

# 学校給食かごしま

伸びゆく子どもの楽しい給食



## 第87号

平成31年1月

編集・発行

公益財団法人

鹿児島県学校給食会

鹿児島県始良市脇元

1066 番地の1

TEL 0995-67-3611

FAX 0995-67-3615

http://www.kagoshima-sl.jp

### 食のふるさと探検隊



本会食育支援事業より

### 親子お魚教室



## もくじ INDEX

- 新年のごあいさつ(鹿児島県学校給食会 理事長) … 2
- 平成30年度 学校給食文部科学大臣表彰
- 食育活動の取り組み…………… 3
- 人気献立「手作り春巻&おさつパイ」
- 給食のひろば…………… 4
- 新設「奄美市立学校給食センター」の紹介
- 非常食(救給カレー)の活用例紹介…………… 5
- 学校給食用パン品質審査会…………… 6
- 食育支援事業 「親子お魚教室」  
「食のふるさと探検隊」…………… 7
- 学校給食に関する研修講座…………… 8・9
- 学校給食調理技術講習会…………… 10
- 学校給食用物資展示会
- 食品検査室コーナー…………… 11
- 平成30年度 第1回 学校給食情報交換会
- 九州地区共通選定品(平成30年度3学期)…………… 12
- パンの包装の推進及びパンの塩分相当量等について(お知らせ)
- 編集後記



## 新年のごあいさつ



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。私ども学校給食会は公益性を常に念頭に置きながら、児童生徒の支援を最優先し取り組んでまいりました。今後もこのことを念頭に事業を推進してまいります。

昨年初めに、新しい販売管理システムを構築し稼働させました。新システムの導入により、発注・受注・入荷予定日の管理等がシステム上で閲覧できるようになり、また、賞味期限が手書きからデータでの管理となり、これまで以上に安全面に留意した物資の供給が可能となりました。学校や給食センターの皆様には、注文の早期化等にご理解をいただきながら、必要に応じて、今後も使いやすく現場の皆様の役に立つシステムとなるよう改善に努めてまいります。

今年は10月の消費税率アップに伴い、初めて食品にかかる軽減税率制度がスタートします。本会としても可能な限り、学校給食関係者の皆様への情報提供に努めてまいります。

昨年6月の食品衛生法等の一部改正により、HACCP に沿った衛生管理が制度化されました。本会としても「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」のために、どのような取り組みが必要となるか情報収集に努め、安全管理のためにさらに努力いたします。

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る所存でございます。

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。



おめでとうございます

### 平成30年度 学校給食文部科学大臣表彰

平成30年11月29日・30日に兵庫県で開催された第69回全国学校給食研究協議大会において文部科学大臣表彰が行われました。鹿児島県から、学校給食優良学校等として龍郷町立学校給食センターと湧水町学校給食共同調理場が、学校給食功労者として、鹿児島市立鴨池中学校の今村靖代栄養教諭が表彰されました。

学校給食優良学校等

龍郷町立学校給食センター  
湧水町学校給食共同調理場

学校給食功労者

鹿児島市立鴨池中学校  
栄養教諭 今村 靖代



# 食育活動の取り組み

屋久島町学校給食センター  
栄養教諭 寺師 睦月

屋久島の自然の恵みに感謝して 1993年に世界遺産に登録された屋久島は全面積の9割が山岳地帯で周囲を東シナ海に囲まれている島です。児童生徒数等が約1300人の屋久島町は、四つの調理場があります。その中で屋久島町学校給食センターは屋久島の北部に位置し、小学校4校・中学校1校の約600食を作っています。宮浦小学校に隣接し、子どもたちの様子を毎日見ることができる調理場です。町立のパン工場も併設しており、パンの日は児童が登校する時からパンを焼く香ばしい香りと和食の日は2時間目の頃に、だしのいい香りがしてきます。また、この恵まれた立地条件を生かし、調理員さんと児童との交流給食を15年続けています。

屋久島町には、海の恵みと里の恵みがあります。海の恵みの「とびうお」や「さば節」は安価で活用しやすく毎月給食に登場しています。「さば節パスタ」「さばみそ」「とびうおのからあげ」「トッピーみそ」「とびうおバーグ」など大活躍です。里の恵みは、永田米・たんかん・ぼんかん・屋久島蜜いも・大根・お茶・じゃがいも・里芋などがあります。この地場産物を活用して、家庭教育学級では調理講習会（地元食材レストラン）を実施したり、郷土愛を育むために、生産者を講師として招いた食育の講話を実施したりしています。そして保護者の方々には地場産物活用レシピ集の配布も行っています。

給食に携わる方々の協力を得ながら、これからも魅力ある屋久島の恵みを生かし、伝え続けたいと思います。



交流給食



さば節



さば節パスタ



とびうお



とびうおバーグ

人気  
献立

# 手作り春巻&おさつパイ



肝付町内之浦学校給食センター  
栄養教諭 川野 明由香

太平洋を臨む内之浦湾は県内でも有数の漁場があり、毎年9月開催の「えっがね（伊勢海老）祭り」は多くの人で賑わいます。漁業の他には、温暖な気候を生かした果樹栽培も盛んで、肝付町と南大隅町の1部にのみ自生している「辺塚だいたい」が平成29年12月、GI（地理的表示）の保護対象産品として県内で3番目に登録されたことで、さらに活気づいています。またロケットの町としても知られ、1月17日にイブシロンロケット4号機が打ち上げられる予定です。このような溢れる魅力に囲まれて、内之浦学校給食センターでは約180食を作っています。小規模ならではの良さを生かし、旬の地場産物を活用した献立を「生きた教材」として日々提供しています。

今回紹介する「手作り春巻」と「おさつパイ」は毎年リクエスト給食で上位に挙がる人気メニューです。どちらも春巻の皮を使って手際よく包んでいきます。手作業のため色んな形の春巻ができますが、ひとつひとつ愛情を込めて作っている様子をおたより等でお知らせするので、子どもたちは楽しみながら食べてくれます。



## 🍣 手作り春巻

【材料】【分量1人分(g)】

- 豚ひき肉 ..... 12
- 料理酒 ..... 0.4
- おろししょうが ..... 0.1
- ごま油 ..... 0.5
- 人参 ..... 6
- 竹の子 ..... 8
- ニラ ..... 2
- 干し椎茸 ..... 0.5
- 春雨 ..... 2
- 塩 ..... 0.16
- こしょう ..... 0.01
- 薄口醤油 ..... 1
- 春巻の皮 ..... 1枚
- 薄力粉 ..... (のり付け用)少々
- 水 ..... 適量
- 揚げ油 ..... 適量

## 【作り方】

- ①人参、竹の子は粗めのみじん切り、ニラは5ミリ幅にスライス、干し椎茸は水に戻した後粗めのみじん切りにする。春雨も水に戻した後に包丁を入れておく。
- ②ごま油で豚ひき肉を炒め、料理酒とおろししょうがを加える。人参、竹の子、干し椎茸、春雨を炒め、調味する。ニラを加える。
- ③一旦取り上げて、あら熱をとる。(計量し、一人分量を計算する。)
- ④春巻の皮に③を乗せて、具がはみ出ないように包み薄力粉等でのり付けする。
- ⑤低温の揚げ油できつね色になるまで揚げる。

## 🥧 おさつパイ

【材料】【分量1人分(g)】

- さつまいも ..... 30
- 三温糖 ..... 3
- マーガリン ..... 2
- 塩 ..... 0.02
- 春巻の皮 ..... 1枚
- 薄力粉 ..... (のり付け用)少々
- 水 ..... 適量
- 揚げ油 ..... 適量

## 【作り方】

- ①さつまいもの皮を剥き、1cm程度の厚さになるように切る。
- ②スチコンで蒸す。(竹串がスッと通る程度まで)
- ③スチコンから取り出し、マッシャー等を使って、熱いうちに潰す。三温糖とマーガリン、塩を加えよく混ぜる。
- ④あら熱をとる。(計量し、一人分量を計算する。)
- ⑤春巻の皮に③を乗せて、中身がはみ出ないように包み、薄力粉等でのり付けする。
- ⑥低温の揚げ油できつね色になるまで揚げる。



**🍣 手作り春巻を作りました!**

今日の給食は「煎餅パン、牛乳、煎餅ちゃんぽん、手作りの春巻、ミニトマト」です。

手作りの春巻はひき肉を炒めた後、人参・竹の子・干し椎茸・春雨・ニラなどを加えて、よく炒めて具を付けたら具の完成です。この具を春巻の皮でひとつひとつ丁寧に包んでいきます。およそ200個の春巻を2人の調理師さんで包み、きつね色になるまで揚げておりました。パツパツの煎餅がおいしいですね。

今日の給食センターのみんなで力を合わせて、給食を作りました。みなさんにおいしく、楽しく食べてもらえたら嬉しいです。



## 給食のひろば



### 五感で学ぶ

鹿児島市立星峯中学校  
校長 石元 優子

かすかな温もりを手中で確かめた後、袋を破ってケチャップ味のソースに入れて食べたソフト麺。旨みの濃い醤油味の焦げた部分がますます食欲を刺激した炊き込み飯。

中学校時代の私の忘れられない思い出の一つが給食で出されたソフト麺と炊き込み飯。家では絶対に出てこないような食材やメニューが楽しみで、いつも「もう少し食べたい」と思って食べていたと記憶しています。

さて、今日の給食は、「鯖の味噌煮・豆腐だんご汁、昨日は「きびご飯・豚骨煮・茎わかめの酢の物」。自分で作らなくなった料理や使わなくなった食材が多いことに気がかされます。初めての料理や食材が給食という子どもも多いのでは。飽食の時代、子ども達は私とは違う意味で、給食を楽しみにし、給食で学んでいます。11月の献立には里芋がたっぷり。やがて、秋になると里芋煮を食べたいと思う子どもがきっといるでしょう。



### ふれあい給食を通して

いちき串木野市立串木野学校給食センター  
調理員 祐下 由美子

串木野学校給食センターは、小学校7校・中学校4校・幼稚園1園の約1900食を作っています。

「食のまち」を推奨する本市は風光明媚な土地にあり温暖な気候で育ったサワーポメロ・ポンカン等の柑橘類をはじめ、つけあげ、まぐろ、ちりめんじゃこ等多くの食材があり、給食にも取り入れています。

一月の給食週間に実施するふれあい給食やバイキング給食などでは、「給食が楽しみ」「苦手なものが給食で食べられるようになったよ」等、直接子ども達から生の声を聞くことができとても貴重な時間になっています。

給食を通して子ども達が食に対する関心を高め、健やかに成長することを願うとともにより一層私たちが気をひき締めて安心、安全な給食作りに努力していきたいと思えます。

## 新設「奄美市立学校給食センター」の紹介

奄美市立学校給食センターは、平成30年9月、これまで単独調理方式の給食提供を行っていた名瀬・住用地区の小学校8校、中学校5校、小中併設校5校の計18校への供用を開始しました。毎日約3700食を学校給食センターキャラクター「たんかん丸」とともに、各学校に届けています。

本施設は、作業動線に配慮した機器配置や消毒保管できる移動式和え物用回転釜の採用、アレルギー対応食の専用室、専用の調理器具等の使用など、衛生的かつ安心安全な施設・厨房設備となっています。また、台風等による停電に備え、自家発電設備を設けています。さらに、会議室からの見学エリアに段差を設け、児童生徒をはじめとした見学者が見学しやすいよう配慮しており、食育の場としての工夫も行っています。

単独調理場方式から共同調理場方式への移行となりましたが、これまでと同様、日々想いを込めて学校給食の提供を行っています。今後も奄美の食文化のすばらしさを感じ、毎日楽しみにしてもらえよう学校給食となるよう、職員一同努力していきたいと思えます。



たんかん丸

- 所在地／奄美市名瀬大字朝戸1003番地1
- 敷地面積／6530.72㎡ ● 延床面積／2218.23㎡
- 調理能力／最大約4000食／日 ● 運用方式／ドライ方式
- 配 送／奄美市名瀬・住用地区7コース
- 対象学校／名瀬小学校、奄美小学校、伊津部小学校、朝日小学校、小宿小学校、知根小学校、小湊小学校、大川小・中学校、崎原小・中学校、芦花部小・中学校、名瀬中学校、金久中学校、朝日中学校、小宿中学校、住用小学校、東城小・中学校、市小・中学校、住用中学校



# 非常食(救給カレー)の活用例紹介



平成23年の東日本大震災後に開発された、給食用非常食の「救給カレー」の取り扱い開始から4年ほど経過しました。県内でも活用する学校や給食センターが増えております。すでに購入、使用された学校や給食センターの一部をご紹介します。

- ①学校・給食センター名
- ②購入回数 ③購入費用
- ④購入までの経緯等
- ⑤提供について

## ① さつま町立宮之城・鶴田・薩摩学校給食センター

- ② 3回 ③ 給食費
- ④ 平成27年度の大雪の際、町内で水道管の破裂があり、給食の提供が困難となったことから、運営委員会で非常時の備蓄として購入を決定
- ⑤ 非常時の使用がなかった場合は、年度末に防災給食として提供

- 救給カレー
- 野菜スープ
- バナナ
- 牛乳



## ① 霧島市立溝辺学校給食センター

- ② 1回 ③ 給食費
- ④ 受配校から非常食について提案があり、給食担当者会及び運営委員会で検討後、すでに購入の実績のある調理場についても参考にしながら購入
- ⑤ 防災給食として提供  
救給カレー・乾パン  
さつまい・牛乳

## ① 大崎町立学校給食センター

- ② 1回 ③ 給食費
- ④ これまで災害時等の非常食がなく、学校に備蓄として必要だということで購入
- ⑤ 賞味期限が切れる前に各学校で使用し、給食費で再度購入する予定

## ① 南種子町立学校給食センター

- ② 3回 ③ 公費
- ④ 近年、災害等が多く、施設の被災、機械のトラブル等で給食停止になるといった不測の事態に対応するために購入
- ⑤ 防災意識を高め、非常時の食事の量、日頃の食事の大切さを知ってもらうため、救急の日に合わせて防災給食として提供



- 救給カレー
- もずくスープ
- じゃがいもの酢の物
- 原宿ドッグ ● 牛乳

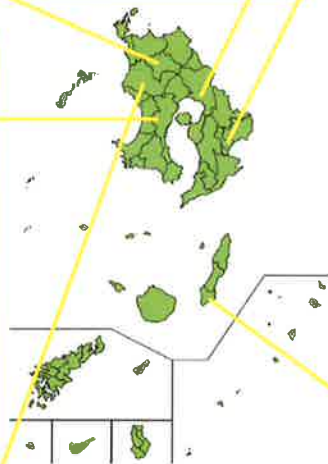


## ① 鹿児島大学教育学部附属小学校

- ② 3回
- ③ 給食費 (一回目は公費)
- ④ 災害時等の非常食がなく、不測の事態に対応するために備蓄食が必要だということで購入
- ⑤ 非常時に使用することがなかった場合は、3月の「防災を考える日」に防災給食として提供



- 救給カレー
- クラッカーまたはビスケット
- 備蓄水



## ① 薩摩川内市立入来学校給食センター ② 3回 ③ 給食費

- ④ 平成27年度、入来祁答院学校給食会委員会において調理機器等の故障や異物混入等、給食を急遽提供できなくなった場合の代替食として購入したい旨の提案をし、承認された
- ⑤ ・平成27年度は大雪の際に提供 (救給カレーのみ)
  - ・代替食として使用しない場合は、持ち帰るとされていたが、他センター等での取り組みに倣い、防災給食として提供
  - ・平成28年度：救給カレー・さつまい・おしんこサラダ・乾パン・牛乳
  - ・平成29年度：救給カレー・豚汁・高野豆腐の甘辛揚げ・牛乳

自然災害の他、機械のトラブル等の非常事態に備えて非常食を備蓄し、防災の日等に提供していただいております。現在、給食用非常食として「救給カレー150g・250g」「救給根菜汁」「救給コーンポタージュ」を取り扱っております。受注生産のため、ご注文から納品まで2ヶ月かかります。賞味期限は3年6ヶ月です。注文は1ケース単位になります。ご不明点は本会までお問い合わせください。



● 救給カレー  
150g  
250g



● 救給根菜汁  
150g



● 救給コーンポタージュ  
130g

## 学校給食用パン品質審査会



### 東福製粉株式会社 技術センター 課長 橋村 明浩

平成30年度学校給食用パン審査会が11月22日(木)に実施され、審査員として初めて参加させていただきました。

今年は、鹿児島県内の学校に納められているパン屋29工場を対象として審査を実施致しました。離島への供給に伴って、焼成冷凍パン1点を追加し、合計30点のコッペパン(基準パン)から標準品を1点選定し、良い製品と悪い製品に選別評価致しました。基準パンの配合設定はされているにもかかわらず、「ミルク風味を感じるパン」「甘みの強いパン」等があり、そういったパンは嗜好性の強い物となり評価が高くなりがちです。食事パンとしての適正評価が難しくなっていますので、今後は、適正評価をする為に原料のチェック等が必要になってくると思います。

結果は85点(平均点)以上のパンが4社(2社が嗜好性の強い物)、平均点以下が7社、平均点のパンが19社となりました。

製パン工場の皆様はお子様達が美味しく笑顔で食べていただけるように日々努力をされ、品質の向上のために改善を繰り返していると思います。弊社としましても微力ではございますが皆様と共に努力させていただきます。

### 平成30年度 学校給食用パン品質審査会結果

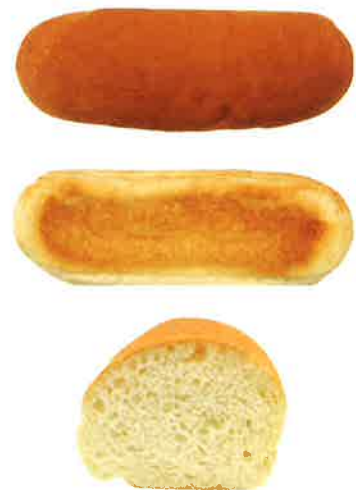
工場名	評価			評価
	外観 (30点)	内相 (70点)	合計 (100点)	
徳之島町営パン工場	22.9	60.6	83.5	良(中)
伊仙町営パン工場	22.4	58.4	80.8	良(中)
屋久島町製パン工場	22.0	57.8	79.8	良(下)
奄美製菓	25.0	61.3	86.3	良(上)
川添製菓製パン工場	23.0	56.7	79.7	良(下)
三星製パン	23.7	55.7	79.4	良(下)
大丸製パン	24.2	59.9	84.1	良(中)
(有)北斗	24.5	59.1	83.6	良(中)
渡辺パン	22.2	57.5	79.7	良(下)
パン工房ぼんぼこ	22.0	58.6	80.6	良(中)
フランスパン	24.3	59.6	83.9	良(中)
近藤製パン	25.0	56.8	81.8	良(中)
岩川南州パン	24.2	58.4	82.6	良(中)
徳重製菓	24.0	58.9	82.9	良(中)
(有)加治木南州パン	23.4	57.9	81.3	良(中)
脇岡製菓	24.6	58.0	82.6	良(中)
山口製パン	23.8	56.4	80.2	良(中)
前田菓子舗	25.0	59.6	84.6	良(中)
牧瀬パン	25.0	59.6	84.6	良(中)
(福)拓洋会	25.0	59.6	84.6	良(中)
(有)井上パン	24.3	59.1	83.4	良(中)
(有)南州製菓	25.4	61.6	87.0	良(上)
エビスヤ	23.1	56.6	79.7	良(下)
(有)松下パン	24.0	55.7	79.7	良(下)
田中菓子舗	23.0	52.6	75.6	良(下)
(有)山崎パン	25.0	61.1	86.1	良(上)
(株)大田ベーカリー	25.0	60.3	85.3	良(上)
(有)清月ベーカリー	24.6	59.1	83.7	良(中)
(株)鹿児島南州パン	24.6	60.3	84.9	良(中)

注：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。

### \* 審査の様子 \*



### \* 高評価を得たパンの外観及び内相 \*



### パンの塩分相当量実測値

学校給食用パンの配合規格では、小麦粉重量100gに対しての塩分は、1.8gとなっています。

今回のパン品質審査会におけるパンの塩分相当量の実測値は、右のようになりました。

今後の参考にしてください。

基準パンの塩分相当量実測値  
(できあがり100gあたり)

0.95g

30個の平均実測値

※できあがり80gのパンの推定塩分相当量は、0.76gとなります。

## 食育支援事業

### 親子お魚教室



10月27日(土)に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、県漁業協同組合連合会 坂上健朗さんから「かごしまの魚」についてお話していただいた後、「カンパチ」の解体実演を見学し、魚のさばき方などを教えていただきました。その後に一人一匹ずつ「あじ」をさばき、魚のムニエルや魚のホイル焼きを親子で調理しました。また、実演でさばいていただいた刺身をご飯の上に盛り付けた海鮮丼を作り、美味しくいただきました。

#### 参加者の感想

「大きなお魚をおろすところは迫力があり、とてもよかったです」

「魚のさばき方が分かったのでよかった。家で、自分でもできるなと思った」

「今日の経験をもとに、家庭でも魚を食事にどんどん取り入れていきたいです」



### 食のふるさと探検隊



11月17日(土)に「食のふるさと探検隊」を実施しました。本年度は、23組51人の参加があり、指宿市で体験活動を行いました。

当日は、まず指宿市内の農場でスナップえんどうの収穫をしました。その後ふれあいプラザなのはな館へ移動し、農業法人株式会社アグリスタイルの湯ノ口貴之代表から鹿児島県の農業についてのお話をいただきました。そして、収穫した野菜を使って、「ピザ」と「黒豚バーガー」作りを体験しました。親子で野菜を切ったり、ピザ生地をこねたり、黒豚ハンバーグを作ったりと、初めて体験する子が多かったようですが、みんな楽しみながら、一生懸命取り組み、自分でつくったものを美味しくいただきました。



#### 参加者の感想

「ハンバーガーとピザ作り、そして野菜の収穫。やったことのないことをたくさんできてうれしかったです。おいしかったです」

「野菜が苦手な我が子ですが、少しだけ気になってきた様です。また参加したいです」

「農家の方が一生懸命野菜を育てていることを改めて考え、スナップえんどうを大切に頂きたいなと思いました」

## 学校給食に関する研修講座

### 魅力ある献立作成のための郷土料理講座

実施日  
平成30年7月31日



元県 JA 中央会生活課次長 家の光講師 大原  
タツ子氏をお招きし、郷土料理の調理実習と「食  
べることは、生きること」と題して講話をしてい  
ただきました。



#### 実習献立

とうもろこしご飯・かいのこ汁・鶏むね肉のピカタ  
ヘチマと琉球麩の卵炒め・はったい粉菓子

「簡単で作りやすく、学校での調理実習でも使えそうだと思います」

#### 参加者の 感想

「ヘチマも苦手な食材でしたが、本日の調理法で作るとおいしく食べられました。また、琉球  
麩のおいしさもビックリでした」

「鹿児島の食文化（伝統食）のお話をきいて、自分のなかにある自尊心がわいてきました」



### 学校給食パン作り講座

実施日  
平成30年8月8日



昨年に引き続き、ものづくりマイスターである（有）山崎パンの山崎昇平社  
長に講師として来ていただきました。基準パンの生地で「コッペパン」と「ナン」  
を作り、バターパンの生地で「テーブルロール」を作りました。パンの作り方だ  
けでなく、パンの材料のそれぞれの役割についてなどわかりやすく教えてい  
ただきました。

#### 参加者の 感想

「とても楽しく有意義な研修でした。一日があっという間で、おいしい  
パンにおなかも大満足。次回もぜひ参加したいと思う内容でした」

「いつも給食で食べられているパンの製造工程を知ることができ  
て良かった。また、工程に時間がかかるものを一日に何千個もつ  
くっているの、子どもたちにもそれを伝え感謝して食べるこ  
とを教えていきたいと感じた」

「山崎先生がとてもユニークで各班を回って来られる時とても親切  
で指導（手ほどき）がとても的確でした」





## 食物アレルギーに関する講座

実施日  
平成30年8月7日



昨年に引き続き、文部科学省学校給食における食物アレルギー対応指針作成委員をされた管理栄養士の長谷川美穂氏に講師として来ていただき、「食物アレルギーの食事と管理」と題して講義をしていただきました。



### 参加者の感想

「アレルギーの最新の情報が聴けて大変有意義だった」

「保護者との面談の時などにも役に立つ内容で、食事の面や検査の面などうまくアドバイスできそうです」

「何回受講してもためになる講座だと思います」「同じ栄養士としての立場、アレルギー専門に取り組みまれて多くの症例を見ていらっしゃる立場と多方面からのお話は、今後の栄養指導にも役立つものだと感じました」

## 食育をすすめるためのパソコン講座

実施日  
平成30年8月9日



(株) 東洋システムサイエンスの菊池素史氏をお招きしました。バージョンアップされた給食管理ソフトの機能についてや参加者のそれぞれの質問に対して個別に説明していただきました。



### 参加者の感想

「作業時間の短縮ができそうなやり方を沢山教えていただきました。働き方改革です」

「日頃の疑問が解けました。更に便利な機能の紹介をいただきありがとうございました」

「情報交換をしながら便利な機能も知ることができるので、とてもありがたい講座でした」

## 学校給食の衛生管理

実施日  
平成30年8月9日

本会職員の2名が講師を務めました。検査機器を使用した手洗いの確認検査や各野菜洗浄中の手指の細菌汚染及び効果的な手洗いの検査、次亜塩素酸ナトリウム溶液の濃度測定検査などを行いました。

### 参加者の感想

「ルミテスターや手洗い上手などを活用して調理従事者の意識をもっともっと高めていけるようにこれから努力していきたいと思います」

「手洗い実験は、大人でも楽しめるようなもので、子ども達の手洗いの改善をしていくにあたって、ぜひ取り入れていきたいと思いました。塩素については、学校のいつのものかわからないハイターを思い出してドキッとしました。改善します…」



## 学校給食調理技術講習会

実施日  
平成30年11月20日



本年度は、「ターブルドシク」オーナーシェフの寺地貴子先生をお迎えしました。先生は、鹿児島サンロイヤルホテルで活躍された後、東京やフランスで研修され、帰国後鹿児島市に開業し、オーナーシェフを務める傍ら料理教室・短期大学非常勤講師・食育活動・フードスタイリストなど幅広く活躍されています。

デモンストレーションでは5種類の料理を作ってくださいました。鹿児島県内産の身近な食材をふんだんに使った料理は、どれも色鮮やかで味はもちろん目でも楽しめる料理でした。

調理実習の後は、「私と料理」と題して講演をしていただきました。料理に対する思いや、シェフとしてのこれまでの経験、現在の様々な活動についてお話していただきました。

### 参加者の感想

「あっという間に本格フレンチ料理が出来上がり、うれしく、楽しく、美味しく頂きありがとうございました」

「色どりのきれいな料理で、調理のポイントがとても参考になりました」

「細部までこだわったフランス料理の技術を給食づくりのヒントにし、より良い給食が作れるよう生かしていきたいと思いました」

「自分の道を極めるために、楽しみながらチャレンジされている姿に感動しました」



### 実習メニュー

- ★魚介類のマリネ
- トマト風味のビネグレット
- ★さこのポタージュ
- ★豚ヒレ肉のカツレツ
- パブリカソース
- ★ココットチーズケーキ
- ★グリーンティソーダ

## 学校給食用物資展示会

実施日  
平成30年7月27日



栄養教諭や給食調理員、学校関係者の皆さんを対象に「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22社が出展し、209名の方々にご来場いただきました。

ご来場いただいた方は、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。

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まいります。



検査室コーナーでは、食器の洗い残しを視覚的に体験していただきました。



給食会コーナーでは非常食やアレルギーに対応した物資などを紹介しました。

# 食品検査室コーナー



## ～工場視察に行ってきました～

昨年11月沖縄県において平成30年度九州各県学校給食会食品検査連絡会議が開催されました。その一環として、普段給食会が取り扱っている物資はどのようにして作られているのか、また、その衛生管理はどのようになされているのかを確認するため例年工場視察を行っています。

今年度は給食会が取り扱っている塩「シママース」を製造している「株式会社 青い海」(沖縄県糸満市)を訪れました。

シママースは昭和49年塩専売法の下、法の枠内で沖縄の塩を復活させるために輸入天日塩を購入し再生または加工する製法で誕生し、現在はその天日塩を沖縄の海水で溶解した後に平釜にて再結晶させる方法で製造しています。

### シママースの製造における異物除去・衛生管理について

- ①時間をかけて結晶化させる輸入天日塩には土や砂が混ざりがちなため、砂ろ過、フィルターろ過などを繰り返し異物を取り除きます。また、使用される海水は海岸沿いではなく、2km先の沖のものを引き込みます。
- ②最終的には機械だけでは完全に除去できない異物については人の目で判断します。その選別作業には定期的に行われる訓練テストに合格した作業員のみ携わる上、集中力の低下を考慮し、15分間隔で作業を交代します。
- ③品質管理室を設け、毎日の細菌検査を徹底しています。塩の用途によっては塩の粒形のサイズも検査することです。



天日塩の結晶



シママースの製造の様子



「シママース」は徹底した衛生管理の下で製造されており引き続き安心して利用できることを確認しました。

## 平成30年度 第1回 学校給食情報交換会

実施日  
平成30年7月27日

今年度1回目の情報交換会では、午前中に薩摩川内市にある鹿児島県酪農乳業(株)を訪れました。

翌日に学校へ配送される牛乳を製造している工場を見学し、工場についての説明をしていただきました。その後の意見交換では、毎日の給食に提供される牛乳について、参加者から多くの質問がありました。安心・安全な牛乳が製造されていることがわかり、牛乳について多くの情報を得られる機会となりました。



午後からは、いちき串木野市にある鹿児島共同食品(株)を訪れました。

「鹿児島産」にこだわり、地産地消・地域密着を推進する商品を製造している会社であることを説明していただきました。今回は、豆腐工場を見学させていただき、「安心・安全・美味」にこだわった商品づくりをされていることがよくわかりました。また、できたてのおぼろ豆腐を味わうこともできました。

参加者からは、「工場見学もさることながら、参加者どうしで貴重な情報交換ができてよかった」との感想がありました。



## 九州地区共通選定品（平成30年度3学期）

## さば味噌煮



脂ののったノルウェー産のサバをレトルト加工し骨まで柔らかく味噌煮にしました。ふっくらとした仕上がりになっています。  
【規格】50g × 10 70g × 10  
【アレルギー】さば 大豆

## 白身魚フライ（ホキ）



ニュージーランドで漁獲された白身魚のホキを船上で急速凍結し、国内の工場加工した白身魚フライです。  
【規格】50g 60g  
【アレルギー】小麦 大豆

## 国産キャベツのメンチカツ



主原料となるキャベツ・玉ねぎ・豚肉は国産原料を使用しています。キャベツの甘み・旨みが楽しめるメンチカツです。  
【規格】40g 50g  
【アレルギー】豚肉 小麦 鶏肉 大豆

## 焼売（肉）



安心逸品チキンピヨンを使用し、コクと旨みを引き出しました。国産豚肉、国産玉ねぎ使用。豚肉の旨みと、玉ねぎの自然な旨みが凝縮したジューシーなおいしさ。  
【規格】18g  
【アレルギー】豚肉 鶏肉 大豆 小麦

## フルーツムース



やわらかムースに、国産のつぶつぶみかんがたっぷり入ったフルーツデザートです。やさしい口当たりとつぶつぶ食感を楽しむことができます。  
【規格】40g 【アレルギー】乳

## かんぱちボール



鹿児島県で獲れた新鮮なかんぱちの「なか落ち肉」を使用し、かんぱちの持つ素材の美味しさを活かしたボールです。1個の大きさは7g前後です。  
【規格】1kg 【アレルギー】小麦  
※本県給食会持ち帰り品

## チョコプリン



乳・卵を使用していないチョコプリンです。鉄分と食物繊維が強化されています。  
【規格】40g  
【アレルギー】大豆  
※本県給食会持ち帰り品

パンの包装の推進及びパンの塩分相当量等について（お知らせ）  
（第3回学校給食課題検討委員会での協議内容）

本県では、学校給食に関する様々な課題について検討・協議を行い、安全安心な学校給食を安定的に提供するための取組を推進することを目的として、学校給食課題検討委員会（委員長：県教育庁保健体育課長、市町村教育長代表、給食センター連絡協議会会長、学校栄養士協議会会長、学校給食会理事長、その他委員長が認めた者で構成）を設置しています。

今回、第3回目の委員会を開催し、主に次のような意見交換・協議を行いました。

① 学校給食のパンは、現在、個包装や袋包みでの供給が一部の学校等で行われている（県全体で5%程度）が、九州各県では、ほとんどの県が100%包装パンとなっている。

安全安心なパン供給のためには、包装したパンを供給するよう改善していく必要がある。

ただし、費用負担や委託加工工場の態勢等により、県下一斉にということはできないので、可能なところから個包装や袋包み（ベーカリーパックなどの食品パックも含む）などに移行していきたい。

また、ご飯についても、ライスパックなどの食品パックによる包装を可能なところから取り入れていきたい。

② 「学校給食摂取基準」の変更に伴い、パンの塩分相当量について注目が集まっているが、現在、全日本パン協同組合連合会が、全体的な配合規格の見直しを行い、塩分を減らしおいしく食べられるパンを開発中であり、本年8月頃までには全国学校栄養士協議会の意見も聞いて完成させたいという動きがあるので、その動向を見守っていきたい。

また、本県で一部供給している冷凍パンの配合規格についても、この動きを見て検討していきたい。

※学校給食会としては、パンの包装による委託加工工場の態勢や費用の負担等について、各教育委員会や給食センター、学校で話題にさせていただき、見直しの動きがあれば、ご一報をいただきたいと考えております。

## 編集後記

明けましておめでとうございます。

本号発行に際しまして、御多用にも関わらず、御寄稿、御協力いただきました皆様にお礼申し上げます。

本号では、非常食（救給カレー）の活用例をご紹介しました。昨年、日本各地で地震・大雨・台風等の災害が起こり、大きな自然災害はどこでも起きる状況にあり、非常時の備えが必要であることを痛感しました。

本会は、本年も学校給食を通して子どもたちの心身の健全な成長を支えられるよう尽力してまいりますのでよろしくお願いたします。

