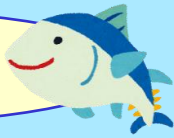


食育支援事業

親子お魚教室



10月26日（土）に親子お魚教室を本会にて開催し、県内の親子16組32名が参加しました。

県漁業協同組合連合会 宮内 和一郎さん（お魚マイスター）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、魚のムニエルやホイル焼きを調理しました。



参加者の感想

「ぼくは漁しの子のたいへんさが分かり感動しました。これからも今日学んだことを生かして魚のたくさんのお役に立ちたいです」

「まだ子供たちに魚をさばく事をさせていなかったもので、プロの方に教わる事ができてとてもいいスタートがきれました。自分たちで下処理～調理したごはんはともておいしかったです。パクパク食べていました。家でも忘れないうちにまたさせてみたいです」



実演でさばいていただいた刺身をご飯にのせて海鮮丼をつくりました！

食のふるさと探検隊



11月16日（土）に「食のふるさと探検隊」を実施しました。本年度は、県内の親子26組56人の参加があり、伊佐市で体験活動を行いました。

当日は伊佐市の農場で「白銀のねぎ」の収穫体験をしました。また、ねぎの生産者の方からねぎの生産についてや農業についてのお話もしていただきました。

その後、昼食会場に移動し、ねぎを使ったスープや焼きたてのピザをいただきました。



参加者の感想

「ねぎとりは、たくさんとれてうれしかったです」

「きずつけないようにぬくのが大変だった」

「とても楽しかったです。農業の大変さを一部

みることができたと思いました。これを機会に野菜をたくさん大切に食べてほしいと思いました。若い農家さんにもおどろきました」

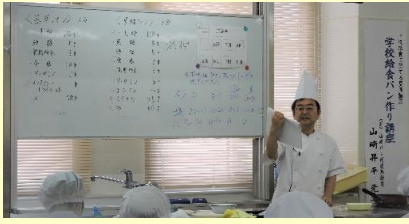
「深ねぎがとても長い期間かけて育てていることを知りました。とても大切に食べたいと思いました」



学校給食に関する夏期研修講座

「学校給食パン作り講座」

実施日：令和元年7月30日



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。基準パンの生地で作る「コッペパン」と「ナン」を作り、黒糖パンの生地で作る「テーブルロール」と「ドーナツ」を作りました。今回は、減塩パンについてもお話していただき、塩分の異なるパンの食べ比べも行いました。

「毎年受講させて頂いていますが、作るものを違えて頂き勉強になります。」

参加者の感想

「実技はもちろんですが、講義の内容もとても大事なことを分かりやすく説明して下さり大変身のある研修となりました。」

「パン作りの大変さや過程を見ることができ、学校での指導に活用したいと思いました。」



「魅力ある献立作成のための郷土料理講座」

実施日：令和元年7月31日



元県JA中央会生活課次長 家の光講師 大原タツ子氏に講師として来ていただき、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。

「ほっとする料理で、さっと作れておいしかったです。」

参加者の感想

「トイモガラを揚げるのは初めてでした。おいしく新発見でした。」

「大原先生がステキでした。キラキラしていました。こんなふうに生きていきたいです。」

「大原先生の講話はとても前向きで若々しい先生から元気をいただき、これからもっといろんなことにチャレンジしようという気持ちになりました。」



〈実習献立〉

- ・炊き込みすもじ
- ・おからバーグ
- ・トイモガラのかき揚げ
- ・ゴーヤの味噌炒め
- ・揚げいも餅
- ・オクラのすまし汁

学校給食に関する夏期研修講座

「食育をすすめるためのパソコン講座」

実施日：令和元年8月7日



(株) 東洋システムサイエンスの菊池素史氏に来ていただき、給食管理システムのデータ保守によるデータの交換方法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。



参加者の感想

「自分の使用していない機能教えていただきとてもいい機会でした。新しい職場のパソコンと自分のパソコンと共有できて良かったです。ありがたかったです。」

「個人の質問ができたので聞きやすく1対1なので理解もしやすかったです。」

「つまづいていたものの理由がわかり、すっきりしました。」



「学校給食の衛生管理」

実施日：令和元年8月7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、異物鑑定などを行いました。

参加者の感想

「手洗いや毛髪の細菌検査など子供たちへの指導に生かしたいと思います。野菜洗浄後の手の検査では、結果が出たら調理員にも周知して役立てたいと思います。」

「身近なものを使って、様々な検査を体験でき、とても役立ちました。今後現場に帰って活用していきたいです。」

「異物混入時の鑑定を学ぶことができ、活用していこうと思いました。」



「食物アレルギーに関する講座」

実施日：令和元年8月8日

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。

参加者の感想

「最新のアレルギー情報について分かりやすくお話して頂き、とても勉強になりました」

「数回参加していますが、毎回とても勉強になります。専門中の専門の先生からこうしたお話をきける機会はなかなかないのでありがたいです。」



令和元年度 第1回 学校給食情報交換会

実施日：令和元年10月18日

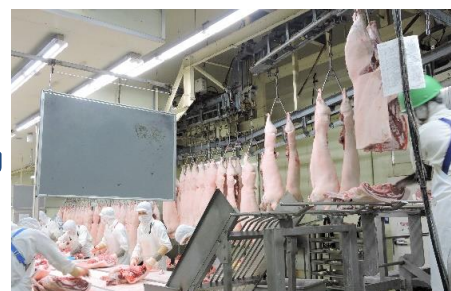
今年度1回目の情報交換会では、午前中に鹿屋市にある鹿児島くみあい食品（株）鹿屋工場 を訪問しました。

今年4月に完成した新しい工場で、ばれいしょ・にんじん等のチルド商品やさつまいも等の冷凍食品を製造している工場でした。県内産のじゃがいもでつくられる「チルドポテト」について詳しく説明をしていただき、試食もさせていただきました。今後、学校給食での活用について意見交換も行いました。



午後からは、同じく鹿屋市にある（株）JA食肉かごしま鹿屋工場を訪問しました。

こちらの工場では、主に豚の処理・加工を行っており、実際に豚肉をカットする様子を見学させていただきました。



参加者の感想

〈鹿児島くみあい食品〉
「鹿児島県の農業の未来への道がひらける取組が実現された工場だと思います」

「安全な地場産物の商品化はとてもすばらしい。給食でも利用できる商品を作ってほしい」

〈JA食肉かごしま〉

「きた生き物が翌日には出荷されるときいておどろきました。私たちが生き物の命をいただいていることを子どもたちにきちんと伝えていきたいです」

「できるだけ短時間で、衛生的に処理している様子に、安心して使えるなと感じた」

学校給食用物資展示会

実施日：令和元年7月26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32社が出展し、248名の方々にご来場いただきました。

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、手洗い確認検査の体験などをさせていただきました。



給食会コーナーでは非常食や行事食などを紹介しました。