

# 学校給食用物資展示会

実施日：平成30年7月27日



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22社が出展し、209名の方々にご来場いただきました。

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る様子が伺えました。

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まいります。



検査室コーナーでは、食器の洗い残しを視覚的に体験していただきました。



給食会コーナーでは非常食やアレルギーに対応した物資などを紹介しました。

# 学校給食に関する研修講座

## 魅力ある献立作成のための郷土料理

実施日：平成30年7月31日

元県JA中央会生活課次長 家の光講師 大原タツ子氏をお招きし、郷土料理の調理実習と「食べることは、生きること」と題して講話をしていただきました。

〈実習献立〉

- ・とうもろこしご飯・かいのこ汁・鶏むね肉のピカタ
- ・ヘチマと琉球麩の卵炒め・たっはい粉菓子



「簡単で作りやすく、学校での調理実習でも使えそうだと思います」

### 参加者の感想

「ヘチマも苦手な食材でしたが、本日の調理法で作るとおいしく食べられました。また、琉球麩のおいしさもビックリでした」

「鹿児島の食文化（伝統食）のお話をきいて、自分のなかにある自尊心がわいてきました」



## 学校給食パン作り講座

実施日：平成30年8月8日

昨年に引き続き、ものづくりマイスターである（有）山崎パンの山崎昇平社長に講師として来ていただきました。基準パンの生地で「コッペパン」と「ナン」を作り、バターパンの生地で「テーブルロール」と「ドーナツ」を作りました。パンの作り方だけでなく、パンの材料のそれぞれの役割についてなどわかりやすく教えていただきました。

「とても楽しく有意義な研修でした。一日があっという間で、おいしいパンにおなかも大満足。次回もぜひ参加したいと思う内容でした」

### 参加者の感想

「いつも給食で食べられているパンの製造工程を知ることができて良かった。また、工程に時間がかかるものを一日に何千個もつくっているの、子どもたちにもそれを伝え感謝して食べることを教えていきたいと感じた」

「山崎先生がとてもユニークで各班を廻って来られる時とても親切で指導（手ほどき）がとっても的確でした」



## 食物アレルギーに関する講座

実施日：平成30年8月7日



昨年に引き続き、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をされた管理栄養士の長谷川美穂氏に講師として来ていただき、「食物アレルギーの食事と管理」と題して講義をしていただきました。

「アレルギーの最新の情報が聴けて大変有意義だった」



### 参加者の感想

「保護者との面談の時なども役に立つ内容で、食事の面や検査の面などうまくアドバイスができそうです」

「何回受講してもためになる講座だと思います」

「同じ栄養士としての立場、アレルギー専門に取り組まれて多くの症例を見ていらっしゃる立場と多方面からのお話は、今後の栄養指導にも役立つものだと感じました」



## 食育をすすめるためのパソコン講座

実施日：平成30年8月9日



(株)東洋システムサイエンスの菊池素史氏をお招きしました。バージョンアップされた給食管理ソフトの機能についてや参加者のそれぞれの質問に対して個別に説明していただきました。

「作業時間の短縮ができそうなやり方を沢山教えていただきました。働き方改革です」

### 参加者の感想

「日頃の疑問が解けました。更に便利な機能の紹介をいただきありがとうございました」

「情報交換をしながら便利な機能も知ることができるので、とてもありがたい講座でした」



## 学校給食の衛生管理

実施日：平成30年8月9日

本会職員の2名が講師を務めました。検査機器を使用した手洗いの確認検査や各野菜洗浄中の手指の細菌汚染及び効果的な手洗いの検査、次亜塩素酸ナトリウム溶液の濃度測定検査などを行いました。

### 参加者の感想

「ルミテスターや手洗い上手などを活用して調理従事者の意識をもっともっと高めていけるようにこれから努力していきたいと思います」

「手洗い実験は、大人でも楽しめるようなもので、子ども達の手洗いの改善をしていくにあたって、ぜひ取り入れていきたいと思いました。塩素については、学校のいつのものかわからないハイターを思い出してドキッとしました。改善します…」



## 親子お魚教室



10月27日（土）に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



当日は、県漁業協同組合連合会 坂上健朗さんから「かごしまの魚」についてお話していただいた後、「カンパチ」の解体の実演を見学し、魚のさばき方などを教えていただきました。その後一人一匹ずつ「あじ」をさばき、魚のムニエルや魚のホイル焼きを親子で調理しました。また、実演でさばいていただいた刺身をご飯の上に盛り付けた海鮮丼を作り、美味しくいただきました。

### 参加者の感想

「大きなお魚をおろすところは迫力があり、とてもよかったです。」  
「魚のさばき方が分かったのでよかった。家で、自分でもできるなと思った。」  
「今日の経験をもとに、家庭でも魚を食事にどんどん取り入れていきたいです。」



## 食のふるさと探検隊



11月17日（土）に「食のふるさと探検隊」を実施しました。本年度は、23組51人の参加があり、指宿市で体験活動を行いました。

当日は、まず指宿市内の農場でスナップえんどうの収穫をしました。その後ふれあいプラザなのはな館へ移動し、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農業についてのお話をいただきました。そして、収穫した野菜を使って、「ピザ」と「黒豚バーガー」作りを体験しました。親子で野菜を切ったり、ピザ生地をこねたり、黒豚ハンバーグを作ったりと、初めて体験する子が多かったようですが、みんな楽しみながら、一生懸命取り



### 参加者の感想

「ハンバーガーとピザ作り、そして野菜の収穫。やったことのないことをたくさんできてうれしかったです。おいしかったです。」

「野菜が苦手な我が子ですが、少しだけ気になってきた様です。また参加したいです。」

「農家の方が一生懸命野菜を育てていることを改めて考え、スナップえんどうを大切に頂きたいと思いました。」



# 学校給食調理技術講習会 実施日：平成30年11月20日



本年度は、「ターブルドシック」オーナーシェフの寺地貴子先生をお迎えしました。先生は、鹿児島サンロイヤルホテルで活躍された後、東京やフランスで研修され、帰国後鹿児島市に開業し、オーナーシェフを務める傍ら料理教室・短期大学非常勤講師・食育活動・フードスタイリストなど幅広く活躍されています。

デモンストレーションでは5種類の料理を作ってくださいました。鹿児島県内産の身近な食材をふんだんに使った料理は、どれも色鮮やかで味はもちろん目でも楽しめる料理でした。



調理実習の後は、「私と料理」と題して講演をしていただきました。料理に対する思いや、シェフとしてのこれまでの経験、現在の様々な活動についてお話していただきました。

## 参加者の感想

「あっという間に本格フレンチ料理が出来上がり、うれしく、楽しく、美味しく頂きありがとうございました」

「色どりのきれいな料理で、調理のポイントがとても参考になりました」



「細部までこだわったフランス料理の技術を給食づくりのヒントにし、より良い給食が出来るよう生かしていきたいと思いました」

「自分の道を極めるために、楽しみながらチャレンジされている姿に感動しました」



## 〈実習メニュー〉

- ★魚介類のマリネ トマト風味のピネグレット
- ★きのこのポタージュ
- ★豚ヒレ肉のカツレツ パプリカソース
- ★ココットチーズケーキ
- ★グリーンティソーダ