

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89号

令和2年1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>

食のふるさと探検隊



本会食育支援事業より

親子お魚教室



もくじ INDEX

- 新年のごあいさつ(鹿児島県学校給食会 理事長) … 2
- 令和元年度 学校給食文部科学大臣表彰
- 給食のひろば … 3
- 新設「知名町立学校給食センター」の紹介
- 食育活動の取り組み … 4
- 自慢献立「飛び魚の香草パン粉焼き」
- 学校給食用パン品質審査会 … 5
- 給食センターNOW … 6
- 製造工場訪問(株式会社 マルモ) … 6・7
- 学校給食に関する研修講座 … 8・9
- 食育支援事業 「親子お魚教室」 … 10
- 「食のふるさと探検隊」
- 令和元年度 第1回 学校給食情報交換会 … 11
- 学校給食用物資展示会
- 食品検査室コーナー … 12
- 九州地区共通選定品(令和元年度3学期)
- 編集後記



新年のごあいさつ

公益財団法人 鹿児島県学校給食会
理事長 豊島 真臣



明けましておめでとうございます。皆様方には、お健やかに新年をお迎えのことと心からお慶び申し上げます。

旧年中は格別の御厚情を賜り、まことに有難うございました。心から感謝申し上げます。

子ども学校給食会は公益性を常に念頭に置きながら、児童生徒の支援を最優先し取り組んでまいりました、今後もこのことを念頭に事業を推進してまいります。

今年は東京2020オリンピック・パラリンピックの年でもあります。オリンピックは7月から33競技が、パラリンピックは8月から22競技が予定されています。前回の東京オリンピック・パラリンピックは昭和39年に開催され、たくさんの夢や感動をもらいました。今回も、いつか自分もと夢見る子供達が多くなるように感動を与えていただきたいと願っています。子どもたちはご飯（給食）をいっぱい食べて夢実現に頑張ってもらっています。給食会も美味しい給食ができるよう学校や給食センターに物資や情報の提供に努力してまいります。また、例年行っている、学校給食に関する研修講座や児童生徒・保護者向けの、「親子お魚教室、食のふるさと探検隊」を今年もさらに充実させ実施してまいります。

新しい年が更に良い年になるようお祈り申し上げ、給食会への変らぬご支援をお願いして新年のご挨拶とさせていただきます。

おめでとうございます

令和元年度 学校給食文部科学大臣表彰



令和元年11月7日・8日に岡山県で開催された第70回全国学校給食研究協議大会において文部科学大臣表彰が行われました。鹿児島県から学校給食優良学校等として薩摩川内市立川内学校給食センターが表彰されました。

食育の推進を図るために、栄養教諭の兼務校を中学校区ごとに分担した指導体制を整備し、児童生徒や保護者に対して継続した指導を行っていることや調理員との連携が図られ、意識や技術向上

につなげながら、衛生管理を遵守した業務を行っていることなどが評価され、受賞の運びとなりました。心よりお祝い申し上げます。(関連記事6ページ)



給食のひろば



給食に感謝
鹿児島市立桜峰小学校
養護教諭 **山口 賞子**

「手を合わせてください。感謝の気持ちを込めて、いただきます。」の号令で給食を食べ始める子どもたち。その顔は、「やっと食べられる!」とでも言いたそうです。

学校給食は栄養のバランスが優れているばかりでなく、今では家庭であまり作らない料理や行事食も出されます。パン屋さんのない離島では、手作りパンを給食室で焼いてくださるので楽しみでした。卒業した後も「あの料理がおいしかった。」と、学校給食の話題で思い出話に花が咲きます。

一方、熟慮された献立表を前に、「嫌いなものも出します。」ときっぱり言い切った栄養教諭がいらっしゃいました。好きではないと分かっている料理でも、その先生には給食を通じて子どもたちに伝えたいことがたくさんあるのだろうと思いました。

貴重な体験と食に関して学習できる給食。今後も給食に込めた思いを伝え、生産から調理まで給食に関わる方々や保護者に対する感謝の気持ちを育みたいと思います。



「阿久根産」給食
阿久根市学校給食センター
調理員 **古賀 和子**

当センターでは、小学校9校、中学校4校の約1,500食を作っています。

阿久根市では1学期に1回、年に計3回「akune わくわくパラダイスデー」と銘打ち阿久根産のみの食材を使った献立で、地元の農産物を知ってもらう取り組みを行っています。米、野菜に限らず華鶴和牛のサイコロステーキ、うにカレー、デコボン、鶴翔高校の缶ジュース等々です。また、空豆は農家さんから提供されたものを、子ども達にむいてもらうなど地域の皆様の御協力にも感謝です。

季節毎に材料を揃えるのは大変なこともあります。センター職員が一丸となって知恵を絞って試行錯誤を重ねて実施してしています。

夏の暑い洗浄室にも負けず、冬の水の冷たさにも負けず、子ども達の笑顔とおいしかったの声を支えられています。

「みんな仲良く」がモットーですが、緊張感をもって臨み、小さな事も共有して改善していくことが、安心安全でおいしい給食につながると考えています。

新設「知名町立学校給食センター」の紹介

知名町立学校給食センターは、今年度9月より移設し、運用を開始しました。

新しい施設になり、大きく変わったことが2つあります。1つ目は真空冷却機と保冷食缶が導入され、徹底した温度管理が可能となりました。これまで水冷却を行い、人の手で水を切り提供していたサラダも、これからは加熱した野菜を短時間で冷却できるので、シャキシャキの食感と鮮やかな彩りのまま提供することができるようになりました。さらに、配膳直前まで保冷することができるため、衛生管理の面も飛躍的に改善されました。

2つ目は炊飯施設が設けられ、委託炊飯からセンター炊飯へ変わったことで、これにより献立に合わせてご飯の固さを調整することができるようになりました。また、炊き込みご飯や混ぜご飯等もできるようになり、献立の幅が広がりました。パン献立については、週2回の委託をしており、台風等によりやむを得ず廃棄した過去もありましたが、今後はパンをご飯に切り替えて対応することができます。これにより食品ロスも防ぐことができるようになりました。

知名町は、知名町産の食材を知名町内で消費する『知産知消』に取り組んでいます。これからも風土の特徴を生かし、地元の食材を使って、子どもたちに安心安全で魅力ある美味しい給食を提供できるよう、職員一同協力して取り組んでまいります。



調理室



炊飯室

- 所在地 / 大島郡知名町瀬利党514-7
- 敷地面積 / 約5,069㎡
- 調理能力 / 最大800食/日
- 配送 / 2コース (知名町内)
- 延床面積 / 約1,371㎡
- 運用方式 / 完全ドライ方式
- 対象学校 / 小学校5校・中学校2校



食育活動の取り組み

日置市立日置南学校給食センター
栄養教諭 中村 さおり

学校給食展 mini

「福」「希望」「愛」「元気」を届ける「学校給食展」

日置南学校給食センターは、単独調理場方式の旧日吉町・吹上町がセンター方式となり、平成22年9月から開設されました。10年目を迎えた今年度、1幼稚園、5小学校、2中学校約880食の給食を作っています。

平成28年4月の異動を機に栄養教諭配置校となった吹上中学校は、給食センターに隣接、日々の給食指導にも歩いて行ける恵まれた環境にあります。生徒、保護者、地域の方々へ学校給食や食育について情報発信するため、毎年文化祭で「学校給食展 mini」を行っています。日置地区学校給食展で展示している学校給食に関するパネル、食に関する話題になっていることや伝えたいこと、吹中版食育検定、冬瓜の重量あてなど吹上中の文化祭テーマを意識しつつ展示を行っています。今年度は11月1日開催でしたので、「和食月間」「和食の日」の紹介コーナー、「燃ゆる感動かごしま国体・かごしま大会標準献立レシピ集」の発行にちなみ、県外の方々へ紹介したい鹿児島の特産物や郷土料理を鹿児島県の地図にはってもらう参加型パネルを展示しました。きびなご、さつまいも、がね、鶏飯などの一般的な名称の他に「山坂達者ごはん」というものもありました。聞けば持久走大会等の激しい運動前には必ず給食ででていたスタミナメニューとのこと、昔話に花が咲き保護者との会話はすむ楽しい展示となりました。また、検査用保存食を利用してパンの展示を行ったところ、パンの種類や大きさの多様さに保護者は興味深そうに見てくださっていました。

所属校でもあり母校でもある吹上中の食育に「ふく・きぼう・あい・げんき」の思いをこめ、あわせて受配校の児童生徒が幸せいっぱい、夢いっぱいの人生を送るための“食の自立”の一助となるよう愛をこめて食育を進めていきたいと思えます。



自慢 献立

飛び魚の香草パン粉焼き



中種子町立学校給食センター
栄養教諭 和田 一華

中種子町立学校給食センターは、小学校7校、中学校1校、養護学校1校を担当し、約820食の給食を提供しています。種子島の真ん中に位置する中種子町は、さとうきびやでんぶんの原料となるさつまいもの栽培、畜産が盛んな町です。もちろん漁業も盛んです。昨年度から『熊毛のさかな魅力発見発信委員会』の協力のもと、種子島産の魚を給食に取り入れる試みを始めました。昨年度は、給食調理員を対象にした調理講習会を実施し、今年度は『鹿児島をまるごと味わう学校給食』の時期に合わせて種子島の魚を利用する取組を始めようとしているところです。今回紹介する献立は、種子島でもよく捕れる飛び魚を使ったものです。以前、ALTと一緒に料理をしていた時、いろんなハーブを使った料理をしていたことを思い出し、給食用にアレンジしました。子どもたちには食べ慣れない味かもしれないので、苦手がなと思いましたが、意外にも好評でした。担任の先生方は「レストランに出てくるような料理だよ。」と言って、子どもたちの気持ちをもちあげてくださるので、より楽しく食べてくれています。給食に飛び魚を使うことで、地元のよさに気づき、1人でも魚好きが増えたらよいと思います。

また、大人になったときに「給食といえば、種子島の魚、おいしい飛び魚の料理が出ていたなあ」と思い出してくれたら嬉しいです。

【材料】【分量1人分(g)】

A	どしお角切り粉付き	40g	B	オレガノ	0.03g
	おろしにんにく	0.2g		バジル	0.03g
	シマ・マース	0.5g		ローズマリー	0.04g
	こしょう	0.02g			
	じゃがいも	35g	C	パン粉	4g
	シマ・マース	0.15g		粉チーズ	4g
				ドライパセリ	0.1g

【作り方】

- ①飛び魚にAで下味をつけます。そのあとBのハーブをまぶします。
 - ②じゃがいもは厚めのいちよう切りにして、茹でます。茹でた後に塩をまぶします。
 - ③丸14Aカップに、じゃがいも、飛び魚の順にいれて、Cを上からふりかけます。
 - ④スチコンのコンビ機能230℃10分で焼きます。
- ※粉付きの飛び魚を使うと、魚から余分な水分がでず、美味しくできました。



学校給食用パン品質審査会



東福製粉株式会社 技術センター 課長 橋村 明浩

2019年（令和元年）度学校給食用パン審査会が11月22日（金）に実施され、審査員として参加させて頂きました。

今年は、鹿児島県内の学校に納められているパン屋29工場のうち、27工場を対象として審査を実施致しました。昨年同様、離島への供給に伴って、焼成冷凍パン2点を追加し、合計29点のコッペパン（基準パン）から標準品を1点選定し、良い製品と悪い製品に選別評価致しました。今年は、昨年の品質審査会での問題点が改善されており、パンを製造されている皆様が献身的になって子供たちにおいしいパンを食べてもらえるように努力されているのを感じ取ることが出来ました。

結果は85点（平均点）以上のパンが2社、平均点以下が3社、平均点のパンが24社となりました。

製パン工場の皆様はお子様達が美味しく笑顔で食べていただけるように日々努力をされ、品質の向上のために改善を繰り返していると思います。弊社としましても微力ではございますが皆様と共に努力させて頂きたいと思っております。

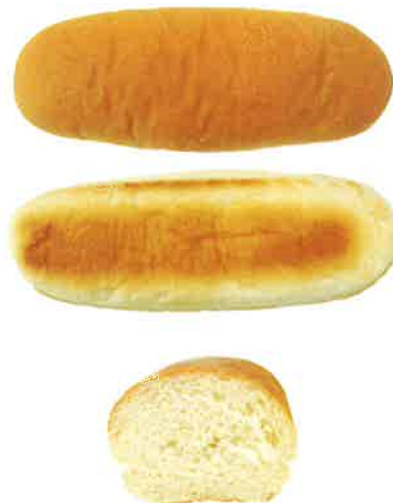
令和元年度 学校給食用パン品質審査会結果

工場名	評価			評価
	外観 (30点)	内相 (70点)	合計 (100点)	
徳之島町営パン工場	22.1	59.2	81.3	良(中)
伊仙町営パン工場	23.5	59.8	83.3	良(中)
屋久島町製パン工場	21.6	58.2	79.8	良(下)
奄美製菓	25.0	59.0	84.0	良(中)
川添製菓製パン工場	24.1	58.9	83.0	良(中)
大丸製パン	23.9	59.3	83.2	良(中)
(有)北斗	23.6	58.1	81.7	良(中)
渡辺パン	22.7	59.1	81.8	良(中)
パン工房ぼんぼこ	24.5	59.6	84.1	良(中)
フランスパン	23.4	59.5	82.9	良(中)
近藤製パン	23.6	59.2	82.8	良(中)
岩川南州パン	22.8	59.2	82.0	良(中)
徳重製菓	23.8	58.5	82.3	良(中)
(有)加治木南州パン	22.4	59.6	82.0	良(中)
肱岡製菓	23.1	59.2	82.3	良(中)
山口製パン	23.8	58.8	82.6	良(中)
牧瀬パン	23.8	59.6	83.4	良(中)
(福)拓洋会	24.8	61.0	85.8	良(上)
(有)井上パン	21.6	59.6	81.2	良(中)
(有)南州製菓	24.2	61.4	85.6	良(上)
エビスヤ	22.1	57.7	79.8	良(下)
(有)松下パン	22.2	59.3	81.5	良(中)
田中菓子舗	21.2	57.8	79.0	良(下)
(有)山崎パン	25.0	59.6	84.6	良(中)
(株)大田ベーカリー	23.2	58.3	81.5	良(中)
(有)清月ベーカリー	22.1	59.6	81.7	良(中)
(株)鹿児島南州パン	22.1	58.5	80.6	良(中)

* 審査の様子 *



* 高評価を得たパンの外観及び内相 *



注：試料用パンについては、学校等から抽出後随時冷凍保存し、検査日当日に解凍し検査を実施した。

パンの塩分相当量実測値

学校給食用パンの配合規格では、小麦粉重量100g に対する塩分は、1.8g となっています。

今回のパン品質審査会におけるパンの塩分相当量の実測値は、右のようになりました。

今後の参考にしてください。

基準パンの塩分相当量実測値 (できあがり100gあたり)	0.95g	29個の平均実測値
---------------------------------	-------	-----------

※できあがり80gのパンの推定塩分相当量は、0.76gとなります。

給食センターNOW

Ver2 薩摩川内市立川内学校給食センター

学校給食雑感

薩摩川内市立川内学校給食センター
所長 北野 修身

ラグビーワールドカップは南アフリカが優勝で幕を閉じた。

約1ヶ月半にわたり、日本各地で熱戦が繰り広げられ、日本の試合となると、テレビに向かって大きな声を張り上げ一生懸命、声援を送った。その中で、日本のチームがよく使った言葉が「one team」。1つのチームとなって目的を達成する。全員で勝つために、一人ひとりが全力で役割を果たす。日本チームは目標である、ベスト8をチーム一丸となって達成した。

私は、4月の人事異動で川内学校給食センターにきて8ヶ月。多くの給食に携わる皆さんに助けられてきました。「one team」はラグビーだけでなく、すべてに通じる言葉であると思います。私たち学校給食に携わる者の使命は、「安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい給食を届けること」です。川内学校給食センターは、市職員2人、栄養教諭4人、嘱託員2人、調理・配送等をお願いしている委託業者が「one team」。1日に2献立、約7,600食の給食を幼稚園4園、小学校13校、中学校5校、義務教育学校1校に届けています。今後も「one team」となって、「安全・安心で栄養バランスのとれたおいしい給食」を提供してまいりたいと思います。

先日、岡山市で開催された全国学校給食研究協議大会で、当センターは、共同調理場部門で「学校給食文部科学大臣表彰」を受賞することができました。これも、県教育委員会のご指導のもと、川内学校給食センターに係るすべての方々のお陰だと深く感謝しております。ありがとうございました。

製造工場訪問

株式会社 マルモ

今回は、本会取扱いの「花かつお」を製造している(株)マルモ 枕崎工場を訪問しました！(株)マルモは、かつお節生産量日本一の鹿児島で昭和3年からかつお節・けずり節事業に取り組んでいます。産地・鹿児島島のメーカーとして水揚げされたカツオから節製造・削りまで一貫生産できる強みを生かして、安心・安全で美味しいかつお節を製造しています。



～かつお節生産の流れ～

今回は、原料の水揚げからかひ付けまでをご紹介します。

①原料・仕入れ

枕崎市の漁協で取り扱うかつお節の原料となるカツオは、遠洋で獲り、新鮮なうちに船上で瞬間冷凍したものが主流です。枕崎の市場でかつお節に適したカツオを厳選して仕入れています。



枕崎漁港に行くと、たくさんの冷凍されたカツオが運ばれていました！！



②生切り

1日に6トンのカツオを生切りするそうです！

カツオの頭を落とし、腹皮を切り取り、内臓を取り出します。さらに身と骨を断ち、雄節（おぶし）側と雌節（めぶし）側に切り分けます。現在は、機械で行いますが、魚体の大きいものは、職人が1匹ずつ手作業で行います。



③かご立て

一本一本丁寧にかごに並べます。



④煮熟(しゃじゆく)

約90度の湯に入った煮釜に入れて煮ます。

この煮汁は、濃縮して「せんじ」とよばれるエキスになります。



⑤骨ぬき

煮熟したカツオの骨を一本一本取り去ります。煮て骨を抜いた状態のものを「なまり節」と言います。

機械ではできないので、全て手作業で行っていました！



⑥修正

骨抜きしたなまり節を1本1本見て、身がとれたところや、形が悪いものなどを、カツオのすり身を塗りこんで修正していきます。



⑦焙乾(ばいかん)

なまり節を燻製にします。カシ、ナラ、クヌギ等の堅木を燃やして、煙を出し、上部に並べたなまり節を燻製にします。熱して、冷やしてという行程を10~15回繰り返します。この作業でできたものが「荒節」です。この「荒節」が削り節に加工されます。



荒節になるまで約2~3週間かかります！

⑧表面削り

荒節の表面を削って節を仕上げていきます。

この状態を「裸節」と言います。



⑨かび付け

裸節を「むろ」と呼ばれるカビ付け部屋に入れて、カビをつけます。その後、天日干しにして、ブラシで表面のカビを丹念に払い落とし、またカビを付けるという作業を何度も繰り返して「本枯節」が完成します。

生のかつおの約1/5の重さになるそうです！

本枯節になるまで約6ヶ月かかります！



生のかつおからかつお節になるまでにはたくさんの手間と時間がかかれ、とても丁寧に作られていることがわかりました！！

これからも、伝統技術を生かした品質の高いかつお節をぜひご利用ください。



学校給食に関する研修講座

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「コッペパン」と「ナン」を作り、黒糖パンの生地で「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。

参加者の感想

「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」

「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くだ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。

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

参加者の感想

「ほっとする料理で、さっと作れておいしかったです」

「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」



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を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実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」

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

「ぼくは漁しの人み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方にちょうせんしたいです」

「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らしく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事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」



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。今後の学校給食への活用についても意見交換を行いました。

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。



〈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り組みが実現された工場だと思いました」

「安全な地場産物の商品化はとて素晴らしい。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〉

「運びこまれた豚や牛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、安心して使えるなど感じた」

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。

今回の展示会でいただいた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していただきました。





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。

食品検査室コーナー

～検査機器をご活用ください～



貸出機器一覧

No.	機器名	用途説明	保有台数
1	ミニふらん器	調理場の器具や手指の細菌検査を行うときに必要な培養装置 (一般細菌用・大腸菌群用培地を8枚ずつ付けています。)	7台
2	紫外線ランプ	食器の残留脂肪を確認するときに必要な装置 (残留脂肪検査用のクルクミン溶液を付けています。)	3台
3	New ルミテスター	 洗浄後の器具や手指に付着した有機物量を測定する機器 従来品に比べ測定できる有機物の種類が増え、より精度が高くなりました。 (検査用試薬 10 回分を付けています。)	3台
4	手洗い上手	洗浄後の手指に付着した汚れ(洗い残し)を確認するための検査機器 (手洗い検査用のローションを付けています。)	6台
5	糖度計	ジュースやジャムなどの糖度を測定するための機器 (ペン型・ポケット型・手持ち屈折計の3種類があります。)	各種 2台ずつ
6	New 塩分計	 味噌汁やスープなどの塩分を測定するための機器 センサー部を液体につけると自動で電源が入り塩分測定を行います。0.1%単位での測定が可能です。	3台

本会では、学校給食調理場の衛生管理や、子どもたちへの手洗い指導等で活用いただくため、検査機器の貸出しを行っています。今回、ルミテスターと塩分計のリニューアルを行いました。

なお、貸出数には限りがありますので、ご希望の場合は事前に食品検査室にご連絡ください。

九州地区共通選定品 (令和元年度3学期)

いわし生姜煮



減塩リニューアルしました。生姜の割合を増やし、いわし独特の臭みを抑えて食べやすく仕上げています。高圧処理をしており、骨まで柔らかく食べられます。
【規格】40g × 10 50g × 10
【アレルギー】小麦 大豆

ホキフライ(青さ入)



ニュージーランド産の鮮度の良いホキを使用。原料を全解凍せず半解凍で切り身にし、余分なドリップを出さないように衣を付けており、ワンフローズンに近い品質で製造しています。
【規格】40g 50g
【アレルギー】小麦 大豆

中華風つくね



国産若鶏のムネ肉にニラ、ごま油を効かせた中華風のつくねです。使いやすさ、食べやすさを考え、1個当たり5g～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、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、しいたけ)は全て国産を使用しております。着色料、香料、化学調味料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

チョコプリン(乳・卵不使用)



乳と卵を使用せず作ったチョコレート味のプリンです。100gあたり鉄分2.5mg、食物繊維6gと栄養成分を強化しました。
【規格】40g
【アレルギー】大豆

荒挽つくねミニFe・Ca



国産の鶏肉を使用したつくねを歯ごたえのよい荒挽きタイプに仕上げ、小粒で食べやすいサイズです。鉄分を6.4mg(100g当)、カルシウムを338mg(100g当)含んでいます。
【規格】1kg
【アレルギー】小麦 鶏肉 大豆
※本県給食会持ち帰り品

ふわふわスクランブルエッグ



九州産の鶏卵を使用し、ふわふわした食感に仕上げたスクランブルエッグです。
【規格】1kg
【アレルギー】卵 大豆 セラチン
※本県給食会持ち帰り品

杏仁風カットデザート(Ca&Fe)



豆乳の風味を活かしたなめらかで口どけの良い杏仁風のダイス状のデザートです。不足しがちなカルシウムと鉄分を加えました。
【規格】1kg
【アレルギー】乳 大豆
※本県給食会持ち帰り品

編集後記

明けましておめでとうございます。

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。

昨年9月に本会調理室の調理台が新しくなりました。これからも皆様にご活用いただければと思います。

本年も学校給食を支えていけるよう尽力してまいりますのでどうぞよろしくお願いいたします。

