

学校給食

School Lunch Miyazaki

みやざき



宮崎の魚、美味しくいただきました!～延岡市立南方小学校～

■もくじ

- P2～3 第4次食育推進基本計画の概要／県産加工開発品の紹介
- P4 県産水産物の学校給食への無償提供
- P5 令和3年度3学期分九州ブロック推奨品の紹介／アレルギー対応マヨネーズパンの取扱い開始!
- P6 非常食の紹介
- P7 クリスマス行事食の紹介／給食会へようこそ!
- P8 常温倉庫小分け室の改修を行いました!／令和3年度物資委員紹介／編集後記

第4次食育推進基本計画の概要

今年3月、令和3(2021)年度からおおむね5年間を計画期間とする第4次食育推進基本計画が公開されました。本計画では、日本人の健康や食を取り巻く環境の変化、社会のデジタル化など、食育をめぐる状況を踏まえ、(1)生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進、(2)持続可能な食を支える食育の推進、(3)「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進の3点に重点をおいた取組が求められます。

【重点事項】

(1)生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

- ・健康寿命の延伸
- ・自然に健康になれる食環境づくり

(2)持続可能な食を支える食育の推進

- ・食と環境の調和:環境の環(わ)
- ・農林水産業や農山漁村を支える多様な主体とのつながりの深化:人の輪(わ)
- ・日本の伝統的な和食文化の保護・継承:和食文化の和(わ)

(3)「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

- ・デジタル技術の有効活用
- ・食に関する意識の向上



【第4次食育推進基本計画における食育の推進に当たっての目標(抜粋)】

第4次食育推進基本計画では以下のように目標値を設定して取り組みます。

目標番号	具体的な目標値	現状値 (R2)	目標値 (R7)
1	食育に関心をもっている国民を増やす		
1	食育に関心を持っている国民の割合	83.2%	90%以上
2	朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数を増やす		
2	朝食又は夕食を家族と一緒に食べる「共食」の回数	週9.6回	週11回以上
3	地域等で共食したいと思う人が共食する割合を増やす		
3	地域等で共食したいと思う人が共食する割合	70.7%	75%以上
4	朝食を欠食する国民を減らす		
4	朝食を欠食する子供の割合	4.6%*	0%
5	朝食を欠食する若い世代の割合	21.5%	15%以下
5	学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす		
6	栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の平均取組回数	月9.1回*	月12回以上
7	学校給食における地場産物を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合	-	90%以上
8	学校給食における国産食材を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元年度)から維持・向上した都道府県の割合	-	90%以上
※学校給食における使用食材の割合(金額ベース、令和元年度)の全国平均は、地場産物52.7%、国産食材87%となっている			
6	栄養バランスに配慮した食生活を実践する国民を増やす		
9	主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている国民の割合	36.4%	50%以上
10	主食・主菜・副菜を組み合わせた食事を1日2回以上ほぼ毎日食べている若い世代の割合	27.4%	40%以上
11	1日あたりの食塩摂取量の平均値	10.1g*	8g以下
12	1日あたりの野菜摂取量の平均値	280.5g*	350g以上
13	1日あたりの果物摂取量100g未満の者の割合	61.6%*	30%以下
8	ゆっくりよく噛んで食べる国民を増やす		
15	ゆっくりよく噛んで食べる国民の割合	47.3%	55%以上
10	農業漁業体験を経験した国民を増やす		
17	農業漁業体験を経験した国民(世帯)の割合	65.7%	70%以上
13	食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民を増やす		
20	食品ロス削減のために何らかの行動をしている国民の割合	76.5%*	80%以上
14	地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす		
21	地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合	50.4%	55%以上
22	郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合	44.6%	50%以上
16	推進計画を作成・実施している市町村を増やす		
24	推進計画を作成・実施している市町村の割合	87.5%*	100%

*令和元年度の値

【第4次食育推進基本計画で推進する内容(抜粋)】

学校、保育所等における食育の推進

●栄養教諭の一層の配置促進

- ・全ての児童生徒が、栄養教諭の専門性を生かした食に関する指導を等しく受けられるよう、栄養教諭の役割の重要性やその効果の普及啓発等を通じて、学校栄養職員の栄養教諭への速やかな移行に努め、地域格差を解消すべくより一層の配置を促進

●学校給食の地場産物利用促進へ連携・協働

- ・地場産物や国産食材の活用を進める。地場産物の活用は、輸送時のCO₂の排出抑制など、環境負荷の低減にも寄与するため、SDGsの観点からも推進
- ・日本の伝統的な食文化の理解を深める給食の普及・定着等の取組を推進

●就学前の子供に対する食育の推進

- ・保育所、幼稚園、認定こども園等で、保護者や地域と連携・協働により取組を推進

生産者と消費者との交流促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等

●農林漁業体験や地産地消の推進

- ・子供を中心とした農林漁業体験や農山漁村体験を促進
- ・地域の農林水産物の安定的な生産・供給体制の構築や利用拡大のほか、食と農のつながりの深化に着目した新たな国民運動を展開

●食品ロス削減を目指した国民運動の展開

- ・食品ロス削減推進法に基づき国民運動として食品ロス削減を推進

食文化の継承のための活動への支援等

●学校給食等での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用

- ・学校給食を始めとした学校教育活動において郷土料理の歴史、ゆかり、食材などを学ぶ取組を推進

県産加工開発品の紹介



ニラ入りギョーザ

日射量が全国トップクラスの宮崎で育った青果物はビタミン量が豊富なものが多く、中でも県産ニラは栄養機能食品(ビタミンA)として販売されています。県産ニラと国産食材にこだわった餃子です。



日向鶏コロケ

ひゅうがどり
日向鶏とは、独自配合の飼料で育った児湯食鳥(俵銘柄鶏)で、適度な歯ごたえと風味豊かな肉質を特徴としています。
日向鶏を12%使用し、アレルギーに考慮した商品で、食べやすいコロケです。



かぶね

都城地方では蟹のことを方言で「ガネ」といい、蟹が脚を出しているように見えることからその名がついています。県産のさつまいもやごぼうなどははじめとする国産野菜を使用した、卵アレルギーなしの宮崎県の郷土料理です。

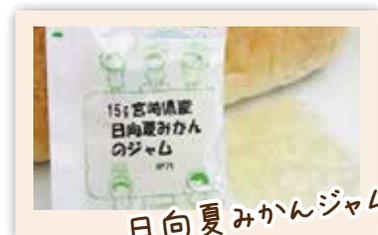
宮崎県産キャベツの
カレーメンチカツ

宮崎県産(主に高鍋産)のキャベツをたっぷり使用したメンチカツです。カレー味なのでソースなしでそのままおいしく食べられ、ご飯にもパンにもよく合います。揚げ調理、オーブン調理どちらも可能です。



日向夏みかんゼリー

宮崎県産の日向夏みかん果汁を約26%とたっぷり使用し、日向夏特有の甘味と酸味を生かしたゼリーです。不足しがちな鉄分と食物繊維も強化されています。

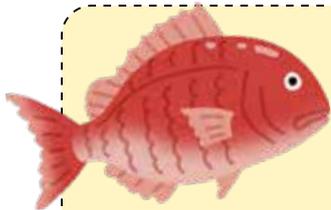


日向夏みかんジャム

日向夏特有の爽やかな酸味と香りがよく、パン給食でも地産地消献立としてご利用いただけます。開発品の中でも人気の商品で、子どもたちにも馴染みあるジャムです。

県産水産物の学校給食への無償提供

宮崎県では、新型コロナウイルス感染症に伴う影響を緩和するために、昨年に引き続き、学校給食への県産水産物の無償提供を行っています。中でもまだい、かんぱちについては加工業者にて梱包された商品を本会で保管後、各学校・センターへ納品しています。



まだい

まだいは、姿や色、味わいに加え、外形が優美であり、名前が「めでたい」にも通じることから、縁起の良い魚として古くから日本で愛されてきました。

■生態

北海道から九州にかけての日本海、太平洋、瀬戸内海をはじめ広くまで分布しています。稚魚の間はプランクトンやエビ・カニの幼生等を捕食し、15～16cm程になるとアマエビやヨコエビ類など小さな甲殻類を食べています。

■特徴

一般的には30cm程のものが市場に並びますが、大きいものは1mを越すものもあります。特徴的な鮮やかな赤は、甲殻類に含まれるアスタキサンチンという色素に由来しています。

■漁獲時期と旬

まだいは1年を通して漁獲があり、養殖物も多く出回っています。年間通じて美味しいまだいですが、産卵期直前の晩秋から春にかけて旬を迎えるため、「桜鯛」「花見鯛」とも呼ばれています。



（献立）

- ☆麦ご飯
- ☆まだいの日向夏しょうゆ焼き
- ☆キャベツと豚肉のソテー
- ☆豆乳のみそ汁

県産日向夏果汁使用！



「まだいの日向夏しょうゆ焼き」

清武せいりゅう支援学校

【材料・分量】(1人分)

まだい切り身	50g
濃口しょうゆ	1.7g
淡口しょうゆ	1.7g
みりん	1.7g
料理酒	0.8g
県産日向夏ストレート果汁	8g

【作り方】

- (1) 解凍した日向夏ストレー ト果汁と調味料を合わせてタレを作り、まだいを漬け込む。
- (2) スチームコンベクション オープンで180℃20分焼く。



かんぱち

かんぱちは、口元から背ビレ辺りまで黒っぽい帯状の線が左右対称にあり、前方斜め上から見ると「八」の字に見えることからその名がついたとされています。ブリと同じ出世魚で、地方によって呼び名も異なります。

■生態

日本近海では北海道の太平洋側辺りまで日本海側は東北辺りまでを北限とし沖縄や小笠原諸島に至る日本中の沿岸に分布しています。回遊魚であるかんぱちは春から夏にかけて北上し、晩秋から冬には南下します。

■特徴

体色が全体に赤紫を帯びており、背は色が濃く腹は銀白色で、ブリと同じように体側には目から尾の付け根にかけて黄色い帯状の縦線が走っています。

■漁獲時期と旬

一般的に夏から秋とされていますが、通年水揚げされています。養殖物についても通年味が安定し旬は特にないため、年中美味しくいただけます。



（献立）

- ☆ご飯
- ☆じゃがいものみそ汁
- ☆宮崎かんぱちのごま和え
- ☆白菜のおかか和え

「宮崎かんぱちのごま和え」

高鍋町中学校給食共同調理場

【材料・分量】(1人分)

かんぱちダイスカット	70g
でん粉	8g
揚げ油	6.5g
いりごま	1g

【調味料A】

おろししょうが	0.2g
おろしにんにく	0.2g
砂糖(三温)	3.6g
みりん	2.4g
濃口しょうゆ	4.2g
レモン汁	1.5g
ごま油	0.5g
酒	2.4g

【作り方】

- (1) 調味料Aをすべて混ぜ合わせて加熱し、たれを作る。
- (2) かんぱちはでん粉をつけて、175～180℃の油で揚げる。
- (3) 揚げたかんぱちに、(1)のたれといりごまを絡める。

令和3年度3学期分九州ブロック推奨品の紹介

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3学期分の合同選定会も中止になりましたが、下記4品(5規格)を推奨品としてご案内させていただきます。

さばゆずみそ煮



- メーカー 津田商店
- 規格
50g(35g+タレ15g) × 10
60g(42g+タレ18g) × 10
- アレルギー 大豆、さば

甘さ控えめに、ほのかな柚子風味のさば味噌煮に仕上げました。高圧処理をしておりますので、骨まで柔らかく食べていただけます。

子持ちカラフトししゃもフライ



- メーカー 極洋
- 規格 20g × 100
- アレルギー 小麦、大豆

子持ちカラフトシシャモを使用しており、頭や骨まで丸ごと食べられるフライです。カルシウムが豊富で、卵のプチプチした食感をお楽しみいただけます。

ラビオリ



- メーカー 大冷
- 規格 1kg(約250コ)
- アレルギー
小麦、鶏肉、豚肉、大豆

豚肉、鶏肉、玉ねぎなどの具を贅沢に包みました。コクのある本格的な味です。ゆでて、グラタンやスープ、サラダとして、またフライにしても美味しく召し上がれます。

チョコプリン(アレルギー28品目不使用)



- メーカー 給材開発
- 規格 40g × 40
- アレルギー なし

アレルギー28品目を使用せず、ココアパウダーとカカオマスを使用して作ったチョコプリンです。食物繊維と鉄分を強化しました。

アレルギー対応冷凍マヨネーズパンの取扱い開始！

宮崎県内の給食ではマヨネーズパンが提供されます。パンに溶けたマヨネーズが染み込み、こんがり焼目のついたマヨネーズパンは子どもたちに大変人気ですが、かねてより栄養士の先生から、「卵アレルギーの子も食べられるマヨネーズパンの開発をしてほしい！！」と熱い要望をいただいております。多くの声をうけ、委託加工パン工場との検討と試作を行い、令和3年度9月から「原材料に卵を使っていないマヨネーズ」を使用したマヨネーズパンの提供を開始しました。委託加工パン工場にて製造後、本会冷凍倉庫で保管し、各学校へ配送いたします。

今後も、現場の声に寄り添えるような物資供給に取り組んで参ります。栄養価及びアレルギー等のお問い合わせは、普及検査係までご連絡ください。



非常食の紹介

備えあれば憂いなし！自然災害だけでなく、様々な不測の事態にも非常食を活用できます。

- 台風が来ることが予想されたため給食を中止したが、給食再開に向けて材料の調達が難しいとき
- 調理設備の故障などで調理が出来ないとき
- 食缶をひっくり返してしまって、給食が足りなくなったとき など…

●**全学栄 救給シリーズ** 公益財団法人 全国学校栄養士協議会 開発 公益財団法人 学校給食研究改善協会 認定

特 徴

- ◆ 国産原材料にこだわり、アレルギー特定原材料等 28 品目不使用
*アレルギー特定原材料等 28 品目は、パッケージ裏面に記載されています。
- ◆ 温めなくても、水がなくても、そのまま食べられます。
- ◆ 子どもたちでも簡単にあげることができるよう加工してあります。
- ◆ スタンディングパウチの容器は、そのまま食器として使用でき、かさばらずに片づけることができます。別袋でスプーンがついています。



救給カレー
150g × 40 食
250g × 30 食



救給根菜汁
150g × 40 食



救給コーンポタージュ (玄米入り)
130g × 40 食



救給五目ごはん (もち玄米入り)
130g × 40 食
200g × 30 食

※ 1 ケース単位の注文になります (箱のサイズ: 38cm × 25cm × 16cm)
※ 完全受注発注 (リードタイム 2 か月) です ※ 賞味期限は 3 年 6 か月です

●**炊き出し用ご飯** 食物アレルギーに配慮した長期保存食 (特定原材料等アレルギー 28 品目不使用)
炊き出し用アルファ化米 大量調理 50 (25 × 2回) 食分 ※注文から約 1 か月かかります

- 白飯
- 五目ご飯
- ひじきご飯
- きのこご飯
- わかめご飯
- 山菜おこわ



- ◇ **簡単調理**
熱湯を注いで15分、水(約20℃)でも 60 分でできあがります。
- ◇ **食器不要**
調理、配食に必要な備品一式がセットになっているので箱の中で調理が完了します。
- ◇ **長期保存**
常温で長期保存が可能です。(賞味期限 5 年)
- ◇ **省スペース**
1 坪(約3.3㎡)のスペースにおよそ 1 万食の備蓄が可能です。
※ 8段(高さ約1.5m)まで積み上げた場合

クリスマス行事食の紹介

お米deクリスマスケーキ



◆銘柄 日東ベスト
◆規格 35g

ブッシュドノエル



◆銘柄 日東ベスト
◆規格 40g

サンタさんのケーキ(チョコ)



◆銘柄 日東ベスト
◆規格 26g

クリスマスケーキ(チョコ)



◆銘柄 給材開発
◆規格 30g

クリスマスケーキ
(ストロベリー)



◆銘柄 給材開発
◆規格 30g

クリスマスケーキ
(米粉と豆乳)チョコ)



◆銘柄 給材開発
◆規格 30g

クリスマスケーキ純生ロール
(ホワイト)



◆銘柄 給材開発
◆規格 30g

ペコちゃんクリスマスケーキ



◆銘柄 SN 食品
◆規格 32g

ペコちゃんクリスマスケーキ
(チョコ)



◆銘柄 SN 食品
◆規格 32g

サンタさんの三色デザート
(鉄・Ca)



◆銘柄 ヤヨイサンフーズ
◆規格 40g

令和3年度12月行事食のご紹介です。
ご注文の締切りは、11月11日までと
なっております。
たくさんのご注文お待ちしております。

給食会へようこそ！

学校給食や本会の取組に対する理解を深めていただくために、学校給食関係者をはじめ一般市民の方を対象に、本会の施設見学等の受け入れをしています。家庭教育学級や職員研修等でご利用ください。なお、新型コロナウイルス感染防止対策のため、人数制限等を設けさせていただく場合がありますので、予めご了承ください。お問い合わせは総務課まで！



佐土原学校給食センターさん (8月2日)

常温倉庫小分け室の改修を行いました！

2018年6月、食品衛生法の改正法案が可決され、2021年6月よりHACCPに沿った衛生管理の運用が、完全施行されました。それに伴い、本会常温倉庫の小分け室の改修を行いました。これにて常温品・冷凍品ともに管理された区画での作業が可能となりました。

HACCP(ハサップ)とは、食品等を取扱う事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。これにより作業の標準化を図ることができ、より安全安心な物資の管理が可能になることはもちろん、万が一、食品事故が発生した場合でも、どの工程に原因があるのかを迅速に究明し対応することができます。

本会では食品の製造は行いませんが、メーカーから入荷した一部の商品については本会にて開封後、必要な発注量を計量し包装しています。本会といたしましても食品を扱う事業者として、改めて作業を見つめ直し、衛生管理の徹底を図って参ります。



H

Hazard

－ 危害 －

A

Analysis

－ 分析 －

C

Critical

－ 重要 －

C

Control

－ 管理 －

P

Point

－ 点 －

疾病や障害を起こす可能性がある
危害要因(異物や有害物質等)の把握

危害要因を除去又は低減させるために
重点工程を管理し記録

令和3年度 物資委員紹介

本年度の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。

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
田中 ちどり	宮崎市立檉北小学校
谷川 小百合	宮崎市佐土原学校給食センター
樋渡 康恵	県立清武せいりゅう支援学校
松田 早耶子	宮崎市立大久保小学校
宮田 知佳	日南市立飢肥小学校

小林 和美	三股町立三股小学校
平良 佳織	小林市立小林中学校
染矢 晶彩	高鍋町立高鍋東中学校
後藤 貴美	日向市立富高小学校
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

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。早いもので2021年も残すところ2か月になろうとしています。限りある貴重な学校生活を制限されることが多く、子どもたちも学校関係者の皆様も、もどかしい思いをされてきたことと思います。ワクチンの普及が進み、元の生活に戻る兆しが少しずつですが、みえてきたような気がします。このコロナ禍で、日々の手洗い・うがい・消毒などの感染対策ももちろん大事ですが、自分自身が心身ともに元気で健康であることが1番大事なことで改めて気付かされました。食生活、休養、運動などの生活習慣を今一度見直し、病気に打ち勝つ人間本来の免疫力を高めることが重要なかもしれませんね。子どもたちのもどかしい思いが晴れる日がくることを願っています！！

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。