

学 校 給 食

School Lunch Miyazaki

みやざき



甘くておいしい、西都産とうもろこし!～宮崎市立赤江小学校～

■もくじ

- P2・3 新年度あいさつ／令和4年度 学校給食会の事業／令和4年度 食育推進支援事業計画
- P4 栄養教諭1年目をふり返って
- P5 令和4年度 新任栄養教諭の紹介／9月行事食のご案内
- P6 令和4年度 第2学期分 九州ブロック推奨品
- P7 宮崎県のしいたけ
- P8 令和3年度 第2回学校給食用パン品質審査会／ホームページのご案内～貸出品の紹介～／編集後記

新年度あいさつ



「食」で育む!!

理事長 長渡 利光

令和4年度がスタートして、早くも3か月が過ぎようとしています。皆様方におかれましては、益々ご健勝のことと拝察いたします。また、各学校におかれましては、日々充実した教育活動を展開されていることと思います。学校給食会といたしましては、これまでに皆様方からいただいたご協力やご支援に感謝しつつ、更なる安心・安全な物資の安定した供給をめざして、役職員一同全力で取り組んでいきたいと決意を新たにしております。本年度もどうぞよろしくお願いいたします。

さて、明治22年、山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で、貧困児童を対象に無料で学校給食を実施したことが、我が国の学校給食の起源とされているようであります。その後、大正12年には、児童の栄養改善のための方法としての学校給食が奨励されております。また、昭和51年には、学校給食制度上に米飯が正式に導入され、翌年、52年には、学校給食米飯導入促進対策事業費が、委託炊飯を実施する学校給食パン工場に助成されることとなりました。現在、助成はありませんが、その流れを引き継いでいるものと思われまます。

あれから130年以上の年月が流れ、歴史と伝統ある学校給食は、今や、生命を維持させるとともに健やかな体と心を育んでいく大切な営みとなっております。コロナ禍で本来の食育推進ができない状況を見ると心が痛みますが、学校給食の意義を改めて問うた時、身の引き締まる思いとともに責任の重さを痛感しております。

子どもたちの体と心を育む学校給食の更なる充実をめざして、共に頑張っていきましょう。

令和4年度 学校給食会の事業

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(副食)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、本会で安定供給できるもので、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4年度 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10月～2月開催、2～3校を予定)	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。 ※希望される学校は、普及検査係までご連絡ください。(7月末締切)
	児童・保護者	食育出前講座調理実習 (8月～2月、月曜～土曜※祝日を除く)	児童生徒やその保護者を対象に、調理実習をおとして、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。 ●詳細はお問い合わせください。
	栄養教諭等・調理従事員	衛生管理講座 ※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。
趣旨	対象	事業名	事業内容
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、操作のサポートを行い、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	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 ※申請書（本会HP）をダウンロード後、必要事項をご記入の上お申し込みください。
	学校等	オードブル皿、教材等サポート事業	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、トンブ、クロス、教材（パネル、年代別献立レプリカ、年表、紙芝居）等 ※申請書（本会HP）をダウンロード後、必要事項をご記入の上お申し込みください。
	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) ※申請書は、普及検査係までお問い合わせください。
	学校・保護者等	学校給食会視察研修	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。 ※申請書（本会HP）をダウンロード後、必要事項をご記入の上お申し込みください。

※ 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1年目をふり返って

宮崎市立久峰中学校 (宮崎市佐土原学校給食センター) 山口 由華



地場産物たっぷりの弁当を作ろう

1年間を振り返ってみると、たくさんの学びや失敗がありました。献立作成では、栄養価や食材の偏りなど様々な視点から献立を検討し、調理員さんに相談しながら完成させていくことの面白さを知りました。また、昨年度は突然の臨時休校など日々不安定な状況に、給食管理の難しさを実感することもできました。

食に関する指導では、生徒に興味をもってもらえるにはどうすればよいかを考えながら、教材研究は時間をかけて行いました。学級担任の先生にも積極的に相談したり、情報提供したりするなどできるだけ打ち合わせの時間を確保しました。

給食管理と授業、どちらもまだまだ課題ばかりですが、これからたくさん経験を積み、諸先輩方から様々なことを吸収しながら栄養教諭として成長していきたいと思っています。



延岡市立一ヶ岡小学校 仙田 優芽



食べ物の働きを知ろう

栄養教諭としての1年間を振り返ると、赴任当初は、給食管理業務だけで精一杯でした。しかし、徐々に給食指導や授業にも積極的に関われるようになったと感じています。給食指導では、食べ残しを減らすことに最も力を注ぎました。そのために、給食時間は各学級の巡回指導を行い、一人一人に励ましや称賛の声掛けを行いました。また、給食の調理中の写真を掲示して、子ども達に興味や関心をもたせるようにしました。すると「苦手な食べ物も頑張って食べたよ。」「最近、給食を全部食べられるようになりました。」などと、声を掛けてくれる児童が多くなり、嬉しく思っています。昨年度は、学活や保健の授業で、食育指導を行いました。子ども達の実態を踏まえつつ、自分の専門性を指導にどう活かしていくかを担任の先生方と試行錯誤しながら、協力して授業作りを行いました。あらためて、自分の職務の大切さや役目について考えさせられました。日々、業務を行う中で多くの人たちに支えられていると感じます。これからも周りの方々への感謝を忘れず、子ども達に食の大切さや楽しさを伝えていきたいと思っています。

高千穂町立高千穂中学校 高森 里帆



タブレットを使った
「弁当の日」の事前授業の様子

この1年、とにかく必死に頑張ってきました。目の前にある1つ1つをこなしていくことが精一杯の毎日でした。周りの方にたくさん助けられました。高千穂中学校には6名の給食調理員さんがいます。みなさんとても優しく、時にはお母さんのような存在で私を支えてくれました。また、指導教諭の先生にもたくさんお世話になり、分からないことがあるとすぐに先生のところへ行き、いろいろなことを教えてもらいました。管理職の先生方や周りの先生方からも声をかけていただき、1人職で不安な中でも自分なりに模索しながら頑張れたのだと思います。そんな中で、「弁当の日」を通して少しでも成長できたと思います。生徒たちに「食」について考えてもらう機会となり、私なりに「弁当の日」を意味あるものにすることができました。「弁当の日」の実施のための取組を含め、この1年間を通して反省点はたくさんあります。それにも増して、やってみたいことも見えてきました。2年目を終えた時、1年目より成長できたと思うようさらに頑張っていこうと思います。

令和4年度 新任栄養教諭の紹介



日南市立飫肥小学校
(日南市中央共同調理場)

鳥越 歩

好きな給食のメニュー

選びきれないくらいすべて好きです！

抱負

着任してあっという間に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、先生方や調理員の方々に支えていただきながら充実した毎日を過ごしています。

栄養教諭は人と人との繋がりが多く、たくさんの方から学びを得ることができます。昨日より一歩でも成長した自分であり続けられるよう、視野を広くもち、子どもたちに負けないうくらい栄養教諭として、そして人間として成長していきたいです！

そして、安心安全な給食の提供はもちろん、食べることの楽しさや大切さを共に学び、学校生活における楽しみの一つとなるような給食を目指して、豊かな心の育成を支援したいと思います。

よろしくお願いします。

9月行事食のご案内



①十五夜デザート

満月をイメージした国産みかんゼリーに、月に浮かび上がるうさぎに見立てた型抜きした国産ぶどうゼリーをのせました。



②お月見デザート(鉄・Ca)

夜空をイメージした国産ブルーベリー果汁を使用したゼリーに、月に見立てた温州みかんのゼリーを浮かべました。



③お月見デザート(梨ゼリー)

秋の果物である和梨の果汁を使用したゼリーです。鉄分と食物繊維を強化しています。



④お月見ゼリー

お月様をイメージしたりんごゼリーです。パッケージはお月見をモチーフにした可愛いデザインです。



⑤お月見だんご(みたらし)

上新粉で作り上げたお団子生地で、子どもたちにも人気のみたらしのタレを包みました。



⑥十五夜大福

もちもちとした生地でなめらかないも餡を包みました。アレルギーフリーの大福です。



⑦新お月見大福(鉄・Ca)

国産のサツマイモペーストが入った餡と豆乳ホイップクリームをもちもちの生地で包んだ大福です。

ご予約の締め切り
7月22日(金)

締切後でもご注文いただける商品もありますので、ご連絡ください。

令和4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??

学期毎に年3回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、近年は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、安全安心な物資をお届けしています。

本年度2学期分の合同選定会も中止になりましたので、下記5品を推奨品として、ご案内させていただきます。

さんまみぞれ煮 40g×10／50g×10

- メーカー 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

さんまを特製の醤油タレで煮込み、大根おろし入りのタレをたっぷりかけて仕上げました。高圧処理しておりますので、骨まで軟らかく食べていただけます。



学給向け南瓜コロッケ 50g／60g

New

- メーカー トクスイフーズ
- 規格 50g、60g
- アレルギー 小麦、大豆

北海道産南瓜と北海道産小麦を使用し、自家製パン粉で包んだコロッケです。南瓜本来の素朴な甘さが特徴です。乳・卵不使用、鉄・カルシウムを強化しています。



千草焼 400g／600g(各10カット)

- メーカー マルイ食品
- 規格 400g、600g(各10カット)
- アレルギー 小麦、卵、乳、大豆、鶏肉

鹿児島県産の卵を使用し、具材には「親鶏モモ肉」「たまねぎ」「にんじん」「ほうれん草」「チーズ」「しいたけ」の6種類を使用しています。鉄分を強化しています。



焼売(肉) 18g

- メーカー ニチレイフーズ
- 規格 18g×20(トレイ入)
- アレルギー 小麦、豚肉、大豆、鶏肉

チキンブイヨンを使用し、コクと旨味を引き出しました。国産豚肉の旨味と国産玉ねぎの旨みが凝縮したジューシーなおしさです。着色料、香料、化学調味料を使用しておりません。不足しがちな鉄分と食物繊維を添加しています。



ぶどうゼリー 40g

- メーカー 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】



6月末頃に各学校・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、
本会までご連絡ください。



宮崎県のしいたけ



九州の南東部、日向灘に面し、温暖な気候と豊かな自然環境の宮崎県では、古くから原木乾しいたけの生産が盛んに行われ、その生産量は大分県に次ぐ全国第2位を誇ります。

しいたけの栄養価

しいたけにはビタミンDに変化する成分（エルゴステロール）を多く含み、カルシウムの吸収を助け、歯や骨を丈夫にします。さらに天日干しし、乾燥させると、生の時よりもビタミンDやうまみ成分が圧倒的に多くなることが分かっています。

しいたけの栽培方法

きのこの栽培形態には、大まかに**原木栽培**と**菌床栽培**の2種類に分けられます。

◎原木栽培

きのこは、「木の子」といわれるように、自然の中では枯れた木に生えています。国産の原木しいたけは、天然のものと同じく枯れた木（原木）にしいたけ菌を植え付ける、自然の力を活かした栽培の仕方をしており、より自然に近い栽培方法です。

◎菌床栽培

生しいたけの一部を除いて、他の食用きのこは、オガくずを主成分にフスマ、米ぬかなどの栄養剤と炭酸カルシウム、炭酸マグネシウムなどの添加剤を加えた培地（菌床培地）に植菌する栽培方法です。暖房などのエネルギーが必要で人工的な管理を行う方法です。

しいたけの種類

しいたけの種類は大きく2種類に分けられます。

◎どんこ

どんこはカサの部分の肉が厚く、フチに巻き込みがあるのが特徴です。気温の低い時期に育ったため、味、香りともによく、ダシもたっぷり出るため煮物やすまし汁に使われます。肉厚の食感を楽しむ中華料理にも欠かせません。

◎香信（こうしん）

香信（こうしん）はカサが開いた状態のもので、肉がうすく、扁平な形をしています。気温が高くなってから採取されたもので、どんこに比べ安価です。他の食材と味をひきたて合うため、ちらし寿司や五目ごはん等に向いています。

しいたけができるまで



①原木の伐採

しいたけ栽培に扱う原木は、貯蔵養分が多く樹皮がはげにくいものが適しており、クヌギやコナラ、シデ、クリ等が適しています。葉が3～7分紅葉してきた頃（10月下旬から11月頃）に伐採されます。



②原木の玉切り

生木状態ではしいたけ菌は成長しにくいので、一定期間倒したまま乾燥させ枯らしします。



③植菌

玉切りしたら、すぐにタネコマを埋め込みます。原木1本あたり、木の大きさ（cm）の約1.5倍～2倍の数のタネコマを植菌します。



④伏せ込

しいたけの菌をまん延させるために、風通しの良い場所へ伏せ込みます。太陽の直射日光を受けると、原木内のしいたけ菌が弱ったり、死滅したりするため、伐採した枯葉や遮光ネットで覆います。

⑤ほだ場

伏せ込んで1～2年経過後は、風当たりが少なく、湿気が比較ある「ほだ場」へ移動し、原木を起こし、2本の原木が支え合うような形に組み、しいたけを発生させます（ほだ起こし）。



⑥収穫

しいたけを収穫する際には、柄を持ってもぎとり、ひだに手が触れないようにします。刃物を使用すると切り口から雑菌が入る恐れがあるため、全て手作業で行います。



令和3年度第2回学校給食用パン品質審査会



学校給食用パン品質審査会では、学校給食用パンに対する理解を深めるため、栄養教諭の参加を得て、県内8委託加工工場のコッペパンの審査を年3回行っています。今回も、感染拡大防止のため規模を縮小し、3名の先生に審査していただきました。

審査用で扱うパンは、各工場別に無作為に抽出した学校から提供していただき、審査日まで本会で冷凍保管しています。当日の審査会では、外観（焼色や形など）と内相（すだちや香りなど）に分けて審査をしました。今後も、パンに対する理解を深め、より良いパンの供給に努めるとともに学校給食の普及充実に役立てていきます。（令和4年3月18日実施）



ホームページのご案内～貸出品の紹介～

ホームページにて食育教材や衛生管理機器、オードブル皿等の紹介をしています。給食指導や日々の衛生管理に是非ご活用ください。お問い合わせは、普及検査係までお願いします。

各貸出品を
紹介しています！

借用書をダウンロード後、必要事項を
記入しFAXにてお申し込みください！



手洗いチェッカー



各種バイキング皿



紙芝居



かるた・カード

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。

本会では、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。なお、新型コロナウイルス感染防止策のため、人数制限を設けさせていただく場合もありますので、予めご了承ください。本会ホームページでも施設を紹介しています。

各学校、センター等で食に関するユニークな取組は、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。

定年退職 事務局長 濱田 喜久子（令和4年3月末）
事務局次長 金丸 光幸（令和4年3月末）
再雇用 総括主幹 濱田 喜久子
参事 金丸 光幸

お知らせ

昇任 総務課 総務係 係長 宮脇 由
新規採用 物資課 一般物資係（パン・果汁担当） 大山 勝枝
（臨時職員）

異動 総務課 普及検査係 係長 前田 敦子
物資課 一般物資係（冷凍） 主事 工藤 吏
物資課 一般物資係（常温）兼 総務課 普及検査係 主事 矢野 智美
物流課 倉庫管理係（冷凍） 小松 秀明
物資課 一般物資係 係長
物資課 一般物資係（常温）
総務課 普及検査係
物流課 倉庫管理係（常温）