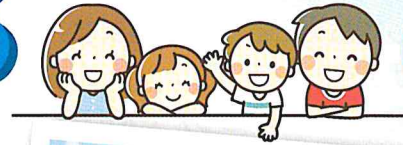


# 学校給食 かごしま

伸びゆく子どもの楽しい給食



第95号

令和5年1月



塩豚の煮物



奄美の景色

## 奄美市立学校給食センター



奄美の景色



パッションフルーツ

### 目次

・新年のごあいさつ	2	・子ども食堂への物資提供開始	7
・令和4年度 学校給食文部科学大臣表彰	2	・県内製造工場案内	8
・新設「瀬戸内町立学校給食センター」の紹介	3	・学校給食用パン品質審査会	10
・食育活動の紹介	4	・学校給食用パンアンケート結果	11
・学校給食に関する研修講座	5	・食品検査室コーナー	12
・親子食育教室	6	・九州地区共通選定品（令和4年度3学期分）	12
・物資展示会	7	・本会訪問者の紹介	12
・学校給食情報交換会	7	・編集後記	12
・物価高騰対策 応援キャンペーン	7		



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>





# 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、旧年中に賜りました格別のご支援・ご厚情に心から感謝申し上げます。

今年の干支は癸卯（みずのとう）であります。この年は「これまでの努力が花開き、実り始める」といった縁起のよい年とも言われます。

ここ3年間は新型コロナウイルス感染症に翻弄され、また、昨年2月からのウクライナ紛争に加え、円安が拍車をかけた物価高騰。さらに地球温暖化に伴う気候変動に起因する自然災害の発生など、暗い話題に明るい話題が封じ込まれている状況ですが、今年こそは「これまでの努力が花開き、実り始める」良き年になってほしいものです。

本会におきましては、昨年もコロナ禍において県内の学校給食の実施に支障を来さないよう細心の注意を払って物資供給事業をはじめ、安全確保・衛生管理業務、普及充実・食育支援活動も予定通り進めてまいりました。

また、公益財団法人としての役目を果たすべく「物価高騰対策支援事業」として、限られた品数ではありましたが通常価格より安く提供し、少しでも現場や保護者の負担軽減に繋がるよう努めてまいりました。今後も状況が改善するまでは継続したいと思っております。

本会の事業目的の柱の一つに、学校給食への安心・安全で安価な食材の安定的な提供があります。学校給食の充実と食育の推進は、子どもたちがこれからの変化の激しい先行き不透明な混んとした時代を、生涯を通して健康に逞しく生きていくための基礎となるものです。

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、今年も職員一同取り組んでまいります。

最後に、今年は皆様にとりまして新型コロナウイルス感染症も収まり、自然災害も含め大過なく平穩に過ごせる年になりますことを切に願ひまして、新年のごあいさつとさせていただきます。

## 令和4年度 学校給食文部科学大臣表彰

今年度は、鹿児島県からは学校給食優良学校等（共同調理場）として鹿児島県立串木野養護学校が、学校給食功労者として曾於市立財部小学校の西野間かおり栄養教諭が表彰されました。

### 学校給食優良学校等



鹿児島県立串木野養護学校

### 学校給食功労者



曾於市立財部小学校  
栄養教諭 西野間 かおり

# 新設「瀬戸内町立学校給食センター」の紹介

- 所在地／鹿児島県大島郡瀬戸内町清水84番地1
- 敷地面積／3,738.68㎡
- 建築面積／1,429.25㎡
- 延床面積／1,403.32㎡
- 施設

## ■建物外観



調理能力	1日 最大1,000食（完全ドライシステム採用）
受配校	小学校 4校、中学校 1校、 小中学校併設 5校、幼稚園 1園
職員数	所長（教育委員会総務課長兼任） 1名 課長補佐 1名・事務員 1名 栄養教諭 1名・調理員 14名・配送員 4名
設備内容	荷受室、肉魚検収室、肉魚下処理室、発電機室 野菜検収室、野菜類下処理室、油庫、米庫、 洗米室、食品室、加熱調理室、器具洗浄室、 計量室、和え物室、炊飯室、アレルギー室、 洗浄室、洗濯室、コンテナプール、配送前室、 回収前室、倉庫、ボイラー室、準備室、 エアーカーテン、エアシャワー、見学通路、 男女休憩室、男女更衣室、会議室、事務室

主な調理器具	パススルー冷蔵庫、パススルー冷凍庫、 立体式炊飯機、ガス回転釜、ピーラー、 スチームコンベクションオープン、シンク、 フライヤー、真空冷却機、スライサー、 食器食缶洗浄機、コンテナ消毒保管機、 カートイン消毒保管機、器具消毒保管機、 靴殺菌庫、白衣殺菌庫、作業台、移動台
調理ライン	1 献立ライン
調理・ 配送業務	町直営 配送車 4台
食器の種類	PEN食器（温食椀、小皿、パン・ごはん皿）

## 【施設の特徴】

新施設は、「学校給食衛生管理基準」・「大量調理施設衛生管理マニュアル」の基準を満たしHACCP<sup>ハサップ</sup>の概念<sup>じゅんしん</sup>を遵守した施設であることが最大の特徴です。

具体的には、施設全体を非汚染区域と汚染区域に部屋単位で分離し、各区域内で調理員が安全・迅速・<sup>じんあい</sup>確実な調理作業ができるよう効率的な作業動線を確認しています。また、調理場内に入る箇所には、塵埃などの汚染物質を持ち込ませないための設備であるエアシャワーが設置されています。各扉の開閉は、手指で触れないセンサー反応式ドア、又はフットスイッチを採用し、衛生的な取扱いがされるよう配慮されています。更に調理中の室温上昇を抑える空調設備として、塩害対策も兼ねた外気処理空調機を導入したことで、より安全な給食提供の他、調理作業員の健康管理にも配慮しています。

その他、アレルギー対応食を作る「アレルギー室」、調理作業を見学できる「見学通路」や「会議室」等も完備しています。そして焼き・蒸し調理ができる「スチームコンベクションオープン」、茹でた野菜を一瞬に冷やすことができる「真空冷却機」、ムラなく早く炊き上がる「米飯システム」等々、最新式の厨房設備を導入しております。これにより子供達の健全な発育のために、安心・安全でおいしく栄養バランスを考慮した給食を安定的に提供することができます。



野菜洗浄室



野菜裁断機



焼物・揚物スペース



和え物室



アレルギー室



炊飯室



コンテナ室



できあがり給食



# 食育活動の紹介

## 給食センターから 奄美の魅力を発信

奄美市立学校給食センター  
栄養教諭

小原 真由



奄美市立学校給食センターは、小学校8校、中学校5校、小中併設校5校、幼稚園1園の全19校約3,600食を2種類の献立で提供しています。

特色ある取組として月に1回「まんでい奄美の日」を設定し、奄美の郷土料理や地場産の食材を使った給食の提供をしています。その中でも、「奄美の鶏飯」はリクエスト給食で毎回1位に選ばれるほど児童生徒から絶大な人気があります。その他にも豚の三枚肉と粒みそをふんだんに使用した豚味噌も人気の一品です。奄美大島をはじめ離島では、台風の影響等で食材の流通が滞ってしまい、店頭から食材や商品が消えてしまうことが多々あります。そんなときの救世主は「しぶり（冬瓜）」、「はんだま」、「パイヤ」といった地場産のお野菜たちです。地場産の食材の有難味や地産地消の大切さを、伝えていきたいと思っています。

また今年度は奄美大島青年会議所の事業と連携して、SDGsの目標に関連している「食品ロス」について考える活動を行いました。奄美の地理的条件を踏まえた上で、毎日の給食の残食や日本全体の食品ロスの状況を知らせ、それらを減らすためにはどうすればよいか考えさせました。食品ロスに関連する絵札に対して、読み札（標語）を考えさせることで、楽しく主体的な学びにつなげることができました。今後は食に関する授業の中で、児童が作成したカルタを使って、楽しく考えを深めていけるようにしたいと思います。

当センターは今年度から、奄美市の公式ラインを活用して「給食献立の写真と栄養教諭からのメッセージ」を毎日配信しています。保護者や地域の方からは「子どもたちがどんな給食を食べているか写真で見ることができて嬉しい。」「栄養の知識や調理のポイントが知れて勉強になる。」「夜ご飯のメニューが考えやすくなった。」といった感想を頂いて、とても励みになっています。これからも児童生徒はもちろん、家庭や地域にも食育の推進を図れるよう努めていきたいと思っています。これからも給食センター職員一同、給食を通して奄美の郷土料理や地場産物の魅力を伝えていきたいと思っています。

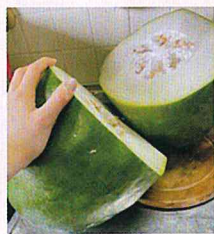
### <給食・地場産物>



奄美の鶏飯



パイヤ



しぶり(冬瓜)

### <ライン配信の様子>



### <食に関する指導>





# 学校給食に関する研修講座



## 魅力ある献立作成のためのパソコン講座

実施日：令和4年7月26日



(株) 東洋システムサイエンス 橋本 武則氏を講師にお招きし、「給食管理システムを活用した給食管理」と題して実技研修を行いました。

### 参加者の感想

カロリーメイクのリビジョンアップをひかえていたこともあり、データの移行時・再利用時の注意点などについて知ることができ、参考になった。この講座を受ける前と後では、カロリーメイクに対する理解度が大きく変わると感じた。

## 学校給食における食物アレルギーに関する講座

実施日：令和4年8月2日



あおぞら小児科院長 立元千帆氏を講師にお招きし、「学校給食におけるアレルギーの食事と管理について」と題して講義をしていただきました。

60名の方に受講していただき、かごしま県民交流センターにて実施しました。

### 参加者の感想

事例をもとにとても分かりやすく勉強できました。  
夏休みにアレルギー対応の研修をするので参考にしたいと思います。



## 学校給食パン作り講座

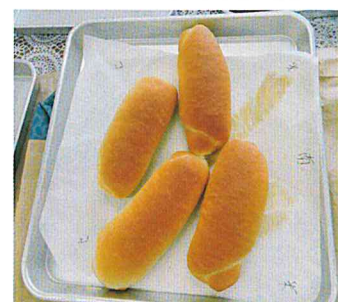
実施日：令和4年8月4日



(有) 山崎パンの山崎昇平社長を講師にお招きし、「新しい基準パンと多様化パンの減塩について」と題して、講義・実習を行いました。

### 参加者の感想

普段の給食で食べているコッペパン・米粉パンを作ることができたので、子どもたちに伝えられることが増えてよかった。



## 学校給食の衛生管理講座

実施日：令和4年8月8日



本会食品検査室の職員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、食器具の洗浄度検査、異物鑑定などを行いました。

### 参加者の感想

野菜を洗浄した手指が汚染されているのを実感することができてよかった。分かってはいたが、よい意識付けになった。



## 魅力ある献立作成のための料理研究講座

実施日：令和4年8月9日



料理教室「Smile Dish」を主宰されている栄養士 本田かおり先生を講師にお招きし、「いつもの料理を一味違った工夫で」と題して調理実習と講話をしていただきました。



### 参加者の感想

県内産食材を使い、見た目にも食欲をそそる料理で、献立に取り入れたいと思います。

### <実習献立>

- キンパ丼
- 米粉のお魚グラタン
- オートミールでフライドチキン
- タイ風春雨サラダ
- 麦と豆の野菜スープ
- 冷たいごま団子



## 親子食育教室

実施日：令和4年10月22日

鹿児島市でみそなどを製造されている、ほたる醸造代表の小城章裕さんに来ていただき、みそ作り実習を行いました。午前部 16組 34人、午後部 13組 27名の親子に参加していただきました。



### 参加者の感想

大豆の香りや麴の手触りなどを感じながら子どもと一緒に作業でき、とても貴重な体験だった。

## 物資展示会

実施日：令和4年7月29日



新型コロナウイルスの感染防止対策を施した上で、3年ぶりとなる給食用物資展示会を開催しました。

県内15業者が参加し、県外業者は商品とパンフレットを展示しました。

当日は98名の方にご来場いただきました。ありがとうございました。



## 学校給食情報交換会

実施日：令和4年10月19日

本会において、鹿児島県学校給食県産品活用推進協議会の7社8名に参加いただき、学校給食情報交換会を実施しました。

主な内容として、地場産物活用の取組・物価高騰対策の取組についての情報交換を行いました。

### 【鹿児島県学校給食県産品活用推進協議会 会員】

- (株)枕崎市かつお公社 ●(株)かしい ●(株)マツバラ ●鹿児島くみあい食品(株)
- (株)JA食肉かごしま ●キンコー醤油(株) ●鹿児島パールライス(株)
- (株)マルモ ●鹿児島県漁業協同組合連合会



## 物価高騰対策 応援キャンペーン

原材料価格の上昇や急速な円安を背景とした物価の高騰が学校給食にも影響を及ぼしていることを受け、2学期に引き続き、3学期も下記の商品を通常価格より値下げして提供します。ぜひご利用ください。

(価格につきましては、物資紹介11月号でお知らせしています。)

- チルドポテト(乱切 小) ●大豆ミート(ミンチ・鉄分強化品)
- つぼ漬けきざみ ●錦糸卵 ●ほぐしささみ水煮(冷凍)
- 鶏がらスープ ●さつま揚げ こま切れ ●たけのこ水煮 1kg
- くろしおパック ●小松菜カットBQF
- 県内産豚肉モモ(スライス) ●さつまポテト(スイートポテト)



## 子ども食堂への物資提供開始



令和4年10月7日



令和4年12月2日

今年度より、本会取り扱い物資(賞味期限間近の物資・仕分け作業や配送作業中での破損・缶詰の変形等により学校等への提供ができなくなった物資)を12月までに6回、計64品、重量にして、約630kgを近くの子ども食堂へ提供しました。

# 県内製造工場案内 鹿児島くみあい食品 鹿屋工場

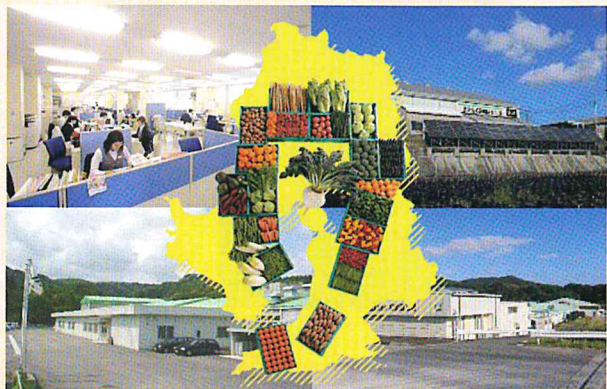
JA鹿児島県経済連グループ

## 鹿児島くみあい食品株式会社

設立：昭和49年2月

本社：鹿児島市鴨池新町15番地

事業内容：農産物及び同加工品を製造・販売するため県内5拠点で事業を展開しています。



### 鹿屋工場

竣工：2019年4月

住所：鹿屋市田崎町2220-25

延床面積：1,831坪

主要設備：

馬铃薯チルドポテトライン

冷凍農産加工ライン、油調ライン

原料貯蔵冷蔵庫1,800トン

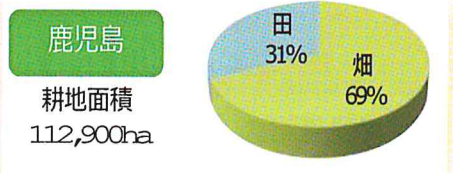


## 鹿児島県の農業と地域貢献

鹿児島県の農業算出額は、全国2位の4,772億円（鹿児島県令和4年3月資料）で、南北600kmの温暖な気候を活かし、全国第2位の広大な畑地を活かした野菜、花き、茶の生産が盛んです。

近年では食生活や生活スタイルの変化により、加工・業務用野菜の需要が増加しており、加工・業務用野菜の生産に取り組む生産者支援と本県農業の産地背景、地域特性に配慮した鹿屋工場を整備しました。

また、高齢化する農家からの要請に基づき、健康な苗の育成やドローンによる病害虫予防の支援をしています。



社員による契約圃場のドローン防除支援

## 加工用じゃがいもの生産と安心・安全

加工・業務用途として、食味に優れ、煮崩れしない品種（とうや、北海こがね）を選定し、鹿児島県で全量契約栽培を行っています。鹿児島ではあまり聞きなれない品種ですが、北海道生まれの優良品種で加工用途に優れています。また、収穫された「じゃがいも」は自社倉庫で周年保管を行い、安定供給を実施しています。

	原料数量
令和4年産実績	2,377t
令和5年産計画	3,000t







## チルドポテトの嬉しい特徴

項目	特徴
美味しさをキープ	独自のチルド製法で生いもと変わらない美味しさをキープ
コスト安定	相場に影響されず、価格と品質が周年安定するので安心
作業時間短縮	作業時間（下処理、加熱）は、生鮮じゃがいもの約1/20！
衛生的	泥、皮、芽を調理場に持ち込まず残渣が出ないので衛生的！
調理適正が良い	ほんのり甘みがあり、食味に優れ、煮込んでも煮崩れない
ロングライフ	賞味期限が冷蔵90日なので廃棄ロスを削減
トータルコストが安い	作業時間、人件費、水道光熱費などトータルコストで有利

## チルドポテトの製造工程

品質管理システム【ISO22000】

①原料入荷・保管



②洗浄・皮むき



③トリミング



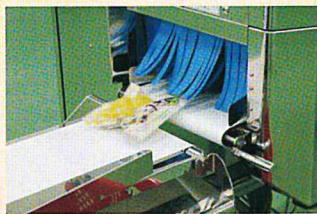
④ブランチング



⑤袋詰め



⑥異物検査



⑦加熱殺菌



⑧検品・箱詰



## 商品紹介 (抜粋)



ホール



乱切 (大・小)



ダイス



地産・地消に感謝！

鹿児島県の農家が丹精込めて作った「じゃがいも」が、鹿児島県の学校給食で使用されている事を、農家は大変嬉しく、誇りに思っています。

また、育ち盛りの子供たちが美味しそうに給食を食べる姿を想像できることは、製造メーカー冥利に尽きます。これからも、安心・安全でおいしい「じゃがいも」の供給に努めてまいります。

# 令和4年度 学校給食用パン品質審査会

株式会社ニップン 福岡技術センター 主幹 中井 義信

令和4年11月18日（金）に学校給食用パン品質審査会が実施されました。今回は24工場で製造しているコッペパン26点を対象に、新型コロナウイルス対策を講じて9名の審査員で審査を行いました。

審査会ではパンの焼き色・形・香り・味などの項目についてそれぞれ採点を行い、合計の点数により良否を判定しました。審査の結果、良（上）5社、良（中）20社、良（下）1社という結果となりました。全体的に品質は安定しており、焼き色や内相といった項目では工場間で大きな差は見られませんでした。一方で形や香りといった項目では比較的品質差がありました。生地取り扱い方や発酵時間などの違いが影響した結果と思われます。今回の審査会の内容が各社様の品質向上につながれば幸いです。

原材料やエネルギー価格の高騰といったこれまで以上に厳しい外部環境の中で、安全・安心で高品質なパンを供給するための各工場様の日々の努力は大変なものと思います。弊社としましても学校給食関係者の皆様と協力させて頂き、減塩の取組みやおいしさの向上を通じて、子供たちの笑顔につながるお役立ちができるように引き続き努めさせていただきます。

## 令和4年度 学校給食用パン品質審査会結果

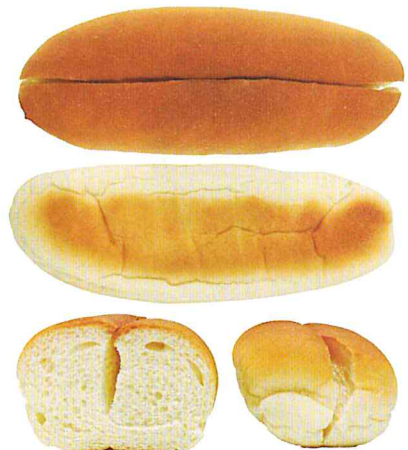
工場名	パン種類	評 価			評価
		外観 (30点)	内相 (70点)	合計 (100点)	
徳之島町営パン工場	コッペパン	22.5	58.1	80.6	良(中)
伊仙町営パン工場	コッペパン	23.6	57.9	81.5	良(中)
屋久島町製パン工場	コッペパン	22.7	58.3	81.0	良(中)
川添製菓製パン工場	コッペパン	23.3	55.5	78.8	良(下)
侑北斗	コッペパン	26.4	60.6	87.0	良(上)
渡辺パン	コッペパン	23.5	59.7	83.2	良(中)
パン工房ほんぼこ	コッペパン	26.4	60.1	86.5	良(上)
近藤製パン	コッペパン	22.7	58.3	81.0	良(中)
岩川南州パン	コッペパン	22.9	59.7	82.6	良(中)
徳重製菓	コッペパン	23.2	60.1	83.3	良(中)
侑加治木南州パン	コッペパン	24.4	60.5	84.9	良(中)
肱岡製菓	コッペパン	24.0	59.0	83.0	良(中)
山口製パン	コッペパン	25.1	60.4	85.5	良(上)
前田菓子舗	コッペパン	25.1	59.6	84.7	良(中)
牧瀬パン	コッペパン	27.2	57.7	84.9	良(中)
福拓洋会	コッペパン	26.0	58.2	84.2	良(中)
侑井上パン	コッペパン	23.9	59.7	83.6	良(中)
侑南州製菓	コッペパン	24.5	59.9	84.4	良(中)
侑松下パン	コッペパン	24.3	58.5	82.8	良(中)
田中菓子舗	コッペパン	24.0	58.1	82.1	良(中)
侑山崎パン	コッペパン	25.6	57.3	82.9	良(中)
株式会社大田ベーカリー	コッペパン	25.5	60.8	86.3	良(上)
侑清月ベーカリー	コッペパン	23.7	60.2	83.9	良(中)
株式会社鹿児島南州パン	コッペパン	24.8	58.1	82.9	良(中)
株式会社大田ベーカリー	コッペパン(冷凍)	25.4	59.3	84.7	良(中)
山崎パン	コッペパン(冷凍)	24.9	60.1	85.0	良(上)

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。

\* 審査の様子 \*



\* 高評価を得たパンの外観及び内相 \*





# 学校給食用パンアンケート結果



令和4年4月より、食塩の配合比率を減らした新規格の基準パン・米粉入りパンを供給しています。新基準のパンについてアンケートを実施しました。

●依頼件数 184件 ●回答件数 131件（無回答53件）

新基準パンの評価											旧基準パンと新基準パンの比較													
味				食感				形状			味				食感				形状					
大変	満	どちらでもない	やや	大変	満	どちらでもない	やや	大変	満	どちらでもない	大変	良	ど	やや	大変	良	ど	やや	大変	良	ど	やや	大変	
足	足		不	足	足		不	足	足		不	良	ど <td>やや</td> <td>足</td> <td>良</td> <td>ど</td> <td>やや</td> <td>足</td> <td>良</td> <td>ど</td> <td>やや</td> <td>不</td>	やや	足	良	ど	やや	足	良	ど	やや	不	
31	76	19	0	0	30	76	20	0	0	28	67	29	2	0	10	55	61	1	0	11	47	69	0	0

●児童・生徒の反応

「変化に気づかない」「食感がやわらかくなった」「甘くなった」等 がありました。

●ご要望として「多様化パン」も減塩してほしいとの意見も多数いただきました。

試作・検討を重ね、令和5年4月より食塩の配合を減らした「ミルクパン」「米粉入りミルクパン」を供給します。

パンを減塩するにあたって、パン委託加工工場の方々にはたくさんのご協力をいただいています。委託加工工場を代表して、(有)山崎パン 山崎昇平社長にこれまでの経緯とアンケート結果についてのご意見をいただきました。

平成30年8月1日から、学校給食の栄養素ごとの摂取量の「学校給食実施基準」が改正され、新たにマグネシウムが基準値として加わり、8~14歳で摂取エネルギーが増えたほか、ナトリウム（食塩相当量）が減少するなど変更がありました。

これを受けて主食の一つであるパンの減塩についての取組が、全国的に始まりました。鹿児島県では他県の状況（残食が増えた県もありました）をみながら、基準パンの減塩についての検討を行ってきました。

検討委員会から依頼を受けて、当社で初めて旧基準パンの食塩だけ減らしたパンを製造したところ、従来の製造工程では良いパンが製造できませんでした。「生地がだれて」草履みたいになり平べったいパンになりました。

ここでパン作りにおける（食塩の役割）についてですが、

1. 塩味をつけ、風味をよくする
2. 生地（グルテン）を引き締める・・・生地のだれを抑制してこしのある生地にする
3. イーストの発酵を抑制する・・・過発酵を抑制する働き
4. 雑菌の繁殖を防ぐ

以上のような働きがあります。

食塩を減らすと上記の作用が減ることになります。特に2、3がパン生地の発酵に大きな影響（パン生地の骨格であるグルテンが弱くなる、発酵が早くなる）を与えます。

それを改善するために製法を変える、砂糖を増やす、マーガリン増やす、添加物を入れる等試作を繰り返しました。

検討委員会等での試食や原価計算等を考慮し、今回の配合規格に決定がなされました。

令和4年度から県下一斉に減塩パンになると委託工場によって品質の差がでるのでは（令和3年度の情報交換会）との意見や、また発酵が早くなることによって、作業時間を短くしなければ良いパンが出来ません。当然一つのロットの生産量が少なくなり、食数の多い工場でロットの数が増え、作業時間が長くなり、人件費、光熱費等が増加すること（委託工場の意見）が予想されていました。

それらの問題を解決するためにパン組合では、夏休みに技術研修会を企画していましたが、新型コロナウイルス感染症の急速な拡大により中止になりました。そこで、県下一斉に実施するためにパン組合非加入の委託工場の講習会を学校給食会で、パン組合会員の委託工場の講習会を霧島市、日置市、出水市で実施して新学期を迎えました。

今回のアンケート結果をみますと、砂糖が増えた影響でパンが柔らかくなり食感も味も良くなったとの意見が多くあり、今回の規格変更は良かったと言えると思います。

児童生徒・教職員の皆さん方が委託工場の苦勞（企業努力）を少しでも理解していただければ幸いです。



# 食品検査室コーナー

## マスク

### 正しく扱っていますか。

コロナ禍に加え、インフルエンザなどの感染症が蔓延しやすい季節を迎え、まだまだマスクを着用する機会が多いと思います。長時間装着したマスクの内側は、汗や皮脂、鼻腔由来の菌で汚染されています。マスクの内側の菌や汚れは汗や呼吸とともに外側（表面）に浸透し、染み出てきます。

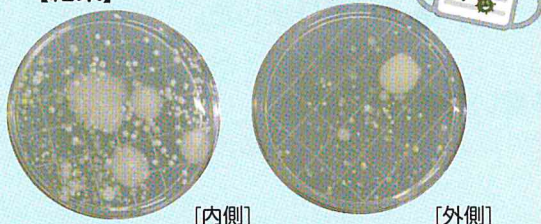
**実験** 2時間装着したマスクの内側に、細菌雑菌がどの程度付着しているか実験してみました。

**【方法】**

マスクを2時間装着  
↓  
マスクの内側と外側を  
スタンプ培地で細菌検査



**【結果】**



おびただしい数の一般細菌（雑菌）が検出されました。※細菌数には個人差があります。

**【考察】**

長時間装着したマスクの内側だけではなく、外側(表面)にも多くの一般細菌(雑菌)が付着していることがわかりました。マスクの外側(表面)を触ると、手を二次汚染させる恐れがあります。

●着脱の際は、紐部分を持ちましょう。



●飲食時など、一時的に顎に装着することで、顎に付着した菌や汚れがマスクの内側に付着してしまう恐れがあります。一旦マスクを外してから、再度きちんとマスクを着用するよう心がけましょう。



**マスクに触れた際には、  
ていねいに手洗いをすることも大切です。**

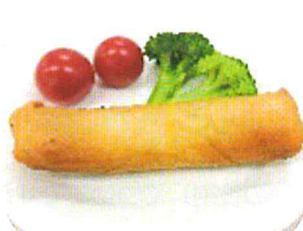
## 九州地区共通選定品（令和4年度3学期分）



①いわし生姜煮  
40g・50g  
(津田商店)



②国産鶏と豚のミートボール  
<Fe・Ca> 1kg  
(MCC)



③安心逸品春巻 Fe  
(米粉入り) 35g・50g  
(ニチレイ)



④フルーツムース  
40g  
(セリア・ロイル)

### 本会 訪問者の 紹介



県センター連絡協議会管理運営関係者研修会（令和4年10月7日）

あけましておめでとうございます。

本号発行に際しまして、御多忙にもかかわらず、御寄稿、御協力いただきました皆様にお礼申し上げます。いまだに続くコロナ禍への対応や世界情勢による物資価格の高騰など、学校給食にとって非常に厳しい環境ですが、本年も安心・安全な学校給食を支えられるよう尽力してまいります。

