



# 学校給食かごしま

伸びゆく子どもの楽しい給食

第80号

平成27年7月1日

編集・発行

公益財団法人  
鹿児島県学校給食会  
鹿児島県始良市協元  
1066番地の1

TEL 0995-67-3611

FAX 0995-67-3615

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



## INDEX もくじ

- ・倉庫棟改築工事が始まりました！…………… 2
- ・あきほなみ 2年連続 特A獲得
- ・給食のひろば…………… 3
- ・平成27年度 新規採用 栄養教諭の紹介 …… 4
- ・食育活動の取り組み…………… 5
- ・笑顔のレシピ～人気献立～  
「枕崎で1番人気！かつおのカップ焼き」
- ・職場体験学習…………… 6
- ・始良市立小学校給食室別棟の紹介
- ・平成27年度 物資委員紹介 …… 7
- ・九州地区合同選定会と工場見学に参加して
- ・学校給食調理技術講習会…………… 8
- ・平成26年度 第2回 学校給食情報交換会
- ・食品検査室コーナー…………… 9
- ・食に関する指導教材の貸出案内
- ・夏期講座のご案内 …… 10
- ・学校給食用物資展示会のご案内
- ・平成27年度 学校給食会主な行事予定
- ・本会職員の紹介…………… 11
- ・平成27年度 2学期分九州地区共通選定品のご紹介 …… 12
- ・ようこそ 学校給食会へ ・編集後記

## 倉庫棟改築工事が始まりました！



起工式の様子

昭和54年に倉庫棟が完成してから、35年が経過し、老朽化が進んでおり、また、物資をより良い状態で保管し、より安全・安心な物資を届けることができるように倉庫棟の全面的な改築工事が始まりました。

鹿児島県建築設計監理事業協同組合が設計監理を行い、株式会社前田組が施工を担当します。

工事の着工にあたり、平成27年4月21日（火）に起工式を行いました。関係者が参加し、地鎮の儀を行い、工事の安全と無事を祈願しました。

倉庫棟の改築工事に伴い、県内の学校や共同調理場、また各委託加工工場、関係業者の皆様には多大なご迷惑をおかけすることもあるかもしれませんが、これまでと変わらぬよう業務遂行に尽力していきますのでよろしくお願いいたします。



倉庫棟完成パース  
完成予定：平成29年3月



**あきほなみ 2年連続 特A獲得**

本県学校給食使用米の「あきほなみ」が日本穀物検定協会の2014年産食味ランキングで特Aを獲得し、2年連続で最高評価となりました！

あきほなみは、コシヒカリとヒノヒカリをベースにして品種改良し、開発した品種です。特徴としては、粘りが強く、粒が大きいことや夏の高温と稲熱（いもち）病に強いことです。

米の食味ランキングは、炊飯した白飯を実際に試食して評価する食味官能試験に基づき、昭和46年産米から毎年全国規模の産地品種について実施しています。

食味試験のランクは、複数産地コシヒカリのブレンド米を基準米とし、これと試験対象産地品種を比較しておおむね同等のものを「A」、基準米よりも特に良好なものを「特A」、良好なものを「A」、やや劣るものを「B」、劣るものを「B'」として評価を行い、結果を毎年食味ランキングとして取りまとめ、発表しています。



# 給食のひろば



## 「思いをつなぐ給食」

霧島市立舞鶴中学校  
校長 中峯 健一郎

本校に赴任してしばらく経ったある日のこと。給食がとてもおいしかったので、栄養教諭に「今日の給食はすごくおいしかったね。」と話したら「献立は生徒が考えたんですよ。」との返事だった。本校では、中学2年生の家庭科の授業で作った献立を実際の給食に取り入れている。しかも去年は4ヶ月にわたって計23食が生徒考案の給食であった。給食時間の放送では献立内容の紹介やその献立を考えた理由等が放送された。その生徒は「栄養のバランスや旬の食材の利用等を工夫し、食べる人のことを考えて作りました。」と話していた。

自分が作った食事の献立が実際に調理され、約800名の人たちが食べてくれている。何とすばらしいことだろう。食べる方も献立に込められた友達の思いを感じ「おいしかったよ。」と素直に答えていた。単なる給食が思いをつなぐ給食へと昇華していると思ひ、楽しくなった。明日は、生徒のどんな思いがお盆の上に並ぶのだろう。



## 「給食食べて元気いっぱい」

薩摩川内市立川内学校給食センター  
所長 山口 隆雄

川内学校給食センターでは、毎日2種類の献立を調理し、小学校19校、中学校7校、幼稚園5園に、約7,700食の給食を提供しています。

給食食材は、4名の栄養教諭が市内産、県内産、九州産、国内産の順で検討し、薩摩川内米、甕島のきびなご・ぶり、東郷産米粉を利用したパン・うどん、入来のみかん等の地場産物を積極的に活用するよう努めています。子供たちが給食を残さず食べて、給食センターに空の食缶が帰って来る時ほど嬉しいことはありません。今後も地産地消を心掛けながら、安全・安心でおいしい給食、子供たちの元気が出る給食を届けていきたいと考えています。

なお、薩摩川内市内5箇所の学校給食センターでは、市のホームページに毎日の献立や給食画像等を掲載していますので、皆さん是非ご覧になってください。



## 「みんなで楽しい給食」

さつま町立泊野小学校  
養護教諭補助 中囿 千佳子

泊野小学校は、児童数9人。ランチルームでの全校給食を実施しています。準備から片付けまで全員で行い、給食時間を通して、社会性を養いコミュニケーションを深めています。

子どもたちには、食に関心を持ち、給食に携わっている方々に感謝の気持ちを持ってほしいという思いで日々の給食指導に取り組んでいるところです。給食の時間には、栄養教諭の先生が、準備して下さる資料を活用させていただき、献立や食材について、また、生産者の方などの紹介をしています。子どもたちは、興味を持っていつも静かに私の話を聞いてくれます。気候が良い時期には、校庭のせんだんの木の下に設置してある手作りのテーブルとベンチを囲んで緑陰給食を楽しんでいます。3学期には、親子給食も計画しています。

残念ながら本校は、来年の3月で閉校となります。自然が美しいこの泊野小学校で、子どもたちには、楽しい給食の思い出を残してあげたいと思っています。



## 「島の給食は、食の原点」

十島村立中之島小中学校  
給食調理員 平泉 朝美

「きょうのきゅうしょくはなんですか。」かわいい子どもたちの顔がガラス越しに並びます。

私は、トカラ列島に浮かぶここ中之島小中学校で、児童生徒17名と教職員8名の給食を作っています。おいしい空気とおいしい水、そして島の自然の恵みである旬の食材は、ここの島の給食には欠かせません。春が訪れると子どもたちが袋掛けしたビワを収穫させていただき、堤防からトビウオをすくい、もうすぐPTA総出でタケノコ採りに出かけます。

もちろんこれらは給食の食材となります。また、地域の方々から提供して下さる畑で採れた新鮮な野菜や果物も大変おいしくありがたい食材です。

飽食といわれる今、給食は島の食文化を学ぶ場にもなっていると実感しています。この島ならではの自然の恵みや地域の方々の心の恵みに感謝し、子どもたちの「ごちそうさまでした。」の声を励みに、これからも安全でおいしい給食を作っていきたいと思ひます。

平成27年度

## 新規採用 栄養教諭の紹介



## 未来を担う子どもたちのために

肝付町立内之浦学校給食センター（内之浦小学校）  
栄養教諭 川野 明由香

「先生いつもありがとう。」  
「おいしい給食が食べられて、私幸せ。」

目を細めて、話しかけてくる子どもたち。この笑顔に会える給食時間が、待ち遠しい毎日です。

内之浦小学校に赴任し、あっという間に2か月が過ぎようとしています。勤務しております、内之浦学校給食センターは、200食余りの小規模センターですが、手の込んだメニューを積極的に取り入れています。また、海の幸が豊富で、中骨つきの魚を焼いたり、素揚げにしたりして、一人に一匹ずつ提供しています。その魚を器用な箸使いで、上手に食べる子どもたちの姿に、毎日驚かされています。

これからも小規模ならではの良さを活かしつつ、地元の食材にこだわり、魅力あるおいしい給食を作り続けていきたいと思ひます。また、未来を担う子どもたちの輝く笑顔を守るために「今、私に何ができるか」を考え、子ども一人ひとりの心に寄り添うことのできる栄養教諭を目指し、日々精進したいと思ひます。

内之浦小学校の先生方をはじめ、給食センター職員、保護者、地域や関係機関の方々、栄養教諭の先生方にご協力とご指導をいただきながら、食育の推進に取り組み、今後も初心を忘れず、研さんを重ねていきたいと思ひます。



## 「おいしい！」の笑顔のために

大崎町立学校給食センター（大崎中学校）  
栄養教諭 永山 恵

私が栄養教諭を目指したきっかけは、自分が小・中学生だった頃に食べていた給食が、ずっと心に残っていたからです。毎日献立表を見て、好きな献立や給食でしか食べられない料理が出るときは、朝から心を躍らせて学校へ行っていました。今度は私が、その楽しみを子どもたちに伝えたいと思ひ、いま日々の給食作りに励んでいるところです。

これまで期限付きをしていた4年の間に、2つの単独校と1つの給食センターに勤務させていただき、それぞれの場所でたくさんのお会いがありました。調理員さん方には、共に給食を作る仲間として、1つのもを作り上げていくことの楽しさを教えていただき、栄養教諭の先輩方や各先生方には様々な場面で助言・ご指導をいただきました。その方々の支えのおかげで、今こうして栄養教諭としての新たな一歩を踏み出すことができていると感じています。本当に感謝の気持ちでいっぱいです。

栄養教諭の仕事は、子どもたちの心身の成長に直接的に関わることができ、何よりその先には給食を楽しみに待っている子どもたちの笑顔があります。衛生管理や残食、アレルギー対応や食に関する指導等、様々な課題に直面すると自分の勉強不足を痛感し反省する日々ですが、『おいしくて安全・安心な給食を毎日当たり前のように届ける』ことを常に頭に置き、子どもたちの「おいしい！」の笑顔のために、これからも努力を惜しまず、精進し続けたいと思ひます。



## 子どもたちのために学び、明日へ活かす

鹿児島県立指宿養護学校  
栄養教諭 永野 裕与

「栄養教諭になる」と決意してから3年になりました。「今日の給食も最高！」「今日も全部食べたよ！」と笑顔で話す子どもたちを見る度に仕事へのやりがいを感じながら、目の前にある仕事をひたすらこなす日々を過ごしています。

特別支援学校に赴任して学んだことは2つあります。1つ目は偏食の児童生徒への言葉掛けの大切さです。単に好き嫌いをなくそうという指導では成り立たず、担任の先生方は子どもの様子を見ながらその日の体調や気分によって食べられる物を選ばせて、少しずつ食の幅を広げていきます。「一皿の料理だけでも完食できる日がくればいいのにな」と思ひながら私も言葉掛けをしています。2つ目は食欲を高めるための工夫の大切さです。赤ピーマン・黄ピーマン・紫キャベツなどいろいろな食材を使用し、料理によっては色彩が強いものは後から配膳するように別々に配缶しています。

また、自校式なので、「おはよう」「さようなら」と言葉を掛けあえたり、休み時間の様子が見えたりするなど、子どもたちとの距離の近さに嬉しさを感じながら毎日働いています。

栄養教諭として勉強不足な部分がたくさんあり、調理員さんや周りの先生方に多くのことを教えていただいている私ですが、昨日より今日、今日より明日と一歩ずつ成長していけるように日々研鑽していきたいと思ひます。そして、夢であった栄養教諭として働かせていただいていることに感謝の気持ちを忘れず、児童生徒の心に残る安全安心でおいしい給食や食に関する指導を目指して精一杯頑張りたくと思ひます。

# 食育活動の取り組み



## 「心と体を育む学校給食をめざして」

鹿児島市立錦江台小学校  
栄養教諭 安山美由紀

本校は、鹿児島市南部の坂之上台地に広がる住宅地に位置し、昭和54年に和田小学校から分離新設され、今年で37年目を迎える学校です。児童数726名職員45名の計800名弱の給食を4名の職員でチームワークを大切に、安全でおいしい給食づくりに取り組んでいます。

本校の食育の取組は、大きく学校における取組とPTAにおける取組の二つに分けられます。

まず、学校では、教育課程への位置づけを行い、年間指導計画に基づき各学年で実施していきます。学級活動や教科に食に関する授業を必ず入れ、必要に応じて、講師の手配を行ったり、授業に参加したり、資料の提供を行ったりしています。調理技師も教室に出向き、一緒に給食をとるなどの交流も行っています。別棟ではなく学校内に給食室があるため、給食を作る匂いがダイレクトに教室まで伝わり子どもたちは、給食を身近に感じているようです。

4年生の保健の授業では、骨の中のカルシウムの仕組みをわかりやすく説明するため、ペットボトルにビー玉を入れ、寒天で固めた手作り教材を全クラス分作り毎回使用しています。時には、持って行く間に歩く際の振動なのか、固めた寒天が崩れてしまって、授業で使えなくなるなどの失敗もあります。私たち栄養教諭の行う授業は教材がほとんど手作りです、しかも今日食べる（食べた）給食を授業内容に入れることが多く、その日の食品カードなども用意します。

1回の授業にかかる事前準備に時間を要しますが、担任ではなく栄養教諭が授業をするというだけで、子どもたちの目の輝きが眩しく、それだけで興味関心、期待が伝わってきます。授業後の感想でも「大きくなるためには、たくさんの栄養が必要なんだな。」「健康のために嫌いなものも食べよう。」など、今後の生活に活かす反省が多く返ってきます。

また、鹿児島市地域振興局の支援リストの中から生活科で農家の方を講師招聘し、さつまいもの栽培から携わっていただきます。最後は野菜の花あてクイズや野菜の話などをし、交流給食まで行っています。他にも、県漁連に依頼し、お魚マイスターに魚の話をしていただき、たくさんの種類の本物の魚を触ることで、魚を身近に感じる授業を行っています。ほとんどの児童が魚を触るのに抵抗を感じていましたが、大きなカツオやまぐろを目の前にし、まるで赤ちゃんを抱っこしているかのように抱えたり、トビウオのヒレを広げ、歓喜の声をあげたりしています。もちろんその日の給食には県内産の魚を使い、講師の方にも一緒に給食を食べていただき、給食を生きた教材として活用しています。

次に、PTAの取組みとしては、保健体育部が中心となって、夏休みに「朝ごはん簡単レシピ」を募集し、レシピ集にして家庭に配布したり、全校にアンケートをとったりして、そこから課題を見つけ、それに基づいた食育だよりの発行などを行っています。保護者からは食に関する意識が高まったなど意見が寄せられました。

今後も、健康でいるための基盤となる、望ましい食生活の知識を身につけ、実践できる子どもの育成をめざし、心と体を育む学校給食を実施するとともに、継続的に「食」に関する啓発を行い、家庭と連携を図った食育の推進に努めていきたいです。

# 笑顔のレシピ 人気献立



枕崎市立  
学校給食センター  
栄養教諭  
山本愛・市來千幸

## 「枕崎で1番人気！かつおのカップ焼き」

枕崎の学校給食には、生産者の方々の協力のもと、かつおをはじめ、野菜や果物、そして茶や枕崎牛など、地元の食材を多く取り入れています。また、平成24年9月に枕崎市で制定された毎月24日の「ふしの日」にちなみ、毎月24日前後には、かつお節に特化した献立を実施しています。その効果もあってか、子どもたちにも「ふしの日」の認知度は高まっており、学校給食記念日である1月24日さえも、「今日は何の日?」と聞くと「ふしの日!」と返ってくるため、少々複雑な気持ちになるほどです…。

そして、枕崎の代名詞である「かつお」を使った献立は、月に2~3回登場します。赤身や腹皮、油漬け、なまり節などを使った様々な献立の中で、特に人気が高いのがこの「かつおのカップ焼き」です。毎年中学校3年生のリクエスト献立では、必ず上位に挙がってきます。地元の自慢の食材を使い、苦労しながらも子どもたちの笑顔を思い浮かべて一生懸命作るこの献立が、人気献立の1つとなっていることはとても嬉しいことです。

今、そしてこれからも枕崎の子どもたちに愛され続けてほしい一品です。

- 材料 分量 (一人分)
- 「かつおのカップ焼き」
- くろしおパック…… 35g
- たまねぎ …………… 20g
- コーン …………… 10g
- 油 …………… 0.25g
- カット青ピーマン…… 3g
- カット赤ピーマン…… 3g
- パセリ …………… 0.5g
- 塩 …………… 0.07g
- ごしょう …………… 0.02g
- マヨネーズ …………… 8g
- 冷凍全卵 …………… 10g
- 丸14Aカップ ……… 1枚

- 作り方
- ① たまねぎ、青ピーマン、赤ピーマン、パセリはみじん切りにする。
- ② 油でたまねぎ、コーン、くろしおパック、青ピーマン、赤ピーマン、パセリを炒めて、塩コショウをする。
- ③ ②をボールに取り、②とマヨネーズ、卵を混ぜ合わせる。
- ④ カップに③をつぎ分けて、230℃で約12分焼く。



## 職場体験学習

5月12日(火)から14日(木)の3日間、  
 本会へ始良市立帖佐中学校から3年生の生徒  
 1名が職場体験学習に訪れました。

職場体験学習では、本会の概要説明を受け  
 館内、倉庫の見学をした後、さっそく各課の  
 体験をしてもらいました。3日間という短い  
 期間でしたが、非常に内容の濃い時間を過ご  
 せたのではないかと思います。この体験を通  
 して、自分自身の視野を広げ、将来の目標達  
 成のために少しでも役に立てば幸いです。



体験学習の中では、  
 サンプル作りなど地道  
 な作業もありました  
 が、黙々とこなしてく  
 れました。



職場体験学習の最終日は、本  
 会の取り扱い物資を使ってカ  
 レーを作ってもらいました。  
 職員と一緒に楽しく談笑し  
 ながら昼食が  
 とれたよう  
 でした。



### 蒸しケーキ 作り体験



ひとつひとつ丁寧に作ってく  
 れました！出来上がった蒸しケ  
 ーキは本会職員で美味しくいた  
 だきました。

### 検査室での 体験



手の検査をしたり、実際に本  
 会取り扱い物資の塩分や糖度  
 を測定してもらいました。

普段は経験できない貴重な  
 体験ができたのではないでしょ  
 うか。



## 新設共同調理場紹介 始良市立小学校給食室別棟

本施設は、建昌小学校と、建昌小学校から分離新設さ  
 れた松原なぎさ小学校の設立に伴い、学校給食調理施設  
 として建設され、本年4月1日に開設しました。

調理室は、床に水を流さずに調理や洗浄作業を行うこ  
 とを可能とする厨房機器類を選定し、完全フルドライ方  
 式にすることで菌の発生や繁殖を予防しています。さら  
 に、作業工程ごとに部屋を区分し、エアシャワーなどを  
 設置することで食中毒や異物混入の防止も徹底してお  
 り、また、食育を推進する一環として、2階から調理工  
 程を見学できるスペースや食育展示コーナーを設け、会  
 議室には調理機器を設置し、食育体験活動ができる施設  
 となっています。



所在地／始良市増田 468 番地 6  
 建物面積／1494.28㎡  
 調理能力／最大 1500 食  
 配送車／2 台  
 対象学校 建昌小学校、松原なぎさ小学校  
 建昌幼稚園、帖佐幼稚園

## 平成27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、下記の21名に物資委員を委嘱しました。

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
新 田 真 美	鹿児島市立谷山学校給食センター
福 留 まゆみ	薩摩川内市立川内学校給食センター
小 幡 順 子	鹿児島県立出水養護学校
林 郁 代	鹿児島市立玉江小学校
福 一 カスミ	鹿児島市立八幡小学校
今 村 純 子	鹿児島市立桜島中学校
霜 出 ゆかり	指宿市立指宿学校給食センター
吉 永 史 子	南九州市立学校給食センター
三 谷 弘 美	いちき串木野市立串木野学校給食センター
脇 田 明 美	さつま町立鶴田学校給食センター
中 間 みさき	出水市立学校給食センター
栞 山 純 子	霧島市立国分小学校
平 田 さおり	始良市立重富中学校
小 園 み き	始良市立加治木学校給食センター
今 熊 香 菜	志布志市立松山学校給食センター
西 藤 いずみ	垂水市立学校給食センター
木 下 希 美	東串良町学校給食センター
恒 吉 文 子	南種子町立学校給食センター
小 林 万砂絵	喜界町立学校給食センター

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、ぜひご利用ください。



わくわく楽しい <sup>\*</sup> <sup>\*</sup>  
貴重な経験です。

曾於市立末吉小学校  
栄養教諭 吉田 三千代

平成25・26年度に物資委員の委嘱を受け、また26年度は物資委員長まで務めさせていただきました。2年間の任期中には、福岡市で開催される九州地区合同選定会と工場見学にも参加しました。合同選定会では、緊張感の漂う中、多くの業者展示品を試食し、その原材料の産地や配合まで細かくチェックしながら点数をつけていくという、学校給食の厳しい世界を経験します。また、学期1回行われる物資選定委員会の際は、新商品にいち早く巡り会い、その調理と試食をし、採点していきます。カタログに載っている物資で、使ってみたいなあ、どんな調理法があるのかなあと思っていた商品も調理試食するチャンスもあります。物資委員を経験するまでは、共通選定品がこれほどまで厳しくチェックされているとは、知らなかったのですが、安心安全な給食の提供のためには無くてはならない委員会だと再認識しました。

### 九州地区合同選定会と工場見学に参加して

#### 「合同選定会と工場見学に参加して」

鹿児島市立谷山学校給食センター  
栄養教諭 新田 真美

5月21日と22日の2日間、九州地区学校給食用冷凍食品合同選定会と工場見学に参加しました。合同選定会では、41品について味や原料配合など4項目を5段階で審査しました。その後、九州8県の意見や評価を基に7品の共通選定品を決めました。

どの商品も特徴があり、選定するのが難しかったのですが、栄養士の意見が濃く反映される大量購入のシステムがあることが有難いと思いました。

2日目に、山口県下関市の「株式会社 ハートフーズ21」を見学させていただきました。

過加熱水蒸気を熱源にし、300℃の温度で食品を焼き上げるスーパーヒーターという焼成機があり、それで加工したものは、冷凍後解凍してもドリップがでないため、旨みが多く残り、おいしく食べられます。このような機械があることは、実際見学に行かないとわからないことであり、良い機会に恵まれて大変有意義でした。

学校給食を支えて下さる、工場や流通の企業努力の素晴らしさを感じることができました。

# 学校給食

## 調理技術講習会



平成26年度は、講師に料理研究家である門倉多仁亜（かどくら たにあ）先生をお迎えしました。

現在、門倉先生はテレビや雑誌、新聞などにおいて活躍中で、料理だけでなく、ドイツのライフスタイル全般を紹介する仕事にも携わっていらっしゃいます。また、助手として高橋裕幾子（たかはし ゆきこ）さんにもおいでいただきました。

門倉先生自らが行うデモンストレーションでは5種類の料理を作っていました。

先生の料理は、鹿児島県の食材をドイツの家庭料理に盛り込んだ季節感あふれるメニューでした。ドイツ料理に鹿児島県の「桜島大根」を使ったスープや旬の「タンカン」を使ったケーキなど興味深いものでした。

デモンストレーション・調理実習の後は、門倉先生から講話がありました。「くらしのなかの食」という演題で、先生自身のこれまでの生き立ちやドイツのくらしと食との関係についてお話していただきました。

講話には先生の気さくで明るい人柄がにじみでており、その人柄が先生の料理にも表われていると感じることのできる調理技術講習会となりました。

〈参加者のアンケートより〉

- ・「素材を生かす、いい素材をシンプルに料理することはとても大事なことでと思いました。」
- ・「しめさばとポテト、りんごの組み合わせには驚いたが、マッチしておりとても美味しかった。」
- ・「魅力ある料理は、魅力ある人柄あってこそだと思わされる時間でした。」



### 調理技術講習会のメニュー



▲黒パン＆ドイツ風具だくさんスープ

▼ドイツ風カリカリベーコンのポテトサラダ



▲しめさば・ピクルス・りんごのサラダ

▼季節のサラダ&ドレッシング



▲タンカンのパウンドケーキ

## 平成26年度 第2回 学校給食情報交換会

平成27年1月27日、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。会中では、活発な意見交換が行われる中でも、物資の価格動向や地産地消について多くの意見が交されました。この会をとおして得た情報や意見を参考にし、本会の今後の取り組みに活かして参ります。





# 食品検査室コーナー

# 衛生検査を

～貸出検査機器のご紹介①～

# してみませんか？

本会では、学校給食調理場の衛生管理や衛生意識の向上のために使用できる6種類の検査機器及び検査に必要なものも付けて貸し出しています。その中から、手や調理機器等の衛生状態を検査する「手洗い上手」「ルミテスター」「簡易ミニふらん器」をご紹介します。貸出を希望される場合は、食品検査室にご連絡ください。

## 手洗い上手



・専用ローション付き

手洗いをした手に洗い残した部分はないかを検査することができます。



## ルミテスター



・ルシバッククワイド付き

洗浄後の調理機器や手の汚れは良く落ちたかどうかを数値で確認できます。



## 簡易ミニふらん器



・検査用培地付き

手や調理器具に細菌は付着していないかを簡易培地を使って検査することができます。



# 食に関する 指導教材の

# 貸出案内

本会では「学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業」の学校における食育支援の一環として、食育指導教材（フードモデル・ビデオ・紙芝居・食品カード等）の貸出を行っています。詳細については、本会にお問い合わせいただくか、本会ホームページをご活用ください。今後ともますますのご活用をお待ちしております。



## 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
1	魅力ある献立作成講座 (アレルギー対応食への取り組み)	・アレルギー対応食として活用できる物資の研究	8月4日(火) (9:00～12:00)	栄養教諭(職員) 30名
2	「食に関する指導」をすすめるための教材作り講座	・食に関する指導をすすめる上で活用できる教材を作る。	8月4日(火) (13:00～16:00)	栄養教諭(職員) 30名
3	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等	8月5日(水) (9:30～16:00)	栄養教諭(職員) 養護教諭 15名
4	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(焼物、煮物、和物、蒸物)	8月6日(木) (9:30～16:00)	栄養教諭(職員) 20名
5	学校給食パン作り講座	・給食パンについて ・パン焼き実技 (基本、パン、ナン、ピザ等)	8月10日(月) (9:30～16:00)	栄養教諭(職員) 15名

### 学校給食用物資展示会のご案内

## 学校給食関係者の皆様のご来場をお待ちしております。

本年より倉庫棟の工事を行っております。ご来場いただく皆様にはご迷惑をおかけしますがよろしくお願いたします。

**期日**／平成27年7月28日(火)

**時間**／10:30～15:00

**会場**／公益財団法人  
鹿児島県学校給食会



### 平成27年度 学校給食会主な行事予定

月	日	行事及び開催場所
7	24	食のふるさと探検隊
	28	学校給食用物資展示会
8	4	魅力ある献立作り作成講座
	4	「食に関する指導」をすすめるための教材作り講座
	5	学校給食の衛生検査の基本講座
	6	スチコンを使った料理の研究講座
	10	学校給食パン作り講座
9	17	親子お魚教室
	17	平成27年度第3学期分学校給食用冷凍食品合同選定会
10	中旬	第1回学校給食情報交換会
11	13	学校給食調理技術講習会
12	上旬	学校給食用パン品質審査会
	中旬	第2回物資委員会
1	中旬	平成28年度第1学期分学校給食用冷凍食品合同選定会
2	中旬	第2回学校給食情報交換会
	下旬	第3回物資委員会
3	中旬	定例理事会・臨時評議員会

# 平成27年度2学期分九州地区共通選定品のご紹介

## さんまゆず味噌煮



ほのかな柚子風味のさんま味噌煮に仕上げました。高圧処理しておりますので、骨まで柔らかくたべて頂けます。

【規 格】 40、50g  
【アレルギー】 大豆

## 国産ミートハンバーグ



素材のおいしさを引き出すため、安心逸品チキンピュオンを使用。国産の豚肉と鶏肉をベースにマルチスチーム製法を取り入れたふんわりやわらかなハンバーグです。

【規 格】 40、60g  
【アレルギー】 豚肉 鶏肉 大豆 小麦

## 彩り野菜とキャベツのミンチカツ



見た目に具沢山のミンチカツに仕上げ、国産の鶏肉と豚肉を使用。卵・乳のアレルギー対応食品です。

【規 格】 40、60g  
【アレルギー】 小麦 大豆 鶏肉 豚肉

## Caたっぷりオムレツ (トマトミート)



カルシウムがたっぷり入った、ふんわり食感のオムレツです。トマトとひき肉のソースを包んで焼き上げました。

アレルギー「乳成分」は含みません。  
【規 格】 40、60g  
【アレルギー】 卵 大豆 鶏肉 豚肉 小麦 ゼラチン

## 国産ポークしゅうまい



特定の添加物（増粘剤、着色料、保存料、保水剤）を使用せず素材本来の味を生かし、国産原料のみを100%使用したしゅうまいです。

【規 格】 28g  
【アレルギー】 小麦 豚肉

## 国産ぶどうゼリー80(鉄・繊維)



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。(フタ：紙、カップ：紙)

【規 格】 40g  
【アレルギー】 大豆

## 安納芋の焼き焼きクレープ



種子島産安納芋ペーストを使用したクレープです。半解凍した状態でお召し上がり下さい。

【規 格】 30g  
【アレルギー】 乳 卵 小麦 ゼラチン

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。  
記事にもありましたように倉庫棟の改築工事が始まっております。日々の業務や講習会等皆さまにご迷惑をおかけすることがないよう職員一同、努力してまいりますので、今後とも宜しくお願いいたします。

### 編集後記



## ようこそ! 学校給食会へ



鹿児島純心女子短期大学のみなさん