

学校給食

School Lunch Miyazaki

みやざき



県産水産物応援推進事業の活用(P8)～高原町立高原小学校

■もくじ

- P2 新年度あいさつ／令和3年度 学校給食会の事業について
- P3 令和3年度 役員等紹介／令和3年度本会食育推進支援事業計画
- P4 栄養教諭に就いて1年経過して
- P5 令和3年度 新任栄養教諭の紹介／行事食(9月お月見)の紹介
- P6 令和3年度第2学期分九州ブロック推奨品
- P7 貸出教材・検査機器の紹介
- P8 表紙にまつわる取組の紹介～県産水産物応援消費推進事業の活用～／編集後記

新年度あいさつ



明るい笑顔のために

理事長 長渡 利光

「^{いちようらいふく}一陽来復」。この四字熟語は、易の用語で「冬が終わり春が来ること」また、「陰がきわまって陽が生じること」、そこから「しばらく不運が続いた後で幸運に向かうこと」を意味します。昨年度は、コロナに鳥フル、台風と自然の洗礼を浴び続けた一年であり、心を痛めました。今年度は、「一陽来復」の言葉通り少しずつでも状況が好転していくことを願いたいものです。昨年度に引き続き、本年度も学校給食会へのご理解とご支援を賜りますようお願い申し上げます。

先日、一人の小学生からお便りをいただきました。お便りには、たくさんの感謝の気持ちが綴られていましたが、末尾に、「私は給食の時間が一番好きです。毎日、楽しみにしていて、なぜか笑顔になります。これからも美味しい給食を届けてください。」と書かれていました。このお便りを読むにつれ、笑顔いっぱいの子どもの顔が浮かんできて心が温かくなりました。と同時に、改めて責任の大きさを痛感し、身の引き締まる思いでした。

学校給食会といたしましては、今後も、全職員が一丸となり、安心・安全で、安価な食材の提供を安定して行えるよう全力で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・充実への支援を行っていきます。

子どもたちの明るい笑顔のために…。

令和3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ない給食用物資を、品質や安全性の確認の為に品質等进行检查し、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、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）を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3年度役員等紹介

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3年度事業及び決算の審議・承認がなされました。本年度の役員等をご紹介します。

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	国富町立学校給食共同調理場
岡 本 吉 弘	宮崎県 PTA 連合会
福 井 敬 一	JA 宮崎経済連事業戦略部・開発検査担当

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	小林市野尻学校給食センター
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

※ () 内は前所属先

令和3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 (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 ※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。 ○講師、食材費、旅費等は本会で負担する。 (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4年1月～2月) ※未定	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2年度(25校で実施) ○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 (令和4年1月～3月)	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。) ○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 (8月上旬) ※中止	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。 ○旅費等は、本会で負担する。
	栄養教諭等	工場視察研修 ※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。 ○旅費等は、本会で負担する。
助 成 事 業 (通 年)	栄養教諭等	栄養ソフト無償貸与及びサポート事業	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、取扱食品データの提供、バージョンアップの対応、操作のサポート(講習会など)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・買掛・帳票(報告書など)】
	栄養教諭等	衛生管理サポート事業 ※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) 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 ※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、教材等の無料貸し出しを行う。(事前申請が必要) オードブル皿、トング、クロス、教材(パネル、年代別献立レプリカ、年表、紙芝居)等 ※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、食に関する体験活動、親子料理教室、PTA料理講習会、子供料理講習会など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 ※申請書(本会HP)	家庭教育学級、学校給食関係者など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) ※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。

※ 新型コロナウイルスの感染状況によっては、開催・内容について、変更となる場合があります。

栄養教諭に就いて1年経過して

宮崎県立さくら聴覚支援学校 栄養教諭 上之 泰代

都城さくら聴覚支援学校の栄養教諭となり、1年が経ちました。振り返ると、毎日目の前のことをこなすことに、精一杯だったように思います。

栄養教諭にとって貴重な給食時間や食に関する指導では、手話が使えないことで子供たちと直接コミュニケーションをとることができずに悩んだ時もありました。話したいことを事前に手話で覚えようとしても、1つ覚えれば1つ忘れの繰り返しで、うまく内容が伝えられず、落ち込むこともありました。しかし、周りの先生方や子供たちのおかげで、少しずつ手話で会話ができるようになりました。通訳を通してではなく、子供たちから直接聞くことのできる「おいしい」や「ありがとう」「全部食べたよ」の言葉がとても嬉しく、幸せで、毎日の励みになっています。

業務をこなしていく中で、栄養教諭は人と人との繋がりが多く、たくさんの方々に支えられていることを実感しています。毎日笑顔で元気に接してくれる子供たち、温かい言葉をかけてくださる先生方、おいしい給食の提供のために一番近くで一緒に頑張ってくださいる調理員さん、毎日材料を提供してくださる業者さん、悩んだときに相談に乗ってくださいる他学校の栄養教諭の先生方、関わる全ての方々に感謝の気持ちでいっぱいです。いつもこの気持ちを忘れず、子供たちのために安心・安全でおいしい給食を提供し、子供たちの笑顔を大切にできる栄養教諭になれるよう努めていきます。



「調理員さんの仕事を知らう」

宮崎県立延岡しるやま支援学校 栄養教諭 生島 絵美子

私が栄養教諭に就いて、一年が経ちました。最初は、自分が栄養教諭としてしっかりやっていけるか、不安でいっぱいでしたが、多くの先生方に助けていただき、充実した毎日を過ごすことができました。

給食業務においては、巡回中に子どもたちや先生方から「今日も美味しいです!」「明日の給食も楽しみ!」と言ってもらえて、自分が考えた献立がたくさんの人の笑顔に繋がっていることに喜びを感じながら日々業務に取り組んでいます。また、新型コロナウイルスの影響で、思うようにいかないこともありましたが、周りのサポートのおかげで、うまく乗り越えることができました。献立内容や食材の偏り等、課題もあるので、少しずつ改善させて、よりよい給食経営ができるようにこれからも精進していきます。

食に関する指導では、昨年度ありがたいことに多くの先生方からお声掛けを頂きました。担任の先生方との協力もあり、子どもたちと一緒に楽しみながら授業ができていますので、やりがいを感じています。特別支援学校のため、子どもたちの発達状況に合わせた授業を考えるのは大変ですが、子どもたちが自分の将来に繋がられるように、様々な工夫を凝らした授業作りに励んでいきたいです。

まだまだ未熟者の私ですが、先生方や子どもたち、調理員さんなど、多くの方々から支えていただいていることに感謝して、明るく笑顔で仕事ができる栄養教諭になれるよう、これからも頑張っていこうと思います。



バランスよく食べよう

令和3年度 新任栄養教諭の紹介



山口 由華

宮崎市立久峰中学校

好きな給食のメニュー
ナポリタン

新採

抱負 着任して約2か月が経ちました。まだ慣れないことも多く、先生方や調理員の方々に助けて頂きながら、毎日を過ごしています。研修等で知識を増やししながら、日々の業務を通して経験を積み、栄養教諭として成長していきたいです。そして、子供たちが大人になって、自らの健康のために生活習慣をより良くしていこうと思い、それを実行できる人になれるような指導を心がけていきたいと思っています。よろしくお願いします。



仙田 優芽

延岡市立一ヶ岡小学校

好きな給食のメニュー
魚の竜田揚げ

新採

抱負 4月に着任し、小学生の頃から大好きだった給食に毎日関われていることが本当に嬉しいです。慣れないことばかりですが、多くの方のご指導のおかげで様々な学びを得て、充実した日々を送れることに感謝しています。校内ですれ違う子どもたちが「給食美味しいです」と声をかけてくれるのが嬉しく、これからも喜んでもらえるような給食を提供したいと考えています。これからも一生懸命、楽しんで頑張ります。よろしくお願いします。



高森 里帆

高千穂町立高千穂中学校

好きな給食のメニュー
パンネボロネーゼ

新採

抱負 毎日があっという間に過ぎていき、着任して2ヶ月が経ちました。周りの先生方からご指導頂くと共に、調理員さん方に支えられながら日々充実した時間を過ごしています。
子どもたちがもっと知りたい、もっと学びたいと思える授業ができるようになること、そして子どもたちの思い出に残る給食を作っていくことを目標に日々精進して行こうと思います。



行事食(9月お月見)の紹介



①十五夜デザート



②月見デザート



③お月見デザート(鉄・Ca)



④お月見デザート(梨ゼリー)



⑤お月見ゼリー



⑥月見だんご(みたらし)



⑦十五夜大福

ご予約の締切
8月18日(水)
まで

令和3年度 第2学期分九州ブロック推奨品

学校給食用冷凍食品合同選定会とは??

学期毎に開催される学校給食用冷凍食品合同選定会では、学校給食用物資を九州8県の物資委員が共同選定し、物資の計画的、合理的な共同購入を行っています。そこで選定された共通選定品は、残留農薬検査や放射能検査により安全性が確認され、さらに九州8県の給食会で共同購入し、その検査経費も8県で負担しているため、低廉な価格での供給が可能です。

しかし、昨年から流行している新型コロナウイルス感染症の影響により、合同選定会を開催できていない状況が続いています。そこで、九州ブロック推奨品という形で、各メーカー協力のもと共通選定品と同様に、安全安心な物資を学期中特別価格でお届けしています。

残念ながら本年度第2学期分の合同選定会も中止になりましたが、下記5品(8規格)を推奨品として、ご案内させていただきます。

さばみぞれ煮 M 50g / L 70g

- 銘柄 極洋
- 規格 50g(30g+タレ 20g) × 10
70g(40g+タレ 30g) × 10
- アレルギー 小麦、大豆、さば



脂のりの良いノルウェー産のさばの切り身をレトルト処理し、骨まで食べられるようにしました。タレは甘めの味付けで、大根おろしを配合し風味付けをして仕上げています。

NEW

さんまおかか煮 40g / 50g

- 銘柄 津田商店
- 規格 40g(28g+タレ 12g) × 10
50g(35g+タレ 15g) × 10
- アレルギー 小麦、大豆



さんまをたっぷりのかつお節を入れた特性醤油タレでじっくり煮込みました。従来のおかか煮製品よりも減塩に仕上げています。高圧処理により、骨まで柔らかく食べられます。

彩り野菜とキャベツのメンチカツ (Fe・Ca) 40g / 60g

- 銘柄 MCC
- 規格 40g × 100
60g × 100
- アレルギー 小麦、大豆、鶏肉、豚肉



玉ねぎ・人参・とうもろこし・枝豆と見た目に具沢山のメンチカツに仕上げ、さらにキャベツを加えることで自然な甘味と風味をプラスしています。

NEW

桜島どり肉団子 (Ca・Fe)

- 銘柄 新栄物産
- 規格 1kg (110個～145個)
- アレルギー 小麦、大豆、鶏肉
※コンタミ：卵、乳



桜島どりの若鶏を原料に使用し、風味豊かな鶏だんごに仕上げました。食べやすい一口サイズ(約8g)になっており、あっさりした味付けです。

ぶどうゼリー

- 銘柄 ニチレイフーズ
- 規格 40g
- アレルギー なし



甘さ控えめのすっきりした後味です。不足しがちな食物繊維と鉄分を加えました。

【フタ・カップ：プラ、スプーン：紙】



各学校・給食センターへサンプル品および資料をお届けしています。商品に関するお問い合わせは、物資課までご連絡ください。

貸出教材・検査機器の紹介

本会では、食育教材や衛生管理機器、オードブル皿等の無償貸出を行っております。給食指導や日々の衛生管理に是非ご活用ください。他にも本会ホームページにて紹介しています。ご希望の際は普及検査係までご連絡ください。

紙芝居



かるた・カード



食材カード
バランスガイド編



お弁当お料理カード



地産地消かるた

DVD



学校給食管理
実践ガイド



食中毒とその予防



ふらん器
スタンプ培地



手洗いチェッカー

バイキング皿など



ステンレス皿



メラミン皿 (和柄)



メラミン皿 (花柄)



グリーントレイ

※トングもあります (40本)

表紙にまつわる取組の紹介～県産水産物応援消費推進事業の活用～

高原町立高原小学校 栄養教諭 加治木 ひかり

今回、国産農林水産物等販路多様化緊急対策事業を活用して、カンパチを提供しました。このカンパチの照り焼きのレシピは、昨年度まで所属していた都城学校給食センターで、「せっかくだから、ダイスカットではなく、子どもたちに魚の形や味がしっかりと分かる切り身で出したいよね。」と、他の栄養士の先生方と考案した思い出のレシピです。今回異動した高原小学校でも、調理員さんと話し合い、試作を行い挑戦してみました。たれにつけてこんで、焼くと焦げや焼きむらが心配だったので、料理酒とおろししょうがで、下味をつけて、別でたれを作り、後がけにするのが調理のポイントです。

今後も本事業を活用して、マダイやみやぎ地頭鶏、牛肉などを使った給食を提供予定です。わたしたちのふるさと宮崎県には素晴らしい食材、それに関わる素晴らしい人材がたくさんいること、水産物の消費は、コロナ禍以前の消費量には回復していないことなどを給食だよりや資料で伝えました。今後も子どもたちが、色々なことに気付き、そして自分たちには何ができるのか考え行動できるきっかけとなるような給食を提供していきたいです。

また、子どもたちの笑顔に給食に関わる人たちにたくさん届けていきたいと思います。



下味をつけて焼いたカンパチ



タレをかけたカンパチ

献立紹介



- 麦ご飯 ●かんぱちの照り焼き
- もやしの酢の物
- ひむか地産地消みそ汁

カンパチの照り焼き

材料・分量(1人分)

カンパチ	50 g
おろししょうが	0.5 g
料理酒	1.0 g
濃口	3 g
みりん	3 g
三温糖	1 g
片栗粉	1 g
水	2.0 g

作り方

- ①カンパチに、おろししょうがと料理酒で下味をつける。
- ②スチームコンベクションオーブンで焼く。
- ③残りの調味料でたれを作り、焼いたかんぱちにかける。

編集後記



ご多忙の中、本紙にご寄稿いただきました皆様に、心から感謝申し上げます。

さて、新年度が始まって、早いもので3か月が経とうとしています。昨年度は、未知のウイルスに振り回され、皆様におかれましては、たくさんのご苦勞があったかと思ひます。本会でもイベントや講習会を中止せざるを得ない事態となり、思い描いていた1年とは180度違ったものでした。本年度こそは、昨年よりも明るい1年になるように願っています。

そんな給食会の最近の明るいNEWSといえば、本年度より5名の新しい職員が加わりました！本年度も心機一転、学校給食のさら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、よろしくお願ひします。

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。

新規採用	総務課	総務係	主事	西野 佑香
	物資課	基本物資係	主事	外園 直哉
		一般物資係(冷凍)	主事	阿萬 由菜
		一般物資係(常温)	主事	白坂 藍夢
		物流課	倉庫管理係(冷凍)	新垣 清一郎(臨時職員)
異動	新 物資課	一般物資係(常温)	園田 拓矢	旧 物資課 一般物資係(冷凍)
	新 物流課	倉庫管理係(常温)	村本 秀昭	旧 物流課 倉庫管理係(冷凍)
	新 物資課	一般物資係(冷凍)	濱田いづみ	旧 総務課 普及検査係