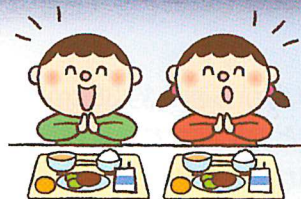


学校給食 かごしま

伸びゆく子どもの楽しい給食



第98号
令和6年7月



薩摩川内市立海星中学校



目次	● 給食のひろば	2	● 食品検査室コーナー	10
	● 令和6年度 本会評議員・役員紹介	2	● 本会へのお便り紹介	10
	● 令和6年度 物資委員紹介	3	● 本会職員の紹介	11
	● 令和6年度 第1回物資委員会	3	● ようこそ！学校給食会へ（本会見学の皆様の御紹介）	12
	● 令和6年度 新規採用栄養教諭の紹介	4	● 職場体験学習	12
	● 食育活動の紹介	6	● 令和6年度2学期分 九州地区共通選定品	12
	● 令和5年度学校給食調理技術講習会	7	● パン工場に感謝状贈呈	12
	● 県内製造工場の紹介	8	● 編集後記	12
	● 物価高騰対策応援キャンペーン	9		



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>





「島立ちを見据えた食育の推進」

薩摩川内市立海星中学校
教頭 市來 哲平



甌島は、薩摩半島から西へ約 30km の洋上に位置し、上甌島・中甌島・下甌島の三島が連なる島です。甌島は豊かな自然と海に囲まれた水産業が盛んな地域です。

甌島には高校がなく、中学校を卒業すると、親元を離れる「島立ち」を迎えます。本校は下甌島唯一の中学校として、島立ち後を見据え、少人数の良さを生かした様々な教育活動を展開しています。その中でも大切にしているのが、「食育の推進」です。

島立ち後は自分で食を選んで生活し、よりよく成長していかなければなりません。そのため、特に重要な取組としているのが、「自分で作るお弁当の日」です。計画書作成の際には、栄養のバランスを考え、栄養教諭や給食担当職員等にアドバイスを受けながら作成しています。生徒は各自お弁当のテーマを決め、お弁当作り当日に向け、献立や工程などを生徒一人一人が考え、食についての興味・関心を高めていきます。また、保護者にも、お弁当作りに係る計画、調理の見守り、反省までのプロセスに関わっていただいています。

当日は、生徒一人一人が前日や朝早くに仕込みをして作った、バラエティーに富んだお弁当を持参します。食べる前には、それぞれのお弁当を披露し合い、成果を共有することで、共感的な人間関係の構築、自己存在感の高まりにつながっていることを感じることができました。完食した時の生徒一人一人の笑顔は、充実感に満ち溢れ、達成感を得られる行事です。

その他にも、地場産物の積極的な活用の推進、全校給食、給食試食会で親子一緒に給食を摂りながら、食について語り合う時間を設けるなど、食育を通じて、島立ちに向けての活動を推進しています。

こうした取組等が評価され、令和5年度鹿児島県学校給食表彰準優良校を受賞することができました。本校の食育推進に関わるすべての方々に感謝するとともに、今後も、チームとして、本校の特色を生かした「魅力ある学校」の実現に向けて取り組んでまいります。

令和6年度 本会評議員・役員紹介

【評議員】

氏名	所属名
藤川 等志	鹿児島市立吉野東小学校 校長
久保田晴美	薩摩川内市立川内中学校給食センター 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
紺屋 宏昭	鹿児島県教育庁 教育次長兼生徒指導総括監
大久保哲志	出水市教育委員会 教育長
室之園晃徳	三島村教育委員会 教育長
市園 豪	鹿児島県PTA連合会 会長
原田 弥生	鹿児島市立犬迫小学校 校長
榊 順子	鹿児島純心女子短期大学 教授
中西 智美	鹿児島県立短期大学 准教授

【理事】

氏名	所属名
西 ゆかり	鹿児島市立清水中学校 校長
上ノ町佳代	霧島市立国分小学校 栄養教諭
和田 清仁	霧島市立隼人学校給食センター 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
谷村真由美	鹿児島県立串木野特別支援学校 校長
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	元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6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6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
檜柑奈々恵	鹿児島市教育委員会保健体育課
鎌田 怜那	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
鎌田 理恵	鹿児島市立西谷山小学校
池田 藍子	鹿児島市立桜島中学校
松木田友子	南さつま市立学校給食センター
尾川 敬子	日置市立伊集院学校給食センター
福田 恵子	薩摩川内市立川内学校給食センター
福田そよか	出水市学校給食センター
平野 朋子	始良市立加治木学校給食センター
内野 真子	霧島市立舞鶴中学校
河野 花南	霧島市立隼人学校給食センター
松原 るみ	鹿屋市立南部学校給食センター
間宮紗矢香	鹿屋市立北部学校給食センター
坂中 律子	垂水市立学校給食センター
中間 加乃	奄美市立学校給食センター
鶴留 彩佳	喜界町防災食育センター
小園夕姫奈	鹿児島県立出水特別支援学校



「安心・安全で おいしい給食を」

鹿児島市立郡山学校給食センター
(鹿児島市立郡山小学校)
栄養教諭 小村 麗子

昨年5月にコロナが5類に移行してから、学校では会話しながら楽しい給食時間が復活してきています。しかしコロナ禍前のような形に戻るには、もう少し時間がかかるのかなという印象です。子どもたちにとって給食の時間は楽しい時間であってほしいと考えます。そして給食を作っていてうれしいことは、やはり食缶が空で返ってくることです。毎日の残量を見ながら、やっぱり洋食は食べるよね。ごはんは煮物だと残量が多いな。でも、いろいろな食体験をしてほしい、予算も考えながら、しかも不足しがちな栄養価を補いたい。だから好きな献立ばかり出すわけにはいかないなど。自問自答して次の献立の参考にしています。各調理場でも、ここ数年の物価高騰で、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凝らされていることと思います。

物資委員会では、様々な観点から検討し、多くの調理場で安心して使用していただくために、物資委員全員で安全でより良い物資選定に努めてまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

令和6年度 第1回物資委員会

令和6年度第1回物資委員会を開催しました。物資委員会では18人の物資委員の先生方にお集まりいただき、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「物価高騰対策応援キャンペーン」において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。

※「物価高騰対策応援キャンペーン」については9ページ、令和6年度2学期分共通選定品は12ページで紹介しています。御活用ください。



令和6年度 新規採用 栄養教諭の紹介



薩摩川内市立
里学校給食センター
(薩摩川内市立里小学校)

太田 結子

趣味

ジョギング

好きな給食のメニュー

給食は全部好きです。

4月から薩摩川内市立里小学校に赴任し、里学校給食センターで勤務しています。里学校給食センターでは、幼稚園2園と小中学校3校分の給食を作っています。所属校である里小学校には、毎日給食時間に行き、食べている様子を見たり、声かけをしたりしています。

今年度が新規採用としてのスタートだということ念頭におき、これまでの経験も生かしながら、常に新しいことも学び続け、子どもたちが食の大切さを理解できるよう、教育的愛情をもつ栄養教諭を目指していきたいです。



伊佐市立
学校給食センター
(伊佐市立大口小学校)

福田 亜衣梨

趣味

プロ野球観戦・ドライブ

好きな給食のメニュー

麻婆豆腐・春雨シームン

4月から伊佐市立大口小学校に赴任し、伊佐市立学校給食センターで勤務しています。まだまだ慣れないことも多く、戸惑うこともあります。周りの方々に助けていただきながら毎日を過ごしています。

子どもたちにとって、給食の時間が学校生活の思い出のひとつとして残るような楽しい時間になるよう努めていきたいです。これまで臨時的任用として先輩の先生方、調理員さん方にたくさんのことを教えていただきました。常に周りの方々への感謝の気持ちを忘れず、栄養教諭としての専門性を高められるよう努力し続けていきたいです。



志布志市立
学校給食センター
(志布志市立志布志小学校)

城戸内 麻子

趣味

好きなアーティストのライブに行くこと・芸人のラジオを聴くこと

好きな給食のメニュー

ゴーヤの甘辛揚げ

4月から志布志市立志布志小学校に赴任し、志布志市立学校給食センターで勤務しています。

まだまだ慣れないことばかりで、慌ただしい日々を送っていますが、元気な子どもたちからパワーをもらい、周りの方々に助けていただきながら毎日励んでいます。食べることが好きな子、苦手な子、どの子にとっても給食が楽しい時間になるように、そして子どもたちの記憶に残るような給食を提供していきたいです。常にアンテナを張り続け、つながりを大切に日々精進していきます。



鹿児島県立
楠隼中学校
大堤 香緒理

趣味

押し活動 (LIVE 巡り)

好きな給食のメニュー

魚の梅衣和え

鹿児島県立楠隼中学校に赴任し、バタバタしながら2ヶ月が過ぎようとしています。

初めての単独方式で諸先生方のお話を聞きながら、やっとの思いで業務をこなしている毎日の中、中高一貫校+寮生活の生徒が在籍していることで驚きの連続があり、苦しみながらも楽しい日々を過ごさせてもらっています。将来を担う生徒たちのために、栄養教諭としてサポートできるよう精進したいと思います。



鹿児島県立
鹿屋特別支援学校
福留 梨穂

趣味

食べること

好きな給食のメニュー

ゆずドレひじきサラダ・奄美の鶏飯

4月から鹿屋特別支援学校に赴任しました。初めての土地で慣れないことばかりで、不安もありますが、明るくて心優しい調理員のみなさんに教えていただきながら、毎日を過ごしています。給食時間を楽しみに待っている子供たちのために、調理員のみなさんと協力しながら、おいしい給食を提供できるよう頑張ります。そして、学びの姿勢を大切に、栄養教諭としての資質を高めていきたいです。



鹿児島県立
大島特別支援学校
川南 秀夏

趣味

運動・食旅 (美味しい食べ物を求めて)

好きな給食のメニュー

スタミナ納豆・焼きプリンタルト

4月から、大島特別支援学校に赴任しました。初めての特別支援学校、自校式ということもあり、日々の業務をこなすことで精一杯な毎日です。しかし、103人の児童生徒と71人の先生方が笑顔で給食を食べている様子を見ると、とてもやりがいを感じ、楽しく業務に取り組んでいます。

周りの方々に支えられていることや感謝の気持ち、初心を忘れずに、安心安全でおいしい給食を提供し、一緒に楽しみながら、食の楽しさを伝えていけるよう、日々精進していきます。

食育活動の紹介



「みな、みりよく！の給食を 子どもたちへ」

南九州市立学校給食センター（南九州市立川辺小学校）
久保 奈美子

南九州市立学校給食センターでは、小学校 16 校、中学校 3 校の約 2600 食を 2 献立制で提供しています。南九州市は自然豊かで、日本一の生産量を誇る知覧茶やさつまいもなど、地域の産物に恵まれています。その良さを生かすため、本市の学校給食センターでの特色ある取組として、ささやかですが 3 つの取組を紹介します。

1 つ目の取組は、「たっぷりお茶むらい給食」です。子どもたちが地場産物を知り、郷土の理解や郷土への愛を育むため、本市の地場産物をたっぷり活用した「たっぷりお茶むらい給食」を毎月 1 回実施しています。名称は、南九州市のマスコットキャラクター『お茶むらい』にちなんでいます。献立内容としては、南九州市の特産品である“かわなべ牛”や“川辺メロン”“ブルーベリー”や“大豆”“いちご”等の食材や“からいもち(ねったぼ)”“知覧茶かるかん”といった、郷土のお菓子などを献立に取り入れて提供しています。特に“かわなべ牛”を使った献立は、子どもたちはもちろん、先生方にも大好評で、毎年アンケートをとる中学 3 年生のリクエスト給食にも必ずかわなべ牛の希望が入ります。また、たっぷりお茶むらいの日には、食材の紹介を行う資料も各学校に配布し、より地場産物への理解が深まるよう工夫しています。

2 つ目の取組は、「ものがたり給食」です。令和元年度より学期 1～2 回をめぐり、市立図書館・学校図書館と連携し、ものがたりのメニューを学校給食の献立に取り入れています。今年度は、6 月に「ぎょうれつのできるスパゲッティやさん（作 ふくざわゆみこ）」から“トマトとなすのスパゲッティ”を提供しました。もちろん、ものがたりの内容に沿うよう、献立や味付けも工夫を行います。市立図書館や学校図書館でも様々な設営をしていただき、ものがたり給食の期日に合わせ読み聞かせや、栄養教諭による食材の説明やレシピの配布等も行っています。子どもたちの中にはものがたり給食を楽しみにしている子も多く、中にはふだん図書室で本を借りない子この時期に本を探しに来たり、学校によっては予約待ちの出る本や絵本もあると聞いています。

3 つ目は、「北九州市との交流給食」です。例年、南と北の“九州”つながりで交流のある、北九州市の献立を取り入れています。昨年度は、北九州市産の合馬のたけのこを使用した「だぶ」や、北九州市の郷土料理である「魚のぬかみそ炊き」を取り入れました。献立実施当日は、粟ヶ窪小学校において、児童と副市長と一緒に給食を食べ、栄養教諭より北九州市のことや合馬のたけのこについて話をしました。北九州市では、鹿児島島の郷土料理「さつま汁」や「きびなごのかば焼き風」を提供し、お互いの市の理解を図るようにしています。

今後もこれらの活動を中心に、学校給食を通じ、“みな、みりよく！”たっぷりの南九州市の魅力を通して伝えていきたいです。また、給食センター職員一同手を携え、安心安全でおいしい学校給食を届けていきたいと思っています。



北九州市との交流給食
(粟ヶ窪小学校)



大人気！かわなべ牛の献立を配膳中
(知覧小)



ものがたり給食での読み聞かせ
(知覧幼稚園)



北九州市との
交流給食献立

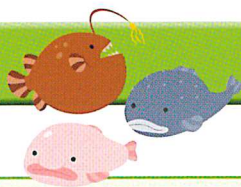
- ×メニュー
- *ごはん
- *牛乳
- *だぶ
- *魚のぬかみそ炊き



南九州市マスコットキャラクター
「お茶むらい」



食材紹介資料



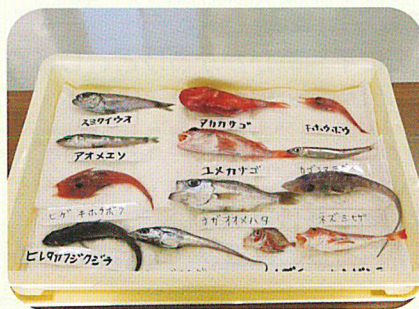
令和5年度 学校給食調理技術講習会

実施日：令和5年11月22日

令和5年度は、講師に(株)TSUJI 代表取締役・辻 三次先生と、(株)Table of Smile 代表取締役・杉水流 直子先生をお迎えしました。辻先生は、南さつま市で大衆割烹料理店を経営する傍ら、地産地消推進のため、南さつま市の水産物を使用した加工品や商品を多数開発されています。

杉水流先生は、2013年に鹿児島初の1級フードコーディネーターを取得し、食育講演会や食のイベント企画等を通して、食べる楽しさや鹿児島の食の魅力について発信されています。

調理実習では、南さつま市の深海魚の捌き方や味付けのポイントなど、分かりやすく御指導いただきました。また、講話では「うんまか 深海魚 南さつまを広めるために～地産地消につなげる食のブランディング～」をテーマにお話ししていただきました。



実習メニュー

- 深海魚と長命草のミニ天丼
- アカカサゴとカブの葉の味噌汁
- タカエビとありのままお野菜の酢の物
～オリーブ新漬け添え
- 深海魚入りすり身ハンバーグ
(給食用開発商材)
- 金柑の黒酢コンポート



参加者の感想

- 初めて見る深海魚でしたが、とても美味しくいただけて、料理のヒントもとても参考になりました。
- だし汁の取り方での違いや、それぞれに使用した黄金比はとても勉強になりました。
- とても丁寧に詳しく、楽しく説明してくださったので、楽しく実習できました。つば抜き等普段の生活にも役立てられるので、とてもためになりました。
- ブランディングという言葉は聞いたことがあってもどんなものか知らなかったのを知ることができて良かったです。
- 食のブランディングで地産地消につなげる色々な仕掛けを考えるのはとても効果的であることが分かった。

鹿児島県内 製造工場の紹介



株式会社かしい

会社概要

設立：1975年8月
 所在：南九州市知覧町郡9035-1
 業務内容：海陸産乾物製造卸。乾椎茸・きくらげ等の菌茸類・切干大根等陸産乾物の他、ひじき・海苔・昆布をはじめとする海産乾物など幅広く取り揃えております。
 取得認証：ISO22000：2018認証、有機JAS認証、FSC CoC認証



Slow Food

日本の伝統食材「乾物」：日本食の味の基本となるもの。イノシン酸・グルタミン酸・グアニル酸の三大旨味成分は、すべて乾物の出汁からです。料理するのに手間暇がかかるけど、じっくり美味しい料理で、スローフードを楽しみませんか？

Healthy Dried Food

ミネラルの豊富「乾物」：乾物の良さは、旨みだけではない。食物繊維、ビタミン・ミネラルの種類や含有量の豊富さ、などその栄養分も目を見張るものがあります。

日本の伝統食材、自然食品「乾物」の流通に携わるものとしての責務を全うし、「乾物」のプロフェッショナルとして日本の食文化継承の一助となるよう努めます。



商品紹介（主な取り扱い商品）



九州産乾椎茸
 大中葉足切
 500g



九州産乾椎茸
 再乾スライス
 500g



鹿児島県産
 割干大根カット
 500g



鹿児島県産
 千切大根
 500g

食品の安心・安全の取り組み

健康被害を招くこと無いよう危害を除去・低減した安全の提供に取り組んでいます。また、フードチェーンにおける自社の責務をしっかりと認識し、正しい情報を共有すると共に、情報の公開・発信をし、お客様に安心してご利用いただけるよう努めています。弊社は、2011年にHACCPシステムを導入し、ISO22000食品安全マネジメントシステムの認証を取得しています。

各作業現場での取り組み

市場より入荷した原料を50を超える社内選別基準を持ち、ご希望に応じて選別し製品の品質管理を支えます。

小袋用商品から業務用商品まで、選別後の原料を商品規格に沿って丁寧に袋詰めします。商品ごとに適切な包装を行い商品はすべて金属検査・ウェイトチェックを行います。



【原料選別室】



【商品包装室】

原料から製品となって出荷するまで低温保管され、バーコードシステムによりコンピューターで管理された原料及び製品は、ご注文に迅速に対応しています。

※再乾燥スライス加工ライン：高圧熱蒸気加湿機・切断機（カッター）、遠赤外線乾燥機など、乾椎茸の再乾燥スライス加工設備がございます。



【低温倉庫】



【再乾燥スライス加工ライン】

物価高騰対策応援キャンペーン

令和6年度2学期（9月～12月）使用分に限り、下記の商品を値下げして提供します。
 前回好評だった商品や、季節にあわせた商品となっております。御利用お待ちしております。

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| ● チルドポテト（ダイス） …………… 1kg | ● 鮭角切り …………… 1kg |
| ● 大豆ミート（ミンチ） …………… 1kg | ● きびなごIQF（粉付） …………… 1kg |
| ● ロースト大豆 …………… 500g | ● 県内産豚もも（スライス） …………… 1kg |
| ● くろしおパック …………… 1kg | ● 桜島素どり …………… 1kg |
| ● えんどう豆春雨5cmカット …… 500g | ● 肝っ子竜ちゃん（加熱品） …… 1kg |
| ● 千切大根 …………… 500g | ● 鶏ガラスープ …………… 1kg |
| ● 蒸し栗カット …………… 1kg | ● ふわふわスクランブルエッグ …… 1kg |
| ● ミックスドフルーツ …………… 1kg | ● サイコロ豆腐 …………… 1kg |
| ● 野菜入りファイバーゼリー …… 1kg | ● さつまダイス（13mm） …… 1kg |
| ● 奈良県産いちご&ブルーベリーゼリー 1kg | ● さつまダイス（15mm） …… 1kg |
| ● 甘夏みかん缶 …………… 1号缶 | ● 冷凍スパゲティ …………… 1kg |

食品検査室コーナー 主な検査業務内容と令和5年度の実績



●取り扱い物資の自主検査

食品衛生法やJAS規格など規格基準のある食品について、品質や衛生の検査を行っています。
(令和5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、黄色ブドウ球菌、サルモネラ菌、腸管出血性大腸菌、他	576
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	509

●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5年度の実績)

施設数	検査対象	検査項目	検査数
9	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	243



拭き取り検査

●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・鼻腔検査、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5年度の実績) (実施調理場数：10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	530
従事者の手指・鼻腔	細菌検査(一般細菌数、黄色ブドウ球菌)、ATP検査等	391
食器具	残留でんぷん、残留脂肪	179



手の細菌検査

本会へのお便り紹介



鹿児島県立鹿児島南特別支援学校、鹿児島県立指宿特別支援学校、鹿児島県立鹿児島盲学校、鹿児島市立西伊敷小学校、鹿児島市立吉野小学校、鹿児島市立武岡小学校、鹿児島市立和田小学校、鹿児島市立中郡小学校、始良市立山田小学校、出水市立米ノ津東小学校のみなさん、素敵なお便りをありがとうございました。



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事業を行っています。



平田 さおり
課長



本木 真理



上村 直樹



折田 十夢



久留 弘暉

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

仕入れ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



大崎 ひとみ



濱田 将平



池之上 和代



岩下 友香



池田 康一郎



追立 巳則



西田 幸治



園田 敏郎



中村 久

ようこそ！学校給食会へ

本会见学の皆様の御紹介



令和6年1月15日
鹿児島純心女子短期大学



令和6年3月26日
錦城幼稚園

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。



職場体験学習

令和6年5月28日～30日に重富中学校3年生の生徒2名が職場体験学習に来てくれました。慣れない環境の中、一生懸命頑張ってくれました。



倉庫出荷準備の体験



理事長からの講話



クラス分け作業



食品検査室体験

令和6年度2学期分 九州地区共通選定品



さんまおかが煮
【津田商店】
【40g×10】



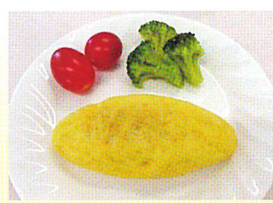
たら角切（粉付）
【ニッスイ】
【1kg】



ホキ天玉揚げ（青さ入）
【福岡丸福水産】
【40g】 【50g】



照焼チキンパティ Fe強化
【マルイ食品】
【60g×10】
【72g×10】



Caたっぷりオムレツ
（トマトミート）
【キューピー】
【40g】 【60g】
【40g×10】 【60g×10】



ポンデーナツチョコがけ
（Ca・Fe）
【新栄物産】
【25g】



ブルーベリーゼリー
【給材開発】
【40g】

パン工場に感謝状贈呈

令和5年度をもって、有限会社 北斗（奄美市笠利町）、川添製菓製パン工場（大島郡和泊町）が学校給食事業から撤退されました。

長い間、学校給食に安全安心な美味しいパンを届けてくださり、ありがとうございました。



有限会社 北斗



川添製菓製パン工場

令和6年4月18日～19日に本会理事長より感謝状を授与しました。

編集後記

本号発行に際しましては御多忙中にもかかわらず御寄稿・御協力いただいた皆様に御礼申し上げます。物価高騰が相次ぎ、献立作成に苦勞されている給食現場も多いかと思ひます。今年度も皆様の一助となるべく、物価高騰対策応援キャンペーンを継続してまいります。御利用お待ちしております。