

学校給食

School Lunch Miyazaki

みやざき



「飫肥天作り体験」～日南市立飫肥小学校～

■もくじ

- P2 ひむか地産地消交流給食会 日向市立塩見小学校
- P3 ひむか地産地消交流給食会 延岡市立北浦小学校
- P4 飫肥天作り体験 日南市立飫肥小学校
- P5 令和5年度 第1学期分学校給食用冷凍食品合同選定会／
令和4年度 第1回物資委員会
- P6 令和5年度 第1学期分九州ブロック共通選定品の紹介／「お祝い行事食」の紹介
- P7 パン・米飯委託加工工場のふき取り検査／令和4年度 第2回学校給食用パン品質審査会
- P8 Karada Good Miyazaki フェスタ 2022開催／給食感謝週間お礼／編集後記

ひむか地産地消交流給食会 日向市立塩見小学校

ひむか地産地消給食交流会を通して

1.感想

「子どもの笑顔が溢れた交流会」

日向市立塩見小学校 栄養教諭 稲森 由紀

本校での交流会は、SDGsと食糧生産や食品ロスについて学ぶ5年生と連携して展開した。5年生が事前学習で生産者の説明を聞き、交流会に向けて説明補助のための準備を行った。掲示物やダンボールで着ぐるみを作るなど交流会を盛り上げる準備をしてくれた。

交流会は、5年生を除く全校児童が、縦割り班で時間を区切りながら4か所の生産者、事業者の展示を見て回った。ただ説明を聞くだけではなく、用意された品物に触ったり、疑似体験をしたりと、終始子どもたちは目を輝かせ、楽しく交流をすることができた。普段の生活で目にする野菜でも、生産者とのふれ合いで興味・関心が高まったり、給食のメニューが健康な体つくりのために工夫されたりしているのか体験を通して知ることができたと感じている。活動後の子どもの笑顔は、体験、体感によって多くのことを学んだ証だと思う。ぜひ次年度も取り組みたい地域学習の一つであると感じている。



2.児童の作文

「笑顔いっぱいひむか地産地消給食交流会、大成功!!」

5年 黒木 柚菜

塩見小では、18日金曜日にひむか地産地消給食交流会がありました。私は、しいたけの説明担当だったので、当日は一生懸命がんばりました。

私たち5年生は、交流会の1週間前に実際に生産者の方々に来ていただいたり、リモートでお話したりしました。学校給食会の方、しいたけ業者、県漁連の方、JA野菜部の方など初めてお会いしました。給食そのものは毎日食べていますが、こんなにたくさんの人が関わっているのかと少しびっくりしました。交流会当日の役割分担を決める時、私は2つの理由からしいたけ担当をすることにしました。1つは、しいたけが好きであるということ、2つめは、2年生の時にあった時のことを思い出してみるとしいたけのことが一番心に残っていたからです。

私をふくめて5人で準備をしました。もらったしいたけの写真を撮ったり、みんなに配るためのチラシやダンボールでロボットを作ったり、説明用の掲示物を作ったりして役割分担をして取り組みました。1週間しかなかったので、朝の時間、昼休み、放課後の時間を使いながら、見やすさや文字の色などを工夫しながら頑張りました。

交流会が始まると、「すごいねえ」「これ何?」と色々な声が体育館に響き渡りました。先生方やしいたけ担当の方から「すごいね」と言ってもらえることができました。私は「やってよかった」と思いました。

交流会の後、昼休みに片付けの手伝いをしました。木などがけっこう重くてかなりの力仕事でした。給食を支える方々の大変さをあらためて感じました。最後に「ハイ、チーズ」と写真を撮った時は、みんな笑顔でした。大成功でした。



～献立～ (県産食材・加工品)

- 減量コッペパン
- 牛乳
- ひむかなポリタン (千切大根、乾しいたけ)
- グリーンサラダ (日向夏ドレッシング)
- ヨーグルト



ひむか地産地消交流給食会 延岡市立北浦小学校

延岡市立北浦小学校 栄養教諭 関口 直子

12月5日に北浦小学校で、宮崎県学校給食会主催のもと、県漁連、JA 宮崎経済連、(株)本吉の皆様にご協力いただき、「ひむか地産地消交流給食会」を実施しました。

3時間目は、5、6年生を対象に、宮崎県の食材について教えていただきました。「漁業」「農業」の2つのグループに分かれ、関係者の方々から仕事の内容から食材についてまで様々な話を聞くとともに、魚や野菜、果物の現物に触れたり、カツオの一本釣り体験などもしました。子どもたちは、質問などしながら、大変興味を持って活動に取り組んでいました。

4時間目は、1～4年生を対象に「漁業」「農業」「椎茸」の3つのグループに分かれ、展示の見学をしました。子どもたちは、椎茸のコマ打ちなども体験し、大変楽しそうに活動をしていました。

また、当日の給食では、宮崎県産の食材を取り入れた給食を提供し、おいしくいただきました。

子どもたちは、「ひむか地産地消交流給食会」を通し、宮崎県産の食材について初めて知ったことや、理解が深まったことが多くあったようで、貴重な体験をすることができました。このような機会を作っていただいた宮崎県学校給食会を始め、関係者の方々により感謝申し上げます。ありがとうございました。

〈児童の感想〉

イエローズッキーニを初めて見て、こんな色のズッキーニがあるのだと思いました。あと、きゅうりはぶつぶつがあったら、取れたてで新鮮だということも分かりました。「ワンタッチキュウリ」のことも知りました。今日の学習で学んだこと、農家さん達に感謝することをこれからも忘れずしたいです。



～献立～（県産食材・加工品）

- ミルクパン
- 牛乳
- フカの甘酢和え（フカ、乾しいたけ、カレーピーマン）
- コンソメスープ（小松菜）



飴肥天作り体験 日南市立飴肥小学校

日南市立飴肥小学校 栄養教諭 鳥越 歩

1月31日(火)、2月1日(水)に飴肥小学校で飴肥天作りを行いました。

本校では、6年生の総合的な学習の時間「日南ふるさと学」において、地元の名物を作る学習を毎年行っています。

まず、飴肥天の歴史について調べ学習を行い、その後、飴肥天の作り方を「おび天蔵」さんのご協力のもと学びました。江戸時代から数百年にわたって受け継がれてきた理由やおいしさの秘密について理解を深めることができました。

飴肥天作りでは「きれいな小判形を作るのって難しい!」「今までの調理実習の中で一番楽しい!」など様々な声が聞かれました。自分たちで作った飴肥天は、やはり格別!「いつもよりおいしい!」「家でも作ってみたい!」と嬉しそうに食べる子どもたちの姿が見られました。飴肥天作りを通して、日南の食材の魅力を実感し、ふるさとへの郷土愛を育む貴重な機会となりました。今回ご尽力いただいた関係者の皆様や調理をサポートして下さった方々に心より感謝申し上げます。ありがとうございました。

■ 児童の感想 ■

感想はおび天を作るととても楽しかったです。さいしょは、この材料でおび天ができるのかなと思いました。

でも作ってみて大変だったけどでも好きな形が作れてよかったです。味はしょうがや魚の味がしてとてもおいしかったです。家でも作りたいです。

作り方も簡単で家でも作ってみたいと思いました。ボランティアの人のおかげで上手に作れたのでよかったです。できることを探してやりたいです。みんなで楽しくできたので良かったです。作り方も良く分かったので良かったです。

ふだん、できないことが体験できて勉強になったし、作った物を実際に食べて「おいしい」と思えたことがうれしかったです。



【12月1日の献立】 麦ごはん、牛乳、かぼちゃのすいとん
飴肥の天ぷら、きゅうり

●本会取扱い「飴肥の味天」 ※特注品

日南地方に古くから伝わる豆腐入り練り製品です。アジなどのすり身と豆腐や黒糖がはいっているので甘くてふわっと柔らかい食感が特徴です!



令和5年度 第1学期分学校給食用冷凍食品合同選定会

令和5年度第1学期分学校給食用冷凍食品合同選定会に参加して

宮崎市立大久保小学校 松田 早耶子

12月8日に行われた合同選定会に参加しました。日程は1日のみでしたが、およそ3年ぶりに九州各県の代表者が集まったの選定会でした。会場となった福岡県学校給食会の隣には、九州各県に届けられる給食物資が集められた基幹倉庫があり、この機会に見学をさせていただきました。基幹倉庫があるのは九州のみであり、九州は丸となって給食を支えていることを教えていただきました。

合同選定会では、予備審査会で選ばれた24品目を試食し、味・原料配合・外観・普及性の観点から採点を行いました。本年度は、特に物価高騰の影響があったことから、来年度の物価高騰とそれらにおける食品の品薄と休売に備えた観点も加え、九州各県で意見交換をして選定を行いました。1学期使用分ということで、給食費との相談もあるかと思いますが、ぜひ選定品を積極的に利用していただけたらと思います。

【合同選定会】とは・・・

学校教育活動の一環として実施される学校給食に対し、安心・安全な物資の供給及び普及充実並びに食育の推進を図るため、九州各県それぞれが定める物資(選定)委員が一堂に会し、より良い学校給食用冷凍食品の選定等を協議決定し、学校給食に活用することを目的としています。

令和4年度 第1回物資委員会

令和5年1月17日(火)、本会において、「物資委員会」を3年ぶりに開催しました。

感染症対策のため、委員数を縮小し、黙食の中、試食と採点をしていただきました。

協議では、普及性や配合について、委員の先生方から意見交換もあり、「令和5年度第1学期分県内選定品」9品が決定しました。「共通選定品」6品とともに案内し、普及に努めます。

また、物資高騰が懸念される中、安全で良質な物資の選定と安定供給ができるよう努めて行きます。



【物資委員会】とは・・・

本会では、「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、宮崎県学校給食会物資委員会を設置し、給食会が取り扱う物資の審査及び選定を行います。

委員会は、委員30名以内で構成します。

令和5年度 第1学期分九州ブロック共通選定品の紹介

さば生姜煮

- メーカー 津田商店
- 規格 40g / 50g
- アレルギー 小麦、大豆、さば



国産ミートのハンバーグ Ca&Fe

- メーカー ニチレイフーズ
- 規格 60g / 80g
- アレルギー 大豆、鶏肉、豚肉



彩り野菜とキャベツの ミンチカツ(Fe・Ca)

- メーカー MCC 食品
- 規格 40g / 60g
- アレルギー 小麦、大豆、鶏肉、豚肉



魚そうめん

- メーカー トクスイフーズ
- 規格 500g
- アレルギー なし



Caたっぷりオムレツ (ほうれん草)

- メーカー キューピー
- 規格 40g / 60g
- アレルギー 卵、大豆



アセロラゼリー (Fiber&Fe入り)

- メーカー ニチレイフーズ
- 規格 40g
- アレルギー りんご



「お祝い行事食」の紹介



国産いちごのお祝いデザート(鉄・Ca)
50g (ヤヨイサンフーズ)



新おめでとうデザート(Ca)
35g (ヤヨイサンフーズ)



お祝いいちごゼリー
35g (日東ベスト)



フレンズクレープ(お祝い)
35g (日東ベスト)



桜のケーキ
40g (新栄物産)



祝大福
40g(20g×2) (カセイ食品)



やさしい海の祝なるとスライス
160g(約 65枚) (ピアット)

4月お祝い行事食のご紹介です。
ご注文の締切りは、
3月6日(月)までとなっております。
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。

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おります。中でも、委託加工工場の県内10工場について、毎年1回担当者が現地工場へ赴き、衛生管理状況の把握と異物混入防止等の指導に努めています。

令和4年度の実施状況は右表の通りで、10工場全て実施しました。

実施内容は、令和3年6月より義務化された「HACCPの考え方に基づく衛生管理法」の徹底のため、清掃・消毒方法の実態を調べるため拭き取り検査(ATP検査、一般細菌数、大腸菌群)を実施し改善指導等を行っています。また、異物混入の多発する工場については管轄教育委員会の要請を受け、異物混入に特化した現場調査を実施後、減少のためのアドバイスも行っています。その他、毎週県内各給食センター等に供給している冷凍食品やデザートは出荷前にO157やサルモネラ菌、黄色ブドウ球菌等の食中毒菌がない安全な食品か検査も実施し、本会のホームページにその結果を公表して、給食による集団食中毒が発生しないよう努めています。

今後もより安全で安心な学校給食食材の提供に取り組んでいきます。

委託加工工場	調査実施日
(株)きりしまベーカリー 牧平パン	6月13日
(有)木村家パン	7月25日
(有)ミカエル堂 阪元製パン(有)	9月12日
(有)アサヒパン すがはら米飯センター	10月17日
三島パン	11月14日
(有)長田製パン (有)みやざき炊飯すし商	12月12日

ふき取り 調査内容

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



令和4年度 第2回学校給食用パン品質審査会

パンに対する理解を深めるとともに、加工工場の技術向上を図ることを目的に、県製パン協同組合、宮崎市教育委員会、栄養教諭の参加を得て、審査会を行いました。外観(焼色、形均整、皮質、体積)、内相(すだち、食感、香り、味)を審査後、意見交換をすることで加工工場と学校との相互理解を図ることができました。今後も安全で良質な学校給食用パンの供給ができるよう努めて行きます。

(令和4年12月16日実施)



Karada Good Miyazaki フェスタ2022開催

令和4年11月13日(日)、JAアズム(宮崎市)において、「Karada Good Miyazaki フェスタ 2022」が開催されました。健康や食に関する展示・体験コーナーなどのプログラムが開催され、多くの来場者で賑わいました。本会は、県産品及びパネル展示を通して、学校給食の地産地消活用についても理解していただける機会となりました。



給食感謝週間お礼

「1月24日～1月30日は全国学校給食週間です。本会も児童生徒の皆さんから心温まる作品をいただきました。役職員一同、心より感謝を申し上げます。なお、作品は本会玄関ホールに掲示してあります。



編集後記



全国学校給食週間にあわせて、学校給食に関わる人たちを紹介した動画『学校給食の向こう側』の配信が開始されました。都城市立明道小学校 栄養教諭 内山佳子先生が生産者、加工業者、栄養教諭、調理員、PTA、本会を紹介していただいています。

本会HP(新着情報)でも案内していますので、ぜひご覧ください。

- ご多用の中、快くご寄稿いただき感謝申し上げます。
- 各学校、センター等で食に関する取り組みがありましたら、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)