

# 学校給食

School Lunch Miyazaki

# みやざき



県産農畜水産物応援消費推進事業の活用～日之影町立宮水小学校～

## ■もくじ

- P2 令和4年度 役員等紹介 / 物資委員紹介
- P3 令和4年度 学校給食調理実習 日向市学校給食センター  
新設 門川町学校給食センターの紹介
- P4 県産農畜水産物応援消費推進事業 / 宮崎産天然ブリについて
- P5 宮崎産養殖マダイの活用献立 / 宮崎産養殖マダイについて
- P6 令和4年度 学校給食衛生管理講習会
- P7 令和4年度 第3学期分九州ブロック推奨品の紹介 / クリスマス行事食の紹介
- P8 宮崎県の郷土食 / お知らせ / 編集後記

## 令和4年度 役員等紹介

### 【評議員】

坂 佳代子	
杉尾 直子	南九州大学
中原 邦博	宮崎国際大学
北林 克彦	県教育庁人権同和教育課
今門 幸藏	
古川 信夫	西米良村教育委員会
佐土原敏郎	
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

### 【監査】

安部 博己	県教育研修センター
濱砂 光弘	宮崎市立大塚中学校

### 【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
井上 秀哉	宮崎市教育委員会保健給食課
小川 充	宮崎市立大久保小学校
京保 信一	小林市野尻学校給食センター
坂本 亜子	県立児湯るぴなす支援学校
森山 慎作	宮崎県PTA連合会
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

## 令和4年度 物資委員紹介

中園 麗子	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	宮崎市立櫛北小学校
駒山 修	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
馬崎 彩加	宮崎市立西池小学校
松田早耶子	宮崎市立大久保小学校
宮田 知佳	日南市立油津小学校
小林 和美	三股町立三股小学校
河野あかり	川南町立川南小学校
片桐日名子	延岡市立緑ヶ丘小学校
鬼束 侑希	延岡市立岡富小学校
井戸川武司	宮崎県学校給食会

### 物資委員とは

「学校給食用物資の安全確保、安定供給に関する事業」を達成するため、物資委員会を設置し、給食会が取り扱う物資の選定及び購入方法等の諮問に応じ調査審議するもので、委員は30名以下で構成します。

委員は、県教育委員会、市町村教育委員会、校長、調理場所長、栄養教諭、調理従事員、給食会理事で構成されます。

なお、今年度も新型コロナウイルス感染症対策として、委員数を最小にしています。



## 令和4年度 学校給食調理実習 日向市学校給食センター

日向市学校給食センター  
学校栄養職員 荒戸 法衣

日向市学校給食センターでは、毎年夏休みに調理実習を行っています。今年度は初の試みとして、市内のイタリア料理店「Kamos」の松本紳一郎シェフをお招きしました。県の補助事業で地元食材のヒラメや宮崎牛が提供されることから、給食用にアレンジした魚料理に合う「ブルブランソース」、肉料理に合う「シャリアピンソース」を実演しながら教えていただきました。調理員は、香りの変化に驚いたり、調理の手さばきに目を輝かせていました。また、調理員は日向市特産物の「へべす」を使った料理の考案に初挑戦。彩りピカタのへべソース、さわやかへべすケーキ、魚のみそマヨへべす焼きなどアイデア満載の料理が完成しました。「手作りを形にして子どもたちに届けたい」と話しており、シェフの講習に刺激を受けた様子でした。ソースを使った給食の日は、子どもたちとシェフとの試食会も行う予定です。これからも給食センターから情報発信を続けていきます。



## 新設 門川町学校給食センターの紹介

門川町内にあった3か所の調理施設(単独調理場2施設・共同調理場1施設)の老朽化等に伴い、統合して学校給食センターを開設しました。令和4年8月から町内の小学校3校、中学校1校の計4校へ給食を提供しています。

竣工	令和4年8月
構造規模	鉄骨造/平屋建て/床面積1,409㎡
最大調理能力	約1,700食
現在食数	約1,590食(小学校1,060食、中学校510食、給食センター 20食)
職員	所長1名/栄養士3名/事務1名/調理員17名(委託)/配送3名(委託)

安全で安心なおいしい給食を目指し、炊飯設備・アレルギー食対応室の完備、電気式フライヤーやスチームコンベクションオープン等の調理機器、コンテナ洗浄機やコンテナイン消毒保管機等の設備を整備しています。

2学期から給食を提供していますが、児童・生徒たちからは、ごはんがおいしくなった、おかずが温かくておいしいなどのうれしい感想をいただいています。



## 県産農畜水産物応援消費推進事業

宮崎県では、新型コロナウイルス感染症に伴う食材の消費需要減の影響を受けた県内農畜水産物の消費回復を支援するため、令和2、3年度に引き続き、県内の学校給食への無償提供を行うとともに、給食を通じて、県内産魚のおいしさを実感してもらいたいと思います。

今年度は「宮崎産養殖マダイ」、「宮崎産天然ブリ」のダイスカット(2cm角切)1kg入りの規格になります。本会が予約を取りまとめ、学校・センター等へ納品します。



ブリダイスカット 1kg



マダイダイスカット 1kg

## ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■ 宮崎産天然ブリ ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■

宮崎県では、主に北浦漁港、延岡漁港、日向漁港及び南郷漁港の近海域にて、定置網漁法を使い、例年2月から5月にかけて漁獲されます。

定置網漁法とは、海岸近くの魚の通り道に大型の固定した網を仕掛け、群れで回遊するブリやアジなどが網の奥に入り込んだところを漁獲します(図1)(※7月～10月の台風時期は、網の破損を防ぐために陸上に引き上げます)

ブリはアジ科の魚で成長につれて、名前がかわる出世魚として有名で、宮崎県内では、成長する順番に、モジャコ(3～7cm)、ハマチ(60～80cm)、ブリ(80cm以上)と呼びます。



(図1)



【資料提供】宮崎県漁業協同組合連合会

## 宮崎産養殖マダイの活用献立

日之影町立宮水小学校 / 栄養教諭 長沼明日香

### 感謝の気持ちを込めて、「いただきます。」

日之影町では、食育推進事業の一環として、地域の農産物や農業への興味・関心を高めるため、「地産地消給食の日」を毎月設けており、今回は、この「地産地消給食の日」に日之影町産の干し椎茸と県産養殖マダイを一緒に使用させていただきました。

本校では、2時間目頃になると、給食室からだしの香りなど、給食を作っているにおいが教室へ届き、「今日のメニューは何だろう」と、子どもたちは給食を心待ちにしてくれています。この日も、マダイのだしのいい香りがしていました。「今まで食べたみそ汁の中で一番おいしい!」、「マダイはやわらかくて、食べやすい!」と、おいしそうに給食を食べる子どもたちの姿が見られました。

本事業を通して、宮崎の食材の魅力やおいしさを伝えることができ、さらに、生産者の方に感謝する貴重な機会となりました。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の1日も早い収束を願っています。

#### 【献立名】

麦ごはん 牛乳 まだいのみそ汁 れんこんのきんぴら

まだいをもっとおいしく食べてもらえるように、まだいにおろししょうが・酒で下味をつけてから、だしに入れました♪  
まだいのだしがよく出たみそ汁ができました!!



## ||||| 宮崎産養殖マダイ |||||

宮崎県では、延岡市の北浦町や島浦町での養殖が盛んで海上の生け簀で育てています。6月頃に10センチくらいの稚魚を生け簀に入れ、約2年間育てて40センチくらい(約2kg)の大きさに成長したら出荷します。マダイは赤い鮮やかな色が特徴で、出荷前には黒いカバーで日焼けを防ぐことで、見た目も美しいマダイを出荷しています。天然マダイの旬は春と秋と言われますが、養殖の場合はいつでも美味しく食べられます。

県内の学校の他、関東の学校給食でも国の事業をとおして、子どもたちが食べています。宮崎の海で育ったマダイはおいしいと好評です。

【資料提供】宮崎県漁業協同組合連合会



生け簀に餌を入れた時の様子



魚の大きさを選別する作業



全て手作業で加工されます

# 令和4年度 学校給食衛生管理講習会

7月28日(木)に本会において、令和4年度学校給食衛生管理講習会を開催しました。

県パン組合と米飯・パン委託加工工場の従事者を対象に「異物混入の原因とその対策について」と題してイカリ消毒株式会社宮崎営業所 富永雄大氏、河野広太郎氏にご講義いただきました。衛生管理について認識を高めることにより、安心して良質な学校給食用パン・米飯の供給に努めていきます。



## 【講義内容ポイント】

### ◆異物とは？

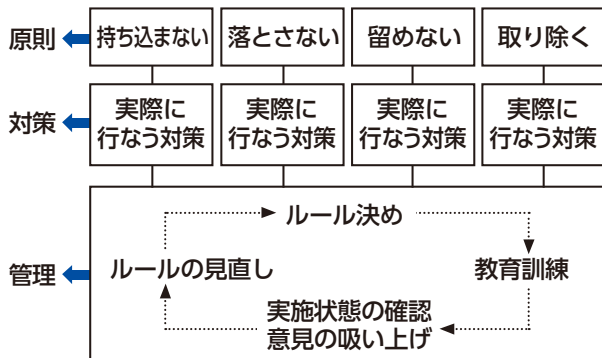
人が異物と思ったもの

中でも混入事例の上位に入る「毛髪」について、毛髪混入防止対策のために実施すべき原則は、

持ち込まない 落とさない 留めない 取り除く の4つである。

### ◆対処方法

【毛髪対策の管理イメージ】



毛髪混入防止の定期的な管理で、「教育訓練」、「意見の吸い上げ」に注力する。教育訓練は細かい手順を再周知するということが重要である。対策を始めてから時間が経過するほど「実施しているがルールどおりではない」が多くなる傾向がある。そのため定期的な教育訓練が必要である。新人教育と同時に、既存の従事者へも教育訓練を行うと効果が高い。

【毛髪対策として実施すべきこと】

毛髪対策の3原則	具体的対策
① 持ち込まない	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 洗髪、入浴、ヘアケアなどによる脱落毛髪の事前排除</li> <li>・ 着替え方法および着衣の保管方法による二次付着の防止</li> <li>・ 入場時の粘着ローラー、エアシャワーによる除去</li> <li>・ 帯電防止や除電のための着衣の選択</li> </ul>
② 落とさない	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 有効な着衣・着帽の選定</li> <li>・ 正確な着衣・着帽の実施</li> <li>・ 姿見などによる着衣・着帽の確認</li> <li>・ 作業中に付着した毛髪の除去</li> <li>・ 作業中には必要以上に動かない</li> <li>・ 開封状態の原料、製品、仕掛け品を放置しない</li> <li>・ 開封状態の物を低い位置に置かない</li> <li>・ ラインや開封状態の物の周囲を走らない など</li> </ul>
③ 留めない	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 毛髪を除去できる清掃の実施</li> <li>・ 毛髪がとどまりそうな箇所をなくす</li> <li>・ 清掃がしやすい状況を作る</li> </ul>
④ 取り除く	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 製品混入したものを目視で除去</li> <li>・ 篩にかけて除去</li> <li>・ エアで吹き飛ばす(エアシャワー内)、吸い込む</li> </ul>

### ◆まとめ

人間の頭髪は、1日に40～80本抜け落ちるといわれます。

まずは現状を把握することが重要であり、今回の内容を参考に4原則や管理という視点から改善して頂きたい。有効な毛髪混入防止対策のためには、「混入防止のための原則を実施すること」、そして「その原則および対策を管理していくこと」が必要であります。

【資料提供:イカリ消毒株式会社】

## 令和4年度 第3学期分九州ブロック推奨品の紹介

本年度第3学期分の合同選定会も新型コロナウイルス感染症の影響により、開催中止となりましたので、下記4品を推奨品として、ご案内させていただきます。

**いわし生姜煮**

- 銘柄 津田商店
- 規格 40g × 10, 50g × 10
- アレルギー 小麦、大豆




**春巻Fe(米粉入り)**

- 銘柄 ニチレイフーズ
- 規格 (35g×10)×6  
(50g×20)×3
- アレルギー 小麦、豚肉、大豆




**国産鶏と豚のミートボール Fe・Ca SS**

- 銘柄 エムシーシー食品
- 規格 1kg × 5
- アレルギー 小麦、鶏肉、豚肉



**冷凍フルーツムース**

- 銘柄 セリア・ロイル
- 規格 40g × 40
- アレルギー 乳



## 🎅 クリスマス行事食の紹介 🎁



①お米deクリスマスチョコケーキ 32g (日東ベスト)



②お米deクリスマスいちごケーキ 30g (日東ベスト)



③メゾンドノエル 35g (日東ベスト)



④サンタさんのチョコケーキ 26g (日東ベスト)



⑤クリスマスカップデザート 40g (日東ベスト)



⑥クリスマスケーキ(ストロベリー) 24g (給材開発)



⑦クリスマスケーキ(米粉と豆乳(チョコ)) 30g (給材開発)



⑧クリスマスケーキ純生ロール(ホワイト) 28g (給材開発)



⑨ペコちゃんクリスマスケーキチョコ 32g (SN食品)



⑩サンタさんの三色デザート(鉄・Ca) 40g (ヤヨイサンフーズ)



⑪雪のポンデローナッツ(Ca・Fe) 35g (新栄物産)

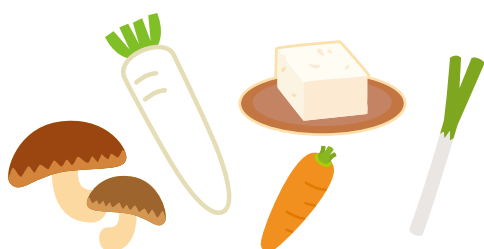
令和4年度12月行事食のご紹介です。ご注文の締切りは、**11月4日(金)**までとなっております。たくさんのご注文お待ちしております。

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。

## ||||||| 宮崎県の郷土食～八杯汁（はちはいじる）～ |||

八杯汁は、延岡藩主内藤家御家中料理でかつては、お祝い事や法事等にはどの家庭でも作られていたそうです。名前の由来は「八杯も食べてしまうほどおいしいから」、「豆腐一丁で8人分作れる」など諸説があります。椎茸と煮干のだしの効いた汁物です。

(引用：「地場産物を活用した献立調理発表会」、「学校給食献立集」より)



### 【材料・作り方】一人分

木綿豆腐	20g	うすあげ	3g
さといも	20g	干椎茸	1g
だいこん	15g	ねぎ	2g
にんじん	10g	小松菜	20g
ごぼう	7g	煮干し	3g
うすくちしょうゆ	4g	水	120g

- ①煮干しでだしを取る。
- ②干しいたけを戻し、豆腐をさいの目切り、にんじん、大根はいちょう切り、ねぎは小口切りにする。
- ③だし汁に具材を入れ柔らかくなったら、豆腐と小松菜を加え、しょうゆで調味する。

## お知らせ

### 「宮崎県学校給食会の案内 DVD」が完成！

この度、本会の案内と DVD を作成しました。長引くコロナ禍で、本会への視察見学の受入れも出来ない日々が続いています。

完成しました動画を通して、本会の取り扱う給食の食材について、興味を持っていただき、学校給食に携わる人（仕事）を知る機会になると幸いです。（再生時間 約 12 分）

【内容】 学校給食会について、常温倉庫、冷蔵倉庫、冷凍倉庫、検査室、普及充実等

※本会ホームページの貸出案内（食育教材）でも紹介していますのでご覧ください。

※施設見学については、本会総務課にお問い合わせください。

### 〈採用・異動等〉

採用 物流課倉庫管理係臨時職員 田中 裕人  
総務課普及検査係（食品検査）短時間勤務職員 古川 聡子

異動等 ① 物資課一般物資係（常温）主事 矢野 智美 ② 物資課一般物資係（常温）兼総務課普及検査係  
③ 物資課一般物資係（常温）主事 阿萬 由菜 ④ 物資課一般物資係（冷凍）  
⑤ 物資課一般物資係（冷凍）主事 白坂 藍夢 ⑥ 物資課一般物資係（常温）

## 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。
- 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。（普及検査係）