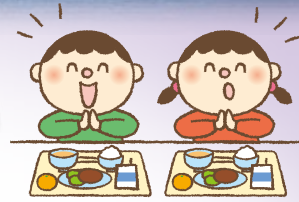


学校給食 かごしま

伸びゆく子どもの楽しい給食



第102号
令和8年7月



【食に関する指導（給食センターとテレビ電話で中継）】



【表紙取材写真】



【社会科見学による給食センター見学】

伊佐市立学校給食センター



【給食センターInstagram】



【地場産物を取り入れた給食】



【バイキング給食】

目次

● 給食のひろば	2	● 食品検査室コーナー	10
● 令和8年度 物資委員紹介	3	● 食に関する指導教材の貸出紹介	10
● 九州地区合同選定会と工場見学に参加して	3	● 事務組織	11
● 令和8年度 新規採用栄養教諭の紹介	4	● 令和8年度 本会評議員・役員紹介	11
● 食育活動の紹介	5	● ようこそ！学校給食会へ（本会見学の皆様のご紹介）	12
● 食のふるさと探検隊	6	● 職場体験学習	12
● 第1回学校給食情報交換会	7	● 令和8年度2学期分 九州地区共通選定品	12
● 県内製造工場の紹介	8・9	● 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。



「おいしさ満点！栄養満点！笑顔満点！」

伊佐市立学校給食センター
所長 山中 宏樹



伊佐市は、鹿児島県・宮崎県・熊本県の三県境に位置する県本土最北の市で、九州山地に囲まれた盆地の中央部を川内川とその支流が流れ、これらの水系を中心として広大な水田地帯がひろげており、古くからの「薩摩の米蔵」、現在も県内随一の米どころとして知られています。また、世界的にも知名度が広がっている金鉱山「菱刈鉱山」もあります。

学校給食センターでは、小学校14校・中学校2校・幼稚園1園・子ども発達支援センター1園の市内18箇所に約1,780食の学校給食を提供しています。

本市学校給食の特色としては、週4回の炊飯米をすべて伊佐産のヒノヒカリ等を使用しており、毎月13日の「伊～佐の日」には、地場産の野菜等を数多く活用するなど、地産地消を推進しながら子どもたちに安全・安心でおいしい学校給食づくりを目指しています。また、市のホームページや学校給食センター独自のインスタグラムを活用し、写真や動画で見える形での学校給食の発信が、保護者の方からも、家族間で話題になると好評をいただいています。

こうした取組等が評価され、令和7年度鹿児島県学校給食優良調理場として表彰されました。本市学校給食センターに関係する皆様へ感謝申し上げるとともに、今後も安全・安心な学校給食を作るため、全職員が衛生面について、常に意識を高くもちながら日々の業務にあたり、これからも、伊佐市立学校給食センターのキャッチフレーズである「おいしさ満点！栄養満点！笑顔満点！」の学校給食を目標に、伊佐市の子ども達に「給食美味しい」「給食大好き」と言ってもらえるよう、職員一丸となって取り組んでまいります。

朝の「5つの弁当」が教えてくれたこと — 給食という「当たり前」の奇跡 —



鹿児島市立東昌小学校
校長 大給 善仁



教員生活35年。振り返れば、教育委員会などの行政職として長く過ごした時期もあり、かつて我が家の子どもたちが高校・大学生だった頃、毎朝の台所は戦場でした。高校や大学には給食がありません。妻は、自分たち夫婦と子ども3人、計5人分の弁当を毎日、朝早くから作っていました。色どりや栄養、傷まない工夫…。当時はそれが日常だと思っていましたが、今、振り返れば、感謝の言葉しか見つかりません。社会人になれば、誰もが「今日の昼は何を食べようか」と悩み、準備する大変さに直面します。

その点、小・中学校の「給食」はどうでしょうか。文部科学省が掲げる学校給食の目的には、適切な栄養摂取だけでなく、食に関する正しい知識やマナーの習得、そして何より「共に食べる楽しさ」が含まれています。温かくておいしい献立、旬の野菜、郷土料理、計算し尽くされた栄養バランス。そして、友だちと笑い合いながら、箸の持ち方や片付けといったマナーを学ぶ場所。これほど贅沢で教育的な時間は、他にはありません。

しかし、私たちはこの素晴らしい仕組みを、つい「当たり前」だと思ってしまいがちです。一つの献立が完成するまでには、メニューを考える栄養教諭、新鮮な食材を育てる生産者、そして朝早くから大きな釜で調理してくださる調理員の方々など、多くの方々の情熱と苦勞が詰まっています。

給食の時間は、ただ空腹を満たす時間ではなく、支えてくれる方々への感謝の心を育み、社会人としての土台を作る大切な学びの時間です。

これからも、子どもたちに「当たり前の裏側には、誰かの思いがある」ということを伝えていきたいと思います。

今日もまた、どのクラスからも、感謝の気持ちを込めて、「いただきます」の元気な声が聞こえてきます。

令和8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8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
檜柊奈々恵	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
羽矢明由香	南九州市立学校給食センター
田尻美穂子	いちき串木野市立学校給食センター
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
川田亜衣梨	伊佐市立学校給食センター
上ノ町佳代	霧島市立国分小学校
永山 恵	霧島市立国分地区南部学校給食センター
西野間かおり	肝付町立学校給食センター
新原 雅代	錦江町立学校給食センター
河野 麻子	志布志市立学校給食センター
本 佳子	南種子町立学校給食センター
有満 里佳	伊仙町立学校給食センター
福留 梨穂	鹿児島県立鹿屋特別支援学校



見えない思いをのせて

鹿児島市立田上小学校
栄養教諭 太細 昌子

学校給食会から学期ごとに届く共通選定品のお知らせ。実はあの共通選定品は、様々な観点からの審査というハードルを乗り越えて選ばれてきた商品なのです。その現場に立ち会うのが、物資選定委員です。

今、学校給食を取り巻く状況は、今までにない厳しいものであり、先行きの見えないことも多くあります。そんな中、物資委員会では、栄養価、規格、安全性、味、普及性などの観点から意見交換を行い、また、実際に工場見学など現場を視察することで商品への理解を深めていきます。現場を視察すると、生産する人たちのその商品にかけると熱い思いと信念を直に感じ取ることができます。生産を取り巻く状況も一層厳しさを増していますが、それでも子供たちのために、よりよい商品を作ろうと日々努力している人たちがいます。

そうした見えない努力の上に学校給食が成り立っていることを忘れずに、物資委員全員で今年度もよりよい物資選定に努めていきたいと思ひます。

九州地区合同選定会と工場見学に参加して

鹿児島市東谷山中学校
栄養教諭 小島 照美



5月15日に福岡県で行われた合同選定会に参加しました。安全で良質な冷凍物資を安定・経済的に利用するために、九州各県で共同購入する物資を選定することが目的です。品質等様々な条件を満たして出品された品物には、不足しがちな栄養素を強化した物も多かったのが印象的でした。生産する側の学校給食への理解と努力を感じつつ、味や普及性を考慮しながら真剣に評価を行いました。選定会終了後の帰途では、選定品を利用した献立を想像することでした。

前日の14日は熊本県玉名郡にある(株)丸美屋さんの工場見学を行い、納豆の製造工程や品質等について伺いました。機械化された中にも人の経験と勤で品質が担保されていることや、自社農園で栽培した大豆も使用するなど原材料へのこだわりを知ることができました。また、昨今の情勢による燃料や包材にまつわる企業努力にも感服しました。子どもたちに届ける給食の見えない部分にも触れていきたいと思う2日間でした。

令和8年度 新規採用 栄養教諭の紹介



鹿屋市立
南部学校給食センター
(鹿屋市立大始良中学校)

永吉 裕衣

趣味

漫画・アニメを見ること

好きな給食のメニュー

ゆずどしひじきサラダ・
奄美の鶏飯

4月から鹿屋市立大始良中学校に赴任し、鹿屋市立南部学校給食センターで勤務しています。慌ただしい日々を送っていますが周りの方々に助けいただきながら毎日を過ごしています。

私は、これまで学んできた地元でとれる食材や郷土料理の良さを伝えながら、食への興味や感謝の気持ちを育てていきたいです。そして、食を通して子どもたちの心と体の成長を支えられるよう日々の関わりを大切にしていきたいと考えています。新規採用として学び続ける姿勢を忘れず、信頼される栄養教諭を目指して励んでいきたいです。



志布志市立
学校給食センター
(志布志市立有明中学校)

前原 明香

趣味

美味しいものを食べること

好きな給食のメニュー

鶏飯・ゴーヤの揚げ煮

4月から志布志市立有明中学校に赴任し、志布志市立学校給食センターで勤務しています。新たな環境で、慣れないことも多く不安もありますが周りの方々に支えていただきながら、毎日過ごしています。子どもたちにとって、安全でおいしい給食を提供するだけでなく、子どもたちが食に対して興味を持てるように日々努めていきたいです。そして、新規採用として、感謝の気持ちを忘れず、学びの姿勢を大切にしながら、専門性を高めていきたいです。



鹿児島県立
出水特別支援学校

安田 菜摘

趣味

美味しいものを食べること

好きな給食のメニュー

ゴーヤの揚げ煮（小学生の頃、この献立でゴーヤを食べられるようになりました）

新規採用として新たなスタートを切り、嬉しさと同時に身の引き締まる思いです。前任校や給食センターでいただいた温かい教えや言葉が、私の栄養教諭としての心の拠り所であり、今も大きな支えとなっています。まだまだわからないことばかりで反省の毎日ですが、子どもたちにとって「今日の一食」がどれほど特別か、その重みを胸に刻み、出水のみなさんと「子どもたちの笑顔と健やかな未来」という同じゴールへ向け、心を一つに進んでまいります。



食育活動の紹介

ジオパクパク給食を通して島の魅力発信！

喜界町防災食育センター（喜界町立喜界小学校）
栄養教諭 鶴留 彩佳

喜界島は、奄美大島から東に約25kmの距離にあります。世界でもトップレベルの隆起速度で隆起するサンゴ礁で形成された珍しい島です。

そんな自然の大きな営みを受けて形成された喜界島は、令和7年10月に「喜界島ジオパーク」として認定されました。ジオパークとは、ジオ（大地・地球）とパーク（公園）を合わせた言葉で、「大地の公園」を意味します。

給食でも島の大地で育った食材を取り入れ、伝統や食文化を継承するため、「ジオパクパク給食」を月に1回程度取り入れています。サンゴが作り出した石灰分を含む土壌にはミネラルが多く、甘くておいしいトマトやかぼちゃなどの農作物、日本一の生産量を誇るごまが育ちます。ごまの収穫時期を迎えると、島内には路地に刈り取ったごま穂を並べ、天日干しする「セサミストリート」が出現するのは、喜界島ならではの光景です。また、島の温暖な気候で育つパパイヤは、一年中収穫できるので炒め物や和え物によく使います。毎月の献立表で、ジオパクパク給食の紹介や使用する島の食材が分かるように工夫して記載しています。

そのほかにも、外国語活動で児童が喜界島の食材を使った献立を考え、プレゼン・投票し、一番支持があった献立を実際の給食で提供することで、教科等と関連した献立作りにも努めています。また、秋の読書週間では、本とのコラボメニューとして実際に本に登場する料理が給食として提供されます。期間中は、図書室に掲示コーナーが設けられたり、毎月発信している食育通信で紹介したりしています。これからも、学校給食を通じて、島の魅力を伝えていけるよう取り組んでいきたいと思ひます。

「ジオパクパク給食」とは？

- 島の大地で育った食材を使用した給食。
- 島の食材を通じて、大地からの恩恵を認識する。
- 島の伝統料理を通じて、島の文化風習を理解する。
- 島に伝わる伝統料理を用いる給食。
- 島の食材を通じて、島の土壌の成り立ちを理解する。

喜界島でとれた野菜

毎月発行している食育だより



パパイヤ



ヒル（葉にんにく）



ジオパクパク給食



ジオパクパク給食を食べる児童

食のふるさと探検隊

実施日：令和8年2月7日

鹿児島県の農林水産物について、親子での学習や体験活動をとおして、参加者が郷土の農林水産物に対する興味関心を持ち、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人が参加しました。午前中は観光農園サナスビレッジでのいちご狩り体験後、南さつま市の職員の方から地元の魚についてお話しいただきました。午後は、南さつま市自然農法・オーガニック野菜推進委員会に御協力いただき、じゃがいもの収穫体験を行いました。

今回の「食のふるさと探検隊」が鹿児島県の水産物及び農産物に興味を持つきっかけとなり、本県の産物に対する子どもたちの理解が一層深まれば幸いです。



サナスビレッジでのいちご狩り体験



南さつま市職員による魚のお話

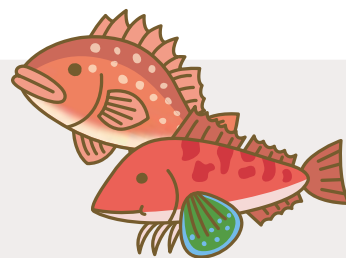


じゃがいもの収穫体験



参加者の感想

- 普段聞けないような話を聞いて良かったです。
- 深海魚の話がすごく面白かったです。
- いちご狩りでたくさんの種類を知れました。
- 農業や漁業への理解を深めることができました。
- 普段何気なく口にしているものについて改めて知る機会になりとても貴重な体験になりました。



第1回学校給食情報交換会

実施日：令和8年2月19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、鹿児島県学校栄養士協議会役員、本会物資委員及び本会職員を含め19人が参加しました。

午前中は㈱JA食肉かごしま南薩工場で食肉の処理・加工の様子を見学させていただきました。午後は㈱枕崎市かつお公社の工場にて、かつおを手作業で加工する様子を見学や、鰹節削り体験をさせていただきました。

見学後は給食現場の現状や要望などについて情報交換を行い、本会としましても、学校給食への理解が深まる貴重な機会となりました。



(株)JA 食肉かごしま南薩工場



(株)枕崎市かつお公社

情報交換の様子



参加者の感想

- 工場内の厳しい衛生管理や品質管理について知ることができました。
- 命の大切さを子どもたちに伝えたいと思いました。
- 鹿児島県産の原料を県内で加工していただいております。
- 凍結方法の違いや鮮度へのこだわりを知ることができました。



鹿児島県内 製造工場の紹介



生産者牛乳は自然のうまさ

県酪農協牛乳

会社概要

会社名：鹿児島県酪農乳業株式会社
 設立：平成11年10月
 所在地：本社 鹿児島県薩摩川内市川永野町 6478-10
 事業内容：牛乳・乳製品の製造販売
 営業許可：乳処理業・乳製品製造業



会社特徴

地域の酪農とともに歩み続けてきた乳業メーカーとして、長年にわたり鹿児島の皆さまの食生活を支えてまいりました。

鹿児島県内の酪農家から集められる新鮮な生乳を使用し、牛乳・乳製品の製造を通じて、「安心・安全・おいしさ」を大切に商品づくりに取り組んでいます。

学校給食への供給をはじめ、地域に根ざした事業活動続けることで、多くのお客様から信頼をいただいております。

これからも、地域の酪農を未来へつなぎながら、皆さまに愛される乳業メーカーとして、品質と信頼を守り続けてまいります。



商品紹介



牛乳・乳製品



生クリーム・ヨーグルト



煉乳

製造工程 ～県酪農協牛乳ができるまで～

② 集乳



① 搾乳

ミルカー（搾乳機）で乳牛から生乳をしぼりバルククーラーで冷却しながら衛生的に保存します。

② 集乳

生乳は、タンクローリー車で工場に集められます。

④ 清浄



③ 受入れ検査

集められた生乳の新鮮度・成分・細菌など規格検査を厳重に行います。

④ 清浄

受入れ検査に合格した生乳は強力な遠心力を利用した機械で微細な塵埃や異物を除去します。

⑦ 殺菌



⑤ 貯乳

きれいになった生乳は、8℃以下に冷却され、かはん冷却装置付きのストレージタンクに貯蔵され新鮮度を保ちます。

⑥ 均質化

消化吸収をよくするため、生乳に含まれている脂肪球をホモゲナイザーという機械で細かく碎き、安定した均質な状態にします。

⑧ 貯乳



⑦ 殺菌

県酪農協牛乳では、超高温殺菌法（130℃で2秒間加熱）で殺菌を行います。

⑧ 貯乳（殺菌乳）

殺菌後、冷却して一時貯蔵します。

⑨ 充填



⑨ 充填

いろいろな充填機で紙容器やビンに自動的に詰められ、製造年・月・日がつけられます。

⑩ 製品の検査

充填された牛乳はサンプルを採り出荷前に官能検査理化学検査、微生物検査を念入りに行います。

⑪ 冷蔵庫保管



⑪ 冷蔵庫保管

牛乳は冷蔵庫内で5℃以下に保たれたまま、出荷先別に分けられます。

⑫ 出荷

牛乳は冷蔵庫に積まれて出荷され、搾りたての美味しさをそのままご家庭へお届けします。

食品検査室コーナー 主な業務内容と令和7年度の実績



<主な業務内容>

- ① 本会取扱物資の品質や安全性確保のための検査
- ② 委託加工工場（パン・米飯）への立入検査及び指導助言
- ③ 学校給食調理場からの要請による施設及び設備の衛生検査
- ④ 栄養教諭並びに調理員等を対象にした衛生講話
- ⑤ 検査機器や衛生関係 DVD の貸出し

衛生リスクに関する最新情報や食品衛生分野の知識を発信し、学校給食の適切な衛生管理の実践と食品の安全確保を支援しています。



【訪問衛生検査】拭き取り検査の様子

<令和7年度業務実績>

(検査関係)

区分	内容・検査項目等	検体数	総検査数
取扱物資の 自主検査	細菌検査 一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌 O-157、腸炎ビブリオ、カンピロバクター、ウエルシュ菌、クロストリジウム属他	599	2,878
	理化学検査 塩分、水分、pH、可溶性固形分、ヒスタミン、アレルギー物質（乳・卵・小麦）、カビ毒他	499	994
委託加工工場 の衛生検査	11 施設 検査対象：パン箱、米飯容器、トイレ水道栓等 検査項目：細菌検査（一般細菌数、大腸菌群）、ATP 検査等	115	406
訪問衛生検査	6 施設 検査対象：調理器具・機材、手指・鼻腔、食器具 検査項目：細菌検査（一般細菌数、大腸菌群）、清浄度検査等	270	568
依頼検査	22 箇所 残留でんぷん、残留脂肪	226	233

(検査機器及び衛生関係 DVD の貸出し)

検査機器等の貸出先	延べ 17 箇所	貸出機器等：ミニふらん器、ルミテスター、手洗い上手、糖度計、塩分計、衛生関係 DVD	貸出数：22
-----------	----------	--	--------

(衛生講話講師派遣)

派遣回数	2 回	派遣先：始良・伊佐地区学校給食研究協議会夏季研修会、肝属地区栄養教諭等協議会令和7年度研究授業方式による衛生管理研究会	参加者数：129
------	-----	---	----------



食に関する 貸出 指導教材の 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ご活用ください。今後ともますますのご活用をお待ちしております。



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8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
中島 靖治	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
穂園 正幸	大崎町教育委員会 教育長
上村 宏明	鹿児島県PTA連合会 会長
原田 弥生	鹿児島市立西谷山小学校 養護教諭
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
古里 和彦	霧島市立国分中学校 校長
寺師 睦月	伊佐市立学校給食センター 栄養教諭
仮屋 廣	南さつま市立学校給食センター 所長
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
山下 哲也	鹿児島県立加治木特別支援学校 校長
田淵 千春	鹿児島県PTA連合会 副会長
田畑 佳菜	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
福永純一郎	元鹿児島女子高等学校 校長	酒井 利幸	鹿児島市立甲南中学校 校長



鹿児島県学校給食会のオリジナルマークを作りました！ 鹿児島の食を“錦江湾に浮かぶ桜島”に詰め込んで…

鹿児島は、活火山桜島の雄大な大地が育てた農畜産物や豊かな海がもたらす海の幸、さらには離島の温暖な気候から広く恵まれた食文化が繋がれている食の宝庫です。未来を担う子どもたちに、学校給食を通して鹿児島の自然の恵みを学び、故郷に誇りをもって、体も心も健やかに成長して欲しいと願い、その下支えを担う決意をお椀に込めて、デザインしました。

ようこそ！学校給食会へ

本会見学の皆様のご紹介



令和7年12月24日
鹿児島純心女子短期大学

本会では見学者の受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。



職場体験学習

実施日：令和8年3月4日～5日



始良市立重富中学校2年生の生徒3人が職場体験学習に訪れました。倉庫でのピッキング作業や食品検査室での手の清浄度検査など様々な体験に意欲的に取り組んでいました。

令和8年度2学期分 九州地区共通選定品

九州地区共通選定品とは、九州各県から選ばれた物資委員の先生方と味・価格・調理所見等について協議を重ね、選ばれた商品です。九州8県の学校給食会が共同購入を行うことで通常価格よりも安価に提供することができます。この機会に是非ご利用ください。



さんまみぞれ煮
40g×10・50g×10
【津田商店】



ホキ天玉揚げ（青さ入）
40g・50g
【福岡丸福水産】



国産ミートのハンバーグCa&Fe
40g・60g・80g
【ニチレイフーズ】



大豆とごぼうの
ミンチカツ（Fe・Ca）
40g・60g
【MCC食品】



ラビオリ
1kg
【大冷】



アセロラゼリー
（Fiber&Fe入り）
40g
【ニチレイフーズ】



冷凍ヨーグルップムース
40g
【セリア・ロイル】

編集 後記

本号発行に際し、ご多忙中にもかかわらずご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。