

# 学 校 給 食

---

School Lunch Miyazaki

---

# みやざき



貴重な宮崎牛は、とってもおいしかったです!!～門川町立草川小学校～

## ■もくじ

- P2 理事長就任あいさつ／令和2年度 役員等及び委員紹介
- P3 令和2年度 学校給食会の事業について／令和2年度 本会食育推進支援事業計画
- P4 令和2年度 新任栄養教諭の紹介
- P5 栄養教諭に就いて1年経過して
- P6 献立紹介／貸出検査機器のご案内
- P7 新規貸出教材の紹介
- P8 表紙掲載写真に係る取組紹介／本会資料室について／給食会へようこそ／  
お知らせ「令和2年度 本会役職員人事」／編集後記

## 理事長就任あいさつ



### 就任にあたって

理事長 長渡 利光

渓流に若鮎の銀鱗がきらめく季節となりました。皆様には、益々、ご清米のこととお喜び申し上げます。

さて、私こと、本年4月1日付で、上川路伸一 理事長の後任として、新理事長に選任されました。

同年3月に、宮崎市内の小学校を最後に、38年間の教職生活にピリオドを打ちましたが、これまでの学校や行政機関での経験を生かしながら、誠心誠意、全力で新職に取り組みたいです。どうぞよろしくお願いいたします。

私は、元々子どもが大好きで、教職の道を選びました。毎日、一人一人の明るい笑顔に会えることを楽しみにしておりました。中でも、給食の時間に見せる子どもたちの笑顔は至福を感じる瞬間でもありました。どの子どもも最高の笑顔でした。私は「食」には、人の心を豊かにしてくれる力があると思っています。今、各学校等では、食育の推進やアレルギー対応など、関係者が一丸となつての様々な取組が行われています。心から感謝を申し上げますとともに、敬意を表する次第です。

学校給食会といたしましても、各学校等のお取組を全面的に支えさせていただきたいと考えておりますし、給食時間が子どもたちの笑顔で一杯になることを願っております。今後とも、公益性の追求とともに、安心・安全で、安価な食材の提供を安定して行えるよう心を込めて業務の推進を図ってまいります。さらに、各学校等における食育の推進・充実に関する支援を行っていきます。

最後になりましたが、かねてより、学校給食会を支えていただいております関係機関及び団体の皆様、校長先生をはじめ、栄養教諭、学校栄養職員、調理員等、全教職員の皆様、学校給食に係るすべての皆様のご尽力に感謝申し上げますとともに、今後も、さらなるご理解とご支援を賜りますようお願い申し上げます理事長就任のご挨拶といたします。

## 令和2年度 役員等及び委員紹介

公益財団法人 宮崎県学校給食会の定時理事会・定時評議員会がそれぞれ開催（書面決議）され、令和2年度事業及び決算の審議・承認がなされました。

本年度の役員及び評議員等、並びに、学校給食用物資の選定を審議していただく物資委員会の委員をご紹介します。

| 理事長    |               |
|--------|---------------|
| 長渡 利光  | 宮崎県学校給食会      |
| 常務理事   |               |
| 井戸川 武司 | 宮崎県学校給食会      |
| 評議員    |               |
| 坂 佳代子  | (私立大学)        |
| 杉尾 直子  | 南九州大学         |
| 中原 邦博  | 宮崎国際大学        |
| 今門 幸藏  | 市町村教育委員会連合会   |
| 北林 克彦  | 県教育庁中部教育事務所   |
| 古川 信夫  | 西米良村教育委員会     |
| 佐土原 敏郎 | 国富町学校給食共同調理場  |
| 西府 茂樹  | 宮崎県 PTA 連合会   |
| 福井 敬一  | JA 宮崎経済連開発検査部 |
| 監事     |               |
| 中屋敷 東  | (県立学校)        |
| 古木 克浩  | 宮崎市立宮崎東中学校    |
| 理事     |               |
| 押川 幸廣  | 県教育庁スポーツ振興課   |
| 児玉 晴男  | 都城市教育委員会      |
| 新原 とも子 | 門川町教育委員会      |

| 大賀 ユキ  | 宮崎市教育委員会保健給食課  |
|--------|----------------|
| 京保 信一  | 小林市野尻給食センター    |
| 牛田 裕子  | (公立学校)         |
| 長田 有司  | 宮崎県 PTA 連合会    |
| 漆島 久善  | (宮崎県学校給食会)     |
| 長渡 利光  | 宮崎県学校給食会       |
| 井戸川 武司 | 宮崎県学校給食会       |
| 物資委員   |                |
| 合原 聡子  | 県教育庁スポーツ振興課    |
| 松浦 彩水  | 宮崎市教育委員会保健給食課  |
| 竹林 美恵  | 日南市教育委員会学校教育課  |
| 津隈 泰子  | 延岡市教育委員会保健体育課  |
| 田中 ちどり | 宮崎市立池内小学校      |
| 平山 十四郎 | 日南市立細田小学校      |
| 草薙 良雄  | 川南町立川南小学校      |
| 岩田 誠一  | 宮崎市佐土原学校給食センター |
| 寺田 謙一  | 西都市学校給食センター    |
| 大内 山浩一 | 都城市都城学校給食センター  |
| 樋渡 康恵  | 県立清武せいらゆう支援学校  |
| 兵頭 京子  | 宮崎市立大宮小学校      |
| 柴田 直美  | 宮崎市立高岡小学校      |

|          |                 |
|----------|-----------------|
| 松田 早耶子   | 宮崎市立大久保小学校      |
| 日高 佑梨    | 宮崎市立宮崎北中学校      |
| 日高 里奈    | 綾町立綾小学校         |
| 染矢 晶彩    | 高鍋町立高鍋東中学校      |
| 加治木 ひとかり | 都城市立姫城中学校       |
| 小林 和美    | 三股町立三股小学校       |
| 井上 由理奈   | 高原町立高原小学校       |
| 落合 美紗季   | 延岡市立一ヶ岡小学校      |
| 中川 みゆき   | 延岡市立北浦小学校       |
| 後藤 貴美    | 日向市立富高小学校       |
| 倉爪 裕美    | 美郷町立西郷中学校       |
| 佐藤 登紀    | 宮崎市田野学校給食センター   |
| 福嶋 謙治    | 国富町立学校給食共同調理場   |
| 末永 貴稔    | 小林市小林東方学校給食センター |
| 鬼束 侑希    | 延岡市立東海小学校       |
| 井戸川 武司   | 宮崎県学校給食会        |

※ ( ) 内は前所属先



令和2年度 学校給食会の事業について

安全・安心な学校給食等の実施支援をすることで、園児、児童及び生徒の心身の健全な発達に寄与するという目的に合致し、かつ相互に密接に関連しているものであることから、事業全体をひとつにまとめ「学校等給食支援事業」と位置付け、次の2つの事業を行う。

1 学校、認定こども園及び保育所の社会福祉施設等における給食用物資の安全確保、安定供給に関する事業

「食育基本法」「改正学校給食法」や新学習指導要領に学校給食が明記されるなど学校給食に関連する三つの変革があり、それらを実現する為に、学校教育活動の一環として実施される学校給食等において、使用される物資は、成長期の園児・児童・生徒の心身の健全な発達に資するものだけに、原材料や原産地、アレルギー表示などの食材の情報・食材の安全性・数量の確保・食材の価格・地場産物利用の促進など広範な情報の収集と安全確認、価格の適正化等を各学校等及び共同調理場が集約しなければならないが、個々に対応することは困難なことであることから、本会が生産者及び製造業者等に対して給食用物資の調達業務の代行的役割をもつ機関として担っている。

そのため、本会は特に品質的に優れかつ衛生的なものでなければならぬ給食用物資を、品質や安全性の確認の為に品質等を検査し、給食用物資の安全確保に努め、学校給食等の円滑な実施運営に寄与するために次の事業を実施する。

○物資供給事業

学校教育活動の一環として実施される学校給食等に対して、必要不可欠な給食用物資（パン、精米、おかずに関わる物資等）を年間需給計画の下、年間を通し安定的（安定供給、安定価格、安定品質等）に供給し、学校給食等の円滑な運営に寄与する。

①基本物資（主食）の供給

県内全ての児童・生徒を対象に実施される学校給食に対し、基本的食材である精米（県産）、パン等を学校給食実施校（へき地、離島を含む）からの申請等に基づき安定的に供給し、学校給食の適正、円滑な運営に寄与する。

②一般物資（副菜）の供給

おかずの食材やデザート類など九州地区で選定し、大量購入した物資等（冷凍・冷蔵・常温物資約1,000品目程度）を、各学校等の使用日にあわせ、適切な温度管理のもとに供給する。

近年、地産地消を推進するため、本会で安全供給できるもので、県内産の原料を使用したみかんジュースや野菜ジュースまた、冷凍野菜（ほうれん草、小松菜、里芋、ごぼう、ピーマン等）や加工品（日向夏を使ったジャムやゼリー、ニラ入り餃子、千切大根の春巻、キャベツのカレーメンチカツ、がね、米粉を使ったうどん等）等開発したものを学校等へ供給する。

③衛生管理

食品衛生法や日本冷凍食品検査協会指導基準、JAS法等で定められた方法に準拠して物資の検査を行い、品質や衛生の確認を行う。また、学校給食用精米については残留農薬検査を外部の専門機関に随時、カドミウムの検査を外部の専門機関に年1回委託し、安全性の確認に努める。さらに、委託加工工場へは立入検査を行い、品質及び施設設備の衛生管理の徹底を図る。

④安定供給

食品業者に物資の必要数量を確保するよう徹底するとともに、平成16年に台風災害で、宅急便も配送しない時にでも本会は、職員が他県回りで学校に給食用物資を配送したことがあったように、緊急時においても安定供給体制を確立する。

2 学校給食の普及充実及び食育支援に関する事業

学校給食法では、学校給食が児童生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものとして、その普及充実と学校給食のもつ食育推進上の教育的意義を明確にしている。本会は、学校給食の円滑な実施及びその充実発展に資するため、県教育委員会等との共催による研究大会、講習会等を開催して、学校給食関係者の資質の向上と専門的知識を備えた人材の育成を支援する。

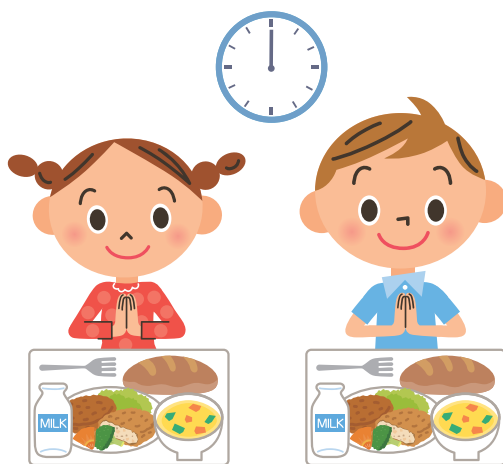
また、食材に関する情報の提供、地場産物を通じた地域の食文化等の情報を発信するとともに、食育情報拠点として、ホームページ、広報誌による広報を行うとともに指導資料等の貸出しや学校等への出前講座等を行いながら、学校給食における食の指導を支援する。

令和2年度 本会食育推進支援事業計画

| 趣旨                | 対象          | 事業名                                                         | 事業内容                                                                                                                                                                   |
|-------------------|-------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 開催事業<br>(地場産物活用等) | 栄養教諭等・調理従事員 | 学校給食関係者を対象にした講習会<br>※中止                                     | 学校給食において、技術や知識の向上を目的とした、講習会を開催する。<br>○講師、食材費、旅費等は本会で負担する。<br>(H24 食肉料理、H25 豆料理、H26 冷凍食品、H27 和食、H29 卵料理、H30 和食を実施)                                                      |
|                   | 学校          | ひむか地産地消交流給食会(令和2年10月～2月)<br>※ご希望の際は普及検査係までお問い合わせください        | 学校給食において、本会が開発した「地場産物加工開発品」を取り入れた献立を実施し、生産者等との交流給食会を開催する。交流給食会や県内の農水産物の展示および生産者との交流授業を実施することで、県内(地域)の食材について理解を深める。平成21～令和元年度(24校で実施)<br>○生産者などの給食費及び展示品などの経費は、本会で負担する。 |
|                   | 児童・保護者      | 食育出前講座調理実習<br>※中止                                           | 児童生徒やその保護者を対象に、調理実習をとおして、食に関心を持ち、健全な心身を育むことを目的とする。(学校等へ出向する。)<br>○講師、旅費、食材費に係る経費は、本会で負担する。                                                                             |
|                   | 栄養教諭等・調理従事員 | 衛生管理講座<br>8月6日(木)、7日(金)<br>※別途申込書あり                         | 学校給食における安全確保の観点から、衛生管理の徹底を期す上で必要な検査技術の習得を図ることを目的とする。                                                                                                                   |
|                   | 栄養教諭等       | 工場視察研修<br>※中止                                               | 製造や流通を理解することで学校における食育の充実・発展に資する。<br>○旅費等は、本会で負担する。                                                                                                                     |
| 趣旨                | 対象          | 事業名                                                         | 事業内容                                                                                                                                                                   |
| 助成事業<br>(通年)      | 栄養教諭等       | 栄養ソフト無償貸与及びサポート事業活用についての講習会を実施<br>8月4日(火)、5日(水)<br>※別途申込書あり | 本会で開発した栄養管理システムソフトを栄養教諭、学校栄養職員と所属する学校及び共同調理場に無償貸与し、取扱い物資データの提供、バージョンアップの対応、操作のサポート(講習会等)し、県内共通システムとして、給食管理業務の軽減を図る。【献立作成・発注処理・検収・貫掛・帳票(報告書等)】                          |
|                   | 栄養教諭等       | 衛生管理サポート事業<br>※申請書(本会HP)                                    | 学校及び給食調理施設で衛生管理に使用する検査機器、検査培地などの無料貸出、使用方法のサポートを行う。(事前申請が必要)<br>細菌培地(一般細菌、大腸菌群)、ATP検査機器、ふらん器、手洗いチェッカー、衛生管理関連DVD等                                                        |
|                   | 学校等         | オードブル皿、教材等サポート事業<br>※申請書(本会HP)                              | 学校及び給食調理施設で使用するオードブル皿、教材等の無料貸出を行う。(事前申請が必要)<br>オードブル皿、トンブ、クロス、教材(パネル、年代別献立レプリカ、年表、紙芝居)等<br>※詳細はHPに記載                                                                   |
|                   | 学校等         | 各学校で行う親子料理教室等の給食会取扱物資の助成                                    | 児童生徒、保護者等を中心に行う食育推進を支援する事業。<br>食に関する体験活動、親子料理教室、PTA料理講習会、子ども料理講習会等で使用する本会取扱い物資の提供をする。○助成物資額：最大5,000円分で上限50,000円までとする。(申請先着順)                                           |
|                   | 学校・保護者等     | 学校給食会視察研修<br>※申請書(本会HP)                                     | 家庭教育学級、学校給食関係者等を対象に本会の視察研修を行う。本会の役割、物資の選定、衛生管理についての説明や本会施設を見学し、学校給食の理解を深める。研修時間：約1時間半～2時間(講師料不要)<br>※事前に予定日時、対象、人数、研修希望内容などをお知らせください。                                  |

※ 状況によっては、開催・内容について、変更となる場合があります。

## 令和2年度 新任栄養教諭の紹介



### 新 採

**吉浪 亜実**  
宮崎市立青島小学校



好きな給食のメニュー：大豆と小魚の揚げ煮

**抱負** 臨時休業からのスタートで、戸惑うこともありましたが、多くの方々にご指導いただき、充実した日々を送ることができていることに感謝しています。子どもたちのことを第一に考え、衛生に配慮した安心安全な給食の提供と、「いのちをいただく」ことに感謝して食事をするのできる子どもの育成に努めます。よろしくお願いいたします。

### 新 採

**今川 紗織**  
串間市立串間中学校



好きな給食のメニュー：焼きビーフン

**抱負** 児童・生徒の「生きる力」を育むため、おいしく、安全・安心な給食の提供が行えるよう心がけ、食に関する指導では、給食や授業の際に担当の先生方と連携していきたいと思えます。沢山の方々にご指導頂きながら、「子どもたちがワクワクする給食、思い出に残る給食」をモットーに、一人ひとりの関わりを大切に、楽しく勤務していきたいです。

### 新 採

**上之 泰代**  
宮崎県立都城  
さくら聴覚支援学校



好きな給食のメニュー：ラーメン

**抱負** 着任して2ヶ月が経ちました。まだまだ不慣れなことばかりですが、周りの先生方にたくさん支えていただきながら、毎日を過ごしています。着任してすぐ休校が決まり、ようやく給食が開始したばかりですが、これから子どもたちのために、安心安全でおいしい給食を提供できるように、明るく元気に一生懸命頑張ります。よろしくお願いいたします。

### 新 採

**生島 絵美子**  
宮崎県立  
延岡しろやま支援学校



好きな給食のメニュー：めひかりの唐揚げ

**抱負** 栄養教諭となり2か月が経ちました。まだ慣れないことや不安もありますが、多くの方々にご指導していただきながら、充実した毎日を人との繋がりに感謝して過ごしています。子どもたちに美味しく安全・安心な給食を提供していくと共に、子どもたちが楽しみながら学べる食に関する指導ができるように、日々精進して行こうと思います。

### 新 採

**黒木 菜央**  
延岡市立旭小学校



好きな給食のメニュー：マーボー豆腐

**抱負** 多くの方々に支えて頂きながら、あっという間に過ぎた2か月でした。新型コロナウイルスの影響による臨時休業が明け、学校で給食を提供し、「おいしかった。」と笑顔の子ども達に会えることが、今とても幸せです。安心安全な給食を提供し、食の大切さを伝え、ふるさとを誇りに思う心を育てられるような栄養教諭を目指して頑張ります。



## 栄養教諭に就いて1年経過して

### 宮崎市立宮崎西小学校 村橋 佳奈



「健康に良い食べ方について知ろう」

栄養教諭になり、1年が経ちました。「今日の給食もおいしかった!」「今日も完食しました!」という子どもたちの声が思ったよりもとても嬉しく、明日も頑張ろうという気持ちにさせてくれました。1年目は初めてのことに戸惑いながらも、多くの方に支えていただき、何とかやって来られたと思います。学ぶことが多く、日々勉強だと感じました。

1年目の終わりが見えてきた頃、新型コロナウイルスの影響により学校が臨時休業となりました。授業があり、給食が提供できることが当たり前ではないのだと実感しました。子どもたちの声が聞こえない静かな学校で、学校再開・給食再開を待っていました。

今後はより一層衛生管理に注意を払い、安心・安全な給食を提供できるように努めたいと思います。勉強することはまだまだたくさんありますが、子どもたちの「おいしかった!」という声をまた聞くためにも引き続き努力してまいります。

### 宮崎市立大久保小学校 松田 早耶子



「黄赤緑の食べ物をバランスよく食べよう」

栄養教諭として1年が経ち、振り返るとたくさんの方々を支えられていたと感じています。給食センターの業務をやったことなせるようになってきたと思いつつも、毎日変わる給食の状況にあたふたし、給食管理の難しさを実感しています。子どもたちが楽しそうに給食を食べる様子に元気をもらい、子どもたちのためにおいしい給食を届けようという気持ちで、毎日頑張っています。

食に関する授業では、各学年で授業をさせていただきました。1時間の授業で楽しく学んでもらいたいと思い、教材研究は時間をかけて行いました。課題も多くありましたが、それよりもたくさんの学びを得ることができました。また、授業を通して、子どもたちとの距離がぐっと縮まり、「松田先生!今日の給食全部食べたよ!」「給食でこの料理食べたい!」と声をかけてもらえるようになり、日々励みになっています。支えてくださっている先生方、調理員さんと子どもたちに感謝の気持ちを持ち、給食や食育で恩返ししていけるよう、これからも前向きに努めていきたいと思っています。

### えびの市立加久藤小学校 梯 愛弥



「生活習慣病の予防」

「おいしいです!」と笑顔で言う子どもたちと接することに、やりがいを感じています。その中で、「くらいだけ食べます!」と苦手な食べ物に向き合う姿は印象的で、特に元気をもらいました。

給食管理では、安心・安全を前提としたおいしい給食を提供することの大変さ、調理員や受配校の給食主任との連携の大切さを実感しました。悩むことはありますが、日頃から本当に多くの方に支えていただいています。

授業では、実態把握、発達段階の考慮、子どもたちが興味をもつような発問や教材の工夫など基礎的な授業力を学びました。また、情報化社会の現在、正しい知識・情報を伝えるために、学び続ける必要性を痛感しました。

今年度は、栄養教諭としての向上を図るために、貴重な経験で得た反省点をいかした魅力ある給食の提供と行動変容を導くための継続的な指導、市内全体の食育推進に努めていきます。また、感謝・初心・笑顔、そして子どもたちのためにということを忘れず、精進して参ります。

### 美郷町立西郷中学校 倉爪 裕美



「家庭科「食事計画」の授業」

栄養教諭としての1年間を振り返ると、自分に何ができるのか模索する日々でした。食に関する指導や給食管理において食に関する活動の企画運営や新メニューを献立に取り入れること等を行いました。実践して感じたことは、目的・目標をはっきりさせていないと十分な教育効果をあげることができないということでした。また自分の指導や献立に対する想いと、子どもたちの学習を結びつけることの難しさを学びました。一方、嫌いな食べ物が食べられるようになったり、地元の食材に関心を持ち始めたりする子どもたちの変化を感じることができたのは大きな喜びです。上手いかわず落ちこむこともありましたが、そんなとき子どもたちから「おいしかったです」「またこの献立を出してください」と言われたときは本当にうれしかったです。多くの諸先輩方からのご指導、調理員の方々のご協力をいただきながら1年間を終えることができました。これからも安全・安心なおいしい給食を心掛け、栄養教諭という仕事に誇りと感謝の気持ちを持ち、日々成長できるよう努めます。

## 献立紹介

- コッペパン
- 牛乳
- かぼちゃの  
ミートソース煮
- フレンチサラダ



一ヶ岡小学校では、延岡市と連携した一校一農の取組が続いており、4～6月に地域の生産者の方から、直接、新玉ねぎを納入していただいています。みずみずしく、甘い新玉ねぎを使うことで、いつものメニューに新玉ねぎの甘みとうまみが加わります。かぼちゃのミートソース煮は、人気メニューの1つで、かぼちゃがメインの料理ですが、玉ねぎも甘みを出すには、欠かせない食材です。今の時期は、新玉ねぎを使うことで、甘みとうまみが強くなり、特別な味に仕上がります。フレンチサラダは、野菜をおいしく食べてもらえるよう、ドレッシングを手作りしています。

## 材 料(1人分)

|              |       |            |       |
|--------------|-------|------------|-------|
| コッペパン……………   | 60g   | うすくちしょうゆ…… | 1g    |
| 牛乳……………      | 200ml | フレンチサラダ    |       |
| かぼちゃのミートソース煮 |       | ハム……………    | 5g    |
| 豚肉ミンチ……………   | 15g   | きゅうり……………  | 20g   |
| 牛肉ミンチ……………   | 15g   | にんじん……………  | 10g   |
| かぼちゃ……………    | 70g   | キャベツ……………  | 20g   |
| 新玉ねぎ……………    | 30g   | コーン……………   | 5g    |
| にんじん……………    | 10g   | サラダ油……………  | 2g    |
| グリーンピース…………… | 5g    | す……………     | 2g    |
| 水……………       | 10g   | 塩……………     | 0.2g  |
| ケチャップ……………   | 10g   | こしょう……………  | 0.02g |
| ウスターソース…………… | 4g    | さとう……………   | 0.3g  |
| さとう……………     | 0.5g  | うすくちしょうゆ…… | 0.8g  |

## 作り方

## かぼちゃのミートソース煮

- ①かぼちゃは一口大、新玉ねぎはくし切り、にんじんは千切りに切る。
- ②ミンチ肉を炒め、肉に火が通ったら具材と水を入れ、煮る。新玉ねぎは煮溶けないように最後に入れる。
- ③調味料を入れ、煮込む。

## フレンチサラダ

- ①ハム、キャベツ、にんじんは千切り、きゅうりは輪切りに切る。
- ②具材を茹でる。
- ③茹で上がった後冷却する。
- ④調味料を合わせ、③とあえる。

献立提供：延岡市立一ヶ岡小学校 栄養教諭 落合 美紗季

## 貸出検査機器のご案内

本会では、衛生管理サポート事業の一環として検査機器の貸出を無償で行っております。実際に使用した学校・センターの報告では、「手指や食材などに付着している普段見えない汚れを目視で確認できたことで、改めて丁寧な洗浄を心がけようと思った」等の声を頂いております。

細菌性食中毒は、調理機器や手に付着していた汚れ・細菌が、調理作業中及び食事中に口を介して体内に侵入することで感染します。日頃の洗浄状況の見直しや、手洗いの効果の指導など、更なる衛生管理の徹底にご活用ください。



## 【スタンド型手洗いチェッカー】

専用ローションを汚れに見立てて塗り、手洗い後特殊ライトの下に手をかざすと洗い残しが光ります。大人数での手洗い評価に最適です。



## 【フードスタンプ・ハンドスタンプ／ふらん器】

検査対象の食材や調理機器、手のひらを培地にスタンプの様に押し付けてふらん器にて培養するだけで、対象物のどの部分に、どの位細菌が付着していたのか確認することができます。培養時間は、一般細菌は約 37℃ 24～48 時間、大腸菌群は約 37℃ 18～24 時間です。使用するスタンプ培地は本会より無償提供しております。



## 【ルミテスター（垢取り検査機器）】

あらゆる生物がもつ ATP を汚染指標として計測し、汚染度を数値化する検査機器です。ATP 値が高いほど洗浄不足（＝汚れが多い状態）であることがわかります。培養する必要がなく、対象物のふき取りのみで計測できるため、簡単に検査することができます。



## 新規貸出教材の紹介

本会で新しく購入した教材をご紹介します。無償で貸出を行っておりますので、ぜひ食育活動や授業にご活用ください。なお、「お弁当カード」及び「朝食バランス献立カード」は各6セットあるので、グループワークでもご利用いただけます。

### そのまんまお弁当料理カード

6セット

収納箱がそのままお弁当箱(600ml)となり、全105枚の料理カードをタテヨコ自由自在に組み合わせることができる食育教材です。

お弁当の組み合わせ方、詰め方、また実物大なので食材の分量もゲーム感覚で学ぶことができます。



### そのまんま朝食バランスカード

6セット

実物大の料理カードを使って、バランスのとれた朝食を組み立てる学習に活用できます。

料理カードの裏には材料や作り方等の記載があり、食材カードを使えば、分量や食品群分類についても学ぶことができます。



### カツオ解体君

1セット

実物と同じ大きさのかつおのぬいぐるみです。頭と胴体、胴体は内臓、中骨、背節、腹節に解体できます。

各部位をはがしたりくっつけたりすることで、三枚おろし体験やかつお節の製造方法など食育に活用できます。



他の教材についても、本会 HP にて紹介しております。それぞれ数に限りがございますので、ご希望の際は総務課普及検査係まで事前にご連絡ください。

## 表紙掲載写真に係る取組紹介

門川町立草川小学校 栄養教諭 土井 美佳

宮崎が誇る宮崎牛をニンニクと醤油で香ばしく炒め、酢を効かせたさっぱり味の野菜と合わせた「焼き肉サラダ」を食べ、子ども達の顔に笑顔が広がった。

新型コロナウイルスの影響で消費が低迷する「宮崎牛」の生産者支援を目的とし、国の補助を受け、宮崎牛を学校給食で提供する機会をいただいた。子ども達は、普段の給食ではなかなか食べることのできない宮崎牛を味わいながら、来校された郡司副知事より「宮崎牛を一生懸命育てている畜産農家さんや牛に感謝しながらおいしく食べてください」という話を聞くことができた。「焼き肉サラダ」を生きた教材とし「生産」について考える機会となった。

子ども達が、地元の食材に誇りをもてるような学校給食を関係者と力を合わせて提供していきたいと思う。



給食前に郡司副知事のお話を聞く子どもたち



給食を食べる子どもたち



宮崎牛を使った焼き肉サラダ

## 本会資料室について

本会3階にある資料室では、本会や学校栄養士会が保有する食育教材の整備と展示を行っています。紙芝居や献立レプリカ、他にもHPには掲載していない資料やDVD等も整備しており、学校等での食育活動に役立てる教材を多数取り揃えています。

また、本会の会議室や調理室は、会議や勉強会等で有効にご活用いただけるよう、会場借用も行っております。ご使用の際は、総務課までお問い合わせください。



## 給食会へようこそ

本会ホームページでも施設を紹介しています。

本会は、学校給食の安全性と本会の取組を理解していただくことを目的に、施設見学の受け入れをしております。家庭教育学級や職員研修等でご利用ください。

(お問合せ 総務課まで)

### 令和2年度 本会役職員人事

お知らせ

|      |       |                 |       |                  |
|------|-------|-----------------|-------|------------------|
| 退任   | 理事長   | 上川路伸一 (令和2年3月末) |       |                  |
| 就任   | 理事長   | 長渡 利光           |       |                  |
| 昇任   | 物資課   | 一般物資係 係長        | 前田 敦子 |                  |
| 新規採用 | 総務課   | 普及検査係 主事        | 矢野 智美 |                  |
| 異動   | 新 物資課 | 基本物資係 係長        | 日高 康行 | 旧 物流課 倉庫管理係      |
|      | 新 物資課 | 一般物資係 主任主事      | 濱田 敏一 | 旧 物資課 基本物資係      |
|      | 新 総務課 | 総務係 主任主事        | 中島加奈子 | 旧 物資課 一般物資係      |
|      | 新 物流課 | 倉庫管理係 (冷凍)      | 笠 新也  | 旧 物流課 倉庫管理係 (常温) |
|      | 新 物流課 | 倉庫管理係 (常温)      | 平田 稔  | 旧 物流課 倉庫管理係 (冷凍) |

## 編集後記



- 本紙に快くご寄稿いただいた皆様、ご多用の中でのご理解とご協力に感謝申し上げます。
- 本紙より担当することになりました、矢野です。学校生活を毎日充実させてくれた「学校給食」に携わることができ、嬉しさとともに懐かしさも感じています。分からないことも多く、ご迷惑おかけいたしますが、学校給食関係者の方々への感謝の気持ちを忘れず、学校給食の更なる発展と安全・安心な物資の供給に努めてまいりますので、よろしくお願いいたします。
- 本紙は、学校給食関係者の方々への情報提供を目的に発行しています。「こんな物資があったらいいな〜」「もっとこういうのが知りたい!!」などのご要望やご意見、また各学校、センター等で食に関する取組は本紙でも紹介いたしますので、ぜひ本会までお知らせください。