

学校給食

School Lunch Miyazaki

みやざき



第9回 学校給食フェア

■もくじ

- P2 ひむか地産地消交流給食会 延岡市立東小学校
- P3 ひむか地産地消交流給食会 美郷町立西郷義務教育学校
- P4 令和5年度 地場産物活用食育研修会
- P5 令和5年度 出前講座 親子料理教室～宮崎市立高岡小学校
- P6 第9回 学校給食フェア
- P7 令和6年度 第1学期分学校給食冷凍食品合同選定会に参加して／
令和5年度 第2回パン品質審査会／令和6年度学校給食用パン及び米飯委託加工説明会
- P8 Karada Good Miyazaki2023開催／住吉小学校「町たんけん」／編集後記

ひむか地産地消交流給食会 延岡市立東小学校

延岡市立東小学校 栄養教諭 後藤 貴美

10月27日(金)、県学校給食会をはじめ、JA 宮崎経済連、県漁連、(株)本吉の方々にご協力をいただき「ひむか地産地消交流給食会」を実施しました。

5年生を対象に「農産物」「漁業」「しいたけ」「学校給食」の4つのグループに分かれ、仕事の内容から食材について様々な話を聞くとともに、魚や野菜などに触れたり、しいたけのコマ打ち体験をしたり、最後には実際にハマチとシイラをさばくところを見せていただきました。特に、当日の給食「フカ」は、見ることも触ることも食べることも初めての子もたちが多く、驚きや感動とともに、地場産物の良さや食べものの大切さを感じていたようです。

この交流会を通し、食材が自分たちの口に入るまでの全てに対して感謝の気持ちをもち、食への関心を高めるよい機会となりました。今回、ご尽力いただいた関係者の皆様に心より感謝申し上げます。ありがとうございました。

||||| 児童感想 |||||

- 私達の給食に、こんなにも多くの人に関わっていると知り、ありがたいなあと思いました。私も命に感謝し、残さず食べたいです。
- しいたけの匂いの強さに驚いた。魚のヌルヌルやザラザラの感触にもびっくりした。
- 宮崎ではこんなに多くの野菜や果物が作られているんだとはじめて知りました。
- 冷凍野菜の話は初めて聞いた。1年くらいもつという話を聞き、冷凍ってすごいなと思いました。



献立



		児童一人分 (g)	
フカの から揚げ	★フカダイスカット	58	
	でんぷん	5	
	小麦粉	5	
	(揚げ油)		
	三温糖	3	
	酢	2.5	
	レモン果汁	0.7	
そえ野菜	うすくちしょうゆ	3	
	キャベツ	28	スライス
	にんじん	3	千切り
	サウザンドレッシング	6	

- フカサンド
(ドックパン、フカのから揚げ★、そえ野菜)
- トマトスープ
(鶏肉★、しいたけ★、ほうれん草★)
- 牛乳★
(★県内産の食材です)

ひむか地産地消交流給食会 美郷町立西郷義務教育学校

美郷町立西郷義務教育学校 養護助教諭 藤田 和子

1月17日(水)、本校において、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5・6年生を対象に開催されました。

体育館に「しいたけ」「漁業」「学校給食」の3つの展示ブースが設置され、実際の食材を用いての説明に、子どもたちは身を乗り出して聞き入っていました。この日の給食の食材、「シイラ」の解体の見学もあり、貴重で忘れられない体験になったと思います。

また、昼休みには幼稚園児から9年生までが展示物を自由に見学する時間を作っていただき、その中でもカツオの一本釣りやしいたけのコマ打ち体験は大賑わいでした。

今回の交流給食会を通して、改めて地域の食の多様性に触れ、地産食材を食べられる幸せを感じ、携わる人への感謝の気持ちをもつことができました。このような機会を設けていただき、また遠方より足を運んでくださった関係者の皆様に心よりお礼申し上げます。

||||| 児童感想 |||||

- 食材を無駄にしないよう考えて冷凍食材を使っているとは思っていませんでした。いつも朝早くから学校に届けてくださりありがとうございます。
- 一番心に残ったのはカツオの一本釣りです。びっくりしたのはカツオ一匹の重さです。また漁師さんが漁は楽しいと言っていて、こんな仕事もいいなと思いました。
- 初めて大好きなしいたけが長い時間をかけてつくられていることを知りました。おいしいしいたけについて教えてくださいありがとうございます。
- いろいろな人の助けがあって給食が食べられると深く感じることができました。これからも感謝していただきます。



献立



- シイラフライ★
- ミニトマトのマリネ☆
- さといものすり流し汁★☆
- 麦ごはん☆
- 牛乳★
- (★県産 ☆美郷町産の食材です)

◆令和5年度地場産物活用食育研修会◆

11月16日(木)、みやざきの食と農を考える県民会議と共催で、地場産物活用食育研修会を開催しました。「農業生産法人(有)四位農園 高原工場」(高原町)の視察と地域食材を生かしたフレンチ店「Kokoya de kobayashi」(小林市)のオーナシェフ 地井 潤 氏の地場産物活用に関する講話を聞きながら地場産物を使用したシェフの料理をいただきました。

視察では、工場概要、小松菜の原料搬入からランチングの生産工程を見学、ほうれん草の圃場を視察しました。学校給食で利用されている県産農産物の栽培から加工までの過程を見学し、さらにシェフに地域食材等の活用や地域との関わり方などを学ぶことができました。生産者、食材を料理して提供する、それぞれの分野のプロから話を聞いて、見て、味わう体験を学校における食育の充実・発展と活用促進を図る機会となりました。

【参加者からの感想】

- ・給食でよく使う食材の製造工程をみることができ、大変勉強になった。安心して、使用できる。
- ・何重の目視や選別で、商品になるのは、50～60%と生産管理の大変さ、畑で丁寧に育てられていることなどがわかった。子どもたちにも生産者の思いを伝えていきたい。
- ・製造では、機械化で生産性が上がり、休耕地の活用で地域貢献にもつながっていることもわかった。
- ・シェフから料理について詳しく説明があり、より食材を味わうことができた。
- ・シェフが地場産物を活用するだけでなく、学校で味覚の授業や職場体験の受入れ、レストランに子どもを招待するなど食育を通じて、いろいろな関わり方ができることを改めて感じた。
- ・生産から食材へのこだわり、地域との関わりなど、考える良い機会となり有意義な研修でした。



◆令和5年度 出前講座 親子料理教室◆

1月20日(土)、宮崎市立高岡小学校において、親子料理教室を開催しました。高岡小学校 栄養教諭 柴田先生のご指導のもと、(公社)宮崎県栄養士会学校健康教育事業部の先生方の協力もあり、児童とその保護者約30名が参加されました。地場産物を使用した栄養バランスのとれた学校給食の献立を実際に調理することで、学校給食や地場産物に対する理解を深め、また親子で共に調理する体験を通して、料理を作る楽しさや家族と関わることの喜びを知ることを目的にどの親子も協力し合い、手際よく調理できました。彩りよく盛り付けをし、全員で美味しくいただきました。さらに、柴田先生から地場産物の野菜などの話もあり、充実した親子料理教室となりました。

【参加者からの感想】

- ・家で野菜を食べないので、作ったサラダを食べてびっくりしました。家でも作ります。
- ・給食が美味しかった!!と喜んで帰ってくるので、一緒に作れてとても勉強になりました。
- ・家ではバタバタしているのので、一緒に料理することができて良かったです。
- ・宮崎の食材がたくさん入っていると知りました。(児童)
- ・フカと言う魚を知りました。(児童)
- ・料理は大変だけどおいしいからまた作ってみたいです。(児童)
- ・家でもお母さんと一緒に作りたいです。



『作ってみよう給食の人気メニュー』

- 揚げパン
- ひじきごはん
- かぼちゃのだんご汁
- 魚の変わりあげ
- 千切大根とツナのサラダ
- いちご入りフルーツヨーグルト

●魚の変わりあげ		①パン粉をきつね色になるまでフライパンでからいりしておく。
材 料	1人分	②フカに酒、おろししょうが、塩で下味をつけ、かたくり粉をまぶして油で揚げる。
フカ切身ダイスカット	50g	③ウスターソースと砂糖を鍋に入れ、一煮立ちさせ、その中に揚げたフカを入れてからませ、いりごまを合わせておいた①のパン粉をまぶす。
酒	少々	
おろししょうが	0.5g	
塩	0.2g	
かたくり粉	8g	
サラダ油	適量	
ウスターソース	4g	
砂糖	3g	
パン粉	5g	
いりごま	1g	



◆第9回 学校給食フェア◆

1月27日(土)「道の駅」都城 NiQLL (都城市)多目的室において、第9回学校給食フェアを4年ぶりに開催しました。「全国学校給食週間」に合わせて、学校給食の歴史や学校給食に関する展示と食育ゲームを一般の方を対象に行いました。

開場前から家族連れの前行列ができ、300人を超える来場がありました。学校給食の年表や年代別の献立レプリカでは、「懐かしい」と声が聞かれ、学校給食の歴史に見入られていました。学校給食物資の展示では、県産冷凍野菜や1号缶など調味料等の業務用規格に驚かれていました。

地元、都城学校給食センターの郷土料理のレプリカ、調理用道具や食缶の展示と調理の様子を動画で観ていただきました。いつも食べている学校給食にご家族も関心を持たれていました。展示品の他、食育ゲームでは、食品つり、豆はこび、はてなBOXに子どもたちも楽しく参加されました。その他、(有)川野海産、(株)本吉の協力でかつおとりこだし、しいたけの風味体験やしいたけのこま打ちを体験していただきました。また、別室のクッキングスタジオでは、宮崎県牛乳普及協会の協力を得て、「いちごミルク大福」作りを親子で体験してもらい美味しくできました。さらに都城市PRマスコットキャラクター「ぼんちくん」の登場もあり、会場は大盛況でした。

多くの方に学校給食の取り組みや食育について、理解していただける良い機会となりました。

【来場者の感想】

- ・昔を思い出し懐かしかった。 ・学校給食の歴史がわかって良かった。
- ・子どもと会話をしながら見るのが出来楽しかった。
- ・ゲームを通して、学ぶことができた ・しいたけ、いりこ、かつおのだしのことが勉強になった。
- ・来場者が多く、感心の高い仕事だと思いました、来て良かったです。
- ・来年、小学校に入学するので勉強になりました。
- ・これからも安全安心の学校給食が続いて欲しいと思います。



◆令和6年度 第1学期分 学校給食冷凍食品合同選定会に参加して◆

日南市立飫肥小学校 栄養教諭 鳥越 歩

12月14日の福岡県での合同選定会議には、宮崎県からは学校給食会職員や栄養教諭の4名が参加しました。今回は、予備審査で選定された27品の商品説明・調理方法・原料配合・調理所見の報告及び協議と、試食でした。調理所見では調理形態による仕上がりの変化等を説明され、試食は味・原料配合・外観・普及性の4項目で採点しました。

各県での重要視する選定の項目は異なり、多角的な観点を再確認できて、普段の献立作成を振り返るとてもいい機会になりました。また、学校給食で提供する物資は、安全性や普及性の確保のため細かな条件を満たす必要があり、その上で美味しさを追求するので、綿密に協議して決定していることが分かりました。

今回選定した食品は、どれも条件を満たし安心安全に提供できるものです。昨今の物価高騰の影響から、今後は更に献立作成に工夫を凝らす必要があるので、その際に今回の学びを活用したいと考えます。1学期使用分なので、給食費との兼ね合いもあるかと思いますが、是非今回の選定品を積極的に関係者の皆様に利用していただけたらと思います。

◆令和5年度第2回パン品質審査会◆

11月30日(木)、本会において「令和5年度第2回パン品質審査会」を開催しました。

学校給食用パンへの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栄養教諭・学校栄養職員の参加を得て、県内6委託加工工場のコッペパンの審査を行いました。今回は、(株)きりしまベーカリー 代表取締役社長 隅川氏に講話をしていただき、加工工場の実態やパンの特質及び製造過程の理解を深めることができました。今後ともより良いパンの供給に努めます。



◆令和6年度学校給食用パン及び米飯委託加工説明会◆

12月26日(火)、本会において「令和6年度学校給食用パン及び米飯委託加工説明会」を開催しました。

県内の製造工場関係者出席のもと、委託原料の保管・管理及び衛生管理や異物混入時の対応などを再確認していただき、令和6年度の加工規格基準、委託契約等の説明等を行いました。今後も安全で安心なパン及び米飯が安定的に供給できるよう努めていきます。



◆ Karada Good Miyazaki フェスタ 2023 開催 ◆



11月5日(日)に、アズムホール(宮崎市)において、Karada Good Miyazaki2023(主催「みやざきの食と農を考える県民会議」)に参加しました。県産加工品やパネルを展示し、学校給食での地場産物活用についてPRできる機会となりました。また、県学校栄養士会の先生方と協力しながら食育ゲームを行いました。さらにイベントの中では、料理研究家の大原千鶴先生の講演があり、家庭料理でも「たて」を大切にするとより美味しくなる。例えば「ご飯の炊きたて」。朝に洗米、冷蔵庫で保存、夕方に早炊き機能で炊いても美味しく、時短で調理できるコツなど実践できる話も聴け、食と健康の催しに多くの来場者で大盛況でした。

◆ 学校給食会へようこそ ◆



11月15日(水)、宮崎市立住吉小学校2年生の皆さん(約70名)が「町たんけん」で本会に来られました。

学校に給食で使う食材を安全に届ける話や倉庫を見学しました。中でも冷凍庫の寒さ(マイナス20℃)を体感し、寒さの中でも仕事をすることにびっくりした様子でした。



編集後記

- 全国学校給食週間にちなんで、今年もたくさんの心温まる作品が寄せられました。職員一同、感謝申し上げます。作品は本会、玄関ホールに3月末まで展示しています。
- 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とご協力に感謝申し上げます。
- 各学校・センター等での食に関する取り組み等を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)

