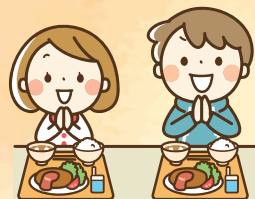


学校給食 かごしま

伸びゆく子どもの楽しい給食



南九州市立高田小学校



目次

・学校給食かごしま100号へ寄せて	2	・県内製造工場の紹介	8・9
・給食のひろば	2	・食品検査室コーナー	10
・令和7年度 物資委員紹介	3	・食に関する指導教材の貸出案内	10
・物資委員会について	3	・事務組織	11
・令和7年度 新規採用栄養教諭の紹介	4	・令和7年度 本会評議員・役員紹介	11
・令和7年度 行事予定表	5	・ようこそ！学校給食会へ（本会見学の皆様の御紹介）	12
・学校給食用物資展示会の御案内	5	・鹿児島県学校給食会70年のあゆみ	12
・物価高騰対策応援キャンペーン	5	・令和7年度2学期分 九州地区共通選定品	12
・食育活動の紹介	6	・新規採用職員の紹介	12
・食のふるさと探検隊	7	・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

<https://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。

学校給食かごしま 100号へ寄せて

鹿児島県教育庁保健体育課
課長 山元 尚史



学校給食かごしま第100号の発刊おめでとうございます。

「あなたの学校給食の思い出は？」と聞かれて皆さんはどのようなことを思い浮かべるでしょうか？

鯨肉の献立、大好きなソフト麺、苦手なチーズを頑張って食べたこと・・・話題にすると、それぞれがそれぞれの思い出を語り出す・・・学校給食が学校教育の中で大きな存在であることを感じる瞬間です。

児童生徒の栄養補給を目的として始まった学校給食は、現在では児童生徒の健康の保持増進、そして食に対する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるための食育の生きた教材としての役割を担っています。

日々、安心安全に、そして安定的に供給されることが当たり前とされる学校給食において、関わってくださる全ての方々の御尽力により、この「当たり前」を支えていただいていることに、改めて感謝を申し上げます。

近年、時代の変化に伴い、急速にICT化が進む中で、学校給食、そして食育においてもそれを生かした取組も進められているところです。

一方、地域の方々と連携した地場産物の活用や献立へ込める思い、児童生徒と調理員の交流など、ICT化が図れないもの、また、変わらずに受け継いでいきたいものも多く残っていると考えます。

より良い「変化」とこれまで大切にされてきたものの「継承」により、学校給食や食育の更なる充実が図られるとともに、学校給食が今後も児童生徒の毎日の楽しみの一つであり続けることを祈念し、寄せる言葉といたします。



地域や給食センターと連携した食農教育

南九州市立高田小学校
校長 玉泉 克将



本校は、周囲を田畑に囲まれており、自然豊かで農畜産業が盛んにおこなわれている南九州市川辺町にあります。子供たちに対する保護者や校区民の教育熱も高く、伝統的に食農教育を大切にしています。特に、総合的な学習の時間や生活科の時間での米作りや野菜作りでは、校区公民館組織である「たかた村づくり委員会」「たかた三世代塾」の皆さんの支援をいただき、人参・大根・桜島大根などの野菜や米を収穫でき、子供たちの生き生きとした姿が見られています。

11月には「かがやきフェスタ」（収穫祭・感謝祭）を開き、保護者の手も借りながら豚汁等の料理を作り、校区の皆様提供したり販売したりしています。活動の成果も発表し、頑張ったことや苦労したことなどを、活動写真とともに発表しています。そのことをとおして、食の大切さや給食を残さず食べよう、高田小はすてきだな、という意識が高まっています。

さらに、南九州市立学校給食センターとの連携としては、食に関する指導や作成資料の提供（年20回程度）、給食づくりの模擬体験、ビデオ「おいしい給食ができるまで」の視聴、物語給食などなど、栄養教諭に多くの支援・指導をいただきながら食の大切さを学んでいます。

こうした取組等が評価され、令和6年度鹿児島県学校給食表彰優良校を受賞することができました。本校の食農教育推進に関わる全ての方々に感謝するとともに、これからも、地域や学校給食センターと連携した食農教育の充実に向けて取り組んでまいります。

令和7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7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
檜村 奈々恵	鹿児島市教育委員会保健体育課
大村 ひさ子	鹿児島市立中央学校給食センター
市来 さゆり	鹿児島市立松元学校給食センター
久保田さおり	鹿児島市立武小学校
太細 昌子	鹿児島市立田上小学校
小島 照美	鹿児島市立東谷山中学校
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
久保田 晴美	薩摩川内市立川内学校給食センター
飯牟禮 裕美	長島町立学校給食センター
福田 亜衣梨	伊佐市立学校給食センター
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
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
城戸内 麻子	志布志市立志布志学校給食センター
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



献立内容の充実に向けて

霧島市立舞鶴中学校

栄養教諭 **内野 真子**

次々に押し寄せる物価高騰の波。令和の米騒動はいつになったらおさまるのでしょうか。

そんな中、献立担当者は「給食費」と「献立内容の充実」の間で葛藤しながら献立を考え、物資の選定をしていることと思います。

物資委員は翌学期に取り扱う物資について、実際に調理し、味・原料配合・外観・普及性などの意見交換を行い、より良い物資の選定を行うことが大きな役割です。

また、給食会事務局からは様々な最新の情報提供がありますので、米価格についても令和6年度の早い段階で7年度の情報が示されたことにより、給食費の財源確保に向けて市町村教育委員会への働き掛けができました。

物価高騰の厳しい状況はまだまだ続きそうですが、物資委員と事務局で協議を重ね、献立内容の充実に向けた一助となるよう取り組んでまいります。

物資委員会について

令和7年度第1回物資委員会を開催しました。物資委員会では17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。

※物価高騰対策応援キャンペーンについては5ページ、令和7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7年度 新規採用 栄養教諭の紹介



出水市立
東出水小学校
中島 理紗

趣味

ドラマ鑑賞
美味しい食べもの探し

好きな給食のメニュー

ハヤシライス

「今日の給食も美味しいです!」「また食べたいな。」笑顔で話しかけてくれる子どもたちと接するたびに、この仕事のやりがいを実感する毎日を送っています。

子どもたちの味覚や記憶に残るような給食を届け、心身の健康を支える食育に取り組むために、これからも栄養教諭の専門性を高め、学び続けていきたいです。そして、周囲の方々への感謝の気持ちを忘れず、栄養教諭という職務に誇りと責任を持ち、日々前向きに努めていきたいと思っています。



霧島市立
牧園学校給食センター
(霧島市立牧園小学校)

甫村 好

趣味

温泉に行くこと
ドラマ鑑賞

好きな給食のメニュー

奄美の鶏飯

4月から霧島市立牧園小学校に赴任し、霧島市立牧園学校給食センターで勤務をしています。新たな環境で慣れないこともありますが、周りの方々の支えや給食をたくさん食べてくれる元気な牧園地区の子どもたちのおかげで毎日やりがいを感じながら過ごしています。

新規採用として改めて自覚を持ちながら、日々の業務に真摯に取り組んでいきたいと考えています。また、これからも常に感謝の気持ちを忘れず、子どもたちへ食の大切さや楽しさを伝え、安心安全な学校給食の提供ができる栄養教諭となれるよう日々精進していきます。



鹿児島県立
牧之原特別支援学校

白石 悠夏

趣味

温泉巡り

好きな給食のメニュー

キャベツのおかか和え
奄美の鶏飯

4月から牧之原特別支援学校に赴任しました。まだまだ慣れないことも多く不安もありますが、先生方や調理員さんをはじめ周りの方々に支えていただきながら、毎日を送っています。

初めての特別支援学校勤務で戸惑うこともありますが、子供たちが笑顔で給食を食べている姿を見ると大変やりがいを感じます。子供たちが、学校給食を通して様々な食経験を積み、友人や先生方と関わりながら安心安全に楽しく食事ができるよう努めていきたいです。



令和7年度行事予定表

月	日	行 事 内 容
7	24	魅力ある学校給食のためのパソコン講座
	28	学校給食におけるアレルギー講座
	28	学校給食衛生管理講座
	31	学校給食調理技術講習会
8	5・6	全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会
	7	学校給食用物資展示会
	25	学校給食撮影スタイリング講座
9	27	親子食育教室
10	未定	第2回物資委員会
11	未定	第1回学校給食情報交換会
		令和7年度学校給食用パン品質審査会
		食のふるさと探検隊
1・2	未定	第3回物資委員会
2	未定	定例理事会
3	未定	臨時評議員会

学校給食用物資展示会の御案内

**学校給食関係者の皆様の
御来場をお待ちしております。**

- 学校給食用物資の展示及び試食
- 食品検査に関する掲示及び検査体験
- 食に関する指導資料の展示

◆ 期日／令和7年8月7日（木）

◆ 時間／10：00～14：00

◆ 会場／始良公民館2階



令和6年度物資展示会の様子

物価高騰対策応援キャンペーン

令和7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。
（価格につきましては、物資紹介6月号でお知らせしています。）

- チルドポテト（ダイス） …… 1kg
- 大豆ミート（ミンチ） …… 1kg
- えんどう豆春雨5cmカット …… 500g
- くろしおパック …… 1kg
- ミックスフルーツ …… 1kg
- 野菜入りファイバーゼリー …… 1kg
- 彩り三色ゼリー …… 1kg
- サイコロ豆腐（九州産大豆使用） …… 1kg
- ミニ絹厚あげ …… 1kg
- ふわふわスクランブルエッグ …… 1kg
- 冷凍うどん …… 1kg

- さつまダイス（13mm） …… 1kg
- さつまダイス（15mm） …… 1kg
- さつまいも乱切り …… 1kg
- さといも乱切り …… 500g
- 粗挽きミニカクテルウインナー …… 1kg
- 根菜入りつくねミニ …… 1kg
- 桜島素どり（モモ） …… 1kg
- 鶏がらスープ …… 1kg
- 県内産さば角切り（粉付） …… 1kg
- たちうおつまみれ …… 1kg
- オーシャンキングほぐし身 …… 1kg

食育活動の紹介



地場産物を通した食育で子供たちに笑顔を！

垂水市立学校給食センター（垂水市立垂水小学校）
栄養教諭 坂中 律子



垂水市は、ぶりやかんぱちの養殖や錦江湾の深海に生息するヒメアマエビやナミクダヒゲエビ漁が盛んです。また、ブランド豚「美湯豚」やびわ・柑橘類・メロンなどの果物、さやいんげん・さつまいもなどの野菜があります。このような垂水市の地場産物を活用した食育の取組を5つ紹介します。

1つ目は地場産物の無償提供です。ぶりやかんぱちは、月に1回垂水市水産商工観光課から提供があり、ぶりに関しては地元の会社からも月に1回提供があるため、必ず給食に地元の魚が登場します。また、ふるさと納税より給食食材への寄付があり、「美湯豚」を使ったスペアリブの赤ワイン煮やヒレカツカレー、メロンなどを給食に提供しています。

2つ目は、献立に旬の地場産物を使用し、毎月の献立表にその月に使用した地場産物を紹介しています。一口メモには「百笑倶楽部の〇〇さんが作ったかぼちゃです。」と書くことで、生活科で野菜の苗植えをしてくれた方が作ったものだとし、より味わって食べてくれるようです。また毎月19日前後を「垂水食育の日」として、郷土料理や旬の地場産物を活用した献立を提供しています。

3つ目は、食育資料の配布です。毎月、食育だよりと給食レシピを発行し、食育だよりには、地場産物の紹介や子供たちの日記などをのせ、給食レシピには、地場産物を使った料理のレシピをのせています。また、毎日の給食とレシピをインスタグラムでも発信しています。そして、毎月1回の百笑倶楽部の定例会時に報告があった農作物の状況等を学校にお知らせすることで、温暖化の状況や農作物を育てる大変さを伝えています。

4つ目は、地場産物に特化した週間「おいしい垂水の味学校週間（11月）」や「鹿児島をまるごと味わう学校給食週間（1月）」を実施しています。

5つ目は、食に関する指導として、生活科では、百笑倶楽部の方々に野菜作りの指導をしていただき、その後交流給食を実施しています。また、学級活動や社会科、家庭科では「1食分の献立を考える」という題材で、子供たちが考えた地場産物を取り入れた献立を実際に給食で提供しています。

これからも、いろいろな取組を通して垂水の食を子供たちに伝えること、「垂水ってこんなに良い食材があるんだ。」と誇りをもてるような食育に取り組んでいきたいと思っています。



毎日の給食とレシピを
インスタグラムで発信



野菜の苗植えを
教わる様子

毎月発行している
食育だより



1食分の献立を
考える授業



食のふるさと探検隊

実施日：令和6年11月30日

鹿児島県の農林水産業について、親子での学習や体験活動をととして、参加者が郷土の農林水産物に対する興味を持ち、食に関する正しい知識と理解を深めることを目的として南さつま市で「食のふるさと探検隊」を実施しました。

当日は県内の親子15組30人が参加し、地元の漁師さんによるブリの解体ショーの見学やタカエビの殻剥き体験、自然農法体験学校「ありのまま分校」でのじゃがいも収穫体験などを行いました。



じゃがいもの収穫体験



ブリの解体ショー見学



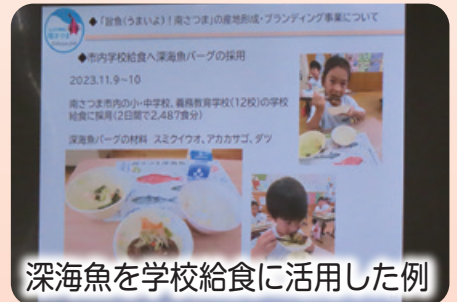
タカエビの殻剥き体験



南さつま市のブランディング事業についての講話



深海魚の試食



深海魚を学校給食に活用した例

深海魚試食メニュー



深海魚スミクイウオを使用した天丼

参加者の感想

- 見た目は怖い深海魚ですが食べると美味しくて驚きました。
- 南さつま市で深海魚が捕れることを初めて知りました。
- 天丼の深海魚が美味しかったです。
- 友達ができたし、いろいろな見学体験ができて楽しかったです。特に野菜の収穫が楽しかったです。
- タカエビの殻をむくのは難しかったけど、食べたら美味しかったです。
- 茎を抜いた後に土の中のじゃがいもを探すのが宝探みたいで楽しかったです。



鹿児島県内 製造工場の紹介



うえ ぞの

上園食品株式会社

会社概要

創業：1964年2月15日

所在地：本社工場 鹿児島県霧島市隼人町眞孝字松山3344番地1

第二工場 鹿児島県霧島市隼人町眞孝字新中道2979番

鹿屋工場 鹿児島県鹿屋市大始良800番地1

事業内容：鹿児島県産の大根、高菜、桜島大根を中心に、国産野菜の漬物を製造しています。県内の契約農家からの仕入れが主で、大根は自社栽培も行っています。



鹿屋工場内部



本社工場外観



鹿屋工場外観

製造工程



高菜の収穫作業



寒干し大根作り



原料を搬入し高菜は塩とウコン、大根は塩と糠に漬け込む

漬物の原料となる野菜は主に冬に収穫されます。大根は12月から1月に、高菜は2月から3月に仕入れます。大根は塩と糠、高菜は塩とウコンで漬け込みます。最終的な塩度は15%以上になり、使う分だけ都度都度脱塩して使っていきます。洗浄・裁断・味付け・袋詰め・加熱殺菌・X線検査などの工程を経てみなさんへお届けしています。



商品紹介



【寒干し大根の千切り】
(つぼ漬けきざみ1kg)



【高菜漬け千切】
(味よしきざみたかな500g・1kg)



【麦みそ漬】
(市販品)

漬物について

- 漬物の始まりは、海水に野菜を浸けて保存しようとしたのが始まりと言われています。
- 塩や砂糖を使って野菜の水分を抜くことで長期保存が可能です。当社では地下タンクに入れて常温で保存しますから、15%以上の塩度にします。
- 一昔前は、塩度10%くらいの漬物でしたが、袋の進化で保存性が高まり、加熱殺菌することで長期保存が可能になった為、当社の出来上がった漬物は4%くらいの塩度です。
- 漬物にはカリウムが豊富に含まれています。カリウムは体内に入ってくる余分な塩を排出してくれます。
- 漬物を食べることで噛む回数が増えます。噛む力が鍛えられ、食べ過ぎ防止にもなります。
- 漬物は水分を抜いているので、生の野菜を食べるよりも効率的に食物繊維を摂取出来ます。

上園食品は、【おいしい漬物をお届けする】ことをモットーに、国産原料にこだわり、安心・安全な漬物を皆さんにお届けしていきます。



食品検査室コーナー

～委託加工工場の衛生検査～

本会では、委託加工工場の衛生管理の徹底及び関係者の衛生意識の向上を図り食中毒発生や異物混入を防止するために、委託加工契約に基づき学校給食用パン・米飯委託加工工場の衛生検査を原則として事前通知なしで施設に立ち入り、実施しています。

●衛生検査

(令和6年度の実績)



工場数	検査対象（拭き取り箇所）	検査項目	検査数
8	パン箱、米飯容器の内側（角、底、側面、蓋中央の4箇所）	細菌検査（一般細菌数、大腸菌群） 理化学検査（清浄度検査）	250
	トイレ（ドアノブ、水洗タンクレバー、手洗い用水道栓等）	細菌検査（一般細菌数、大腸菌群）	

※令和7年度委託加工工場数：20工場（パン及び米飯11、パンのみ8、米飯のみ1）

●工場内の衛生状態の確認及び指導助言

工場内	・施設、設備の清掃状況 ・器具類の保管状況 ・焼成後パンの取扱状況
原料保管倉庫	・原料の保管及び庫内の清掃状況
HACCPに関する事項	・従業員の健康観察記録 ・従業員の衛生教育の実施状況
その他	・トイレの手洗い設備の完備(消毒液等) ・トイレや手洗い設備の清掃状況

拭き取り検査
(拭き取り箇所)



米飯容器ふた

ドアノブ

衛生検査（細菌・理化学）の結果及び工場内、原料保管倉庫の衛生管理の問題点に対する改善策などを記載した報告書を作成し、工場に送付します。

必要に応じて、問題点の改善状況について改善報告書を本会に提出してもらう場合もあります。

食に関する指導教材の貸出案内

本会では「学校給食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・食育エプロン等）の貸出しを行っています。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御活用ください。

令和6年度の貸出数ランキング

- 👑 No.1** 食品カード …………… 17回
- 👑 No.2** フードモデル 魚7種類 …… 7回
- 👑 No.3** フードモデル みかん …… 6回
- フードモデル さつまいも …… 6回



事務組織



理事長

常務理事

事務局長

常勤役員及び職員の数

- 理事長…………… 1人
- 常務理事…………… 1人
- 職員…………… 16人
- 嘱託職員…………… 6人
- パート職員…………… 1人

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。

業務課

商品紹介や食
育支援活動を行
っています。

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。

食品検査室

物資の検査や
衛生検査を行っ
ています。

総務係

業務係

食育支援係

基本物資係

一般物資係

倉庫管理係

食品検査係

令和7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
上ノ町 佳代	霧島市立国分小学校 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
寺 師 睦月	伊佐市立学校給食センター 栄養教諭
和田 清仁	霧島市立隼人学校給食センター 所長
谷村 真由美	鹿児島県立串木野特別支援学校 校長
山元 尚史	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
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）
龍 義文	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

ようこそ！学校給食会へ 本会見学のみなさまの御紹介



令和7年1月20日
鹿児島純心女子短期大学



令和7年5月27日～29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食品検査室、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。



鹿児島県学校給食会70年のあゆみ

昭和30年	財団法人鹿児島県学校給食会を設立
昭和54年	事務所を現在地に移転
昭和56年	食品検査室を新設
昭和57年	広報誌「学校給食かごしま」創刊号発行
平成11年	鹿児島県学校給食総合センター建設20周年記念式典
平成12年	「第1回学校給食用物資展示会」開催
平成13年	第1回学校給食情報交換会開催
平成14年	業務課を新設し、3課1室となる
平成15年	学校給食会紹介ビデオ及びホームページの作成、開設
平成17年	食に関する指導資料（レブリカ等）完成
平成17年	創立50周年記念式典開催
平成24年	公益財団法人鹿児島県学校給食会設立（移行）
平成29年	倉庫棟改築工事竣工・管理研修棟大規模改修工事竣工
平成30年	新販売管理システム導入
令和3年	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理が本格実施 営業許可取得（小分け業）
令和4年	災害時の停電対策として、非常用発電機設置
令和4年	学校給食用基準パンに係る減塩パンの本格導入
令和4年	子ども食堂への物資提供開始
令和4年	物価高騰対策応援キャンペーン開始

令和7年度2学期分 九州地区共通選定品



さんま甘露煮
【津田商店】
〔30g×10・40g×10〕



ホキフライ（青さ入）
【福岡丸福水産】
〔40g・50g〕



キャベツ入り平つくねFeCaバラ凍
【印南食品】
〔40g・50g〕



トマトオムレツ（Fe）
【マルイ食品】
〔50g・50g×10〕



安心逸品焼売（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〕



冷凍ムース
【セリア・ロイル】
〔40g〕

新規採用職員の紹介



今井 昭仁

本年度4月から業務課配属になりました。給食を楽しみにしている子供たちのために少しでも良い物資を提供できるよう日々精進して参りたいと思っております。よろしくお願いします。



春添 真心

本年度4月に、新規採用職員として業務課配属になりました。小、中学校と自分もお世話になった、学校給食に携われることを大変嬉しく思います。より良い物資提供や食育支援など皆さんのお役に立てよう一生懸命頑張ります。よろしくお願いします。

編集後記

本号発行に際し、御多忙中にもかかわらず御協力いただきました皆様に厚く御礼申し上げます。
今年度もより良い物資の供給や、充実した事業の実施を目指し、職員一同努力して参ります。