



第76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>



食のふるさと探検隊より「養殖カンパチのエサやり体験」 於：垂水市漁業協同組合

もくじ
INDEX

- 学校給食調理技術講習会..... 2
- 学校給食実施校の紹介「鹿児島県立鹿児島養護学校」..... 3
- 平成25年度 物資委員紹介..... 4
- 合同選定会と工場見学に参加して・給食のひろば..... 5
- 第7回「食のふるさと探検隊」..... 6
- 第2回 学校給食情報交換会・県内食品工場見学記..... 7
- 食育活動の取り組み..... 8
- 食に関する指導教材の貸出案内..... 9
- 検査室コーナー・学校給食に関する夏期講座のご案内..... 10
- 平成25年度 本会役員紹介..... 11
- 平成25年度第2学期分九州地区共通選定品の紹介・本会訪問者のご紹介..... 12

学校給食調理技術講習会



平成25年2月8日（金）、本会にて学校給食調理技術講習会を実施しました。講師には、「中華の鉄人」として有名な『陳 建一先生』をお迎えしました。参加者は募集人員を上回る61名、講演だけの参加者4名と多くの方に参加していただきました。

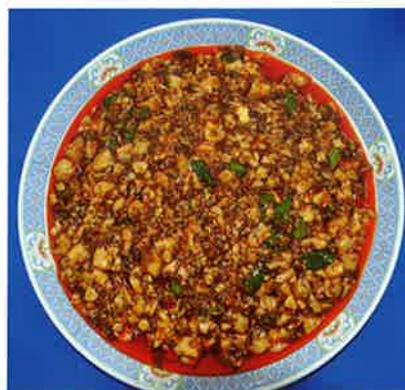
講演では、「**食の道にゴールなし**」「**楽しくないとおいしい料理はできない**」といった陳先生の料理に対する信条や、ご家族への愛情あふれる想い等、心に残るお話をたくさん聞かせていただきました。

今回のメニューは、本場の四川料理の基本を教えていただくことを主目的に、学校給食にも身近な存在であることなどから「**陳麻婆豆腐**」「**干焼蝦仁**」「**ホタテ貝柱と白菜の煮込み**」の3品となりました。

早朝から先生自ら準備・下処理され、約70名分の料理を作って参加者、報道関係者など全員に試食させて下さいました。本場の四川料理を再現していただくため、先生自身がオーナーを務める「四川飯店」で実際に使っている調味料などを持ってきていただきました。この3品の料理を作るために、20種類近くの調味料が必要で、中華の味の奥深さを知ることができました。参加者からは「今まで食べていた麻婆豆腐は“なんちゃって”麻婆豆腐でした。**本物の味の奥深さを実感**できました」「料理の話だけでなく、日々の心の持ちようやプロ意識についてお話を聞かせていただき、胸に響きました」などの感想がありました。この講習会が調理技術のみならず、子どもたちの食を育むための一助となれば幸いです。



<ホタテ貝柱と白菜の煮込み>



<陳麻婆豆腐>



カンジャオシャーレン
<干焼蝦仁>

学校給食実施校の紹介「鹿児島県立鹿児島養護学校」



本校は、平成25年4月から、知的障害と肢体不自由の児童生徒を対象とした特別支援学校として、鹿児島市吉野町の花棚地区へ新築移転しました。全館バリアフリー化された安全で快適な施設です。厨房は学校給食衛生管理基準に基づいた、オール電化の最新厨房機器が導入されています。

児童生徒は、障害が重度・重複化・多様化する傾向にあり、そしゃくやえん下などの摂食機能に課題のある児童生徒も少なくありません。多様な実態の児童生徒に楽しくおいしい給食を提供するために献立や食形態などを工夫するとともに、担任や保護者などとも連携し、一人一人の摂食の実態に応じて安心・安全に食べられる給食を目指しています。

●●●●●●●●●● 個に応じた給食の提供 ●●●●●●●●●●

食事の形態は、食べる機能の発達段階に応じた4段階食（普通食、やわらか食、押しつぶし食、ペースト食）を実施しています。摂食・えん下機能のほかに、障害や疾患により食事に制限のある児童生徒へは、主治医の指示書をもとに、担任や保護者と連携し、食べる楽しみにも配慮しながら対応しています。

【4段階食】

九州の恵みごはん, 豚汁, カツオの梅風味揚げ(粉ふき芋), 甘酢あえ, 牛乳



【普通食】



【やわらか食】



【押しつぶし食】



【ペースト食】

また、郷土料理や地場産物を活用した献立も、材料や調理法を工夫し展開することで、すべての子どもたちにふるさと鹿児島の味を伝えられるよう努めています。

＜給食人員＞	
小学部	71
中学部	45
高等部	72
教職員	181
計	369人

平成25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
杉 山 智 子	薩摩川内市立川内学校給食センター
寺 地 純 子	鹿児島県立桜丘養護学校
尾 堂 眞由美	鹿児島市立清水小学校
藤 原 みどり	鹿児島市立中山小学校
大 田 智 子	鹿児島市立和田中学校
川 原 れい子	指宿市山川学校給食センター
坂 口 佳代子	南さつま市立加世田学校給食センター
上ノ町 佳 代	日置市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	阿久根市立学校給食センター
太 細 昌 子	霧島市立福山学校給食センター
河 野 一 華	始良市立始良小学校
小 倉 初 美	霧島市立国分西小学校
吉 田 三千代	曾於市立末吉小学校
深 川 ますみ	肝付町立肝付学校給食センター
吉 元 恵 美	鹿屋市立南部学校給食センター
榊 順 子	中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。



煮崩れはしないか？
 大量調理に適しているか？
 中心温度はしっかり上がっているか？
 なにより安心安全な食材であるか？



「合同選定会と工場見学に参加して」

阿久根市学校給食センター
栄養教諭 坂元 生代



5月16日に福岡県学校給食会で行われた九州地区合同選定会に参加しました。評価する39品は選定会に至るまでに栄養成分、細菌検査から放射性物質に係る水質検査等多くを実施し予備審査を経ていきます。本審査では味・原料配合・外観・普及性の4項目で採点し、協議においてほぼ順当に評価の高いものから共通選定品として決定していきました。今回、共通選定品の詳細を知る良い機会をいただき、勉強になりました。

翌日は佐賀市にある日興食品の工場を見学しました。別の多くの会社名を付けた、水産物から果実缶等多種にわたる製品が梱包されているのを見て、日興食品が日本の缶詰業界を支えていることがよくわかりました。ライフラインが途絶えたとき、缶詰という非常食のすばらしさを知ります。作り続けていただくために、使い続ける必要もあると思いました。工場内の衛生管理の徹底はもとより、常務の熱い語りに安心と感謝を感じた工場見学でした。



〈合同選定会の様子〉



〈工場見学の様子（日興食品）〉



給食のひろば



「食」への感謝

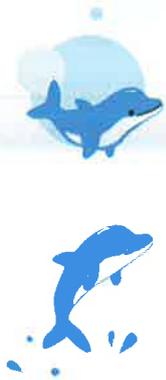
十島村立中之島小中学校
養護教諭 牧角 香織



十島村にある中之島小中学校は、児童11名生徒1名の計12名の小中併設極小規模校で、教職員を合わせ22食の給食をつくっています。

食材は毎日運ばれてくるわけではありません。週2回「フェリーとしま」で運ばれてきます。それでも給食は毎日決まった時間に子どもたちの目の前に出されます。ただ、運ばれてくること自体も確実でもありません。台風等で欠航することもあります。そのような時は臨機応変に残っている食材や島で採れた食材を使い対応しています。パン（週2回）も、すべて手作りです。種類豊富な焼きたてのふわふわパンを子どもたちは、大きな口を開けて美味しそうにほおばります。四季折々の農産物や水産物も豊富で、その日採れたての食材が給食に登場します。子どもたちは、毎日出された給食をあたりまえのようにおいしく食べています。しかし、子どもたちには当たり前ではない「食べられること」に感謝し、島には豊富な食材があることに気づいて、毎日給食と向き合ってほしいと思い、日々給食指導を実践中です。

第7回「食のふるさと探検隊」



平成25年7月23日（火）、第7回「食のふるさと探検隊」を実施しました。今回は、「鹿児島県の水産業について知ろう」を目的とし、垂水市漁業協同組合の協力のもと、垂水市海潟でカンパチ養殖漁業の体験活動を中心に行いました。

まずは鹿児島県の水産業について鹿児島県漁連の宮内営業部長の講話と、2班に分かれて、養殖カンパチの生け簀でのえさやりと、カンパチの解体・捌き体験をしました。初めて生け簀の中の魚を見る子どもたちは、その数の多さと元気にエサを求めて水しぶきをあげる光景にとても感動した様子でした。昼食にはカンパチの味噌汁と、捌いたカンパチのネタを自分たちでにぎり寿司にして、とても美味しそうにほおばっていました。

本県のカンパチ養殖は全国一という実績がありながら、子どもたちの魚離れが懸念されているのもまた現実です。今回の体験をとおして、今後子どもたちが鹿児島県の水産業に興味・関心を持つとともに、魚をはじめとする本県の産物に対する理解が深まれば幸いです。



カンパチの解体・捌き体験



生け簀でのエサやり体験



昼食：にぎり寿司体験



県漁連 宮内営業部長の講話

第2回 学校給食情報交換会

平成25年2月13日、平成24年度第2回学校給食情報交換会が、本会にて行われました。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。会の中では、県PTA連合会の方々、学校給食現場の最先端に立つ栄養教諭の方々の活発な意見交換もあり、学校給食への理解が深まる機会となりました。また、本会としましては、参加者の皆様の学校給食に対する考えを承って今後の取り組みに対する参考となりました。



県内食品工場見学記（JA南薩拠点霜出澱粉工場）



鹿児島県は、全国一のさつまいも生産高を誇ります。さかのぼること300年前、山川の前田利右衛門が琉球から持ち帰った甘しょ栽培は南薩摩地方に広まり、またたく間に薩摩藩、さらに全国へ普及しました。

南九州市知覧町にあるJA南薩拠点霜出澱粉工場では、温暖な気候風土に育まれた高品質のさつまいもを原料とする甘藷でん粉『薩摩甘伝』を生産しており、本会でも取り扱っております。同工場は、平成23年に新設されたばかりの、国内ではトップクラスのオートメーション甘藷でん粉工場です。薩摩半島の広大なさつまいも畑の真ん中に位置しているので、収穫シーズンには24時間フル稼働し、

鮮度の高い原料が迅速に加工されています。コンピューターによる監視モニターで集中管理がなされ、工場内の衛生管理と製品の品質管理が徹底されています。

鹿児島が全国に誇るさつまいもを活用した甘藷でん粉を、県下全ての子どもたち^{いにしえ}に知って、食べてもらうことで、古より伝えられてきた食文化が守られ続けていくことでしょう。



食育活動の取り組み

『わくわくお弁当作り』

鹿児島市立桜島中学校
栄養教諭 今村 純子



桜島中学校は、生徒88名の4学級、職員数20名の単独調理場です。調理員は2名で一日約100名分の給食を作っています。給食時間は、担任・副担任とともに栄養教諭も教室で生徒と一緒に給食を食べています。どの献立も残さず食べてくれる元気な生徒達です。

本校では、「食に関する指導」のひとつとして、「わくわくお弁当作り」に取り組んでいます。これは、食への関心を高め、感謝の心を持ち、自分の体は自分で守り育てる力を身につけることを目的に、年3回実施しています。毎回テーマとして「主食・主菜・副菜を作る」「魚料理を作る」「地場産野菜料理を作る」などを決め、栄養教諭が中心となり事前指導を行います。家庭科では、卵焼きの調理実習にも取り組んでもらいます。当日は、生徒自身が計画し、自分で作ったお弁当を持参します。どれも彩りよくおいしそうなお弁当でした。保護者からも感想を書いてもらい、親子で行う食育の一つにもなっています。

学校給食があるのは中学生までです。生徒達が卒業後、自分の食生活の参考となる献立作りと、「わくわくお弁当作り」を通して調理する実践力を身につけられるよう、今後も栄養教諭として支援を続けていきたいと思ひます。



検査室コーナー

貸出検査機器の活用紹介

本会では、「手洗い上手」などの手洗い指導用検査機器及び「糖度計」などの食指導用検査機器の貸出しを行っています。

特に「手洗い上手」は、手のどの部分に洗い残しがあるかが一目で確認できるため、手洗い指導に欠かせない機器となっています。

右写真は、鹿児島市立南方小学校の4年生が、学級活動「食事と安全・衛生」の中で「手洗い上手」を使用した検査を、6月2日の日曜参観で実施したときの様子です。養護教諭の富永多恵子先生によると、この検査後、子どもたちは、一層熱心に手洗いをしているようになったとのことでした。

また、「糖度計」は親子食育教室などで、「塩分計」は給食の塩分濃度実測データ管理等に活用されています。

貸出しを希望される場合は、本会食品検査室にご一報ください。



学校給食に関する夏期講座のご案内

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 各講座下表のとおり

◎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	実施日時	対象者	備 考
1	学校給食パン作り講座	・給食パンについて ・パン焼き実技 (基準パン、多様化パン、ピザ等)	8月5日(月) (9:30～16:00)	栄養教諭等 25人	外部講師
2	スチコ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、蒸、煮、和物)	8月7日(水) (9:30～16:00)	栄養教諭等 25人	外部講師
3	魅力ある献立作成のための講座	・県内産食材を使った調理～郷土料理を中心として～	8月8日(木) (9:30～16:30)	栄養教諭等 30人	外部講師
4	食育をすすめるためのパソコン講座	・栄養管理ソフトの効果的な活用	8月16日(金) (9:30～16:30)	栄養教諭等 25人	栄養教諭等
5	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 ・その他	8月19日(月) (9:30～16:00)	栄養教諭、 養護教諭等 10人	検査室 (本会)

平成25年度 本会役員紹介

【評議員】

氏名	所属名等
永田 葉子	始良市立西浦小学校 校長
西内 恵子	霧島市立国分南小学校 栄養教諭
宮内 博文	薩摩川内市立川内学校給食センター 所長
大久保 哲志	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
岩佐 睦美	鹿児島県PTA連合会 副会長
中野 留美子	〃
外山 澄子	鹿児島県食育シニアアドバイザー
岡本 昇	学識経験者

【理事】

氏名	所属名等
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
椎木 京一	出水市学校給食センター所 所長
吉田 義博	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
伊佐 幸子	鹿児島県地域女性団体連絡協議会 会長
外城戸 昭一	鹿児島県PTA連合会 会長
西 正義	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

【監事】

氏名	所属名等
西山 伸作	前鹿児島市立吉野東小学校 校長
小松 信明	鹿児島国際大学学生部 次長

●平成25年度 学校給食会主な行事予定●

月	日	行事及び開催場所
8	5日	学校給食パン作り講座（本会）
	7日	スチコンを使った料理の研究講座（本会）
	8日	魅力ある献立作成のための講座（本会）
	16日	食育をすすめるためのパソコン講座（本会）
	19日	学校給食の衛生検査の基本（本会）
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）
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（鹿児島市）



平成25年度第2学期分九州地区共通選定品の紹介

さんま蒲焼



新鮮なさんまを開きにして焼き上げました。小骨が気にならないように、高圧処理をしております。当社独自の特製蒲焼たれがおいしい一品です。
 【規 格】50g
 【アレルギー】小麦 大豆

さんま梅煮



新鮮なさんまを無添加の国産梅肉入りのタレでおいしく煮込みました。タレの甘酸っぱい風味が食欲をそそります。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】50g
 【アレルギー】小麦 大豆

子持ちカラフトシヤモ磯の香フライ



カルシウム豊富なししゃもを頭から骨まで丸ごと食べれるフライです。パン粉にアオサを入れてありますので、彩りよく、磯の風味が食欲をそそります。
 【規 格】20g
 【アレルギー】小麦 大豆

根菜ハンバーグ(タレ入り)



国産若鶏のムネ肉を原料に使用しています。新鮮な野菜(玉ねぎ、ごぼう、にんじん)とひじきを加えて、ふっくら感のあるハンバーグに仕上げました。さっぱり感のあるタレを加えて真空パックに仕上げているので、ポイルするだけの簡単調理です。
 【規 格】50g
 【アレルギー】小麦 大豆 鶏肉 豚肉

十勝産男爵いもの牛肉コロッケ



十勝農協協集荷の男爵いもを限定使用したポテトコロッケです。牛肉をたっぷり15%配合し、お肉とじゃがいもの素材本来の美味しさを引き出しました。
 【規 格】45g
 【アレルギー】小麦 乳 卵 大豆 牛肉

国産りんごゼリー-80(鉄・繊維入り)



りんごの甘味とほのかな酸味が広がる、国産りんご(王林)の果汁を80%配合した高果汁ゼリーです。鉄を1.0mg/個、食物繊維を2.08g/個摂取できます。
 【規 格】40g
 【アレルギー】りんご 大豆

国産ぶどうゼリー-80(鉄・繊維入り)



優しいぶどうの甘さと香りが広がる、国産デラウェアの果汁を80%配合した高果汁ゼリーです。不足しがちな鉄を1.04mg/個、食物繊維を2.68g/個摂取できます。環境に優しい紙蓋を使用しています。
 【規 格】40g
 【アレルギー】大豆

たちうおつみれ



クセの無い太刀魚のすり身を使用し、あっさりとしたつみれにしました。旨味があり汁物等に美味しくお使いになれます。
 【規 格】1kg(105~130個)
 【アレルギー】小麦
 ※本県持ち帰り品

焼成さつまパイ



鹿児島県特産のさつま芋の中でも特に美味しい高系14号のペーストをベースに芋あんを作り、りんごを酸味のアクセントに加え、練りこみのパイ生地に包み焼成して、一食包装しております。
 【規 格】30g
 【アレルギー】小麦 乳 大豆 りんご
 ※本県持ち帰り品

本会訪問者のご紹介 鹿児島純心女子短期大学 生活学科 食物栄養専攻の皆さん

