

学校給食 かごしま

伸びゆく子どもの楽しい給食



第101号

令和8年1月



親子食育教室 ～ナン作り～



目次

- ・新年のごあいさつ 2
- ・令和7年度 学校給食文部科学大臣表彰 2
- ・給食のひろば 3
- ・県内製造工場紹介 4・5
- ・食育活動の紹介 6
- ・学校給食に関する研修講座 7・8
- ・学校給食用物資展示会 9

- ・親子食育教室 9
- ・学校給食調理技術講習会 10
- ・学校給食用パン品質審査会 11
- ・食品検査室コーナー 12
- ・令和7年度3学期分 九州地区共通選定品 12
- ・本会見学のみなさまの紹介 12
- ・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。



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 龍 義文

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本会に対します格別の御支援・御厚情に心から感謝申し上げます。

今回「学校給食かごしま」は記念の創刊101号。これまで玉稿頂いた方々に感謝申し上げますと共に、内容を更に充実させていきます。

さて、ここ数年収まらない物価高騰や出口の見えない「令和の米騒動」が私たちの生活をはじめ学校給食に大きな影響を与えております。それに伴い各調理場や保護者の皆様方には大変な御苦勞を強いることとなり、申し訳なく思っています。

今年の干支は丙午（ひのえうま）であります。この年は、「勢いとエネルギーに満ちて、活動的になる」と言われます。また午（うま）は、古くから人間とともに生きてきた動物で人を助けてくれる存在でもあります。学校給食を支える方々と助け合いながら、今年もより一層、活動的な年にしたいものです。

時代の流れの中で、学校給食を取り巻く新しい課題も押し寄せてきております。本会は公益法人という立場をしっかりと弁え、九州8県での物資共同購入をはじめ、物価高騰対策キャンペーンやSDGs 子ども食堂への食材寄付など、今できることから一つひとつ解決し、所期の目的を果たしていけるよう取り組んでいきたいと思っております。

本会事業の柱である「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」は明日を担う本県の子どもたちが、生涯を通して健康にたくましく生きていくための基礎となるものと考えています。

子どもたちが毎日の給食時間を「楽しみ」にして、食を愛し、心身ともに大きく育っ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、そして教室から「給食おいしいね」の声が聞こえるよう、今年も職員一丸となって取り組んでいきたいと思ひます。引き続きよろしくお願い申し上げます。



令和7年度 学校給食文部科学大臣表彰



令和7年8月5日に茨城県で行われた第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会の文部科学大臣表彰式において、鹿児島県から学校給食優良学校等（共同調理場）に南九州市立高田小学校が、学校給食功勞者に南さつま市立加世田中学校の松木田友子栄養教諭が表彰されました。

学校給食優良学校等

南九州市立高田小学校



学校給食功勞者

南さつま市立加世田中学校
松木田 友子 栄養教諭



給食のひろば



● 学校給食を通して育む健康と心の豊かさ ●

出水市立米ノ津中学校
校長 湯之前 学



学校給食は、単なる食事の提供ではなく、健康教育や食育の大切な場です。成長期の子供たちにとって、正しい食習慣を身に付けることは健康の基礎となります。給食を通して「栄養バランス」「適量」「好き嫌いの克服」などを学ぶことで、生涯にわたる健康的な生活につながります。食べ物の旬や地元の食材に触れることで、自然や地域の恵みを感じ取る力も育まれます。

また、給食は多くの人の支えによって成り立っています。食材を作る人、運ぶ人、調理する人など、多くの人の手を経て食卓に届くことを知ることは、命や労働への感謝の心を育てます。給食当番の活動では、仲間と協力して役割を果たす責任感を学び、思いやりや協働の心を培うことができます。配膳や片付けの中にも、他者を思いやる教育の機会があります。

物価の高騰により給食費の見直しを迫られることもありますが、地域や行政の支援により、これまでと変わらず栄養バランスのとれた給食を提供することができています。栄養士や調理員、教職員が連携し、安全でおいしい給食づくりに努めています。リクエスト給食の日には、子供たちの意見が反映され、いつにも増して笑顔が広がります。

コロナ禍を経て、友達と笑顔で会話をしながら給食を楽しむ姿が戻った今、その時間の尊さを改めて感じます。これからも「おいしい」「安全」「楽しい」、そして「学びのある」給食を通して、子供たちの健やかな成長と心の豊かさを育んでいきたいと思っています。

● 学校給食への感謝 ●

鹿屋市立南部学校給食センター
（株）東洋食品 店長

小倉 孝二郎



鹿屋市立南部学校給食センターは2010年の設立以来、今年で15年目の節目を迎えます。鹿屋市内の小学校13校、中学校7校分、約6000食を作っており、給食を通じて子供たちの成長を支える重責を担ってまいりました。

私には小学生、中学生の子供がおり、私が働く給食センターで調理された給食を食べています。普段はなかなか、受配校の声を聞く機会はありませんが、毎日「今日の給食はめっちゃう美味しかった」「今日はおかわりできたよ」と、我が子がうれしい感想や給食時間の様子を教えてくれます。「今週はカレーがあるね」「次の鶏飯はいつなの」といつも給食を楽しみにしています。

私も子供のころ、給食の時間はとても楽しみで、食べ終わったら明日の給食は何だろうと献立表を眺めていた記憶があります。

そんな毎日おいしい給食を食べられるということがどんなに素晴らしい事なのかを、この仕事に就いて、改めて実感しました。限られた時間の中で安全を第一に、衛生に細心の注意を払いながら、よりおいしい給食を作り、安全に学校まで送り届けるということは、給食センターで働いているとそれが普通のことかもしれませんが、保護者の目線で見ると、本当に感謝すべきことだと思います。

また、鹿屋市立南部学校給食センターでは「鹿屋市の地場産の活用」を重要な柱と位置づけております。黒豚、かのやカンパチ、お茶、さつまいも等、温暖な気候と豊かな土壌が育む、取れたての新鮮な野菜や、安心安全な畜産物等、地域の恵みを積極的に献立に取り入れています。これは子供たちに郷土の味覚を伝えると共に、生産者の方々の努力を知る機会を提供し、食への感謝の気持ちを育む食育の一環であり、とても感謝すべきことだと思います。

これからも鹿屋市の子供たちに、安心安全でおいしい学校給食を食べてもらうため、「できることは全てやる」を合言葉に、給食作りに情熱を注ぎ、職員一同、一丸となって頑張ります。

県内製造工場紹介

■ 鹿児島県漁業協同組合連合会

【会社概要】

■ 名 称	鹿児島県漁業協同組合連合会 総合加工工場
■ 所 在 地	鹿児島市南栄4丁目11-4
■ 敷 地	9,041 m ²
■ 冷凍加工工場	延 2,788 m ²
■ 加 工 設 備	凍結冷蔵庫、フレッシュ冷蔵庫、冷凍保管庫、超低温冷蔵庫

弊会、総合加工工場は昭和54年に水産物の冷凍、冷蔵加工品の供給増大を図ることを目的とし建設され、現在では主に鹿児島県内で水揚げされたきびなご等を加工しています。



【製造工程】

きびなご IQF（粉付）

- ①原料搬入
- ②原料解凍
- ③冷水洗浄
- ④目視選別 ※異物、異魚種の除去
- ⑤粉付け
- ⑥パン立て
- ⑦急速凍結
- ⑧脱ぱん
- ⑨目視選別 ※折れ、異物、異魚種の除去
- ⑩袋詰め
- ⑪計量 ※1kg 計量
- ⑫金属探知機 ※Fe2.0 Sus4.0
- ⑬箱詰め ※1kg×10入



⑤粉付けの様子



⑨目視選別の様子

きびなごIQF (粉付き)**【商品紹介】**

主に鹿児島県で水揚げされたきびなごを粉付けしIQF凍結しています。原料として使用しているきびなごは約7cm～10cmの物を使用しています。

きびなごにはカルシウムやマグネシウム・リンなど丈夫な骨や歯を作るのに欠かせないミネラルとそれらの体内吸収を助けるビタミンDが含まれています。

【主な産地】

北薩地区、甕島地区、南薩地区

**【漁 法】**

刺し網漁、流し刺し網漁

**【安全のための取組】**

鹿児島県の児童、生徒たちに安心、安全な商品をお届けするために原料受入から製品出荷までHACCPに準じた衛生管理をおこなっており、鮮度保持のため温度管理を徹底し定期的に細菌検査、工場内の拭き取り検査を実施しています。



食育活動の紹介

給食でつなげる ～始良市の魅力たっぷりの食育～

始良市立始良小学校
栄養教諭 日高 野々香



始良小学校は昭和55年に創設された、児童約600名の中規模校です。豊かな自然に囲まれ、有機野菜農家さんや（公財）学校給食会など、給食に携わる方々を身近に感じることができる環境で食育活動を行っています。このような始良小学校の魅力を活用した食育活動を2つご紹介します。

1つ目は有機農家さんを招いた学習です。有機農家さんに夏野菜の育て方や有機野菜について教えていただきました。その学習を生かして生活科で育てた夏野菜が収穫を迎えた頃、「給食に使ってください！」と児童自ら、育てたピーマンとナスを給食室へ持ってきてくれました。その後、ピーマンとナスの使用日を担任と共有し、子どもたちが育てた夏野菜を給食に使用することができました。2日でナス3kg、ピーマン4kgも給食に使用しました。「自分たちで育てた野菜をみんなが食べていると思うと嬉しい！」と夏野菜カレーを食べながら伝えてくれた言葉がとても嬉しかったです。農業の楽しさを学びながら始良市産の有機野菜をおいしく食べることができる児童を育成するために、行政（教育委員会・農政課）、農協、学校が連携し、始良市産有機野菜の活用に取り組んでいます。

2つ目は学級活動で給食に携わっている方々のお仕事を模擬体験し、感謝の気持ちを育む学習を行いました。始良小学校は、毎年、学校給食会のみなさんが給食時間の見学にきてくださいます。その際に、子どもたちから直接お礼の手紙を渡し感謝の気持ちを伝えました。

今回紹介した事例に関わらず、多くの方々に御協力をいただいております。子どもたちのために進んで協力してくださる関係者の皆様には大変感謝しております。これからも安心安全でおいしい給食運営に努め、学校給食に携わってくださる方々と子どもたちを繋げ、始良市の魅力たっぷりの食育を行いたいです。

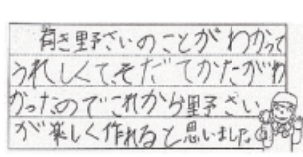
食に関する学習（3年生）

① 夏野菜を育てよう

ピーマン・オクラ・ナス・ミニトマト・きゅうりの栽培



苗植えの様子



有機野菜農家を
招いた授業

ナスとピーマンを使用したみそ汁と夏野菜カレー



② 給食ができるまで

食材を運んだり、安全管理をしている学校給食会の方や、給食を毎日おいしく作ってくれる調理員さんのお仕事を体験し、お礼の手紙を書きました。

始良市の広報誌 AIRAview 6月号に3年生の様子を掲載していただきました。QRコードから御覧いただけます。



始良市イメージキャラクター
くすみん



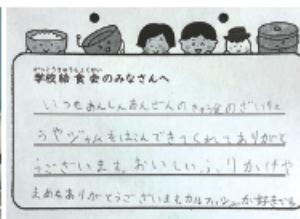
手に付いている
汚れを調べる体験
「安心・安全」



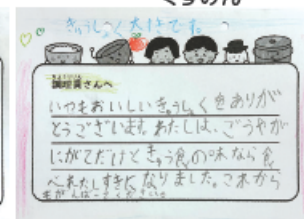
釜で食材を混ぜる体験
「おいしくなあ～れ」



学校給食会の給食時間の見学



学校給食会のみなさんへ



調理員さんへ

学校給食に関する研修講座



魅力ある学校給食のためのICT講座

実施日：令和7年7月24日

鹿児島市立西陵小学校 山下由紀子栄養教諭を講師にお招きし、「魅力ある学校給食のための ICT 講座」と題して栄養管理ソフトのさらなる活用方法やパワーポイントを使用した食品カード作成、ビジュアルツールキット「Canva」を活用した動画作成などについて分かりやすく説明していただきました。



参加者の感想

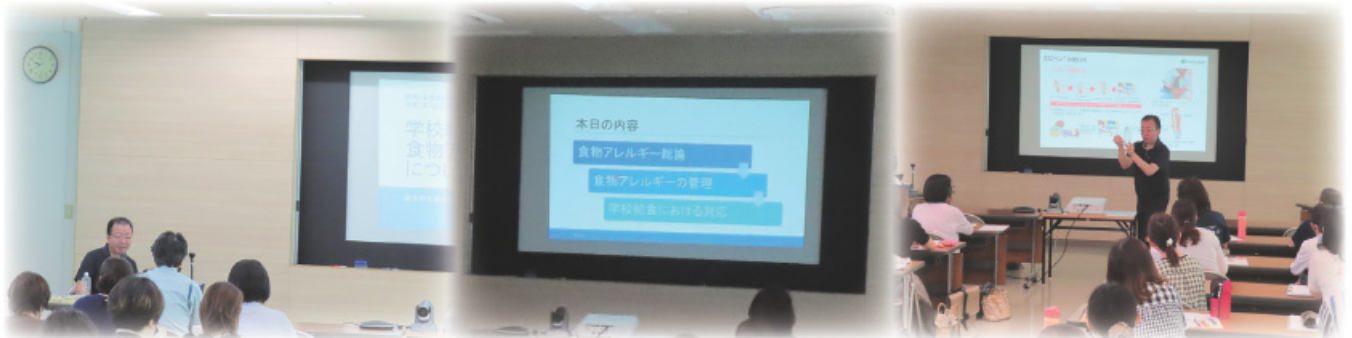
- ICTを使いこなせていませんでしたが、今回の講座で色々な動画ソフトを知ることができ、大変勉強になりました。
- ロイロノートは少し活用したことはありましたが、今回の研修でより活用の幅が広がりました。様々なツールを上手に使いこなしながら指導方法を見つけていきたいです。
- 実際に動画を作る場面では、無料の音楽やテンプレートを使うことでクオリティが上がり、短時間で作った物とは思えないほど良いものができたので大満足でした。

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7年7月28日



霧島市医師会医療センター 吉川英樹小児科部長を講師にお招きし、「学校給食におけるアレルギー対応について」と題して講義をしていただきました。当日はオンライン配信も行い、多数の学校給食関係者に受講していただきました。



参加者の感想

- 生活管理指導表に基づいて1つ1つ分かりやすく説明され、とても参考になりました。食物アレルギー原因物質の傾向が以前と変わってきていることを知ることができて良かったです。
- 食物アレルギーに関しては、このような講座で毎年きちんと勉強して情報を更新していくことが必要だと改めて思いました。
- エピペンを実際に見ることができ、取扱方法を知ることができてとても良かったです。



学校給食の衛生管理講座

実施日：令和7年7月28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次亜塩素酸ナトリウム溶液の希釈と濃度検査、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

- 給食センターで実際に実施できる検査ばかりでした。
- 頭髮の細菌検査結果をもとに、子どもたちに対して帽子や三角巾をきちんと着用することの大切さを説得力を持って伝えることができました。
- 異物検査を自分たちでできるのはとても良いと思いました。すぐに活用したいです。
- 手洗い実験は、目に見えない汚れが数値化されたり目で見えたりしたので、実感として危機意識をもつことができました。



学校給食撮影スタイリング講座

実施日：令和7年8月25日

鹿児島市上谷口町にある「Garden Kitchen Studio」にて株式会社 Table of Smile 杉水流直子代表取締役「給食献立や食材が引き立つ撮影のコツ等について」というテーマで撮影スタイリング講座を行っていただきました。



参加者の感想

- お皿やランチョンマットの使い方、光の入れ方など今後参考にさせていただき、おいしさやフレッシュさが伝わるように工夫して撮影していこうと思います。
- とても楽しい研修になりました。給食だけに限らず色々な食材の引き出し方のお話がとても参考になりました。
- 給食の献立を撮影するときのポイントが分かり、とても参考になりました。さらに自分のアイデアで素材を選び、盛り付けをして写真を撮る楽しさも味わうことができました。
- ちょっとした技や光の加減で写真の写りも全然違うことが新鮮でした。

学校給食用物資展示会

実施日：令和7年8月7日

始良公民館を会場に、県内の学校給食関係者を対象とした学校給食用物資展示会を開催しました。当日は県内外の業者 36 社が出展し、235 名の方々に御来場いただきました。本会は共通選定品や物価高騰対策応援キャンペーン商品の紹介、食品衛生に関する展示、手洗いの確認検査等を行いました。

今回の展示会でいただいた御要望を学校給食の物資や本会の業務に反映できるよう取り組んでまいります。



参加者の感想

- 資料で見て気になっていた物資をサイズ感など含めて見られて参考になりました。
- 新商品の提案が多くとても参考になりました。
- 業者さんと直接話ができて良かったです。
- 食品検査室コーナーでは、手洗いの大事さを理解できました。クイズなどあり、展示の方法が良かったです。
- アレルギー食についてたくさん知ることができました。
- 業者さんの説明が丁寧で良かったです。

親子食育教室 ～ナン作り～



実施日：令和7年9月27日

㈲山崎パンの山崎昇平社長に講師として来ていただきました。ナンの作り方だけでなく、パンの材料のそれぞれの役割などについても分かりやすく教えていただきました。



参加者の感想

- パンを最初から作ったことはなかったのでとてもいい経験になりました。
- 自分で作ったナンはとても美味しかったです。
- 山崎先生が反時計回りにしたらやりやすいと言っていたのでしてみたら生地がまとめやすかったです。
- すぐに作り終わると思っていましたが、発酵や焼く時間などもあり2・3時間もかかるということにびっくりしました。
- とても勉強になったし、家でも作ろうと思いました。
- 今日ナン作りをして、もっとパンのことを知りたいと思いました。
- 今日の親子食育教室は、自分の夢にもつながったからとても楽しかったです。
- 子どもと一緒に何かを作る時間がとれていなかったのが楽しい時間を過ごすことができて良かったです。



学校給食調理技術講習会

実施日：令和7年7月31日

学校給食関係者の調理技術の向上と学校給食の改善充実を目的に学校給食調理技術講習会を行いました。今年度は、講師に西ひろみ先生をお迎えしました。西先生は徳之島出身で、野菜ソムリエ、食生活アドバイザー、箸マイスター、郷土料理マイスターの資格を持つ料理研究家です。YouTube チャンネル「かごつまおこじょ」では鹿児島の食文化などを紹介されています。

調理実習では「鹿児島の夏野菜を食べよう」というテーマで実演を交えながら説明していただきました。

また、講話では「鹿児島の人たちが知らない鹿児島の食」というテーマで講演していただきました。



メニュー

- トイモガラ入りチキンのトマト煮
- サバ缶カレー
- コーンクリーム春巻き
- ちくわのきんぴら
- 豚肉としぶい（冬瓜）の汁
- にがうりのソフトクッキー



参加者の感想

- 時短で美味しく作れるメニューを知ることができとても勉強になりました。にがうりのクッキーは特にお気に入りでした。
- こんなに美味しい料理がとても簡単にできることに感動しました。給食の献立に活用できたらいいと思います。
- 鹿児島の伝統野菜を使用した料理を知ることができ、学びになりました。
- 先生の郷土愛がすごく伝わる時間でした。鹿児島の特色を給食にもぜひ取り入れていきたいです。
- 講話がとっても面白く勉強になり、鹿児島の知らない野菜を知ることができました。



学校給食用パン品質審査会

株式会社 ニッポン 福岡技術センター 主幹 奥泉 有信

令和7年11月14日（金）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いたしました。今回は県内19工場で製造しているコッペパン21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・味の項目について採点を行い、合計の点数により優・良（上・中・下）を判定しました。審査の結果、平均83.1点（最高点88.7点、最低点76.8点）となり、優0品、良（上）6品、良（中）11品、良（下）4品という結果となりました。昨年と比較し、優のパンがなく、85点以上のパンの数は減りました。一方で良（下）のパンの数が減り、平均点は上がりました。発酵時間や焼成時間の管理を見直すことで、より良い品質のパンを製造できる可能性があります。今回の審査結果が各工場様の品質向上につながれば幸甚です。

年々続く物価高騰の中、工場各社様や学校給食関係者様の日々のご尽力により、安心・安全な給食を供給していただいていることに感謝いたしますとともに、弊社としてもおいしいパンで子供たちが笑顔になるよう、良質な小麦粉の安定供給に引き続き努めさせていただきます。

令和7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)	
㈱鹿児島南州パン	コッペパン	24.7	59.1	83.8	良(中)
㈲清月ベーカリー	コッペパン	24.2	59.7	83.9	良(中)
㈱大田ベーカリー	コッペパン	27.0	61.7	88.7	良(上)
㈲山崎パン	コッペパン	25.1	61.0	86.1	良(上)
田中菓子舗	コッペパン	24.0	58.2	82.2	良(中)
㈲松下パン	コッペパン	23.2	59.1	82.3	良(中)
㈲南州製菓	コッペパン	24.7	59.6	84.3	良(中)
㈲井上パン工場	コッペパン	23.1	59.1	82.2	良(中)
牧瀬パン	コッペパン	24.8	61.2	86.0	良(上)
肱岡製菓	コッペパン	23.9	58.9	82.8	良(中)
㈱山口製パン	コッペパン	22.8	55.2	78.0	良(下)
㈲徳重製菓とらや	コッペパン	22.6	57.9	80.5	良(中)
㈲加治木南州パン	コッペパン	24.2	59.3	83.5	良(中)
岩川南州パン	コッペパン	24.1	58.9	83.0	良(中)
㈲拓洋会	コッペパン	25.3	60.8	86.1	良(上)
㈱大田ベーカリー	コッペパン(冷凍)	25.6	60.9	86.5	良(上)
㈲山崎パン	コッペパン(冷凍)	26.4	62.0	88.4	良(上)
渡辺パン	コッペパン	22.3	57.0	79.3	良(下)
屋久島町製パン工場	コッペパン	22.0	54.8	76.8	良(下)
伊仙町立パン加工工場	コッペパン	22.4	58.6	81.0	良(中)
徳之島町立パン加工工場	コッペパン	22.3	57.0	79.3	良(下)

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、検査日当日に解凍して検査を実施した。

* 審査の様子 *



* 高評価を得たパンの外観及び内相 *



食品検査室コーナー

～訪問衛生検査のおすすめ～

本会食品検査室では、平成19年度から「訪問衛生検査」を実施しており、令和6年度まで延べ156箇所の学校給食調理場にご活用いただいています。検査は、希望される調理場からの依頼に応じて、調理場内の器具・機材の細菌検査及び清浄度検査(有機物の汚れがどの程度残っているか)、また、調理従事者の手指・鼻腔の細菌検査及び清浄度検査、さらに食器具に洗い残しがないか確認する洗浄度検査を実施しています。

拭き取り検体については、本会食品検査室に持ち帰り細菌検査を実施後、拭き取り箇所や培養結果等の写真を添付した報告書を作成し、各調理場に送付します。調理場内での衛生管理の徹底や関係者の意識向上に役立つと大変好評です。

例年、「食品検査室だより うみなぎ3月号」

(配付対象：調理施設)で次年度の希望を募っております。

●衛生検査(令和6年度の実績)

調理場数	検査対象数	検査項目	検査数
9	調理器具・器材	細菌検査	一般細菌数
			112
	調理従事者の手指	細菌検査	大腸菌群
			112
	調理従事者の鼻腔	細菌検査	清浄度検査
			87
	食器具等	理化学検査	一般細菌数
			55
			清浄度検査
			55
			黄色ブドウ球菌
			54
			残留でんぷん
			65
			残留脂肪
			67

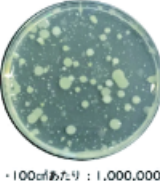
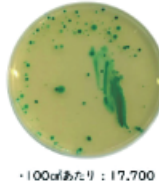
報告書の一例



手指の拭き取り



食器具の洗浄度検査

No.	検査対象	検査時の状況	細菌検査		清浄度検査 RLU 値
			一般細菌数	大腸菌群	
4	【調理室】 切裁作業台 台面	作業後 (洗浄前)			【作業後のため参考値】 22,123
			・100gあたり：1,000,000	・100gあたり：17,700	

○切裁作業後の台面からはおびただしい数の一般細菌(雑菌)と大腸菌群が検出されました。
下処理において3回洗浄済みの食材であっても加熱前の状態では、多数の細菌が存在しています。
○RLU 値はかなり高く、多くの有機物が付着している状態でした。洗浄の際は、台面の角部分や
側面までしっかりと有機物の汚れを洗い落とすようにしてください。

令和7年度3学期分 九州地区共通選定品



いわしみぞれ煮
40g×10・50g×10
【津田商店】



照焼チキンパティFe強化
60g×10・72g×10
【マルイ食品】



南瓜コロケ
50g・60g
【トクスイフーズ】



Caたっぷりオムレツ(プレーン)
40g・60g
40g×10・60g×10
【キュービー】



果汁たっぷり国産りんごゼリーVC&Fe
40g
【ニチレイフーズ】

ようこそ！学校給食会へ！本会見学のみなさまの紹介



令和7年7月22日 重富小学校PTAの皆様



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快く御寄稿、御協力いただいた皆様に御礼申し上げます。本年もよろしくお願いいたします。

本会では、見学者の受け入れを行っています。詳しくは、本会までお問い合わせください。

