

学校給食かごしま

伸びゆく子どもの楽しい給食



第84号

平成29年8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>



INDEX もくじ

| | | | |
|----------------------|-----|----------------------------|----|
| ・理事長就任のあいさつ | 2 | ・平成29年度 物資委員紹介 | 8 |
| ・新倉庫棟が完成しました | 2～3 | ・九州地区合同選定会と工場見学会に参加して | |
| ・会議室等がリニューアルしました | 3 | ・食品検査室コーナー | 9 |
| ・給食のひろば | 4 | ・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 | 5 | ・職場体験学習 | 10 |
| ・食育活動の取り組み | 6 | ・平成29年度 学校給食会主な行事予定 | |
| ・笑顔のレシピ～自慢献立～ | | ・本会職員の紹介 | 11 |
| 「しゅわしゅわフルーツ」 | | ・九州地区共通選定品(平成29年度2学期分)のご紹介 | 12 |
| ・喜界町防災食育センター 共同調理場紹介 | 7 | ・新規採用職員の紹介 | |
| | | ・編集後記 | |

就任のごあいさつ



公益財団法人鹿児島県学校給食会
理事長 豊島 真臣

鹿児島県学校給食会の第18代理事長に6月30日付で就任いたしました。早速、あいさつ回りをさせていただきましたが、学校給食の重要性、また当会の果たす役割の大きさをひしひしと感じ、責任の大きさを痛感いたします。

これまで、何度か学校を訪問させていただき給食を児童生徒といっしょに食べたことがあります。子供たちが協力して配膳する様子や楽しそうに食べている姿を見て、学校給食の学校教育における果たす役割を強く感じてきました。また、理事長という重責に就任し、学校給食が、生産者の皆様、加工業者の皆様、配送を担当する皆様、それぞれのセンター、学校で調理をしていただいている皆様の献身的な努力によって支えられていることを実感しています。

私も「伸びゆく子供の 楽しい給食」を目標に皆様と力を合わせて子供たちのために微力を尽くす所存でございます。

これまで同様のご協力をお願い申し上げまして、就任のごあいさつとさせていただきます。

新倉庫棟が完成しました！！

旧倉庫棟は、約 1,600m²の広さで、昭和 55 年より 35 年間にわたって使用し、本会の学校給食用物資の保管及び供給を支えてきました。

新倉庫棟の建設は、平成 27 年 4 月に着工し、冷凍倉庫、常温倉庫と順次工事を行い、すべての工事を 2 年間かけて完了し、本年 3 月に竣工しました。

4 月 22 日に関係者約 60 人の出席のもと竣工式を行いました。

完成した倉庫棟は、外気や害虫の侵入を防ぐために入出庫口を個別シャッター設置によるドックシェルター方式とし、これまで以上



に衛生的に物資の管理及び供給を行えるようになりました。

また、新倉庫棟の面積は、旧倉庫棟の 1.3 倍ほどで、特に冷凍庫については、1.6 倍ほどの広さになり、保管能力が大きく向上しています。

新倉庫棟には、本会取扱いの 700 種類以上の物資を保管しており、温度等それぞれの物資に応じた適切な管理を行い、より安全で安心な物資を供給できるように日々尽力しています。

会議室等がリニューアルしました！！

倉庫棟の改築工事と併せて進めていた本館管理研修棟のリニューアル工事が完了しました。

屋上や外壁の改修、各部屋の天井や床・壁等の改修、エアコンや窓枠サッシの取替、照明器具のLED化などの工事を行い、研修会

議室や調理室等、今後栄養教諭を始めとする学校給食関係者の方々が快適に利用できるようになりました。

また、駐車場も広く利用できるように整備しました。

多くの方々のご利用をお待ちしています。



[研修・会議室]



[調理室]



各倉庫の温度および 主な保管物資

- 常温庫 (28°C)
砂糖類、油脂類、豆類、調味料類、藻類など
- 常温庫 (25°C)
穀類
- 冷蔵庫 (15°C)
魚介類などの冷暗所保存の物資
- 冷蔵庫 (5°C)
乳類、種実類などの冷蔵物資
- 冷凍庫 (-25°C)
肉類、魚介類、ゼリー、ムース類、冷菓類などの冷凍物資

各室面積表

| 室名 | 床面積 | 室名 | 床面積 |
|------------|----------------------|--------|------------------------|
| 荷受作業場(1) | 108.15m ² | 事務室 | 56.16m ² |
| 荷捌きスペース(1) | 158.63m ² | 休憩室 | 10.36m ² |
| 冷凍庫 | 561.79m ² | 男子更衣室 | 4.77m ² |
| 荷捌きスペース(2) | 165.22m ² | 男子便所 | 4.95m ² |
| 冷凍・冷蔵仕分室 | 45.69m ² | 女子更衣室 | 3.40m ² |
| 冷蔵庫 | 78.62m ² | 女子便所 | 6.40m ² |
| 常温庫(1) | 472.50m ² | 共用便所 | 4.00m ² |
| 常温庫(2) | 119.07m ² | 消火ポンプ室 | 14.95m ² |
| 荷捌きスペース(3) | 93.50m ² | 廊下・その他 | 57.19m ² |
| 荷受作業場(2) | 64.35m ² | 合計 | 2,029.69m ² |

給食のひろば



「当たり前のことを当たり前に」これが一番難しい！

伊佐市立大口小学校
校長 土田 史郎

「当たり前のことを、当たり前に 元気（パワー）とおちつき（静）の調和」現在勤務する大口小学校のキャッチフレーズです 「むずかしいことはやさしく やさしいことは深く 深いことはおもしろく」私の仕事の流儀です。しかし、仕事だけでなく、日常生活においても、これを実践し、「満足した」と合格点を自分自身で出すのはなかなか難しいものです。

学校給食に携わる方々はいかがでしょうか？

1 当たり前のことを当たり前に

「安心・安全の学校給食の提供を」とよく活字で見たり、話を聴いたりします。毎日、学校給食が安全に安心して食べられるということが、まさに当たり前のことですが、それを当たり前にすることがどれほどたいへんなことなのか図りしれません。学校給食に携わっておられる多くの方々の姿を拝見しますと、学校給食衛生管理基準や学校給食栄養摂取基準にそって、遵守への工夫や事細かなチェックなど、今さらながら頭が下がる思いです。

2 栄養教諭等の皆さんへ

私が本格的に栄養教諭等の皆さんと関わりを持たせていたいのはA市教育委員会、S教育事務所、教育庁保健体育課の勤務時代であり、O157対応で走り回ったり、食育基本法の制定、本県の栄養教諭制度の本格的導入の時期でした。それから20年ほどが経過します。現在、県下各勤務地で活躍しておられる栄養教諭等のみなさんが、O157事故から学校給食衛生管理基準の大きな見直しや重要性、食育の推進、栄養教諭制度の確立のために翻弄された栄養教諭等の諸先輩方への敬意を常に心のどこかに刻み、ますますの学校給食の発展と食育の推進に精進されることを期待します。

3 さいごに

学校の配膳室から各教室に運ばれた給食を、学校職員は感謝の心を持ち、安全に細心の注意を払いながら、笑顔で食する子どもたちを見届けることが食に関する指導であると考えます。また、そのような意識を持った教職員を一人でも多く育てることが管理職の大きな責務だと思います。私も、学校現場で「当たり前のことが当たり前にできるように」もうしばらく走り続けます。



食べるって楽しい！

南さつま市立内山田小学校
養護教諭 笠野 律子

「今日の給食には加世田のかぼちゃが使ってあります。残さず食べて、お昼からも元気に過ごそうね。」「はーい！先生、おかわりありますか？」

本校は、全校児童34人です。少し多めに準備されている専科用の給食の残りを持って各学級を回ると子どもたちがうれしそうに目を輝かせて私を見ます。苦手と思われる煮物や豆等を使った料理の日でも「これだけはがんばって食べます。」と努力している姿が見られます。そして、ほぼ毎日、食缶は空っぽになります。

家庭での食に関する姿勢、学校での食育、地域の恵み、そして、栄養バランスのとれた安心・安全でおいしい給食を作ってくださる給食センター。子どもたちの心身の健康の土台である「食」に関わるもの全てが協力しあって、これからも子どもたちが「今日もおいしかった！1日楽しかった！」と思える日々を作っていくたいと思います。



大切な子どもたちのために

屋久島町学校給食センター
調理員 藤村 はるの

屋久島町学校給食センターでは、小学校4校と中学校1校へ2台の配送車で約620食の給食を子どもたちに届けています。

当給食センターでは、児童とのふれあい活動として隣接する宮浦小学校と交流給食を行っています。調理員が各クラスを訪れ、一緒に給食を食べながら子どもたちからの質問や要望等「生の声」を聞くことができます。その子どもたちと過ごす楽しいひと時は、今後の調理の励みになっています。

調理作業では、ドライ運用や各作業時の履物交換、エプロン交換、基本的な手洗い、使い捨て手袋の使い方等、調理員各自が意識をもって衛生管理を徹底することに心掛けています。

後かたづけの時、「おいしい給食ごちそうまでした。全部食べました！」と毎日大きな声で言ってくれる子どもたち。これからも安心安全でおいしい給食を作っていくたいと思っています。

新規採用 栄養教諭の紹介



今、思うこと

伊仙町立学校給食センター

「食」は人を良くすると書きます。昔から良く聞く言葉です。

学校給食に携わって早十年。この度、心機一転して故郷の鹿児島県に戻ってまいりました。昨年度までは長崎県にお世話になっていました。前任校は国境の島、対馬の中学校でした。そして、今は伊仙町立学校給食センターでお世話になっています。申し遅れました。離島を愛し、離島に愛された栄養士。小池でございます。私は、この十年「栄養教諭は一人では何もできない」という自覚と「食を以て人のちからをつなぐのが栄養教諭」という確信を持ちながら、業務に携わってきました。私はひとりでは給食を作ることができません。食育を行うこともできません。しかし、他の職種以上の連携

栄養教諭 小池 信寿

力を持っているのが栄養教諭だと思っています。

「おつかれさまで。今日の野菜もおいしそうですね」「今日の肉のカットは絶妙ですね」このような他愛もない生産者や食品業者との会話が持つ食育への相乗効果を私は知っています。調理員との何気ない世間話が給食管理にいかに重要なことを私は知っています。そして一食入魂で作られた給食を教室へ、生きた教材として教育へつなぐのは栄養教諭しかできない仕事だと信じながら職務に励む毎日です。

食が人を良くするのなら、食を生業とする私はだれよりも良い人でありたいと思っています。何も無い私を世の中に導いてくれた「食」を「食の力」を、次世代につなぐ。そんな理想を追い求めながら今日も献立を立てています。



栄養教諭として大切にしたいこと

鹿児島県立桜丘養護学校 栄養教諭 益森 奏子

桜丘養護学校は、約90人の児童生徒が通学しており、約150食を提供しています。現在は、やわらか食・ペースト食・こだわり食などに対応しています。赴任して3か月近くがたち、給食の提供においては日々緊張感をもって行っていますが、子どもたちの「おいしかった。」、「またこれ食べたい。」という言葉にはっと胸をなで下ろす毎日です。

本校では、子どもたちとの距離が近く、一人一人の実態に応じたきめ細かい対応が可能です。私は、特別支援学校で障害のある子どもたちと接するのは初めてですので、子どもたちと積極的に関わりをもって、子どもたちへの理解

を深めていきたいです。また、子どもたちにとってよりよい給食となるよう、チームとして食育を進めていくために、自分自身の知識を増やしていく必要があると改めて感じています。

私が栄養教諭として心がけたいことは、分かりやすさと、丁寧さです。特に、丁寧さは、学校給食を提供する上で欠かしてはならないことだと思いますので、これからも初心を忘れずに大切にしていきたいです。学校に一人しかいない専門職として、子どもたちの健やかな成長に寄与するため、一步一歩コツコツと、しかしスピード感をもって仕事を取り組むことを目標に頑張っていきたいです。



子どもたちの笑顔をつくる給食を目指して

霧島市立青葉小学校 栄養教諭 黒崎 桂子

私が青葉小学校に赴任して3ヶ月が過ぎました。この3ヶ月間は日々の業務に追われ、あっという間に過ぎたように感じます。

青葉小学校は自校式の給食なので、子どもたちとの距離が近く、給食を楽しみにしている様子や「美味しいかったよ。」という声を聞くことができ、仕事の活力になっています。私は正式採用になるまで、臨時の任用職員として長い期間勤めてきました。その期間に、沢山の出会いがあり、先輩方から多くのことを学び、様々な経験をさせていただきました。そのお陰で今回、栄養教諭としてのスタートラインに立つことが出来たと感謝しています。今後は何事にも積

極的に関わっていく姿勢を持ち、自己研鑽に努め、栄養教諭としての資質を高めていきたいと思っています。

また、栄養教諭として、子どもたちが「生きる力」を身に付けられるように、食を通して手助けしていきたいと思っています。そのためには、まず子どもたちに安心・安全で美味しい学校給食を提供することが第一だと考えています。調理員さん方と協力し、衛生管理の徹底に努め、地域の食材を活用した魅力ある給食作りをしていきたいと思います。そして、その魅力ある給食を生きた教材として活用し、学校や地域の方々と連携しながら、食に関する指導を行っていきたいと思います。



栄養教諭としてできること

東串良町立学校給食センター

栄養教諭として働きはじめてから早くも3ヶ月が過ぎようとしています。この3ヶ月は毎日の業務にひたすら追われ続けるだけでなく、さまざまな問題も起りとても慌ただしい日々でしたが、センターの方々や先生方、子どもたちの笑顔に支えられてどうにか乗り切ることができ、本当に周りの人に恵まれているなと感じています。

私は小学生の頃に栄養教諭の先生の授業を受けました。その授業で、食の専門家である栄養教諭の先生の一言が

栄養教諭 壱岐 彩夏

きっかけで食に関して興味を持ち、食に関係することを学ぶことができる大学へ進学しました。そのとき授業をしてくださった栄養教諭の先生のように、子どもたちに食の大切さを伝え、子どもたちの興味を引き出すことのできる栄養教諭になれるよう、日々努力していきたいです。

様々な業務のなかで栄養教諭としてだけでなく、社会人としての未熟さや自分の考えの足りなさを痛感しているところではありますが、できないなりに精一杯、明るく楽しく頑張り、少しずつでも成長していくたらと思います。

食育活動 の取り組み

「家庭と連携した食育の取組」



米ノ津東小学校
栄養教諭 町口 智穂里




米ノ津東小学校は出水市の北西部に位置し、米ノ津川と矢筈岳の間にあります。児童数341名、職員数38名の学校です。給食室が校内にあり、普段から調理員や栄養教諭と接する機会も多いため、児童も職員も給食への関心は高いと感じられます。

本校の特色ある食育活動の取組として、「弁当の日」があります。1年に3回実施されます。ねらいとしては、「自分で食事を作ることの楽しさを知ること」、「家庭科で学んだ食に関する知識等の定着をはかること」、「親子のふれあいを深め、家族や周囲の人への感謝の気持ちを学ぶこと」などがあります。段階的にレベルアップできるようにするために、ワークシートを作成し、学年や子供の実態によりコースを選択できるようにしています。また、使う食材にも関心を持って取り組ませるために、その回ごとに「地場産物ひとつと旬の食材ひとつを使う」などの共通テーマを設けています。さらに、5・6年生の希望者を対象に、夏休み中に手作り弁当教室を実施し、弁当作りのポイントなどを学んだ後、簡単にできるおかずを3品作り、弁当箱に詰める実習をしています。弁当の日の当日、教室に行くと、

「この卵焼きは自分で作りました。」「次はもっとこうしたい。」「弁当を作つてみて、お母さんの大変さが分かりました。」など、子供たちはいろいろと報告してくれます。こうして少しずつ自信につながるとともに、感謝の気持ちも芽生えていく姿を実感しています。

保護者からは、「一緒に弁当を作ることで親子の会話が増え、進んで手伝いをするようになった。」等の感想が寄せられました。

今後も、家庭と連携しながら食育の充実を図り、望ましい食生活を実践できる子供の育成を目指していきたいです。

笑顔のレシピ 自慢献立

しゅわしゅわフルーツ



鹿児島市立清水小学校
栄養教諭 尾堂 真由美





清水小学校は、旧鹿児島市の北部、上町地区に位置し、今年創立105周年を迎える学校です。校区には、文化的、歴史的遺跡が数多く残されており、仙巖園、尚古集成館、西郷隆盛蘇生の家、福昌寺跡、鹿児島五社などは特に有名です。また、明治時代に活躍した森有礼、伊東祐亨、藤島武二の生誕の地です。地域活動が活発で、特に各スポーツ少年団や錦江湾横断遠泳の活躍がよく知られています。

清水小学校では、約650食の給食を自校調理方式で提供しています。活発な児童が多く、とてもよく食べる所以、作りがいのある学校です。今年度は、外国語活動に力を入れており、給食食材の英語絵カード作成や外国語活動キャラクターの名前を使った献立作成などの取り組みもしています。

子ども達や先生方と給食室の連携がよくとれている学校で、今回紹介する献立も調理師と先生方の会話の中で生まれたものです。作り方は、簡単なものが最後の仕上げの炭酸水を教室で注ぐところが、とても喜ばれました。夏の暑さを忘れる楽しい一品です。

●材料 分量

| | |
|-------------------|--------------|
| シロップ | フルーツ(一人分) |
| (1クラス 約30人分) | みかん缶.....15g |
| 三温糖.....120g | もも缶.....15g |
| 赤ワイン.....100g | パイン缶.....15g |
| レモン果汁.....30g | りんご缶.....15g |
| 炭酸水.....1本(500cc) | |

※高学年分は2倍にして炭酸も2本使用しました。

●作り方

- ①シロップの材料を煮詰めて冷まし、冷蔵庫で冷やしておく。
- ②フルーツとシロップを和えて、配缶する。
- ③クラスで炭酸水を食缶に注いで配食する。

喜界町防災食育センター 共同調理場紹介

旧学校給食センターの老朽化にも伴い、防災関連の機能を持ち合せた施設として、整備を進めていた「防災食育センター」がこのほど完成し、町内幼小中学校に1日約700食の給食を提供するほか、食育学習の場などにも活用、災害発生時は、避難者や支援物資等を受け入れる防災拠点としての機能も有しています。

建物は地上1階・RC造。敷地面積は2万4135平方㍍、延べ床面積（本体・プラットホーム含む）は1362平方㍍。防災施設を併せた給食センターは奄美群島内で初。

今回導入した関連設備により、L.L牛乳（ロングライフミルク）から普通牛乳に替わり、食器はPEN食器（ポリエチレンナフタレー

ト樹脂）が採用され、衛生エリアと非衛生エリアとを全体的に区分け、食材については食材のみを受け渡しするパススルーを随所に設置するなど衛生管理を徹底。会議室は、各ミーティングのほか、食育学習時の座学、地域各種イベントなどにも利用が可能となっています。

大規模な災害発生時は、応急給食（炊き出し）3日分の提供を可能に。食材は、米を最大約1.2㌧、水最大10.5㌧（受水槽）備蓄できます。停電時も対応できるよう、自家発電機を設置。地下に燃料タンクを設け、それを利用し3日間継続して発電できます。屋内の照明などへの電力供給に、太陽光パネルを設置。シャワー室も設けられています。



平成29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 |
|----------|---------------------|
| 樋 柏 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 |
| 今 村 靖代 | 鹿児島市立中央学校給食センター |
| 中 馬 里香 | 鹿児島市立郡山学校給食センター |
| 坂 中 律子 | 鹿児島市立田上小学校 |
| 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 |
| 野 田 由佳子 | 指宿市指宿学校給食センター |
| 川 野 美由紀 | 南さつま市立学校給食センター |
| 相 良 綾美 | いちき串木野市立串木野学校給食センター |
| ◎久保田 晴美 | 薩摩川内市立川内学校給食センター |
| ○市 来 さつき | さつま町立宮之城学校給食センター |
| 内 野 真子 | 出水市立学校給食センター |
| 小 村 麗子 | 霧島市立牧園学校給食センター |
| 山 下 知美 | 姶良市立姶良小学校 |
| 山 下 厚子 | 伊佐市立学校給食センター |
| 永 山 恵 | 大崎町立学校給食センター |
| 小 島 照美 | 鹿屋市立鹿屋東中学校 |
| 川 野 明由香 | 肝付町内之浦学校給食センター |
| 寺 師 瞳月 | 屋久島町立学校給食センター |
| 茶 園 直美 | 瀬戸内町立学校給食センター |
| 森 山 沙代 | 鹿児島県立加治木養護学校 |

◎委員長 ○副委員長

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。



子どもたちの
笑顔のために

薩摩川内市立川内学校給食センター
栄養教諭 久保田晴美

「子どもたちが笑顔で食べられる安全で美味しい学校給食を届けたい。」

これは、学校給食に携わる全ての人の願いではないでしょうか。今年度、委員長を務めさせていただく物資委員会は、その願いをサポートすることができる会だと思っています。

物資委員は、九州全県で取り扱う「九州地区共通選定品」と県独自で取り扱う「鹿児島県選定品」について、原材料の配合や産地、規格、各種検査結果、価格等を協議して慎重に選定します。選定品に決まったものは通常より価格が安くなるため、選定品を使用することで食材費を抑えることができるのです。それを、いつもは食材費の調整で使用を諦めている食品代に充てることで、子どもたちが喜ぶ献立の工夫がしやすくなるからです。

給食時間の子どもたちに「うれしい」「おいしい」の笑顔があふれるように、使用頻度が高い良質な物資の選定に努めてまいりますので、よろしくお願ひいたします。

九州地区合同選定会と工場見学に参加して

5月18・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「(株)福岡ミツヤ」の工場見学に参加しました。合同選定会では、加工品・デザートの計38品が出品され、その内7品を選定することとなりました。

私は初めて選定会に参加させていただき、今まで何となくでしか知らなかった選定の仕方を知ることができ、選ぶことの難しさと責任の重さ、また、選定を希望していても、九州8県合同となるとすべての県が選ばないと選定品とならないというもどかしさを感じました。

2日に工場見学をさせていただいた「(株)福岡ミツヤ」(ロースト大豆等)では、豆や種実類を加工する工程での徹底した衛生管理を知ることができました。ここまで徹底して作られた食品を使わせてもらっているのだと思うと、ありがたく思うとともに、私たちはそれ以上の気持ちをもって、日々の給食作りに励んでいかないといけないなと思いました。学校給食は様々な分野の方々に支えられて成り立っているのだと、改めて感じることのできる貴重な2日間でした。



大崎町立学校給食センター
栄養教諭 永山 恵





確実な手洗いを励行しましょう！

食品衛生は、「手洗いに始まり、手洗いで終わる。」と言われているように、手洗いは食品衛生の基本です。不完全な手洗いが原因で、細菌やノロウイルスによる食中毒が発生する事例が多く報告されています。

手洗いには、その人の衛生意識が最も良く反映されます。手洗い後にアルコール消毒をするのだから、手洗いは簡単で良い・・・と思って、手洗いが疎かにならないで下さいか？手洗いで、しっかりと細菌や有機物を除去しないと、アルコールの消毒効果は減少してしまいます。アルコール消毒の前に確実な手洗いを行うことがとても重要です。

確実な手洗いを行うために、次のポイントを再確認しましょう。

手洗いの 主なポイント

- 1 どの爪も短く切っておくこと。（長い爪には、多くの細菌が存在しています。）
- 2 爪先、爪の生え際、指の間、親指の付け根など洗い残しやすいところを意識して、満遍なく、入念に洗うこと。
- 3 手の平だけでなく手の甲も汚れているので入念に洗うこと。
- 4 作業開始前、汚染区域から非汚染区域の作業に移る時、トイレの後、配缶作業前などは2回洗浄を行うこと。
- 5 すぎぎは、洗剤で洗う時間より長くかけて行い、浮き出た細菌等をしっかり洗い流すこと。
- 6 水気をしつかり拭き取ってからアルコール消毒を行うこと。（手に水分が残っていると、アルコール濃度が薄まり、消毒効果が減少します。）
- 7 アルコールは指を曲げて爪先に受け、次に、手を洗うときと同じように、手の平、手の甲、指先、指の間、親指、手首の順に満遍なくすり込みながら拭うこと。

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か、本会ホームページをご覧ください。

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



職場体験学習

期間 姶良市立帖佐中学校（5月 9日～11日）

姶良市立重富中学校（5月 17日～19日）

昨年度に引き続き、職場体験学習として、姶良市立重富中学校の生徒3名、姶良市立帖佐中学校生徒1名に本会のそれぞれの課で体験をしてもらいました。訪問するまでは、給食会は給食を作っている所と勘違いしていたようでしたが、実際に仕事をしていくなか、学校から食材の注文を受け、荷造りして配達

車に積み込む作業などを経験し、自分たちの給食ができるまでには、多くの人が関わっていることに気付いたようでした。

慣れない事務や、倉庫作業、食品検査室での検査の手伝いなど、この三日間の体験が、今後の自分たちの将来への一助になれば幸いです。

帖佐中学校



重富中学校



体験学習を通しての
感想

●給食が作られるまでに、食品が安全か検査したり、食品を運んだりする作業がある事を知ることができ、色々な人のおかげで、おいしい給食が食べられているのだと思いました。

●学校では学ぶことのできない貴重な体験をさせていただきました。初めての事務作業はつらかったですが、達成感のある仕事だったという事や、食材はほとんどが業務用で

大きく重く大変な仕事だと思いましたが、この体験学習から学んだことをこれからの学校生活や進路選択に生かしていきたいです。

平成29年度 学校給食会主な行事予定

| 月 | 日 | 行事及び開催場所 |
|----|------------|----------------------------------------|
| 9 | 21 | 平成29年度第3学期分学校給食用冷凍食品合同選定会 |
| 10 | 中旬 下旬 | 第1回学校給食情報交換会 第2回物資委員会 |
| 11 | 9～10 下旬 | 第68回全国学校給食研究協議大会（鹿児島県） 学校給食用パン品質審査会 |
| 12 | 中旬 | 平成30年度第1学期分学校給食用冷凍食品合同選定会 |
| 1 | 中旬 | 第2回学校給食情報交換会 |
| 2 | 中旬 | 学校給食調理技術講習会 第3回物資委員会 |
| 3 | 中旬 | 定例理事会・臨時評議員会 |

【食のふるさと探検隊】（表紙写真）

夏休み初日の7月21日（金）、今年度の「食のふるさと探検隊」を実施しました。

本年度は、指宿地区のなすび・ピーマンなどの旬の野菜を収穫し、収穫した野菜を使ってピザを作ろうという企画で実施し、36組78人の親子等の参加がありました。

当日は、まず指宿市の農場で、なすび・ピーマンを収穫、その後、池田湖畔のえぶろんはうず池田へ移動、農業法人株式会社アグリスタイルの湯ノ口貴之代表から鹿児島の農業についての講話を聞きました。

湯ノ口代表は、今のこどもたちにこれから農業について少しでも興味を持ってもらいたいという事等の話の後、野菜を切るときの包丁の使い方やピザ生地の作り方の説明があり、その後、収穫した野菜を使ってのピザ作りと黒豚バーガー作りに取り組みました。

参加した子供たちは、「どうやって野菜を収穫するのかよく分かった」「自分で生地をこねたり、野菜を切ったりといい経験ができた」「バーガーも自分で作って食べられたのでとてもおいしかった」、参加したお母さんからは、「子どもと一緒に野菜収穫からピザ、バーガー作りなど貴重な体験ができ、いつもと違う子どもの一面を見る事ができた」等の感想が寄せられました。

九州地区共通選定品(平成29年度2学期分)のご紹介

さんま生姜煮



新鮮なさんま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られます。

【規格】40g・50g
【アレルギー】小麦・大豆

さけの磯の香チーズフライ



北海道沖で獲れる鮮度の良い秋鮭を中心使用し、あおさと合わせたパン粉衣で包みました。あおさとチーズが秋鮭にマッチしており、非常に食べ易くなっています。

【規格】50g
【アレルギー】小麦・乳・さけ・大豆
コンタミ等：えび・かに

国産大豆の豆腐ハンバーグ



国産サチユタカ大豆を天然にがりで寄せた、滑らかで濃厚な豆腐を使用し、国産の鶏肉、豚肉を加えた豆腐ハンバーグです。

卵・乳不使用。

【規格】50g・60g・80g
【アレルギー】小麦・鶏肉・豚肉・大豆

ごぼうメンチカツ



九州産の原料を主原料に使用した、皮付きごぼうを使用した、ごぼうの風味豊かなメンチカツです。

【規格】50g
【アレルギー】小麦・鶏肉・大豆

北のかぼちゃクノーデル



北海道産のかぼちゃを使用した中具を北海道産のはれいしょを使用した外皮で包餡した、美味しいかぼちゃクノーデルです。

【規格】50g・60g
【アレルギー】小麦・大豆
コンタミ等：卵・乳・えび・かに

ブルーベリーゼリー



ブルーベリーの果肉(15%)使用し、ブルーベリー果汁とりんご果汁で味付けしたゼリーです。鉄・繊維が強化。

【規格】40g
【アレルギー】りんご

ムース



乳製品と牛乳をたっぷり使用したミルクいっぱいのムースです

【規格】50g
【アレルギー】乳

春巻 Fe (米粉入り)



皮に米粉を使用した春巻です。具材(豚肉、玉ねぎ、人参、もやし、キャベツ)は全て国産を使用しております。着色料、香料、化学調味料、リン酸塩を使用していません。不足がちな鉄分を加えました。

【規格】35g・50g
【アレルギー】小麦・大豆
豚肉

※本県給食会持ち帰り品

新規採用職員の紹介

食品検査室主任
吉村 翔平

本年四月から、新規職員として勤務しています。子供たちのからだ作りをサポートする大切な給食に何か問題があつてはいけません。そのための検査室の役割は重要と考えています。また、社会人としても一年目です。給食会で学ぶ一つ一つのことが自分を成長させるものと感じて、日々精進していきたいと思います。よろしくお願ひいたします。

間もなく二学期が始まりますが新しい倉庫も完成し、これまで以上に安心・安全な物資をお届けできるように努力いたします。
まだまだ、残暑が続くようですが、お体にご自愛ください。

本号発行に際しましては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。

編集後記