

# 学校給食 かこしま

伸びゆく子どもの楽しい給食



第92号  
令和3年7月

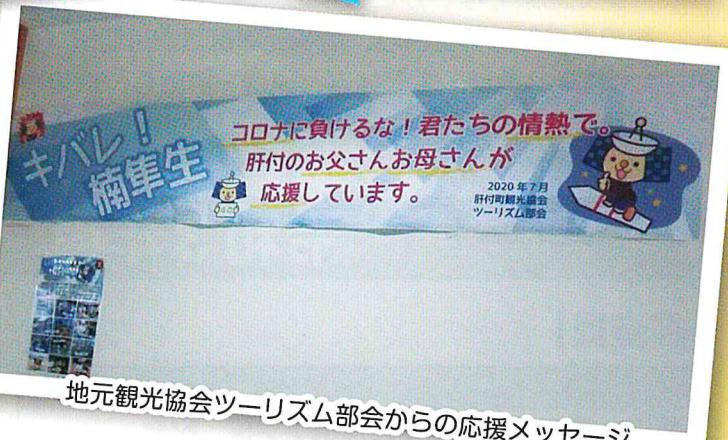


鹿児島県立楠隼中学校

生産者を招いた交流給食



全校生徒が一斉に食事をとることのできる広々とした食堂  
(楠隼ホール)



## 目次

・給食のひろば	2
・令和3年度 本会評議員・役員紹介	2
・令和3年度 物資委員紹介	3
・令和3年度 新規採用 栄養教諭の紹介	4
・食育活動の取組	6
・学校給食調理技術講習会	7
・公益財団法人 鹿児島県学校給食会の事業内容について	8
・食品検査室コーナー	10
・食に関する指導教材の貸出案内	10
・本会職員の紹介	11
・ようこそ！学校給食会へ（本会見学のみなさまのご紹介）	12
・令和3年度2学期分 九州ブロック推奨品	12
・学校給食用基準パンの規格について	12
・編集後記	12



編集・発行 公益財団法人 鹿児島県学校給食会

鹿児島県姶良市脇元1066-1 TEL 0995-67-3611 FAX 0995-67-3615

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



こちらのQRコードを読み取ると本会のホームページ  
を見ることができます。

# 給食のひろば

## 地場産物活用で持続可能な食の実現を

鹿児島県学校給食センター連絡協議会

会長 濱田 有希

(鹿児島市立中央学校給食センター所長)



鹿児島県には、71の学校給食共同調理場があります（令和3年5月1日現在）。

私が勤務する中央学校給食センターは、朝7時から一日の作業が始まります。約13,000食分の給食を調理し、小中併せて25校に配達するため、約60人の調理員が働いています。日々の緊張感漂う調理作業の光景を目にし、私も気が引き締まる思いです。

さて、学校給食は、栄養バランスのとれた食事を提供し、児童生徒の心身の健全な発達を図ることはもとより、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で、重要な役割を担っています。

先般、国から公表され、学校等にも周知されている第4次食育推進基本計画では、国民の健康や食を取り巻く環境の変化や社会のデジタル化など、食育をめぐる状況を踏まえ、①生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進、②持続可能な食を支える食育の推進、③「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進の3つの重点事項が示されています。

この食育の推進に当たっての目標では、子供たちへの教育的観点から、栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数を令和7年度までに月12回以上(令和元年度：月9.1回)とすることが新たに設定されました。

また、これまでの「学校給食における地場産物・国産食材の使用割合」は、地域への貢献等の観点から、算出方法を食材数ベースから金額ベースに見直され、現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合を90%以上とする目標に変更されました。

鹿児島県では、かごしまの“食”交流推進計画の目標に「地域食材を供給する生産組織」の数を増やす取組を長年行っており、令和元年度は108組織（33市町村）となっています。

今こそ、地域の生産組織と連携・協働し、環境負荷の低減による持続可能な食の実現につながる食育活動が必要ではないでしょうか。

## 令和3年度 本会役員紹介

### 【評議員】

氏名	所属名
藤川 等志	さつま町立盈進小学校 校長
久保田 晴美	薩摩川内市立樋脇学校給食センター 栄養教諭
徳丸 仁	鹿児島市立谷山学校給食センター 所長
佐々木好彦	鹿児島県教育庁始良・伊佐教育事務所 指導課長
小倉 寛恒	姶良市教育委員会 教育長
原園 修二	さつま町教育委員会 教育長
太田 敬介	鹿児島県P.T.A連合会 会長
坂元きよみ	元鹿児島県小・中学校 養護教諭
中馬 和代	鹿児島純心女子短期大学 非常勤講師
寺師 瞳美	鹿児島女子短期大学 准教授

### 【理事】

氏名	所属名
米森 孝代	霧島市立牧園中学校 校長
瀬戸 光代	指宿市立指宿学校給食センター 栄養教諭
橋口 真人	曾於市教育委員会総務課長兼学校給食センター所長
龍 義文	鹿児島県教育庁保健体育課 課長
中野 健作	鹿屋市教育委員会 教育長
大柳 俊一	鹿児島県町村会 事務局長
田實 澄恵	鹿児島県P.T.A連合会 副会長
鶴窪 舞子	姶良市立始良小学校 保護者
鹿倉 貢	公益財団法人鹿児島県学校給食会
宍野 隆弘	公益財団法人鹿児島県学校給食会

### 【監事】

氏名	所属名	氏名	所属名
小松 信明	元鹿児島市立鹿児島商業高等学校 校長	原口 洋	元鹿児島市立城南小学校 校長

# 令和3年度 物資委員紹介

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・審議していただくため、県内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。

## 【令和3年度物資委員名簿】

氏名	所属
山本 愛	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
井久保徳子	鹿児島市立谷山学校給食センター
大岩本美和子	鹿児島市立喜入学校給食センター
前迫 佳子	鹿児島市立草牟田小学校
西内 恵子	鹿児島市立西伊敷小学校
住吉 香絵	鹿児島市立和田中学校
山田こずえ	枕崎市立学校給食センター
上野 景子	日置市立東市来学校給食センター
奥 博子	薩摩川内市立川内学校給食センター
茶園 直美	さつま町立鶴田学校給食センター
橋元 千文	阿久根市学校給食センター
桑原 智江	霧島市立牧之原学校給食センター
藤崎久美子	姶良市立山田小学校
迫田 夏紀	姶良市立加治木学校給食センター
三橋 璃子	大崎町立学校給食センター
岩瀬奈保子	鹿屋市立寿北小学校
引地繪理奈	南大隅町立学校給食センター
松原 るみ	西之表市立学校給食センター
重村 聖子	奄美市立学校給食センター
樋野 美里	県立鹿屋養護学校

## 「変わらぬおいしさと 思いが伝わる学校給食を!」



鹿児島市立西伊敷小学校  
栄養教諭 西内 恵子

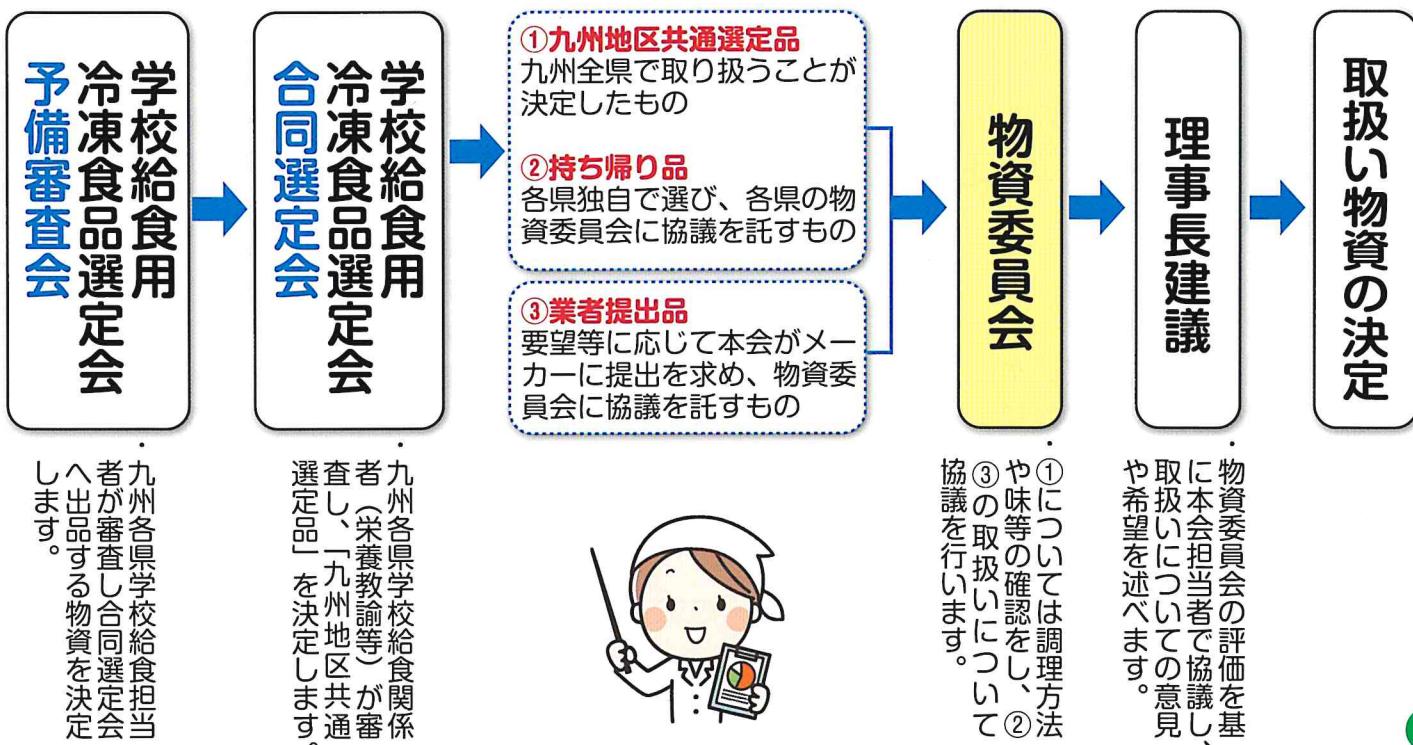
昨年度は、「新型コロナウィルス感染症」、「新しい生活様式」など、これまでの暮らしの常識がガラリと変わった1年でした。

しばらくは、「黙食」など、さまざまな制限のある生活が続きますが、どんな時も、子どもたちにとって給食の時間は楽しい時間で、学校給食は子どもたちの健全な心身を育むものです。

今は、「会話」を楽しみながら給食を食べることは難しいですが、「味」を楽しむことの喜びを感じられるように、これまで以上に、食材の持つよさやおいしさと作り手の思いが伝わる学校給食の提供に努めていかなければならないと考えています。

そのためにも、物資委員会では、様々な観点から、子どもたちが、安心して食べられる、安全でよりよい食材の選定ができるように努めていきたいと思いますので、どうぞよろしくお願いします。

## 物資選定までの流れ



# 令和3年度 新規採用 栄養教諭の紹介



鹿児島市立  
桜島中学校  
**池田 藍子**

**【出身地】** 霧島市  
**【趣味】** 旅行に行って  
おいしいものを食べること  
**【好きな給食】** いわしのかば焼き

4月から鹿児島市立桜島中学校に赴任しました。桜島中学校の子どもたちは、元気いっぱい給食もたくさん食べてくれます。授業中の真剣な姿や昼休みに楽しそうに校庭で遊んでいる姿、生徒会活動に一生懸命取り組む姿から、日々たくさんのパワーをもらっています。

新たな環境で不安も大きかったのですが、周りには支えてくださる先生方がいて、先輩の栄養教諭の先生方もいらっしゃいます。常に学び続ける姿勢で、子どもたちのために精一杯、努力していきます。



鹿児島市立  
松元学校給食センター  
**福島 エリカ**

**【出身地】** 鹿児島市  
**【趣味】** 釣り  
**【好きな給食】** 揚げめん

4月から鹿児島市立松元中学校に赴任し、鹿児島市立松元学校給食センターに勤務しています。松元学校給食センターでは、幼稚園1園と小中学校5校分の給食を作っています。まだまだ慣れないことばかりで、戸惑うことたくさんありますが、周りの方々に助けていただきながら、毎日を過ごしています。

これからも、栄養教諭としての専門性を高めるために、学び続ける姿勢を忘れずにいたいです。そして、生涯にわたって健康に過ごすために必要な知識、鹿児島のおいしい食材や郷土料理の魅力について、給食の提供や食に関する指導を通じて子供たちに伝えたいです。



出水市  
学校給食センター  
**福田 そよか**

**【出身地】** 鹿児島市  
**【趣味】** 体を動かすこと  
**【好きな給食】** 奄美の鶏飯

出水市学校給食センターに赴任し、3ヶ月が過ぎました。慣れないことが多く、不安でいっぱいですが、栄養教諭の先輩や明るく元気いっぱいの調理員さん方に恵まれ、日々、様々なことを教えていただきながら、業務に励んでいます。

子供たちの楽しみな給食の時間に携われることがとても嬉しく、子供たちの記憶に残るようなおいしい献立作成や指導を行える栄養教諭を目指していきます。また、子供たちの成長を食の面からサポートできるよう、日々専門性を高め、分かりやすい指導を目標に教育を行っていきたいです。





姶良市立重富小学校  
本 佳子

【出身地】薩摩川内市

【趣味】家庭菜園

【好きな給食】和食（煮物など）

4月から、姶良市立重富小学校に赴任しました。重富小学校は、自校給食のため、子供たちの給食時間の様子を間近で見守ることができ、毎日やりがいを感じながら、楽しく業務に取り組んでいます。

周りの方々に支えられていることや、感謝する気持ち、そして初心を忘れずに、子供たちが笑顔になるよう、栄養教諭の職務に専念したいと思います。そのために、組織の一員としての自覚を持ち、連携を大切にしながら、自己研鑽に努めます。



伊佐市立学校給食センター  
濱田 友里香

【出身地】薩摩川内市（甑島）

【趣味】運動、まち探検（伊佐市を探検中…）

【好きな給食】ミートスパゲティー、焼きプリンタルト

伊佐市立学校給食センターに赴任して3か月が過ぎようとしています。私は、小・中学生のころ給食の時間がすごく楽しみで大好きでした。今その給食の時間に携わることができ幸せを感じています。しかし、まだまだ慣れないことばかりで不安や戸惑い、大きな責任感と戦いながら必死に日々を過ごしています。初心を忘れず、給食を通して子どもたちに食の楽しさを伝えたいです。



鹿屋市立吾平学校給食センター  
藤 千尋

【出身地】鹿児島市

【趣味】ドライブとおいしいものを食べに行くこと

【好きな給食】奄美の鶏飯

（笠利で食べたあの味が忘れられません！）

4月から鹿屋市立吾平中学校に赴任し、吾平学校給食センターで勤務しています。生徒は、あいさつが元気でとても気持ちがよく、部活動が盛んです。給食時間は食べっぷりがよく、ほぼ残食がありません。この元気溌剌な子供たちを食の面で支えることができる栄養教諭の職に、やりがいと責任を感じています。

周りの方々への感謝を忘れず、栄養教諭の専門性を磨き日々精進していきます。



龍郷町立学校給食センター  
櫻木 真幸

【出身地】姶良市（加治木）

【趣味】ディズニーランドに行くこと  
たくさん食べること

【好きな給食】鶏飯

4月から龍郷町立学校給食センターに赴任し、2か月が過ぎようとしています。私は正式採用になるまで、臨時の任用職員として勤めてきました。その期間に、沢山の先輩方から多くのことを学び、様々な経験をさせていただきました。そのおかげで今回、栄養教諭としてのスタートラインに立つことができたと感謝しています。

今後は何事にも積極的に関わっていく姿勢で、自己研鑽に努め、栄養教諭としての資質を高めていきたいと思います。

# 食育活動の取組



楠隼版  
男子ごはん

## 「肝付をはじめ、鹿児島を存分に味わおう！」

鹿児島県立楠隼中学校  
栄養教諭

檸柑 奈々恵



本校は、併設型の中高一貫教育校として、平成27年に開校しました。公立の中高一貫校としては全国初の全寮制男子校です。校舎に隣接する寮内に、調理室と広々とした食堂があり、朝・昼・夜の食事は全てこの調理室から提供しています。全校生徒が一斉に賑やかに食事をとっていた食堂の風景は、コロナ禍にあって一変していますが、「毎日の食事を通して、食に対する感謝の心を育むとともに、食事の重要性を学んでもらうため、地元の食材を活用したバランスのとれた食事を提供する」という食育の取組は開校当初から変わらず実践しています。

栄養教諭が学校給食、委託業者の栄養士が寮食の管理を行い、食事を提供していますが、どのように食べるかは生徒の自主性に任されます。生徒は入寮したその日から、一定の制約の中ではありますが、食事時間や食べる分量などを自分で判断して食べることとなります。卒業するまでの6年(又は3年)間で、栄養や食事のとり方について、正しく判断し実践できる力を身に付けてほしいとの思いを込めて、毎食提供しています。

全寮制の本校では、生徒にとって、食事は大きな楽しみの一つでもあります。成長期で食べ盛りの生徒たちの体も心も味覚も満足させ、飽きのこない食事を提供していくにはどうしたらよいかと、関係者全員で知恵を絞る毎日です。

また、本校の食育のもう一つの大きな柱として、「地域と連携した食育の推進」があります。ありがたいことに、本校のある肝付町は学校給食への地場産食材納入システムが構築されており、その人材やネットワークを生かした交流学習や交流給食、体験学習を実施しています。全国各地から集う本校生徒に、肝付町をはじめ、鹿児島の自然・歴史・文化を味わってもらう目的で実施する農業魚漁業民泊体験は、町内の家庭に宿泊し、農作業や郷土食の調理等の体験を通して、地域・食農への理解を深めるきっかけとしています。昨年度以降は、新型コロナウイルス感染症の影響で取組内容を変更しての実施となっていますが、関係者からは「楠隼生を元気づけたい」と、町内産の色々な食材を提供していただきしており、うれしい悲鳴をあげています。このような環境で食育に取り組めるのは、これまで本校の食育に携わってきた全ての関係者が築いてきた“つながり”的おかけであると感謝しています。今後とも、これまでの“つながり”を生かし、本校ならではの食育に取り組んでいきたいと思います。



食材提供のお礼として  
国語科「ことば探究  
(インタビュー)」の  
時間にパネルを作成



黒毛和牛のサーロインステーキ



うなぎの肝をいただきました



とうもろこしは1人1本！

# 学校給食調理技術講習会



令和2年度は、講師に長友ゆかり先生をお迎えしました。長友先生は、病院や保健所等で栄養士として勤務し、現在は、医療機関での病態栄養指導や料理講座の講師、健康、栄養、食育に関する講演活動をされています。

調理実習では、子どもたちに食べさせたい食材を食べやすいようにするため、創意工夫を加えた料理方法や味付けなどをご指導いただきました。

また、講話では、「食を選ぶ力は一生の財産」というテーマでこれまでの貴重な体験やこれからの時代を生きる子どもたちに必要なことを食のみだけでなく、広い視野からお話をいただきました。



## 《実習メニュー》

- <付加価値のある魚の食べ方>
- <大豆のトマトシチュー>
- <豆苗とチーズのオムレツ>
- <野菜と豚肉とひじきのカレー醤油煮>
- <体温上昇スープ>
- <縁起のいいくちなしご飯>
- <ミネラルたっぷりふりかけ>
- <人参ゼリー>
- <きなこあめ>



## 参加者の感想

- 子どもの成長に重要な食材を使って、食材の旨味を引き出したメニューでした。給食で“家庭で取り入れていきたいと思います。
- 食から子どもを育てるための様々なキーワードや言葉のかけ方、対応の仕方などまで幅広いお話を楽しくおうかがいできました。食は生きる力であり生涯健やかに過ごすために大切なものであることを改めて学ぶことができました。

# 公益財団法人 鹿児島県学校給食会の事業内容について

本会は、一般財団法人のうち「公益事業を主な目的とし活動している法人」として、本県の民間有識者からなる第三者委員会による公益性の審査（公益目的事業を行うことを主たる目的とすること等）を経て、平成24年4月から鹿児島県知事による公益認定を受けた法人です。

この「公益」とは「不特定かつ多数の者の利益」を意味しており、本会は法人としての利益追求ではなく、本県の社会に様々な好影響を与える公益目的事業（「公益社団法人及び公益財団法人の認定等に関する法律」で定められている23事業中の該当する事業）を実施する義務を課させています。

本会では、必要経費を除いた法人の利益は、公益目的事業のために使っています。

本会の各種事業を積極的にご活用ください。

主に3つの事業から学校給食を支える活動を行っています。

## 物資供給



安全・安心な物資を県内全域（離島も含めて）へ供給しています。

### 1. 学校給食の基本物資（主食）の供給事業

- ①精米供給  
(炊飯を行っている学校や学校給食センター)
- ②米飯・パン・ナンの供給  
(加工委託)



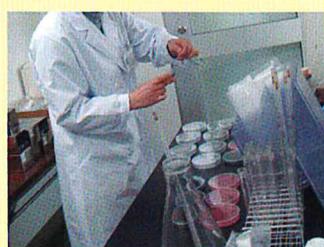
### 2. 学校給食の一般物資（副食）の供給事業

- ①取扱物資に関する調査・選定を行うため物資委員会を開催
- ②中国・九州地区共同購入物資
- ③九州地区共同購入（冷凍食品）
- ④県産品及び県内加工品等
- ⑤地場産物・農畜産物・水産物の利用拡大



物資委員会

## 安全確保・衛生管理



子どもたちの安全・安心の確保のために様々な検査を行っています。

### 1. 取扱物資等の検査事業

- ①内部検査（細菌検査・理化学検査）
- ②外部委託検査（残留農薬・DNA品種判別）



委託加工工場の衛生検査

### 2. 依頼品の検査事業

食器具の洗浄度検査等

### 3. 委託加工工場の衛生検査、実態調査

細菌検査・清潔度検査・実態調査

### 4. 訪問衛生検査

細菌検査・清潔度検査・洗浄度検査

### 5. 検査器具の貸出

### 6. 「食品検査室だより」の作成・配布

### 7. 衛生講話講師派遣



訪問衛生検査

## 普及充実・食育支援活動



学校給食の充実と食育の推進のために活動を行っています。



夏期講座

### 1. 講習（研修）事業

- ①学校給食に関する研修講座
- ②学校給食調理技術講習会
- ③学校給食用パン・炊飯加工技術講習会
- ④学校給食用パン品質審査会
- ⑤九州地区健康教育研究大会
- ⑥鹿児島県健康教育研究大会



調理技術講習会



パン品質審査会

### 2. 情報収集・提供事業

- ①学校給食情報交換会
- ②献立集の作成・配布
- ③学校給食用物資展示会
- ④広報誌「学校給食かごしま」の発行



物資展示会



情報交換会



献立集



広報誌

### 3. 学校給食研究団体等への助成

- ①県学校給食センター連絡協議会助成
- ②各地区学校給食連絡協議会助成

### 4. 食育支援事業

- ①食のふるさと探検隊
- ②親子お魚教室
- ③食育指導教材の貸出  
(フードモデル・ビデオ・紙芝居等)



親子お魚教室



食のふるさと探検隊

### 5. 施設の貸与

(調理実習室・研修会議室等)



フードモデル(さつまいもセット)(みかんセット)



食品カード

### 6. 学校給食関係功労者等の表彰



## 食品検査室コーナー

本会食品検査室は、安全・安心な物資を供給するためにさまざまな検査及び事業を行っています。

### ★取り扱い物資の自主検査

検査は、食品衛生法や日本冷凍食品検査協会指導基準等に定められた方法に準拠して行い、学校給食用精米・米粉及びパン用小麦粉は、残留農薬、放射性物質等を外部委託し、品質や衛生の確認を行っています。



#### <令和2年度の実績>

区分	検査項目	検体数
細菌	一般生菌数、大腸菌群、大腸菌(E.coli) 黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌、 腸管出血性大腸菌O157、他	749
理化学	塩分、水分、ヒスタミン、pH、 可溶性固形分、アレルギー物質、他	527

### ★委託加工工場の衛生検査

パンや炊飯を委託している工場の実態調査を抜き打ちで行い、容器やトイレの衛生検査及び施設設備、環境衛生、原料の適正保管状況の調査を行い、指導を行っています。



### ★訪問衛生検査

希望される調理場に職員が出向き、調理場内の衛生検査及び調理従事者の手指検査、さらに食器具の残留でんぶん等の検査を実施しています。調理場の衛生管理及び従事者の意識向上に役立てていただいているいます。

#### <令和2年度の実績> (実施調理場数: 6施設)

実施箇所	項目	検査数
器具・機材	細菌検査・清潔度検査	255
従事者の手指	細菌検査・清潔度検査	119
食器具	残留でんぶん・残留脂肪	84



### ★検査機器(6種類)及び衛生関係DVD(13種類)貸出



## 食に関する指導教材の貸出案内

本会では学校における食育支援の一環として、食育指導教材の貸出を行っています。

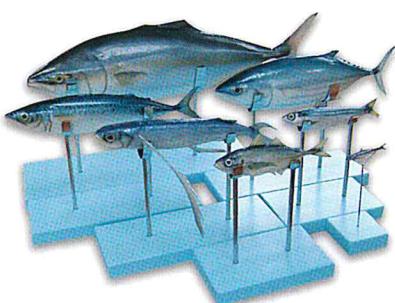
昨年度もたくさんのご利用ありがとうございました。そこで、昨年度の貸出回数が多かった教材を紹介します。教材に関するお問い合わせは本会もしくはホームページをご覧ください。

今後ともますますのご活用をお待ちしております。

#### 第1位「食品カード」



#### 第2位「フードモデル 魚7種類」



#### 第3位「ビデオ 健康なからだをつくる食事」



# 本会職員の紹介

佐藤 康代  
事務局長



## 総務課

請求書の発行や入金処理等の業務を行っています。



喜平 和隆  
課長



向江 沙織



本木 真理

## 業務課

商品紹介や食育支援事業を行っています。



柿内 郁子  
課長



折田 十夢



外園 美子



濱田 将平

## 食品検査室

物資の検査を行っています。



岩切 須眞子



内村 佳代

## 物資課

仕入れや受注入力など物資に関する業務を行っています。



橋元 まゆみ  
課長



本田 剛



上村 直樹



川路 龍世



吉村 翔平



大野 ひとみ



池之上 和代



中村 久



上之 隆



池田 康一郎



追立 巳則

# ようこそ！学校給食会へ 本会見学のみなさまのご紹介



令和2年12月25日  
鹿児島純心女子短期大学



令和3年3月26日  
鹿児島女子短期大学

本会では、見学者の受け入れを行っております。本会の事業内容の紹介や検査室、倉庫等の見学ができます。

詳しくは、本会までお問い合わせください。

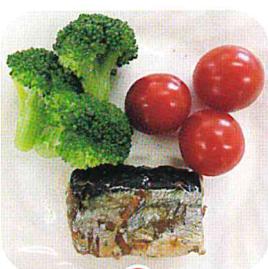


## 令和3年度2学期分 九州ブロック推奨品

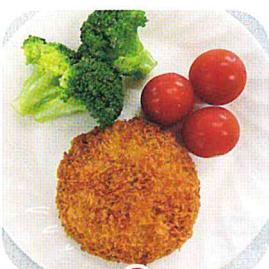
- ①さばみぞれ煮（極洋）
- ②さんまおかか煮（津田商店）
- ③彩り野菜とキャベツのミンチカツ〈Fe・Ca〉（MCC）
- ④桜島どり肉だんご〈Ca・Fe〉（新栄物産）
- ⑤ぶどうゼリー（ニチレイ）



①



②



③



④



⑤

## 学校給食用基準パンの規格について (令和4年度1学期から県内で一斉に開始します)

国の学校給食摂取基準の改正で、塩分摂取量が下がったことに伴い、学校給食基準パンの規格を変更します。

〈現 在〉	小麦粉100gにつき	食塩1.8%	砂糖 5%
〈新規格〉	小麦粉100gにつき	食塩1.5%	砂糖 8%

専門家の意見等を踏まえ、試作・試食を繰り返して、減塩しても美味しく食べられる配合割合にしました。

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

今年度もコロナ禍が続いているが、本会でもオンラインなどを活用して事業を行い、学校給食を支えられるよう取り組んでまいりますのでよろしくお願いいたします。