

学校給食

School Lunch Miyazaki

みやざき



ひむか地産地消交流給食会～小林市立細野中学校(令和2年10月30日実施)

■もくじ

- P2～3 学校給食への農畜水産物の提供～県産農畜水産物応援消費推進事業の活用～
- P4 ひむか地産地消交流給食会～小林市立細野中学校
- P5 新任栄養教諭 1年を振り返って
- P6 安全・安心な物資への取り組み～パン・米飯委託加工工場のふき取り検査～
- P7 令和3年度1学期分九州ブロック推奨品／4月お祝い行事食のご案内
- P8 給食感謝週間にちなんだ児童・生徒からの作品／キッズサイトのご案内／編集後記

学校給食への農畜水産物の提供 ～県産農畜水産物応援消費推進事業の活用～

宮崎県では、新型コロナウイルス感染症の拡大に伴う県内の農畜水産業への影響を緩和するために、県産農畜水産物を給食の食材として提供することで、消費の拡大を図るとともに、給食を通じておいしさや魅力を伝える食育活動に取り組んでいます。本事業を活用した学校給食における取り組みについて紹介します。

北浦町学校給食センター 栄養教諭 中川 みゆき

「地元延岡・宮崎にはたくさんのおいしい食べ物があることを忘れないで」

北浦町でカンパチやマダイ、ブリを養殖し加工されている会社の社長さんから子どもたちへ向けられたメッセージです。今年度は、「県産農畜水産物応援消費推進事業」として、宮崎牛、みやざき地頭鶏、宮崎完熟マンゴー、稚鮎、うなぎ、カンパチ、マダイ、ブリ等の県産農畜水産物を使用した給食を数多く提供させていただきました。特に、北浦町では、本事業に関わる養殖業や加工業者の方が学校の近くにいらっしゃることもあり、保護者の方や地域の方のご助言ご協力をいただきながら献立の作成や食育活動に取り組みました。北浦町で飲食店を営んでいらっしゃる保護者の方と考えた「北浦マダイの味噌汁」、「北浦魚カツサンド」は子どもたちにもとても好評で、「今まで食べた味噌汁の中で一番おいしい!」「魚が苦手だったけど、これなら食べられる!」と嬉しそうに給食を食べる子どもたちの姿が見られました。また、養殖業をされている保護者の方からも「宮崎応援メニューがおいしい!お父さんが育てている魚が出たよ!と子どもたちが話してくれることがとても嬉しい。」というご感想をいただきました。本事業を通して、宮崎の食材の魅力やおいさを伝えるだけでなく、地域との繋がりやふるさと宮崎への郷土愛を育む貴重な機会となりました。冒頭に登場した北浦町の加工会社の社長さんには、実際に養殖された魚がどのように加工されて子どもたちの元へ給食として届くのか見学、取材をさせていただきました。「大人になっても宮崎のことを誇りに思ってもらいたい」というお言葉が印象的でした。子どもたちが将来大きくなった時に、今度は自分たちが宮崎県を支えていく力となるよう、今後も給食を通して食への感謝や郷土愛を深めていきたいです。本事業に携わってくださった多くの方々へ心より感謝申し上げますとともに、新型コロナウイルス感染症が収束し、平穏な日々が一日も早く戻ることを切に願っております。



カンパチ給食



北浦マダイの味噌汁

北浦マダイの味噌汁

分量(1人分)

マダイ	60g
酒	1ml
おろししょうが	0.3g
人参	10g
大根	10g
カットほうれん草	10g
三つ葉	2g
へべす果汁	5g
みそ	12g
酒	1ml
だし昆布	4g
水	120ml

作り方

1. だし昆布でだしをとる。
2. マダイに酒、おろししょうがを加えて下味をつける。
3. 人参、大根はいちょう切り、三つ葉は小さくちぎる。
4. へべすを絞り、果汁だけを使用する。
5. だし汁とは別に、沸騰したお湯の中に下味をつけたマダイを加えてさっと茹でる。(臭み取り)
6. だし汁の中に人参、大根を加え、茹でたマダイを加える。
7. 酒とみそを加えて調味する。
8. ほうれん草、三つ葉を加え、最後にへべす果汁を加えて味を整えたら完成。

宮崎市立宮崎南小学校 栄養教諭 内山 佳子

新型コロナウイルスの発生に伴い、子どもたちの日々の生活は一変しました。この状況を受け、私自身、子どもたちの応援団の一員として学校給食を通し、どのようなことができるか考える日々が続いています。

このような中、今年度、新型コロナウイルス感染拡大により、消費が落ち込んだ食材を学校給食に活用する本事業が打ち出され、本校もこの事業に取り組むことで、子どもたちにたくさんの宮崎の美味しい農畜水産物を届けることができました。

本事業では、宮崎の様々なおいしい食材【表1】を無償でたくさんいただき、日頃、給食ではなかなか提供できない豪華でおいしい給食を度々子どもたちに味わってもらうことができました。給食を食べた子どもたちからは、「宮崎牛！本当においしいい〜」、「うなぎの蒲焼き！初めて食べた〜！」など、嬉しい声をたくさん聞くことができました。

また、本事業は、子どもたちはもちろん教職員や保護者の方々の関心も高く、教室や家庭での会話において、宮崎の食材について深く知る機会になったという意見を多くお聞きし、給食を提供する側の調理員さん【写真7】や私自身たくさんの元気をもらうことができました。

さらに、本事業に取り組んでいく中で、子どもたちにしっかり伝えていく必要があると感じたことがあります。それは、学校給食に携わってくださっている方々や食べ物への「感謝の心」です。学校給食は、実にたくさんの方々が関わってくださり、たくさんの方々の思いが詰まっています。また、給食の材料となる食べ物1つ1つには、もともとは命があり、すべて生き物であったこと等、校内の給食掲示板【写真5】や給食時間の放送【写真6】等で提供いただいた食材の紹介とともに、子どもたちに伝えるようにしました。

まだまだ大変な状況の中ではありますが、今年度、本事業に取り組んだことで、子どもたちへ宮崎の素晴らしい農畜水産物の提供や紹介ができたことに加え、給食を支えてくださる方々の思いを伝える機会が増えました。これからも、栄養教諭として、学校給食を通し、子どもたちの心身の健康の保持増進のために、関係者の皆様とともに尽力していきたいと思っています。

【表1】提供食材等一覧

提供月	提供物資	料理名
7月	宮崎牛【写真1】	焼肉炒め
9月		ビーフシチュー
	はもギョロッケ	はもちゃんギョロッケ【写真2】
10月	ちりめん	ごまじゃこサラダ
11月	うなぎ	うなぎの蒲焼き【写真3】
	地頭鶏	さつまい
12月	かんぱち	かんぱちのケチャップがらめ
	地頭鶏	ひむかうどん
1月	地頭鶏	地鶏のすきやき煮【写真4】
2月(予定)	宮崎牛	すきやき煮



【写真1】宮崎牛のPRに来てくれたひいくとむうちゃん



【写真2】はもちゃんギョロッケ



【写真5】給食掲示板



【写真3】うなぎの蒲焼き



【写真6】ゲスト(宮崎県養鰻漁業協同組合染矢氏)を招いての給食時間の特別放送



【写真4】地鶏のすきやき煮



【写真7】調理員さんたち

ひむか地産地消交流給食会

◆小林市立細野中学校◆

養護教諭 山崎 瑞貴

10月30日に県学校給食会に主催していただき、「ひむか地産地消交流給食会」が行われました。今回は県漁連、JAや県産品ブランド推進室、椎茸の栽培・販売会社の方々にお越しいただきました。

給食時には1年生の各クラスで、県産のキャベツが入ったメンチカツや、千切り大根やきゅうりの日向夏ドレッシングサラダを食べながら講師の皆様と交流を深めました。

昼休みには全校生徒、5校時には1学年を対象に各団体のブースで様々なお話をさせていただきました。漁連ブースでは、捌かれる前の魚を見たことがない生徒が多く、生魚に触る体験に興味津々でした。また、椎茸のブースでは「良いにおい!」「宮崎の椎茸が有名とは知らなかった。」と驚きの声が聞こえてきました。JAブースでは県産の野菜が一つ一つ丁寧に育てられていることを知り「苦手な野菜も残さずに食べようと思いました。」「知らない特産品があって食べてみたくなりました。」といった感想が聞かれました。学校給食会ブースでは給食の食材の流通についてお話を聞き、「何回も食材がチェックされて、たくさんの人が関わってくれている給食を感謝して食べたいです。」と様々な思いを持ったようです。

本校では1年生が民泊で農業体験を行い、食や働くことについて学習する活動を毎年行っています。今回の交流会で地元宮崎の食材の豊かさやおいしさに改めて気付き、大事な産業である農業や漁業についても興味を持ったようです。

今回、このような会を開いていただいた宮崎県学校給食会の皆様、ご協力いただいた関係者の皆様、誠にありがとうございました。



献立紹介

- 麦ご飯 ●牛乳
- 北海汁 ●カレーメンチカツ
- 日向夏ドレッシングサラダ
- ハロウィンカップケーキ

北海汁

材 料(1人分)

鮭角切り……………	24 g	干し椎茸スライス…	0.5 g
おろししょうが…	0.6 g	深ねぎ……………	5 g
豆腐……………	24 g	煮干……………	3.6 g
にんじん……………	12 g	水……………	100 g
じゃがいも……………	24 g	麦みそ……………	13 g
はくさい……………	24 g	酒……………	1.2 g
コーン……………	10 g	無塩バター……………	0.8 g

日向夏ドレッシングサラダ

材 料(1人分)

きゅうり……………	22 g
千切大根……………	5 g
キャベツ……………	20 g
ちくわ……………	7 g
日向夏ドレッシング……………	9 g



小林学校給食センターでは、地元や県産の食材を献立に取り入れています。今日は、具だくさんの北海汁や、県産キャベツを使ったカレーメンチカツに、県の特産物の千切り大根や小林産きゅうりを使ったサラダを合わせました。汁が濃厚なので、サラダは食べやすいように日向夏ドレッシングでさっぱりとした味付けにしました。

作り方

- ①煮干でだしをとる。
- ②豆腐はさいの目、にんじん、じゃがいもはいちょう切り、はくさいは短冊切り、ねぎは小口切りにする。椎茸は戻しておく。
- ③だし汁に鮭、②を入れて煮こむ。
- ④具材に火が通ったら、みそを入れ、仕上げにねぎとバターを加える。

作り方

- ①千切大根は水で戻し、短く切る。
- ②きゅうり、キャベツは千切り、ちくわは輪切りにする。
- ③具材を茹で、冷却する。
- ④③を日向夏ドレッシングで和える。

献立提供：小林市小林学校給食センター 栄養教諭 平良 佳織

新任栄養教諭 1年を振り返って

延岡市立旭小学校 栄養教諭 黒木 菜央

栄養教諭に就いて、はやいもので1年が経とうとしています。今年度は、新型コロナウイルスの影響による学校の臨時休業など、異例の状況下で始まりました。不安でいっぱいになりましたが、周りの先生方が、児童のことを一番に考えて働く姿を見て、「私も頑張ろう!」という気持ちになることができました。

給食管理では、児童生徒の実態や調理場の環境を考えながら献立作成を行う難しさを改めて感じました。栄養教諭としての思いを伝えながら、調理員さんの経験による意見をいただくようにしています。廊下ですれ違う児童が、「今日の給食、美味しかったです!」と言ってくれた時や、配送校から、給食について書いた日記が届いたときに、とてもやりがいを感じました。今後も、食に関する指導に生きた教材として活用できる献立や、地場産物を活用できる献立を研究し、実践していきたいと思います。また、衛生管理やアレルギー対応、その他緊急時の対応について、マニュアルや過去の記録を振り返り、安心・安全な給食を提供できるよう努めてまいります。

食に関する指導では、学級担任の先生方と連携し、児童の実態に合わせた授業実践を心がけています。45分間という短い時間の中で、児童が自分の問題として捉えられるような授業をつくらなければなりません。伝える情報を精選することに苦労しますが、学級担任の先生方だからこそ気付く意見や、先輩の栄養教諭の先生方からのアドバイスをいただきながら、楽しく学べる授業づくりを行っています。

栄養教諭として働く中で、児童や保護者、同僚の先生方、調理員さんや納入業者の方々など、多くの方々に支えられています。関わる全ての方々に感謝の気持ちを忘れず、今できることを考えながら動ける栄養教諭になれるよう、引き続き努力してまいります。



食習慣を見直そう

宮崎市立青島小学校 栄養教諭 吉浪 亜実

栄養教諭に就いて、一年が経とうとしています。多くの方々の支えと、子どもたちの元気あふれるパワーのおかげで、充実した日々を過ごしています。初めてのことで、戸惑いも多くありましたが、その度に先生方や調理員の方々から温かいご指導をいただき、今日を迎えることができています。

本年度は、例年とは異なる厳しい状況の中でしたが、たくさんの食に関する指導をさせていただきました。「めあて」に対して、子どもたち自らが「まとめ」を導き出し、その後の食習慣の改善につながる授業となるように教材研究に励みました。授業を通して子どもたちと食について考えることができ、栄養教諭としてのやりがいを感じました。

給食時間は、全員が前を向き黙々と食事するのが当たり前となりました。そんな子どもたちの姿を見ると、いつも胸がいっぱいになります。給食委員会や放送委員会の子供たちと連携し、一口メモや献立掲示板等を通じて食に関する知識の定着を図っています。栄養教諭として今できることを精一杯取り組み、一日も早く子どもたちが楽しく給食を食べる日が来ることを願うばかりです。

給食後の「おいしかったです!また食べたいです!」「苦手の食べ物も給食では食べられました!」などの子どもたちの声は、本当に嬉しく、何よりも励みとなります。給食管理は日々学ぶことが多く、大変なこともあります。調理員の方々や連携を図りながら、よりよい給食を追求するところにその魅力を感じます。学び続ける精神を忘れず、日々の積み重ねを大切にしていきたいです。

また、今年度は、多くの地場産物を給食に取り入れる機会があり、学校給食は地域の歯車の一部であることを実感しました。地場産物の積極的な活用や、宮崎県の食の魅力子どもたちに伝えることで、地域活性に貢献できる栄養教諭でありたいです。

この一年間で多くのことを学び、とても貴重な財産を得ました。この経験で得たものをこれからの教育活動に生かし、さらなる資質の向上と食育の推進に努めていきます。



上手なおやつとり方

安全・安心な物資への取り組み ～パン・米飯委託加工工場のふき取り検査～

本会では、学校給食用パン・米飯の品質向上を図るため、日頃より様々な取り組みを行っています。中でも、委託加工工場での拭き取り検査では、毎年1回、県内の9工場について、担当者が現地へ赴き、工場の衛生管理状況の把握と指導に努めています。

今年度の実施状況は右表の通りで、9工場のうち5工場にて実施し（令和3年2月末現在）、残り4工場についても今年度中に実施する予定です。

実施内容としては、食品衛生管理指導の経験がある検査担当者と物資担当者にて、ヒアリングと工場内の目視及び拭き取り検査を実施し、状況を把握した後、改善点があれば公文書によるアドバイスをを行い、衛生管理のサポートをしています。



委託加工工場	検査実施日
牧平パン (有)ミカエル堂	9月7日
阪元製パン(有)	10月12日
三島パン	11月16日
(有)長田製パン	1月19日
(株)きりしまベーカリー (有)アサヒパン すがはら米飯センター (有)木村屋パン	3月実施予定

＜拭き取り検査内容＞

1. ATP 検査：清掃、消毒後の食品残渣や細菌の汚染度が数値でわかる
2. 一般細菌数：各製造段階や使用設備、器具等の雑菌の汚染度がわかる
3. 大腸菌群：手指からの糞便汚染や機器等の衛生害虫による糞便汚染がわかる



平成30年6月の食品衛生法の改正に伴い、食品製造業全てにHACCP導入の義務化が制定されたのを受け、本会の食品検査担当者と県推薦の食品衛生監視員を講師として、委託加工工場の従業員へ向けた「HACCP導入のための基礎研修会」をこれまで2回開催しました。

また昨年度からは、厚労省がリリースした「HACCPの考え方を取り入れたパン類の製造における衛生管理手引書」に沿った、衛生管理方法の導入へのサポートに取り組んでいます。具体的には、(1)各工場の衛生管理計画と(2)衛生管理記録表の整備、さらに今年度は、(3)作業実施標準作業書(SSOP)で必要な様式について、本会で作成したひな型を各工場へ配布し、各工場作成の指導に取り組んでいます。

本会では、令和3年6月のHACCP導入のスタートに備え委託加工工場の指導を強化しており、今後、HACCPの考え方を取り入れたパン類の製造における衛生管理の手法を導入し実施することで、パンや米飯への異物混入防止対策等にもつながることが期待されます。

●HACCPとは？

Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字の略で、「危害分析重要管理点」のことです。米国航空宇宙局(NASA)の宇宙飛行士の宇宙食を安全に製造するため開発された衛生管理法で、食の安全を維持する国際基準となっています。

●SSOPとは？

Sanitation Standard Operating Proceduresの頭文字の略で、「衛生標準作業手順」のことです。誰が従事しても同じ製品ができるように各段階の製造手順を作り、新人教育等従業員教育にも活用されます。

令和3年度1学期分九州ブロック推奨品

新型コロナウイルス感染症の感染拡大を受け、令和3年度1学期分選定会も中止となりました。選定品が続けて提供できないことを受け、代わりに推奨品として4品を各メーカー協力のもと、通常より使いやすい価格で取り扱うことになりましたのでご案内いたします。この機会に是非ご利用ください。

●さば生姜煮

日本近海のさばを特製の醤油タレに生姜を加えておいしく煮込みました。高圧処理をしておりますので、骨まで軟らかく食べて頂けます。

銘柄：津田商店

アレルギー：小麦、さば、大豆

規格：40g×10×12、
50g×10×12



●国産ミートのハンバーグCa&Fe

両面焼き製法にて肉汁を閉じ込め、蒸し焼き製法にてふっくらやわらかく仕上げております。不足しがちなCaとFeと食物繊維を加えました。

銘柄：ニチレイ

アレルギー：大豆、鶏肉、豚肉

規格：60g×25×2、
80g×20×2



●春巻Fe(米粉入り)

皮に米粉を使用した春巻です。具材(豚肉、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、しいたけ)は全て国産を使用しております。

銘柄：ニチレイ

アレルギー：小麦、大豆、豚肉

規格：35g×10×6、
50g×20×3



●冷凍ムース

乳製品と牛乳をたっぷり使用したミルクいっぱいのムースです。【フタ：プラ、カップ：紙】

銘柄：セリア・ロイル

アレルギー：乳
規格：40g×40



4月お祝い行事食のご案内



①国産いちごの
お祝いデザート (鉄・Ca)
規格：50g
銘柄：ヤヨイサンフーズ



②お祝い大福
規格：40g (2個入)
銘柄：カセイ



③お祝いデザート
(いちごのジュレ)
規格：50g
銘柄：給材開発



④お祝いいちごゼリー
規格：40g
銘柄：日東ベスト



⑤フレンズクレープ
(お祝い)
規格：35g
銘柄：日東ベスト



⑥お祝いケーキ
(チョコレート)
規格：30g
銘柄：給材開発



⑦桜のケーキ
規格：40g
銘柄：新栄物産



やさしい海の
祝なるとスライス
規格：160g (約90枚)
銘柄：ピアット

※①～⑦の4月使用は3月3日(水)予約締切、「なるとスライス」は予約不要です。

給食感謝週間にちなんだ児童・生徒からの作品

今年も全国給食感謝週間にちなんで、児童生徒の皆さんから多くの心温まる作品をいただきました。役職員一同、心より感謝申し上げます。作品は、本会玄関ホールに展示しています。



キッズサイトのご案内!!

前号にてご案内した本会のホームページリニューアルについて、準備中だったキッズサイトも公開いたしました！給食がどうやってできているのか、「パン」「牛乳」「お米」「おかず」の4つについてご紹介しています。ぜひ遊びに来てください！

ホームページ： <https://www.miyazaki-gk.jp/>



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。

本号にて、本年度最後の発行となります。1年を振り返ってみると、学校をはじめとする関係者の皆様にとっては、コロナに始まりコロナに終わる、とても大変な1年だったと思います。本会でも予定していたイベントや講習会など、開催を中止したものが多くありましたが、関係者の皆様のご協力もあって広報誌を発行できております。まだまだ油断できない日々が続くかと思いますが、「新しい生活様式」に意識して取り組みながら、当たり前だった日常が1日でも早く戻ってくることを願っています。そして今後も、学校給食が子どもたちにとって日々の楽しみ1つであり続けられるよう、本会としても安心安全な物資の供給に努めてまいりたいと思います。よろしくお願いいたします。

各学校、センター等で食に関する取り組み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。