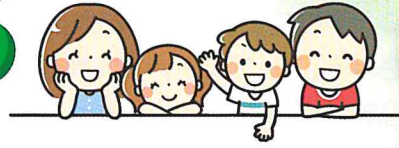


# 学校給食 かごしま

伸びゆく子どもの楽しい給食



第94号

令和4年7月



二方向を向いて  
(第2給食室:小学部・高等部が時間差で使用)



フェイスシールドとマスク着用による1対1の食事介助  
(重複学級)

## 鹿児島県立串木野養護学校



七タメニュー(ペースト食)



七タメニュー  
(ちらし寿司、七タ汁、鶏肉の味噌焼き(ミミトマト添え)、七タフルニツポンチ)

### 目次

・給食のひろば	2	・食品検査室コーナー	10
・令和4年度 本会評議員・役員紹介	2	・食に関する指導教材の貸出案内	10
・令和4年度 物資委員紹介	3	・本会職員等の紹介	11
・令和4年度 新規採用栄養教諭の紹介	4	・ようこそ!学校給食会へ(本会見学のみなさまのご紹介)	12
・食育活動の取組	6	・令和4年度2学期分 九州ブロック推奨品	12
・学校給食調理技術講習会	7	・新規採用職員の紹介	12
・県内製造工場紹介	8	・編集後記	12



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1066-1 TEL 0995-67-3611 FAX 0995-67-3615

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



こちらのQRコードを読み取ると本会のホームページを見ることができます。



## 食べることは生きること



鹿児島県立串木野養護学校  
校長 榎本 博

有り難いことに、学校に勤めているおかげで今でも給食を食べることができています。思い返してみると、自分が小学生の頃、時にはコッペパンとぜんさいと牛乳という今では考えられないような献立もありました。給食当番をしていて、調子に乗って一人で牛乳を運んでいたら、階段でつまずいて全部割ってしまい、学校中の余った牛乳を集めて回ったのは、恥ずかしい思い出です。中学3年生になると米飯給食が始まりましたが、パック入りの御飯でした。

さて、私が初めて「ひじき」を食べたのは教員になってからでした。食わず嫌いの私は、それまで「ひじき」を食べたことがなく、給食で初めて食べたのですが、そのおいしいことと言ったら…。教員になっていなければ、おそらく一生「ひじき」を食べることはなかったことでしょう。給食のおかげで、いろいろな食材に親しむ経験をすることができ、おかげで今は豊かな食生活を送り、私のQOL（生活の質）も高くなっていると実感します。

本校では、特別食として「アレルギー・疾病対応」「肥満予防」のほか、自閉症の子供の「こだわりへの対応」、摂食機能に課題のある子供へのペースト食等の「食形態対応」などに取り組んでいます。そして、食べることが大きな学習課題でもある本校の子供たちは、給食を通して様々な食材に親しみ、食べる楽しさを味わいながら、QOLの維持・向上を図ることができています。このような本校の地道な取組が評価されて、昨年度、令和3年度鹿児島県学校給食優良校として表彰していただきました。本校の給食に関わるすべての方々に感謝するとともに、より一層子供たちに寄り添った給食となるよう、これからも取り組んでまいります。そして、本校だけではなくすべての子供たちにとって、食べることが生きることにつながるように、強く願っています。

## 令和4年度 本会評議員・役員紹介

### 【評議員】

氏名	所属名
藤川 等志	さつま町立盈進小学校 校長
久保田晴美	薩摩川内市立樋脇学校給食センター 栄養教諭
徳丸 仁	鹿児島市立谷山学校給食センター 所長
林 耕二	鹿児島県教育庁始良・伊佐教育事務所 指導課長
小倉 寛恒	始良市教育委員会 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 睦美	鹿児島女子短期大学 教授

### 【理事】

氏名	所属名
西 ゆかり	始良市立蒲生中学校 校長
瀬戸 光代	指宿市立指宿学校給食センター 栄養教諭
吉永 義郎	薩摩川内市立川内学校給食センター 所長
龍 義文	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
鹿倉 貢	公益財団法人鹿児島県学校給食会
佐藤 康代	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
平井 孝俊	前鹿児島県立枕崎高等学校 校長	原口 洋	元鹿児島市立城南小学校 校長

# 令和4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4年度物資委員名簿】

氏名	所属
山本 愛	鹿児島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
井久保徳子	鹿児島市立谷山学校給食センター
大岩本美和子	鹿児島市立喜入学校給食センター
前迫 佳子	鹿児島市立草牟田小学校
前原 理子	鹿児島市立西陵小学校
住吉 香絵	鹿児島市立和田中学校
久保奈美子	南九州市立学校給食センター
南 理恵	いちき串木野市立学校給食センター
奥 博子	薩摩川内市立川内学校給食センター
茶園 直美	さつま町立鶴田学校給食センター
橋元 千文	阿久根市学校給食センター
藤崎久美子	始良市立蒲生学校給食センター
栞山 純子	始良市立帖佐中学校
土元 麻未	湧水町学校給食共同調理場
三橋 璃子	大崎町立学校給食センター
岩瀬奈保子	鹿屋市立北部学校給食センター
引地絵理奈	南大隅町立学校給食センター
尾堂眞由美	屋久島町学校給食センター
小原 眞由	奄美市立学校給食センター
樋野 美里	鹿児島県立鹿屋養護学校



## 「おいしい」の笑顔届けたい

薩摩川内市立  
川内学校給食センター  
栄養教諭 奥 博子

コロナ禍の生活も3年目となり、児童生徒が「黙食」する姿も見慣れたものになりました。そのような中であっても、給食の時間は「おいしい」の笑顔があふれる楽しいひと時であってほしいと考えています。

各調理場では、限られた給食費の中で安心・安全でおいしい、栄養バランスのとれた学校給食を提供するために、工夫を重ねていらっしゃるのではないかと思います。昨今の食材の価格高騰もあり、厳しい運営を迫られていることは悩ましいところです。

物資委員会では、原材料の配合や安全性、栄養価、規格、作業性等、様々な観点から検討していきます。多くの調理場で安心して使用していただくために、物資委員全員でより良い物資選定に努めてまいります。よろしくお願いいたします。

## 県内選定会について

新型コロナウイルス感染症の影響で、合同選定会が開催できないため、従来の物資委員会を「県内選定会」として、年3回、開催しています。

感染症対策として、バイキング形式で行っていた各商品の試食を一人分ずつのお弁当形式にし、会場設営では座席の配置を工夫するなど、物資委員の先生方にご協力いただきながら開催しています。

対象商品について、味・原料配合・外観・普及性などについての採点の他、いろいろなご意見をいただき、それらを参考に本会で検討し、取扱い品を決定しています。



## 令和4年度 新規採用 栄養教諭の紹介



枕崎市立  
学校給食センター  
**坂元 美友**

【出身地】 鹿児島市  
【趣味】 キャンプ・読書  
【好きな給食】 かつお腹皮のホイル焼き

令和4年度がスタートして2か月が過ぎようとしています。今年度は栄養教諭1人体制でのスタートとなり慌ただしい2か月となりましたが、先輩の先生方や調理員さんなどたくさんの方々のおかげで毎日安心・安全な給食を提供することができております。また日々の業務を行う中で、不安や大変なこともあります。栄養教諭としての責任感ややりがいも感じております。

これからも、感謝の気持ちを忘れず、子どもたちに「楽しみだな!」「おいしいな!」と思ってもらえるような給食を届けられるように精一杯頑張っていきたいです。



阿久根市  
学校給食センター  
**内山 栞**

【出身地】 曾於市  
【趣味】 ドライブ  
【好きな給食】 きびなごの南蛮漬け

4月から阿久根市立阿久根小学校に赴任し、阿久根市学校給食センターで勤務しています。阿久根市学校給食センターでは、現在、小学校8校・中学校3校に給食を届けています。海にも山にも近い阿久根市は、多様な地場産物に恵まれているため、給食に活用して子供たちに地域の魅力を伝えていけたらと感じています。

また、優しく支えてくださる周りの方々にも、感謝の気持ちでいっぱいです。栄養教諭としての専門性を高めるため、これからも自己研鑽に努めてまいります。



霧島市立  
隼人学校給食センター  
**河野 花南**

【出身地】 南種子町  
【趣味】 おいしいものを食べること  
【好きな給食】 唐揚げ

4月から霧島市立宮内小学校に赴任し、霧島市立隼人学校給食センターで勤務しています。私は、小さい頃から食べることが大好きで、小・中学生の頃は給食を楽しみに学校に行っていました。「私もおいしい給食を届ける人になりたい」と思っていたので、今こうして栄養教諭として働くことができとても幸せです。まだまだ慣れないことばかりで戸惑うこともありますが、周りの方々に支えていただきながら、毎日過ごしています。給食が大好きな子が一人でも多くなるように、安全で魅力的でおいしい給食を提供していきたいです。



鹿屋市立  
南部学校給食センター  
**後藤 沙菜**

【出身地】 鹿児島市  
【趣味】 美味しいものめぐり、ドラマ鑑賞  
【好きな給食】 パン

4月から鹿屋市大始良小学校に赴任し、鹿屋市立南部学校給食センターで勤務しています。栄養教諭1年目でまだまだ慣れないことが多く、戸惑いもありますが、周りの方々に様々なことを教えていただき、支えていただきながら毎日励んでおります。

栄養教諭として子どもたちに食べることの楽しさと大切さを伝えていけるよう努めていきます。また、専門性を高めるために日々学び続けることと自分自身も多くの食の経験を積むことを行っていききたいです。



鹿屋市立  
北部学校給食センター  
**若松 志帆**

【出身地】 鹿児島市  
【趣味】 筋トレ カラオケ  
【好きな給食】 ゴーヤの揚げ煮

鹿屋市立細山田中学校に赴任して3カ月が過ぎようとしていきます。

まだまだ慣れないことばかりで戸惑うこともたくさんありますが、周りの方々に支えていただきながら、毎日過ごしています。

子供たちの楽しみのひとつである給食の時間に携わることができ、とても嬉しいです。また、これまでたくさんの方々に支えていただき多くのことを学ばせていただきました。本当に感謝の気持ちでいっぱいです。これからも感謝の気持ちと安心安全でおいしい給食を作る！という気持ちを忘れずに日々精進していきます。



鹿屋市立  
北部学校給食センター  
**末吉 紗矢香**

【出身地】 鹿児島市  
【趣味】 旅行・ドライブ・お菓子作り  
【好きな給食】 カレーライス・豚肉とゴーヤの揚げ煮

4月から鹿屋市立鹿屋東中学校に赴任し、鹿屋市立北部学校給食センターで勤務しています。

私は、子どもたちに関わることに食べることが好きで、栄養教諭を目指しました。新しい環境に戸惑うこともあります、たくさんの方々に支えられながら毎日過ごしています。

これから周りの方々への感謝を忘れずに、子どもたちが食の楽しさを感じ、生きる力を育ていけるような栄養教諭となれるよう日々精進していきたいです。



奄美市立  
学校給食センター  
**中間 加乃**

【出身地】 薩摩川内市  
【趣味】 食べること、何時間でも寝られること  
【好きな給食】 うどん、奄美の鶏飯

4月から奄美市立名瀬中学校に赴任し、奄美市立学校給食センターで勤務をしています。毎日、業務に追われていますが、周りの方々に支えていただきながら過ごすことができます。

栄養教諭としての一歩を踏み出した今、給食を食べたすべての方が、笑顔になる給食を提供できる栄養教諭になりたいと思っています。そのためには、栄養教諭の専門性を磨き日々精進していくことはもちろん、周りの方々への感謝の気持ちも忘れずに過ごしていきたいと思います。



鹿児島県立  
出水養護学校  
**小園 夕姫奈**

【出身地】 曾於市  
【趣味】 山登り  
【好きな給食】 奄美の鶏飯

4月から県立出水養護学校に赴任しました。初めての特別支援学校の給食に携わり、まだまだ慣れないことばかりですが、子どもたちの笑顔に励まされながら日々過ごしています。

どんな子どもたちも給食を楽しみにしてくれていることに嬉しさや楽しみを感じながら、子どもたちが元気な学校生活を送れるように、食の面からサポートしていけるよう努力していきます。今回、栄養教諭として新たな一歩を踏み出したことに感謝し、栄養教諭としての資質を高めていきたいです。



# 食育活動の取組



## 阿久根の食材を味わう 「阿久根グルメデー」

阿久根市  
学校給食センター  
栄養教諭 橋元 千文



阿久根市学校給食センターでは、小学校8校、中学校3校分約1,500食の給食を提供しています。

阿久根市では、「地場産物活用推進事業」として、学校給食に対して補助金の交付があります。これは地場産物を活用した給食を提供することで、児童生徒の関心を深め、郷土の食文化、地元特産品及び地域の産業について学ぶ食育を推進するためのものです。そのため、普段の給食では購入することの難しい高価な食材も提供することが出来ます。

毎年、地産地消給食の日として「阿久根グルメデー」を学期ごとに1日設定し、工夫を凝らした給食を提供しています。ジビエを使った鹿肉カレー、<sup>はなつる</sup>華鶴和牛を使ったステーキ、<sup>だいまさき</sup>大将季など子供達にも大変人気の高いものです。また、地域の物産館や生産者の方に御協力いただき、そらまめの皮むき体験をしたり、華鶴和牛の生産農家の方々を招く交流給食などを実施したり、鶴翔高校の食品技術科の生徒さんを招待して、3年A組のみかんジュースの作り方、食品加工の仕方などの説明をしてもらうなど、食に対して興味関心を持ってもらう活動も合わせて実施しました。最近では、コロナ禍ということもあり、交流活動は控えていますが、鶴翔高校の米作りの様子や大将季の紹介などを掲載したリーフレットを配付し、各学級での指導を行っています。

この「阿久根グルメデー」も今年で5年目を迎え、児童生徒にも定着してきました。阿久根産の食材を入手することはとても大変ですが、子供達に「阿久根の食材はおいしい!」と胸を張って言ってもらえるように、生産者の方々の協力もいただきながら、給食センター職員一同知恵を絞り、今後の食育活動につなげていきたいと思ひます。



阿久根ご飯 牛乳  
ウニカレー きびなごフライ  
そらまめ ぼんたんづけ



鶴翔高校の新米ご飯 牛乳  
阿久根野菜たっぷりみそ汁  
華鶴和牛のステーキ  
3年A組のみかんジュース



鶴翔高校の新米ご飯 牛乳  
華鶴和牛のビーフシチュー  
阿久根野菜のサラダ 大将季



そらまめ皮むき体験



鶴翔高校生の説明の様子と  
新米収穫の配布資料



# 学校給食調理技術講習会

実施日：令和3年11月30日



令和3年度は、講師にNPO法人霧島食育研究会理事長・千葉しのぶ鹿児島食文化スタジオ代表の千葉しのぶ先生をお迎えしました。千葉先生は、地域に根差した食育活動を展開するために霧島食育研究会を設立し、霧島の畑や田んぼを教室に、霧島の高齢者を先生に「霧島で霧島の食育」をスタッフの方とともに活動されています。また、全国各地で多くの講演もされています。

調理実習では、食材の下処理から盛り付け方まで、とてもわかりやすくご指導いただきました。また、講話では「食べ物にはドラマがある」～子どもたちに伝えたい郷土の食文化～をテーマにお話をいただきました。



## 《実習メニュー》

- <さつま雑煮（みそ味の雑煮）>
- <きいこん（鶏と野菜の煮物）>
- <ワンプレートもりあわせ>
  - ・エビの酒煮
  - ・豚肉の昆布巻き
  - ・黒米のしいたけ寿司
  - ・かずのこなます
  - ・飾りかまぼこ
  - ・松葉黒豆



## 参加者の感想

- 身近にある食材でとてもきれいなおせち料理ができたことにびっくりしました。
- ワンポイントアドバイスや盛り付け方のひと工夫を教えていただき、ためになる時間でした。シンプルな調味料でしっかり素材の味を感じられる美味しい献立でした。
- 心に響くあたたかいお話でした。食に携わる者として忘れてはならないことをあらためて再認識しました。

# 県内製造工場紹介 ～ 株式会社マツバラ ～



所在地[本社工場] 出水市高尾野町大久保3816-42  
 [第2工場] 出水市高尾野町大久保3816-20  
 代表者 松原清俊  
 創業 昭和39年4月1日



## こだわりの食材と製法 旬の味・ふるさとの味

使用する食材は新鮮なものを厳選し、さらに人の手や機械を効率的に使い鮮度はもちろん、食材がもつ本来の味、季節ごとに異なる旬の味を逃がさない工夫をしています。

## 食材の命を大切にする鮮度・品質の管理

自然の恵みを大切に、タケノコ・さつまいも・ほうれん草等旬の味をそのままに、おいしさと品質を追求した商品づくりに努めています。

### ● タケノコ製造ライン



### ● さつまいも製造ライン



### ● 工場全景



## 徹底した衛生管理 安心・安全の取り組み

全ての製造ラインに安全対策を実施し、目視検査や金属探知機、X線異物除去機を導入し品質チェックに努めています。

### ● 作業前のチェック



### ● 金属探知機・X線検査機





**タケノコ水煮ができるまで**



**収穫**：鹿児島県は竹林面積日本一！！ですが掘り取り手の不足のため、収穫量が年々減少し、原料の確保が難しくなっています。



**仕上げ**：ひめ皮（柔らかい皮）の処理、キズの処理を行います。



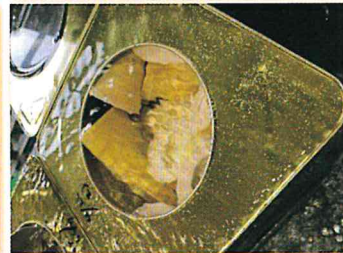
**搬入**：農家さんから持ち込まれた筍を大きなカゴに入れます。多い日は一日で10t以上の入荷があります。



**選別**：機械を使用して重量別に選別します。その後はツツやホールなど目視で規格別に分けます。



**蒸し**：一次処理として約50分～60分蒸して、その後は水冷を行います。



**充填**：数量を数えて缶に詰めます。



**皮むき**：皮むきは、機械と手剥き両方で行います。処理する量が増えてくると、手剥きでは間に合わないため、機械で剥く事が増えてきます。



**殺菌**：最終の加熱処理（殺菌）を行います。



**保管**：pH4.2～4.6未満に下がった事を確認した後、仕上工程へ入ります。



**フレッシュ筍**：缶詰とは別に、4月中の約10日間限定でフレッシュ筍も各学校に使用して頂いています。缶詰と違い、食感や香りが良く期間限定商品となります。【一時保管がなく、加熱工程が短いため】

**本会での主な取扱い商品**



【冷凍さつま芋乱切り】



【冷凍さといも（バラ冷凍）】



【たけのこ水煮】



【冷凍カットほうれん草（バラ凍結）】



【冷凍カットほうれん草】



【冷凍ブロッコリー】



# 食品検査室 コーナー

## 食品衛生関係DVDをご活用ください！

本会では、学校給食関係の方々に向けた衛生管理研修会等でご活用いただくための食品衛生関係DVDを貸し出ししております。この度、3種類のDVDが新しく仲間入りし、ラインナップは下表のとおりとなりました。衛生意識向上や衛生管理の充実のために、ぜひご活用ください。

なお、各DVDの本数に限りがありますので、貸出を希望される場合は食品検査室まで、ご連絡ください。

### 【貸出DVD一覧表】

	タイトル	時間	対象
1	<b>NEW</b> みんなで実践 異物混入対策～現場改善で異物をなくす～	38分	調理従事者・食品取扱業者
2	<b>NEW</b> 学校給食管理実践ガイド5 ～衛生管理と調理～	46分	調理従事者
3	<b>NEW</b> HACCPで食の安全を守る！食中毒予防	43分	調理従事者・食品取扱業者
4	食品衛生の3原則(手抜き・うっかりは許されない！)	34分	調理従事者
5	防ごう！腸管出血性大腸菌O157食中毒	20分	調理従事者・食品取扱業者・保護者
6	バイキン忍者をやっつけろ!!	7分	児童
7	最新 今日から実践!! 食中毒予防	24分	生徒
8	もう一度、見直そう！清掃・洗浄殺菌の大切さ	19分	調理従事者
9	ノロウイルスの食中毒と感染症	28分	調理従事者・保護者
10	ノロウイルス食中毒予防 その盲点は？ =トイレに潜むノロウイルス=	22分	調理従事者
11	正しい知識で予防！衛生管理 ノロウイルスの基礎知識	19分	調理従事者
12	清潔が一番 =洗浄し殺菌の大切さを学ぼう=	18分	調理従事者
13	食品衛生の基礎	24分	調理従事者
14	あなたが守る食品衛生 手洗い編	12分	調理従事者・保護者・食品取扱業者
15	あなたが守る食品衛生 衛生管理入門編	30分	調理従事者・食品取扱業者
16	あなたが守る食品衛生 食中毒とその予防編	24分	調理従事者

# 食に関する 指導教材の 貸出案内

本会では「学校教育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御活用をお待ちしております。





理事長 鹿倉 貢



常務理事 佐藤 康代



事務局長 喜平 和隆

今年度も  
よろしく  
お願いします。

### 総務課

請求書の発行や  
入金処理等の業務  
を行っています。

New



中尾 直浩  
課長



向江 沙織



本木 真理

### 業務課

商品紹介や食育支援事業を  
行っています。

New



柿内 郁子  
課長



井口 珠美



本田 剛



森 涉

### 食品検査室

物資の検査を行っています。



岩切 須眞子



内村 佳代

### 物資課

仕入や受注入力など物資に関わる業務を行っています。



橋元 まゆみ  
課長



上村 直樹



川路 龍世



折田 十夢



濱田 将平



大野 ひとみ

New



池之上 和代



坂元 智美



上之 隆



中村 久



池田 康一郎



追立 巳則

ようこそ！学校給食会へ 本会見学のみなさまのご紹介



令和3年12月24日  
鹿児島純心女子短期大学



令和4年3月3日  
鹿児島市立鹿児島玉龍中学校

本会では、見学者の受け入れを行っております。本会の事業内容の紹介や検査室、倉庫等の見学ができます。

詳しくは、本会までお問い合わせください。



令和4年度2学期分 九州ブロック推奨品



さんまみぞれ煮(津田商店)  
[40g・50g]



学給向け南瓜コロッケ(トクスイフーズ)  
[50g・60g]



干草焼(マルイ食品)  
[40g・60g]



焼売(肉) Fe&ファイバー(ニチレイフーズ)  
[18g・28g]



ぶどうゼリー(ニチレイフーズ)  
[40g]

新規採用職員の紹介 業務課 主事 井口 珠美

このたび業務課に配属となりました。至らぬ点多々あるかと存じますが、学生時代に大好きだった学校給食に携われることを大変嬉しく思っております。より良い物資の提供や食育支援など、幅広く皆さんのお役に立てるよう精進して参ります。よろしくをお願いします。

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。

コロナ禍においても、従来とは形を変えながら様々な事業を行う予定です。皆様のご理解とご協力をよろしくお願いいたします。