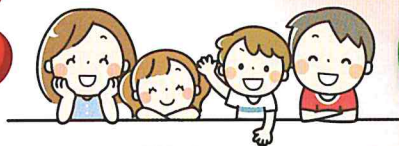


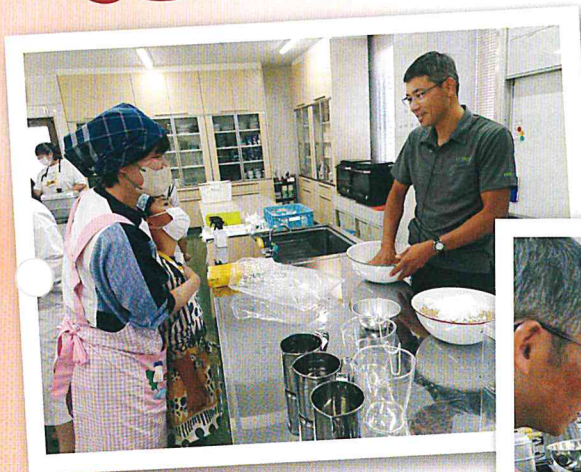
学校給食 かごしま

伸びゆく子どもの楽しい給食



第97号

令和6年1月



親子食育教室～みそ・塩麴作り～

目次

- | | | | |
|---------------------|---|----------------|----|
| ・新年のごあいさつ | 2 | ・令和5年度 事業報告 | 8 |
| ・令和5年度 学校給食文部科学大臣表彰 | 2 | ・学校給食用パン品質審査会 | 11 |
| ・パン工場感謝状授与 | 2 | ・食品検査室コーナー | 12 |
| ・給食センターNOW | 3 | ・令和5年度3学期共通選定品 | 12 |
| ・県内製造工場紹介 | 4 | ・本会見学のみなさまの紹介 | 12 |
| ・食育活動の紹介 | 6 | ・編集後記 | 12 |
| ・学校給食に関する研修講座 | 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

<https://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御支援・御厚情に心から感謝申し上げます。

今年の干支は甲辰（きのえたつ）であります。一説によりますと、この年は「活力旺盛になって大きく成長し形が整う」、また「自分や会社、チーム等の課題や困難を乗り越えて成功する」というような意味があるようです。

時代の流れを反映して学校給食会を取り巻く環境も変化し、新しい課題も次々に押し寄せてきておりますが、このような中、本会は公益財団法人という立場をしっかりと踏まえ、課題を一つひとつ解決し、所期の目的を果たせていけるよう取り組んでまいります。

本会におきましては、昨夏に未曾有の事態を経験しましたが、皆様方の御理解と御協力で物資供給事業をはじめ、安全確保・衛生管理業務、普及充実・食育支援活動は予定どおり実施することができました。

また、前年に引き続いての「物価高騰対策応援キャンペーン」では、品数を増やして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。現場からも好評であり、今年も継続してまいります。

本会の事業目的の柱の一つである安心・安全で安価な食材の安定的な提供は、学校給食の充実に繋がり、併せて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っていただけるような学校給食の実現に少しでも貢献できるよう、今年も努めてまいります。

本会所在地の近くに「日本の滝百選」に選ばれている「龍門滝」があります。登龍門とは「流れが急な川『龍門』を登った魚は龍と化す。」といわれる中国の伝説から来ており、魚が龍門を登り切って龍になったように、私共も課題や困難を乗り越えて成功するような年になるよう、職員一丸となって取り組んでまいります。

本年も引き続き宜しくお願い申し上げます。

令和5年度 学校給食文部科学大臣表彰

10月19日（木）に学校給食文部科学大臣表彰式が国立オリンピック記念青少年センター（東京都）で開催されました。鹿児島県からは全ての部門で受賞者が選出され、大変喜ばしい結果となりました。受賞された皆様、誠にありがとうございます。

学校給食優良学校 (学校等)



薩摩川内市立樋脇小学校

学校給食優良学校等 (共同調理場)



南さつま市立学校給食センター

学校給食功労者 (学校給食関係者)



始良市立建昌小学校
栄養教諭 小園 みき 先生

令和5年度 パン工房ぽんぽこ表彰

令和5年1学期をもって、パン工房ぽんぽこ（長島町）が学校給食事業から撤退されました。同パン工場は、平成24年から約11年間、長島町唯一の障がい者の福祉事業所として「あかるく たのしく のんびりと」をモットーに、長島町の子どもたちに安全安心で美味しいパンを届けてくださりました。ありがとうございました。



令和5年8月28日（月）
本会理事長が感謝状を授与しました。



給食センターNOW

「食べて笑顔に！」

始良市立建昌小学校
栄養教諭

小園 みき



「今日の給食おいしいですか？」と話しながら教室を巡回し子供たちと触れ合っていた給食時間が、コロナの影響で静かに食べる時間になり、声をかけていいのか、何か手立てはないのかと模索する時間となりました。今年度の5月から学校生活が少しずつ元の状態に戻りつつある中、校内を歩いていると「せんせーい」と呼ぶ声がし、振り返ってみると近寄ってきた児童が「今日の給食おいしかったよ」と笑顔で給食時間のことを話してくれました。食べることは人を笑顔にしてくれるということを改めて感じ、この仕事をしていてよかったと思う瞬間でした。

しかし、私は献立を考えるのが少し（いやかなり・・・）苦手です。栄養価・食材の選択・調理時間、そして今までにない価格高騰など考えることが多く、いつも時間がかかってしまいます。そんな時、助けてくれるのが、調理員や栄養教諭の仲間、学校の先生方そして地域の方々です。毎日の給食ができあがるまでにも、生産者や納入業者、調理員、地域の方々などの多くの人の支えで安心・安全でおいしい給食が提供できています。これからも子供たちが給食を通して、地域を知り、感謝の気持ちを育み、「今日の給食、楽しみだな」と食べて笑顔になる、ワクワクしてもらえるような給食を協力し合いながら作っていきたいと思います。

子供たちに喜ばれる給食作り

鹿児島市立城南小学校
調理員

鹿倉 浩子



4時限目が終わると、多くの子どもたちが楽しみにしてくれているのは、給食時間です。各クラスのお当番さんが数人で給食室に給食を取りに来ます。そして毎回大きな声で「今日の給食頂いて行きます。ありがとうございます。」と言って持って行く当番さんもいます。

空っぽの食缶が返されて来たとき、とても嬉しい気持ちになり「全部食べてくれてありがとう。」と声をかけると「美味しい給食また作ってください。」「おかわりして食べました。」「クラス皆で完食目指して頑張っています。」とニコニコ顔で答えてくれます。大好きなカレーの日は授業中に教室まで匂いがしてお腹が空くそうです。

毎日の給食は旬の野菜や地域の食材などを使って鹿児島の郷土料理や行事食等も取り入れ、また年一回ですが保護者を対象にした給食試食会や卒業間近の六年生へのお楽しみ給食やリクエスト給食などを通じて、食に関して興味や関心を持って貰えるように取り組んでいます。

毎月の献立委員会では校長先生をはじめ給食担当の先生方から意見や要望などを頂き、もっともっと栄養バランスのとれた良い給食になるように取り組んでいます。このように校長先生方と連携して常に細心の注意を図りながら安心して安全な給食作りに日々頑張っていきたいと思います。

県内製造工場紹介 ～枕崎市かつお公社～

株式会社枕崎市かつお公社

設立：昭和50年1月

住所：鹿児島県枕崎市立神本町347番地

事業内容：鰹や鮪の製造販売

売店：AM8:30～PM5:30

休日：1月1日

直営売店では、お買い物はもちろん、冷凍カツオやまぐろの解体作業を見ることができます。

入り口では可愛い鰹達がお出迎えしてくれます。



鰹の良さ

体を作る良質のたんぱく質、鉄、カルシウム
体調を調節する各種ビタミン、タウリン、
頭を良くする（記憶学習能力を高める）DHA
が豊富です。



商品紹介

カツオ角切り 1kg

マグロ角切り 1kg

◎粉付きもあります。



カツオフレーク 1kg

◎500gの規格もあります。

マグロフレーク 1kgのみ

調理例

■かつお酢豚風



■ブロッコリーと
フレークのサラダ



■カツオ角煮カレー



一本釣りかつお



「伝統的かつお一本釣り漁法」とは様々な近代的漁法（巻網等）があるにもかかわらず、古来より伝承された伝統的な漁法であり、一本釣りを現在も採用。巻網漁は一度に大量のかつおを漁獲することができますが、網の中で大量のかつお同士がぶつかり、傷つき、身割れなどを起こすことがあります。加えて、網の中で大量のかつおが重なり合い、熱がこもり鮮度が落ちてしまいます。高鮮度のかつおを保つために、現在もこの「伝統的かつお一本釣り漁法」にこだわり漁獲を行っております。

角切り製造工程



1. かつおバンドソー解体

冷凍鰹やマグロを大きい刃で頭、尻尾を切り落とし4つ割りに解体し、内臓を叩いておとします。

2. グラインダー整形

骨や皮、血合いを削り取り除きます。

3. 小型バンドソー2cmスティックカット

棒状にカットします。

4. 2cm角切りカット

5. 急速凍結 (-50℃)

超低温で急速凍結します。

6. 計量・袋詰め

7. 金属探知機 Fe2.0Φ・Sus3.0Φ

8. 梱包・一括表示貼り

9. 超低温保管・出荷

工場見学



売店からガラス越しに、鰹やマグロの解体作業を見学できます。

1日4トンもの冷凍鰹やマグロを大きな刃で切断し、その後皮、骨などきれいに取り除きます。熟練の技をいつでも見学できます。

HACCP 認定工場

徹底した衛生管理で製造した
安心安全な製品をお届けします。



水産食品加工施設HACCP認定
一般社団法人 大日本水産会





食育活動の紹介

**「ふるさとを愛し、
ふるさと自慢ができる
子どもたちのために…」**

肝付町内之浦学校給食センター
栄養教諭 **有満 里佳**



肝付町内之浦学校給食センターは、小学校1校、中学校1校、義務教育学校1校へ給食を提供する小規模センターです。近くには内之浦漁港があり、季節ごとの海の幸を見たり、田のかんさあが見守る広大な水田を見ることができます。

農畜水産物が豊富な肝付町で、子どもたちのふるさと自慢につながるように、給食センターオリジナル企画として「アイデア料理コンテスト」を実施しています。

以前は地産地消を推奨するコンテストが肝付町主催で行われていましたが、令和3年度で終了してしまいました。コンテスト中止を聞いた先生方や児童から、給食センター主催で同じ趣旨の企画ができないかといった声があがり、いろいろな方の後押しもありアイデア料理コンテストの提案をすることにしました。

その結果、肝付町の地産地消や食育に関わる関係各課と、各学校の協力を得て、令和4年度の冬休みに「第1回アイデア料理コンテスト」を実施することができました。

コンテストの応募条件は、特産品に限らず、身近な農畜水産物を通して肝付町の自然や郷土を愛することにつながって欲しいという希望をもって“家庭菜園も含めた肝付町産の食材を使うこと”とし、応募対象者は、児童生徒単独だけではなく、友達同士、兄弟姉妹、親子や教職員も含めて広く募集しました。

審査員は、教育長をはじめ、給食センター長、各学校の校長先生、給食指導担当の先生、調理員さんたちに依頼しました。受賞したレシピは「お披露目給食」として、学期毎に提供しています。

令和5年度も夏休みに企画したところ、児童生徒が地場産物を探すために、親子で色々なスーパーに行き食材探しをしたり、連覇をねらってアイデアを練ってきたりといったエピソードが聞こえてきて、とても嬉しいでした。

今後も、これらの活動を通して、肝付町や給食センター職員と協力をしながら、子どもたちが、肝付町の自然や郷土を愛し、ふるさと自慢につながるための活動を続けていきたいと思えます。



●教育長賞
受賞のお披露目給食を食育だよりに掲載

「アイデア料理コンテスト」 内之浦学校給食センター主催

令和4年度
1月実施

☆教育長賞のレシピ☆お披露目給食
内之浦小学校5年生 中俣 奈々さん
教育長賞 受賞

おめでとうございます
「カンパチのカツ」を、給食風にアレンジして、お披露目いたしました。

◎今年度は夏休みに実施します。ふるってご応募ください◎

アイデア料理コンテスト

私たちが信じている評判は、清潔、清潔、清潔が何よりです。地域で育てられたものを地域で消費する「地産地消」をすすめるために、肝付町の食育をすすめるアイデア料理コンテストを開催します。楽しい料理を考案し、賞品がもらえる料理を見せたりして、ふるさと自慢につながる料理をお待ちしています。

◎テーマ「肝付町産の食材を使った、お披露目していただきたいレシピ」
※賞品は地域産品です。賞品は、賞品として提供させていただきます。

◎対象者 肝付町内之浦小学校、内之浦中学校、義務教育学校、調理員さん、保護者の方、児童生徒さん、兄弟姉妹さん、親子さん、教職員さん、地域の方など、広く募集します。

◎応募方法 応募の応募用紙に記入し、肝付町教育委員会へ提出してください。記入は必須事項です。応募の応募用紙は、肝付町教育委員会へ提出してください。

◎賞品 令和5年1月10日（水）～令和5年1月13日（土）まで
賞品は、賞品として提供させていただきます。

◎審査員 審査員は、肝付町教育委員会、肝付町内之浦学校給食センター、調理員さん、保護者の方、児童生徒さん、兄弟姉妹さん、親子さん、教職員さん、地域の方など、幅広く募集します。

◎その他 応募の応募用紙は、肝付町教育委員会へ提出してください。応募の応募用紙は、肝付町教育委員会へ提出してください。

主催：肝付町内之浦学校給食センター 協賛：肝付町 産農直産 肝付町内之浦小学校 肝付町内之浦中学校 肝付町義務教育学校
〒973-1402 肝付町肝付町南26-1 電話 TEL:0499-67-2110



●グランプリ
受賞のお披露目給食を食育だよりに掲載

☆グランプリのレシピ☆お披露目給食
岸良学園8年生 着 一誠さん
グランプリ受賞

おめでとうございます
「辺境だいたい風味のてり焼き」を、給食風にアレンジして、お披露目いたしました。

海に近い地域性もあり、内之浦の子どもたちは、給食でも骨付きの魚を食べています。骨に気を付けて食べるよう給食指導をして下さっている先生方に感謝しています。



●グランプリのお披露目給食日 表彰風景。(岸良学園)



●教育長賞のお披露目給食日 教育長の参観風景。(内之浦小学校)

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5年7月25日



参加者の感想

- 普段は日々の業務に追われてカロリーメイクにじっくりと向き合うことができなかったのですが、これを機に試してみたい。
- 基礎的なところから教えていただき、勉強になった。参加して良かった。
- 今までカロリーメイクの使い方があいまいだったが、いろいろな機能を知れて勉強になった。

(株) 東洋システムサイエンスの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。



魅力ある献立作成のための料理研究講座

実施日：令和5年8月2日



参加者の感想

- 減塩料理なのにスパイスを上手に活用することで、美味しい料理になることや、外国の料理を知ることができたので、給食の献立にぜひ取り入れたい。
- 先生のお話を伺い、子どもたちの人間形成にも食育が大切なことが分かった。
- コロナ明け久しぶりの調理実習でいろいろな方々と調理する楽しさを改めて感じた。

料理教室「Smile Dish」主宰の栄養士 本田かおり先生を講師にお招きしました。先生には、「旬の食材を活用したおすすめ減塩料理」と題した調理実習と、「多様化する社会での食育について」の講話をしていただきました。



<実習献立>

- カツオの名古屋風甘辛揚げ
- ケバブチキンとさっぱり野菜の生姜ソテー
- ハリラスープ
- 玉ねぎドレッシングのサラダ
- 大麦パウダーのマドレーヌ

学校給食における食物アレルギーに関する講座

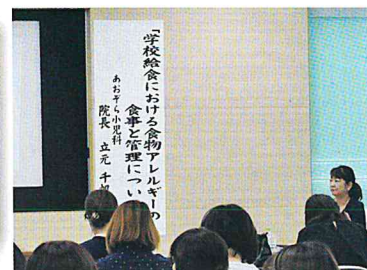
実施日：令和5年8月3日



参加者の感想

- 正しいアレルギー対応を把握して学校内でも共有していかなければならないと思った。
- 食物アレルギーのことは、命に関わるとても大切なことだが、現場では温度差や偏見もある。できるだけ正しい内容を伝えていくために今回勉強できて良かった。
- 専門医の先生から事例などを交えてお話を聞ける良い機会だった。アナフィラキシー症状が出たときのエピペンの使用について参考になった。

あおぞら小児科院長の立元千帆氏を講師にお招きし、「学校給食における食物アレルギー管理」と題して講義をしていただきました。栄養教諭だけでなく養護教諭、調理員の方々にも参加していただきました。





《令和5年度 事業報告》

近隣学校への給食時間見学

6月下旬、本会職員が始良市内の小中学校の給食時間を見学させていただきました。

見学では、当日の献立や食材の使われ方、給食の準備や後片付けの様子、児童生徒の喫食時の表情、コロナ禍での喫食の形態などを見せていただきました。職員は近隣小中学校児童生徒の給食時間の状況を見学することで、普段従事している業務の最終形を改めて認識することができました。

お忙しい中見学をさせていただいた始良市内の小中学校の皆様、ありがとうございました。

令和5年度 学校給食用物資展示会

実施日：令和5年7月28日

本会に於いて、県内各市町村の学校や学校給食センター等の学校給食関係者を対象に、学校給食用物資展示会を開催しました。当日は、33社が出展し、185人の皆様に御来場いただきました。

今回はコロナ禍で制限されていた試食を再開することができ、本会の様々な取扱物資を知っていただくことができたものと考えています。当日は食に関する指導資料等の展示、食品検査器具の展示・実演・取扱説明等も行いました。今後、展示会でのご要望等を少しでも学校給食に反映できるよう取り組んでまいります。御来場ありがとうございました。

参加者の感想

- 久しぶりに商品を直接見て、メーカーさんと話すことができ良かった。
- 新商品や栄養強化品など献立作成の参考になった。
- 給食室全員で来ることで、食器具の洗浄のことや、野菜の洗い方など調理員に意識付けしてもらうことができた。



令和5年度 第1回学校給食情報交換会

実施日：令和5年10月3日

本会では、学校給食の充実・発展に資することを目的として、学校給食情報交換会を実施しています。今回は、県学校栄養士協議会役員、本会物資委員及び本会役職員を含め30人で、株式会社マツバラおよびマルイ食品株式会社の工場の見学を行いました。

株式会社マツバラでは、野菜を手作業で選別する様子を見学したり、ほうれん草を処理する様子をビデオ視聴したりしました。

また、マルイ食品株式会社では、製品が作られるまでの工程を詳しく説明していただきながら、見学しました。工場内では、オムレツを作っている様子を見ることができました。

今回の見学をとおして、本会の取り扱う物資がどのように作られているのかを実際に見ることで、学校給食用物資の安全性を確認することができました。



令和5年度 第2回物資委員会

実施日：令和5年10月24日

令和5年度第2回物資委員会を開催しました。物資委員会では19人の物資委員の皆様にお集まりいただき、合同選定会で決定した冷凍食品や、合同選定会から持ち帰った商品やメーカー提出品の選出、本会の物資の紹介などを行いました。

物資委員の皆様には、調理・試食所見の報告や物価高騰対策キャンペーンを希望する物資などについて活発に意見交換を行っていただき感謝申し上げます。

※令和5年度3学期分共通選定品については12ページで紹介しています。御活用ください。





令和5年度 親子食育教室

実施日：令和5年10月3日

県内の親子を対象に、みそ・塩麴作り実習を行いました（表紙写真）。講師には昨年に引き続き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をお迎えし、味噌・塩麴作りの実習、講話をしていただきました。午前の部 15 組 30 人、午後の部 15 組 30 人の親子の参加がありました。

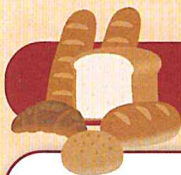
参加者の感想

- みそについていろいろなことを知ることができ良かった。今日の体験を活かして自宅でもみそを作りたい。
- 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。ぜひ御利用ください。（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。）

◆かつお角切 (粉付) 1kg		◆桜島素どり 1kg		◆大豆ミート (ミンチ・鉄分強化品) 1kg	
◆かつお腹皮角切 (粉付) 1kg		◆ほぐしささみ水煮 1kg		◆ミックスフルーツ 1kg	
◆たら角切 (粉付) 1kg		◆肝っ子竜ちゃん (加熱品) 1kg		◆甘夏みかん缶 1号缶	
◆きびなご IQF (粉付) 1kg		◆錦糸卵 500g		◆たけのこ水煮 (ホール) 1kg	
◆いわし生姜煮 40g×10、50g×10		◆ふわふわ スクランブルエッグ 1kg		◆野菜入りファイバーゼリー 1kg (固形量 700g)	
◆県内産豚肉もも (スライス) 1kg		◆サイコロ豆腐 1kg		◆奈良県産いちご & ブルーベリーゼリー 1kg (固形量 700g)	
◆県内産鶏肉 (スライス) 1kg		◆さつまいも乱切り 1kg			



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5年11月15日（水）に学校給食用パン品質審査会が実施され、審査委員として参加致しました。今回は22工場で製造しているコッペパン24品を対象に、9人の審査員で審査を行いました。

審査会ではパンの外観・内相・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、平均82.5点（最高点88.5点、最低点70.8点）となり、良（上）6品、良（中）14品、良（下）4品という結果となりました。形や香りといった項目で比較的大きな品質差がみられました。生地取り扱い方や発酵時間・焼成条件といった工程の違いが影響した結果と思われます。今回の審査会の結果が各工場様の品質向上につながれば幸いです。

昨年に続き、今年度も様々な価格が高騰するなかで、工場各社様や学校給食関係者の方々の安心でおいしい給食提供のためのご尽力に感謝いたしますとともに、弊社としても関係者の皆様と協力させて頂き、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5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)	
徳之島町立パン加工工場	コッペパン	22.3	58.6	80.9	良（中）
屋久島町製パン工場	コッペパン	21.1	59.1	80.2	良（中）
川添製菓製パン工場	コッペパン	21.8	53.7	75.5	良（下）
㈱北斗	コッペパン	22.3	58.8	81.1	良（中）
渡辺パン	コッペパン	23.5	58.7	82.2	良（中）
近藤製パン	コッペパン	19.7	51.1	70.8	良（下）
岩川南州パン	コッペパン	22.3	55.1	77.4	良（下）
㈱徳重製菓とらや	コッペパン	23.2	58.9	82.1	良（中）
㈱加治木南州パン	コッペパン	23.5	60.1	83.6	良（中）
肱岡製菓	コッペパン	23.9	58.0	81.9	良（中）
㈱山口製パン	コッペパン	24.1	61.5	85.6	良（上）
前田菓子舗	コッペパン	24.1	61.5	85.6	良（上）
牧瀬パン	コッペパン	25.5	61.9	87.4	良（上）
㈱福拓洋会	コッペパン	25.2	57.3	82.5	良（中）
㈱井上パン工場	コッペパン	23.2	59.6	82.8	良（中）
㈱南州製菓	コッペパン	23.5	58.9	82.4	良（中）
㈱松下パン	コッペパン	23.4	59.6	83.0	良（中）
田中菓子舗	コッペパン	22.7	55.2	77.9	良（下）
㈱山崎パン	コッペパン	25.6	62.3	87.9	良（上）
㈱大田ベーカリー	コッペパン	23.8	58.6	82.4	良（中）
㈱清月ベーカリー	コッペパン	22.0	60.1	82.1	良（中）
㈱鹿児島南州パン	コッペパン	24.5	58.6	83.1	良（中）
㈱大田ベーカリー	コッペパン（冷凍）	25.7	61.7	87.4	良（上）
㈱山崎パン	コッペパン（冷凍）	25.5	63.0	88.5	良（上）

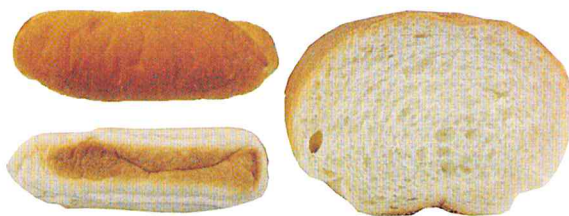
注：(1) 試料用パンについては、学校等から抽出後随時冷凍保存し、検査日当日に解凍して検査を実施した。

(2) 乾物量とは、原料・副原料の水分を取り除いた重量のことで、95%以上が必要となります。（コッペパン、食パンのみ）

* 審査の様子 *



* 高評価を得たパンの外観及び内相 *





食品検査室コーナー

本会食品検査室は、衛生管理に役立てるために検査機器、食品衛生関係DVDの貸出しや食器具の洗浄度確認のための残留物検査の依頼検査を行っています。

●検査機器・食品衛生関係DVD貸出

学校給食関係者の衛生管理や衛生意識の向上に活用できる検査機器および衛生関係DVD貸出等を無償で貸し出しています。

(令和4年度の実績)

No.	貸出機器等名称	保有数	貸出数
1	手洗い上手	6	8
2	糖度計	4	1
3	塩分計	3	1
4	ミニふらん器	6	2
5	ルミテスター (ATP検査機器)	3	2
6	紫外線ランプ	3	0
7	衛生関係DVD	16	25



手洗い上手



ルミテスター



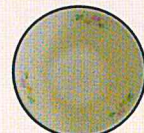
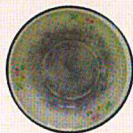
衛生関係DVD

●依頼品検査 (食器具の洗浄度検査)

食器具がきれいに洗浄されているかを確認するために、依頼に応じて食器具の洗浄度検査を実施しています。検査項目は、残留でんぷん、残留脂肪の2項目です。

(令和4年度の実績)

依頼数	食器数	検査数
4カ所	36	72



残留でんぷん：お椀 (左)、玉じゃくし (右)

残留脂肪：お椀

九州地区共通選定品 (令和5年度3学期分)



① さばゆず味噌煮 (津田商店) [40g・50g]



② ホキフライ (青さ入り) (福岡丸福水産) [40g・50g]



③ レンコン入り平つくね (給材開発) [20g・40g]



④ 春巻 Fe35・50 (米粉入り) (ニチレイフーズ) [35g・50g]



⑤ さつまポテト (マルイ食品) [35g]

ようこそ！学校給食会へ本会見学の皆様の御紹介



令和5年8月28日
国分南小学校



本会では、見学者の受け入れを行っています。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。

明けましておめでとうございます。本号発行に際しまして、御多忙にも関わらず、御寄稿、御協力いただいた皆様に御礼申し上げます。本年も安心・安全な学校給食を支えられるように、尽力してまいりますのでよろしくお願い致します。

