

学校給食 かごしま

伸びゆく子どもの楽しい給食



第96号

令和5年7月



南さつま市立学校給食センター全景



南さつま市の地元食材
(加世田かぼちゃ・長命草・砂丘らっきょう・金峰産コンヒカリ)

南さつま市立学校給食センター



生産者との授業風景



「ふるさとたっぷり汁」
市内産のサツマイモやニンジン、カブ、大豆などを
ふんだんに使っています。

目次

給食のひろば	2	県内製造工場の紹介	8
令和5年度 本会評議員・役員紹介	2	食品検査室コーナー	10
令和5年度 物資委員紹介	3	食に関する指導教材の貸出案内	10
予備選定会について	3	本会職員の紹介	11
令和5年度 新規採用栄養教諭の紹介	4	ようこそ！学校給食会へ（本会見学の皆様の御紹介）	12
全国学校給食甲子園受賞者の紹介	4	令和5年度分2学期分 九州地区共通選定品	12
鹿児島県学校給食会の事業内容について	5	新規採用職員の紹介	12
食育活動の紹介	6	編集後記	12
学校給食調理技術講習会	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>



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。



「地場産物を通して郷土愛を育む」

南さつま市立学校給食センター
所長 南 正一郎



南さつま市は、薩摩半島の南西部に位置し、総面積283.59Km²で、南西側は東シナ海に面しており、海岸線の北西部は砂丘地帯、南西部はリアス海岸を形成し、豊かな自然に囲まれた農林水産業が盛んな地域です。このような自然の恵みを生かし、学校給食を通じて、地域の豊かな食材に触れ、郷土を深く理解し愛する子どもの育成に取り組んでいます。

給食センターでは小学校9校、中学校3校、義務教育学校2校で約2,650食の給食を提供しています。給食費は公会計で運用し、市内の小・中学校、義務教育学校に通う児童・生徒は無償化、特別支援学校や市外の学校へ通う児童・生徒へは助成を行っています。

本市学校給食の特色ある取り組みとして、地場産物の活用を進めています。かごしまブランドでもあるかぼちゃやキンカン、特産品の砂丘らっきょう、ピーマンなどを使用した給食を積極的に取り入れ、地域の素晴らしさを実感してもらっています。また、児童が体験活動を通して収穫したキンカンなども献立に取り入れています。

更に、生産者と連携した食に関する指導を行っています。栄養教諭と一緒に授業を行い、農家の方に野菜を育てる時のやりがいや苦労していることを話していただき、地域の食材を使うことの良さについて子どもたちに考えてもらいます。そうすることで、地域食材への興味や生産者への感謝の気持ちが高まり、残食の減少にもつながっています。

こうした取り組みや日々の活動が評価され、令和4年度は鹿児島県「優良共同調理場」に選ばれました。当センターに関わるすべての方に感謝するとともに、今後も学校・地域・行政・給食センターが連携を密にし、安全・安心でおいしく、たくさんの人の思いを伝えられる魅力ある給食を提供できるように一丸となって取り組んでまいります。

令和5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	薩摩川内市立榑脇学校給食センター 栄養教諭
堂満 哲也	鹿児島市立谷山学校給食センター 所長
黒木 誠	鹿児島県教育庁 教育次長兼生徒指導総括監
小倉 寛恒	始良市教育委員会 教育長
室之園晃徳	三島村教育委員会 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
上ノ町佳代	霧島市立国分小学校 栄養教諭
平嶺 秀子	霧島市立隼人学校給食センター 主幹兼所長
徳田 清信	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
野間 友見	鹿児島県PTA連合会 副会長
鶴窪 舞子	保護者(始良市PTA連絡協議会)
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5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5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
鎌田 玲那	鹿児島市立中央学校給食センター
小村 麗子	鹿児島市立郡山学校給食センター
和田 一華	鹿児島市立和田小学校
前原 理子	鹿児島市立西陵小学校
池田 藍子	鹿児島市立桜島中学校
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
福田 恵子	薩摩川内市立川内学校給食センター
久保田晴美	薩摩川内市立樋脇学校給食センター
福田そよか	出水市立学校給食センター
平野 朋子	始良市立加治木学校給食センター
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
豊島 沙貴	志布志市立志布志学校給食センター
松原 るみ	鹿屋市立南部学校給食センター
蜜柑奈々恵	鹿児島県立楠隼中学校
尾堂眞由美	屋久島町学校給食センター
小原 真由	奄美市立学校給食センター
永野 裕与	鹿児島県立鹿児島南特別支援学校



楽しい給食時間のために

鹿児島市立西陵小学校
栄養教諭 前原 理子

給食用物資価格表とにらめっこしていることありませんか。地場産物を使っている商品はどれかな...この料理に合う栄養価的に魅力的な食材はないかな...アレルギーのある児童も一緒に食べられるものはないかな...価格が低めの商品はどれかな...。気が付けばたくさんの課題とともに何度も価格表のページをめくっている日があります。

給食を作っていてうれしいのはやはり児童生徒のおいしかった！という反響です。そのために調理室で話し合い、より安全でおいしい給食になるように工夫しています。そしてその一翼を担ってもらっているのが、学校給食用に選定された食材だと思います。

昨年度から物資委員として物資選定に関わらせていただいています。その中で感じるのは、私たちと同様に学校給食会の方々も児童生徒の給食時間を楽しいものにしたいという強い思いがあるということです。

今年度も物資委員全員で意見を出し合いながら、ぜひ使ってみたいと思えるような物資の選定を行ってまいります。

令和5年度 第2学期分九州地区学校給食用冷凍食品予備審査会

令和5年4月20日に本県で第2学期分九州地区学校給食用冷凍食品予備審査会が行われました。九州各県の給食会の担当者が集まり、味・原料配合・外観・普及性などを協議し、合同選定会に出品する商品を決めました。



令和5年度 新規採用 栄養教諭の紹介



始良市立始良小学校

東 野々香

- 【出身地】 薩摩川内市
- 【趣味】 お菓子づくり
- 【好きな給食】 キムタクチャーハン

始良市立始良小学校、栄養教諭の東です。約700食の大きな学校に赴任し、日々の業務をこなすことで精一杯な毎日を過ごしています。

私は小学生の時から給食が大好きで、「給食を作る人になりたい!」という夢をもちました。そして今、その夢が叶い、栄養教諭として勤務できていることがとてもうれしいです。

学生の頃から、多くのことを教えてくださった先生方、ありがとうございます。今後も学びを重ね、子どもたちにとって、給食の時間が、楽しくてうれしくて記憶に残る時間になるように努めてまいります。まだまだ至らない点も多くありますが、よろしくお願いいたします。



大崎町立
学校給食センター

田原 百野

- 【出身地】 日置市
- 【趣味】 バドミントン
- 【好きな給食】 わかめごはん

4月から大崎町立大崎中学校に赴任し、大崎町立学校給食センターで勤務しています。1年目で不慣れな点が多い中、先生方や調理員さん、大崎の温かい方たちに支えていただきながら毎日を過ごしています。栄養教諭1人体制で大変なことも多いですが、子どもたちの笑顔やおいしかった!という言葉を見ると、栄養教諭として働けることの喜び、やりがいを感じます。これからも感謝の気持ちを忘れずに、さらに専門性を磨き、子どもたちに寄り添えられる栄養教諭になれるよう努めていきたいです。

第17回全国学校給食甲子園



薩摩川内市立
樋脇学校給食センター

栄養教諭
久保田 晴美

○献立名

- ・樋脇赤米ごはん
- ・樋脇っ茶香るきびなご
- ・つぼ漬けと切干大根のごまいため
- ・倉野小松菜入りさつま汁
- ・東郷のみかん
- ・牛乳



鹿児島島の豊かな恵みと食文化を子どもたちに伝えたい、五感で味わい記憶に残して欲しいという思いをこめた献立で参加したところ、応募数1,249献立の中からベスト24に選出され、食育授業コンテストでは、最優秀賞をいただきました。スタッフ一同、驚きとともに日々の給食管理や調理作業に自信と誇りを持つことができました。

食育授業においては、きびなごに関して、甑島と日本の面積や水揚げ量の比較、骨ごと食べた時のカルシウム量(給食会実測値)の示し方、さつま汁の由来を考えるクイズの活用等、教材として子どもの学びを深める工夫がされていたと評価をいただきました。

今後も子どもたちに「これからを生き抜く力」が身につく食育活動や、地域の食材や郷土料理を活用して「おいしく・楽しく・記憶に残る給食」作りに努めたいと思います。

公益財団法人 鹿児島県学校給食会の事業内容について

本会は、一般財団法人のうち「公益事業を主な目的とし活動している法人」として、本県の民間有識者からなる第三者委員会による公益性の審査（公益目的事業を行うことを主たる目的とすること等）を経て、平成24年4月から鹿児島県知事による公益認定を受けた法人です。

本会では、必要経費を除いた法人の利益は、公益目的事業のために使っています。

本会の各種事業を積極的に御活用ください。

主に3つの事業から学校給食を支える活動を行っています。

物資供給

1. 学校給食用物資の安定供給に関する事業（物資供給事業）
2. 学校給食の基本物資（主食）の供給事業
 - ①パン・精米・炊飯供給
（精米：炊飯を行っている学校や学校給食センター/パン・炊飯：加工委託）
 - ②牛乳代金徴収業務
3. 地場産物等一般物資（副食）の供給事業
 - ①取扱物資に関する調査・選定を行うため物資委員会を開催
 - ②中国・四国地区共同購入物資
 - ③九州地区共同購入（冷凍食品）
 - ④県産品及び県内加工品等
4. 物価高騰対策事業



安全確保・衛生管理

1. 取扱物資等の検査事業
2. 委託加工工場の衛生検査、実態調査
3. 訪問衛生検査
4. 依頼品の検査事業
5. 検査器機及び衛生関係DVDの貸出
6. 「食品検査室だより～うみなぎ～」の作成・配布
7. 衛生講話講師派遣



普及充実・食育支援活動

1. 講習（研修）事業
 - ①学校給食調理技術講習会
 - ②学校給食用パン品質審査会
 - ③学校給食用パン・炊飯加工技術講習会
 - ④学校給食に関する研修講座
2. 情報収集・提供事業
 - ①学校給食情報交換会
 - ②広報誌（学校給食かごしま）の発行
 - ③献立集の作成・配布
 - ④学校給食用物資展示会
3. 学校給食研究団体等への助成（学校給食研究団体等助成金交付要領による）
4. 食育支援事業
 - ①親子食育教室
 - ②食育指導教材（フードモデル・ビデオ・DVD・紙芝居等）の貸出
5. 施設（調理実習室・研修会議室等）の開放
6. 学校給食関係功労者等の表彰

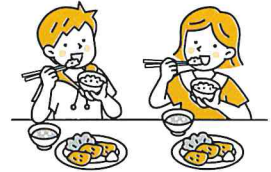


食育活動の紹介



知産知消 ～知名町で生産されたものを、知名町で消費する～

知名町立学校給食センター
栄養教諭 羽矢 明由香



ようやく、にぎやかな給食時間が戻ってきました。グループで囲む給食に慣れていない小学校低学年の児童も、友達や担任の先生と顔を合わせて食べることの喜びや会話を楽しんでいる様子です。

本町のある沖永良部島は、温暖な気候とミネラル豊富な赤土が広がり、じゃがいもやさとうきび、青パイヤのほか、マンゴーやパッションフルーツ等の栽培が盛んです。

そんな島の恵みを幅広く給食に取り入れようと、本センターの個性豊かな調理員9名は、「安心・安全な魅力あるおいしい給食を目指して」のキャッチフレーズのもと、日々調理にあたっています。特に、試作と話し合いを重ね、実現した「揚げ鶏のしーくりいぶ（島みかん）ソース」は、大変好評でした。直径5cm程のしーくりいぶを3回洗浄した後、半分にカットし、果汁と果肉を搾取します。調味料を加え、加熱すると、調理室の中が甘酸っぱい香りに包まれていきます。カリッと揚げた鶏肉に、しーくりいぶの酸味と甘みが相まって、驚くほどの出来栄でした。

また、児童生徒の考えた献立を給食に取り入れる際には、工夫した点やこだわりのポイント等を反映できるように、細心の注意を払います。給食センターが発行している「すくすく通信」に、献立を考えた児童生徒の名前や写真を載せて、各学校にお知らせするので、当日は、一躍大スターです。

秋の子ども読書週間には、本や給食にもっと興味・関心を持ってもらいたいという思いから、本の中の料理やおやつが給食に登場する、「本と給食のコラボレーション」を一週間実施しています。絵本や小説のほか、人気アニメの漫画からも登場します。図書室に掲示コーナーが設けられたり、事前指導資料を眺めながら、想像を膨らませたりして、とても楽しみに待ってけているようです。作る側としては、本のイメージを壊さないように、見た目はもちろん、味にもこだわり、奮闘しています。この企画は、今年で5年目を迎えますが、図書室から本を探し出して、「次回は、この本のこの料理とコラボレーションしてほしい」というリクエストが届くほど、定着してきました。

これからも本町が掲げている「知産知消」のスローガンを、給食センターが中心となり、児童生徒の楽しい給食時間に、より彩りを添えられるよう、職員一同一丸となって取り組んでまいります。



食育活動の一環として、各学校でじゃがいもを栽培しています。昨年度は、給食に450kgのじゃがいもを使用しました。



- じゅーしい（炊き込みご飯）
- 牛乳
- 【沖永良部島に伝わる郷土料理】
- しぶい汁（冬瓜を使った冠婚葬祭でふるまう汁）
- 桑茶入りやちむち（郷土菓子）



「この本読んだことあるよ〜！」と自慢気に話す子どもたち。事前指導資料を指さしながら、どんな味がするのか、楽しみにしている様子。



すくすく通信 ～学校給食情報～
令和5年1月25日（水） 知名町立学校給食センター

「島の産物」おいしい郷土料理の紹介
この号では、島の産物を使った料理、デザート、スイーツなどの紹介をしています。今回は、島の産物を使った「じゅーしい」の紹介です。じゅーしいは、島の産物を使った「じゅーしい」の紹介です。じゅーしいは、島の産物を使った「じゅーしい」の紹介です。

「本と給食のコラボレーション」
この号では、本と給食のコラボレーションの紹介をしています。今回は、本と給食のコラボレーションの紹介です。今回は、本と給食のコラボレーションの紹介です。



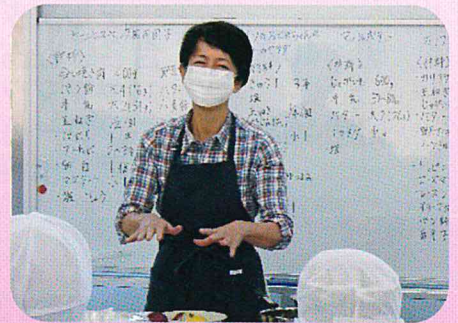
調理技術講習会

実施日：令和4年11月22日

令和4年度は、講師に門倉多仁亜先生をお迎えしました。門倉先生は日本人の父とドイツ人の母の2つのルーツをもち、日本、ドイツ、アメリカでお育ちになりました。国際基督教大学を卒業後、証券会社に勤務。結婚後、ロンドンの料理学校ル・コルドンブルーのグラン・ディプロム（同校の最高免状）を取得し、長年東京の自宅で料理教室を主催。現在はご主人の出身地である鹿児島県鹿屋市に在住。雑誌や書籍で料理やドイツのライフスタイルなどを発信されています。

調理実習では、ドイツの伝統的な料理について丁寧に御指導いただきました。

また、講話では「食を考える」というテーマで日本とドイツの食文化の違いや、ドイツならではの食材や料理について詳しくお話していただきました。



実習メニュー

<ワンプレート>

- ・ケーニヒスベルク風肉団子
- ・ドイツのおばあちゃんのキュウリのサラダ
- ・マッシュポテト

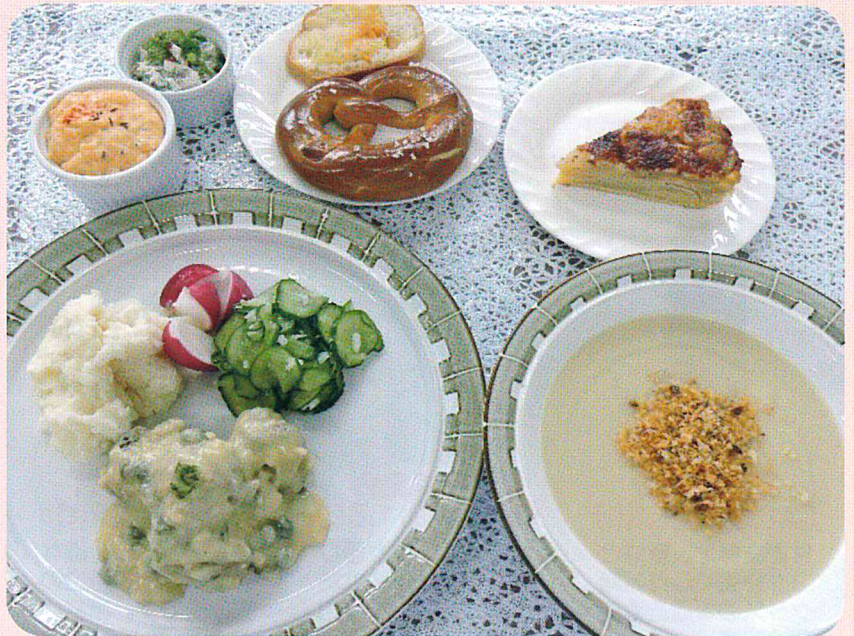
<カリフラワーのスープ>

- ・付け合わせ：チーズクロスティニー

<りんごとサワークリームのケーキ>

<ディップ2種>

- ・オバツダ
- ・プレッツェル
- ・さばの燻製のディップ
- ・ライ麦パン



参加者の感想

- 食べることも作ることも初めてのドイツ料理でした。ドイツの生活文化や暮らし等の話も交えての説明で、ドイツの雰囲気をイメージしながら調理でき楽しい時間でした。
- ドイツの食生活を聞き、ドイツを身近に感じる事ができました。子どもたちにも紹介したいです。
- ドイツの家庭料理が学べてよかったです。特にケーニヒスベルク風肉団子と、りんごとサワークリームのケーキが美味しかったです。
- ドイツの家庭料理は初めてなのでとても新鮮でした。国によって食文化の違いを知りました。

鹿児島県内 製造工場の紹介



県内製造工場紹介

キンコー醤油株式会社

創業百悠余年

【名称】	キンコー醤油株式会社
【本社工場】	鹿児島市南栄3丁目13番地
【敷地】	16,480㎡
【本社事務所】	474㎡
【本社工場】	5,450㎡

明治20年5月	枝元醸造株式会社	創業
	(マルエダ醤油)	
明治40年3月	合名会社占部商店	創業
	(ヤママタ醤油)	
昭和46年6月	キンコー醤油株式会社	設立
	(両社出資合併)	



会社特徴

弊社は明治20年と明治40年創業の2社が昭和46年に合併してキンコー醤油となり、今年で創業136年を迎えます。醤油、味噌、酢、ソース、つゆ、たれの調味料製造を行っています。

醤油は原料から一年かけて自社工場ですっきりと熟成・発酵させ諸味を作り、濃口醤油の生揚げを作ります。醤油を原料から自社製造する数少ないメーカーです。

鹿児島県学校給食会様とは、安心・安全をモットーに鹿児島の嗜好に合わせた醤油、味噌、すし酢のPB品(プライベートブランド)を製造しています。

県学校給食会様のPB品



学校給食会
(濃口醤油 1.8L)

甘さを抑え、旨味とコクを強くした特級クラスの本醸造濃口醤油です。



学校給食会
(淡口醤油 1.8L)

色が淡く、味と香りのバランスが取れた上級クラスの淡口醤油です。



学校給食会
(麦みそ 1kg)

麦みそ特有の芳醇な香りの高い、甘口の麦みそです。原料は麦、大豆、塩のみです。



学校給食会
(赤すり 1kg)

麦みそをベースに長期熟成をしたコクと旨味の高い赤味噌です。



学校給食会
(すし酢 1.8L)

お寿司、南蛮漬け酢の物等色々な料理に使える甘口の万能酢です。

鹿児島の郷土料理



茶うけ味噌1kg

◎鹿児島は、全国的にも食の宝庫と言われています。温暖な気候の中で独特な食文化も生まれ多くの郷土料理が生まれています。

鹿児島には、茶うけ味噌という料理専用の独自のお味噌があります。茶うけ味噌は奄美を中心とした鹿児島独自の食文化ということもあり、学校給食メニューでも広く使われています。

メニューは豚みそ、ピーナッツみそ、魚みそ、とんこつ料理等の郷土料理を初め肉、野菜に合せても味噌特有の粒感があり良くあいます。

弊社の茶うけ味噌は、米・大豆を使った熟成していない粒感のある茶うけ味噌です。学校給食会様でお取り扱いしています。

醤油製造工程



1 醤油の主原料の脱脂加工大豆、小麦、塩の原料置場です。脱脂加工大豆を蒸し、小麦を煎り、麴を作り一年かけて発酵・熟成させ諸味を作ります。一年かけて作った諸味を布袋に入れて圧搾し、液を絞ります。



2 絞った醤油の生揚げと他の原料を混合した後、火入れ殺菌し、半製品を作ります。



3 商品毎の半製品を最後に濾過し、不純物を取り除きタンクに商品毎に保管します。



4 タンクに保管した商品を自動充填ラインでペットボトルに充填します。

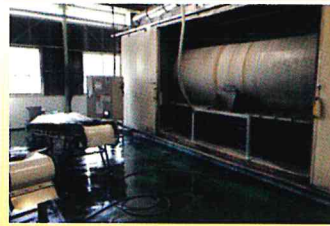


5 学校給食会濃口、淡口1.8Lの製品置き場です。

味噌製造工程



1 味噌の主原料の大豆裸麦、塩の原料置場です。



2 写真の自動製麴装置で裸麦に麴菌を加え味噌麴を2~3日かけて作ります。



3 大豆は浸漬後、煮てミンチにし、塩を加え味噌の麴を加え混合缶に入れて混ぜます。



4 混ぜ合わせた味噌はタンクに入れ熟成室で発酵・熟成されます。



5 出来上がった味噌を、味噌詰め機で袋詰していきます。



6 袋詰めされた商品は、保管室に移され保管します。

検査・分析



(金属探知機)



(品質検査)



(菌検査)

弊社で製造した商品は、自社検査室で品質検査（塩分・酸度・エキス等）及び菌検査（一般生菌数・大腸菌群等）を行い、出荷基準をクリアした商品のみが出荷されます。また、味噌に関しては、金属探知機を通して異物検査を行い、安心・安全な商品を出荷できるよう製造管理しております。

食品検査室コーナー

主な検査業務内容と令和4年度の実績

本会食品検査室は、安全・安心な物資を提供するため、様々な検査及び事業を行っています。

● 取り扱い物資の自主検査

検査は、食品衛生法やJAS規格など規格基準のある食品について行い、品質や衛生の確認を行っています。

(令和4年度の実績)

区分	検査項目	検体数
細菌	一般生菌数、大腸菌群、大腸菌 (E.coli)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌 O157、他	624
理化学	塩分、水分、ヒスタミン、pH、可溶性固形分、アレルギー物質、他	451



細菌検査



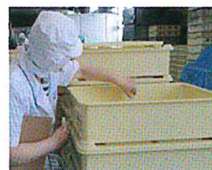
ヒスタミン検査

● 委託加工工場の衛生検査

パンや炊飯を委託している工場の実態調査を事前通知なしで行い、容器やトイレの衛生検査及び施設設備、環境衛生、原料の保管状況の調査を行い、指導助言を行っています。

(令和4年度の実績)

施設数	検査対象	検査項目	検査数
10	パン箱、米飯容器、トイレのドアノブ、手洗い水道栓等	細菌検査 (一般細菌数、大腸菌群)、ATP検査等	172



パン箱、ドアノブの拭き取り

● 訪問衛生検査

調理場に職員が出向き、調理場内の衛生検査及び調理従事者の手指検査、食器具の洗浄度等の検査を実施しています。調理場の衛生管理及び従事者の意識向上に役立てていただいています。

(令和4年度の実績)

(実施調理場数：11施設)

実施箇所	検査項目	検査数
機材・器具	細菌検査 (一般細菌数、大腸菌群)、ATP検査等	452
従事者の手指	細菌検査 (一般細菌数)、ATP検査等	198
食器具	残留でんぷん、残留脂肪	185



手の細菌検査



冷蔵庫取っ手の拭き取り

食

に関する指導教材の

貸出案内



免疫力をあげよう！めざせ！
つよいからた紙芝居セット (全6巻)
感染症にも負けない元気な毎日のために、自分のからだを守る6つの基本を伝えます。

貸出教材については、本会ホームページを御覧ください。お問い合わせは本会業務課までお願いします。

・ぼくはぼくのおいしゃさん

保護者や周りの大人の人に自分の体調や健康状態などを伝える大切さを伝えます。

・うごくのだいすき！ツツヤホカホカニコニコほっぺ

体を動かして、体を守ってくれる、大事な力を高める大切さを学べます。

・ネルコハンダツ ネルコハンダツ…

朝、りすちゃんが、気持ちよく起きると、呪文のような声が聞こえてきて…。寝るのがちょっとり楽しみになる紙芝居です。

・フーコとライタのにんじゃしゅぎょう

体の元氣と気持ちがつながっていることをやさしく伝える紙芝居です。

・いえで おふる

お風呂にゆっくりつかって体を温めることで、血の巡りがよくなり、丈夫な体をつくるのがよく分かる紙芝居です。

・がんばれ！おなかのなかのゼンダマン

腸内の善玉菌と悪玉菌をモチーフにした紙芝居です。

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5年1月16日
鹿児島純心女子短期大学



令和5年5月16日～18日
始良市立重富中学校 職場体験学習

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5年度2学期分 九州地区共通選定品



さんまかぼすレモン煮
【津田商店】
[40g]



サーモンフライ
【極洋】
[50g]



トマトオムレツ
【マルイ食品】
[50g×10・50g(バラ)]



照り焼きチキンパティFe強化
【マルイ食品】
[60g×10・72g×10]



根菜入りつくねミニ
【印南養鶏農協】
[1kg]



ムース
【セリア・ロイル】
[40g]



ぶどうゼリー
【ニチレイフーズ】
[40g]

新規採用職員の紹介



◆ 新規採用職員 久留 弘暉

本年度4月より、新規採用職員として業務課に配属となりました。分からないことが多く迷惑をかけることもあります。お世話になった学校給食に携われることに感謝し、皆様のお役に立てるよう一生懸命がんばります。よろしくお願いいたします。

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方にお礼申し上げます。

令和5年度は、コロナ禍で制限されていた様々な事業を再開する予定です。安心・安全で良質な物資を提供できるよう努めてまいりますので、皆様のご理解とご協力をよろしくお願いいたします。



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。



中尾 直浩
課長



向江 沙織



井口 珠美

業務課

商品紹介や食育支援活動を行っています。



平田 さおり
課長



久留 弘暉



上村 直樹



本木 真理



折田 十夢

食品検査室

物資の検査を行っています。



溝脇 直規
室長



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



本田 剛



川路 龍世



濱田 将平



大野 ひとみ



池之上 和代



岩下 友香



中村 久



池田 康一郎



追立 巳則



船附 則夫