

学校給食かごしま

伸びゆく子どもの楽しい給食



第85号

平成30年1月

編集・発行

公益財団法人
鹿児島県学校給食会
鹿児島県始良市協元
1066番地の1

TEL 0995-67-3611

FAX 0995-67-3615

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



中種子町立野間小学校の
子どもたち

もくじ INDEX

- | | | | |
|-----------------------------|---|--------------------------------|----|
| ・ 新年のごあいさつ（鹿児島県教育委員会 教育長）… | 2 | ・ 学校給食用物資展示会…………… | 7 |
| （鹿児島県学校給食会 理事長） | | ・ 親子お魚教室 | |
| ・ 全国学校給食研究協議大会…………… | 3 | ・ 学校給食に関する研修講座…………… | 8 |
| ・ 平成29年度文部科学大臣表彰 | | ・ 第1回 学校給食情報交換会…………… | 10 |
| ・ 食育活動の取り組み…………… | 4 | ・ 食品検査室コーナー | |
| ・ 笑顔のレシピ～献立紹介～「高菜とひじきの炒めもの」 | | ・ あきほなみ激励会…………… | 11 |
| ・ 全国学校給食甲子園…………… | 5 | ・ システム入替のお知らせ | |
| ・ 新設共同調理場紹介 | | ・ 九州地区共通選定品のご紹介（平成30年度1学期分） …… | 12 |
| ・ 学校給食用パン品質審査会…………… | 6 | ・ 編集後記 | |

◆◆◆ 新年のごあいさつ ◆◆◆



鹿児島県教育委員会
教育長 古川 伸二



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慶び申し上げます。また、日ごろ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。

昨年は、九州北部地方が豪雨に見舞われ、甚大な被害が発生しました。被災地においては、今もなおその爪痕が残されていますが、一日も早い復旧・復興を願っております。

さて、近年、不規則な食事や栄養の偏り等が原因と言われる生活習慣病をはじめ、肥満ややせなど食に起因する健康課題が指摘されており、学校給食を中心とした食育への期待は、ますます大きくなっていると考えております。

このような中、県教育委員会においては、昨年11月、『生きる力』を育む食育の推進と学校給食の充実～維新に学び、食でつながり、食で育てる、健やかな子供～』を主題として、第68回全国学校給食研究協議大会を鹿児島市において開催しました。全国から、学校給食を実施している学校の教職員をはじめとする学校給食関係者など、約800人が参加し、学校給食・食育の在り方について、発表や研究協議等を行ったところです。

今後とも、児童生徒の健康を守り育む食育の現場において、学校給食を、栄養バランスのとれた「食」のモデルとして家庭に伝えとともに食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材として捉え、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。

県学校給食会におかれましては、本年も、安全で良質、低廉な食材の提供と、本県学校給食の円滑な実施、食育の更なる充実に対してお力添えを賜りますようお願いいたします。

最後になりましたが、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申し上げ、新年のごあいさつといたします。

公益財団法人 鹿児島県学校給食会
理事長 豊島 真臣



明けましておめでとうございます。穏やかな新年をお迎えのことと存じます。

旧年中は格別の御厚情を賜り、まことに有難うございました。心から感謝申し上げます。

お陰をもちまして倉庫棟の改築工事が終了し昨年4月には落成式を行いました。旧倉庫に比べて、面積で1.3倍、冷凍庫については1.6倍ほどの広さになり保管能力が大きく向上いたしました。また、物資の積み込み口も外気や害虫の侵入を防ぐために個別シャッター設置によるドックシェルター方式として、より衛生的に物資の管理・供給ができるようになりました。ぜひ見学していただければと思います。

先日、学校訪問をさせていただいた際に1年生の教室で児童たちと一緒に給食を食べる機会がありました。子供たちが協力して配膳する様子や楽しそうに食べてる姿を見て、学校給食の学校教育における役割を強く感じました。突然来た、おじさんたちを温かく迎えてくれた子供たちの気持ちに感謝しながら学校を後にしました。

これからも公益財団法人の務めとして安心・安全を優先させながら「伸びゆく子供の楽しい給食」を目標に皆様方の御協力をいただきながら運営してまいります所存でございます。

新しい年が更に良い年になるようお祈り申し上げ、給食会への変らぬご支援をお願いして新年のご挨拶とさせていただきます。

第68回 全国学校給食研究協議大会

平成29年11月9日（木）・10日（金）鹿児島市の市民文化ホールにおいて、第68回全国学校給食研究協議大会が開催されました。1日目は文部科学大臣賞表彰式、文部科学省説明、特別講演が行われました。表彰されたのは、学校16校、共同調理場4場、個人15名、団体1組で、本県関係では、出水市立米ノ津東小学校が受賞しました。

文部科学省からは、「学校における食育の推進」と題し、文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課長三谷卓也氏による「第三次食育推進基本計画」「学習指導要領の改訂」「栄養教諭の配置促進」等についての説明があり、続いて、同課の学校給食調査官斎藤すみ氏より「学校給食を活用した食育の推進」について説明がありました。



その後、鹿児島県出身のシンガーソングライター 辛島美登里氏の特別講演があり、子供の頃から食べる事が大好きで、



授業が終わった休み時間に並ぶ給食の見本を見に行くのが楽しかったこと。給食当番の際、少ししか食べない子やたくさん食べる子がいるので配膳に工夫したり、食物アレルギーなど、授業とは違うことが学べたことや、栄養バランス、食育の推進など様々なことが考えられた日本の学校給食は、素晴らしいものであると、自分の持ち歌を交えながらの講演となりました。

2日目は、会場をサンロイヤルホテルに移し、8分科会に別れ、それぞれの研究主題のもとに研究発表の後、活発な意見交換が行われました。

来年度は平成30年11月29日（木）、30日（金）に兵庫県にて開催されます。

なお、本会は主催者として協賛出展企業との連携などの業務に従事しました。



平成29年度「文部科学大臣」表彰



出水市立米ノ津東小学校
校長 池浦 也寸志

平成29年度学校給食における文部科学大臣表彰を受賞できましたことを心よりお礼申し上げます。また、鹿児島の地で学校給食の全国大会が開催された日に受賞できたことを大変光栄に思っております。

これも、子供たちに日々おいしく、安全で安心な給食を提供しようと努力されてこられた方々のおかげと感謝しております。

本校では、自校式給食を進めるにあたって調理場における衛生管理の徹底や食する側の消毒や配膳のルールなど事細やかに設定されたことが毎日、履行されることで安全で安心な給食が実施されてきました。

食することは、生涯を通して行われる基本的な営みであることから学校として、子供の健康維持や食に関する知識のみならず、食を提供していただく方々への感謝の念など、つながり意識した教育を実施し、生涯にわたって生きる「食する力」、「生きる力」を育んでまいりたいと考えます。

食育活動の取り組み

食育コーナー 掲示物▶



「毎日コツコツと」

出水市立出水中学校
栄養教諭 中島 香子

本校は県北西部に位置する生徒数647名の市内の中心校です。県内では数少なくなりました単独方式調理場で給食を作っています。

食育の取組としては、日々の給食時間を中心に、生徒会を含め、全校態勢で取り組んでいます。また、年3回の「自分で作る弁当の日」も6年目をむかえ、さらに充実するよう家庭科教諭や給食指導委員会、生徒会の給食委員会、保護者と連携して実施しています。昨年度は、「ひろがれ弁当の日」と銘打って、保護者も参加する講演会を実施しました。

毎日の給食指導では、学級での給食指導に少しでも役立てばと、「ひとロメモ」を毎日各学級へ配布し、給食時間の学校放送で生徒会の生徒たちに読んでもらっています。内容は、その日の献立の意図や献立に使われた食材の栄養価、由来、料理法など季節の情報や地域の状況なども織り込み伝えています。

時には、クイズを交えて食材の情報を伝え、食材への関心をもってもらえるようにしています。赴任当初は、食への関心が薄く、残食も多く、悩むこともありましたが、毎日コツコツと続けていると、生徒たちからの声かけも多くなり、後片付けの時に「おいしかったです」や「ごちそうさまでした」という声をよく聞くようになり、次第に残食も減ってきました。



展示食 & メニュー黒板



ひとロメモ

今年度の一部▶



4年間分▶

第に残食も減ってきました。

中学校での給食指導は、時間との戦いです。30分しかない給食時間の中で、準備、食事をして、その食事の中で、食事のマナーや食への感謝の気持ちなどを伝えなければなりません。先生方も情報が少しでも多い方が指導がしやすく、生徒との会話も弾むのではと考え、始めた「ひとロメモ」をこれからもコツコツと続け、一人でも多くの生徒が食の大切さやありがたさを感じてくれれば幸いです。

笑顔のレシピ

人気献立

高菜とひじきの炒めもの

～鉄分とカルシウムの補給に～



大崎町立学校給食センター
栄養教諭 永山 恵

大崎町立学校給食センターは、小学校6校、中学校1校の約1060食を提供しています。町の南部は豊かな水産物をもたらす志布志湾に面し、さらには川に沿って水田地帯が広がります。北部にかけては、豊かな農畜産物を育む広大な台地が広がり、海と山の幸に恵まれた“食材の宝庫”の町です。給食でもキャベツや大根、とうもろこしやうなぎ等、季節に応じた地元の食材を使い、さらにシラス干しや葉ねぎは年間を通して町産のものを取り入れています。また、早期米の産地でもあることから、9～11月は給食でも早期米の新米を使用しています。

この献立は、大崎町で獲れたシラス干しを使った炒めものです。カルシウムの補給にもなり、ひじきを入れることで鉄分もしっかり摂れます。(カルシウム：88mg 鉄分：2.0mg) さつま揚げを入れたり、唐辛子を入れてピリッとさせたりと、いろいろなアレンジができます。夏場の食欲のない時にもごはんにかけて食べやすいと、学校からも評判の良い献立です。



●材料 小学校(中学年)1人分

- ・きざみ高菜 …25g
- ・みりん …1.0g
- ・シラス干し …3g
- ・三温糖 …1.5g
- ・ひじき …2.3g
- ・おろし生姜 …0.3g
- ・さつま揚げ …10g
- ・いりごま(白) …1.5g
- ・ごま油 …2.5g
- ・こいくちしょうゆ …0.5g

●作り方

- ①ごま油を加熱し、シラス干しを炒める。
- ②ひじき、高菜を入れる。
- ③調味する。
- ④さつま揚げを入れ炒め、ごまを散らす。



垂水市立学校給食センター

栄養教諭 **平野 朋子**
(写真右)給食調理員 **福島 かをる**
(写真左)

全国学校給食甲子園に出場して

第12回全国学校給食甲子園決勝大会に行き参りました。今大会からは調理だけではなく、「応募献立食育コンテスト」の審査もあり、不安と緊張で一杯でしたが、2人のチームワーク、センター全職員の日々の協力、本務校並びに市の関係各所の数えきれない方々の応援に後押しされて決勝大会に挑むことができ、その中で衛生管理や指導のあり方等多くの事を学ばせていただきました。

今回は「垂水の普段の献立」から応募したので、決勝まで上がったことに驚きながらも、長年の垂水市の取組が評価されたことが職員全員の励みとなりました。今後も子どもたちが健やかに成長しつつ、郷土に誇りをもてる

ように、地域の食材を活用した安心安全でおいしい給食作りに努めたいと思います。



献立名：地場産ぶりのねぎ塩焼
かぶの黒酢あえ、豆豆みそ汁

霧島市立国分地区南部学校給食センター 新設学校給食共同調理場紹介



所在地／霧島市国分上小川867番地2
敷地面積／3,550.07㎡
延床面積／1,690.22㎡
調理能力／最大2,000食／日
運用方式／ドライ方式
配 送／霧島市国分地区2コース
対象学校／木原小・中学校、川原小学校、上小川小学校
国分西小学校、天降川小学校

子どもたちの笑顔あふれる 学校給食を目指して

霧島市国分地区の一部6校については、これまで単独調理場で調理した給食提供となっておりましたが、近年、施設や設備等の老朽化が著しく課題となっていました。このことから、効率的な運営と学校給食衛生管理基準などに適合した施設での給食を提供するため、新たな給食センターの建設をするとともに、霧島市で初めて民間事業者へ調理業務の委託を行い、平成29年9月からの供用開始となりました。

本施設は、衛生管理を徹底するため完全ドライシステム方式を導入し、作業区域の明確化や作業動線を考慮するなど、食中毒や異物混入の防止策も徹底した施設となっています。また、2階廊下から調理等の様子を見学し、食育の学習ができるようになっています。

今後も地元生産者の方々と連携を図りながら、安全で、安心して子どもたちに笑顔で食べてもらえるような学校給食にしていきたいと考えています。

学校給食用パン品質審査会

東福製粉株式会社 製造部
部長 大場 博

平成 29 年度学校給食用パン品質審査会が 11 月 24 日（金）に実施され、本年も審査員として参加させていただきました。

今年も食品における異物混入事故など、食品に関する事故は後を絶ちません。また、食品に関する消費者の皆様からの品質や安全に関する要求は年々高まってきています。パン品質審査会は学校給食パンの品質向上と製造関係者の技術向上を目的とし、時代に沿ったとても良い取り組みだと思えます。今年も昨年と同様に、良い製品と悪い製品に点数の差が出るように厳しく評価を行いました。

結果は、今まで参加させていただいた中では平均的に良いパンが多く、品質の向上・改善が進んでいると思えます。これも製パン工場の皆様が日々、品質の向上のために努力を行われている結果だと思えます。今回の審査会で評価が低いところも、今回の結果を糧により良い製品を作るために、更なる努力をされる事と思えます。

弊社としましてもお子様たちに美味しいパンを提供するために、微力ではございますが皆様と共に努力させて頂きたいと思えます。

平成 29 年度 学校給食用パン品質審査会結果

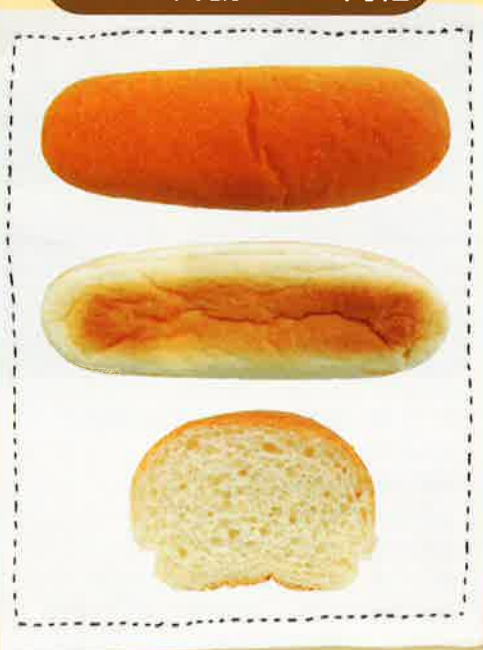
(工場別成績表)

工場名	乾物量 (%)	評 価			判 定
		外 観 (30点)	内 相 (70点)	合 計 (100点)	
徳之島町営パン工場	76.7	21.4	57.8	79.2	良(下)
伊仙町営パン工場	95.6	23.7	60.6	84.3	良(中)
屋久島町製パン工場	96.7	24.1	59.6	83.7	良(中)
奄 美 製 菓	79.3	23.0	57.8	80.8	良(中)
川添製菓製パン工場	116.0	24.9	59.1	84.0	良(中)
大 丸 製 パ ン	94.9	24.9	59.1	84.0	良(中)
(有) 北 斗	91.6	24.2	60.6	84.8	良(中)
渡 辺 パ ン	109.9	22.9	57.3	80.2	良(中)
パン工房ぼんぼこ	90.4	25.0	60.6	85.6	良(上)
近 藤 製 パ ン	103.0	23.2	57.6	80.8	良(中)
岩 川 南 州 パ ン	97.5	22.0	59.6	81.6	良(中)
徳 重 製 菓	93.7	25.6	59.1	84.7	良(中)
(有)加治木南州パン	104.4	24.0	59.1	83.1	良(中)
(株)山口製パン	94.6	25.0	58.5	83.5	良(中)
肱 岡 製 菓	86.0	23.8	60.1	83.9	良(中)
前 田 菓 子 舗	91.8	24.5	60.6	85.1	良(上)
牧 瀬 パ ン	91.2	25.0	59.6	84.6	良(中)
(福)拓 洋 会	90.6	25.6	59.6	85.2	良(上)
(有)井 上 パ ン	94.9	24.1	60.3	84.4	良(中)
(有)南 州 製 菓	82.4	24.9	60.3	85.2	良(上)
エ ビ ス ヤ	89.9	21.0	56.8	77.8	良(下)
(有)松 下 パ ン	93.5	21.5	56.1	77.6	良(下)
田 中 菓 子 舗	91.5	21.9	57.3	79.2	良(下)
(有)山 崎 パ ン	92.1	25.0	60.6	85.6	良(上)
(株)大田ベーカリー	96.0	25.0	59.1	84.1	良(中)
(有)清月ベーカリー	93.0	24.7	60.6	85.3	良(上)
(株)鹿児島南州パン	101.5	25.0	60.3	85.3	良(上)
フ ラ ン ス パ ン	94.3	25.0	59.6	84.6	良(中)

《 審査の様子 》



高評価を得た パンの外観および内相



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。

学校給食用物資展示会

実施日：平成29年7月28日（金）

栄養教諭や給食調理員、学校関係者を対象に「学校給食用物資展示会」を開催しました。

当日は、県内外の業者31社が出展し、約300名の方々にご来場いただき、大盛況でした。

ご来場いただいた方々は、物資を取り扱う業者と直接会話をすることで、普段から使用している物資についての詳しい説明や調理法についても尋ねている様子が伺えました。直接業者と会話することで物資について知る機会ができ、また、一度に多くの情報を得られたのではないのでしょうか。

今回いただいた展示会での要望を学校給食の物資や本会の業務に反映できるよう取り組んでいきたいと思います。

給食会コーナーは、アレルギーに対応した物資や本会おすすめ物資の紹介をしました。



給食会 & 検査室コーナー



業者展示コーナー



食品検査室コーナーでは、調理場から持参された食器具について、洗い残しはないか洗浄度検査を実施しました。また、手洗い確認検査なども体験していただきました。

食育支援事業

親子お魚教室



8月22日（火）、親子お魚教室を本会にて開催しました。本年度は、県内の親子16組32名が参加しました。

当日は、かごしまの魚について県漁業協同組合連合会のシーフードマイスターの宮内和一郎さんから、かごしまの

旬の魚や漁の方法などについて学んだ後、調理室で朝獲れたばかりの「カンパチやかつお」の解体の実演を見学し、さばき方のポイントを学び「あじ」をさばきました。多くの子どもたちが魚をさばくということが初めての体験で、魚におそろおそろ包丁を入れながら、父母にも教わりながら三枚おろしに挑戦する姿は、微笑ましい風景でした。

昼食は、実演でさばいていただいた刺身を贅沢に盛り付けた海鮮丼や、自分たちで調理した魚のムニエルとホイル焼き、夏野菜の味噌汁を味わいました。「魚料理が好き。三枚おろしは難しかったけど、うまくなかったので家でもやってみよう」などの感想が寄せられました。

今回の体験を通して、今まで以上に魚に興味を持ち、家庭でももっと魚に接する機会が増えてくれればと思います。

九州地区共通選定品(平成30年度第1学期分)のご紹介

いわし甘露煮



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】40g×10 50g×10

【アレルギー】小麦 大豆

子持ちからふとししゃもフライ



新鮮な子持ちカラフトシシャモを使用しており、頭や骨まで丸ごと食べられるフライです。カルシウムも豊富です。

【規格】20g

【アレルギー】小麦 大豆

国産ミートハンバーグ (Ca&Fe)



豚肉・鶏肉・たまねぎの主原料に関しましては国産原料を使用しております。ハンバーグは両面焼き製法にて肉汁を閉じ込め、蒸し焼き製法にてふっくらやわらかく仕上げております。お子様に不足しがちなCaとFeを加えました。

【規格】40g 60g 80g

【アレルギー】小麦 鶏肉 豚肉 大豆

枝豆と豆腐のミンチカツ



乳・卵抜きのアレルゲン対応のミンチカツです。国産鶏肉をベースに生地 of 食感を大切にして枝豆と豆腐を主体に食物繊維を100gあたり2.6g摂取できるように機能性を持たせました。

【規格】40g 60g

【アレルギー】小麦 大豆 鶏肉

Caたっぷりオムレツ (トマトミート)



カルシウムがたっぷり入った、ふんわり食感のオムレツです。トマトとひき肉のソースを包んで焼き上げました。アレルギー「乳成分」は含みません。

【規格】40g 60g

【アレルギー】卵 鶏肉 大豆
コンタミ等：小麦 豚肉 ゼラチン

アセロラゼリー (Fiber&Fe 入り)



レモン果汁の約34倍のビタミンCが含まれるアセロラの果汁を使用したゼリーに食物繊維と鉄分を加えました。

【規格】40g

【アレルギー】りんご

冷凍 豆乳ムース



ほんのり甘みがあり、たんぱく質が豊富な豆乳を使用したムースです。

【規格】40g

【アレルギー】大豆

ひな祭り行事食



ひなあられ5g



ひなあられ12g



ミニ桜もち

もものゼリー
(VC&Fe)



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皆様にお礼申し上げます。

一月供給分から新しい販売管理システムで給食物資の供給を始め、学校給食の充実に貢献できるような本会での業務等において見直しや改善を行っています。

本年が皆様にとって、また未来を担う子どもたちにとって充実した一年になりますよう祈念いたします。

