」「春キャベツと鳥鉄焼き」「カツオ飯」「黒豚スペアリブ西京焼き」の5品の料理をご指導いただきました。



「きびなこと甘夏の南蛮漬け」



「春野菜酒盗クリームかけ」



「春キャベツと鳥鉄焼き」



「カツオ飯」



「黒豚スペアリブ西京焼き」

鹿児島を代表する食材を主原料にし、たけのこ、スナップエンドウ、絹さや、新馬鈴薯、菜の花、春キャベツ、アスパラ、かつお節、酒盗等々、早春の旬の味を使った料理を教えてくださいました。

デモンストレーションの後、木浦先生のご指導をいただくとともに、先生の助手として、なだ万の副料理長、金丸友徳先生も一緒に指導されるなど、とても充実した講習会となりました。

午後は、これまでの貴重なご経験や日本料理への思い、将来への思い等、先生の誠実なお人柄そのままに、優しい口調でお話いただき、参加者全員大変感銘をうけました。「伝統を守るだけでなく、常に新しいものを」「食べる人が満足する料理を」という言葉が印象に残り、木浦先生の料理に対する熱意や思いが伝わる講話となりました。

参加者からは、「新しいことを取り入れる大切さ、チームワークの大切さ、食べる相手のことを考えてつくる大切さ、改めて考えさせる貴重な講話でした。」「季節を感じる献立、素材を生かした料理、見た目もとてもきれいな料理で、勉強になりました。だしの取り方がよくわかりました。」などの感想がありました。この調理技術講習会が現場で生かされ、よりおいしい給食を作るために役立てば幸いです。



平成25年度 第2回 学校給食情報交換会



平成26年2月13日、本会を会場に開催いたしました。出席者として、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、県学校給食県産品活用推進協議会会員、本会役員の方々に参加していただきました。

県学校給食県産品活用推進協議会の方々から水産物・農産物・畜産物のそれぞれについての動向や価格について説明いただき、日々変化する学校給食の情勢に対応するための貴重な情報交換の場となりました。また、消費税の増税による学校給食への影響を心配する声や食材の安全対策について意見交換が行われるなど有意義な交換会となりました。

食に関する指導教材の貸出案内

本会では「学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業」の学校における食育支援の一環として、食育指導教材（フードモデル・ビデオ・紙芝居・食品カード等）の貸出を行っています。平成25年度も、県内各学校で数多く御活用いただきました。また、今年度も新たに紙芝居12冊を追加しました。詳細については、本会にお問い合わせいただくか、本会ホームページをご活用ください。今後ともますますのご活用をお待ちしております。

食に関する指導用教材
平成23～25年度貸出実績（利用件数）

	H23年度	H24年度	H25年度
紙芝居	123件	94件	107件
ビデオ・DVD	85件	98件	116件
<フードモデル>			
・魚（8種類）			
・さつまいも			
・桜島大根			
・みかん			
・筍			
食品カード	41件	38件	27件
赤黄緑の分類シート （タペストリー式）	33件	23件	16件
赤黄緑の分類シート （机上用）	20件	17件	5件
鹿児島県の白地図	4件	4件	2件



食品検査室コーナー

報告 25年度の検査業務の実績について

平成25年度に実施した本会食品検査室の検査業務の実績は下表のとおりです。

特に取扱物資の自主検査では、乳及び卵のアレルギー対応食品が増えつつあることから、アレルギー物質検査を取り入れ、それらの食品から乳及び卵が検出されないかどうか確認を行うなど、検査内容の充実に努めました。

平成26年度も、取扱物資について迅速で効果的な自主検査の実施及び調理場の衛生管理サポートを行う一方、委託加工工場の衛生検査の強化を図るよう努めてまいります。



細菌検査（本会食品検査室）

区 分		内 容 ・ 項 目 等	実 績
取扱物資の自主検査	細菌検査	一般細菌数 大腸菌 大腸菌群 黄色ブドウ球菌 サルモネラ属 カンピロバクター 腸管出血性大腸菌 O157 等	検体数:1,354 項目数:5,685
	理化学検査	栄養成分 食品添加物 溶出スズ 酸価 過酸化物価 新鮮度 ヒスタミン アレルギー物質(乳卵) アフラトキシン 等	
委託加工工場の衛生検査		・検査対象:パン箱 米飯容器 トイレの水道栓 等 ・検査項目:細菌検査(一般細菌数 大腸菌群) 清浄度検査	工場数: 13 項目数: 398
衛生管理のサポート	訪問衛生検査	・検査対象:調理器具・機材 手指・鼻腔 食器具 ・検査項目:細菌検査(一般細菌数 大腸菌群) 清浄度検査 等	調理場数: 7 項目数: 585
	依頼品(展示会持込品)検査	・検査対象:食器具 ・検査項目:洗浄度(残留物<でんぷん 脂肪 たんぱく質>)	依頼数: 26 食器数: 207
	検査機器の貸出し	・貸出機器:ミニふらん器 紫外線ランプ ルミテスター 手洗い上手・手洗いチェッカー 糖度計 塩分計	貸出数: 54
衛生講話・検査実技指導		県学校給食センター連絡協議会 本会夏期講座 等	実施数: 10

夏期講座のご案内

学校給食関係者が、夏期休業中に研修を行う場として、実技を中心とした講座を実施します。

日 時 下表のとおり

場 所 公益財団法人 鹿児島県学校給食会（調理室・検査室・会議室）

費 用 必要経費：本会負担（本会までの旅費は各自負担）

後 援 鹿児島県教育委員会

番号	講座名	内容	日時	対象者	備考
1	「食に関する指導」を進めるための教材作り講座	・食に関する指導を進める上で活用できる教材を作る	7月28日(月) (9:30~16:30)	栄養教諭等 15名	牛乳1リットル空箱5個 はさみ(布・紙)持参
2	魅力ある献立作成のための講座(アレルギー対応食への取り組みについて)	・アレルギー対応食として活用できる物資についての研究	7月29日(火) (9:30~16:00)	栄養教諭等 30名	白衣、三角巾、帽子等 調理のできる服装
3	学校給食パン作り講座	・給食パンについて ・パン焼き実技(基本パン、デニッシュ、ピザ、肉まん)	8月5日(火) (9:30~16:00)	栄養教諭等 15名	白衣、三角巾、帽子等 調理のできる服装
4	学校給食の衛生検査の基本	・手洗い指導のための検査 ・食育指導のための検査等	8月6日(水) (9:30~16:00)	栄養教諭等 養護教諭 10名	食器具 (しゃもじ、椀、皿等)、 白衣、デジカメ等を持参
5	スチームコンベクションを使った料理の研究講座	・スチームコンベクションを活用して献立の幅を広げるための研究(焼物、煮物、和物、蒸物)	8月19日(火) (9:30~16:00)	栄養教諭等 20名	白衣、三角巾、帽子等 調理のできる服装

平成26年度 本会役員紹介

【評議員】

氏名	所属名
永田 葉子	始良市立西浦小学校 校長
西内 恵子	鹿児島県立 楠串中・高一貫教育校 栄養教諭
山口 隆雄	薩摩川内市立 川内学校給食センター 所長
上村 芳郎	鹿児島県教育庁 始良・伊佐教育事務所 所長
高田 肥文	霧島市教育委員会 教育長
西之園 眞	肝付町教育委員会 教育長
中野 留美子	鹿児島県PTA連合会 副会長
外山 澄子	「地産地消の仕事人」 県食育シニアアドバイザー 元霧島市立舞鶴中学校 栄養教諭
岡本 昇	元鹿児島県立甲南高等学校 教諭
坂元 きよみ	元始良市立漆小学校 養護教諭

【理事】

氏名	所属名
上村 巧	霧島市立横川中学校 校長
小島 照美	南さつま市立加世田 学校給食センター 栄養教諭
矢野 浩一郎	出水市学校給食センター 所長
鹿倉 貢	鹿児島県教育庁保健体育課 課長
宮下 昭廣	鹿屋市教育委員会 教育長
岸尾 隆	鹿児島県市長会 事務局長
川原 慎一	鹿児島県PTA連合会 会長
大平和 男	公益財団法人鹿児島県学校給食会
羽生 義隆	公益財団法人鹿児島県学校給食会
西 正義	公益財団法人鹿児島県学校給食会

【監事】

氏名	所属名
内田 雄二郎	鹿児島市立福平小学校 校長
小松 信明	元鹿児島市立鹿児島商業高等学校 校長

平成26年度 学校給食会の主な行事予定

月	日	行事及び開催場所
7	23	食のふるさと探検隊（垂水市）
	25	学校給食用物資展示会（本会）
	28	「食に関する指導」を進めるための 教材作り講座（本会）
	29	魅力ある献立作成のための講座（本会）
8	5	学校給食パン作り講座（本会）
	6	学校給食の衛生検査の基本講座（本会）
	19	スチコンを使った料理の研究講座（本会）
	22	親子お魚教室（肝付町）
10	中旬	第1回学校給食情報交換会
11	上旬	学校給食用パン品質審査会（本会）
	中旬	第2回物資委員会（本会）
	下旬（予定）	学校給食調理技術講習会（本会）
12	中旬	平成27年度第1学期分 学校給食用冷凍食品合同選定会（本会）
2	中旬	第2回学校給食情報交換会（本会）
	下旬	第3回物資委員会（本会）
3	中旬	定例理事会・臨時評議員会（本会）

学校給食用物資展示会のご案内

学校給食関係者の皆様の
ご来場を
お待ちしております。

期日／平成26年7月25日（金）

時間／10:30～15:00

会場／公益財団法人 鹿児島県学校給食会



平成26年度2学期分九州地区共通選定品のご紹介

さんまかぼすレモン煮



新鮮なさんまをかぼすとレモンの特製タレで仕上げました。さわやかな風味のおいしい煮付けです。高圧処理をしておりますので、骨まで軟らかく食べていただけます。

【規 格】50g ※40gもありませ
【アレルギー】小麦 大豆

ホキ天玉揚げ(青さ入)



ニュージーランド産の鮮度の良いホキを使用しています。原料を全解凍せず半解凍(-3~5℃)で切り身に衣をつけていますので、ワンフローズンに近い品質で製造しています。衣には天玉を砕いた物を使用してサクサクとした歯ごたえのある食感をだしてあり、青さ海苔の風味が食欲をそそる商品です。

【規 格】40g
【アレルギー】小麦 大豆

レンコン入り平つくね(テリヤキソース)



国内産(鹿児島県、宮崎県)の鶏肉に「国内産レンコン」を配合した平つくねです。テリヤキソースで味付けしたボイル調理対応の商品です。

【規 格】25g×30個
【アレルギー】鶏肉 小麦 大豆

トマトオムレツ



鹿児島県産の鶏卵を使用しています。具材には国産の「豚肉」「玉ねぎ」「にんじん」を、「トマト」はイタリア南部の完熟したものを使用しています。赤ワインを使うことで、より本格的なトマトソースに仕上げました。鉄分を強化しました。

【規 格】50g
【アレルギー】卵 大豆 豚肉 ゼラチン 小麦 鶏肉

ジャンボエビしゅうまい30g



エビ、国産のすり身、国産たまねぎを使用した甘味たっぷりのジャンボエビしゅうまいです。トレーごと蒸し調理が可能です。

【規 格】30g×20個
【アレルギー】小麦 えび 豚肉 大豆

かぼちゃムース



健康食品として注目されている緑黄色野菜の国産かぼちゃをベースにした、クリーム入りのムースです。秋のハロウィンや冬至の行事にあわせてご使用下さい。

【規 格】50g
【アレルギー】乳

ラ・フランスゼリー



甘味、香りに大変優れた山形県産のラ・フランスのピューレ(11%)と果汁(3.75%)を使用したゼリーです。鉄、ビタミンCを強化しました。

【規 格】40g
【アレルギー】りんご

本会訪問者のご紹介



さつま町保健会のみなさん



鹿児島純心短期大学
生活学科 食物栄養専攻のみなさん

新規採用紹介

総務課 主事 川路 龍世
3月に鹿児島大学大学院を修了し、本年4月より新規採用職員として働いています。
これまでは学校給食に関する知識もほとんどなく、これから多くのことを学んでいくこととなりますが、子どもたちに安全でおいしい給食が届くことを願いながら日々の業務に尽力していきたくと思います。

業務課 主事 川路 真理
本年度4月に本会の新規採用職員となりました。以前は栄養教諭として学校等に勤務していたため、業務の違いにまだまだ戸惑うこともありますが、日々様々な事を学びながら勤務しております。
「安心・安全な学校給食」を微力ながらも支えられるよう努力してまいります。よろしくお願いたします。

編集後記

本号発行に際しましてはご多用にもかかわらず御寄稿・御協力いただきました皆様にお礼申し上げます。

広報誌「学校給食かごしま」を本号より担当することとなりました。発行を重なることにより良い広報誌となるよう尽力してまいります。