

学校給食かごしま

伸びゆく子どもの楽しい給食

QRコードを
読み取ると本会の
ホームページを
ご覧になれます!!



第 88 号

令和元年 7 月

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>

小中交流給食



生産者との交流給食(じいじと一緒に)



桜島大根もったどー(給食週間にて)



魚つりは順番待ち(校内給食展)



始良市立山田小学校(記事は 6 ページ)

もくじ INDEX

- | | | | |
|------------------------------|---|---------------------------------|----|
| ・給食センターNOW | 2 | ・食品検査室コーナー..... | 10 |
| ・令和元年度 本会評議員・役員紹介 | | ・商品に関するQ&A | |
| ・給食のひろば..... | 3 | ・九州地区共通選定品(令和元年度2学期分)のご紹介 | 11 |
| ・令和元年度 新規採用 栄養教諭の紹介 | 4 | ・職場体験学習 | |
| ・食育活動の取り組み..... | 6 | ・食に関する指導教材の貸出案内 | |
| ・笑顔のレシピ～自慢献立～ | | ・本会職員の紹介..... | 12 |
| 「～奄美の食材を使って～もずくの天ぷら」 | | ・新規採用職員の紹介 | |
| ・令和元年度 物資委員紹介 | 7 | ・編集後記 | |
| ・九州地区合同選定会と工場見学会に参加して | | | |
| ・製造工場訪問(鹿児島パールライス株式会社) | 8 | | |

給食センターNOW

学校訪問

鹿児島市立中央学校給食センター
所長 川口 孝



鹿児島市立の学校給食センターは、各受配校の学校訪問を年1回ないし2回実施しています。学校に直接伺うことは少ないため、実態を拝見させていただく貴重な機会です。主に①コンテナ室等の衛生管理状況の把握、②準備（運搬、配膳）の様子の見学、③食に関する指導にかかる校内放送等の実施、④担当者、管理職等との意見交換等を行います。

5月、ある中学校をお邪魔しました。早速コンテナ室での受取の様子から見学しました。4時間目のチャイムが鳴り終わって5分後にはもう、受取りに来るクラスがあり、10分後にはほぼ全クラスの受取完了、何と15分後には「いただきます」の状態です。服装も、きれいに折り皺のついた給食着の着用、男女とも髪の毛を全て覆った帽子の着用、コンテナ室に入る前には生徒会の給食係が給食当番全員の手に、除菌用のアルコールを吹き付けていて、整然とした自主的な活動に目を奪われました。

突然、「あのっ！」と息を切らした3年生の女子生徒が私に声をかけてきます。「あの、シュッシュツとするやつ、どこにありますか？」。私を誰と勘違いしたのか、消毒用アルコールスプレーの保管場所を私に尋ねているのです。そこへ3年生男子が現れ、「初めての当番？。そっか。時間もあと少しだから、今日は（係の仕事は）いいんじゃない。明日、早めに来るといいよ。」「うん、ありがとう。」女子生徒は、にこやかにその場を去って行きました。

一方、教室では温食缶に残しがないように、どのクラスも完璧に注ぎきってありました。「残食については2年生が課題なんです。」と教頭先生がおっしゃいました。各学年が課題意識を持って、先生と生徒達が一丸となって取り組んでいる様子でした。先ほどの女子生徒はきっと、係の活動をとおして責任や思いやりの心を学んだことなのでしょう。また、残食を減らすこの学校の取組は、食の重要さやありがたさを学ぶ絶好の機会となっていることなのでしょう。このように学校が、給食を「食に関する指導」の時間として捉え、組織的・計画的に教育課程に位置付けることにより、食をとoshした教育活動へと昇華させている、そんな瞬間をのぞかせていただいた、学校訪問でした。

令和元年度 本会役員紹介

〈評議員〉

氏名	所属名
藤川 等志	出水市立東出水小学校 校長
久保田晴美	薩摩川内市立川内学校給食センター 栄養教諭
徳丸 仁	鹿児島市立谷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
小倉 寛恒	始良市教育委員会 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	霧島市立牧園中学校 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 真臣	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	前鹿児島市立城南小学校 校長



給食のひろば



「子どもたちが元気に笑顔で学校生活を送ることができるのは、私が考えた学校給食を食べているから」と信じていた栄養教諭時代。給食の時間にうれしそうに食べている様子だけでなく、体育大会等の行事に真剣に打ち込んでいる姿を見るのも大好きでした。

その一方、職務は、栄養価や旬、地場産物の活用等を考慮した献立作成、食物アレルギー対応、衛生管理、食に関する指導…忙しく、悩みの多い毎日でした。

そして、栄養教諭から管理職になり、学校給食を考え、作る側から考えてもらい、食べる側になりました。安心安全で美味しい給食が児童の心身の健康にとって、とても大切なものだということを実感し、感謝しながら検食しています。

本校の3・4年生はキャリア教育の一環として特産の徳光スイカを栽培・収穫し、鹿児島市中央市場のセリ体験もします。また、全校で保護者の協力を得て、さつまいもや夏野菜の栽培・収穫をします。冬は児童一人一坪の農園に親子で話し合っ、て、野菜を栽培します。収穫した野菜は家で食べたり、3年生は総合的な学習の時間に鍋パーティをしたりします。

このように、栽培の苦勞、収穫の喜び、新鮮な野菜の美味しさを知っている本校児童は、「ありがとうの気持ちをこめて、いただきます」とあいさつをし、残食もほとんどありません。これからも、本校児童が一生、笑顔で元気に過ごせるように学校における食育を保護者や地域の方々と連携しながら全職員で取り組んでいきたいと思っています。



笑顔と学校給食

指宿市立徳光小学校
校長 山里 浩美



感謝の気持ちを忘れずに

いちき串木野市立荒川小学校
養護教諭 徳留 悦子

子どもたちは、いつも給食を楽しみにしています。「先生、今日の給食は何?」「やったあ。好きなメニューだ。」「早く給食食べたいな。」給食時間が近づいてくると、このような会話を子どもたちとよく交わします。そのおいしい給食を食べられるのは、給食センターの先生方はもちろんのこと、農家さん、漁師さん、酪農家さん、配送業者さん、食品加工業者さんなどなど、様々な方が関わってくださるおかげです。これらが一つでも欠ければ、給食を食べることは出来ません。一食分の給食が私たちの前に届くまでには、当然のことですが、本当に多くの方が関わってくださっています。そして、それぞれの方々が、安全に食べられるように常に細心の注意と配慮を払っているおかげで給食をいただくことができるのです。私たちはそのことを知り、それぞれの方々の『思い』を感じながら、感謝していただくことができるように、日々の学校生活において、子どもたちに伝えていきたいと思っています。



楽しい給食

志布志市立志布志学校給食センター
調理員 木下 真由美

志布志市立学校給食センターでは、小学校16校、中学校5校、幼稚園1園の約3000人に給食を届けています。2献立制で調理員25名、栄養教諭3名で調理しています。

学校生活の一番の楽しみは給食という子どもも多いでしょう。当センターでは一年に一回「交流給食」を実施し、私達も各学校の子どもたちと一緒に給食を食べる機会があります。□いっぱい頬張り、「ピーマン全部食べたよ」「揚げパンが一番好き」「鶏飯も大好き」「うどんの時はたくさん作ってね」と空になった食器を誇らしげに見せてくれるので、私達も嬉しく、次へのやる気につながります。

これからも地域の特産物や旬の食材を取り入れた栄養たっぷりの給食を、安心安全に「おいしく」届けられるよう、調理員全員で丁寧な作業を心がけていきます。そして給食を通して子ども達の心と体の成長に貢献したいと思っています。

令和元年度 新規採用 栄養教諭の紹介

栄養教諭になって

鹿児島市立中央学校給食センター

鶴留 彩佳



鴨池中学校に赴任して早くも2か月が過ぎようとしています。不慣れなこともあり、周りの方々にご指導いただきながら、日々の業務を果たせるように頑張っているところです。

私が栄養教諭を目指したのは大学に入ってからです。栄養学を学んでいくうちに、「食育」の重要性に気付き、これからの社会を担う子どもたちを食の面からサポートしたいと思うようになりました。そして、大学卒業後一年間、臨時的任用教員として勤務させていただき、今年度から新規採用として鹿児島市立中央学校給食センターで勤務させていただいています。

最初に勤務先が中央学校給食センターと辞令を受け、13,000人分の食数と5献立体制であることを知ったとき、やっていけるかどうかとても不安でした。しかし、栄養教諭が複数配置で先輩方から学ばせていただける恵まれた環境であることに感謝し、成長していけるように、日々研鑽していきたいと思っています。

栄養教諭の職務は、学校や調理場、業者の方々や家庭、地域など多くの関係者との繋がりの上で成り立っています。そのことを忘れず、協力してくださる方々に感謝の気持ちを持ちながら、謙虚な姿勢で関わっていきたいです。そして、給食を楽しみに待っている子どもたちの笑顔のために、当センターの基本理念である「安全で衛生的な魅力あるおいしい給食」を提供できるよう日々努力していきたいです。

栄養教諭としての抱負

南さつま市立学校給食センター

江川 京香



4月に加世田小学校に赴任し、南さつま市立学校給食センターで勤務しています。

採用になる前に、期限付きの栄養教諭として3年間、勤務させていただきました。多くの方に支えていただきながら、貴重な経験を積むことができた3年間でした。今年度からは正式採用の栄養教諭として、また新たな気持ちで頑張ろうと思っています。

私は、児童生徒に、おいしくて安心安全な給食を届け、分かりやすい食に関する指導となるよう工夫するとともに、自らも向上心を持って学び続け、児童生徒や周りの方から信頼される栄養教諭になりたいです。

そのためには、給食の感想を聞くなどして、児童生徒との触れ合いを大切にしたいです。また、学校や給食センターの職員との連携はもちろんのこと、家庭や地域、各業者など、様々な方に協力をいただきながら、信頼関係を大切にして、感謝の気持ちを持続していきたいと思っています。

これからの社会を担う児童生徒の教育に、食の面から関わるという責任ある立場を自覚し、児童生徒の健やかな成長のために、学校給食を通して、食の大切さや食文化を伝えていくことのできる栄養教諭になりたいと思います。

大崎町立学校給食センター

栄養教諭として大切にしたいこと**三橋 璃子**

大崎町立学校給食センターへ赴任して、3か月が経ちました。多くの自然に恵まれ、“食材の宝庫の町”といわれる大崎町の子どもたちに約 1060 食の給食を届けています。

私は大学卒業後、3年間管理栄養士として病院で勤務していましたが、病気をもつ子どもたちとの出会いがきっかけとなり、栄養教諭を目指すようになりました。病気をもつ子どもたちは食生活だけではなく、育った環境やストレスなど様々な要因が病気に関係していることを改めて実感し、「生きる上での基礎となる大事な時期に食育を通して子どもたちと関わっていききたい」と強く思うようになりました。

病院での勤務を経て、昨年8ヶ月間臨時的任用教員として学校現場での貴重な経験をさせていただき、今回新規採用として新たなスタートを切ることができました。これまで出会った多くの方々の支えと全ての経験が今、生かされています。

私が栄養教諭として大切にしたいことは、「信頼関係」と「子どもの心に寄り添う」ことです。学校や家庭、調理員さんや各業者さんなど、多くの方々との信頼関係を大切にしながら安全・安心でおいしい給食作りに努めていきます。そして、できるだけ多く学校に足を運び、子どもの気持ちに寄り添いながら、子どもたちの食に対する興味・関心を高められるよう栄養教諭として日々努力していききたいです。

南大隅町立学校給食センター

栄養教諭としての抱負**引地 絵理奈**

私が通っていた小学校は、自校式の給食でした。給食時間になると白衣を着た先生が教室にきて、食べ物の話やマナーなどを教えてくれて、子どもながらに懂れていたことを今でも覚えています。

栄養教諭という職業を知ったのは、大学に入学してからでした。そして、教育実習を通して子どもたちの笑顔がもつパワーや、子どもたちに「食」の大切さを伝えていきたいという思いから、栄養教諭を志しました。それから期限付きとして2年間勤務し、いろいろな経験をさせていただき、その間に懂れの先生と再会することもできました。これまでに出会った先生や先輩方のおかげで、今回、新規採用職員となることができました。ありがとうございました。

現在は、佐多小学校に所属し、南大隅町立学校給食センターで勤務しています。所属校は、児童数が47名と小さな学校ですが、明るく、素直で元気な子どもたちにパワーをもらいながら、3ヶ月過ごしてきました。

私が懂れていたように、「子どもたちの記憶に残る栄養教諭」に私自身もなりたいという思いで頑張っています。そのために、学び続ける謙虚な気持ちを忘れずに、いろんなことにチャレンジして魅力ある人間でありたいと思います。そして、子どもたちがワクワクして笑顔になるような安全で安心なおいしい給食づくりはもちろん、所属校だけではなく、受配校の子どもたちと関わる機会を大切にしていきたいです。

鹿児島県立鹿屋養護学校

特別支援学校の栄養教諭として**樋野 美里**

4月から鹿屋養護学校に赴任し、目の前の仕事を必死にこなす日々を過ごしています。

今回、新規採用ということで、うれしい気持ちと、特別支援学校という経験のない新しい場所での勤務は、正直不安でしかありませんでした。しかし、給食時間の「おいしい。」や「また食べたい。」という子どもたちからの言葉と笑顔に何度も元気をもらい、改めて栄養教諭としてのやりがいを感じているところです。また、今日の給食は何かと、担任の先生に2時間目から何度も聞いてくる生徒がいることを聞いたり、匂いがするからと食堂のドア越しにのぞいている児童を見たりすると、給食をととても楽しみにしているのだと伝わってきます。そして、そのような子どもたちの姿を見る度に、栄養教諭としての専門性をもっともっと磨いていかなければ!と思います。

今はまだ、子どもたちと楽しく話をするしかできていませんが、実態を把握し、先生方と連携して、個に応じた指導ができるように取り組んでいきたいです。そのためにも、栄養教諭として何ができるのか、常に問題意識をもって取り組むことが大切だと思います。初心を忘れず、謙虚な気持ちで日々学んでいきたいです。

食育活動の取り組み

多くの人と触れあいながら

山田小は始良市の西部に位置します。住宅地が多くなつた始良市の中で、周囲を自然に囲まれ、穴熊やバッタ、春には清流にしか住むことができないカジカガエルの鳴き声も聞こえてきます。本給食室は北山小・山田中を含む3校に約190食を提供する親子方式の調理場です。給食室は山田小校内にあり、校舎中に給食の匂いが立ち込めます。山田中は直接給食室に給食を取りに来ます。また、北山小では配送した調理員が毎日児童と給食を食べています。児童生徒と直接触れ合う機会が多いので色々な機会を通じて様々な食育活動に取り組んでいます。山田・北山地区には様々な食材があります。「上名の米」「北山のみそ」は毎月ですが、季節によって「グリーンピース」「ほうれん草」「じゃが芋」「玉ねぎ」など種類は様々です。中には祖父母の方が収めてくださるものもあり、その際には給食時に放送で紹介しています。児童も喜んで食べています。また、異学年・全職員と食べるお誕生交流給食、小中交流給食、高齢者や生産者と

始良市立山田小学校 栄養教諭

藤崎 久美子

の交流給食など色々な交流給食があります。給食を作っている方々を知ることができるので「今日の里芋を作ったの〇〇さん?」「ほうれん草は△△君のおじいちゃんちの?」と質問が飛び、そのことを知ると子ども達は満足そうです。また、1月の給食週間では校内給食展を開催しています。内容は給食委員会の児童が決定し、「ペープサート」や「お弁当作り」「豆はこびゲーム」など毎年少しずつ異なります。魚や桜島大根の実物展示も行い、その大きさや重さに驚いています。その中で子ども達は学校給食への理解や食事のマナーの大切さなどを徐々に深めているように思います。これからも、一つ一つの活動を通して、児童生徒に食の大切さを伝えていけたらと思います。



給食委員会によるペープサート
(校内給食展)

笑顔
の
レシピ

自慢献立

～奄美の食材を使って～もずくの天ぷら



宇検村立
田検小中学校
共同調理場
栄養教諭
池田 良子

田検小中学校共同調理場では、小学校1校、中学校1校の約110食の給食を毎日提供しています。児童生徒は明るく素直で、スポーツ少年団や部活動への参加率も高いため、よく食べ、毎日の給食を楽しみにしてくれています。

給食では、村内の直売所と連携して、「ハンダマ」「島うり」「フル」などの奄美ならではの野菜や、季節毎の食材を献立に多く取り入れています。村内の食材を使用する日は、献立表に村のキャラクターマークをつけてお知らせしたり、指導資料を配付したりしています。給食時間に教室を回ってみると、「今日は宇検村の食べ物だね」「〇〇さんの家の果物だね。おいしいな。」と言いながら笑顔で食べてくれています。

給食を食べることで、自分たちの住む地域の良さに気付き、好きになってくれるきっかけに繋がればと願っています。

今回紹介する「もずくの天ぷら」は、もずくに島野菜の「ハンダマ」やさつまいも、玉ねぎ等の野菜をたっぷり入れて作ります。毎年、リクエスト給食にランクインする人気の献立です。

【材料】 小学校1人分

もずく……………12.5g
はんだま…………7.5g
ちくわ……………10g
にんじん…………6g
たまねぎ…………7.5g
さつまいも…………10g
卵……………7.5g
小麦粉（薄力粉）…13g
塩……………0.4g
三温糖……………1.25g
揚げ油……………適量

【作り方】

- ①もずくは塩抜きをする。水を切る。
- ②はんだまは小さめに切る。ちくわは縦1/2にし薄くスライスする。にんじんはせん切り、玉ねぎは薄くスライスする。さつまいもは拍子切りにする。
- ③卵を割り、薄力粉、調味料を入れて衣を作る。
- ④③に①、②を入れて混ぜ合わせる。
- ⑤170℃を目安に油で揚げる。



令和元年度 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 21 名の方に物資委員を委嘱しました。

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。

令和元年度 物資委員名簿

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
福田理衣子	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
上迫田真由美	鹿児島市立中山小学校
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
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
土元 麻未	さつま町立薩摩学校給食センター
町口智穂里	出水市立西出水小学校
奥平 律子	霧島市立牧之原学校給食センター
黒崎 柱子	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
江崎 知恵	曽於市立大隅学校給食センター
宮崎 律子	鹿屋市立南部学校給食センター
壹岐 彩夏	東串良町学校給食共同調理場
市来 千幸	屋久島町学校給食西部地区共同調理場
小池 信寿	伊仙町立学校給食センター
益森 奏子	鹿児島県立桜丘養護学校



安心でおいしい 物資提供のために

鹿児島市立谷山中学校
栄養教諭 永田 みゆき

限られた給食費の中で、安心・安全でおいしい給食を提供するために、各調理場で献立作成や物資選定に携わっていらっしゃる方々は、日々、頭を悩ませていらっしゃるのではないかと思います。昨年度、物資委員の委嘱を受け、学校給食会の取扱物資が選定されるまでには、多大な時間と労力が注がれていることを改めて知ることができました。また、今年度は物資委員長を務めさせていただくことになりました。

物資委員会では、九州地区共通選定品と鹿児島県選定品および業者提出品について、原材料配合や規格、栄養成分、細菌検査・理化学検査結果、価格等が示されて協議が行われます。物資委員が実際に選定対象食材を調理し、調理作業の面からも多様な意見が出されます。

多くの調理場で使用していただけるように、物資委員全員で良質な物資選定に努めますので、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



栄養教諭としての 役割と責任

屋久島町学校給食西部地区共同調理場
栄養教諭 市来 千幸

5月16日に福岡県で行われた九州地区学校給食用冷凍食品合同選定会に初めて参加しました。選定品を注文する者として、九州で統一の食品を選ぶ責任を感じながら、試食と評価を行いました。他県の産物や使用頻度の高い食材等の意見も聞くこともでき、子供たちの喜ぶ顔には、このような選定会が活かされていることを学べた貴重な時間となりました。

翌日は佐賀県のキューピー（株）鳥栖工場の見学を行いました。1分間に600個の卵を割る機械に秘められた工夫や、靴底の洗浄機まで導入している徹底した衛生管理もさることながら、従業員への意識を向上させる工夫の多さに驚きました。一例として、食品をおいしく魅せるための工夫や、課題解決への道筋等、1人1人の意識を高める掲示物がありました。期待に応え続けることの役割と責任、学校給食を作る現場でも安全安心であり、調理場内の意識を高め、子供たちが毎日楽しみに思う給食作りに努めたいと思う見学となりました。





製造工場訪問

鹿児島 パールライス株式会社

今回は、給食にもかせないお米について知るために、
本会取扱いの学校給食用精米を製造している
「鹿児島パールライス(株)」を訪問してきました！



玄米受入・貯蔵

玄米は、温度と湿度
が徹底管理された
低温倉庫で年間を
通じて保管されてい
ます。



従業員の衛生管理

工場入り口には、服装
や手洗いについての
入室マニュアルが張ら
れています。必ずエア
シャワーも入ります。



徹底した異物除去



①玄米に混ざった石やもみ
殻などの除去。



②割れた米や色のついた被害粒等
の除去。



高感度 CCD カメラで
着色粒や異物などを
見つけたし、エアガンで
ピンポイントに吹き飛ば
します。

③最新機械「デジタルカラ撰」

包装・印字・金属探知機



包装された精米は
金属探知機にかけ
られます。ラベル印
字も機械ですべて
チェックされます。

品質管理室



品質管理室では、製造ロットごと
に玄米・精米の品質検査を行って
います。さまざまな測定器でお米
の色やつや・香り・食味バランス
等の総合評価を行っています。



「安心・安全」な製品を供給するために、玄米受け入れから精米、出荷まで
衛生的で品質管理の行き届いた管理が行われていることがわかりました！

BG無洗米のBGってどんな意味??

「**Bran**(ブラン) =ヌカ、**Grind**(グラインド) =削る」の頭文字です。
BG 無洗米製法は、粘着力の強い肌ヌカの性質を利用し、肌ヌカで肌ヌカを取る、安心・安全な無洗米製法です。



最新技術が詰め込まれた**BG無洗米**は、下記の3つの特徴があり、鹿児島県では平成19年から学校給食用BG無洗米の供給が始まりました。

1 美味しい

- 洗米時にそこなわれがちな「うみ層」が残っているの
で美味しいごはんになります。
- 水溶のビタミンB1やナイアシンが普通精米より約1.7
倍摂取できます。



2 経済的

- 購入したお米はすべてご飯になります。〈普通精米(洗
い米)は洗米によりヌカ等が取れるため約5%のロス〉
- 洗米不要のため炊飯の水だけでいいので水道代の節約
になります。



3 優しい



- 無洗米工場からも汚水の原因となるとぎ汁
が発生しません。
- 無洗米工場で取り除いた肌ヌカは「米
の精」として有機質肥料や飼料としてリ
サイクルされます。



かごしまのお米「あきほなみ」

名前の由来は、「秋にたわわに実った稲穂が打つ様子」
をイメージして付けられました。



現在の学校給食用精米の品種は「あきほなみ」です。

あきほなみ5つの特徴

- 強い粘りとほど良い硬さ
- 冷めても粘りのある食感
- 輝く白さと粒ぞろいの良さ
- 際立つ粒の大きさ
- 甘みとうまみのある食味

ヒノヒカリとの比較



特A

日本穀物検定協会
の食味ランキングで
平成25年産から
30年産まで

**6年連続最高評価の
特Aを獲得しました!!**

徹底した衛生管理のもとでつくられたおいしいお米をこれからも安心して
ご利用ください!





食品検査室コーナー



～委託加工工場の衛生検査～

本会では、委託加工工場の衛生管理の徹底及び関係者の衛生意識の向上を図り食中毒発生や異物混入を防止するために、委託加工契約に基づき学校給食用パン・米飯委託加工工場の衛生検査を抜き打ちで実施しています。今回はその検査がどのようにして行われるかをご紹介します。

衛生検査の実施

各委託加工工場のパン箱（米飯容器）及びトイレ設備については、下表のように拭き取り検査を実施し、衛生状態の確認を行っています。

細菌検査は、拭き取りキットで 100cm² あたりを拭き取り後、本会検査室に持ち帰り一般細菌数及び大腸菌群の検査を行います。清浄度検査は、有機物の汚れがどの程度付着しているかを数値で確認し、その結果からしっかりとパン箱が洗浄されているか判断できる検査です。専用の機器「ルミテスター」を使用して、専用の綿棒で 100cm²あたりを拭き取り後、その場で汚れの度合いを測定します。

拭き取り箇所	検査項目
パン箱及び米飯容器の内側 （角、底、側面、蓋中央の 4 箇所）	・細菌検査（一般細菌数、大腸菌群） ・理化学検査（清浄度検査）
トイレ（ドアノブ、タンクレバー、手洗い水道栓）	・細菌検査（一般細菌数、大腸菌群）

工場内の衛生状態の確認及び指導

～チェック対象～

《工場内》

- 施設・設備の清掃状況
- 器具類の保管状況
- 焼成後パンの取り扱い状況

《原料保管倉庫》

- 原料の保管及び庫内の清掃状況
（特に原料を積んでいる台の下）

《その他》

- トイレの手洗い設備の完備（消毒液等）
- トイレや手洗い設備の清掃状況
- 従業員の衛生的な作業着の着用状況 等



細菌・清浄度検査の結果及び工場内・原料保管倉庫の衛生状態の問題点に対する改善策などを記載した報告書を作成し、工場に送付します。

必要に応じて、後日、問題点の改善状況について本会に提出してもらう場合もあります。

委託加工工場総数：28工場（内 離島 8工場）

平成 30 年度検査実績：13工場（内 離島 3工場）



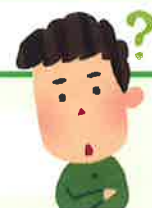
商品に関するQ&A

Q

冷凍のむきえびを解凍後、澱粉をつけてチリソースで煮たところ、エビの一部が黒く変色したが…

A

エビに含まれるチロシンというアミノ酸が酸化してメラニンを形成すると、黒く変色することがあります。鉄鍋等の使用によってえびに鉄分が付くと変色が促進されることもあります。



九州地区共通選定品（令和元年度2学期分）

さんまゆず味噌煮



ほのかな柚子風味で、塩分控えめの商品です。高圧処理しており、骨まで柔らかく食べられます。
〈規格〉40 g 50 g
〈アレルギー〉大豆

国産ミートハンバーグ



主原料の豚肉・鶏肉・たまねぎは国産原料を使用しています。ジューシーでほぐれ感の良いハンバーグです。
〈規格〉40 g 60 g 80 g
〈アレルギー〉小麦 豚肉 鶏肉 大豆

彩り野菜とキャベツのミンチカツ



玉ねぎ・人参・とうもろこし・枝豆と見た目に具沢山のミンチカツです。鉄分・カルシウムが強化されています。
〈規格〉40 g 60 g
〈アレルギー〉小麦 大豆 鶏肉 豚肉

根菜入りつくね



国産の鶏肉と国産の野菜を5種類使用したつくねです。
〈規格〉1kg
〈アレルギー〉鶏肉 豚肉 大豆

ミニ絹厚あげ 絹厚あげ



ふんわりとした食感のサイコロ型の厚あげです。
〈規格〉1kg
〈アレルギー〉大豆

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〉40 g
〈アレルギー〉乳

さつまポテト



国産のさつまいもを使用したアレルゲンフリーのスイートポテトです。
〈規格〉35 g
〈アレルギー〉なし



職場体験学習

始良市立帖佐中学校 平成31年2月5日～7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）のすべてで体験してもらいました。



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。今後ともますますのご活用をお待ちしております。



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
・経理担当向江
・庶務担当新
・伝票担当 / 始良市内

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
兼 検査室長
・課の総括New 柿内
・食育支援 ・講習会
・物資委員会 ・献立集外菌
・商品案内
・契約関係上之
・商品案内
・契約関係本木
・商品案内・広報担当
・食指導資料貸出

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。

本田
・倉庫担当
・冷凍仕入れ上村
・倉庫担当中村
・倉庫担当池田
・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New 濱田
・冷蔵仕入れ
・伝票担当/
南薩・出水大野
・基本物資担当
・伝票担当/
離島・鹿児島内村
・伝票担当/大隅・
鹿児島

新規採用職員の紹介

物資課 主事
濱田 将平

本年度4月より、新規採用職員として勤務しています。分からないことが多く、迷惑をかけることもあります。努力していきます。そして学校給食に携わる方々への感謝の気持ちを忘れず、安全・安心な物資を提供します。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。

本会敷地内の畑では、かぼちゃやナスが実っています。

