

学校給食かごしま

伸びゆく子どもの楽しい給食



第 83 号

平成 29 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>

南大隅町立根占中学校



たくさん食べて元気いっぱい!

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28年度「文部科学大臣」表彰…………… 2
- ・ 給食のひろば…………… 3
- ・ 食育活動の取り組み…………… 4
- ・ 笑顔のレシピ～献立紹介～「非常時の備え～防災給食～」
- ・ 全国学校給食甲子園…………… 5
- ・ 委託加工工場紹介「NPO法人長島福祉作業所ぼんぼこ村」
- ・ 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28年度3学期分）… 12
- ・ 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。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。今年は酉年、幸せをトリ込む年です。皆様の上にもきつとたくさんの幸せが訪れることでしょう。学校給食会にとりましても、公益財団法人として五年が経過し、新倉庫棟完成、本館改修工事終了等々、今年は大きな節目の年になります。時告げ鳥が、真闇の中に起き出でていち早く朝の到来を知らせるように、先憂後楽を宗として皆様のお役に立てるよう、今年も精一杯努める所存です。

皆様益々のご多幸とご繁栄をお祈りし、学校給食会への変わらぬご愛顧とご協力をお願い申し上げます、新年のご挨拶とさせていただきます。

春を待つ事のはじめや酉の市 其角

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慶び申し上げます。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。

昨年は熊本地震や台風、豪雨など、本県を含め、日本各地が甚大な自然災害に見舞われました。被災地においては、今もなおその爪痕が残されていますが、一日も早い復旧・復興を願っております。

さて、近年、不規則な食事や栄養の偏り等が原因と言われる生活習慣病をはじめ、肥満ややせなど食に起因する健康課題が指摘されております。

このような中、食育基本法が施行されて10年が経過し、昨年3月に“実践の環を広げよう”をコンセプトとする第3次食育推進基本計画が示されました。私たちが、生涯にわたって、健全な心身を培い、豊かな人間性を育むためには、個々人が健全な食生活を送るよう意識して実践するだけでなく、「生産から食卓までの食べ物の循環」や「生涯にわたる食の営み」にも改めて目を向け、「実践」の環をつなぎ、広げていくことが求められており、学校における食育はますます重要なものとなっております。

これまでも、学校におきましては、給食の時間はもとより、各教科等の時間や総合的な学習の時間等をとおして、積極的に食育の推進に努めて参りましたが、今後は、学校、家庭、学校給食関係機関が多様に連携・協働しながら食育を推進していくことが更に重要となります。

本県におきましては、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、日々の給食をとおして、「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」週間では、学校・家庭・地域等が一体となった取組が県内各地で行われており、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とおして、命を大切にする気持ちや、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、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、食育が更に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。

平成28年度学校給食文部科学大臣表彰

平成28年11月10日（木）・11日（金）に秋田県で開催された第67回全国学校給食研究協議大会において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桜丘養護学校が、共同調理場として錦江町立学校給食センターが、個人の部では、鹿児島市立桜島中学校の今村純子栄養教諭が表彰されました。

受賞おめでとうございます！

学校給食優良学校等

鹿児島県立桜丘養護学校
錦江町立学校給食センター

学校給食功労者

鹿児島市立桜島中学校
栄養教諭 今村 純子



給食のひろば



「夢と希望の詰まった 学校給食展」

南大隅町立根占中学校
校長 向田 伸子

先日、地区の学校給食展に出掛けました。ショッピングモールの一画に設けられた、スペースとしてはそんなに広くない限られた場所での展示でしたが、そこはたくさんの工夫と児童生徒の成長を願う、夢と希望がいっぱい詰まった素敵な空間でした。忙しい業務にありながら、いつこれだけの準備をされたのだろうと思うぐらいの掲示や展示の数々。来場した児童生徒たちが食に、給食に興味をもつようにと工夫されたクイズやゲーム。そして来場者への御土産に、と作成された献立紹介集。会場には、「給食への郷愁」に手繰り寄せられたかのように寄り添って見学されている高齢の御夫婦もいらっしゃいました。

将来を担う児童生徒たちの心と身体を温かく支えて見守ってくれる給食。とても幸せな想いに包まれながら会場を後にしました。



「笑顔の交流給食」

鹿児島市立郡山学校給食センター
所長 飯田 秋洋

鹿児島市立郡山学校給食センターは、中学校1校、小学校3校で589食を提供しております。食材の地産地消に取り組み、地元の生産者で給食部会を設立し、毎月1回センター内で生産農家、J A、農林事務所、給食センターが集まり食材の供給会議を開催し、地元で取れる安心で安全な野菜を学校給食に提供しています。

当センターでは、毎年二つの交流給食を行い交流を通じて食育にも生かしています。一つ目は12月に生産者（給食部会）による交流給食です。給食部会のメンバーで、学校を訪問しクラスに行き子供たちと一緒に給食を食べてふれあってもらっています。その後生産者一人ひとり自己紹介と、当日持参していただいた野菜の紹介をしていただき、子供たちからの質問に答えたり、生産者から子供たちに話をしてもらったりしています。当日の給食にはもちろん生産者の野菜を使用していますので、給食を食べながら交流が図られ子供たちの明るい笑顔が見られます。

次に二つ目の交流給食ですが、1月に当センターの調理員さんとの交流給食です。現在当センターでは7名の調理員さんが従事していただいております。調理作業等が、ありますので全員が参加することはできませんが、毎年1～2名参加し、子供たちと給食をクラスで食べています。生産者との交流と同じように自己紹介をして、給食の調理や、作業内容など話していただいております。給食を作る上で大変さや、やりがいなど話をいただくので、子供たちも興味をもって聞いてくれます。

この二つの交流給食を通じて食の大切さや、感謝の気持ちを大切にしてもらい、この交流給食が食育に繋がればと思います。今後も地産地消に取り組み、子供たちに安心、安全な給食を提供してまいりたいと思います。



「家庭と共に食育を」

錦江町立大原小学校
養護教諭 上村 寿里

大原小学校は、大隅半島の南中央部に位置する錦江町にあり、美しい自然に囲まれた学校です。いちご狩り・茶摘み・米作り・椎茸の駒打ち体験など食を身近に感じながら、全校児童17名は、元氣いっぱい学校生活を送っています。

本校では、毎月19日を「食育の日」と設定し、全校給食を実施しています。縦割りグループでの給食で、いつもの給食の時よりとても楽しそうです。給食前に給食目標に沿った内容や「食器を持って食べる」、「正しいお箸の持ち方」などの食事のマナーについて、食育指導をしています。指導した内容や給食中の様子を載せた「食育だより」を発行し、家庭との連携を深めています。

また、保健室から夏・冬休みの学習課題として、「家族でクッキング」や「食育カルタ作り」に取り組んでもらい、食への関心を高めています。

今後も様々な視点から給食・食育について家庭と共に取り組み、子どもたちの健康な体と豊かな心を育んでいきたいと思っています。



「食に感謝」

鹿児島市立桜洲小学校
給食調理員 篠原 睦美

桜島の桜洲小学校は、最高に素晴らしい学校です。先生方は教育面もですが、食（給食）についても色々な行事を計画しています。地域の方々との交流給食、また異学年の児童と職員との楽しい交流給食など給食の時間の楽しさが伝わってきます。「おいしかったよ」「また作ってね」の言葉に給食を作る喜び元気をもらっています。私達も子どもの為にたくさんの食材を生かしながら少しでもおいしく食べてもらえるよう毎日が勉強です。皆食材の大切さをよくわかっていきます。これも先生方のご指導のおかげだと思っています。簡単な事かもしれませんが、いただきます、ごちそう様、ありがとうが、素直に言える子どもたちに大人として頭が下がります。やはり、食に対しての感謝の気持ちは、大切な事ではないでしょうか。これからも食と子どもたちとの繋がりを考えながら楽しい給食にしていけたらと願っています。この素直な子どもたちが給食を通して成長していけるようこれからも見守ってまいります。

食育活動の取り組み



「チーム桜養で取り組む食育」

鹿児島県立桜丘養護学校
栄養教諭 寺地 純子

本校は鹿児島市南部に位置する小・中学部の2学部で成る学校で、平成21年の県立整肢園廃止に伴い、学校給食が始まりました。児童生徒数は、通学生77人、訪問教育学級生14人、計91人です。

昨年度、「鹿児島県学校給食優良学校」を受け、「学校給食を活用した食に関する指導が学校全体で推進されている。」「専門医による摂食指導のための研修の実施など職員の資質向上に努めている。」「全校体制での情報交換が適宜図られ、個別指導も充実している。」「毎月「食育の日」において、地場産物を取り入れた郷土料理や教科の内容と関連させた献立を取り入れ、学校給食を生きた教材として活用している。」と評価していただき、今年度は、全職員で取り組んだ結果として「学校給食文部科学大臣表彰」を受けました。

本校の学校経営方針における桜養プランは、学校評価年間計画とも関連付けられており、給食指導係は、「健康の保持増進に向けての態度や行動などが育成されている」と目標を設定しています。

具体的には、学部別の給食目標の指導教材作成と強化週間の指導教材の作成と活用に向けての啓発や給食のしおり（全職員で共通理解を図り、指導に取り組むための資料）の改訂に向けて取り組んでいます。

給食目標は、段階を経て指導ができるように小学部と中学部に分け、月ごとに設定しています。給食目標に関連付けて作成する給食指導教材と強化週間の指導教材も校内LANで利用できるようにしており、担任は日常生活の指導で活用し、給食の時間にも指導することで食に関する正しい知識を習得し、実践力を身に付けることにつなげています。

食に関する指導を今後も学校全体で取り組むために、給食指導係からの発信として計画的に継続していくことも考えた教材を作成していきたいです。



学習の様子



あさの会



通学バス



笑顔のレシピ 献立紹介 特別編

非常時の備え ～防災給食～



出水市学校給食センター
栄養教諭 内野 真子

バナナ 3回洗い。



回転釜を囲んで
一斉にだんご作り。



本センターでは、約1,800食を提供し、週4回出水市産のごはんを炊いています。昨年5月、炊飯器の一部が故障するトラブルが起きました。その時に考えました。

もし、炊飯器が突然故障し、ごはんを提供できなくなったらどのような対応をとれるのか？食数が多いので短時間に食料を調達することはできない！

そこから非常時対応の検討が始まり、2月の運営審議会で、以下のような内容で「非常食を備蓄する」ことを決定しました。

- 東日本大震災後に開発された「救給カレー」を給食費の予算のなかで購入。
- 給食センターで保管し、機械故障や自然災害等の非常時に提供。
- 1年間使うことがなければ、9月1日の防災の日に防災給食として提供。
- 「救給カレー」を新たに購入し、1年間保管。

そして今年度の9月1日。昨年度購入した「救給カレー」を使い、初めての防災給食を実施しました。学校からは「地震が多発する中、食を通して防災について考えるよい機会になった」など、好感触の声が多数聞かれました。機械のトラブルや自然災害等が起きないことを願いつつも、非常時への備えをしておくことは必要なこととして、取り組んだ事例の紹介でした。

救給カレー・手作り
だんご汁・バナナ・牛乳・
のむヨーグルト（中学校のみ）



給食風景



第11回 全国 学校給食 甲子園

優秀賞おめでとうございます！

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**
(写真左)

給食調理員 **東 美代子**
(写真右)



献立

- ・ むぎごはん・牛乳
- ・ とびうおミンチのにらみそ焼き
- ・ はんだまとひじきのサラダ
- ・ あごだし根菜汁
- ・ 屋久島たんかん



第11回全国学校給食甲子園の決勝大会が、12月4日(日)、東京都の女子栄養大学駒込キャンパスで行われました。今回、九州・沖縄ブロックの代表として、本県の屋久島町学校給食東部地区共同調理場が決勝大会へと出場いたしました。

出場した二人は第8回全国学校給食甲子園でも決勝大会へ出場しており、経験も実績もあり、今回は優秀賞「藤江(ふじの系)賞」を受賞しました。

出場しての感想をいただきました！

屋久島で昔から食べられているとびうおの「ミンチ」を主菜に、「あごだし」を汁物に取り入れた、とびうおづくしの献立で第11回全国学校給食甲子園決勝大会に挑みました。

多くの報道陣や審査員に囲まれた中での調理は、緊張で手の震えが止まりませんでした。東調理員とのチームワークで、練習の成果を十分に発揮することができました。今回、調理技術の優秀賞を受賞できたことは、大変励みになりました。

今後も地域の食材を活用したおいしくて安心安全な給食で、将来を担う子どもたちの健やかな成長をサポートしていきたいと思っています。

NPO 法人長島福祉作業所ぽんぽこ村 委託加工工場紹介

「いつもおいしいパンをつくってください
ありがとうございます。
わたしは、パンが大好きです。」

実際、給食パンを口にした、子ども達の声
が何より励みとなり、元気とやる気をもらい
ながら、平成24年度より、旧長島町の小学
校4校、中学校2校計6校に約430食を供
給しています。学校給食パン製造のお話をい
ただいた時、小さな町の小さなパン工場だけ
れども、地元で作られた親しみのもてる給食
パンを子どもたちに届けたい。そして障害者
の就労支援施設であることを知らない方に

……………『真心込めたパンづくり』

も、障害があってもなくても安心・安全、真
心込めたパンづくりに真摯に取り組んでいる
ことを理解していただくよい機会になるとお
引き受けした次第です。他の工場と同様、衛
生管理、異物の混入防止策など徹底して行っ
ております。ひとつひとつ心を込めて作るこ
とにより、品質の向上も図られてきました。

これからも、子どもたちに喜んで食べても
らえるように、基本に
忠実に日々努力してい
きます。



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
研究開発グループ グループ長 大場 博

平成 28 年度学校給食用パン品質審査会が 11 月 22 日（火）に実施され、審査員の一人として昨年に続き 2 度目の参加をさせていただきました。

食品業界としては 2020 年の東京オリンピックに向けて、「原材料の原産地表示」や「HACCP 義務化」など食品の品質に関する要求が高まっています。パン品質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毎年実施することにより、その効果が期待できるとも良い取り組みだと思えます。

今年も昨年同様、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 30 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 4 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。

今年の評価は昨年の結果を踏まえ、良い製品と悪い製品に点数の差が出るように厳しく評価を行いました。その結果、昨年は無かった 80 点以下の製品が数点ありました。決して例年に比べ今年の製品品質が大きく劣っていたとは思いませんが、今回の結果を糧に、委託加工工場はより良い製品を作るために、更なる努力をされることと思えます。

弊社としましても児童生徒のみなさん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えます。

平成 28 年度 学校給食用パン品質審査会審査結果

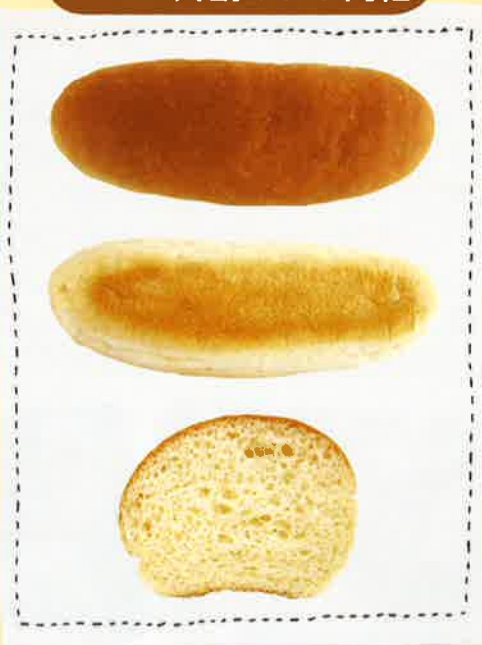
(工場別評価点)

工場名	乾物量 (%)	評 価			判 定
		外 観 (30点)	内 相 (70点)	合 計 (100点)	
徳之島町立パン加工場	83.1	23.6	57.8	81.4	良(中)
伊仙町立パン加工場	95.8	21.0	57.8	78.8	良(下)
喜界町パン工場	95.1	21.1	57.8	78.9	良(下)
屋久島町製パン工場	94.5	23.2	59.6	82.8	良(中)
奄 美 製 菓	83.6	24.3	58.9	83.2	良(中)
川添製菓製パン工場	111.9	26.0	56.6	82.6	良(中)
三 星 製 パ ン	97.0	26.0	57.1	83.1	良(中)
大 丸 製 パ ン	98.3	26.6	59.6	86.2	良(上)
(有) 北 斗	97.7	27.6	61.3	88.9	良(上)
渡 辺 パ ン	107.2	23.2	57.8	81.0	良(中)
パン工房ほんぼこ	93.0	27.7	59.6	87.3	良(上)
近 藤 製 パ ン	90.6	20.9	54.3	75.2	良(下)
岩 川 南 州 パ ン	93.9	23.6	59.6	83.2	良(中)
(株)徳重製菓とらや	95.9	24.9	59.6	84.5	良(中)
(有)加治木南州パン	100.0	26.0	55.5	81.5	良(中)
(株)山口製パン	100.3	26.3	61.5	87.8	良(上)
脇 岡 製 菓	77.4	25.9	61.5	87.4	良(上)
前 田 菓 子 舗	88.9	25.5	58.9	84.4	良(中)
牧 瀬 パ ン	88.0	27.0	58.9	85.9	良(上)
(福)拓 洋 会	90.3	27.6	59.6	87.2	良(上)
(有)井 上 パ ン	95.9	24.3	58.9	83.2	良(中)
(有)南 州 製 菓	91.6	23.9	58.9	82.8	良(中)
エ ビ ス ヤ	95.2	22.2	56.0	78.2	良(下)
(有)松 下 パ ン	91.6	25.1	58.9	84.0	良(中)
田 中 菓 子 舗	89.5	24.4	58.9	83.3	良(中)
(有)山 崎 パ ン	91.9	28.0	58.9	86.9	良(上)
(株)大田ベーカリー	84.8	27.0	59.6	86.6	良(上)
(有)清月ベーカリー	92.7	27.0	59.6	86.6	良(上)
(株)鹿児島南州パン	97.7	26.7	58.9	85.6	良(上)
フ ラ ン ス パ ン	90.0	27.9	59.4	87.3	良(上)

《 審査の様子 》



高評価を得た パンの外観および内相



注：(1) 試料用パン（コッペパン）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)

学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業

食のふるさと探検隊



参加者の声

- 保護者…「お味噌汁作りのお手伝いを始めたばかりの娘にとってはとてもタイムリーな経験で、熱心にメモを取っていました。明日からのお味噌汁が楽しみです」
- 児童…「さつまいも掘りの体験が特に心に残った。たくさんさつまいもが繋がっていて、掘るのが大変だったけど、大きい芋がたくさんとれてうれしかった。」

平成28年7月22日（金）、「食のふるさと探検隊」を実施しました。

本年度は「鹿児島県の農産物や水産物について学ぼう」を目的とし、中原水産（株）、鹿児島くみあい食品、JA いぶすき西部総合支所のご協力をいただき、枕崎市と南九州市で体験活動を行いました。

まず観光ホテル岩戸にて、中原水産（株）の中原代表取締役にお話をいただき、かつお節について学びました。実演で引いたおだしを試飲した後は、親子対抗による「かつお節削り大会」に挑戦しました。

次に、頴娃町尾曲農場にて、さつまいも掘り体験を行い、晴天に恵まれ過ぎた大地のもと親子で汗をぬぐいながら、立派に育ったたくさんのさつまいもを収穫しました。

今回の「食のふるさと探検隊」が鹿児島県の水産物及び農産物に興味・関心を持つきっかけとなり、本県の産物に対する子どもたちの理解がよりいっそう深まれば幸いです。



親子お魚教室



本年度、「親子お魚教室」は8月22日（月）に実施しました。

県内の12家族25名の参加があり、はじめにシーフードマイスターである鹿児島県漁業協同組合連合会の宮内和一郎代表理事専務に「かごしまの魚」について特性、産地、流通など様々な面から興味を引くお話をいただきました。

その後、当日獲れたばかりの魚を使って、県漁連の坂上工場長から「カンパチ」「かつお」「アジ」のさばき方を見せていただきながら丁寧に教えていただきました。

子どもたちは、さばき方をお手本に、お母さんやお父さんの手を借りながら魚を三枚おろしにしていました。最初は苦戦していた子どもたちもさばいていくうちにだんだんと包丁の使い方にも慣れ、最初とは見違えるようなさばき方をしている子どもたちもいました。

さばいた魚は、自分たちの手で、香草焼きやホイル焼きにしておいしそうに食べていました。

学校給食に関する 研修講座

本年度も、夏季に学校給食関係者を対象に、5つの講座を開催いたしました。

学校給食の衛生検査の基本

実施日：8月4日（木）

毎年恒例となっている「学校給食の衛生検査の基本」講座は、本年度も本会職員の2名が講師を務めました。講座では、手の検査を行ったり、糖度計を用いて身近な飲み物の糖度を測定したり



と、実際に参加者が機器を使用して、検査を行うことで、すぐに実践に生かすことができるよう工夫されていました。

今回の講座の参加者からは「少人数であったので、聞きたいことがその場で聞けて助かった。」との感想をいただきました。少人数ならではの良さが、疑問に思ったことがすぐに解決でき、すぐにでも現場で活用できるのではないのでしょうか。



食物アレルギーに関する講座

実施日：8月5日（金）

昨年度アレルギーに関連した講座では、県下の栄養教諭の方々の実践を発表していただきましたが、本年度は講師に文部科学省「学校給食における食物アレルギー対応指針」作成委員の長谷川実穂先生をお迎えしました。学校給食の現場では、食物アレルギーに関する正しい理解や学校給食に

おけるアレルギー対応へのあり方など重要な項目の一つとなっています。



長谷川先生は、食物アレルギーを基本からもう一度丁寧に教えてくださったので、参加者は、これまでの食物アレルギーの知識がさらに深まり、新たな情報や考え方を得られたのではないのでしょうか。食物アレルギー

による事故が発生しないように現場では、日々危機管理意識をもち、実施していると思いますが、万が一、事故が発生してしまった場合にすばやく適切に対応するための準備をしていくことも重要であるとの考えは、今後しっかり各担当者が自覚しておかなければならないと感じました。



スチコンを使った料理の 研究講座

実施日：8月8日（月）

（株）アイホーより管理栄養士の山内咲紀先生に講師として来ていただきました。現在、学校や給食センターにスチームコンベクションが設置してある施設も増えており、その多様な機能を存分に生かすことが出来るよう本講座を行っています。

講座では、実際に機器を使用した調理を行ってもらいながら、スチコンの機能や調理への応用などを学んでいきました。

このような講座を活用し、スチームコンベクションなどの多機能の調理機器を使いこなして、よりおいしい給食作りに役立てて頂ければ幸いです。



●スチームコンベクションとは、焼く、蒸す、煮るなどさまざまな調理が一つのオーブンでできる機器です。

魅力ある献立作成をすすめる ためのパソコン講座

実施日：8月9日（火）



東洋システムサイエンスより講師をお迎えし、栄養管理ソフト「さくらじま」のインストールについてご説明いただきました。システムは改善されており、機能が増え、バージョンアップ等も行われています。日々の業務を効率よく進められるよう活用していただければと思います。



学校給食パン作り講座

実施日：8月16日（火）

本年度も、ものづくりマイスターである（有）山崎パンの山崎昇平氏に講師として来ていただきました。学校給食用のパンが作られるまでに、どのような工程で行われているのかを詳細に説明していただくとともに、実際に参加者がパンを作りながら学びました。今回は基本となるコッペパンをはじめ、米粉パン、ナン、揚げパンを作りました。



学校給食

調理技術講習会

平成28年11月25日（金）



当日は、まず天川先生がデモンストレーションを行いました。

県内の食材を盛り込んだ、いずれも身近な食材を生かしたメニューで、おいしいものを作るための様々な工夫等をわかりやすくご指導いただきました。

参加者からは「難しい西洋料理のポイントを給食にも生かせるようにアドバイスしていただいたところがよかった。早速チャレンジします」「手軽な食材を使っでの実習でとても身になった」との声が聞かれました。

また、デモンストレーションでは、助手の有馬シェフとの素晴らしい「チームプレー」を見せていただきました。天川先生は普段から「チームワーク」をととても大切にされている事についてもお話



講師：天川 伸也 先生

天川先生は、鹿児島サンロイヤルホテル「フェニックス」の料理長を務めながら、調理実演講習を行い、レシピや調理のポイント、プロの技を分かりやすく説明する等の取り組みも実施されています。

いただき、お二人の様子から職員との信頼関係を大切にした職場づくりをされていることがよく分かりました。

デモンストレーションの後、参加者は各班に分かれて実際に調理実習を行いました。天川先生には各班を回っていただき、細かいご指導をしていただきました。

最後に「西洋料理の文化と現代の食について」と題して講演をしていただきました。西洋料理の歴史や先生のこれまでの経験について、また料理や仕事に対する熱い想いをお話いただきました。参加者からは、「先生のお話をもっと聞きたかった」との声もありました。料理についてはもちろん、職場の環境づくりについてなど、多くの事を



学ぶことができる講習会となりました。

学校給食用物資展示会

実施日：平成28年7月29日（金）

業者展示コーナー



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。

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。

今回の展示会でいただいた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います。



給食会&検査室コーナー

本年度の給食会コーナーは、新しくなった冷凍倉庫の荷受室にて行われ、来場者には冷凍庫も見学していただきました。

検査室コーナーは本年度も盛況でした。



食品衛生関係DVDをご活用ください！



本会では、学校給食関係の方々の衛生管理研修会等でご活用いただくための食品衛生関係DVDを貸し出しています。この度、3種類のDVDが新しく仲間入りし、ラインナップは下表のとおりとなりました。衛生意識の向上や衛生管理の充実のために、ぜひご活用ください。

なお、DVDの本数に限りがありますので、貸出を希望される場合は、早めに食品検査室にご連絡ください。

《貸出DVD一覧表》

	タイトル	時間	制作
1	NEW バイキン忍者をやっつけろ!!	7分	株式会社ヤガミ
2	NEW 最新 今日から実践！食中毒予防	20分	株式会社 NHK エンタープライズ
3	NEW もう一度見直そう！ 清掃・洗浄・消毒の大切さ	19分	PHP 研究所
4	ノロウイルスへの対策	20分	日本スポーツ振興センター
5	ノロウイルス食中毒と感染症	28分	公益財団法人 日本食品衛生協会
6	ノロウイルス食中毒の予防 その盲点は？＝トイレの潜むノロウイルス＝	22分	一般社団法人 東京都食品衛生協会
7	正しい知識で予防！衛生管理 ノロウイルスの基礎知識	19分	ライオンハイジーン株式会社
8	清潔が一番＝洗浄と殺菌の大切さを学ぼう＝	18分	一般社団法人 東京都食品衛生協会
9	食品衛生の基礎	24分	公益財団法人 日本食品衛生協会
10	あなたが守る食品衛生 手洗い編	12分	ライオンハイジーン株式会社
11	あなたが守る食品衛生 衛生管理入門編	30分	ライオンハイジーン株式会社
12	あなたが守る食品衛生 食中毒とその予防	24分	ライオンハイジーン株式会社

第1回 学校給食情報交換会

実施日：平成28年10月21日（金）



今回の情報交換会は、鹿児島県出水市にある（株）マツバラを訪問して行われました。

工場内では、冷凍野菜の加工や選別などが行われていました。本会で取扱っている冷凍野菜やたけのこを加工している会社ですが、工場内では細やかに選別が行われ、異物混入や不良品を取り除くために、新しい機械も導入されていました。加工には、機械を用いて作業する箇所もありますが、全体的に人の手で丁寧に加工が行われている様子が多く伺えました。

工場を見学された方々は、工場見学の中で熱心に質問されていて、（株）マツバラでつくられる物資に対する興味・関心の強さが見てとれました。



〈主な本会取扱物資〉

- ・カットチンゲン菜
- ・カット小松菜
- ・里芋
- ・たけのこ
- 他多数



九州地区共通選定品(平成28年度第3学期分)のご紹介

いわしおなか煮



新鮮ないわしをたっぷりのかつお節を入れた特製醤油タレでじっくり煮込みました。高圧処理をしていますので、骨まで柔らかく食べて頂けます。

【規格】40g×10 50g×10
【アレルギー】小麦 大豆

国産鶏のハンバーグ



国産の鶏肉を主原料にしたプレーンなワンミートハンバーグです。アレルギーは、27品目中「鶏肉」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 50g 60g
【アレルギー】鶏肉
コンタミ等：小麦 卵 乳

中華風つくね



国産若鶏のムネ肉にニラ、ごま油を効かせて中華風のつくねに仕上げました。使いやすさ、食べやすさを考え、1個当たりの重量を5g～7gと小さくしてあります。

【規格】1kg
【アレルギー】小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ごま

Caたっぷりオムレツ (ほうれんそう)



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。ほうれんそうを加えて彩りよく焼き上げました。アレルギー「乳成分」は含みません。

【規格】40g 60g 40g×10 60g×10
【アレルギー】卵 大豆 コンタミ等：小麦 鶏肉 豚肉 ゼラチン

国産いよかんゼリー 50



甘酸っぱいいよかんの風味が広がる、国産いよかんの果汁を50%配合したゼリーです。1個で鉄1.0mg、食物繊維2.7g摂取できます。

【規格】40g
【アレルギー】大豆

さば味噌煮



脂ののったノルウェーのサバをレトルト加工し骨まで柔らかく味噌煮にしました。ふっくらとした仕上がりになっています。

【規格】30g
【アレルギー】さば 大豆
※本県給食会持ち帰り品

ポークみそカツ



豚ロース肉を使用し、味噌風味の味付けに仕上げました。フライした後は味噌の香ばしい香りが楽しめ、「ソース」「醤油」等の添加物を使用しなくてもそのまま美味しく召し上がれます。

【規格】40g
【アレルギー】豚肉 大豆 小麦 乳 卵
コンタミ等：鶏肉 牛肉 りんご ゼラチン
※本県給食会持ち帰り品

国産キャベツのメンチカツ (カレー風味)



主原料となるキャベツ・たまねぎ・豚肉は国産原料を使用しています。キャベツの甘み・旨みが楽しめるメンチカツです。また子どもに人気のカレー風味に仕上げています。お好みでソースをかけてお召上がりください。子どもに人気のセルフハンバーガー等の献立がおすすめです。

【規格】50g
【アレルギー】豚肉 小麦 鶏肉 大豆
コンタミ等：乳 卵
※本県給食会持ち帰り品

チョコプリン



乳と卵を使用せずに、作ったチョコプリンです。食物繊維と鉄分を強化しました。

【規格】40g
【アレルギー】大豆
※本県給食会持ち帰り品



本館3階研修会議室

また、並行して事務所のある管理棟の内装等の工事も行ってきました。会議室などの施設がきれいになっていきますので皆様にご活用いただければと思います。

御多用にもかかわらず、御寄稿・御協力いただきました皆様にお礼申し上げます。

編集後記

平成二十七年三月に着工した本会倉庫棟の改築工事は、本年三月にはすべての工事を終える予定です。

本年も学校給食を支えているよう本会も尽力してまいりますのでどうぞ宜しくお願いいたします。