

学校給食かごしま

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!!



伸びゆく子どもの楽しい給食

第91号

令和3年1月

編集・発行

公益財団法人

鹿児島県学校給食会

鹿児島県姶良市脇元

1066 番地の1

TEL 0995-67-3611

FAX 0995-67-3615

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

親子お魚教室



食のふるさと探検隊



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2年度 学校給食文部科学大臣表彰
- ・学校給食用パン品質審査会…………… 3
- ・給食センターNOW …………… 4
- ・県内産 和牛肉・ブリ・カンパチが無償提供
- ・コロナ禍の学校給食…………… 5
- ・マルイ食品株式会社の紹介…………… 6
- ・食育支援事業 「親子お魚教室」
- 「食のふるさと探検隊」…………… 7
- ・食品検査室コーナー…………… 8
- ・令和2年度3学期 九州ブロック推奨品
- ・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 鹿倉 貢



新年、明けましておめでとうございます。皆様方には、旧年中に格別のご支援・ご厚情を賜りましたことに心から感謝申し上げます。

昨年は新型コロナウイルスの感染、集中豪雨、猛暑、大型台風の襲来等自然界の猛威に翻弄された年でした。被害を受けられた方々には心からお見舞い申し上げます。

本会においても、非常時に県内の学校給食の実施に支障を来さないよう如何に備えをしておくべきかを考えさせられる年でした。

さて、今年は辛丑(かのとうし)年です。一説によると、蒔いた種が芽を出して後半になるほど成長する。先を急がず牛歩のように、一步一步目の前のことを着実に進めることが成功につながる年であると言われております。

本会の事業目的の柱の一つに、安心・安全で安価な食材の安定的な提供があります。「医食同源」(命にとって医療と食事は同じくらい大切という意味)という諺がありますが、まさに、学校給食の充実と食育の推進は、子どもたちが生涯を通して健康に過ごしていくための基礎となるものです。

130年を超える学校給食の歴史の中で、時代とともに社会状況が変化し、子どもたちの嗜好に合わせて献立や食材も変わり、今や暖衣飽食の時代ではありますが、三食きちんと食べられない子どもがいるのも現実です。また、自然災害や疫病の流行等により給食を実施できない状況が発生するなど、先行き不透明な時代でもあります。

このような中、子どもたちが給食の時間を毎日「楽しみ」にして、食を愛し、しっかりと食べて心身ともに大きく育っていけるような学校給食の実現に少しでも貢献できるように、前述の四つの「安」をモットーに、辛丑年にちなんで、一步一步目の前のことを着実に進めて成果が上がるよう努めてまいりたいと思っております。今年も本会職員共々よろしくお願いいたします。

最後に、今年は皆様にとりまして新型コロナ感染も収まり、自然災害等も含め大過なく平穩に過ごせる年になりますことを願ひまして、新年のあいさつとさせていただきます。



おめでとうございます！

令和2年度 学校給食文部科学大臣表彰

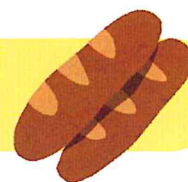


今年度、鹿児島県からは学校給食優良学校等(共同調理場)として
垂水市立学校給食センターが受賞されました。

学校給食優良学校等(共同調理場)

垂水市立学校給食センター

学校給食用パン品質審査会



東福製粉株式会社 生産管理部 課長 橋村 明浩

2020年（令和2年）度学校給食用パン審査会が11月20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26工場のうち、25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1点を追加し、合計26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した結果、85点（平均点）以上のパンが2社、平均点以下が1社、平均点のパンが22社となりました。例年にないくらい、全体的に製品差が無く、外観、内相、風味、食感で大きく劣る製品はございませんでした。

今年は、コロナという世界的な病気が蔓延し、学校に登校できない憤りを感じた子どもたちも多かったと思います。学校に登校し、友達と学ぶ楽しさ、給食のありがたさを感じた子どもたちも多くいると思います。その中で、主食となるパンを製造されている方々が子どもたちに美味しいパンを届けたいとの思いを込めて努力されている事が確認できた審査会でした。

製パン工場の方々はお子様たち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行っていると思います。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います。

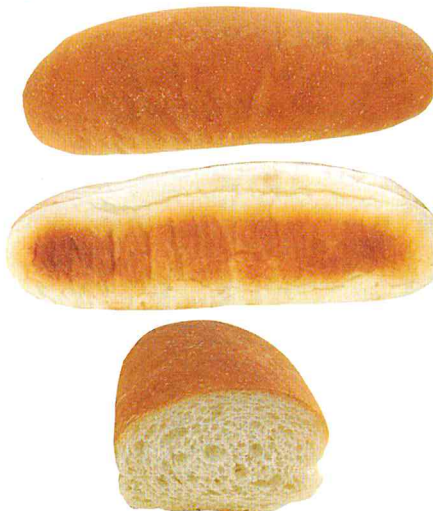
令和2年度 学校給食用パン品質審査会結果

* 審査の様子 *



審査員が各席で審査するなど、
コロナ感染予防対策を講じて実施しました。

* 高評価を得たパンの外観及び内相 *



工場名	パン種類	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	コッペパン	24.9	59.6	84.5	良（中）
伊仙町営パン工場	コッペパン	23.8	58.7	82.5	良（中）
屋久島町製パン工場	コッペパン	23.5	59.4	82.9	良（中）
川添製菓製パン工場	コッペパン	24.6	58.1	82.7	良（中）
大丸製パン	コッペパン	23.4	60.8	84.2	良（中）
(有)北斗	コッペパン	23.8	58.7	82.5	良（中）
渡辺パン	コッペパン	23.3	58.4	81.7	良（中）
パン工房ぼんぼこ	コッペパン	25.6	58.2	83.8	良（中）
近藤製パン	コッペパン	22.2	57.5	79.7	良（下）
岩川南州パン	コッペパン	22.6	59.1	81.7	良（中）
徳重製菓	コッペパン	23.3	59.6	82.9	良（中）
(有)加治木南州パン	コッペパン	23.8	59.6	83.4	良（中）
脇岡製菓	コッペパン	23.5	59.6	83.1	良（中）
山口製パン	コッペパン	23.3	59.4	82.7	良（中）
前田菓子舗	コッペパン	22.9	60.3	83.2	良（中）
牧瀬パン	コッペパン	23.2	59.6	82.8	良（中）
(福)拓洋会	コッペパン	24.8	61.3	86.1	良（上）
(有)井上パン	コッペパン	22.2	58.9	81.1	良（中）
(有)南州製菓	コッペパン	25.0	61.3	86.3	良（上）
(有)松下パン	コッペパン	22.5	58.9	81.4	良（中）
田中菓子舗	コッペパン	22.0	58.9	80.9	良（中）
(有)山崎パン	コッペパン	24.6	59.6	84.2	良（中）
(株)大田ベーカリー	コッペパン	25.0	59.6	84.6	良（中）
(有)清月ベーカリー	コッペパン	23.3	58.9	82.2	良（中）
(株)鹿児島南州パン	コッペパン	24.7	58.6	83.3	良（中）

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、検査日当日に解凍検査を実施した。

給食センターNOW

Ver.4 鹿屋市立南部学校給食センター

いつもの学校給食

鹿屋市立南部学校給食センター

所長 森 屋 尉



令和2年は年の初めから全世界が新型コロナウイルスに翻弄された年でした。

鹿屋市立南部学校給食センターにおいても例外ではなく、3月、4月と2回にわたり学校休業に伴い学校給食も停止となりました。

給食停止にあたっては発注済みの食材をどうするのが大きな課題でしたが、栄養教諭の迅速な献立変更や食材業者さんの協力もあり、食材ロスは最小限に抑えることが出来たところです。

また、不足した授業時間確保のため、例年なら夏休みである7月末まで授業日が設けられ7月30日まで給食を実施しました。これもこれまでに経験のない取組でした。

この新型コロナに加え、7月6日には豪雨により給食用パン工場が被災し7月中のパン食はすべて米飯に切り換え、2学期からはパン食については回数を減らし冷凍パンによる対応で凌いでいるところです。



・このパン工場被災は鹿屋市の他の調理場にも影響を及ぼし、吾平学校給食センターでは委託していた米飯が出来なくなり、急速センターに炊飯施設を設置し、2学期からの米飯に対応しています。

このように想定外の出来事が頻発した中で安全で安心な給食の提供を心がけてきましたが、“いつもの給食”を“普段どおり”に提供するために栄養教諭や職員、学校、調理員、配送員、食材業者さん、厨房機器業者さんなどいろいろな方々の尽力、協力を頂き給食が成り立っているのだと改めて認識しました。

これからもコロナや災害に負けず「おいしさと笑顔をいっしょに届けます。」

県内産 和牛肉・ブリ・カンパチが無償提供

新型コロナウイルス感染症の影響を受けて、消費量が減少した県内産和牛肉・ブリ・カンパチが国の補助事業で学校給食に無償提供されました。提供された県内産和牛肉・カンパチを使用した献立を紹介します。

鹿児島市立
玉江小学校

＼和風の味付けです。ごはんに乗せてもOK。／

焼肉バーガー (1人分)

県内産牛肉	70g	ごま油	0.3g
ささがきごぼう	7g	三温糖	1.5g
にんじん	5g	みりん	1.5g
ごま	1g	濃口醤油	4g

栄養教諭
中馬先生より

朝から（においに誘われて）、給食室を覗く児童もいました。
「ちょー美味しかった!!」「また、食べたい!!」「お肉が柔らかい!!」と絶賛でした。

職員朝会で、担任においしい牛肉が今日の給食で出ること
をお知らせし、鹿児島県の畜産についての資料を配布して、
給食時間に指導をしていただいたこともあり、完食でした♡

いちき
串木野市立
学校給食
センター

カンパチのみそマヨネーズ焼き (1人分)

カンパチ切り身	40g	エッグゲアマヨネーズ	2g
米みそ	4g	深ねぎ	4g
下味	1g	白ごま	1g
濃口しょうゆ	1g	カップ	1枚

栄養教諭
福田先生より

今年は、コロナ禍の影響を受け、各学校においては行事の中止や縮小を余儀なくされさらに、家庭においても外出や外食の機会が減り、子どもたちの寂しい胸の内を聞くこともありました。また、夏から秋にかけて野菜価格の高騰により食材費のやりくりにも頭を悩ませる日々でもありました。そのような中、鹿児島が誇る特産品「カンパチ・ブリ」を無償提供していただけるという事業は大変ありがたいものでした。中学生からは、「クラス全員がおいしいと言っていました。」「高級魚で脂ののっててとてもおいしかったです。」「無償でいただいたということに心から感謝します。」「魚が大好きです。これからもたくさん食べていこうと思います。」「など味や品質の良さもさることながら感謝の気持ちが伝わった感想をいただきました。

コロナ禍の学校給食

新型コロナウイルス感染予防のため「新しい生活様式」のなかで日々、安心・安全な学校給食を提供している学校給食現場の現状や携わる方々の想いを紹介します。

コロナ禍における食育の役割

伊仙町立学校給食センター
栄養教諭 小池 信寿

2020年。本来なら東京オリンピックやかごしま国体の開催に慌ただしくも高揚感にあふれた記念すべき1年になるはずだった。春先に異国で端を発した新型コロナウイルスはたった3か月で世界の有り様を変えた。

コロナ禍における学校給食について、まずトピックに挙げられたのは臨時休業に伴う食材ロス問題だった。様々な視点で切り取られた報道を目にすることも多かったが、すべては現場の人間が職責感と現実の狭間で苦慮を重ねた結果だということを同業者の私たちは誰もが痛いくらいに理解している。そして“食育”。食のプロとして今一体何ができるのだろうか。この問いは全ての学校給食関係者が思い悩み、試行を繰り返したことだろう。

私は思う。先行きが見えない場合は状況を逆手に取るしかない。この国難ともいえるこの現状を食育の効果を高めるための絶好の機会として捉えられないだろうかと思案を重ねた。自粛から自衛へ。目に見えない敵と戦うためには目に見えない武器が必要である。これから新しい生活様式のもと生き抜かねばならない子どもたちに伝えるべきは、疫病に打ち克つ強さだと思い至った。

打ち克つ強さ。すなわち免疫力。人体の免疫の7割を司る臓器と言えば大腸である。今伝えるべきは大腸の活動をコントロールするための腸活だ。そこで、“腸活でコロナに超勝つ”と銘打って今年度の食育の柱とした。そこで食に関する指導内容には必ず大腸と免疫についてのコンテンツを入れた。加えて食育便りでの情報発信。保護者に向けての講演会も行った。ある中学校では“排便のメカニズム”と“排便をよりしやすくする姿勢”について講義を行い1週間の腸活ワークショップを行った。参加した生徒の中には排便状況の改善が見られたという声も聞こえたことから一定の成果は出たと思う。献立には腸内細菌の善玉菌である乳製品や発酵食品、腸内環境を整えるための食物繊維を意識したメニューを増やした。

新しい生活様式に適したハード面の整備は中々追いつかない。ならば、“有効な手立てを如何に伝え、子どもたちの行動変容意欲に火をつけられるか”。そこをコロナ禍での私の勝負どころだと思い定めた。

最後に終焉の見通しが見えないコロナ禍に私は言いたい。いい加減ここでやめてもいいコロナ。と。



楽しい給食時間

出水市立蕨島小学校
栄養教諭 山元 紀子



「先生、みんなで食べるとおいしいね。」と満面の笑顔。コロナ禍でいろいろと制約されることも多く、新しい生活様式を実践する中で、給食は皆を笑顔にしてくれるとつくづく思うことでした。本校では、以前はランチルームで全児童・職員で楽しく給食をいただいていたが、今の状況ではそれも困難になり、各教室に分かれ、前を向いての食事スタイルです。それでも、先生や友達と会えなかった日々、やっと登校できるようになり、久しぶりに食べた給食に冒頭の言葉でした。

11月初めに地域の皆様、保護者との「ふれ合い給食」を実施しました。体育館の広いスペースを利用して、テーブルをセッティングし、楽しいひと時を過ごしました。感想の一部を紹介します。

- ・子どもたちがおいしそうに食べている姿にうれしくなり、元気が出ました。
- ・給食は、食材を豊富に使ってあり、工夫されているのだなあと、子どもたちが羨ましくなりました。
- ・脱脂粉乳とパンの給食を経験した私にとっては、今の給食はとてもご馳走です。

これら日々の取組を通して、皆様に支えられての学校だと感じると共に食べることは元気の源であり、笑顔を生み出してくれると思います。子どもたちには、給食や毎日の食事を通して実感を持って学び、食の大切さを感じてほしいと願っています。



残念ながらグループ席はつくれません



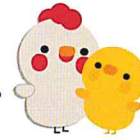
配膳の様子



準備中にアルコールで拭いています



マルイ食品株式会社



マルイ食品株式会社は鹿児島県出水市に本社をおき、鶏卵・鶏肉を使った加工食品を製造、全国へ販売しています。マルイの原点は、自分たちの生産物は最後まで自分達で責任を持って消費者にお届けするという思想です。ひなの生産、飼料の製造、鶏卵・鶏肉の生産から処理加工、販売、物流、環境保全型エコロジー産業まで含めた、養鶏のインテグレーターとして、お客様に安全で安心できる商品をお届けしています。その中でもマルイ食品では“心のふれあい”を大切に、安心とおいしさで学校給食や食卓の笑顔に貢献できるよう、日々努力しています。

笑顔あふれる豊かな給食・食卓を実現するために

安心で安全な 製品づくり



原材料の購買先の品質規格管理はもちろん徹底した原料管理を行い、ISO規格による品質や安全保障に取り組んでいます。

新しい 価値を創造



Only One（真似のできない）、価値の高い製品を創造し、人・設備・原料を活かした高品質な製品をお届けいたします。

マルイ食品 加工工場 紹介



高尾野工場

厚焼き卵、オムレツ、串カツ
ロースト商品など
（※加熱加工品）



松尾工場

つくね、唐揚げ、ナゲット
チキンカツ、ハンバーグなど
（※加熱加工品）



しらぬい工場

ササミフライ、カツレツ
つくね類など
（※未加熱加工品）



米ノ津工場

鶏肉タレ漬け商品、巻物商品
（※未加熱及び加熱加工品）

食育支援事業

親子お魚教室



10月24日(土)に「親子お魚教室」を本会にて開催しました。例年より参加人数を減らして実施し、県内の親子8組16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。



鹿児島県の魚のことについてのことが、初めて知ること
が多くてとてもおもしろかったです。その他にも問題
点や、これからどうなっていくのかなど自分で考える
ことが多くありました。料理では、ヒタコを初
めて食べました。ほくは、指で食べることにして
もおいしかったです。今日のお魚教室は初めての参加
でしたがとても分かりやすく、楽しかったです。これができたので
今日のことを生かして生かして、将来に役立てたいと思
います。ありがとうございました。また参加したいです。

食のふるさと探検隊



11月21日(土)に「食のふるさと探検隊」を実施しました。例年より参加人数を減らして実施し、県内の親子21組44人が、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。

[illegible]

参加させていたって、とても良かったです。

ネギが収穫出来るまで、半年もかかるなんて知りませんでした。

今からは農家にも感謝したいから野菜を
食べたと思います。ありがとごちそうでした。でもおいしかったです。

食 品 検 査 室 コ ー ナ ー



「訪問衛生検査」の実施について

平成19年度から実施している「訪問衛生検査」は、令和元年度まで延べ111箇所の学校給食調理施設にご活用いただいています。検査は、希望される調理場からの依頼に応じて、調理場内の器具・機材の細菌検査及び清浄度検査（有機物の汚れがどの程度付着しているか）、また、調理従事者の手指・鼻腔の細菌検査及び清浄度検査、さらに食器に洗いが残っていないか確認する洗浄度検査を実施しています。（今年度は、コロナウイルス感染予防のため、鼻腔の検査は実施していません。）

検 査 対 象	検 査 項 目
調理器具・機材	細菌検査（一般生菌数、大腸菌群）及び清浄度検査
調理従事者の手指	細菌検査（一般生菌数）及び清浄度検査
調理従事者の鼻腔	細菌検査（黄色ブドウ球菌）
食 器 具 等	洗浄度検査（残留でんぷん、残留脂肪）

No.	器具・機材名
1	調理台（移動台、配缶台等）
2	冷蔵庫、冷凍庫・取っ手等
3	シンク・排水口等
4	真空冷却機・庫内等
5	回転釜、スチコン・内部等
6	殺菌保管庫、消毒保管庫
7	トイレ設備・ドアノブ等
8	容器・食缶、タライ、ザル等
9	包丁、まな板
10	自動ドア・センサー等

拭き取り検体については、本会検査室に持ち帰り細菌検査を実施後、拭き取り箇所や培養結果等の写真を添付した報告書を作成し、各調理場に送付します。調理場内での衛生管理の徹底や関係者の意識向上に役立つと大変好評です。

検査の様子



器具・機材の拭き取り検査



手指の清浄度検査



手指の細菌検査



食器の洗浄度検査

令和2年度3学期 九州ブロック推奨品

令和2年度3学期は共通選定品の代わりに下記4品が通常価格よりお安くなります。

いわし梅煮



津田商店
40g × 10、50g × 10

白身魚フライ
(ほき)



日本水産
50g、60g

ローストンカツ



SN 食品
40g、50g

中華風つくね



マルイ食品
1kg

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。

新型コロナウイルス感染予防が必要な日々が続いております。本会も新しい生活様式のもと、安心・安全な学校給食を支えられるよう努めてまいります。本年もよろしくお願いいたします。

