



学校給食かごしま

伸びゆく子どもの楽しい給食

第79号

平成27年1月1日

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>



第34回
あいらふるさと祭り

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
- ・平成26年度「文部科学大臣」表彰について
- ・給食のひろば…………… 3
- ・食育活動の取り組み…………… 4
- ・笑顔のレシピ～自慢献立・人気献立～
「きびなごのアングリーズ」
- ・学校給食用米穀を通じた生産者と
児童生徒の橋渡しを念頭に！…………… 5
- ・株式会社 津田商店工場見学に参加して
- ・学校給食用パン品質審査会…………… 6
- ・食のふるさと探検隊…………… 7
- ・親子お魚教室
- ・学校給食に関する研修講座…………… 8
- ・学校給食用物資展示会…………… 10
- ・第1回 学校給食情報交換会
- ・食品検査室コーナー…………… 11
- ・平成26年度「学校給食用調理技術講習会」のご案内
- ・九州地区共通選定品（平成26年度3学期分）のご紹介… 12
- ・ようこそ 学校給食会へ・編集後記

新年のご挨拶



公益財団法人
鹿児島県学校給食会
理事長 大平和男

穏やかな新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。旧年中は格別のご厚情を賜り、心から御礼申し上げます。桜島を染めて昇る初日を浴びて、学校給食会も力強く公益四年目に踏み出したところです。

今年の干支は羊。「説文解字」に拠れば「羊は祥なり」。羊は吉祥と同一で、今年は誠にめでたい年です。子羊は母の乳を飲む時必ず跪いて飲むとか。生産者の皆様と共に安心安全な食材をお届けし、真心込めて調理された一品一品を、感謝の心をもって食することで子どもたちが大きく成長してゆく。それが私どものめざす姿です。教育の根底を支える学校給食、その確かな一翼を皆様と共に担い続けるべく、職員一同さらに精進努力してまいります。

皆様方のこの一年のご繁栄をお祈り申し上げ、併せて倍旧のご愛顧をお願いして、新年のご挨拶とさせていただきます。

Happy new year! 2015



新年のごあいさつ

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、不規則な食事や栄養の偏りが原因と言われる生活習慣病をはじめ、肥満など食に起因する健康課題が指摘されております。また、昨年は、使用期限が切れた食材が使われるなど、輸入食品の不適切な製造管理が大きく報道され、食の安全、安心を揺るがす事態も発生しており、学校給食には、健康面や安全・安心への格段の配慮が求められていると考えています。

このような中、本県におきましては、生産者や関係機関等の御協力をいただきながら、地元食材を積極的に活用し、安全・安心な食事の提供はもとより、児童生徒に本物の旬の味を体験させ、「郷土の歴史や文化の理解」、「食文化の継承」といった食育の推進に努めているところです。

中でも、毎年1月に実施している「鹿児島をまるごと味わう学校給食」は、県下全ての学校において、「県内産だけの食材を取り入れた学校給食の日」や「生産者との交流給食」など、学校・家庭・地域等が一体となった取組が行われており、児童生徒にとって、地域の特産物への理解を深め、食に関わる人々や食材を通じた命への感謝の心をはぐくむ絶好の機会となっています。

県学校給食会におかれましては、このような本県学校給食の意義を踏まえながら、安全で良質、低廉な物資を県内各地に供給していただいております。併せて、栄養教諭や調理員を対象とした調理技術講習会や児童生徒を対象とした「食のふるさと探検隊」など、様々な取組も行っておられます。今後とも、本県学校給食の円滑な実施と、食育が充実しますようお願いいたします。

最後になりましたが、本年も、各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、新年のあいさつといたします。

平成26年度「文部科学大臣」表彰について

平成26年11月20日（木）・11月21日（金）に、山口市民会館で開催された、第65回全国学校給食研究協議大会の文部科学大臣表彰式において、鹿児島県から学校給食優良学校に「鹿児島県立加治木養護学校」と「日置市立東市来学校給食センター」が、学校給食功労者にさつま町立薩摩中学校の市来さつき栄養教諭が表彰されました。なお、団体の部で中種子町の「ワイワイ畑給食部会」も表彰されました。

受賞おめでとうございます！

〈学校給食優良学校等〉

鹿児島県立加治木養護学校
日置市立
東市来学校給食センター

〈学校給食功労者〉

さつま町立薩摩中学校
栄養教諭 市来 さつき



給食のひろば



「食」はすべての活動の基礎

宇検村立田検小学校
校長 福田 裕生

学力や体力にしても、情緒の安定や豊かな心にしても、その源は「食」であることに異論はないでしょう。人は「食」をすべての活動のエネルギーに換えて生きています。本校では、奄美大島で昔から大切にされてきた食材（根茎・菜っ葉・青果・豆・海草）を使った食事の良さを学校給食を通じて児童や保護者に伝え、延いてはその普及にも貢献したいと考え、栄養教諭をリーダーに全校体制で食育の改善・充実に努めています。

給食時間になり、係の児童が弾んだ声で手洗い・うがいの指示やメニューの紹介を始める頃、食欲をそそるほのかな香りが校内に広がります。担任は、給食当番の健康観察を済ませ、自らもマスク・エプロン・三角巾を着用し、整列した児童を先導して給食室へ向かいます。給食室前では調理員等への感謝の言葉を述べて受け取るのが伝統です。食べっぷりのいい本校の児童は、ますます遊びっぷりもよくなり、学びっぷりもぐんと向上の兆しです。



「チームワークを力に」

出水市学校給食センター
所長 矢野 浩一郎

26年4月思いもよらない学校給食センターへの異動でした。

これまで昼食と言えばおなかいっぱい食べておいしければなおOK、衛生＝手洗い位の認識の私に、衛生管理第一の学校給食センター勤務。果たして大丈夫だろうかと思いながらのスタートでしたが、栄養教諭、調理員さん方の安全で安心な給食の提供をという強い思いを知りこれまでの無知を反省することしきりでした。

限られた人員と時間内での調理作業、配送、洗浄等々経験とチームワークがなせるその手際の良さに改めてスタッフに感謝するところです。

改築し新しくなった学校給食センターとして2年目が終わろうとしています。それぞれの日々心新たに、健康で働けることに喜びを感じながら、これからも安全で安心な給食の提供ができるよう「チームワークを力」に頑張っていきたいと思います。



「体験を通して深まる食育」

南九州市立中福良小学校
教諭 原田 千鶴子

「わたしたちがつくったお米は、甘くてやさしい味がしました。」

自分たちで育てた新米を食した子どもの感想です。本校では、五・六年生が総合的な学習の時間に「米づくり」の学習を行っています。五ヶ月間かけて田植えから稲刈り、足踏み脱穀機や唐箕を用いた脱穀、そして精米と白米になるまでの過程を体験しました。子どもたちは実際に関わって、ふだん何気なく口にしてる食材ができるまでの手間や苦勞をより実感することができたようです。

最近では、給食時間に「こぼさずにつぎ分けようね。」「ご飯つぶが残っているよ。」などの言葉が子どもたちの口から自然とでてくるようになりました。体験をして知る食への感謝の気持ちが、子どもたちの意識の中に生まれつつあることを感じています。「いただきます」の言葉をかみしめながら、今日もおいしく楽しい給食時間を過ごしています。



「給食は、元気の源」

出水市立米ノ津中学校
給食調理員 竹原 みゆき

昭和から平成に変わる頃、この仕事に携わるようになり、0-157発生から、今では給食現場も大きく変わりました。工程表、動線図、タイムスケジュール…様々なマニュアルをクリアしながら給食を作らなければなりません。毎日が時間との戦いで、失敗は許されません。

調理員全員が給食という作品を仕上げる為に気持ちを1つにして作ります。まさしくチームワークの賜物が給食だと思っています。

作る側がいつも元気で活気に満ちていたら、おいしくて安全な給食を提供できると私は信じて、この仕事を続けてきました。これからも学校においしい匂いを漂わせ、給食室から生徒達、先生方へ元気を発信することが私のこれまでの…そして、これからの喜びと誇りに繋がるものだと思っています。

食育活動の取り組み



「笑顔満点の学校給食をめざして」

伊佐市立学校給食センター
栄養教諭 山下 厚子



伊佐市立学校給食センターは、平成23年に開設した衛生的で設備の整った給食センターです。センターでは、14小学校、4中学校、他2施設へ約2250食の給食を提供しています。

「おいしさ満点！栄養満点！笑顔満点！」のキャッチフレーズをかけた、33人の職員でチームワークを大切においしい給食づくりに取り組んでいます。

センターの食育は、3人の栄養教諭を中心に分担し、計画に添って授業や交流給食、学校保健委員会等を学校と連携しながら行っています。

その中の、ある小学校の取り組みに「子どもがつくるお弁当の日」があります。栄養教諭がお弁当につめる量や栄養バランスについて指導した後、まずは給食を自分のお弁当箱に詰める試みを行います。最終的に子どもたちは、自分の力でお弁当を作り上げ「お弁当の日」に披露します。作り上げた喜びの笑顔と素敵なお弁当の写真が届きました。

又、中学3年生を対象としたバイキング給食では、メニューごとに栄養価を示し、食べた分の記録をとらせ、

実際にどれくらいの栄養がとれたかを把握させる事後指導にも取り組みました。このことで即、実生活に活かせる内容となり、子どもたちからは、「栄養のバランスのことを自分で考えて食べる大変さがわかった」「これからの弁当作りに活かしたい」等の声が返ってきました。

今後もこのような取り組みを通して、センターのキャッチフレーズの「笑顔満点！」が広がるように工夫を重ねながら頑張っていきたいと思えます。



自慢献立・人気献立

「きびなごのアングレース」

薩摩川内市立里学校給食センターは、上甕島地区の幼稚園2園・小学校2校・中学校2校約250名の子どもたちの笑顔と元気の源となれるような給食づくりに日々がんばっています。

甕島の食の魅力はなんといっても豊富な海の幸です。まわりを海に囲まれているため黒潮で育った鮮度抜群の魚介類が一年中楽しめます。また石鯛をはじめとする大物狙いの釣りが数多くあることでも知られています。

学校給食では毎月19日を食育の日と定め、甕島近海でとれたキビナゴやブリなどを中心にした献立を取り入れています。特にキビナゴは一年をとおして脂のり方や大きさ、子持ちかどうかなど季節によって異なる味が味わえます。甕島ではキビナゴのことを親しみを込めて「じゃこ」と呼び、新鮮なキビナゴを給食でも使用することができます。

キビナゴは、竜田揚げ・南蛮漬けなど味をアレンジしますが、中でも人気のあるのは油で揚げたキビナゴに甘辛ソースで味付けし、から煎りパン粉をからめた「アングレース」です。

中学校卒業後「15の島立ち」をしていく子どもたちに覚えてほしいふるさと自慢の食材を使い、新鮮なキビナゴを頭からしっぽまで骨ごと食べられるおいしい一品です。



薩摩川内市
里学校給食センター
栄養教諭
東 留美



●材料 分量（一人分）

「きびなごのアングレース」

きびなご	45g
しょうが	1g
うすくちしょうゆ	2.8g
小麦粉	1.1g
でんぷん	5.6g
揚げ油	2.3g
ウスターソース	6.7g
三温糖	4.5g
パン粉	3.3g

●作り方

- ①きびなごにおろししょうがとしょうゆで下味をつける。
- ②①にでんぷんと小麦粉で衣をつけ油で揚げる。
- ③調味料を煮立てる。
- ④パン粉はきつね色になるまで乾煎りする。
- ⑤②のきびなごに③のタレをからめて④のパン粉をふりかける。

学校給食用米穀を通じた生産者と児童生徒の橋渡しを念頭に！

JA 鹿児島県経済連 米穀特産課



〈JA 鹿児島県経済連提供〉

平成13年より、JA鹿児島県経済連が学校給食用米穀を精米として一元的に供給するようになって、13年が経過しました。当初は、鹿児島県が開発した品種「かりの舞」で供給を始めましたが、平成14年からは「はなさつま」へと切り替わり、平成23年からは「あきほなみ」となり、現在に至っています。あきほなみは、県民米として作付け拡大を推進しており、平成25年産米食味ランキングにおいて、鹿児島県で初めて特Aを取得しました。児童生徒に美味しいお米を供給できて非常にうれしく思います。さて、本会の役割りは、未来を担う児童生徒に安心・安全でおいしい地元鹿児島のお米を提供することや、生産者との交流を通じて食育活動に寄与することを念頭において日頃の業務に取り組んでいます。今までの活動として、薩摩川内市樋脇町藤本集落の生産者のみなさんと、鹿児島市内の児童生徒と保護者の方々と、田植えや稲刈り交流会を実施したり、末吉小学校の児童と生産者の方々と田植え交流会を実施しました。その時の、楽しそうな子供たちの顔が忘れられません。また、「お米（農産物）に感謝」「生産者に感謝」「親に感謝」「環境に感謝」をコンセプトのもと、学習教材用副読本として、お米に関する絵本「だいすき！ごはん」を作成し、鹿児島県内小学校（全児童を対象）に配布しました。その際、鹿児島市立清和小学校で贈呈式もさせていただきました。あと、鹿児島市立和田小学校で、バケツ苗贈呈式の際は、伊佐市の若手生産者に来ていただき、米の生産において、苦勞すること、楽しいことなど、児童生徒に話をしてもらいましたが、やはり「おいしい」と言ってもらえることが、一番元気になると言っていたのがとても印象的でした。最後になりますが、この10年間で、学校給食会の方々の多大なるご指導・ご支援と、関係機関の方々のご協力をいただきながら、微力ですが、生産者と児童生徒との橋渡しができたのではないかと思います。今後ますます少子高齢化の時代になっていきますが、「元気の源！ご飯」をモットーに頑張ります。

「株式会社 津田商店工場見学に参加して」

（公財）鹿児島県学校給食会 物資課 課長補佐 佐藤 康代



津田商店は、本会にも商品を納入しており、九州地区の全ての学校給食会が取り扱う共通選定品としても度々選ばれている商品を製造する企業です。

8月25日、岩手県釜石市沿岸、大槌町沿岸および津田商店旧工場跡を視察しました。東北大震災から数年経過しましたが、自分自身が想像していた以上に復興自体も進んでいない状態でした。今も仮設住宅が点在しており、津波で倒壊した建物がそのまま残っているところもあり、津波の凄さというものを改めて認識させられました。

翌日は、津田商店の新工場を見学しました。調理冷凍品やレトルト食品、水産缶詰などの製品を製造されている工場です。魅力ある製品の開発と販売に取り組んでおられ、独自の技術と製法によって、さまざまな魚を栄養価たっぷりに骨までおいしく食べられるように工夫されていることに、頭のさがる思いでした。

また、製造ラインの衛生管理も徹底され、放射能検査も原料ごと、製品化後にも実施されており、安全・安心にも細心の配慮がなされていました。

たくさんのお子様たちに、おいしく食べてほしいという姿勢が伝わった工場見学でした。

学校給食用パン品質審査会

パン品質審査会審査員 東福製粉株式会社 河野光英

平成26年度学校給食用パン品質審査会が12月3日(水)に実施されました。審査員の一人として初めて参加させて頂きまして大変勉強になりました。

パン品質審査会は、学校給食用パンの品質向上を図るために行われます。審査会の結果を元に製造関係者の技術向上と学校給食の改善充実に資することを目的としています。当日の審査会に使用したコッペパンと黒糖パンは、事前に県内31工場が納めている学校又は給食センターから平均的な品質のものを3個を採取します。理化学検査用、外観(内相)検査用、食味評価用に分け、審査会まで冷凍保管されたパンを使用して審査員一同で評価を行いました。理科学検査は、水分・塩分・pH・乾物量を事前に測定し客観的なデータとして使用します。

外観検査は、焼き色・形・皮質、内相検査は、すだち・色相・触感を評価します。食味評価は、一切れずつスライスしたパンを食べながら食感と味について意見を出し合います。例年実施することにより、県内のどの学校でも安定した品質のパンが提供され、委託加工工場様のパンの品質向上につながっていくことと思います。寒い時期になりパンの生地管理等難しくなると思いますが、今後ともお子様たちのために美味しい学校給食パンの提供の継続を期待しています。

● 平成26年度学校給食用パン品質審査会審査結果表

(工場別成績表)

工場名	パン種類	評 価			乾物量(%)
		外 観 (30点)	内 相 (70点)	合 計 (100点)	
(株)鹿児島南州パン	コッペパン	22.1	57.5	79.6	83.5
(有)清月ベーカリー	コッペパン	23.4	58.7	82.1	81.3
(株)大田ベーカリー	コッペパン	24.5	58.9	83.4	106.2
(有)山崎パン	コッペパン	25.4	60.3	85.7	88.3
田中菓子舗	黒糖パン	22.2	58.9	81.1	—
(有)松下パン	コッペパン	21.9	58.2	80.1	95.3
エビスヤ	コッペパン	20.8	57.5	78.3	93.1
(有)井上パン	コッペパン	24.0	58.9	82.9	94.3
(有)南州製菓	コッペパン	25.9	59.9	85.8	88.7
牧瀬パン	コッペパン	24.1	58.2	82.3	85.0
(福)拓洋会	コッペパン	23.4	58.2	81.6	91.7
前田菓子舗	コッペパン	22.5	59.6	82.1	88.3
(株)山口製パン	コッペパン	24.6	60.6	85.2	89.2
脇岡製菓	コッペパン	24.4	58.9	83.3	82.9
(有)加治木南州パン	コッペパン	26.2	60.6	86.8	95.8
(有)徳重製菓とらや	コッペパン	22.5	58.2	80.7	97.2
岩川南州パン	コッペパン	24.1	58.4	82.5	90.9
竹之下製パン	コッペパン	22.0	58.9	80.9	101.3
(有)フランスパン	黒糖パン	24.6	58.4	83.0	—
(有)原製菓舗	コッペパン	23.9	58.4	82.3	84.3
渡辺パン	コッペパン	22.8	58.7	81.5	90.3
(有)北斗	コッペパン(米粉)	22.2	59.6	81.8	—
大丸製パン	コッペパン	24.8	58.2	83.0	96.7
三星製パン	コッペパン	24.9	57.9	82.8	98.3
川添製菓パン工場	黒糖パン	24.0	58.9	82.9	—
奄美製菓	黒糖パン	23.7	58.4	82.1	—
屋久島町製パン工場	コッペパン	24.1	60.6	84.7	98.9
喜界町立学校給食センター	黒糖パン	26.5	58.4	84.9	—
伊仙町立パン加工場	コッペパン	26.2	59.2	85.4	95.4
徳之島町立パン加工場	コッペパン	26.6	59.1	85.7	87.7
パン工房ぼんぼこ	コッペパン	26.0	59.6	85.6	99.1

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、審査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。
(コッペパン、食パンのみ)

審査の様子



高評価を得た パンの外観および内相



学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業

学校給食会では、食育の推進のために下記の事業を行っています。また、学校給食に関する研修講座を栄養教諭や調理員等を対象として、夏期休業中に行っています。

食のふるさと探検隊

垂水市漁業協同組合
〈垂水市海潟港〉



平成26年7月23日（水）、「第8回 食のふるさと探検隊」を昨年度に引き続き「鹿児島県の水産業について知ろう」を目的として、垂水市漁業協同組合において、カンパチ養殖漁業の体験活動を実施しました。

当日は、県内35家族81人の参加があり、鹿児島県漁連の営業部販売開発課長 本中野伸一さんの鹿児島県の水産業についての講話で鹿児島県の魚について学び、その後、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、その数の多さに驚き、えさをあげると元気に水しぶきをあげるカンパチにとっ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保護者の方々と子どもたちが一緒ににぎり寿司にして、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ます。今回の「食のふるさと探検隊」をとおして、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。



参加者の感想

- ・今回の体験で魚がもっと好きになりました。
- ・子どもにとって貴重な体験になりました。なかなか体験できないことなのでこのような企画にもっと参加したいです。

親子お魚教室

内之浦漁業協同組合
〈肝付町内之浦漁港〉



「親子お魚教室」は、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、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、また、家庭で魚料理が増えることにより、日本型食生活を推進し、健康増進を図ることを目的として8月22日（金）に開催しました。本年度は、大隅地区の小学校3年生以上の親子15組38人が参加しました。

当日は、内之浦漁業協同組合の濱脇さんに「鹿児島県の魚について」の講話をしていただいた後に、ぶりの解体ショーを見て、親子でさばの三枚おろしに挑戦し、さばを使ったホイル包み焼きを作りました。昼食は、さつま黒米ごはん、豚汁、かますの炭火焼き、ぶりの刺身、さばのホイル包み焼きでした。自分で捌いて作った魚料理はとてもおいしかったです。



参加者の感想

- ・今までさばいたことのなかったサバなどの魚をさばいて、命をいただく大切さがわかりました。
- ・普段は切り身や刺身などを食べていて、なかなか魚をおろすということはないので、経験ができてとてもよかったです。

学校給食用物資展示会

業者展示
コーナー



平成26年7月25日（金）、本会において、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33社が出展し、251名の方々にご来場いただきました。

会場では、給食物資のさまざまなことについて、業者に質問している姿がみられました。

また、給食会コーナーでも、アレルギー対応物資や県内産物資に大変興味を持たれ、多くのやりとりが行われて、学校給食用物資への興味や関心の高さを感じました。

今後、展示会での要望等を少しでも学校給食に反映できるよう取り組んでまいりたいと思います。

検査室
コーナー



給食会
コーナー



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。

今回は、平成26年10月15日（水）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、本会物資委員及び本会役職員を含め46名で、JA鹿児島県経済連食品総合研究所の施設設備およびキンコー醤油株式会社の工場の見学を行いました。

JA鹿児島県経済連食品総合研究所では、食品を検査するための設備が整っており、放射能測定器も導入され、食品の安全・安心のために日々尽力されているのがわかりました。

また、キンコー醤油株式会社では、製品が作られるまでの工程を詳しく説明してもらいながら、見学しました。工場内では、機械を使いながらも昔ながらの方法で醤油を作っている様子を見ることができました。同社では、学校給食用の醤油も製造しており、今回参加された方々には学校給食にあわせた製品が開発されていることもご理解いただけたものと思います。

今回の見学をとおして、本会の取り扱う物資がどのように作られ、また検査されているのかを実際に見ることで、学校給食用物資の安全性についても理解していただくことができたと思います。

JA 鹿児島県経済連食品総合研究所



キンコー醤油株式会社





どこが気になる？

訪問衛生検査での 拭き取り対象 **ベスト10**

食品検査室コーナー

訪問衛生検査の様子

平成19年度から実施している調理場の訪問衛生検査は、本年度は過去最多の10調理場から要請があり、毎月1~2カ所の調理場で拭き取り検査等を実施しています。

訪問衛生検査は、調理機材・設備及び調理器具の細菌及び清浄度検査、調理従事者等関係者の手指・鼻腔の細菌及び清浄度検査、食器具の洗浄度検査を行っています。

調理機材・設備及び調理器具については、これまでに冷蔵庫の取っ手や調理台など約1250箇所を対象に検査を実施しています。特に、栄養教諭の方々の関心が高い箇所を調理機材・設備と調理器具とに分けてベスト10を見てみますと、下表の結果となりました。洗浄・消毒の徹底を図るために、どの部分に注意が払われているかがわかります。

訪問衛生検査は、年度当初に「検査室だより4月号」(配付対象：調理場)で希望を募っております。調理場の衛生管理や衛生意識の向上のサポートに努めていきたいと思っておりますので、御活用ください。



拭き取り検査対象ベスト10 (H19.4月~H26.11月)

順位	調理機材・設備 (主な拭き取り箇所)	順位	調理器具等
1	冷蔵庫・冷凍庫 (取っ手 棚網 パッキン部分)	1	まな板
2	調理台・配缶台等 (作業中の残水部分 消毒後の台面)	2	包丁
3	殺菌消毒保管庫 (取っ手 庫内底部)	3	ざる、ボール、タライ
4	シンク (水道栓 排水口周囲 角部分)	4	食缶、食器
5	釜 (蓋取っ手 ガスコック ハンドル)	5	スパテラ
6	真空冷却機 (取っ手 庫内 吸気口 温度センサー)	6	中心温度計
7	野菜切裁機 (ベルト 操作パネル 軸)	7	爪ブラシ
8	出入り口ドア (取っ手)	8	エプロン
9	コンテナ (取っ手 棚)	9	アルコールスプレー容器
10	床 (汚染・非汚染作業区域の比較 剥離部分)	10	作業靴

平成26年度「学校給食用調理技術講習会」のご案内



開催日：平成27年2月18日(水)

場所：(公財)鹿児島県学校給食会

●講師のご紹介

料理研究家 **門倉 多仁亜 先生**

【著書】

「何度でも食べたくなる、我が家のレシピ ドイツの焼き菓子」
「タニアのドイツ式シンプル料理」
「タニアの大切なものと長くつきあう暮らし」 ほか

【プロフィール】

昭和41(1966)年生まれ。ドイツ人の母と日本人の父を持ち、料理好きの祖父母直伝のドイツ家庭料理を、日本でも作りやすいレシピで紹介している。イギリスのゴールドンブルーで料理を学ぶ。ドイツ、アメリカ、イギリスと4カ国で暮らした経験を持つ。帰国後、料理教室をはじめ。現在はテレビや雑誌などで料理を紹介するだけでなく、ドイツのライフスタイル全般を紹介する仕事をしている。南日本新聞月刊紙「ティータイム」に毎月記事掲載中。鹿屋市のご主人の実家のそばに最近家が完成し、現在は東京と鹿児島を行ったり来たり的生活をしている。

※詳細はホームページをご覧ください [http://www.kagoshima-sl.jp]

九州地区共通選定品(平成26年度3学期分)のご紹介

ぶりおろし煮



日本近海のぶりにおろし大根入りの特製タレで味付け致しました。高圧処理をしていますので小骨も柔らかくお召し上がり頂けます。

【規格】 40g、50g
【アレルギー】 小麦 大豆

ローストンカツ



一枚の豚ロース肉に味付けを行い、サクッとしたパン粉で仕上げた商品です。

【規格】 40g
【アレルギー】 豚肉 小麦 大豆

お豆腐しゅうまい



お豆腐らしいやわらかな食感のしゅうまいです。豆腐と魚のすり身を使用した、さっぱりとしたしゅうまいになっています。

【規格】 30g×20個
【アレルギー】 大豆 小麦

ラビオリ



豚肉、鶏肉、玉ねぎ、などの具をぜいたくに包みました。コクのある本格的な味です。ゆでて、グラタンやスープ、サラダとしてまたフライにしても美味しく召し上がれます。

【規格】 1kg
【アレルギー】 小麦 鶏肉 豚肉 大豆

もものゼリー (VC & Fe)



国産のもも果汁を加えて作ったゼリーです。不足しがちなビタミンC、鉄分を加えました。

【規格】 35g
【アレルギー】 もも

白身フライ (ほき)



南米、ニュージーランドで捕獲されたホキを船上で急速冷凍して、日本国内の工場で切身加工し、丁寧に衣付けしました。肉質は淡泊で魚臭さがありません。

【規格】 50g、60g
【アレルギー】 小麦 大豆
※本県持ち帰り品

ポテトカップのグラタン (ほうれん草)



北海道産ポテトを筒型の器にした可食容器のグラタンです。粗く刻んだポテトを成形、プレフライしたので、ハッシュドポテトのようにサククリ、ホクホク。クリーミーなグラタンとともにおいしさが広がります。

【規格】 50g
【アレルギー】 乳 小麦 大豆 鶏肉
※本県持ち帰り品

ソフトエクレア



シュー生地にチョコをトッピングしたエクレアです。泡のように溶けるふんわりクリームとチョコの振群のハートニー。個包装で、自然解凍で召し上がれます。

【規格】 30g
【アレルギー】 小麦 卵 乳 大豆 セラチン
※本県持ち帰り品

ようこそ! 学校給食会へ

本会見学のみなさん



串木野小学校 PTA



錦江台小学校 PTA



曾於市大隅地区養護教諭部会

明けておめでとうございませう。本号発行に際しまして、御多用にも関わらず、快く御寄稿、御協力いただきました皆様にお礼申し上げます。今後とも皆様に広報誌を通してより良い情報をお届けできるよう尽力してまいります。本年が皆様にとって、また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。

編集後記



本会の取扱物資や食育支援への取組等について、理解していただくことを目的に、食育や衛生管理に関する講話、本会の施設見学などの研修を受け入れております。

職員研修やPTAの研修視察など、お気軽に御利用ください。

(連絡先 総務課)