

学校給食かごしま

伸びゆく子どもの楽しい給食



第81号

平成28年1月1日

編集・発行

公益財団法人
鹿児島県学校給食会
鹿児島県姶良市脇元
1066番地の1

TEL 0995-67-3611

FAX 0995-67-3615

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



本会食育支援事業より

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
- ・給食のひろば… 2
- ・平成27年度「文部科学大臣」表彰… 3
- ・食育活動の取り組み… 4
- ・笑顔のレシピ～自慢献立～「おひさまみそ」
- ・全国学校給食甲子園… 5
- ・新設調理場紹介 南さつま市立学校給食センター
- ・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
- ・学校給食調理技術講習会… 10
- ・学校給食用物資展示会
- ・食品検査室コーナー… 11
- ・第1回 学校給食情報交換会
- ・九州地区共通選定品のご紹介（平成27年度3学期分）… 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

明けましてお愛で甚うございます。穏やかな新年をお迎えのことと存じます。旧年中は格別の御厚情を賜り、まことに有り難うございました。心から感謝申し上げます。

お陰をもちまして倉庫棟の改築も順調に進み、四月には、まず冷凍庫部分が完成する予定です。併せて管理棟の改修工事も進めておりますので、会議室、調理室等さらに一層快適にご利用いただけるものと思います。それまでのご不自由、ご容赦願います。

聞けばせかれて早白銀坂の山桜が待たれます。今年も子どもたちの健やかな成長を願いつつ、安全で豊かな学校給食の実現をめざして努力してまいる所存です。

皆様の益々のご多幸とご繁栄をお祈り申し上げ、給食会への変わらぬご支援をお願いして新年のご挨拶とさせていただきます。



新年のごあいさつ

鹿児島県教育委員会
教育長 古川 伸二



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、児童生徒における不規則な食事や栄養の偏り、さらには、一人だけで食事をとり続けることによる心身への影響など、食に起因する健康問題が指摘されており、学校給食を中心とした食育への期待は、ますます大きくなっていると考えます。

このような中、本県においては、県学校給食会をはじめとする関係団体や生産者の皆様の御協力をいただきながら、地元食材を積極的に活用した学校給食が実施できており、児童生徒は、日々の給食を通して、「食に感謝する心」や「郷土への理解」、「食文化の継承」などを学んでいるところです。

特に、県内食材100%の給食を提供する「鹿児島をまるごと味わう学校給食」は、全国にも類を見ない、「本物」の旬の味を体験できるすばらしい取組であると考えています。

また、平成27年4月に開校いたしました楠葉中高一貫教育校においては、文部科学省の「スーパー食育スクール」に指定され、全寮制という環境の中で、朝・昼・夜三食の栄養管理、地域と連携した体験活動、専門家による食育セミナーなど、学校独自の食育を実践しているところですが、これらの取組によってもたらされる様々な教育的効果について検証を行い、その成果は県内にも広く周知する予定です。

一方、学校給食を取り巻く大きな課題としましては、県下に約6,000人いるとされる食物アレルギーのある児童生徒への対応があげられます。県教育委員会としては、今後ますます、食物アレルギーへの対応の重要度が増すと考えており、学校等での対応指針「学校におけるアレルギー疾患対応のマニュアル」を作成し、平成27年3月から県教育委員会ホームページに公開しております。

県学校給食会におかれましては、今後も、安全で良質、低廉な食材を県内各地にお届けいただき、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、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。



給食のひろば



「垂水のよさ」を味わう学校給食

垂水市立学校給食センター
所長 下江 嘉誉

垂水市立学校給食センターは、市内全小中学校に約1100食を提供しており、垂水らしいおいしい食を味わってもらうため、様々な取組を行っています。

まず、食材は、垂水の豊かな農水産物を「垂水楽農百笑倶楽部」「市漁業協同組合」「境みそグループ」などの地元の生産者から、可能な限り直接納入していただいています。また、献立も、旬の食材をふんだんに使って「カンパチの塩焼き」「エビのかき揚げ」などの郷土料理や伝統料理を数多く取り入れるとともに、「ハンバーグ」「かるかん」などの手作りにも積極的に取り組んでいます。さらに、栄養教諭の「食」の指導はもちろん調理技師や生産者とのふれあい給食なども定期的に実施しています。

今後も「食を通して、ふるさと垂水を愛し、誇りにする人づくり」に努めてまいります。



「獅子島が育む食の礎」

長島町立獅子島小・中学校
教諭 持田 聖子（写真左）
養護教諭 松木 由佳（写真右）

獅子島幼稚園・小・中学校は県最北端に位置する獅子島にあり、青い海と緑に囲まれた施設一体型の幼小中一貫校です。学校にはいつも、園児・小中学生49名の元気な声が響いています。

本校では、異年齢で構成する縦割り活動を行っています。その一環として毎月1回、交流給食を実施しています。「同じ釜の飯」を食べながらの交流は、自然と下級生を気遣ったり、上級生を手本にしたりする姿が見られ、子どもたちも毎回楽しみにしています。

11月には、自分たちで栽培したさつま芋を収穫し、焼き芋にしてみんなでおいしくいただきました。大地の恵みに感謝しながら、自分たちで育てたさつま芋をほおばる子どもたちの「おいしい」は、まさに五感を通じた活動の感想です。また2月には、獅子島の特産品である鯛や鰯の調理実習を、地元の漁師さんの御指導のもと行います。これも子どもたちが毎年楽しみにしている行事の一つです。

高校進学に伴い島立ちを迎える子どもたちですが、獅子島での食の思い出が、一生を通じた食の礎になることを願っています。

平成27年度「文部科学大臣」表彰

平成27年11月5日（木）・6日（金）、高知県立県民文化ホールで開催された、第66回全国学校給食研究協議大会で文部科学大臣表彰が行われました。鹿児島県から学校給食優良学校として鹿児島県立鹿児島養護学校が、共同調理場として枕崎市立学校給食センターが、学校給食功労者に、本会職員の富重圭子食品検査室長が表彰されました。

受賞おめでとうございます！

〈学校給食優良学校・共同調理場〉

枕崎市立学校給食センター



「初心忘るべからず」

所長 米森 基

元氣と勇気をいただいたこの度の文部科学大臣表彰、誠にありがとうございました。

安全・安心・おいしい給食を提供する事が当たり前。この「当たり前」を毎日続けることが私たちの使命だと考えております。

丹精込めて食材を作る生産者、安全な食材を供給する納入業者、栄養や「だし」にこだわり創意工夫した献立を考える二人の栄養教諭、無駄のない工程で作業を行う調理員、確実に届ける配送員、経理・一般事務を扱う職員。みんなが心をつにし、お互いを信頼し連携する「枕崎きばらん海」のプロ集団は、これからも初心に返り、児童生徒のための学校給食センターであり続けたいと思います。

給食を支える調理員の方にも

給食への思いを書いていただきました！



「地元で育てた食材で
“大切な命 生きる力を育む”」

給食調理員 河野 明子

当センターは日々2000食を22人で作り上げます。特別な調味料は使用せず昆布と鰹ダシ、酒、みりん、しょうゆ、砂糖、酢などで味を調えます。食材自体が持つ美味しさをいかに上手く引き出せるかに、やりがいを感じています。1人では微力ですが力を合わせておいしい給食を毎日作ります。

鰹節（カツオ）のまち枕崎市ならではの人気給食メニューは腹皮のホイル焼き、鰹赤身の佃煮、黒潮フレークのカップ焼きがあり、それに合う地産野菜や茶葉、枕崎牛、枕崎米で献立ができていきます。元々たんぱく質を多く含む鰹ですが、鰹節加工の工程で生命維持に欠かせない栄養素である核酸・イノシン酸が生まれて体の成長や修復を助けます。枕崎の給食を通じて、子ども達が日本の伝統食文化に興味を感じ、食事の大切さを知ってほしいと思います。また心身の成長と健康に繋げる将来の糧とし、出来ることならば食と健康にかかる仕事を見つけてくれたら嬉しいです。地元で育てた食材は皆の生きる力です。

鹿児島県立鹿児島養護学校



「食べることへの心配り」

栄養教諭 中西 智美

「にっぽんいちのきゅうしょく、ありがとう。」

給食時間に小学生の男の子から声をかけられました。日本一とは大げさですが、担任が子どもたちに分かりやすく伝えた言葉から、また一つ元気をもらいました。

本校では、特別な教育的支援を必要とする子どもたち一人一人の実態に配慮しながら、食べることの重要性、食の自立につなげる取組を行っています。厨房スタッフを含めた全職員と関係機関及び外部専門家とも連携しながら、食べる機能の発達段階や生活習慣などを考慮した個別の支援、また多様化する教育的ニーズへの対応について、よりきめ細やかな実践を重ねており、今回そのことを評価していただいたと考えます。

鹿児島養護学校は、今年度創立50周年を迎えました。この節目の年に、このような評価をいただいたことは職員一同の引き締まる思いです。「食は命なり」という言葉の意味は重く、命と直結したよりよく生きるための食べることへの心配り。子どもたちの健やかな成長を願い、これからも保護者や地域の方々とともに歩んでいきたいと思っています。

〈学校給食功労者〉

公益財団法人鹿児島県学校給食会



「安全・安心の拠り所として」

食品検査室長 富重 圭子

この度、学校給食功労者として個人の部で文部科学大臣から表彰していただき、たいへん光栄に存しております。

本会に食品検査室が設置されてから今日まで、食品検査業務一筋に歩んでまいりましたが、今回の受賞は、これまで多くの方々を支えていただいたからこそ改めて感謝申し上げます。

最近、学校給食関係者のみならず多くの方々が食品衛生に大きな関心を持ち、食品の安全性を求める声は大きくなってまいります。今後も、本会の取扱物資の検査はもちろんのこと、調理場の衛生管理のサポートや衛生指導に活用できるデータの提供などに取組みながら、安全・安心の拠り所として学校給食関係の皆様方から頼りにしていただける検査室を目指してまいりたいと思います。

食育活動の取り組み



「食の充実と楽しい 学校給食をめざして」

阿久根市学校給食センター
栄養教諭 原田 涼子

阿久根市学校給食センターは、平成14年に開設し今年で14年目となります。

単独調理場方式から、共同調理場方式へと変わり、平成20年度から調理、配送業務は民間委託となっており、小学校9校、中学校4校、約1720食の給食を提供しています。センターの食育活動は2名の栄養教諭で分担し取り組んでいます。4月下旬に、市教育委員会から各小・中学校へ『栄養教諭の訪問指導計画調査』を送付します。5月上旬に各学校からの希望を教育委員会で取りまとめ、栄養教諭と日程調整しながら年間の計画を立てます。

指導内容としては、

低学年／給食ができるまで・正しいはしの持ち方について

中学年／好き嫌い与健康・感謝して食べよう

高学年／食生活を見直そう・栄養のバランスと給食

中学校／成長期の望ましい食生活・成長期の偏食と将来の生活習慣病との関連...等です。

今年度は2名で54回、計画に沿って授業や交流給食を学校と連携しながら進めています。

担任は、めあて、学級の実態、授業の流れを記入した「連絡シート」を指導日の2週間前までに給食センターに提出します。その「連絡シート」を基に電話で事前打ち合わせを行います。学級の実態が把握出来ると共に、指導の際の役割分担もできるため、スムーズに指導を行うことができます。指導は4時間目の



授業が主で、終了後は一緒に給食を食べます。一緒に給食を食べることで子ども達の様子を見たり話を聞いたりでき、指導の成果を見る良い機会にもなります。

指導の例を一部紹介します。

“給食ができるまで”の指導では、給食センターで使用しているスパテラを持って行き一人一人に持たせたり、回転釜の直径と同じ大きさに切った紙を、釜に見立てて混ぜる真似をします。大きさと重さを自分で感じることで、調理員の作業の大変さを理解してもらっています。

“正しいはしの持ち方”の指導では、大豆やマカロニをはしで実際に挟む練習をします。頑張って上手に挟もうという気持ちが伝わってきます。

“栄養のバランスと学校給食”の指導では食べ物に含まれている栄養について説明した後、給食の食材を働きごとに分けまします。給食は栄養のバランスを考えて作られていることを理解できます。

給食が食に関する指導の時だけではなく日々の給食指導の中でも生きた教材となる学校給食であるように努めていきたいと思っています。

今後も食に関する指導の充実を図り、子どもたちが食を大切にすることで、健康な体と豊かな心を育み、生涯を通して良い食生活を送れるよう手助けしていきたいと思っています。

笑顔のレシピ 自慢献立

「おひさまみそ」



日置市立伊集院学校給食センター

栄養教諭 上ノ町 佳代 (写真左)

栄養教諭 西村 由美子 (写真右)

伊集院学校給食センターは、幼稚園2園、小学校5校、中学校3校へ計約2500食の給食を作っています。施設設備は決して新しくはないのですが、給食を楽しみに待っている子どもたちのために全職員で安全でおいしい給食作りに取り組んでいます。

26年度日置市誕生10周年を記念して、日置市内の3給食センターで一斉に実施した献立「おひさまみそ」を紹介します。

市栄養教諭研修会で話し合いを重ね、規模の違うセンターでも共通して実施できるように、そして、子どもたちにも興味をもってもらえるように市教育委員会が推進しているおひさま運動にちなみ、日置市の食材を「お茶」「ひおきの大豆」「さかな(しらす干し)」「まめ(みそ)」を取り入れた一品にしました。

その後も引き続き豚肉を入れたり、大豆を引き割りにしたりとアレンジしながら実施しています。おむすびのりと地元の飯牟礼米も一緒に食べる献立なので、子どもたちも喜んでおむすびを作り食べています。おひさまみそが定番となり、リクエスト献立に上がってくる事を期待しつつ、今後も日置市の食材を取り入れた魅力ある献立を増やしていきたいと思っています。



●材料 分量(一人分)

しらす干し.....8g	三温糖.....6g
大豆水煮.....8g	みりん.....2g
粉茶.....0.4g	酒.....2g
麦みそ.....8g	サラダ油.....0.5g

●作り方

- ①しらす干しは熱湯をかけて水気を切っておく。
- ②調味料(みそ、砂糖、みりん、酒)を混ぜ合わせておく。
- ③釜に油を熱し、しらす干し、粉茶を炒める。
- ④ゆで大豆、調味料を入れて、弱火で炒めながらよく混ぜ合わせる。

※粉茶の代わりに、お茶の葉を使うときは、荒く刻んでおく。

※ゆで大豆は、半分を引き割り大豆にしてもよい。

全国学校給食甲子園

優秀賞おめでとうございます！



枕崎市立学校給食センター

栄養教諭 山本 愛 (写真左)

給食調理員 東 美都代 (写真右)



献

立

茶めし・牛乳

枕崎牛のおろしソース

ひじきのごま酢あえ

コンカツすまし汁



食育の啓発と地産地消の奨励を目的とする全国学校給食甲子園ですが10回目となる今回は、2,054校・施設からの応募がありました。第1次選考から第4次選考を経て、全国6ブロック12代表校・施設で平成27年12月6日(日)に女子栄養大学駒込キャンパスで決勝大会が行われ、九州・沖縄ブロックの代表として、枕崎市立学校給食センターが出演し、優秀賞(タニコー賞)を受賞しました。

枕崎の粉茶を使用した茶めしや、友好都市である北海道稚内市の昆布と枕崎のかつお節を使用したコンカツすまし汁など枕崎の材料をふんだんに使った献立でした。

出場しての感想を伺いました！

決勝大会の出場は、めったに経験することができるものではなく、良い経験をさせていただくとともに、地元の食材のすばらしさや日頃の衛生管理を改めて振り返る機会となりました。そして何よりも周りの方々の温かいご支援、ご協力をいただけたことが嬉しく、大変感謝しております。今後も地元食材を活かした、子どもたちが喜ぶ学校給食となるよう努力していきたいと思ひます。

新設共同調理場紹介 南さつま市立学校給食センター

“安全・安心で魅力あるおいしい学校給食の提供を目指して”

南さつま市では、3か所の学校給食センターから市内17の小中学校等へ学校給食を提供してきましたが、始動以来古いもので約30年が経過し、施設や設備等の老朽化が進んでいました。このことから、効率的な運営と学校給食衛生管理基準等に適合した施設で調理した給食を提供するため、再編統合して新たに学校給食センターを建設するとともに、調理配送業務は専門業者への委託により行政と民間がそれぞれの役割を担う官民一体型の施設として、平成27年9月1日に供用開始しました。

本センターは、衛生管理を徹底するため完全ドライシステム方式を採用し、空調設備や管内消毒設備等を設置するとともに、作業工程ごとに部屋を区分して2重ドアやエアカーテンにより外部と遮断し、エアシャワーの設置や手洗い消毒設備等の配置により、食中毒や異物混入の防止策も徹底した施設となっています。

調理場内は、アレルギー対応食専用の特別調理室を設けたほか、衛生管理基準等に準拠した最新の設備や機器類を導入し、作業動線を考慮して機器類の配置を整えて二次汚染防止にも配慮しています。また、見学コースや研修会議室を設け、食育の学びの場としても活用いただける施設となっています。



所在地／南さつま市加世田津貫 6600 番地

敷地面積／約 7,380㎡

建物面積／給食センター棟 1,993.37㎡

(鉄骨造平屋建て)

配送車庫棟／433.28㎡ (鉄筋コンクリート造)

調理能力／最大 2,900 食／日

運用方式／完全ドライシステム

調理ライン／2 献立ライン (アレルギー食対応)

配 送／市内 8 コース

対象学校／小学校 12 校、中学校 4 校、小中一貫校 1 校

学校給食用パン品質審査会

東福製粉株式会社 研究開発室 大場 博

平成27年度学校給食用パン品質審査会が11月25日（水）に実施され、審査員の一人として初めて参加させて頂きました。

審査会は、学校給食パンの品質向上と製造関係者の技術向上を目的として実施されています。

例年、審査会では食パンや黒糖パン等の数種類のパンを審査していましたが、今回はコッペパンのみの審査となりました。

当日の審査会に使用したコッペパンは、事前に県内31工場が納めている学校や給食センターから平均的な品質のものを3個採取し、理化学検査用、外観・内相検査用、味・香審査用に分け、何処の工場で製造したものか判らない状態にして、審査員一同で評価を行いました。

今年の審査結果は、過去2年間には数点あった80点以下の製品が1点もありませんでした。この結果は例年実施されている厳しいパン品質審査会と、その結果を真摯に受け止めてきた、委託加工工場様のたゆまぬ努力の賜物だと思います。

今後ともお子様たちに美味しいパンを提供するために、微力ではございますが皆様と共に努力させていただきたいと思ひます。

平成27年度学校給食用パン品質審査会審査結果（工場別評価点）

工場名	パン種類	乾物量 (%)	評 価		
			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	99.6	25.7	59.6	85.3
(有)清月ベーカリー	コッペパン	94.7	25.1	59.6	84.7
(株)大田ベーカリー	コッペパン	94.2	27.0	58.7	85.7
(有)山崎パン	コッペパン	88.0	27.0	58.9	85.9
(有)松下パン	コッペパン	93.0	23.7	59.6	83.3
田中菓子舗	コッペパン	90.8	24.1	58.4	82.5
エビスヤ	コッペパン	91.9	22.6	57.7	80.3
(有)井上パン	コッペパン	92.4	23.8	59.6	83.4
(有)南州製菓	コッペパン	87.6	26.1	60.8	86.9
牧瀬パン	コッペパン	92.5	26.2	59.6	85.8
(福)拓洋会	コッペパン	95.9	24.3	59.6	83.9
前田菓子舗	コッペパン	87.2	22.7	58.2	80.9
(株)山口製パン	コッペパン	95.8	25.7	60.8	86.5
肱岡製菓	コッペパン	79.3	22.5	59.6	82.1
(有)加治木南州パン	コッペパン	102.1	24.8	59.6	84.4
(有)徳重製菓とらや	コッペパン	98.6	24.1	59.1	83.2
岩川南州パン	コッペパン	98.0	23.0	59.6	82.6
竹之下製パン	コッペパン	100.0	21.7	58.5	80.2
(有)フランスパン	コッペパン	93.4	24.3	59.6	83.9
(有)原製菓舗	コッペパン	92.2	23.6	58.0	81.6
渡辺パン	コッペパン	82.6	23.9	58.4	82.3
(有)北斗	コッペパン	98.2	24.0	58.9	82.9
大丸製パン	コッペパン	91.9	26.1	59.6	85.7
三星製パン	コッペパン	93.7	25.5	58.2	83.7
川添製菓製パン工場	コッペパン	109.7	23.7	60.3	84.0
奄美製菓	コッペパン	84.3	25.6	58.2	83.8
屋久島町製パン工場	コッペパン	92.4	23.9	59.6	83.5
喜界町給食センター	コッペパン	95.4	21.7	58.9	80.6
伊仙町営パン工場	コッペパン	98.7	23.3	59.6	82.9
徳之島町営パン工場	コッペパン	89.7	23.3	59.6	82.9
パン工房ぼんぼこ	コッペパン	91.1	23.9	59.6	83.5

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、検査日当日に解凍検査を実施した。

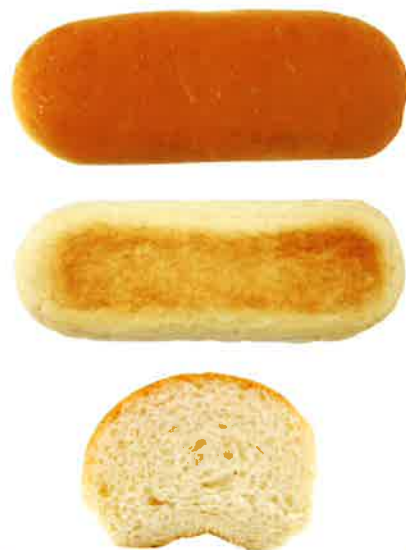
(2) 乾物量とは、原料・副原料の水分を取り除いた重量のことで、95%以上が必要となります。

(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



子どもたちの目が
生き生きと輝きました！

食育支援事業



平成27年7月24日（金）、「食のふるさと探検隊」を実施しました。本年度は「鹿児島県の水産業について知ろう」を目的とし、枕崎市お魚センター、県立鹿児島水産高等学校の協力のもと、枕崎市で体験活動を行い、40組80名の親子の参加がありました。

まず、お魚センターでは枕崎市観光協会の方から鹿児島県のお魚について学び、その後、天気も良く暑い中でしたが、みんな汗をかきながら本格的なかつおのわら焼きを体験し、その後かつおの1本釣りとかつお節削りに挑戦しました。

県立鹿児島水産高等学校では、操船シミュレーターや機関シミュレーターの体験をしたり、栽培工学実習棟でのヒトデやウニなど海の生物に直接触れたり、また、ヒラメが稚魚から成魚に至る過程を目のあたりにし、子どもたちの目が生き生きと輝いている様子が新鮮に感じられました。

魚離れが懸念されている中、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。

食のふるさと探検隊



参加者の感想

- ・いつも触ったり見たりできない生き物に触れることができてよかったです。
- ・目の前でかつおをさばいて、わら焼きにするなど初めての体験で、とても楽しかったです。

親子お魚教室



8月19日（水）、親子お魚教室を本会にて開催しました。本年度は、県内の親子13組30名が参加しました。

当日は、かごしまの魚について県漁業協同組合連合会の坂上工場長さんから、かごしまの旬の魚や漁の方法などについて学んだ後、調理室で朝獲れたばかりの「カンパチ」の解体の実演を見学しました。次に枕崎市漁業協同組合の揚野次長さんから実際にさばき方のポイントを学び「さば」をさばきました。多くの子どもたちが魚をさばくということが初めての体験で、魚におそろおそろ包丁を入れながら、三枚おろしに挑戦する姿は、保護者の方から見ても新鮮味があったのではないのでしょうか。

昼食は、実演でさばいていただいた刺身を贅沢に盛り付けた海鮮丼、自分たちで調理した魚のムニエルとホイル焼き、夏野菜の味噌汁をいただきました。新鮮で身のしまった魚や自分たちで調理した魚は、普段食べる食事とは違ったおいしさを感じることができたと思います。今回の体験を通して、子どもたちが今まで以上に魚に興味を持ち、家庭の中でも丸ごと一匹の魚をさばいて料理にする機会が増えてくれればと思います。



学校給食に関する

研修講座

魅力ある献立作成 (アレルギー対応食の取組)

実施日：平成27年8月4日（火）

鹿 児島市中央学校給食センターの橋元栄養教諭と出水市立米ノ津小学校の町口栄養教諭にアレルギー対応の事例発表をしていただき、アレルギー対応に使用できる物資を本会職員が紹介しました。その後、実際にその物資を使用し調理を行い、試食や食べ比べを行うという非常に内容の濃い講座でした。参加者の中には、「アレルギー対応についてほかの参加者の意見を聞くことができ、相談もできたのでよかった。」という意見があり、栄養教諭の方々が集まるこの講座では、意見交換や情報収集にも役立つ場となったようです。



『食に関する指導』を すすめるための教材作り

実施日：平成27年8月4日（火）

本 講座では、日置市立東市来学校給食センターの榊 順子栄養教諭にご指導いただき、食に関する指導に活用できる教材作りを行いました。

内容は、榊先生の人柄が感じられるもので、製作の際も細かい準備がなされていました。参加者からも「事前の準備がしっかりされており、製作しやすかった。」「自分では思いつかないような教材ばかりで、子どもたちに喜んでもらえるようなものばかりだった。また、コツが分かりやすくてよかった。」という感想のほか、「一人で教材を作るのは難しく、みんなで製作ができ、また先生の実践も聞けてよかった。」という感想もいただきました。普段、忙しくなかなか教材を手作りできない先生方もこの機会を利用して今後の実践に生かしていただければと思います。



学校給食衛生検査の基本

実施日：平成27年8月5日（水）



本 講座では、昨年度に引き続き、本会食品検査室の職員2名が栄養教諭及び養護教諭を対象に、「衛生指導のための検査」、「食指導のための検査」及び「衛生管理のための検査」について実習しました。

「衛生指導の検査」では、確実に手洗いができたかどうかを3つの方法で確認しました。その中の手形培地による細菌検査は、栄養教諭の方々は、野菜の洗浄水を、養護教諭の方々は、土を手に着させた後、手洗い前と手洗い後の手指の検査を行い、細菌数の違いを見ることにより、正しく手を洗うことの重要性を認識していただきました。

また、「食指導のための検査」では、糖度計や塩分計を使用した食品の検査、「衛生管理のための検査」では、学校給食用食器の洗浄検査や200ppm次亜塩素酸ナトリウム溶液の保存方法による濃度変化について実施しました。

本講座での検査方法や検査結果が学校給食共同調理場や学校で活用していただけるものと思います。

『スチームコンベクション』を 使った料理の研究

実施日：平成27年8月6日（木）



スチコンを普段から利用しているが、焼く・蒸すしか使っていないため、同時に焼く・蒸すを使用するコンビの活用を知ることができ、給食にも応用できるような技術や方法があったので活用していきたいと思います。

参加者の
感想



昨年（株）AIHOの伊藤祥子先生に講師をお願いいたしました。

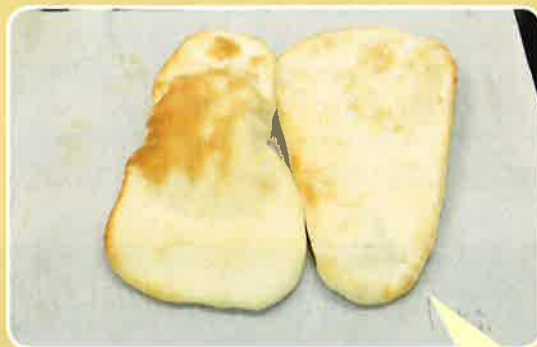
スチームコンベクションオーブンは、焼く、蒸す、煮るなどさまざまな調理が一つの機器のできる多機能加熱調理機です。近年、学校・センターに備えている施設も増えていますが、その機能を存分に使いこなせるように講座が実施されています。さつま芋の金平や南瓜プリンなどスチコンを使用し調理したものは、素材本来のおいしさが感じられる料理となっていました。

学校給食パン作り

実施日：平成27年8月10日（月）

昨年（有）山崎パンの山崎昇平社長に講師として指導していただきました。今回の講座には、離島からも多くの参加がありました。

今回の講座の目的のひとつである「学ナン（学校給食用ナン）」について理解してもらう良い機会となりました。



学ナン（学校給食用ナン）

本年度2学期より本会が委託している委託加工場で基準パンの1種として学ナンを供給できるようになりました。各委託加工場やパン組合の協力もあり実現しました。

より質の高いパンや学ナンが子どもたちに届くように本会と各委託加工場と連携していきたいです。



参加者の感想として、「ナンや揚げパンの作り方を知ることができたのは良かった」、「課題はあるが、子どもたちともつくりができそう」という意見がありました。



参加者の中には、非常に慣れた手つきで生地作りをする方もいらっしゃいました！



学校給食

調理技術講習会

平成27年11月13日(金)

講師：田村 隆 先生

田村先生は、NHK「きょうの料理」に出演しているほか、各方面で活躍しています。また、著書も多く執筆しておられます。

《著書》

- ・エッセイ「隠し包丁」
- ・「田村隆の和食入門」
- ・「つきぢたむらの使い切り和食」

他多数



本年度は、「つきぢ田村」の三代目 田村隆先生、助手に依田裕治さんをお迎えして学校給食調理技術講習会を開催しました。

当日は、田村先生自ら前菜から止までの「九十芋ピュレ魚河岸揚げ 人参ソース 刻みさやえんどう」「根深汁 えびつみれ」「さつま地鶏のくわ焼き」「大根と牛すじ 玉ねぎ天 枝豆」「茄子と牛の炊き込みご飯」の五品をデモンストレーションしていただきました。また「いろいろきのこのチーズ甘酢あん」「チーズ煮麺」も作っていただきました。

また、デモンストレーションの前には田村先生が基本的な「だしのひき方」として、数種類の方法で



とっただしを参加者に試飲していただきましたが、あらためてだしの大切さを感じていたようでした。

田村先生の講話は、デモンストレーションとともに行われ、本物の味を子どもたちに伝えていくことの大切さを教えてくださり、また、材料を余すことなくすべて使いきることで無駄をなくし、子どもたちによりよい材料を使った給食を提供してほしいとの思いが伝わってきました。

学校給食用物資展示会

実施日：平成27年7月28日(火)

栄養教諭や給食調理員、学校関係者の皆さんを対象に「学校給食用物資展示会」を開催しました。

当日は、県内外の業者26社が出展し、201名の方々にご来場いただき、大変盛況でした。

ご来場いただいた方々は、物資を取り扱う業者と直接会話をすることで、普段から使用している物資についての詳しい説明や調理法についても尋ねている様子が伺えました。直接業者と会話することで物資について知る機会ができ、また、一度に多くの情報を得られたのではないのでしょうか。

今回いただいた展示会での要望を学校給食の物資や本会の業務に反映できるよう取り組んでいきたいと思ひます。



給食会コーナーは、④ナンをはじめとしてアレルギーに対応した物資や本会おすすめ物資の紹介をしました。

検査室コーナーは、実際に手の検査をし、また、食器の洗ひ残しを視覚的に体験することができるなど多くの方々を足止めて、じっくりとご覧になっていました。

食品検査室 コーナー

手洗いの徹底を！ 新型ノロウイルス流行に備えて

国立感染症研究所と川崎市は、平成26年以降に発生したノロウイルス食中毒の遺伝子を分析した結果、これらはすべて新しい型のノロウイルスGⅡ・17によるものだったことを昨年9月に発表しました。また、厚生労働省でも、「平成27年の秋以降発生している集団感染事例について、地方衛生研究所で検査を実施し検出されているノロウイルスのほとんどがGⅡ・17であり、今シーズンの感染性胃腸炎についてノロウイルスによるものではGⅡ・17が主流となる見通しとしており、流行が拡大する可能性がある。」として注意喚起しています。

この新しい型のノロウイルスGⅡ・17は昨年中国南部で検出されたもので、私たちがまだ免

疫を持っていないため、発症すると次々に感染が広がり、大流行に繋がることが指摘されており、これまで以上の徹底した対応が望まれます。

新型ノロウイルスGⅡ・17の予防対策は、従来のノロウイルスと同じように、「正しい手洗いの徹底」、「食品の十分な加熱」、「トイレの衛生管理」、「家族など身近な人が感染した場合の二次感染への注意」、「適切な嘔吐物の処理」などです。

特に、調理をする前、トイレ後、配膳を行う前、食事前、帰宅時、吐物や汚物などを処理した後などは必ず正しい手洗いを行う必要があります。自分の手がウイルスの運び屋とならないために、次に掲げるポイントを押さえて正しい手洗いを励行しましょう。

正しい手洗いのポイント

- ① 水だけで軽く洗うのではなく、石けんをしっかりと泡立てて洗い残しがないように満遍なく擦るように洗うこと。
(石けんで手の脂肪等の汚れを落とすことにより、ウイルスを手指から剥がれやすくする効果があります。)
- ② 特に洗い残しやすい指先、指の間、親指の付け根付近、手首、皺部分、手の甲をしっかりと洗うこと。
- ③ ①②を2回繰り返して洗うのが効果的。
- ④ すすぎは流水で十分に行うこと。
(すすぎが不十分であると、手の表面にウイルス等が残る可能性があります。)
- ⑤ すすぎ後は、ペーパータオル等で水気をしっかりと拭き取ること。
(水分が残っていると、消毒に用いるアルコールの濃度が薄くなり、消毒効果が低下します。)
- ⑥ 消毒用アルコールは、指先にかかるように手の平で受け、全体に満遍なく擦り込むこと。



第1回 学校給食情報交換会

実施日：平成27年10月14日（水）

本年度1回目の情報交換会は宮崎県西都市の（株）ジェイエーフーズみやざきを訪問しました。工場内では冷凍野菜加工の作業中の様子を見ることができ、本会取扱物資がどのような設備で作られ、どういった作業を経て製品となっているのかをジェイエーフーズみやざきの職員の方から説明していただきました。

その後の情報交換では、非常に活発に意見交換や質疑応答がなされ、参加者の方々の興味・関心の高さがうかがえました。

近年、特に異物混入問題など企業が安全安心のため、どのようなことに取り組み、どのような対策を講じているのかを実際に見て、職員の方と情報を交換することで、これまで以上に安心して物資を使用していただけると感じました。



＜本会取扱品＞
カットほうれん草
千切りごぼう
ピーマン(スライス)
オクラ(スライス)

九州地区共通選定品のご紹介(平成27年度3学期分)

いわし生姜煮



いわしを特製の生姜入り醤油タレでおいしく煮込みました。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】40g、50g
【アレルギー】小麦 大豆

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。薄味に仕上げていますので色々な味付けができます。

【規格】10g (1kg入り)
【アレルギー】小麦 卵 鶏肉 豚肉 大豆 ごま

えび団子



粗挽きしたむきえびを35%配合して食感を楽しめる仕上がりとなっています。

【規格】1kg入り
【アレルギー】えび 大豆 豚肉

緑の野菜のかぼちゃコロッケ(豆乳入り Fe・Ca)



豆乳を使用したクリーミーで優しい味のかぼちゃコロッケです。北海道産のかぼちゃを使用しご飯にも合う味に仕上げました。鉄分の多い小松菜、大根菜を加え、更にピロリン酸第2鉄を添加して100g中6.3mgの鉄分が摂取できるようにしました。また、炭酸カルシウムを加え100g中238mgのカルシウムも摂取できます。

【規格】40g、55g
【アレルギー】小麦 豚肉 大豆

フルーツムース



やわらかムースに、国産のつぶつぶみかんがたっぷり入ったフルーティーデザート。やさしい口当たりとつぶつぶ食感を楽しまください。

【規格】50g
【アレルギー】乳

若鶏の唐揚げ



国産(鹿児島県)の鶏のムネ肉を使用したから揚げです。ムネ肉なのにジューシーな食感が特徴的で、そのままお召し上がり頂くのももちろん、甘酢あんをかける等、様々な献立の具材としてもオススメです。

【規格】1kg入り
【アレルギー】小麦 卵 乳 鶏肉 大豆
りんご ごま
※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



錦江町立学校給食センターのみなさん



鹿児島純心女子短期大学のみなさん



霧島市舞鶴中学校PTAのみなさん

◇ 編集後記 ◇

御多用にもかかわらず、御寄稿いただきました皆様にお礼申し上げます。

本会では、昨年十二月より鹿児島市内の配送コースを増やし、より円滑に物資をお届けできるようにしました。今後とも学校給食に貢献できるよう尽力してまいります。

本年が皆様にとって、また未来を担う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。

正誤表

9 ページ

(誤) 『スチームコンベンション』を使った料理の研究



(正) 『スチームコンベクション』を使った料理の研究