

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90号

令和2年7月

編集・発行

公益財団法人
鹿児島県学校給食会

鹿児島県姶良市脇元
1066 番地の1

TEL 0995-67-3611

FAX 0995-67-3615

<http://www.kagoshima-sl.jp>

南さつま市立学校給食センター 食育活動（記事は5ページ）



きんかん収穫



給食時間（市水産振興協議会の方との試食会）



給食時間



給食センター見学



きんかんを使用した献立



南さつま市立学校給食センター

もくじ INDEX

・給食センターNOW	2	・JA鹿児島県経済連 食品総合研究所の紹介	8
・令和2年度 本会評議員・役員紹介		・学校給食調理技術講習会	9
・令和2年度 新規採用 栄養教諭の紹介	3	・食品検査室コーナー	10
・給食のひろば	4	・食に関する指導教材の貸出案内	
・第14回全国学校給食甲子園		・本会職員の紹介	11
・食育活動の取り組み	5	・ようこそ!学校給食会へ	12
・自慢献立「樋脇っ茶新じゃがと大豆のあめがらめ」		・九州地区共通選定品(令和2年度1学期・2学期)のご紹介	
・新設調理場の紹介(いちき串木野市立学校給食センター)	6	・編集後記	
・令和2年度 物資委員紹介	7		

給食センターNOW

Ver.3 伊佐市立学校給食センター

「当たり前」の日常に感謝

伊佐市立学校給食センター
所長 丸目 良平



世界中を覆う霧が晴れません。ある小冊子に「ありがたい」は、「そうあることが難しい」の意味であり、だからこそ、「それがあること」に感謝する気持ちが込められた言葉だと書かれています。「あって当たり前」の中にある「ありがたさ」に気づき、日常に感謝することを心に課して、日々を送りたいと思います。コロナ禍の一日も早い終息を祈ります。

さて、長文は苦手です。少しばかり増しな？短文を2題添えます。御笑覧ください。

○フルーツポンチ

学校給食をいただいて3年目を迎えます。最近の豊富なメニューと美味しさには本当に驚きます。その中にあって、今も特別なもの、それが「フルーツポンチ」です。

そもそもその日に給食当番に当る。そんな幸運は滅多にありません。幸運を手にしたら色とりどりの果物を多めによそって、できるだけ遠くに置きます。首尾よく手に入れたときの達成感。後ろめたさも虹色の魅力にはかないません。光にかざすと、まるで宝石のように輝いて見えました。あの時代、甘くて綺麗で魔法のような食べ物でした。

「今日はフルーツポンチがあるんだ。」浮き立つように出勤する私を、呆れ顔で妻は見送ります。

○春の想い出

私はレンゲソウの匂いに春の訪れを感じます。小学1年生の初めての家庭訪問の日。女性の担任と数人の級友と学校を一緒に出発します。もちろん徒歩です。一軒終わるごとに人数は減り、残すは私の家だけです。気恥ずかしいような嬉しいような。真っ赤な顔の私と優しい笑顔の先生と。木立を抜けたとき「まあ」と先生の声。そこは一面に広がるレンゲソウ畠でした。「これがほんとの道草よ。」いたずらっぽく言いながら、レンゲの王冠を帽子に載せてくれました。レンゲの淡い匂いと先生の香り。

今年の春もレンゲソウの匂いとともに訪れました。

令和2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
佐々木好彦	鹿児島県教育庁始良・伊佐教育事務所 指導課長
小倉 寛恒	姶良市教育委員会 教育長
原園 修二	さつま町教育委員会 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 非常勤講師
寺師 瞳美	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
瀬戸 光代	指宿市立指宿学校給食センター 栄養教諭
橋口 真人	曾於市教育委員会総務課長兼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	姶良市立姶良小学校 保護者
鹿倉 貢	公益財団法人鹿児島県学校給食会
宍野 隆弘	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	元鹿児島市立城南小学校 校長

令和2年度 新規採用 栄養教諭の紹介



伊佐市立学校給食センター

野村 真優子

出身地：鹿屋市、垂水市

趣味：旅に出ること

好きな給食：カレーライス

家族の転勤で
いろんな地域に
行きました

作るのも食べるのも好きです！

伊佐市立大口小学校に赴任し3か月が過ぎました。新型コロナウイルスの影響で、学校が休みになり、子どもたちに給食を届けられることがどんなに幸せか改めて感じる毎日でした。

私は、子どもたちの健康を食事の面から支え、子どもたちが生涯にわたって健やかに生きていけるよう指導する栄養教諭の仕事に、大きな責任と強いやりがいを感じています。

正規職員となった今、子どもたちのために食に関する専門性をさらに磨き、努力し続けていきたいです。



錦江町立学校給食センター

花田 なつみ

出身地：鹿児島市

趣味：友人とドライブにいくこと

好きな給食：炊き込みご飯

4月から錦江町立神川小学校に赴任し、錦江町立学校給食センターで勤務して3か月がたちました。錦江町立学校給食センターでは、町内の小中学校8校分の給食を作っています。まだまだ慣れないことばかりで戸惑うことも多くありますが、子どもたちから元気をもらい、周りの方々に助けていただきながら毎日過ごしています。

給食時間は、多くの子どもたちが楽しみにしている時間だと思います。栄養教諭は、その「楽しい時間」作りに携わることができる素晴らしい職業であると思うので、誇りをもって子どもたちにおいしい給食を届けることができるよう、日々務めていきたいです。また、初心を忘れず、常に周りの方々への感謝の気持ちを忘れないようにしていきたいです。



肝付町内之浦学校給食センター

有満 里佳その昔…子供の
頃に食べたソフト麺のメニュー
が好きでした。

出身地：鹿児島市

趣味・特技：米づくり

好きな給食：決められません。

毎日の給食が好きです。

4月から内之浦学校給食センターに赴任しました。内之浦地区の子供たちは「魚が大好き」と笑顔で言い、頭や骨も気にせず上手に魚を食べています。海が身近にあるという食文化を子供たちの声を通して感じているところです。

これからは、栄養教諭として専門的な知識技能を習得しながら、人や自然、様々な恩恵をうけ給食が提供できることに感謝し、子供たちが心も体も元気に成長していくような給食を作っていくたいと思います。



奄美市立学校給食センター

小原 真由

出身地：出水市

趣味：体を動かすこと、奄美の美しい景色
を眺めながらのドライブ

好きな給食：奄美の鶏飯

栄養教諭としての出発地点で本場の味を
学べることをとても嬉しく思います。

奄美市立学校給食センターに赴任し、3か月が過ぎようとしています。私は現場経験が無いため、不安や焦る気持ちが多くありますが、尊敬できる栄養教諭の先生方や調理員の方に恵まれ、勉強させて頂ける環境に感謝です。栄養教諭という仕事に誇りと責任を持ち、子どもたちに寄り添いながら食育の推進に努めます。

給食のひろば



検食の思い出

霧島市立牧園中学校

校長 米森 孝代

その日、ほうれん草のピーナツ和えを美味しくいただいていましたが、ふと小さな異物感を覚え、確認するとそれは青いプラスチックの破片かと思われるものでした。

「校長先生の歯じゃないですか」「私の歯は青くないですよ」などとおかしな会話をしつつ、即座に給食の担当教諭を呼び、

生徒への配食を止めさせました。しばらくして、次々と校長室へ押しかけてきた生徒たち。「僕たちのピーナツ和えは、ぜったい大丈夫だと思います。」「偶然、校長先生のお皿にだけ入っていたんだと思います。」「お願いです。食べさせてください。」と懇願の眼差しで見つめられて、一瞬「いいですよ」と言いそになる気持ちを抑え、「だめなものはだめです。ピーナツ和えはみんな大好物なんだね。残念だけど、安全でないかもしない物を皆さんに食べさせたくはありません。わかりますね。」どうにか納得してくれた様子。でも背中には「無念」の文字が書いてあるようでした。

調理をされる方々には、いつも細心の注意を払いながらその業務に当たって下さっていることを感謝しています。今回の件は、プラスチック製のザル等が劣化して、混入したのではないかとの報告でした。

さて、検食の観点は異物混入の有無、適切な加熱・冷却処理、食品の異味・異臭等の異常、適切な分量、味付けや色彩・形態などと定義されています。子供たちが給食を口に入れる瞬間まで、たくさんの時間とプロセスがあり、そこに真剣に携わって下さる人々もまた数え切れないほどいらっしゃると思います。そういうことを想像しながら、私たちも学校における給食指導を通して、健康で豊かな食生活、感謝の心を育む教育をさらに充実させたいと思います。

第14回
全国
学校給食
甲子園



栄養教諭
平野 朋子



調理員
福島 かをる

全国学校給食甲子園に出場して

垂水市立学校給食センター

第14回全国学校給食甲子園決勝大会に行って参りました。まさかの2回目出場で、職員一同驚きましたが、センター全職員の日々の協力、本務校の先生方や児童、並びに市の関係各所、地元生産者等多くの方々の応援に後押しされて、福島調理員と練習を重ね、決勝大会に挑むことができました。

本番は不安と緊張でいっぱいでしたが、大会の様子を視聴してくださった保護者の方々から、「給食がどれほど気を付けて作られているかよく分かった」「子どもに感謝の気持ちを忘れないようにと話しました」という声をいただき、学校給食への理解が深まるきっかけとなったことが何よりの成果でした。

今後も子どもたちが健やかに成長しつつ、郷土に誇りをもてるよう、地域の食材を活用した安心・安全でおいしい給食作りに努めたいと思います。



献立名

垂水の黒米ごはん、牛乳
豚肉と地場産野菜の煮物
白菜の塩昆布あえ、手作りミニふくれがし



食育活動の取り組み



南さつまの 恵みに感謝して

南さつま市立学校給食センターは、旧加世田・大浦・金峰の3つの給食センターを統合し、平成27年9月に開設されました。現在、小学校11校、中学校4校、義務教育学校1校、約2650食の給食を作っています。

南さつま市は、かごしまブランド第1号の加世田のかぼちゃをはじめとした農産物や水産物などの豊富な地場産物がある恵まれた場所です。児童生徒にも南さつま市の地場産物を知って、味わってもらおうと給食にも取り入れています。「加世田のかぼちゃのそぼろ煮」、「砂丘らっきょう入り豚みそ」、笠沙のぶりと長命草を使用した「ぶりの長命草マヨ焼き」、デコポンやきんかんなどです。生産者や調理員と協力して、地場産物をおいしく食べてもらえるように調理方法などを工夫しています。地場産物を使用した日には、献立一口メモに地場産物の紹介を書いて学校へお知らせし、給食時間の放送等に役立てもらっています。

また、児童生徒が栽培した食材を給食に提供してもらうこともあります。農家の方の指導の下「金峰コシヒカリ」の収穫などを体験し、収穫した米を毎年無償でいただいています。給食センターで炊飯し、1学期最後の給食として市内全ての児童生徒に提供し、農家の方を招いて交流給食もしています。

今後も、給食に携わる方々の協力を得ながら、魅力ある南さつまの恵みを児童生徒に伝えていきたいと思います。



南さつま市立学校給食センター
栄養教諭 江川 京香



加世田のかぼちゃのそぼろ煮 加世田のかぼちゃの一口メモ

今日のかぼちゃのそぼろ煮には、「加世田のかぼちゃ」が使われています。鹿児島県は北海道に次ぐかぼちゃの生産地で、加世田のかぼちは鹿児島ブランド第1号として有名です。完熟してホクホクとした味わいで、品質が高く、多くは関東や関西に出荷されています。鹿児島ブランド第1号の誇りを守るため、生産者の方々は、日々努力をされています。



砂丘らっきょう入り豚みそ 砂丘らっきょうの一口メモ

今日の豚みそには、加世田でとれた砂丘らっきょうが使われています。鹿児島県は全国でもトップクラスのらっきょうの産地で、特に南さつま市は、県内でもダントツ1位の生産量を誇ります。らっきょうには血液をサラサラにする効果や腸の調子を整える効果があります。残さずに食べましょう。

自慢 献立

樋脇つ茶新じゃがと大豆のあめがらめ



薩摩川内市立樋脇学校給食センター
栄養教諭 西平 弘恵

薩摩川内市立樋脇学校給食センターは、小学校2校、中学校1校、幼稚園1園を担当し、約510食の給食を提供しています。薩摩川内市の西部に位置する樋脇町は、稻作といちご、お茶の生産が盛んな地域です。

薩摩川内市の子ども達に食べてもらいたいという想いがあり農政課との連携によって、7月にニガウリ、1月の「鹿児島をまるごと味わう学校給食」の時期にあわせてキンカンの提供する取り組みが行われています。

また、樋脇地区の生産者や生活研究グループなどとの連携により、小松菜やごぼう、大豆やみそなどを活用しています。

樋脇のお茶や大豆を料理に活用できないかと考え、乾煎りした粉末茶を焼き物に振りかけたり、炒め物に加えたり、茶飯にしたり、大豆はゆがいて煮物や呉汁など、給食に活用しています。子ども達も大豆やお茶について学ぶ機会もあり、地元で何が生産されているのかを十分に理解しているようです。

5月から新じゃがが出回る季節なので地元の大豆とお茶を使い、樋脇つ茶新じゃがと大豆のあめがらめをしました。苦手な豆も揚げると食べやすく、大人気の献立の一つです。

新型コロナウィルスの影響により給食提供も滞りがちで不安な中ですが、季節の野菜をおいしくいただく幸せを感じながら成長してほしいと思います。



【材 料】【分量1人分】

A	じゃがいも	35 g
	揚げ油	適宜
B	水煮大豆	40 g
	でんぶん	5 g
	揚げ油	適宜
C	こいくちしょうゆ	2.7 g
	みりん	2 g
	三温糖	3 g
	いりごま	1.5 g
	粉茶	0.3 g

【作り方】

- ①じゃがいもは皮をむき、1.5センチの角切りにします。
 - ②水煮大豆はさっと洗い、水気を切ります。
 - ③Cの調味料を加熱してたれを作ります。
 - ④粉茶とごまは、乾煎ります。
 - ⑤180度に加熱した油でじゃがいもは5分、大豆はでんぶんをまぶして3分揚げます。
 - ⑥すべてを混ぜ合わせてできあがりです。
- *水煮大豆の代わりに生の大豆の4倍の水で一晩浸けておいて、そのまま調理（5分かかります）するとさらにおいしいです。
- *じゃがいもばかりではなく、季節によって南瓜やさつまいもなどを使用してもおいしいです。

新設調理場の紹介

いちき串木野市立学校給食センター



施設概要

● 所在地／いちき串木野市西薩町17番地42

● 敷地面積／6,262.68m²

● 建設事業費／約10億5,500万円

内訳	基本設計・実施設計・設計監理委託	約5,700万円
	建築本体	約9億1,200万円
	車庫・電気室	約5,000万円
	外構	約3,600万円

● 施設概要／給食センター 鉄骨造平屋建 1,807.11m²

車庫 // 162.00m²

電気室 // 77.00m²

調理能力 最大2,500食/日

配 送 5コース

対象学校等 小学校9校・中学校5校・幼稚園2園

いちき串木野市では、串木野・市来両学校給食センターにおいて、9小学校、5中学校、2幼稚園に学校給食を提供してまいりました。

特に、串木野学校給食センターは、建築後36年が経過し、施設設備等の老朽化が進んでいたことなどから、今回、学校給食衛生管理基準を満たすと共に、効率的な運営を図るため、2センターを廃止し、新学校給食センターを建設いたしました。

この施設は、最新の厨房機器を取り揃え、また、アレルギーの児童生徒などに対応した特別食調理室も完備しております。

また、調理配送等業務は、直営から民間委託しました。民間事業者の技術力、経営感覚や食品衛生管理の経験等を活かし、これまで以上に充実した献立、合わせて、安心安全で魅力ある美味しい学校給食を提供できるよう、官民一体となって取り組んでまいります。



調理室



揚物・焼物・蒸物調理室

令和2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。

令和2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
朝比奈真理子	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
鮫島 久子	鹿児島市立吉田学校給食センター
上迫田真由美	鹿児島市立中山小学校
西内 恵子	鹿児島市立西伊敷小学校
山本 愛	鹿児島市立緑丘中学校
山田こずえ	枕崎市立学校給食センター
上野 景子	日置市立東市来学校給食センター
新原 雅代	薩摩川内市立川内学校給食センター
杉山 智子	薩摩川内市立入来学校給食センター
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
桑原 智江	霧島市立舞鶴中学校
迫田 夏紀	姶良市立加治木学校給食センター
江崎 知恵	曾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
堀ノ内千幸	屋久島町学校給食西部地区共同調理場
重村 聖子	奄美市立学校給食センター
益森 奏子	県立桜丘養護学校



今こそ給食で
子どもたちを元気に！

鹿児島市立中山小学校
栄養教諭 上迫田 真由美

近年の気象報道に「これまで経験したことのない…」という表現を聞くようになり、気候は想定外が起こる時代になったと思っていました。ところが、今年、新型コロナウイルス感染拡大防止目的で緊急事態宣言が出され、社会全体が想定外に陥り、未だ収束の目処が立たない状況です。その影響で、第1回物資委員会も残念ながら中止となりました。

今、学校では、終日マスク着用、手洗いや洗顔、消毒などの対策をしつつ元気に過ごす子どもたちの声が響いています。臨時休業中、栄養の偏りが懸念された分、今こそ、不足しがちな栄養を補い、より体力をつけ、成長を助ける給食作りが重要だと思います。

物資委員会では、限られた給食費で思いの詰まった給食作りに役立つ安心・安全でニーズに応えた物資選定に努めて参ります。どうぞよろしくお願ひいたします。



物資委員会は、学期ごとに
年3回開催します。

選定対象の食材を使った調理や試食を行います。



慎重な審議により、
本県の学校給食にふ
さわしい物資が選定
されます。選定品に
ついては、物資紹介
でお知らせします。

JA鹿児島県経済連 食品総合研究所の紹介

JA鹿児島県経済連 食品総合研究所

所長 徳満 健二

食品総合研究所は、平成2年に設置され、食品の安全性確保のため各種検査分析を行っています。産地・生産者の意識啓発、安心・安全な農畜産物の生産・供給をサポートし、鹿児島県の食の安心・安全の確立を目指しています。



また、平成28年には鹿児島県の食品分野で第1号となる「ISO17025」認定を取得しました。

生産者のみなさんが丹精込めて育てた農畜産物を安心して消費者に届けられるよう、ISO17025認定機関として、迅速にかつ、より信頼性のある検査・分析技術の向上に努めています。

安心・安全に関する業務

「残留農薬検査」

最大で野菜360成分、果樹・米・茶300成分の検査



「放射性物質検査」

放射性セシウム137・134



※JAグループ鹿児島では、年間約1,700検体の残留農薬自主検査を実施しています。

※学校給食会が取り扱っている学校給食用精白米(あきほなみ・なつほのか)の玄米についても『残留農薬検査』『放射性物質検査』を実施しています。

「細菌検査」 一般生菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌・サルモネラ属菌・カビ・酵母等

衛生に関する業務

関連会社食品製造工場等の施設衛生点検や衛生指導

食品表示に関する業務

食品表示法等に基づき、関連会社や直売所等での販売品について、適正な表示のチェック

品質に関する業務



「栄養成分分析」

熱量、水分、タンパク質、脂質、炭水化物、灰分等

「各種ビタミン」

β -カロチン・ビタミンC等

「各種ミネラル」

ナトリウム、カルシウム等

「その他分析」

遊離アミノ酸、脂肪酸組成、タンニン、重金属(鉛、カドミウム)、でん粉品質検査、味覚センサーによる味分析等



学校給食調理技術講習会

実施日
令和2年2月19日



今年度は、講師に栗原友先生をお迎えしました。栗原先生は、築地「斎藤水産」に勤務し、現在は、水産卸業「クリトモ」を営み、国内外に魚を卸しています。魚料理の普及・啓発や魚を用いた食育に力を入れておられます。

魚・イカの下処理方法なども、詳しく丁寧に教えていただきながら、今回は7品の料理を実習しました。参加者からは「どの料理もおいしくてオシャレだけれど簡単！」との声が多く聞かれました。



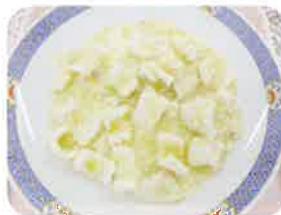
午後からの講話では、「魚のメニューの幅を広げる」と題して、たくさんの魚料理を紹介していただきました。そして、魚や料理に対する熱い思いをお話していただきました。

調理、講話ともに、楽しく学ぶことのできた講習会となりました。

実習メニュー



イカシュウマイ



アオリイカのネギ炒め



カツオのカツカレータルタル



きびなごの春巻き



洋風イカ飯トマト煮込み



ブリ漬けの胡麻和えごはん



鰯のブリック

参加者の感想

「目から鱗のメニューが多くて大変よかったです。魚料理をここまで極めていてすばらしかった。魚のメニューの幅に感激しました」

「先生がとても熱心に魚料理の研究をされていて、私も給食をよりおいしく作ることができるよう勉強していくたいと刺激になりました」

「気さくな先生で楽しく実習できました。ブリックはおいしくてごちそうに見られて、レパートリーに入れます！！」





食品検査室コーナー



「手洗い指導」に役立つ貸出検査機器を
ご活用ください！

食中毒や新型コロナウイルス等による感染症予防対策において、手洗いは非常に重要ですが、しっかり洗ったつもりでも確実な手洗いができるない場合もあります。

本会では確実な手洗いを行うための検査機器を貸し出していますのでご紹介します。『児童・生徒及び給食調理関係者等の手洗い方法の改善や意識向上に役立つ』と大変好評ですので、是非ご活用ください。

(経費等は一切かかりません。)



「手洗い上手」の実践風景

機器名	手洗い上手	ルミテスター
機器説明	 <p>洗浄後、手指のどの部分に洗い残しがあるか確認する機器 (専用ローション付き)</p>	 <p>洗浄後の手指に有機物の汚れがどの程度残っているか数値で確認する機器 (専用綿棒10本付き)</p>
結果の見方	 <p>青白く光るところが洗い残し部分</p>	 <p>汚れ残しを数値で確認！ (手指洗浄後の目標基準値：2000以下)</p>

詳細は本会ホームページにも掲載しています。貸出希望の方は本会食品検査室にご連絡ください。

【連絡先・担当者】食品検査室・岩切、内村 TEL : 0995-67-3611



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ぐか、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



佐藤 事務局長

総務課

請求書については総務課へご連絡ください。



喜平 課長
・課の総括



向江
・経理担当



本木
・庶務担当
・広報担当



吉村
・庶務担当
・経理担当
・受注(南薩・出水)

New

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。



柿内
・食育支援
・講習会
・物資委員会
・献立集



外園
・商品案内
・契約関係



上之
・商品案内
・契約関係

**森 課長
兼 検査室長**
・課の総括



濱田
・商品案内
・食指導資料貸出
・受注(北薩・南薩)

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
・理化学検査担当



内村
・細菌検査担当
・検査機器の貸出

物資課

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



橋元
・課の総括



本田
・倉庫担当
・冷凍仕入れ



上村
・受注
(鹿児島)



中村
・倉庫担当



川路
・基本物資担当
・受注
(鹿児島)



折田
・常温・冷蔵
仕入れ



池田
・倉庫担当



大野
・基本物資担当
・受注
(離島・鹿児島)



新
・受注
(姶良・霧島・大隅)

ようこそ！学校給食会へ

本会見学のみなさまのご紹介

肝付町小中学校養護教諭部会

令和元年11月13日



伊佐市小中学校養護教諭部会

令和元年12月18日



鹿児島純心女子短期大学

令和元年12月25日



九州地区共通選定品（令和2年度1学期・2学期）

いわしかぼす
レモン煮



津田商店
40g × 10、50g × 10

子持ちカラフト
シシャモフライ



極洋
20g

北海道サクッと
男爵コロッケ 60
(牛肉入り)



ニチレイフーズ
60g

Caたっぷり
オムレツ
(トマトミート)



キューピー
40g、40g×10、60g、60g×10

焼壳（肉）



ニチレイフーズ
18g

アセロラゼリー
(Fiber & Fe入り)



ニチレイフーズ
40g

冷凍
フルーツムース



セリア・ロイル
40g

今年度は、1学期の共通選定品を2学期まで共通選定品価格で取り扱いいたします。

2学期も引き続き、ご利用をお願いいたします。

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。

昨年度末から、新型コロナウイルス感染予防のために、休校の対応等、学校関係者の皆様は大変であったことと思います。今後も体調管理に十分ご注意いただき、栄養満点の学校給食が日々提供されることを願っております。

