



学校給食かごしま

伸びゆく子どもの楽しい給食

第77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>



高山の伝統行事「流鏑馬」

もくじ INDEX

- 新年のごあいさつ（鹿児島県教育長）
平成25年度学校給食文部科学大臣表彰…………… 2
- 給食のひろば…………… 3
- 食育活動の紹介…………… 4
- 笑顔のレシピ～自慢献立・人気献立～…………… 5
「第8回全国学校給食甲子園に出場して」
- 学校給食用パン製造委託工場の紹介…………… 6
- ～地域の特徴を活かして～…………… 7
- 学校給食に関する研修講座…………… 8
- 学校給食用物資展示会…………… 9
- 親子お魚教室
第1回学校給食情報交換会…………… 10
- 食品検査室コーナー
平成25年度「学校給食調理技術講習会」講師のご紹介…………… 11
- 平成25年度第3学期九州地区共通選定品の紹介
国会訪問者のご紹介・編集後記…………… 12



公益財団法人
鹿児島県学校給食会
理事長 西 正義

新年のびあらし

明けましておめでとうございます。
皆様方には良いお年をお迎えのことと心からお慶
び申し上げます。
学校給食は心と体の成長を促す教育活動として大
変重要な役割を担っています。
私も、全職員がそのことを意識し、保身をす
てて真に児童生徒のため、誠実に仕事に取り組んで
います。
公益財団法人として保護者や児童生徒の皆さんに
揺るぎない信頼をいただけるよう、引き続き安全で
安心できる食材を提供してまいります。
本年もどうぞよろしく願いたします。

Happy new year! 2014



新年のあいさつ

鹿児島県教育委員会
教育長 六反 省一



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喜び申し上げます。

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。

さて、近年、食を取り巻く環境が著しく変化する中、大震災による原発事故の影響及び食品の不適正表示の問題などから、食の安心・安全への関心が高まっており、特に、学校給食においては、安心・安全について特段の配慮が求められています。

本県においては、安心・安全な学校給食を提供するために、地元で生産された食材の学校給食への積極的な活用を推進しているところです。また、県内各地で連綿と受け継がれている郷土料理等を学校給食に積極的に取り入れるなど、ふるさとの豊かな食文化の継承についての取組も推進しているところです。

特に、平成14年度からはじめた、「鹿児島をまるごと味わう学校給食」では、1月24日の給食記念日を含む1週間のうちに「県内産だけの食材を取り入れた学校給食の日の設定」や「生産者との交流給食」などに、学校、家庭、地域及び学校給食関係機関等が一体となって取り組み、児童生徒に、地域の特産物に関心をもたせるとともに、食に関わる人や物、そして、命をいただくという感謝の心をはぐくんでもらっているところです。

学校給食は、優れた「食」のモデルであり、子どもの健康を守り育てる食育の現場において、食に関する指導を効果的に進めるための重要な教材でもあります。

今年度の県優秀教職員表彰では、5人もの栄養教諭の功績が認められました。喜びに堪えません。

今後とも、児童生徒が安心して美味しく食べることができる魅力ある学校給食の提供を通して、学校や家庭、地域社会における食育がより一層充実することを期待しています。

最後になりますが、本年も県学校給食会をはじめ、学校給食関係機関等の皆様方の一層の御健勝と御活躍を御祈念申し上げ、新年のあいさつといたします。

平成25年度学校給食文部科学大臣表彰

平成25年10月31日(木)・11月1日(金)に、三重県の三重県総合文化センターで、第64回全国学校給食研究協議大会が開催されました。

その中で、鹿児島県から学校給食優良学校として「霧島市立国分南小学校」と「鹿児島県立指宿養護学校」が、学校給食功労者として鹿児島県立盲学校 飛松 佳子 栄養教諭が文部科学大臣表彰を受賞されました。

受賞おめでとうございます！

〈学校給食優良学校等〉

霧島市立国分南小学校
鹿児島県立指宿養護学校

〈学校給食功労者〉

鹿児島県立盲学校
栄養教諭 飛松 佳子



給食のひろば



一枚の献立表から

霧島市立日当山小学校
校長 鬼塚 幸一

子どもたちは、献立表をよく見ています。「今日は〇〇だ。」という会話を聞き、私も献立表で確認することがよくあります。私たちには、当たり前ですが、献立表も、保護者の方々にとっては、子どもの給食の終了とともに見る機会が少なくなります。私の家庭でもそうでした。献立表のなかに込められた多くの関係者の思いを伝えなければと改めて考えています。子どもたちに、保護者の方に、先生方にも、地域の方々にも。心を育てる家庭団欒の話題としても存在感あります。「あの献立のレシピがないですか。」という保護者の方の声を聞き、給食が家庭での話題になればと、またそうなるようにしなければと考えます。

私事ですが、小学校の時、脱脂粉乳を缶ごと全部こぼしたことがあります。あのあと、学級の間みんなはミルクを飲めたのかなと今でも思い出します。給食は大きな思い出です。



「子どもたちの笑顔と“ありがとう”のことば」

枕崎市立学校給食センター
所長 久保 等

ある日の給食終了後の出来事です。「所長、見てください」栄養教諭が持ってきたのは、その日の給食に提供したカップケーキのカップでした。食したケーキの残り生地に“ありがとう”の文字、職員みんなが笑顔になりました。すかさず、調理員さんたちにも見てもらい、センター内が明るくなったようなひとときとともに、さらなる子どもたちの笑顔のために、おいしい給食を提供しなければという、熱い思いになった瞬間でした。

本市では毎月24日を「ふしの日」として、かつお節の消費拡大等を目指した取組を実施しています。当センターにおいてもかつお節を使った献立を考案し提供しており、枕崎ならではの地域食材の理解と普及に努めているところです。今後とも地域とともに、学校・家庭と連携した取組を推進し、子どもたちの笑顔と“ありがとう”のことばのために、信頼される「食」を職員一丸となって提供し続けていきたいと考えております。



農業人の宝物を活かして

霧島市立福山中学校
教諭 落合 みつ子

毎日の給食に欠かせない人参を、昨年、無農薬、無化学肥料で作りました。発芽しただけで大変うれしいものでしたが、大変だったのはそれからの草取りです。除草剤を使わないので、休日のたびにびこるヨモギとの戦いでした。しかし、草の中で元気に育った人参はとっても甘く、ジュースにすると最高です。薬を使わず自然の恵みのみで育ったという自慢の人参ですから、それだけでおいしいのです。給食の食材はそんな誇りを持った農業人の宝物がいっぱいです。そして、それを栄養バランスよく組み立てる栄養士の方、おいしく仕上げる調理人さん、運んでくださる運転手さん。食事にはたくさんの方の思いが詰まっていることに気づいたのは自分が野菜作りを始めたから…。「食は命」。食べ物にかかっているいろいろな種類のスパイスを感じ、感謝しながら口に運びたいですね。



「小規模単独校から共同調理場へ」

日置市立東市来学校給食センター
給食調理員 田麥佳代子、豊辻陽子、堂下ユキ子

私たちはもともと、日吉・吹上地域の小規模単独校で働いていましたが、平成21年からこの2地域も共同調理場方式となり、人事異動もあり、現在の職場に勤めています。

小規模単独校のときはいろいろな仕事をしました。調理業務はもちろんですが、栄養教諭がいないので、臨時職員全般、PTA総会、その他、お昼休み時間などを利用して、花壇の隅で野菜を作って給食に利用したこともありました。子どもとのふれあいや楽しみで、今でも当時の子どもからいろいろ相談を受けたりします。

それも懐かしい思い出。現在、約1,100食を共同調理場で、臨時職員13人と私たち正職員3人で調理し、栄養教諭1人、配送員2人と力を合わせて、学校給食業務を行っています。平成2年築の当センターで、大きいこと小さいこと、いろいろなことを経験し、日々成長しながら、誠心誠意、業務に邁進しています。

食育活動の紹介

『親子で参加の健康教室』

薩摩川内市立川内小学校給食センター

栄養教諭 上迫田 真由美



川内小学校給食センターは、小学校21校、中学校7校、幼稚園5園を対象に約7800食を二献立制で調理しています。栄養教諭は4名で、本務校の他に全小中学校に1名ずつ兼務在籍し、児童生徒への『食』の訪問指導やPTA対象の講話などを行っています。

そのほか、珍しい取り組みとして『親子の健康教室』があります。

主催は川内市医師会ですが、共催で市教育委員会も当日の司会を含め全面的に協力され、年一回、秋の日曜日に開催、今年度で15回目を終了しました。

募集対象は、当初の数年間は一校ずつ小学生親子でしたが、薩摩川内市の小中一貫教育の特徴を活かす意味で中学校区単位で開催し、地域の小中学生とその親としたり、今年度は、旧川内市内の全小学校を対象に、今まで参加の機会が少なかった小規模校を重点的に募集するなど変えてきています。

指導のテーマは、毎年、『生活習慣病予防』です。

当日は、まず全体会で、小児科医による生活習慣病の概要について説明を受けた後、4班に分かれて、40分ずつ4つの教室を回ります。

市医師会の小児科・内科の医師が担当の『生活習慣病教室』では、「心臓・血圧教室」と「運動・体脂肪教室」に分かれ、聴診器やエアロバイクなど各種機器を使って指導を受けます。歯科医師会は『歯と口の健康教室』、薬剤師会は喫煙の害についての『薬物教室』担当です。そして、私たち川内給食センターの栄養教諭4名が『栄養教室』を担当します。ここでは、「食」の面から、生活習慣病について親子で考え、学んでもらいます。

まず、3つの食品群と栄養バランスを考えた望ましい食事について説明し、次に、各自が日ごろ食べているおやつについて、食品カードを参考にエネルギーを計算し実態を把握します。その後、エネルギー、糖分、塩分、脂質の摂取量の目安と過剰摂取の体への影響や望ましいおやつについて説明し、食生活の改善につながるよう意識づけをしています。4教室終了後は、地区栄養士担当の『健康を意識した昼食』が用意され、献立説明後、参加者・スタッフ全員で会食、質問タイムを経て、13時半ごろ終了です。

一年に一回の単発の企画がもたらす成果は未知数ですが、川内市医師会に必要な経費の全てを負担していただき、各分野の治療のプロフェッショナルが予防のために一堂に会し、21世紀を担う子どもたちの健康を維持・増進するという理念のもと、継続開催されていることには大きな意義があると思います。私たちも、スタッフとして関わること、各関係団体との繋がりができ、且つ、多くのことを学ばせていただいています。

今後、ますます多くの人々の関心が得られ、より相乗効果をもたらし、親子で、家族で健康を考えるきっかけの一助になっていくことを期待し、精一杯取り組んでいきたいと思っています。



『お魚料理教室』

錦江町立神川小学校

栄養教諭 加塩 彩乃

錦江町では毎年、魚料理に親しんでもらおうとおおすみ岬漁業協同組合や同婦人部の方々に協力をいただき6年生を対象に「お魚料理教室」を開催しています。

漁港につくと、まずは航海安全と大漁を願い、えびす様がまつられているえびす社殿に一人ひとりお参りをします。全員が真剣にお参りをしていました。研修センターの中に入ると、まずはカンパチの解体ショーを見せていただきました。こどもたちは手際良く魚がさばかれていく様子を、前のめりになってみていました。また、刺身の切り方やさつま揚げの作り方を教えていただき、調理する様子を見学する事もできました。

見学が終わると肉厚のカンパチの刺身やカンパチのしゃぶしゃぶ鍋、揚げたてのさつま揚げとご飯で昼食でした。みんなおいしそうに頬張る姿がとてうれしそうでした。過去にはこの学習を通して、魚嫌いの子が大好物になったというお話も聞きました。給食では生ものを提供することはできないので、魚そのものの味を体験できるこの学習は子ども達にとって貴重な体験になったと思います。また、食べ終わった後は漁協組合の方の講話や子どもたちとの意見交換会があり、錦江湾の資源や海の恵みの大切さを再認識した良い機会になったようです。子どもたちからの質問も時間が足りなくなるほどたくさん出て、有意義な時間をすごすことができました。近年日本では魚離れが問題になっていますが、給食ではもっと魚料理を取り入れて、魚の味やおいしさを教えていきたいと思っています。また、地域が一体となって食育活動をしていき、連携をとりながら「命の大切さ」や「魚のおいしさや魅力」を伝えていきたいと思っています。



(えびす社殿での大漁祈願)





笑顔のレシピ～自慢献立・人気献立～



西之表市立学校給食センター
栄養教諭 小園 みき

「とっぴーのカレー炒め」



エメラルドグリーンの海に囲まれた種子島は、鉄砲伝来やロケット基地がある島として有名ですが、黒潮が運んでくる新鮮な魚や、安納芋、にがたけ、あざみ、落花生など四季折々の野菜や果物などにも恵まれているところです。

当センターは、種子島の北部に位置する西之表市のおうぎ（さとうきび）と安納芋の畑に囲まれた場所にあり、小学校11校、中学校1校の約1,600食の給食を作っています。地元の生産者や生産組合の方々の協力もあり、地場産物の活用を積極的に進めているほか、毎月8のつく日を「かみかみメニュー」の日とし、かむことを意識した献立を取り入れたり、手作りの給食を多く取り入れたりしています。

今回は、「とびうおのミンチ」を使った、魚が苦手な子供でも食べることができる献立を紹介します。魚の臭みもなく、ごはんにもパンにも合う献立で、食べやすいと好評です。

〈材 料〉

「とっぴーのカレー炒め」

(小学校1人分正味量)

- とびうおミンチ……………30g
- にんじん……………20g
- たまねぎ……………30g
- ホールコーン……………10g
- 葉ねぎ……………2g
- バター……………1g
- おろしにんにく……………0.25g
- おろししょうが……………0.25g
- 赤ワイン……………1g
- カレー粉……………0.05g
- カレールウ……………7g
- トマトピューレ……………1.5g
- ケチャップ……………1.5g
- ウスターソース……………0.6g
- 粉チーズ……………1g

〈作り方〉

- ① にんじんとたまねぎはみじん切り、葉ねぎは小口切りにする。
- ② バターでにんにく・しょうがを炒め香りがしてきたら、たまねぎを加え、しんなりするまで炒める。
- ③ とびうおミンチを加え、赤ワイン、カレー粉をふりかけ炒める。魚に火が通ったら、人参、ホールコーンを加えさらに炒める。
- ④ 調味料・カレールウ・粉チーズを加えて煮る。
- ⑤ 最後に葉ねぎを入れて仕上げる。



垂水市立学校給食センター
栄養教諭 西藤 いずみ

「かんぱちのみそ汁」

垂水市立学校給食センターは、市内全小・中学校（小学校8校、中学校1校）に約1,130食を提供しています。

垂水市は南北に約37kmの海岸線と背後には自然豊かな高隈山系があり、その地形と温暖な気候を生かして、果樹、施設園芸を主とした農業、ぶり・かんぱち養殖などの水産業が盛んです。給食では、地元の農水産物を積極的に取り入れ、これらの生産・流通・消費について子どもたちの理解が深まるように努めています。

給食で提供する垂水の水産物には、かんぱち・ぶり・ヒメアマエビ・ナミクダヒゲエビがあります。かんぱちやぶりの塩焼き・照り焼きをはじめ、かんぱちバーガー、酢豚ならぬ酢ぶり、ぶり大根、ナミクダヒゲエビのガーリック揚げ、ヒメアマエビを使ったエビナッツなど・・・献立も多種多様です。

センターでは、洋食を好む傾向の強い子どもたちに日本の伝統食を食べてほしいと、週に1回は「みそ味」の汁物を提供しよう心がけており、10月はかんぱちのみそ汁を提供しました。角切りのかんぱちを下ゆでし、生姜を効かせました。

魚が苦手な子も食べやすかったようです。家庭では、骨でだしをとり、魚の旨味を丸ごと味わえます。給食でも日本の伝統食「みそ汁」に、ご当地の魚を使ってみてはいかがでしょうか。

〈材 料〉

「かんぱちのみそ汁」

(小学校1人分正味量)

- かんぱち角切り……………30g
- にんじん……………10g
- 木綿豆腐……………25g
- えのきたけ……………10g
- 玉ねぎ……………25g
- 葉ねぎ……………4g
- しょうが……………0.4g
- 麦味噌……………4.6g
- 米味噌……………4.6g
- 煮干し(だし汁用)……………3.5g
- だし汁……………110ml

〈作り方〉

- ① 煮干しでだしをとる。
- ② にんじん・玉ねぎはいちょう切り、えのきたけは適当な長さに切る。
- ③ 葉ねぎは1cm長さ、しょうがはすりおろす。
- ④ だし汁ににんじん・たまねぎを加え煮る。煮えたら豆腐・えのきたけも加える。
- ⑤ 下ゆでしたかんぱちとしょうがを加え、味噌で味を整える。
- ⑥ 最後に葉ねぎを加えて完成。



「第8回全国学校給食甲子園に出場して」

今年、世界自然遺産登録20周年を迎えた屋久島には、私自身も初めて出会った魅力的な食材がたくさんあります。学校給食を通してそのすばらしさを子どもたちに伝えたいという願いで屋久島を代表する魚「トッピー（とびうお）」をメインとした献立を作成し、第8回全国学校給食甲子園決勝大会に挑むことになりました。

決勝大会に向けての練習には、毎回夜遅くまで調理場職員全員が立ち会ってくれました。また、学校の先生方・保護者・役場や地域の方々が練習を見守り、エールを送って下さいました。多くの方々に支えられ、合計7回の練習を重ね、決勝大会の日を迎えました。

心地よい緊張感のもと、手洗い検査を終え調理開始の合図がありました。いつもと勝手の違う調理場。その上、今まで経験したこともない位の報道カメラに囲まれ、平常心で調理できるのかとても不安でしたが、練習を重ねてきた成果でしょうか、体がしっかりと動きを覚えていて、東調理員との息もぴったりと合い、調理は作業工程どおりスムーズに進みました。小さな失敗はありましたが、後片付けまで時間内に終わることができました。

審査の結果「**女子栄養大学特別賞**」というとても素晴らしい賞をいただくことができました。今でも夢のようです。

今回の受賞を励みに、今後も将来を担う子どもたちに地域の食材を活用したおいしくて安全・安心な給食を調理場職員全員と心をつなげて作っていきたいと思います。皆様の温かい応援、本当にありがとうございました。



屋久島町学校給食東部地区共同調理場
栄養教諭 西野間かおり
調理員 東 美代子



〈女子栄養大学特別賞〉

雑穀いもごはん、牛乳、トッピーのからあげ、青パパイヤと野菜の甘酢あえ、もずくのみそ汁、屋久島たんかんポンチ

学校給食用パン製造委託工場の紹介

「今日もおいしく食べてくれているかな。」毎日昼頃思い浮かべるのは、今頃給食を食べてくれているであろう、小・中学校の子どもたちのことです。現在、5センター73校の給食パンを提供する弊社は、南薩指宿にあります。近くは指宿の我が子も通う学校から、遠くは、加世田、枕崎、川辺、知覧の学校までの給食を請け負っています。これだけの子ども達の食する給食パンを製造する責任は計り知れず、日々緊張、そして、気の抜けない毎日を過ごしています。と、言いますのは、やはり、人間はつつい自分に甘くなる生き物の様で、材料配合が決まっている給食パンに対して、人数分を安心、安全に作れば良いのだ、という思いが知らず知らずのうちにめばえていた様で、それに気付かされたのは、おそらく我が家で一番のパン好きであろう娘の、「他のパンおいしく作れるのだから、給食のパンも、もう少しおいしく作ろうよ。」という、言葉でした。おいしく食べてもらう、そんな最もシンプルな思いは、どれだけたくさんのパンを作ろうが、一つ一つのパンに込めなくてはならない愛情でした。菓子パンとは砂糖の含有量が違うため、甘さが少ない給食パンではあるが、試行錯誤、日々学習することで、おいしいと思えるパンを作らねばと反省する事でした。

現在、弊社では、給食にもアレルギー体質用のパンを提供しておりますが、その子が誤って、別のパンを食べる事がない様に、社員はその子一人一人の名前を書いて箱に入れるという細かな作業をしてくれています。指示をしなくても、自分達の判断で安全確認を行なえる、こんなすばらしい社員と共に、企業としても初心を忘れる事がない様、邁進致したいと考えます。少子化が叫ばれ、児童数の減少が切実な昨今ですが、次世代を担う子どもたちに、食事の面でも安心、安全で、そして、作るものとしての最大限の努力を怠る事のない、会社でありたいと願います。



有限会社 山崎パン
代表取締役社長
山崎 昇平



～地域の特色を活かして～

地域が育む「かごしまの教育」県民週間（11月の第一週）

11月5日南九州市立学校給食センターの献立は、奄美大島発祥の本県の代表的な郷土料理「鶏飯」でした。

この「鶏飯」は、今では子どもたちに大変人気のある給食メニューとして県内ほぼ全ての学校で実施されています。

具材としては、錦糸卵、椎茸、ほぐした鶏肉、漬け物などですが、本場奄美大島地区では、大根の収穫が少ないため、一年中収穫できるパパイヤを漬け物にして具材として活用しています。その地域の特色ある具材を活用できるのもまた「鶏飯」の持ち味です。

今回、南九州市立学校給食センターでは、徳之島産パパイヤ漬けを使った「奄美の鶏飯」が給食として実施されました。

子どもたちは、パパイヤ漬けを「歯ごたえがあり、こりこりしてとても美味しい」と、とても嬉しそうに味わっていました。

奄美群島は終戦の翌年から米国の統治下にありましたが、昭和28年（1953年）に本土復帰して、今年が60周年の節目を迎えました。今回の「鶏飯」を企画した吉永栄養教諭は、昨年まで、徳之島に勤務していたことから、この記念すべき年に「奄美の姿を少しでもみんなに知ってほしい」という強い思いで本場の「鶏飯」を計画されたと聞きました。

また、郷土料理を給食にという思いも人一倍強く持った方で、子どもたちに対する食の指導にも郷土料理のもつすばらしさを伝えられるよう心がけているとのことでした。

私ども学校給食会では、このような地域の優れた食材を発掘することも大きな役割としており、今回の吉永先生の献立にあるパパイヤ漬けについても、直接徳之島の生産現場に出向き食材として県内の調理場に紹介できるかを確認してまいりました。また、量的には難がありますが、潜在能力は十分ありますので、少しずつでも生産が上がるよう支援していきたいと思っています。



「パパイヤ漬け」を使った鹿児島島の郷土料理『奄美の鶏飯』
(11月5日 南九州市立学校給食センターの献立)



パパイヤきざみ漬け（徳之島産）

鶏飯を美味しそうに食べる
南九州市立霜出小学校
6年生の子どもたち



学校給食に関する研修講座

『学校給食パン作り講座』

実施日：平成25年8月5日(月)
参加者：33名

専門のパン技術者を招き、学校給食用基準パンについて、基本的な見分け方や良いパンとはどんなものかについて実習を交え学びました。あわせて、パン生地を使ったピザの作り方についても教えていただきました。



『スチームコンベクションを使った料理の研究講座』

実施日：平成25年8月7日(水)
参加者：22名

給食センターなどに、近年一段と普及してきたスチームコンベクションを使った料理について研究しました。焼・蒸・煮等、全9品のメニューを時間いっぱい使って作りました。給食内容の充実は今後生かされるものと思います。



『魅力ある献立作成のための講座』

実施日：平成25年8月8日(木)
参加者：23名

今回は、郷土料理をテーマに実施しました。「さつますもじ」「といものソーメン汁」「からいもねったぼ」「かるかん」「こがやき」と、「嘉例川弁当のがね」「嘉例川弁当の夏野菜のみそ炒め」「押し大豆と野菜の炒め物」の実習をしました。講師として嘉例川弁当を作られる山田まゆみさんをお願いしました。



『食育をすすめるためのパソコン講座』

実施日：平成25年8月16日(金)
参加者：20名

日常の給食管理を効率的にすすめるうえで、パソコンの活用は外せません。今回は、「エクセルの活用」「指導用資料（パワーポイント）の作成」「栄養管理ソフトさくらじまの活用」と、パソコン操作上の全般的な研修等を行いました。

『学校給食の衛生検査の基本講座』

実施日：平成25年8月19日(月)
参加者：14名

本講座では、手洗い指導のための検査、食に関する指導のための検査、衛生管理のための検査の3つを実施しました。今回習得された衛生面についての知識を、ぜひ学校現場で役立てていただきたいと思います。



学校給食用物資展示会

平成25年7月26日(金)、公益財団法人鹿児島県学校給食会にて「学校給食用物資展示会」を開催いたしました。31社に出展をいただき、270名の方々に御来場いただきました。

栄養教諭、給食調理員、その他の学校関係者を対象に開催しましたが、熱心に見学されている様子や業者の方々とのやりとり等を見ていますと、学校給食用物資の安全性や質的向上を目指す参加者の意識の高さをあらためて感じました。これを機会に、展示会での要望等を少しでも反映できるように取り組んでまいりたいと思います。



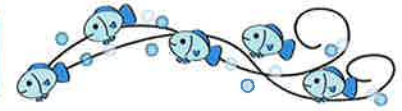
〈給食会コーナー〉



〈業者展示コーナー〉

〈検査室コーナー〉

親子お魚教室



わあ～!!
おっきい～～!!



水産資源の豊富な本県の子どもたちが親子で参加して、魚に直接ふれ、そのさばき方や調理法を学ぶことで、魚や魚料理に興味・関心を持たせるとともに、魚好きの子供を育てることを目的として、「親子お魚教室」を開催しました。本年度は、北薩地区の小学校3年生以上の親子11組25人の参加を得て実施しました。

鹿児島県漁連総合加工工場の 柳元 工場長と 戸柱 調理師を講師として招き、10キロの大きな「かんぱち」と「かつお」の解体ショーを見た後、各人あじやきびなごのさばき方を体験し、自分でさばいて作った魚を、料理して食べました。子どもたちがますます魚好きになることを、また、家庭での魚料理が増えていくことを願っています。



第1回 学校給食情報交換会

本会では、「学校給食の充実・発展に資すること」を目的として、学校給食情報交換会を毎年度2回実施しています。

今年度第1回は、平成25年10月18日(金)に県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、本会物資委員など39名で、本会取扱いの米粉等を製造している熊本製粉(株)、れんこん製造の(株)本伝九曜紋の両工場の見学を行いました。

両工場の懇切丁寧な説明と、安心・安全な製品づくりへの熱い企業理念を感じ、充実した研修となりました。今回の工場見学をとおして、本会の取り扱う物資が安全であることを御理解いただけたものと思うとともに、今後の学校給食の更なる充実に活かされていくことを願っています。



〈熊本製粉 株式会社〉



〈株式会社 本伝九曜紋〉

食品検査室コーナー

訪問衛生検査で衛生管理の充実を！

本会では衛生管理のサポート事業の一環として、学校給食調理場から衛生検査の申請を受けて、本会検査室職員が調理場に伺い検査を行う「訪問衛生検査」を実施しています。

検査内容は、器具機材及び調理従事者等手指・鼻腔の細菌検査及び清浄度検査、食器具の洗浄度検査などです。検査結果は、写真を添付した検査報告書にまとめ、調理場に送付しています。

平成19年4月の開始以来、これまでに53調理場において実施していますが、栄養教諭や調理従事者の方々から「目に見えない細菌の付着状態や有機物の残留度合いが分かり、衛生管理の改善や衛生意識の向上を図ることができた。」という声をいただいております。中には、隔年おきに申請し衛生管理の確認に活用されている調理場もあり、リピーターも増えています。

検査等に関わる費用はすべて本会が負担しています。訪問衛生検査を希望される場合は、どうぞお気軽にお申し出下さい。



《器具等の拭取り検査》



《手形培地による手指の検査》

平成25年度「学校給食調理技術講習会」講師のご紹介

開催日：平成26年3月7日(金)

場所：公益財団法人 鹿児島県学校給食会

申込締切日：平成26年2月7日(金)



なだ万

専務取締役 調理本部長
総料理長

木浦 信敏 先生

【プロフィール】

鹿児島県枕崎市出身
昭和62年：単一等級調理（日本料理）技能士
平成8年：東京都知事感謝状（優良調理師）受賞
平成14年：東京都優良技能者表彰（江戸の名工）
平成17年：(社)全国技能士会連合会マイスター認定
平成19年：卓越技能者表彰（現代の名工）(厚生労働大臣)
平成23年：黄綬褒章受章
平成24年：一般社団法人全国日本調理技能士会連合会
理事長就任

見て食べて笑顔になれる料理を

四季折々の日本料理の伝統を守りながら、世界の食材や調味料を取り入れ、会席料理、薬膳料理、新しく創作した料理と、どなたにも安心して喜んで満足していただける料理を提供しています。

老舗はいつも新しい

なだ万は、天保元年（1830年）の創業以来、伝統を守る一方で、老舗の味を現代風にアレンジすることにも力を入れております。日本料理の正道を守り、さらに時代にマッチした味やスタイルを追求しながら、これからも着実に歩んでまいります。

「なだ万」ホームページより

平成25年度第3学期分九州地区共通選定品の紹介

さばゆず味噌煮



ほのかな柚子風味のさば味噌煮に仕上げました。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】50g
【アレルギー】さば 大豆

ギョーザ 25



主原料はすべて国産（主に九州）を使用し、中国原料は使用しておりません。1個25gの大きな餃子で、蒸し調理に適したトレー入りです。

【規 格】25g
【アレルギー】小麦 大豆 豚肉

里芋れんこん鶏つくね



国産の鶏肉を使用したつくねの中に里芋を練り込み、細かくカットしたれんこんと玉ねぎを配合しました。里芋の素朴な風味とソフトでありながら、れんこんのシャキシャキとした食感が美味しい鶏つくねです。

【規 格】1kg(96個～)
【アレルギー】小麦 鶏肉 豚肉 大豆

絹厚あげ



ふんわりとした食感そのままに、使いやすい約10gのサイコロ型に仕上げた厚揚げ。献立等でお肉の代用品としても手軽に使い、メニューのレパートリーも広がります。1kgに約90個以上入っています。

【規 格】1kg(90個～)
【アレルギー】大豆

九州産ゆずのゼリー



九州産ゆず果汁を使用しています。酸味、後味がさわやかな、食物繊維入りのゼリーです。季節感を出すデザートにも最適です。低温で解凍し、お召し上がりください。

【規 格】40g
【アレルギー】無

スイートポテトタルト



鹿児島県特産のさつま芋の中でも特に美味しい高系14号のペーストを使用し、チーズを加えたスイートポテトタルトを船形のタルトに入れて焼き上げた美味しく、栄養豊富なデザートです。自然解凍でお召し上がりください。

【規 格】30g
【アレルギー】小麦 卵 乳 大豆
※本県持ち帰り品

本会訪問者のご紹介



始良小学校親子のみなさん



舞鶴中学校PTAのみなさん



城南小学校PTAのみなさん



吉田小学校5・6年生のみなさん

謹賀新年

年頭にあたりまして皆様の益々の御清栄と御健康をお祈りいたします。

私ども学校給食会は学校給食の充実発展のため役員一同努力して参りますので本年も何卒よろしくお願ひ申し上げます。

平成二十六年 元旦

(公財) 鹿児島県学校給食会
理事長 西 正義
常務理事 羽生 義隆
事務局長 宮本 住雄
他職員一同

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、御協力いただきました各位にお礼申し上げます。

「学校給食かごしま」を担当し、三年分の発行に携わりました。本誌をとおして多くの方々との出会いがあり、他業務でも関わることでできていることに、改めてこの三年間の価値と繋がりの大切さを感じました。今後とも、本誌がより充実したものとなりますよう尽力してまいります。(N・R)