



学校給食かごしま

伸びゆく子どもの楽しい給食

第86号

平成30年7月20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>



肝付町立内之浦小学校

笑顔のパワーに

宇宙へ飛び出せ内之浦っ子!

肝付町立
内之浦小学校

もくじ INDEX

- 就任のごあいさつ（鹿児島県教育委員会 教育長） … 2
- 平成30年度 本会評議員・役員紹介
- 平成30年度 新規採用 栄養教諭の紹介 …… 3
- 給食のひろば …… 4
- 食育活動の取り組み …… 5
- 笑顔のレシピ～自慢献立～
「チキンライス（炊き込み）」
- 学校給食調理技術講習会 …… 6
- 平成30年度 物資委員紹介 …… 7
- 九州地区合同選定会と工場見学会に参加して
- 食品検査室コーナー …… 8
- 食に関する指導教材の貸出案内
- 夏期講座のご案内 …… 9
- 学校給食用物資展示会のご案内
- 平成30年度 本会行事予定
- 職場体験学習 …… 10
- 本会訪問者のご紹介
- 本会職員の紹介 …… 11
- 九州地区共通選定品（平成30年度2学期分）のご紹介 …… 12
- 編集後記

就任のごあいさつ



鹿児島県教育委員会 教育長 東條 広光

学校も夏休みを迎え、真っ青な空に白い入道雲が映える季節となりましたが、いかがお過ごしでしょうか。皆様には、日頃から学校給食を通して児童生徒の心身の健全な発達に尽力されていることに心から敬意を表します。

この度、県教育長として、皆様と一緒に将来の鹿児島を担う人材の育成にたずさわることとなりました。何とぞよろしく願いいたします。

さて、近年子供たちの健全な心と体を育む「食」につきましては、偏った栄養摂取など食生活の乱れ等に起因する肥満・やせ傾向や生活習慣病の増加、食物アレルギーへの対応などの課題が指摘されています。また、児童生徒や家庭に対し、学校給食を中心とした食育の実施により、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けさせることが喫緊の課題とされています。こうしたことを踏まえ、県教育委員会としましては、各学校が教育活動全体を通じて組織的に食育を推進する体制を整え、家庭・地域と連携した食育の推進を図るとともに、栄養教諭等を中心に、栄養バランスのとれた学校給食を生きた教材として、食に関する指導がより一層充実するよう取り組んでまいります。

また、子供の貧困対策の一つとして、生活貧困家庭に対する学校給食費の無料化も各市町村へ要請しているところです。皆様におかれましても、引き続き、安全かつ良質な学校給食用物資の提供と県内学校給食の円滑な実施、食育の更なる充実に対してお力添えを賜りますようお願いいたします。

終わりに、県学校給食会のますますの御発展と、学校給食に携わる皆様方の御健勝と御活躍を祈念申し上げます。

平成30年度 本会評議員・役員紹介

〈評議員〉

氏名	所属名
勝間田 収	霧島市立宮内小学校 校長
市 来 さつき	さつま町立宮之城学校給食センター 栄養教諭
満 留 三 成	鹿児島市立立山学校給食センター 所長
窪 田 雅 彦	鹿児島県教育庁始良・伊佐教育事務所 所長
高 田 肥 文	霧島市教育委員会 教育長
西之園 眞	肝付町教育委員会 教育長
太 田 敬 介	鹿児島県 PTA 連合会 会長
坂 元 きよみ	元鹿児島県小・中学校養護教諭
中 馬 和 代	鹿児島純心女子短期大学 教授
寺 師 睦 美	鹿児島女子短期大学 准教授

〈理 事〉

氏名	所属名
米 森 孝 代	霧島市立溝辺中学校 校長
二間瀬 栄 一	国分地区南部学校給食センター 栄養教諭
徳 田 弘 美	志布志市立志布志学校給食センター 所長
中 山 恭 平	鹿児島県教育庁保健体育課 課長
中 野 健 作	鹿屋市教育委員会 教育長
大 柳 俊 一	鹿児島県町村会 事務局長
田 實 澄 恵	鹿児島県 PTA 連合会 副会長
鶴 窪 舞 子	始良市立始良小学校 保護者
豊 島 眞 臣	公益財団法人鹿児島県学校給食会
羽 生 義 隆	公益財団法人鹿児島県学校給食会

〈監 事〉

氏名	所属名	氏名	所属名
小 松 信 明	元鹿児島市立鹿児島商業高等学校 校長	原 口 洋	鹿児島市立城南小学校 校長

平成30年度 新規採用 栄養教諭の紹介



栄養教諭としての抱負

枕崎市立学校給食センター 山田 こそえ

4月から枕崎市立学校給食センターに赴任し3か月過ぎました。まだまだ慌ただしい毎日を送っていますが、学校に向き元気な子どもたちと触れ合い、エネルギーをもらいながら栄養教諭としてがんばっているところです。

私はこれまで臨時的任用として長い間勤めてきましたが、今回新規採用として新たなスタートを切ることができ、今の自分があるのは、これまでに出会った同僚や先生方の沢山の支えがあったからだと思います。失敗もいろいろ経験し迷惑をかけることもありましたが、今となっては全ていい経験

になったのではないかと思います。

これから先も決して平坦な道ではないと思いますが、これまでの経験を活かしつつ、先輩方から教えていただいたことを礎にして、初心を忘れず常に謙虚な姿勢で学び続けていきたいと思っています。

そして、給食を楽しみに待っている子どもたちのために安全でおいしい魅力ある給食を提供し、「食」の大切さや素晴らしさを伝えていける栄養教諭を目指していきたいと思ひます。



初心を大切に

薩摩川内市立川内学校給食センター 橋元 雅代

「7500食!?!」配属先の通知をいただいてから赴任までの数日間、未知の世界への期待と不安で胸がいっぱいでした。川内北中学校に赴任し、3カ月の月日が経ちました。

川内学校給食センターは、25校の受配校に対し約7500食の給食を2献立体制で提供しています。栄養教諭複数配置の施設のため、先輩方から多くを学びながら日々の業務に取り組める、大変恵まれた環境です。

私は、念願だった正式採用の栄養教諭になるにあたり、臨時的任用職員として4年と4カ月間の経験を積ませていただきました。その間、多くの方々の支えがあり、今この場に立たせていただいています。この場をお借りしてお世話に

なった方々に感謝申し上げます。

私が理想とする栄養教諭像は「信頼が厚く、心に寄り添うことができる栄養教諭」です。栄養教諭という職務は、学校や調理場をはじめ、各業者さんや家庭、地域など幅広い人との繋がりや連携によって成り立っています。そのことを常に忘れずに、周囲の方々との信頼関係を大切に日々の業務に取り組めます。また、可能な限り子供たちの元へ足を運び、心に寄り添った食育に力を入れます。

多くの人と関わりをもてるのが、この仕事の魅力だと思います。今後も、成長期の子供たちの心身の成長を支えるべく、周囲の方々と手と手を取り合って、自分らしい食育を目指して日々邁進していきます。



感謝の気持ちを忘れずに

始良市立加治木学校給食センター 迫田 夏紀

加治木中学校に赴任して3か月が経ちました。学校給食の現場の大変さに圧倒されながらも周囲の方々のお借りして、毎日業務をこなしています。

私が今、栄養教諭として働いてみて感じていることは、給食は多くの人々の頑張りや努力によって成り立っているということです。私が給食を食べる側だったときは、給食を作るためにこんなに頑張ってくれる人がいることなんて想像もしていなかったです。毎日朝早くから食材を届けてくださる生産者や業者の方、安全面・衛生面に細心の注意を払いながらおいしい給食を作ってください調理学員さん、学校で給食指導をしてくださる先生方、そして子どもたちの実態を踏まえ

ながら、バランスの取れた献立を作成する栄養教諭、たくさんの方々の努力があってこそおいしい給食ができるのだと日々感じています。

私のこれからの目標は、安心・安全で子どもたちの笑顔を引き出せるような給食を提供することです。そのために毎日でも早く給食業務に慣れ、衛生管理・栄養管理の基礎をしっかりと身につけ、地域に根ざしたおいしく栄養たっぷりの給食を作りたいと思っています。また生産者や調理員さん、学校、家庭との繋がりを大切にしながら、いつまでも子どもたちの思い出に残るような給食作りに励んでいこうと思っています。そして私自身、支えてくれる周囲の方への感謝の気持ちを持ち続ける栄養教諭でありたいと思っています。



憧れの栄養教諭になって

鹿児島県立南薩養護学校 桑田 実歩

私は高校生の頃、食を通して人の役に立つ職に就きたいと思い、食について学ぶことのできる大学に進学しました。4年間勉強していく中で、一番心に残る言葉が「食育」でした。食育は幅広い世代の方に行うものですが、やはり幼少期からの食育が重要だと実感し、また私は子供が好きだったので子供たちに食の楽しさ、大切さを伝えたいと思い、栄養教諭を目指しました。

大学卒業後、県立鹿屋養護学校で2年間、期限付きで働かせていただき、この春から県立南薩養護学校で新規採用として働かせていただいています。特別支援学校には、医療的なケアが必要な児童生徒や知的障害、肢体不自由等、様々な障害のある児童生徒が在籍しています。特別支援学校に

通う児童生徒は、学習や行動、健康上の多くの課題があります。しかし、勉強や運動を一生懸命頑張る、給食をいつも笑顔で食べてくれるところは、全く変わりません。一人業務で、毎日不安な日々が続いていますが、学校生活や給食時間に見せてくれる子供たちの笑顔に私も元気をもらっています。

私は学生の頃からの「栄養教諭になりたい」という夢を叶えることができました。これからは「食を通して、多くの子供たちの笑顔をつくる」という次の目標に向かって子供たちのために安心安全でおいしい給食づくり、分かりやすく楽しい食育活動に取り組みたいです。



給食のひろば



ハンダマ

鹿児島市立城南小学校
校長 原口 洋

まだ、栄養教諭制度もなく、霧島のホテルで夏期合宿なるものがあつた頃、職場でいつも隣にいた方が「あなたは鉄分が足りなさそうだから、これを食するといいですよ」と言って渡され、増やし方や食べ方も教わりました。それが奄美や沖縄等で昔からよく食されている野菜の「ハンダマ」でした。

学校給食では、キレやすい子ども達のために亜鉛や鉄分等の摂取基準まで設けて献立を考えていると教えてもらいました。私はその人が食べた方が良いと少し思いました(笑)が、学校給食の奥深さを痛感した出来事でした。そのハンダマは私の自宅で未だに元気です。何という生命力の強さだと驚いています。

本校は市研究協力校(食に関する指導)2年目を迎えており、実践の難しさや食育の大切さを改めて感じているところです。

お世話になった栄養教諭の皆さんや学校給食会の皆さんも随分少なくなってきましたが、この場を借りてお礼を申し上げたいと思います。

学校給食を「食」のモデルとして、ハンダマのように強い生命力を持ったたくましい子どもたちに育てほしいと願うばかりです。



食べ物を何でも美味しく 食べられるのが本当の国際人

鹿児島市立中央学校給食センター
所長 松山 英作

学校訪問で小学校に行った際、子供たちに「食べ物を何でも美味しく食べられるのが本当の国際人だと思う」とエジプトでの経験を踏まえて伝えることでした。

エジプトのカイロで3年間過ごしました。学校の屋上からはピラミッドが見えます。ある時、現地の方に夕食に招待されたことがありました。エジプトの方々はとても親日的で、日本人が家に来ることをすごく喜ばれます。

近所の方が、日本人がいると聞いて、わざわざ見に来るくらいでした。当然、現地の方が出来る最大限の御馳走を準備くださり、机いっぱい、様々な料理がありました。私は、香辛料や食材の違いから苦手なものもありましたが、頑張っとうにか完食。東京から来た同僚は「すごく美味しい」と瞬間に私の3倍くらい食べ、招待された方がすごく喜ばれたことを鮮明に覚えています。また、エジプトはヨーロッパも近く、「熊本に行く」ような感じで、よく旅行しましたが、



だんだん食事に飽きてきて、「食べ物を何でも美味しく食べられたら、どこでも生きていける」と痛感しました。

「好き嫌いをなく何でも食べられる」ことの素晴らしさを、多くの子供たちに伝えていきたいと心から思います。



私たち学校職員のできること

霧島市立牧之原小学校
保健主任 宮下 洋平

「この人参、僕のお父さんが作ったんだよ」
「私のおばあちゃん、給食作ってるんだ」

誇らし気に言いながら、給食を頼張り、空のお皿を見せる子どもたち。生産者や調理者との距離が近いのが、本校の給食指導の強みです。

しかし、一方で苦手な物に手を付けなかったり、マナーが身につけていなかったりする子どもの姿もまだ見られます。

1日40分の給食の時間。苦手な事を乗り越える心の強さ、感謝・思いやりの気持ち、新たな味に出会う喜び、文化・伝統の伝承、五感の育成等々、この時間に児童に伝えられること・伝えるべきことは多くあります。給食の時間がいかに重要か、改めて気付かされます。「食べられたよ!」

「初めて知った!」

そんな瞬間がいつか訪れることを信じて、一食の背景にあるものを伝え続けていくこと、それが私たち学校職員のできることでないかと考えています。



子どもたちの思い出として

始良市立蒲生学校給食センター
調理員 花田 さつき

当給食センターでは、認定こども園1園、小学校3校、中学校1校、約700食の給食を届けています。

始良市では「学校給食運営において注意すべきこと」として、あいらしを合言葉に、安心・安全でおいしい給食を届けられるようチームワークを大切に日々頑張っています。

もう卒業してしまいましたが、我が子もかつては当給食センターの給食を食べて育ちました。

今でも「給食がなつかしい」「あのメニューが食べたかった」など給食の思い出を語ってくれます。

このように、子どもたちにとって学校生活の一部として給食が楽しい思い出に残ることはすばらしいことだと思います。まさに調理員冥利に尽きます。

これからも「調理員のチームワーク」というスパイクをきかせた給食が、子どもたちの元気の源となるように、丁寧な作業を心掛け、子どもたちの思い出に残る給食を届けていきたいと思っています。

食育活動の取り組み

楽しい食卓作りができる力を

鹿児島市立星峯西小学校 栄養教諭 恒吉 文子

星峯西小学校は、鹿児島中央駅から西方に位置し、緑の山々に囲まれた自然環境に恵まれた児童数666名の学校です。自校給食のため、給食を作る過程の香りが校内を漂います。嗅覚を刺激し、食べる関心をふくらますことができる給食を柱に、食育活動を行っています。毎日の給食時間、子供たちの様子はさまざまです。そのため、食に関する気になる点は、試食会等を通して家庭の食卓を見直す機会も設けています。また、家庭科や総合の時間などの教科と関連した活動も行います。その中で、本校の特色ある食育活動の取り組みとして、「子供料理教室」があげられます。夏休み期間の体験活動の1つです。3年生から6年生の希望者を対象に行っています。この料理教室は、地域の食材を生かした郷土料理を作る



ことをテーマにしています。4品から5品作成し、1食分の食事を作ります。参加者は各班にわかれて異学年で活動します。調理の説明の後、すべて自分達で進めますが、安全で衛生的な作業が

できるように、各班1名給食技師さんがサポーターとして作業を見守ってくれます。家庭科の学習がない3・4年生も高学年がやさしく教えながら調理をします。「いちょう切りは、どんなふうに切ればいいの?」「もう少し火を小さくしてよくまぜたほうがいいよ」と声を掛け合い、協力しながら楽しく活動す

る姿はいきいきしています。全部作りあげ、食卓に並べた時の誇らしい顔が印象的です。「これ苦手だったけど食べられたよ」「家の人にも作ってあげたい」と食に関心をよせる声が聞こえてきます。

生涯を通して健康的な生活を送る上で、自分で望ましい食生活が出来る実践力は欠かせません。その力を育てるため、これからもできることを模索していきたいと思



笑顔のレシピ

自慢献立

チキンライス (炊き込み)



霧島市立
青葉小学校
栄養教諭
黒崎 桂子

【材料】 小学校1人分

米	56.5g
麦	6.5g
鶏肉	25g
玉ねぎ	30g
にんじん	20g
マッシュルームスライス	5g
グリーンピース	5g
コーン	5g
マーガリン	3g
デミグラスソース	2g
トマトケチャップ	20g
ウスターソース	2g
コンソメ	0.5g
塩	0.2g
赤ワイン	0.5g
水	43g

青葉小学校は、今年創立22周年を迎える比較的新しい学校で、霧島市国分の北部に位置し、北は旧霧島町、西は旧隼人町に接しています。校区内を2つの川が流れ、その流域に水田地帯が広がっていて、米などの栽培が盛んな地域です。給食は、自校調理方式で約410食を提供しています。昨年度から県指定研究協力校として、「読書指導」に力を入れています。給食の献立に、絵本に出てくるメニューを取り入れ、読み聞かせをする取組も行っています。子供たちは絵本の世界のメニューを味わうことが出来て、楽しい給食時間を過ごしています。今回紹介する献立は、絵本メニュー給食の中の「チキンライス」です。回転釜で米と具と一緒に炊き込んで作ります。炊き込みごはんは、どのメニューも人気ですが、その中でも特に人気がある献立です。

【作り方】

- ①米は浸水した後、水気をきっておく。
- ②玉ねぎ、にんじんは、粗めのみじん切りにする。
- ③マーガリンで鶏肉、にんじん、玉ねぎ、マッシュルームを炒め、分量の水を入れ、煮る。
- ④調味し、コーンとグリーンピース、米と麦を加えて水気が無くなるまで炒める。
- ⑤蓋をし、弱火で約20分炊く。
- ⑥蒸らして(約20分) 出来上がり。



学校給食調理技術講習会



陳先生によるデモンストレーションでは、4種類の料理を作ってくださいました。陳先生は料理をしながら、いろいろなことを楽しく説明してくださいました。また、先生の歌も聴くことができ、会場はたくさんの笑顔があふれる講習会となりました。



調理実習では、各班を回ってくださり、細かい指導もしてくださいました。



平成29年度は、講師に中華料理「四川飯店」オーナーシェフ 陳 健一先生をお迎えしました。

「料理の鉄人」に中華の鉄人として出演されていたことで有名で、現在もテレビ出演の他、料理学校の講師など幅広く活躍されています。

参加者アンケートより

「プロの料理と楽しい説明で笑顔で調理もできました」



「今まで食べたことのない本格的な中華調理に感動しました。調理のコツや大量調理にも活用できる技術を教えていただき大変勉強になりました。五感を使って調理する様がとても素晴らしかった。貴重な試食ができて感激した」

「陳さんの作る料理がおいしいわけがわかりました。料理人の心、楽しく調理することで感じが違うのですね。楽しく仕事し、楽しく給食作りをしたいと思いました」



実習メニュー



▲炒全家福
(豚ひき肉と色々野菜の漬物炒め)

▼干貝烩白菜
(貝柱の旨みたっぷり白菜の煮込み)



▲陳麻婆豆腐とご飯
(陳建一のマーボードーフとご飯)

▼豆板拌黄瓜
(きゅうりの豆板醤和え)



平成30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22名の方に物資委員を委託しました。

氏名	所属
安山 美由紀	県教育庁保健体育課
鈴木 恵美子	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
吉留 美歌	鹿児島市立喜入学校給食センター
坂中 律子	鹿児島市立田上小学校
東 留美	鹿児島市立福平小学校
永田 みゆき	鹿児島市立谷山中学校
霜出 ゆかり	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
中村 さおり	日置市立日置南学校給食センター
奥 博子	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
黒崎 桂子	霧島市立青葉小学校
今川 みゆき	始良市立小学校給食室別棟
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 睦月	屋久島町学校給食センター
小池 信寿	伊仙町立学校給食センター
森山 沙代	鹿児島県立牧之原養護学校

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。



安全、安心、低廉な 物資提供のために

物资委员长 市来 さつき
さつま町立宮之城学校給食センター

物资委員は県下各地区の栄養教諭の代表として物资選定にあたります。

県下の給食施設は、規模や設置されている器具等さまざまですが、どの施設でも取り扱い可能で、給食として使用する場合の問題点や改善点など、一つ一つの選定物資について細かく吟味します。

選定された物資は通常価格より安価で購入することができ、利用しやすくなると言えます。

物资委員は栄養教諭のニーズに応え、どのような物資が必要なのか、情報収集等も重要な仕事であると考えます。

学期ごとに選定される物資を、多くの栄養教諭に安心して使用していただくために、良質な物資の選定に努めてまいります。物資についての要望等も地区の委員へお寄せください。よろしくお願いいたします。

九州地区合同選定会と 工場見学会に参加して



食の番人としての矜持

伊仙町立学校給食センター
栄養教諭 小池 信寿

これまで価格やその時のニーズに合ったから、なにげなく発注していた共通選定品。5月17日に行われた九州地区合同選定会は、そのような軽い考えを根底から変えるいい契機となりました。数多ある製品を多角的な評価により、何度も何度も篩にかけ勝ち残った製品たち。それが共通選定品です。そこには“この製品を九州の子どもたちに届けたい！”という生産者と選定者の熱い情熱と確かな慧眼がありました。

翌18日には山口県防府市にてエビやイカの冷凍加工を行っている太海商事の工場見学を行いました。洗練された生産ラインや海洋深層水を使った独自の技術もさることながら、私には生産ラインのところどころに貼られた衛生管理徹底の喚起メッセージが胸に突き刺さりました。生産されたものを調理し、最終的に子どもたちに届ける“食の番人”である栄養教諭。その私たちが日々の業務において最優先すべきことは何なのか？その真意を問われ続けた2日間でした。

食品検査室 コーナー

食器具はきちんと洗えていますか？

お皿やお椀、おはしにスプーン等の食器具、おたまやしゃもじ等の調理器具は食品に直接接触するものです。しっかりと洗浄が行えていないと、付着したままの有機物が細菌の栄養源となって不衛生な状態になってしまいます。

一見きれいな食器具も、目に見えない状態で汚れていることも…

手洗いで行う洗浄はもちろんのこと、食器洗い機に入れて洗っても、食器具の入れ方や入れる量によって洗浄度は変わってきます。

また、「学校給食衛生管理基準」（文部科学省）においても定期的に食器具の洗浄度を確認するように指示されています。

食器具の洗浄について、より改善の意識を持つようにしましょう。

汚れが残りやすい箇所

- ・ お椀の底面の縁部分
- ・ おたまの継ぎ目部分
- ・ しゃもじの凸凹した面

洗いにくく、細かい部分は汚れが蓄積し、より落ちにくくなりやすいので注意しましょう！

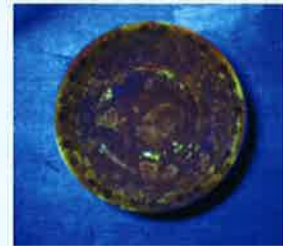


食器具検査の依頼について

本会では現在、残留でんぷんと残留脂肪について食器具の検査を行っております。ご依頼については、本会食品検査室にお問い合わせいただくか、本会ホームページ（安全衛生の食品検査室のページ）をご活用ください。



▲残留でんぷんの検査
検出箇所は青色を呈します。



▲残留脂肪の検査
検出箇所は紫外線下で緑色の蛍光を発します。

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	魅力ある献立作成のための郷土料理の研究講座	・行事食、郷土食の活用と献立の多様化	7月31日(火) (9:00~16:00)	栄養教諭等 30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 ・食物アレルギー教育の在り方等	8月7日(火) (9:30~16:00)	栄養教諭等 60名
3	学校給食パン作り講座	・基準パンと市販パンについて ・パンの品質の見分け方（講義・実技）	8月8日(水) (9:30~16:00)	栄養教諭 30名
4	魅力ある献立作成のためのパソコン講座	・給食管理ソフトの実技研修	8月9日(木) (9:30~16:00)	栄養教諭 30名
5	学校給食の衛生管理	・手洗い指導のための検査 ・衛生管理のための検査	8月9日(木) (13:00~16:00)	栄養教諭 養護教諭 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

期日／平成30年7月27日(金)

会場／(公財)鹿児島県学校給食会



平成30年度 本会行事予定

月	日	行事及び開催場所
7	27	学校給食用物資展示会
	31	魅力ある献立作成のための郷土料理研究講座
8	7	学校給食における食物アレルギーに関する講座
	8	学校給食パン作り講座
	9	魅力ある献立作成のためのパソコン講座
9	9	学校給食の衛生管理
	中旬	平成30年度第3学期分学校給食用冷凍食品合同選定会
10	11	第1回学校給食情報交換会
	18	第2回物資委員会
	27	親子お魚教室
11	17	食のふるさと探検隊
	20	学校給食調理技術講習会 下旬 学校給食用パン品質審査会
12	中旬	平成31年度第1学期分学校給食用冷凍食品合同選定会
2	15	第3回物資委員会
	20	第2回学校給食情報交換会
3	中旬	定例理事会・臨時評議員会

職場体験学習

始良市立帖佐中学校
平成30年2月6日～8日

職場体験学習として、始良市立帖佐中学校の生徒が2名訪れました。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。



学校生活とは違った慣れない環境で緊張もあったようですが、どの体験も一生懸命取り組んでいました。

本会での職場体験によって、給食ができるまでには多くの人が関わっていることを感じてもらえたことと思います。

今回の職場体験学習を通して、仕事に対する意識が高まり、働くことの意義を更に深く考える機会になってもらえたらと思います。



本会訪問者のご紹介

鹿児島純心女子短期大学
平成30年1月24日



鹿児島純心女子短期大学食物専攻科2年生15名が本会の見学に訪れました。

講話（本会の概要・学校給食用物資の安定供給や品質管理について・学校給食普及や食育推進について）の後、倉庫等の施設見学を行いました。

どの学生もとても真剣に話を聞いていました。

今後、栄養教諭や栄養士として様々な場所で活躍されることを期待します。



本会職員の紹介



齊藤 事務局長



佐藤 事務局次長 兼 物資課長

総務課

請求書については総務課へご連絡ください。



穴野 課長
・課の総括



橋元
・経理担当



外菌
・庶務担当
・伝票担当 / 鹿児島



本木
・広報担当
・伝票担当 / 鹿児島

業務課

商品案内や食育支援事業を行っています。栄養士もおりますのでご相談もお待ちしております。



森 課長
・課の総括



木原
・食育支援・講習会
・物資委員会・献立集



上之
・商品案内
・契約関係



上村
・商品案内



向江
・商品案内
・食指導資料貸出
・伝票担当 / 北薩・出水

検査室

物資の検査を行い、安全・安心に努めています。



岩切
・細菌検査担当
・検査室だより



吉村
・理化学検査担当
・検査機器の貸出

物資課

仕入れや伝票入力など、物資に関わることを中心に業務をしています。本会取扱物資については物資課にご相談ください。



中村
・倉庫担当
・物資の入出荷・管理



本田
・倉庫担当
・冷凍仕入れ
・物資の入出荷・管理



増満
・倉庫担当



横山
・倉庫担当



折田
・常温仕入れ
・伝票担当 / 鹿児島



川路
・基本物資担当
・伝票担当 / 鹿児島



大野
・基本物資担当
・伝票担当 / 離島



内村
・伝票担当 / 国分・大隅



新
・伝票担当 / 始良・南薩

九州地区共通選定品(平成30年度2学期分)のご紹介

さんまみぞれ煮



新鮮なさんまを特製の醤油タレで煮込み、大根おろし入りのタレをたっぷりかけて仕上げました。高圧処理しておりますので、骨まで柔らかく食べられます。

【規格】40g・50g
【アレルギー】小麦 大豆

里芋コロッケ



国産の里芋をメインに主原料は国産原料を使用した、しょうゆ味の「和風コロッケ」です。
馬鈴薯のコロッケと違い、里芋特有の食感が一味違ったコロッケです。

【規格】50g
【アレルギー】小麦 鶏肉 大豆

ラビオリ



豚肉、鶏肉、玉ねぎなどの具をぜいたくに包みました。コクのある本格的な味です。ゆでて、グラタンやスープ、サラダとしてまたフライにしても美味しく召し上がれます。

【規格】1kg
【アレルギー】小麦 鶏肉 豚肉 大豆

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5～7gと小さくしてあります。

【規格】1kg
【アレルギー】小麦 ごま 大豆 鶏肉 豚肉

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、にんじん、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おりません。不足しがちな鉄分を加えました。

【規格】35g・50g
【アレルギー】小麦 豚肉 大豆

国産りんごゼリー 80



りんごの甘味とほのかな酸味が広がる、国産りんご(王林)の果汁を80%配合した高果汁ゼリーです。

【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もースです。

【規格】40g
【アレルギー】乳



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。
学校給食に携わる方々が学校給食に対して熱い思いを持ち、学校給食を通して、児童・生徒の健全な成長を願っていることをあらためて実感しました。
本会も今後とも安心・安全な学校給食を支えられるよう尽力してまいります。

編集後記