

学校給食

School Lunch Miyazaki

みやざき



ひむか地産地消交流給食会～門川町立五十鈴小学校～

■もくじ

- P2 令和5年度 栄養教諭・学校栄養職員講習会／令和5年度 出前講座 親子料理教室～宮崎市立那珂小学校
- P3 都城がもっと好きになる♥親子料理教室～都城市立明道小学校
- P4 ひむか地産地消交流給食会～門川町立五十鈴小学校
- P5 門川町学校給食センター 献立試作会&施設見学・体験会
- P6 令和5年度 第3学期分学校給食用冷凍食品合同選定会に参加して／クリスマス行事食の紹介
第21回九州地区健康教育研究大会に参加して
- P7 衛生管理サポート事業／パン・米飯委託加工工場の拭き取り検査
- P8 令和5年度 第9回学校給食フェアの開催案内／編集後記

令和5年度 栄養教諭・学校栄養職員講習会

10月6日(金) 本会において、栄養教諭・学校栄養職員講習会を開催しました。南九州大学健康栄養学部栄養管理学科 教授 杉尾直子氏を講師に迎え、「栄養教諭の使命と課題」の演題で講演いただきました。今回は、希望者にzoom配信も行い、学校等から受講していただきました。

講話では、全国学校栄養士協議会設立から栄養教諭制度の創設に至るまでの数多くの人の膨大な労力があり、杉尾先生も当時栄養職員部会理事長として日々奮闘されていた貴重なお話や栄養教諭の配置数の現状、栄養教諭の役割、効果的な個別指導まで、幅広く講演していただきました。



〈受講者の感想〉

- ・先輩方の長年の功績が今の宮崎県の栄養教諭に繋がっていると改めて知ることができた。
- ・1人で悩むことがあったが、様々な方の努力があって確立された仕事に誇りをもっていきたい。
- ・「栄養教諭の配置効果」に関することで使命が果たせられるよう取り組んでいきたい。
- ・個別指導について、大変参考になった。今後SOAPの様式を活用していきたい。
- ・杉尾先生の仕事への熱い思いが伝わり、前向きな気持ちになりました。

令和5年度 出前講座「親子料理教室」

8月5日(土)、宮崎市佐土原地域福祉センター(調理室)において、親子料理教室を開催しました。

(公社)宮崎県栄養士会学校健康教育事業部と共催で開催し、宮崎市立那珂小学校の児童とその保護者17名が参加されました。宮崎でとれる食材のことを知ってもらい、料理を作ることを通して、食べることの大切さや楽しさについて考えることを目的に、ご家庭でも簡単にできる県産食材を使った料理と弁当箱に彩りよく盛り付け、親子で美味しくいただきました。

【メニュー】

おにぎり(わかめ・ゆかり)、タンドリーチキン磯辺卵焼き、なすのピザ焼き、おくらのツナ和え、きゅうり漬け、ミニパフェ



【感想】

- ・親子で楽しい時間が過ごせました。
- ・親としてもいい経験になりました。
- ・たまごやきの形がうまく作れた。
- ・みんなで協力して料理ができて楽しかった。

食からはじめる健康「元気なみやざきっ子」食育推進事業

都城がもっと好きになる♡親子料理教室

都城市立明道小学校 栄養教諭 内山 佳子

本年度、本校は宮崎県教育委員会の食からはじめる健康「元気なみやざきっ子」食育推進事業に取り組んでおり、本事業の取組の一つとして、夏休み期間中に、地域の企業や都城地区栄養教諭・学校栄養職員研究協議会と協力し、親子料理教室を開催した。

都城市は、農業産出額(農林水産省)で、市町村別推計で2年連続全国1位と、大変農業が盛んな地域である。

そこで、本料理教室は、①都城市でとれる食材のことを知ってもらうこと、②料理を作ることを通して、食べることの大切さや楽しさについて考えてもらうことを目的に実施した。

料理教室の内容

1 みや大豆を使用したみそづくり

都城市の在来種の大豆である「みや大豆」を使用し、ケンコー食品工業の吉田社長の指導の下、みそづくりを行った。夏場は、常温に置いて約1か月でおいしいみそができることから、子どもたちには、みそができる様子を日々観察することや、できあがったみそを使って家族と一緒にみそ汁を作ることを夏休みの宿題とした。

2 みそ汁「都城の恵みそ汁」づくり

都城市で生産が盛んな里芋やごぼう、しいたけ、ほうれん草、みや大豆のみそ等を使用し、親子で調理を行った。

参加者の感想

○都城の豊かな土地で作られたみや大豆で、みそを作ることができたことはとてもいい体験でしたし、子どもとのいい思い出が作れました。

○普段、家庭ではおみそ汁を好まない子どもたちがおみそ汁を飲んでくれるきっかけになればと参加しました。親子共々、勉強になりました。

新型コロナウイルス等の影響から、本料理教室は約4年ぶりの開催であった。親子料理教室をはじめ、食を通じた様々な体験活動は、子どもたちが将来にわたって健康でいきいきと過ごすための能力を育む貴重な財産となる。今後とも、学校、家庭、地域等連携を図りながら、地域全体で食育に関する取組を継続的に実施して参りたい。



◆ひむか地産地消交流給食会◆

門川町立五十鈴小学校 学校栄養職員 荒戸 法衣

10月3日(火)、宮崎県学校給食会が主催する「ひむか地産地消交流給食会」が本校で5年生を対象に開催されました。体育館に「椎茸」「野菜・果物」「魚」「給食会」の4つの展示ブースが設置され、ブース毎の食材の説明のほか、「椎茸のこま打ち」「かつおの一本釣り体験」「魚の解体ショー」など、もりだくさんの体験があり、地域の食材に興味関心が高まりました。

昼休み時間には、全校児童にも開放し、見たり、聞いたり、触ったり、活動したりと、様々な角度から食材への関心を高める機会を得ることができました。

生産者に出会い、その思いや願いに触れることのできる、このたびの貴重な機会。自分たちの食卓に届くまでの過程に関心をもつとともに、自然や生産者に対する敬意と豊かな自然に恵まれた郷土への誇りをもつ五十鈴っ子に育てしてほしいと願っています。今後も学校給食関係者様のお力をお借りしながら、地産地消を生かした食育の推進に努めてまいります。このような貴重な機会をいただき、関係者の皆様に心より感謝申し上げます。

児童感想

5年2組 安田結香

ひむか地産地消交流給食会で一番印象に残ったことがあります。それは、魚コーナーのところでした。理由は、ハモなどの仕掛け方(あみ)などを知ることができたことと、カツオの釣りがわかったことです。カツオの一本釣りは、とても重くて何回かただけで疲れました。だから、漁師の人はとても大変なことがわかりました。しいたけコーナーでしいたけのにおいをかいだ時に意外においが強くてびっくりしました。しいたけを干して保管すると、より長持ちするそうです。野菜コーナーでは、農家を始めたきっかけや野菜のことについてお話があり、きゅうりがとてもおいしそうでした。これからもっと給食のことについて知り、給食をおいしく大事に食べたいと思います。



～献立～ (県産食材)

- むぎごはん(米)
- 牛乳(牛乳)
- ハモ天、添え野菜(ハモ)
- 森のきのこチャウダー
(しいたけ、米粉、鶏肉)

門川町は漁業が盛んで、夏と秋の年2回旬がある「門川金鱧^{かどがわきんぼ}」が有名です。
宮崎県の水産物ブランドに認証されています。



令和5年度は、3校で実施を予定しています。次回の2月号で紹介いたします。

◆門川町学校給食センター 献立試作会 & 施設見学・体験会◆

安全・安心な給食に関する情報発信

門川町学校給食センター 所長 改田 佳代

8月で一周年を迎えた門川町学校給食センターでは、PTA役員などの保護者や先生方に試食してもらう献立試作会を開催したり、小学校教職員の研修として給食センター施設見学・体験会の受け入れをしたりするなど、情報発信を行いました。



献立試作会

※…スチームコンベクションオープン

「スチコン※の活用!」地元門川の高糖度トマトを使って



地元食材の、濃厚な風味が特徴の高糖度トマトや、給食会から提供していただいた食材で、スチコンを活用した献立の試作会をしました。挑戦したのは、「門川トマトグリル野菜カレー」、「タンドリーチキン」、「魚のもみじ焼き」、「もちもちにんじん蒸しパン」、「お米 de ショコラ(蒸しパン)」の5品です。試食した方の評判もよく、門川トマトの野菜カレーは、さっそく2学期最初の給食で一周年お祝い献立として提供し、子どもたちに喜ばれました。



にんじん蒸しパンを作る調理員



試食会に参加するPTA役員や先生方



手洗いチェッカーで汚れの確認

施設見学・体験会 ～ 体験したからこそ伝えられること～

大切なのは手洗い

小学校教職員の施設見学・体験会では、始めに手洗いチェッカーを使った手洗い体験をしてもらいました。普段の手洗いをした後に、爪ブラシを使った手洗いをしてもらい、その都度手洗いチェッカーで汚れの残り具合の差を確認してもらいました。その後の施設見学では、肉魚を扱う下処理室から調理をする上処理室への移動の際に、その都度着用した靴カバーや手袋を替え、再度手洗い・消毒をしてもらうと、厳しい衛生管理に感心されていました。

配缶の体験

配缶用のひしゃく1杯は2.6kgです。1杯分を配缶するのも重くて大変な作業ですが、普段の調理では1釜600人分を10分以内でつぎ分けるといふ説明に、とても驚いておられました。

また、異物混入対策についても、実際に手袋を何度もチェックして、小さな破れなどはないか確認してもらおうと、その徹底ぶりに感動していただき、「子どもたちに今日のことを伝えたい!」とありがたい感想もいただきました。



水を使った配缶の体験

◆令和5年度 第3学期分 学校給食用冷凍食品合同選定会に参加して◆

宮崎市立櫛中学校 栄養教諭 梯 愛弥

9月21日(木)福岡県において九州各県の物資選定委員となっている学校給食会職員や栄養教諭が出席し、合同選定会が開催され、宮崎県から3名参加しました。

選定会に参加し、学校給食で提供する物資には、細かな条件を満たす必要があり、九州ブロックでは選定食品の農薬検査・放射性物質検査を実施し、安心安全な食品を児童生徒へ提供していることを知ることができ、大変良い機会となりました。

今回は、予備審査で選定された26品の商品説明・調理方法・原料配合・調理所見の報告後に試食がありました。調理所見では、福岡県の栄養教諭等が事前に調理テストを実施し、調理法や調理温度、調理時間、中心温度など実際に調理する時の参考となる報告がありました。試食は味・原料配合・外観・普及性の4つの項目で採点を行いました。その後、各県で意見調整を行った後、全体で意見を交換し、共通選定品を決定しました。今年度も物価高騰が相次ぎ、特に年度末となる第3学期(1~3月)は給食費の最終調整もありますが、多くの学校やセンターで共通選定品を活用していただけたら幸いです。

◆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 30g (日東ベスト)



④サンタさんのチョコケーキ 21g (日東ベスト)



⑤サンタさんのいちごケーキ 22g (日東ベスト)



⑥クリスマスカップデザート 38g (日東ベスト)



⑦クリスマスケーキ(米粉と豆乳(チョコ)) 30g (給材開発)



⑧サンタさんの三色デザート (鉄・Ca) 40g (ヤヨイサンフーズ)



⑨ペコちゃんミルクシュー クリーム 35g (SN食品)



⑩雪のボンデードーナツ 35g (新栄物産)

ご注文の締切りは、**11月1日(水)**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。

◆第21回九州地区健康教育研究大会に参加して◆

8月1日、市民会館シアーズホーム夢ホール(熊本市)において、第21回九州地区健康教育研究大会が開催され、同会場のホールロビーにて九州各県学校給食会の展示を行いました。各県の特色ある加工品を展示し、研究大会に参加されている先生方にパンフレットやサンプルを配布するなど、PRの良い機会となりました。本県は、「千切大根」と日向夏みかんゼリーのチラシを配布しました。



宮崎県産「千切大根」

◆衛生管理サポート事業◆

本会の衛生管理サポート事業の一環として検査室担当が都城市学校給食センターに出向き、ふき取り培地の判定を一緒に行いました。事前に調理場内の器具等をフードスタンプ培地で拭き取り、24時間～48時間培養し、コロニーを数えました。カウントのポイントや判定の基準などを検査担当より助言しました。立ち会った栄養教諭の先生方からも再確認でき、判定結果について調理員とも共有したいと感想をいただきました。

この事業は、衛生管理に必要なスタンプ培地の貸与やATP検査機器等の無料貸出を学校等に行います。今回初めて、判定のサポートに出向き、先生方に疑問や質問が聞ける良い機会となりました。今後も衛生管理の普及充実に努めます。



◆パン・米飯委託加工工場の拭き取り検査◆

本会では、学校給食用のパン・米飯の品質向上を図るため、日頃より様々な取組を行っております。中でも、パン・米飯委託加工工場の県内8工場全てについて、毎年1回担当者が現地工場に赴き、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。

9月11日に長田製パン(宮崎市)、牧平パン(高原町)、10月26日に三島パン(延岡市)で実施し、年内に全ての工場についても実施する予定です。

実施内容としては、検査担当者と物資担当者がヒアリングと工場内の目視及び拭き取り検査を実施し、状況を把握した後、改善点があれば公文書によるアドバイスを行い、衛生管理のサポートをしています。

拭き取り検査内容

1. ATP検査

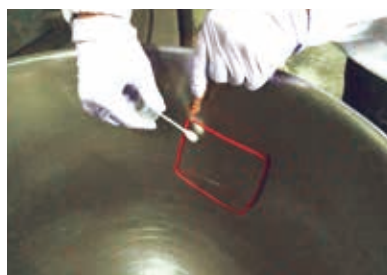
清掃、消毒後の食品残渣や細菌の汚染度が数値でわかる。

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

手指から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5年度「第9回学校給食フェア」の開催案内

主催 公益財団法人宮崎県学校給食会

日時 令和6年1月27日(土)10:30~14:00

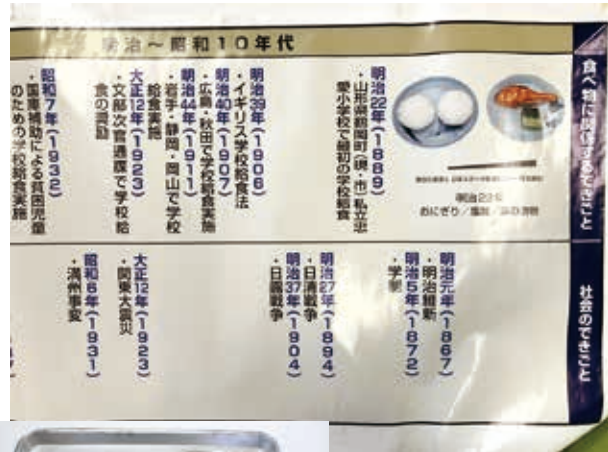
会場 都城NiQLL(都城 道の駅)多目的ホール・クッキングルーム

対象 一般

内容 ●学校給食の歴史や給食に関する展示の他、食育ゲーム等
●食の体験活動(しいたけのこま打ち、ミルクもち作り等)
●給食用パンやジャム等の配布(個数限定)



~たくさんのご来場をお待ちしております!~ ※詳細は、後日HP等で案内します。
※内容は変更になる場合もあります。



編集後記



- 4年ぶりに様々な事業が開催されるようになり、これからも学校給食の発展に役立つ情報等を発信していきたいです。
- 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に感謝申し上げます。
- 各学校・センター等での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)

お知らせ

採用 濱田 敏一 主事 物流課 配送担当兼倉庫管理
異動 工藤 吏 主事 **新** 総務課総務係 **旧** 物資課冷凍係
 西野 佑香 主事 **新** 物資課冷凍係 **旧** 総務課総務係