



第 82 号

平成 28 年 7 月 1 日

編集・発行

公益財団法人
鹿児島県学校給食会
鹿児島県始良市脇元
1066番地の1

TEL 0995-67-3611

FAX 0995-67-3615

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



薩摩川内市立里小学校

INDEX もくじ

• 鹿児島県の特産品.....	2	• 食品検査室コーナー.....	8
• 給食のひろば.....	3	• 食に関する指導教材の貸出案内	
• 新規採用 栄養教諭の紹介	4	• 夏期講習のご案内.....	9
• 食育活動の取り組み.....	5	• 学校給食用物資展示会のご案内	
• 笑顔のレシピ～自慢献立～ 「にんじんのしりしり」		• 平成28年度 学校給食会主な行事予定	
• 社会福祉法人拓洋会 委託加工工場紹介	6	• 倉庫棟改修工事のご報告.....	10
• 霧島市立牧之原学校給食センター紹介		• 職場体験学習	
• 平成28年度 物資委員紹介	7	• 本会職員の紹介.....	11
• 九州地区合同選定会と工場見学会に参加して		• 九州地区共通選定品(平成28年度2学期分)のご紹介...	12
		• 新規採用職員の紹介 ・ 編集後記	

鹿児島県
の特産品!

さつまいもが おいしい焼芋になるまで



鹿児島くみあい食品 加世田工場
川床 浩一郎

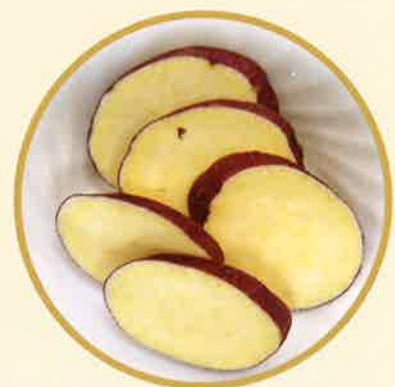
鹿 児島では温暖な気候を生かしてでんぷんを多く含む良質なさつまいもが栽培されていて、生産量は日本一を誇っています。私たち鹿児島くみあい食品は、鹿

児島の特産品のさつまいもを使って、おいしく安心安全な焼芋作りに取り組んでいます。焼芋の元となるさつまいもは、鹿児島県下のJAと農家の方たちと連携して、契約栽培に取り組んでいます。契約栽培では、栽培計画を事前に決め生産してもらう農家を登録しています。登録された農家は使った肥料や農薬を記録しています。みなさんにより安心して安全なものを食べていただくために、収穫されたさつまいもの「残留農薬検査」をして、さつまいもに農薬が残っていないことを確認しています。

また、大切に育てられたさつまいもをよりおいしくするために専用の冷蔵庫で熟成貯蔵します。熟成貯蔵することで、よりおいしいさつまいもができます。熟成貯蔵したさつまいもを洗浄機で洗浄し土・泥等の除去を行い乾燥させます。両端カットをしながらさつまいもの内部の品質を確認いたします。このとき不良品も取り除きます。

次に「焼く」工程に入ります。甘くておいしい焼芋に焼き上げるため、遠赤外線のもでじっくり時間をかけて焼きます。加熱することによりでんぷんが糖に変化します。酵素の働きを利用しじっくり時間をかけることがおいしさの秘訣です。さつまいもの大きさや状態に合わせて焼き時間や温度の調節をすることで、おいしい焼芋が出来上がります。焼きあがった焼芋は、急速冷凍・選別・包装されて出荷を待ちます。工場内の品質管理室で細菌検査を行い安全性が確認された商品を出荷しています。このような工程を経て、私たちのおいしい焼芋が出来上がります。

さつまいもは焼芋以外にもさまざま料理に使えるようにカットされ使用されています。



給食のひろば



「学校給食に感謝！」

屋久島町立金岳小・中学校
校長 木尾 良文

本校は、小学校が4名、中学校が7名の小・中学校併置校です。それでは、本校が取り組んでいる内容を二つ紹介します。

まずは「ふれあい給食」ですが、いつもは小学校、中学校別々に食べていますが、二ヶ月に1回、食育の日の19日またはその前後で、小・中学生全員と教職員で給食を食べています。座席は決まっておらず、養護教諭が決めています。

次に、「合同会食」ですが、学期に1回、全小・中学生と調理場の3名（調理場責任者と調理員さん2名）、診療所の先生または看護師さんをお呼びし、一緒に給食を食べています。お呼びする際は、子ども達が作成した招待状を渡すようにしています。また、会食では子ども達による献立の紹介や招待者への感謝の気持ちを込めたお礼の言葉を言うようにしています。

最後に、離島の離島と呼ばれる口永良部島に住んでいる私たちにとっては、給食は本当にありがたいものです。



「種子島は食材の宝庫」

中種子町立学校給食センター
所長 山本 譲司

トビウオ、トコブシ、水イカ、ツワブキ、アザミ、ポタンボウフウなどなど、種子島は海の幸・山の幸に恵まれた島です。今旬を迎えている「リュウキュウチク（地方の呼び名）：ニガタケ（たけのこ）」は、焼いたり、湯がいたり、揚げたり、煮たり、ご飯と炊き込んだり、どんな食材にもマッチするヘルシーでとてもおいしい食材です。一度ご賞味ください。必ず満足できる一品です。

中種子町立学校給食センターは、毎日小学校7校、中学校1校、県立養護学校1校、合計で849食を10人の調理員が調理し提供しています。9月～11月にかけては、学校給食会を通じて、中種子産米を使った給食を提供しています。また、平成26年度に学校給食部門で文部科学大臣賞を受賞したJA婦人部わいわい畑給食部会でも、いろいろな食材を給食に提供しており、各学校との交流給食会を実施するなど、より身近なところで食育活動が行われています。これからも旬の食材を取り入れた、安心・安全で、栄養バランスのとれた学校給食の提供を目指していきたいと思ひます。



「食は「温もり」を伝える」

志布志市立志布志中学校
教諭 幸田 夏美

校舎裏の竹林に、今年も筍がぐんぐん伸びていく様子を見ていると、ふと幼い日の記憶がよみがえります。母が作ってくれた筍の混ぜ寿司おいしかったな、山椒の香りの酢味噌和え食べたいな。愛情いっぱいのおいしい食事と家族の温かな思い出は、記憶の中にしっかりと刻み込まれ、母から私へ、私から子へと伝えられていきます。

給食も同じではないでしょうか。学校生活の一番の楽しみは給食という子どもも少なくないでしょう。熱々の温食缶の蓋が開くと、教室中においしそうな香りが漂い、一気におなかの空きます。地域の特産物や旬の食材を取り入れたメニューには、栄養士や調理員の方々の安全でおいしい給食を子供たちに届けたいという思いが込められています。給食を通して、人の確かな温もりを感じ、おなかも心も満たされた子どもたちの表情は穏やかです。

食は、「温もり」を人から人へ伝える大切な時間を私たちに与えてくれるものではないでしょうか。これからも生徒にとって、給食時間が楽しい時間であるように心がけたいです。



「子どもたちの笑顔のために」

錦江町立学校給食センター
給食調理員 隈元 洋子

錦江町立学校給食センターでは、小学校6校、中学校2校に3台の配送車で約600食の給食を子どもたちに届けています。配送車には調理員も同乗しますが、子どもたちから「今日の給食おいしかったよ」「また作ってね」等、声をかけてもらえると、疲れも吹き飛び、「よし、明日も頑張ろう！」という気持ちになります。

地産地消の取り組みは、町内産の新米、ねぎ、ミニトマト、かぼちゃ、お茶等を活用しています。中でも、お茶については、お茶農家と加工からこだわった手作りお茶蒸しパンを作っています。

食物アレルギー対応は、衛生面と安全面から作業工程と動線を前日のミーティングで確認を行い、除去食等、できる範囲で実施しています。

私たちの作る給食が、子どもたちの楽しい思い出として心に残るよう、これからも安心、安全を心がけ、おいしい学校給食を作っていきたいと思ひます。

子どもたちの笑顔のためにがんばります！

新規採用
栄養教諭
の紹介



郷土愛を育む給食を目指して

奄美市立住用小学校
栄養教諭 藤原 沙貴

「え。うそでしょ・・・。」初任地を知ったわたしの正直な感想です。その時に感じた不安や驚きは、奄美大島に来て、温かい先生方や元気な子供たちに出会って払拭されました。奄美を訪れて、この2ヶ月間の中だけでも、いゆん（魚）汁やふなやき、はんだまなど、初めて聞く料理名や食材に何度も出会いました。子供たちに、「この食材は鹿児島島の本土ではあまり食べないんだよ。奄美の郷土料理なんだよ。」と話をする、子供たちにとってはそれを当たり前のように口にしているので、「そうなの？」ときょとんとした顔をします。その土地その土地で地場のものや旬の食材を取り入れて提供できることが学校給食の良さだと思うので、積極的にそれらの食材を用いて、子供たちに伝えることで、それらの料理を好きになってもらいたいし、奄美大島という自分たちが育つ土地に誇りを持ってもらいたいという思いで献立作成に取り組んでいます。

そしてわたし自身も、今日はどんな奄美の料理が食べられるかなと、子供たちと一緒に給食を楽しみにしている日々です。毎日とても明るくて元気な子供たちを見てみると、給食のパワーが子供たちの活力になっていることを実感できるので、これからも子供たちの笑顔のためにがんばっていきたくと思います。



子どもたちと共に学び、笑顔あふれる給食づくり

日置市立伊集院学校給食センター
栄養教諭 福ヶ迫 あいり

短大に入学して栄養教諭になるという目標を掲げてから4年。大学への3年次編入を経て、やっとの思いでスタートラインに立つことができました。4月からは新規採用として伊集院小学校に赴任し、温かく接してくださる先生方やセンターの方々、そして元気いっぱいの笑顔あふれる子どもたちに囲まれながら、とても充実した日々を送っています。

栄養教諭として働き始めて早くも2ヶ月が過ぎようとしていますが、まだ日々の業務に追われて思い通りに動けず、反省することが多々あります。しかし、できるだけ給食時間に小学校へと足を運び、子どもたちと接する時間を大切にしています。「今日も給食おいしかった」「給食のあのメニューが大好き」などといったうれしい言葉や、「にがごりが苦手」というように感じたことを素直に教えてくれるため、子どもたちの実態を把握するととてもよい機会となっています。

私が現段階で目標としていることは、子どもたちのために安心・安全で栄養たっぷりのおいしい給食を提供することです。基礎基本の土台をしっかり築いた上で、様々な課題を見つけては改善に取り組み、多くのことに挑戦して少しずつでも自分の色を出していきたいと思っています。そのためにも、小学校の先生方をはじめ、センター職員や保護者、地域や関係機関の方々とは日頃からの連携・協力を図り、共通理解のもと全員でよりよい給食作り・環境作りに力を注いで、努めていきたいです。



子どもたちのために、今できること

さつま町立薩摩学校給食センター
栄養教諭 土元 麻未

薩摩中学校に赴任して2ヶ月が過ぎました。不慣れなこともあり、時には周りの先生方よりご指導いただきながら、業務をこなす毎日です。

現在勤務しております薩摩学校給食センターは、小規模のため子どもたちとの距離がとても近いです。素直で元気な子どもたちと給食を通して関わることができ、栄養教諭として働くことができる幸せを感じています。特に給食時間の子どもたちの笑顔や「おいしい」の一言をもらうと、とてもやりがいを感じます。

給食の献立には地域の食材や手間のかかる料理を取り入れ、小規模ならではの地域に根ざした給食を作っています。地域の食材を活用した、安心安全でおいしい給食を子どもたちに届けられるように、地域の食について教えていただきながら、調理員さん方と協力し、衛生管理、栄養管理について学び続けたいです。

私は、夢であった栄養教諭になるにあたり、これまでの出会いの中で多くの方々に学ばせていただきました。その感謝の気持ちを忘れず、栄養教諭として子どもたちのために何ができるのかを第一に考え、何事にも自分から積極的に関わっていきたくです。そして、調理場や学校、家庭、地域の方々とのつながりを大切に、将来を左右する一番大事な時期にある子どもたちにしっかりと向き合える栄養教諭を目指し、今後とも栄養教諭の先生方をはじめ多くの方々からご指導いただきながら、自己研鑽に励んでいきたいと思っています。

食育活動の取り組み



「食育～はじめの一步～」

鹿児島県立楠集中高一貫教育校
栄養教諭 西内 恵子

本校は、平成27年4月肝付町に開校した県内初の全寮制中高一貫男子校です。現在、中学校、高校ともに1、2年生が在籍しておりますが、30年度には、中・高合わせて400名を超える生徒が学びと生活を共にする予定です。

生徒の食事は、調理委託業者により寮の食堂において提供されていますが、授業日の昼食については、栄養教諭の管理の下、学校給食の運営基準に沿った食事の提供がなされています。県内はもとより、全国各地から集まった生徒のこれまでの食環境は様々で、調味料の味や鹿児島の特産物に戸惑ったりする生徒もいますが、共に食事をする喜びを味わうことができるように、開校以来、日々安心安全な食事の提供に心を砕いています。

全寮制ということから、規則正しい生活習慣の確立と3食の栄養管理は必須命題であり、食育についても27年度から文部科学省のスーパー食育スクールの指定を受け、体力や学力の向上を目指した本校ならではの取組を行っています。昨年度は、農業漁業民泊体験や大隅ディスカバリーなどの食にまつわる体験活動をとおして、地域の食文化について関心を高めることができました。また、日常の活動量や鹿屋体育大学における体力測定等は、自らの体や健康



について考え直す機会となりました。特別な取組ではありませんが、中高生ともに、給食当番による準備や片づけを行わせたり、給食の時間に食育タイムを設け栄養教諭によるミニ指導を行ったりすることで、生徒同士が協力し合う姿が見られ、食への関心や意識が高まりつつあります。

新設校での食育は、まだまだ始まったばかりです。しかしながら、3年～6年の間、本校ですごす生徒にとって、学校給食や寮の食事の果たす役割は大きく、その後のベースとなりうることは必至です。日々の食事内容の充実とともに、学校給食を核とした食育の取組を少しずつではありますが、確実に一歩ずつ進めていきたいと思っております。

笑顔のレシピ 自慢献立

にんじんのしりしり



鹿児島市立八幡小学校
栄養教諭 福一 カスミ



八幡小学校は、配食数808食を技師4人栄養教諭1人の単独調理で給食を運営しています。所在地は鹿児島市の中央に位置しますが、今年創立140周年を迎え、校区内には荒田八幡神宮や砲台跡、御船手跡・後陣屋跡などの歴史的な史跡も多く残っている地域でもあります。

八幡小学校では、和食を献立の中心に置き、毎月19日の「食育の日」には鹿児島の郷土料理や地場産物を使用した献立の取り入れ、6月の食育月間では「世界の味めぐり」、日々の献立でも他県の郷土料理を積極的に取り入れて、伝統的な食文化の理解に力を入れています。

今回は「にんじんのしりしり」を紹介します。「にんじんのしりしり」は沖縄県の家庭料理的な郷土料理で、スライサーで千切りする際の「すりすり」が変化してそう呼ばれるようになったという説があります。千切りのにんじんと卵を炒めて作るのが一般的ですが、たらこやツナそうめんなどと色々なアレンジがあるようです。八幡小では千切りにんじんとツナで作り、子どもたちに好評でした。又、パン献立に組み合わせましたが、甘辛味なのでごはん献立にも合い、手軽に調理できるのでつけ合わせに重宝する一品です。

●材料 分量（一人分）

にんじん	20g
まぐろ油漬け	8g
ごま油	0.6g
みりん	0.8g
こいくちしょうゆ	2.4g
三温糖	1.2g

- 作り方
- ①にんじんは千切りにする。
 - ②ごま油を熱し、にんじんを炒める。
 - ③にんじんに火が通ったら、まぐろ油漬けを加える。
 - ④調味をしたらでき上がり。

社会福祉法人拓洋会

委託加工工場紹介

安全で美味しい学校給食パンを目指して

社会福祉法人拓洋会新葉学園 下川 明彦

北薩・伊佐・霧島地区6給食センター様へパンを供給しています新葉学園パン工場は、平成27年12月、障害者支援施設と共に薩摩川内市樋脇町内に新築移転しました。設備機械の更新と保守、衛生区域と作業動線の確定、工場内陽圧化と適正空調、全数チェック体制強化、そして従業員の意識改革を進めて、①重量安定化と適正発酵による食味の向上、②毛髪・昆虫・残渣等の異物混入防止、③交差汚染遮断による食中毒発生防止等を着実に進めています。障害者就労支援施設の特徴を生かして基本に忠実に真摯に作業に取り組み、給食センター様のニーズに応じた安定品質のパン、そして子供達の記憶に残る美味しいパンの提供を通じ、地域に貢献しようと今後も努力してまいります。なお、新工場移設休業期間中に共同製造を行って頂いた同業者様、供給品目に配慮を頂いた各給食センター様に対しまして紙面をお借りしてお礼を申し上げます。ありがとうございました。



▲社会福祉施設全景とパン工場（左奥）



▲パン生地の分割と丸め工程



▲コッペパンの成形工程



▲コッペパンの焼成工程



▲コッペパンのカットと仕分け工程（全数検品）



▲コッペパンの検査・袋詰め工程（全数検品）

霧島市立牧之原学校給食センター

共同調理場紹介

『安心・安全で子どもたちが喜ぶ魅力ある学校給食を目指して』

霧島市福山町では、昭和61年に共同調理場として福山学校給食センターを供用開始し、1園4校に学校給食を提供してまいりましたが、近年、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に適合した施設での給食を提供するため、平成27年6月新たな学校給食センターの建設工事に着手し、平成28年4月1日より牧之原学校給食センターと名称を変えて、単独校で給食を提供していた

小学校2校も含め、1園6校約400食で、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、作業工程ごとに部屋を区分して、エアカーテンやエアシャワーの設置、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。また廊下から子どもたちが調理等の様子を見学し、食育の学習ができるようになっています。

現在も地元生産者と連携をはかり、新鮮でおいしい地場産物を多く使ったメニューを取り入れていますが、今後も地域の方々との連携をはかり、子どもたちに喜んで食べてもらえる安心・安全な学校給食の提供を行っていきたいと思います。



所在地／霧島市福山町福山6125番地125
敷地面積／約3,375㎡
建物面積／給食センター棟 447.72㎡（鉄骨造平屋建）
配送車庫棟／43.2㎡（鉄骨造平屋建）
調理能力／最大500食／日
運用方式／完全ドライシステム
配 送／3コース（牧之原センター地区内）
対象学校／幼稚園1園、小学校4校、中学校2校

平成28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22名の方に物資委員を委嘱しました。

氏名	所 属
檜 柑 奈々恵	県教育庁保健体育課
池 田 咲紀子	鹿児島市教育委員会保健体育課
新 田 真 美	鹿児島市立立谷山学校給食センター
中 馬 里 香	鹿児島市立郡山学校給食センター
林 郁 代	鹿児島市立玉江小学校
馬 込 まなみ	鹿児島市立西陵小学校
松木田 友 子	鹿児島市立西紫原中学校
加 塩 彩 乃	指宿市山川学校給食センター
峰 元 怜 子	南九州市立学校給食センター
相 良 綾 美	いちき串木野市立市来学校給食センター
久保田 晴 美	薩摩川内市立川内学校給食センター
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
小 園 み き	始良市立加治木学校給食センター
茶 園 直 美	霧島市立青葉小学校
山 下 厚 子	伊佐市立学校給食センター
今 熊 香 菜	志布志市立学校給食センター
今 村 靖 代	鹿屋市立西原小学校
木 下 希 美	東串良町学校給食共同調理場
山 下 知 美	中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
森 園 玲 奈	鹿児島県立鹿児島聾学校

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。



貴重な経験
ありがとうございました。

指宿市立指宿学校給食センター
栄養教諭 霜出 ゆかり

平成26・27年度物資選定委員の委嘱を受け、27年度は物資委員長を務めさせていただきました。物資委員の方々は、センターや単独校と規模も食数も様々であり、日々使いたい商品も異なり、色々な意見・要望・感想等が出され、とても活発な話し合いが繰り広げられました。原材料の産地や配合、商品の食感・規格・調理法・価格等と多岐にわたり、安心・安全・低廉でおいしい給食を提供するために遠慮なしの話し合いです。その他に、委員会の中では日々の給食管理の中での疑問や質問・情報交換、各地区の状況なども聴くことが出来ました。拙い司会でご迷惑ばかりおかけしたかと思いますが、私にとってはとても充実した時間でした。貴重な経験をさせていただき本当にありがとうございました。

九州地区合同選定会と 工場見学に参加して



指宿市山川学校給食センター
栄養教諭 加塩 彩乃

5月18日と19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させていただきました。合同選定会では、42品目について味や原料配合など審査しました。栄養価や価格、原料をもちろん考慮しますが、栄養教諭が一番評価を求められたのは「味」でした。

今まで安いからという理由で購入することも多かった共通選定品ですが、栄養教諭の先生方が現場や子どもたちのことを考えて選んでいることを知り、とても勉強になると同時に今まで以上に安心して購入できると感じました。

2日目は学校給食で冷凍デザートを取り扱っている「SERIA ROILE」を見学させていただき、徹底した衛生管理を見せていただきました。その中でもチェック体制の厳しさを見て、給食センターのチェック体制は惰性になっていないかもう一度見直さなければと身が引きしめる思いがしました。安心・安全でおいしい学校給食を目指して給食を作る上でとても勉強になる2日間でした。

バーベキュー等での食中毒発生を防ぐために

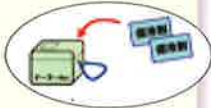
食品検査室 コーナー

いよいよ、夏休み。山や海など屋外で作るバーベキューや焼き肉は、子供たちの楽しみのひとつ！でも、気温が高い夏場は、加熱不足の食肉で食中毒が発生しやすいシーズンです。

特に、食肉には、少しの菌数でも食中毒を引き起こすカンピロバクター、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌が付着している可能性があるため、バーベキューや焼き肉をするときは、保護者や引率の方々は次のような点について注意が必要です。

1 低温で保存する

温度が上がると、細菌の増殖スピードは上がり、瞬く間に菌数が増えるので、



- 食肉は、購入から調理までの間、細菌が増殖しないよう保冷効果のあるクーラーボックスなどに入れ、十分な量の氷や保冷剤などで低温保存(10℃以下)すること

2 十分に加熱する

菌が少しでも残っていると、食中毒が発生し、特に、子どもや高齢者や抵抗力の弱い方はかかりやすく、重症化するので、



- レバーなどの内臓や食肉などを加熱不十分な状態や生で食べないこと
- 腸管出血性大腸菌などの細菌は加熱すると死滅するので、食肉や内臓などを調理する際には、中心部まで十分に加熱すること(75℃、1分以上)
- 肉の焼き方などについては、子どもまかせにせず、保護者など大人が十分管理すること

3 二次汚染しないようにする

食中毒菌が付着した調理器具、食器や食品を介して食中毒が発生するので、

- 生肉を扱った tong、箸などは、焼き上がった肉やサラダなどを食べる時は使わないこと(生肉をつかんだり、肉を裏返したりするときは専用の tong を使い、焼き上がった肉を取り分けたり、食べる時は、未使用の箸を用いる。)
- 肉類はドリップ(肉汁)が他の食品に付着しないように、ビニール袋または蓋付きの容器に入れて保存すること
- 肉類、魚介類、生食野菜は別々の皿を用いること
- 肉を切った包丁やまな板でサラダ用の生野菜を切らないこと



4 手を良く洗う

手に着いた食中毒菌が汚染を拡げる原因になるので、



- 生肉や生魚に触ったら、手を良く洗うこと
- 調理前、食事前、トイレ後は手を良く洗うこと

食に関する指導教材の貸出案内

食育支援の一環として、食育指導教材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覧ください。



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。

- 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	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4日(木) (9:30～16:00)	栄養教諭 養護教諭 15名
2	学校給食における食物アレルギーに関する講座	・アレルギーの食事と管理について ・アレルギー代替食等	8月5日(金) (9:30～16:00)	栄養教諭 80名
3	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8日(月) (9:30～16:00)	栄養教諭 20名
4	「魅力ある献立作成」をすすめるためのパソコン講座	・給食管理ソフトのバージョンアップに伴う研修 ・指導資料作成等	8月9日(火) (9:30～16:00)	栄養教諭 40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、多様化等)	8月16日(火) (9:30～16:00)	栄養教諭 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。

昨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宜しくお願いいたします。

期日／平成28年7月29日(金)

会場／(公財)鹿児島県学校給食会



平成28年度 学校給食会主な行事予定

月	日	行事及び開催場所
7	22	食のふるさと探検隊
	29	学校給食用物資展示会
8	4～16	夏期講座（上記講座案内参照）
	22	親子お魚教室
9	21	平成28年度第3学期分学校給食用冷凍食品合同選定会
10	14	第1回学校給食情報交換会
	28	第2回物資委員会
11	下旬	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	平成29年度第1学期分学校給食用冷凍食品合同選定会
1	17	第2回学校給食情報交換会
2	17	第3回物資委員会
3	中旬	定例理事会・臨時評議員会

冷凍庫が完成しました！！

昨年3月より本会倉庫棟改築工事に着工し、本年4月に冷凍庫が完成しました。新しい冷凍庫は、これまでの1.7倍ほどの広さになり、さらに外気や害虫の侵入を防ぐため、入出庫口をドックシェルター方式とし、より衛生的に物資をお届けできるようになりました。

冷凍庫外観



冷凍庫内部

冷凍庫は、本年度5月より、新倉庫を使用し業務を行っています。



今後、常温倉庫等の工事をを行い、来年3月に倉庫棟の完成を予定しております。

本年度末までの工事に伴い、県内の学校や共同調理場等の関係者の皆様には、本会にお越しの際は、ご迷惑をおかけすることもあるかもしれませんが、十分にご注意くださるようお願いいたします。

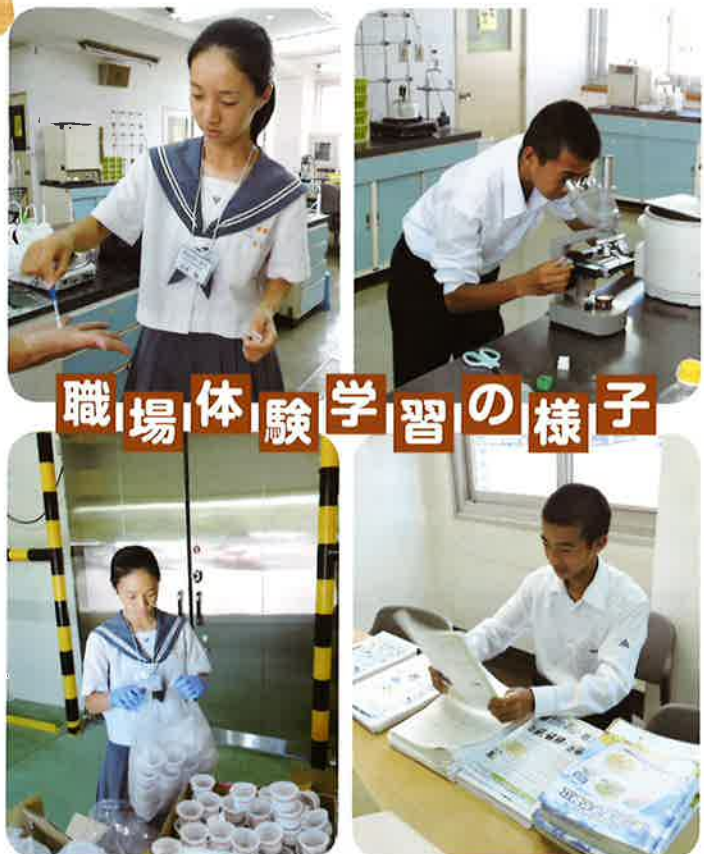
職場体験学習

本年度も、職場体験学習として、始良市立帖佐中学校、始良市立重富中学校の生徒1名ずつが訪れました。それぞれ3日間の体験でしたが、本会3課1室（総務課、業務課、物資課、検査室）のすべてで体験を行っていただきました。体験学習の中では、興味や関心が湧くようなことや集中力の必要な仕事もありましたが、ふたりの中学生は、真剣に取り組んでいました。

給食時間に、本会での体験を思い出し、給食ができるまでには、多くの人に関わり、子どもたちを思うたくさんの気持ちが詰まっていることを感じながら、給食を食べてもらえたらと思います。

このような体験を通し、学校生活とは違った刺激を受けて、今後の目標や学校生活に生かしてくれることでしょう。

期間 始良市立帖佐中学校（5月10～12日）
始良市立重富中学校（5月17～19日）



職場体験学習の様子

体験学習を通しての感想

●給食の材料を作る人や給食を作る人だけでなく、材料の調達をする職業もあるということを知って、もっと給食に感謝し残さないようにしようと思いました。

●今回の体験学習で給食会というところを初めて知りました。3日間を通して、責任をもって仕事を果たすということを知り、また、親への感謝の気持ちを忘れないことを今後生かしていきたいと思いました。

九州地区共通選定品(平成28年度2学期分)のご紹介

さんま甘露煮



新鮮なさんまを純粋蜂蜜入りの特製醤油タレでじっくり煮込みました。高圧処理しておりますので、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

照り焼きチキン



国産の鶏肉(皮付きもも肉)をじっくりと焼き上げ香ばしく仕上げました。甘いしょうゆの風味のタレとともに真空パックしています。

【規 格】40g 50g
【アレルギー】小麦 鶏肉 大豆

国産とりとんバーグ



国産鶏肉と国産豚肉を使用したハンバーグです。アレルギーは27品目中、鶏肉と豚肉のみです。煮込み、焼き、蒸しなどの調理に対応できます。

【規 格】40g 60g 80g
【アレルギー】鶏肉 豚肉

いかねぎ焼き(卵抜き)



白身魚にすり身に「やまいも」を入れてふわっとした食感に仕上げた生地の中に、いかを27パーセントとたっぷり配合しました。いかの食感とねぎの風味がおいしい商品です。焼き、揚げ、蒸し調理対応です。

【規 格】50g
【アレルギー】いか 豚肉 やまいも

魚そうめん



そうめん状の冷凍かまぼこです。淡泊な味でクセがなく、時間が経過後でも普通の「そうめん」のように伸びません。吸い物やサラダ等の料理素材として利用いただけます。麺の長さを配膳しやすい約7cmにカットしております。

【規 格】500g
【アレルギー】ー

果汁たっぷり国産りんごゼリー(VC&Fe)



着色料、化学調味料、香料、およびリン酸塩不使用です。国産のりんご果汁を90%とピューレを10%使用し、りんごそのものを食べているような味わいに仕上げました。不足しがちなビタミンCと鉄分を加えました。※フタ:紙、カップ:紙、スプーン:紙

【規 格】40g
【アレルギー】りんご

ラ・フランスゼリー



国内産「ラ・フランス」を原材料に使用したゼリーです。食感もラ・フランスをイメージして作りました。ラ・フランス果汁20%(4倍濃縮果汁を5%)とラ・フランスピューレ10%とたっぷり使用し、ラ・フランスの味が楽しめる製品に仕上げました。鉄分とビタミンCを強化しました。

【規 格】40g
【アレルギー】ー

新規採用職員
の紹介

物資課 主事
折田 十夢

本年度より、新規採用職員として働いています。畑違いの業務で、戸惑いや迷惑をかける事もありますが、日々多くを学び成長し努力していきます。学校給食に携わるたくさんの方々への感謝の気持ちを胸に職務を全うしていきます。よろしくお願いします。

編集後記
本号発行に際しまして、ご多用にもかかわらず御寄稿・御協力いただいた皆様にお礼申し上げます。
本会では、倉庫棟改修工事と並行して、現在使用している物資管理システムの見直しや情報発信のためのホームページの刷新を行うなど、これまで以上に皆様にご活用いただけるよう、改善を行ってまいりますので、今後とも本会を宜しくお願いいたします。