

学校給食

School Lunch Miyazaki

みやざき



茶摘み、釜炒り、お茶の入れ方についての学習～県立五ヶ瀬中等教育学校～

■もくじ

- P2 新年度あいさつ／令和6年度宮崎県学校教育研究会栄養教諭・学校栄養職員部会の活動紹介
- P3 令和6年度 学校給食会の事業内容／令和6年度 学校給食会食育支援事業
- P4 栄養教諭1年目をふり返って／令和6年度 新任栄養教諭の紹介
- P5 令和6年度第2学期分学校給食用冷凍食品合同選定会に参加して／令和6年度物資委員の紹介
- P6・7 学校給食用パンについて／学校給食用パンができるまで
- P8 表紙の紹介（県立五ヶ瀬中等教育学校）／衛生管理機器・教材等の貸出品の紹介／お知らせ・編集後記

新年度あいさつ



いつまでも記憶に残る「給食」を…

宮崎県学校教育研究会栄養教諭・学校栄養職員部会長 田中 ちどり

学校給食関係者の皆様には、本県、学校への安全安心な食の提供にご尽力いただいておりますことに感謝申し上げます。

私は、宮崎県学校教育研究会栄養教諭・学校栄養職員部会長として、本年度で5年目を迎える田中（宮崎市立恒久小学校長）でございます。私たちの部会は、県内の小・中・義務教育学校・特別支援学校等に所属する栄養教諭・学校栄養職員で組織する部会です。この部会は県内を7地区に分け、それぞれ授業研修や衛生研修等に取り組んでいます。

県内の栄養教諭・学校栄養職員は、地域の児童生徒数によりその配置人数が決められています。ですので、全学校に栄養教諭・学校栄養職員が居るわけではありません。その決められた人数で、各地域の子どもたちのために安心安全な給食を提供することを一番に考え、毎日の業務を行っています。特に献立は、栄養価はもちろんのこと児童生徒の「今日もおいしい」の一言を目指して日々工夫しながら作成しています。

子どもたちは、毎日の給食をととても楽しみにしています。教室に掲示してある献立表を見ながらその時間が来るのを今か今かと待っています。特にゼリーやケーキを献立表から見つけると大喜びです。その物資を供給してくださる学校給食会をはじめ地域の製造業者の皆様には大変お世話になっております。また、衛生管理に基づき、その基準に合わせた物資の共有にご尽力いただいておりますことに感謝しかありません。

今後も、いつまでも記憶に残る「給食」を提供し、子どもたちの健やかな成長に携わって参ります。皆様のご協力をよろしくお願いいたします。

令和6年度宮崎県学校教育研究会栄養教諭・学校栄養職員部会の活動紹介

1 活動内容

宮崎・西都児湯・南那珂・都城・西諸県・東臼杵・西臼杵地区の7地区に分かれて部会を開催しています。例えば、宮崎市の部会では、年間8回の研修を計画し、給食管理、教材作成。実態調査、スポーツ栄養、家庭との連携の5つの班に分かれ、研究を重ねています。他の6地区もそれぞれ特色ある研究を行っています。年に一度は、県内の栄養教諭・学校栄養職員が同一日に午前中はハイブリッドによる講話や実践発表を行い、午後は2つの地区が合同で対面による研究協議を行います。



令和6年度県役員及び地区理事長

2 令和6年7月の研究協議会内容

(1) 講話 演題「学校給食摂取基準の活用について」

講師 株)オフィス田中 代表取締役淑徳大学看護栄養学部 客員教授 田中 延子氏

(2) 実践発表

① 「特別支援学校で学ぶ子どもたちの食に関する指導～個に応じた給食指導の充実を目指して～」

県立清武せいりゅう支援学校 栄養教諭 樋渡 康恵

② 「学校給食の管理～断水時の対応について～」 西米良村立村所小学校 栄養教諭 加治木 ひかり

令和6年度 学校給食会の事業内容

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、事業全体を一つにまとめ「学校等給食支援事業」と位置づけ、次の二つの事業を行う。

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

(1) 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。

2 学校給食の普及充実及び食育支援に関する事業

(1) 講習（研修）事業…学校給食関係者を対象に調理講習会等を実施

(2) 情報収集・提供事業…食育の取組、本会の活動状況、物資の価格動向についての情報発信や発行

(3) 食育支援事業…食育推進事業への助成、食育指導資料の貸出し、学校給食管理システムの貸与、施設の貸与

令和6年度 学校給食会食育支援事業

開催事業名	内 容
学校給食関係者を対象にした講習会	技術や知識の向上を目的とした、セミナーを開催する。 ※別途案内
地場産物活用食育研修(視察・実習)	地場産物の加工製造視察や調理実習を実施し、学校給食における食育の充実・発展に資する。※みやざきの食と農を考える県民会議共催 ○視察研修 8月(綾町) ○調理実習 2月予定(給食会) ※別途案内
ひむか地産地消交流給食会(2～3校)	地場産物加工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。県内の農水産物の展示及び生産者との交流授業も実施することで、県内（地域）食材について理解を深める。（9月～1月 開催）※7月締切
食育出前講座	児童生徒やその保護者を対象に調理実習等をとおして、食に関心を持ち健全な心身を育むことを目的とする。※宮崎県栄養士会学校健康教育事業部共催
助成事業名	内 容
栄養管理ソフト無償貸与及びサポート	新規インストール（無償貸与）、取扱物資の食品データの提供、バージョンアップの対応、操作サポート ※随時受付
衛生管理サポート	学校及び給食調理施設の衛生管理に使用する検査機器、検査培地等無償貸出
オードブル皿、教材等貸出	オードブル皿、トンブ、献立レプリカ、DVD、紙芝居等 詳細は、本会ホームページに掲載しています。
学校等で行う親子料理教室 物資の助成	児童生徒、保護者等を対象に食育推進を支援する事業。 食に関する体験事業等に、本会取扱い物資の提供をします。 <u>5,000円税抜（申請先着順 上限に達し次第終了）</u>
学校給食会視察研修	家庭教育学級、学校給食関係者等を対象に本会の役割、物資の選定や衛生管理等の説明と物資倉庫等施設を見学します。(約1時間～1時間半) ※随時受付

栄養教諭 1年目をふり返って

県立都城きりしま支援学校 木佐木 茉衣



きりしま支援学校に着任して1年が経ちました。最初は分からないことばかりで、悩んだこともありましたが、今は、たくさんの先生方や調理員の方々に支えていただきながら、業務を行っています。給食では今までなかったメニューを取り入れるなど、献立の工夫を意識しました。給食時間の子どもたちの「おいしかったです」という言葉が、私の毎日の励みになっています。食に関する指導では、高等部2年生に「元気な体をつくる食事」という単元で授業を行いました。生徒の実態は様々なので、どのように伝えればよいかが難しかったのですが、先生方に多くのアドバイスをいただきながら、授業を組み立てていきました。言葉だけでなく、目で見て理解することができる、興味を引くことができる教材作りの大切さを学んだ授業でした。

まだまだ学ぶべきことは多くありますが、これからもこの1年で学んだこと、教えていただいたことを生かしながら、常に初心を忘れず、努めていきたいと思っています。

令和6年度新任栄養教諭の紹介

宮崎市立青島小学校 菊村 美鈴



【好きな給食のメニュー】

カレー

【抱負】

栄養教諭として採用され、2ヶ月が経ちました。慣れない生活や環境で毎日、目が回っていますが、ありがたいことに充実した日々を過ごしています。

夢であった栄養教諭になれた喜びとともに不安やプレッシャーも大きく感じています。しかし、不安をはねのけながら、給食を通して出会った多くの方々に支えていただいた感謝の気持ちを忘れずに、職務に専念したいと思います。

食べることの大切さや楽しさを伝えながら、そして安心安全で、子どもたちの学校生活に彩りを添えられるようなおいしい学校給食を提供できるように日々、精進してまいります。よろしくお願いいたします。



令和6年度 第2学期分 学校給食用冷凍食品合同選定会に参加して

宮崎市立久峰中学校 栄養教諭 山口 由華

5月15日に福岡県で合同選定会が開催されました。九州各県から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、宮崎県からは5名が参加しました。

今回は、予備審査で選定された26品目の商品説明・調理方法・原料配合・調理所見の報告が行われ、その後に試食・採点を行いました。調理所見では、事前に福岡県の栄養教諭がその商品を使って調理を実施し、記載通りの加熱時間か、仕上がりはどうだったか、などの報告がありました。試食・採点では、味・原料・外観・普及性の4項目で採点を行いました。各県の地域性や普及性の違いから、選定する物資にもそれぞれ違いがあり、様々な視点からの意見を聞くことができ、大変勉強になりました。子どもたちに安心安全でおいしい給食を届けたいという思いで、各県の意見を出し合いながら物資の選定が行われました。ぜひ、今回の選定品を皆様の学校で積極的に利用していただければと思います。

【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。(年3回福岡県学校給食会にて開催)

【令和6年度第2学期分(9～12月)共通選定品】

- ①さんまおかか煮 30g、40g(津田商店) ②たら角切(粉付) 1kg(ニッスイ) ③ホキ天玉揚げ(青さ入) 40g、50g(福岡丸福水産) ④照焼チキンパティ Fe強化 60g、72g(マルイ食品) ⑤Caたっぷりオムレツ(トマトミート)バラ・ボイル 40g、60g ⑥ポンデドーナツチョコがけ 25g(新栄物産) ⑦ブルーベリーゼリー 40g(給材開発)

令和6年度 物資委員の紹介

【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」を達成するために、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。(年3回開催)

【令和6年度 物資委員】

中園 麗子	県教育庁スポーツ振興課 指導主事	梯 愛弥	宮崎市立櫛中学校 栄養教諭
矢野 祥代子	宮崎市教育委員会保健給食課 副主幹	山口 由華	宮崎市立久峰中学校 栄養教諭
田中 ちどり	宮崎市立恒久小学校 校長	村橋 佳奈	串間市立串間中学校 栄養教諭
水元 稔	宮崎市清武学校給食センター 所長	出水 里沙	都城市立姫城中学校 栄養教諭
永野 紗基子	県立児湯るぴなす支援学校 栄養教諭	都甲 亜実	小林市立小林小学校 栄養教諭
三橋 恭子	宮崎市立宮崎小学校 栄養教諭	樋口 則子	延岡市立岡富小学校 栄養教諭
生島 絵美子	宮崎市立国富小学校 栄養教諭		

学校給食用パンについて

学校給食用パンに宮崎県産小麦を！

宮崎県学校給食会 理事長 長渡 利光

「初めて給食を食べた。マーボー豆腐がおいしかった。明日は何か？楽しみ！」

この言葉は、本年4月から新一年生になった男の子が、給食開始初日に帰宅しておじいちゃんに笑顔で話してくれた言葉です。大好きなおじいちゃんに、まず初めに報告したかったのですね。微笑ましい光景と男の子の満面の笑顔が目につけば、胸が熱くなるとともに身の引き締まる思いがしました。

さて、令和6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。各学校をはじめ関係機関の皆様方におかれましては、何かと慌ただしい日々を送られているのではないかと思います。学校給食会へのご理解とご協力、ご支援に心より感謝申し上げます。

学校給食会といたしましては、物価高騰及び物流の2024年問題への対応、学校給食用パンや米飯の安定供給など、克

服すべき様々な課題を抱えてのスタートとなっておりますが、「給食を楽しみに待っていてくれる子どもたち」のためにもしっかりと前を向いて全力を尽くす所存であります。特に本年度からは、学校給食用小麦粉パンに「宮崎県産小麦粉」を使用していきます。まずは、従来の小麦粉に5%混ぜての使用から始めますが、将来的には「県産小麦で焼き上げたパンを頬張る子どもたちの姿」を思い描いています。このことは、食の安全・安心を更に推し進めていくことは勿論のこと、地産地消の推進を図ることからも是非取り組んでいきたいと考えていたことであり、ようやく実施の運びとなりました。なお、県産小麦を使用するのパンを提供するにあたり、試作品を製パンするとともに試食も行いました。とっても美味しいパンに仕上がっております。さらに、実際にパンの製造をお願いする工場の方にも集まっていたいただき、事前の講習会も実施しております。

今後も全役職員が一丸となり、安全・安心な食材の供給と学校給食充実のために尽力してまいりますので、ご協力とご支援を賜りますようお願い申し上げます。

品 種…チクゴイズミ（中力粉） 5%使用

産 地…宮崎県

特 徴…でんぷんの特性上、もちもち感がアップしてくちどけも良くなります。

生産量…328トン（令和5年度）※1

消費量…学校給食用パン用小麦粉に県産小麦5%使用で、年間約15トン消費されます。※2

※1 協同組合全国製粉協議会（都道府県の小麦 宮崎）より引用

※2 本会原料（強力粉）年間数量より試算



学校給食用パンができるまで



ミキシング

①中種をつくる小麦粉・イースト・水を入れ
中種生地を仕込みます。



発酵

②発酵させる
中種生地を発酵室にて3～4時間発酵させます。



ミキシング (中種法本捏)

③こねる
中種に小麦粉・砂糖・油脂・脱脂粉乳・
塩・水を加え、本捏生地を仕込みます。



一次発酵(15分)





パン品質審査会、委託加工工場ふき取り検査

パン品質審査会

… 学校給食用パン品質向上を図るため、栄養教諭等の参加を得て、審査会を行い学校給食用パンの理解を深め、加工工場の技術向上を目的とする。(7月・11月開催)

ふき取り検査

… 本会検査室担当が工場に出向き、ATP検査や設備の衛生管理、原料保管等を項目ごとに確認し、検査結果を基に改善指導等を定期的実施する。

表紙の紹介 県立五ヶ瀬中等教育学校

【茶摘み、釜炒り、お茶の入れ方についての学習】

栄養教諭 古西 純弥

五ヶ瀬町産の釜炒り茶は、茶葉を蒸さずに釜で炒る製法で作られます。独特の香ばしさとさっぱりした味わいが特徴で、何杯でも飲めるお茶です。無農薬栽培も多く、安心・安全なお茶として全国的にも人気があります。五ヶ瀬中等教育学校1年生は6月6日に五ヶ瀬の釜入り茶にまつわる歴史・文化・種類・利用法などを地域のお茶農家の方から説明を受け、実際に茶摘み、釜入りの作業を体験しました。この体験を通して五ヶ瀬町の釜入り茶について興味を持ち、食や地域の伝統についての関心を高める良い機会となりました。

衛生管理機器・教材等の貸出品の紹介



ルミテスター（2台）
※試験薬はありません。



手洗いチェッカー
ジェル付き



学校給食管理実践ガイド
1～5巻（DVD）



紙芝居・DVD



読み聞かせ
大型絵本
約40cm×40cm



お弁当お料理カード

このほか、
HPで案内しています

お知らせ

- 【退職】 大山 勝枝（パン・果汁担当）
 【採用】 横山 裕二主事（物流課 配送係兼倉庫管理係） 大塚 豊主幹（総務課 総務係）
 笠 新也、藤岡 靖史（物流課 倉庫管理係兼配送係）
 【異動】 外園 直哉主事 基本物資係（パン・果汁担当）

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（冷凍・常温・冷蔵倉庫や検査室等）の受け入れをしています。家庭教育学級や職員研修等でご利用ください。本会ホームページでも施設を紹介しています。

（問い合わせは、総務課まで）