

# 学校給食

---

School Lunch Miyazaki

# みやざき



## 地場産物活用食育研修～ごぼう堀り体験～

### ■もくじ

- P2 ひむか地産地消交流給食会～日南市立油津小学校
- P3 地場産物活用食育研修
- P4 出前講座「親子料理教室」
- P5 学校給食関係者を対象にした講習会
- P6 令和6年度 役員紹介／令和6年度 第3学期分学校給食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
- P7 パン・米飯委託加工工場の拭き取り検査／救給シリーズ活用事例
- P8 給食会へようこそ／令和6年度「第10回学校給食フェア」の開催案内／編集後記

## ひむか地産地消交流給食会

日南市立油津小学校 栄養教諭 宮田 知佳

令和6年7月19日（金）、5年生を対象に、県学校給食会、南那珂農林振興局、県農政水産部、県漁連の方々にお越しいただき、ひむか地産地消交流給食会を実施しました。

総合的な学習の時間のテーマ「カツオ漁のひみつ」と関連させ、内容を漁業に絞っていただきました。当日は、カツオ漁についてDVDを鑑賞後、3グループに分かれ、カツオ漁についての説明や漁に使う道具や朝獲れの魚の展示見学、カツオ一本釣り体験など、たくさんの活動を計画していただきました。また、魚の解体にも大興奮で、思い出に残る時間になったと思います。



今回の交流会を通して、漁業や生産者の方のご苦労について直接お話を聞くことで、地域の漁業への誇りや感謝の気持ちをもつことができました。今回、無理を言って7月の開催をお願いしましたが、このように充実した交流会になったのも関係者の皆様のご尽力のおかげと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〉

- ・あみでとるよりも一本釣りでとった方が、自然にもやさしいと聞いてびっくりしました。
- ・カツオの漁かく量は宮崎県が1位なのに、消費量は11位だったから魚をもっと食べて、消費量をあげたいと思います。
- ・海の色や形、もようで水の深さが分かることをはじめて知りました。
- ・一本釣り体験をしたとき、重くてなかなかつれませんでした。漁師さんたちはいつもつっていて力があってすごいと思いました。
- ・解体ショーで、カツオのおなかからいわしが出てきてびっくりしました。



【献立】★が宮崎県産

- 麦ごはん(米★)
- 牛乳★
- 中華コーンスープ  
(鶏肉★、チンゲンサイ★)
- かつおのオーロラ煮  
(米粉★)
- きゅうり★

### かつおのオーロラ煮 (小学校中学年の分量です)

|        |         |      |           |       |
|--------|---------|------|-----------|-------|
| 材<br>料 | カツオ角切り酒 | 50g  | ◎みそ       | 2.5g  |
|        | 酒       | 0.8g | ◎みりん      | 0.6g  |
|        | 片栗粉     | 4g   | ◎上白糖      | 1.2g  |
|        | 米粉      | 4g   | ◎トマトケチャップ | 7.5g  |
|        | キャノーラ油  | 5g   | ◎すりおろしりんご | 5.75g |
|        |         |      | ◎水        | 1.5g  |

- 調理手順
- ①カツオに酒と片栗粉と米粉をまぶして油で揚げます。
  - ②◎の調味料を混ぜて火にかける。
  - ③①に②をからめる。

## 地場産物活用食育研修 第1回

8月1日（木）、みやざきの食と農を考える県民会議（県農業流通ブランド課）と本会の共催で、栄養教諭及び学校栄養職員を対象に地場産物活用食育研修（第1回）を「綾・早川農苑」と「（株）綾・野菜加工館」において、開催しました。

はじめに、「綾・早川農苑」で、ごぼう堀り体験をし、有機野菜について講話や有機野菜を学校給食に取り入れる課題と工夫について意見交換をしました。ごぼう堀り体験は、暑い中の収穫作業ではありませんでしたが、ごぼうの大きな葉や立派に育ったごぼうを手にとり歓声を上げながら収穫を楽しみました。また、農園で収穫された野菜やお米で昼食をいただきました。中でも、ごぼう



を低温でじっくり約20分揚げた「ごぼうのコンフィ」は、ごぼうの風味と食感がよくとても美味しかったです。

午後は、本会で取扱いしている「カラーピーマンミックスIQF」、「きざみねぎ」等の製造している（株）綾・野菜加工館では、工場概要と品質管理について、詳しく説明の後、ささがきごぼうと千切ごぼうの加工を見学しました。ごぼうの生産から加工までにそれぞれに関わる人の思いを知ることができ、さらに学校給食をとおして、子どもたちに伝えたいと感じた研修となりました。



### 【感想】

- ・実際に目で見て、体験して学べてよかった。・今回の研修を子どもたちや職員にも伝えたい。
- ・有機野菜について勉強になった。学校給食にどう活用できるか考える機会となった。
- ・栽培から加工までを見学や体験でき、生産の苦労や信頼を感じることができた。
- ・ごぼうの葉や土に触れたり、とても貴重な体験でした。

次回、第2回では、地場産物を使用した調理講習会を実施します。引き続き学校給食における地場産物活用促進に努めて参ります。



## 令和6年度 出前講座「親子料理教室」

8月2日(金)本会において、親子料理教室を開催しました。

宮崎市立住吉小学校の10組(19名)の親子の参加があり、地場産物を使用した、4品を親子で楽しく調理しました。

タコライスには、千切大根を入れて栄養価を高め、サラダにちりめんじゃこを炒って、食感や風味など工夫した料理で好評でした。これからも地場産物を取り入れ、食材に感謝しながら食を楽しむ取組をしていきたいと思います。

### 献立名

### タコライス、じゃこサラダ、 わかめスープ、 フルーツポンプ

エネルギー：484Kcal

### 材料(1人分)

|          |      |
|----------|------|
| ごはん      | 200g |
| 牛肉ミンチ    | 35g  |
| 豚肉ミンチ    | 35g  |
| 千切大根     | 4g   |
| チリソース    | 10g  |
| トマトケチャップ | 10g  |
| サラダ油     | 07g  |
| トマト      | 20g  |
| レタス      | 20g  |
| 塩こしょう    | 少々   |
| チーズ      | 15g  |

### タコライス作り方

- ①千切大根をお湯で戻し、水気をしっかり絞り、みじん切りにする。
- ②肉と千切大根、チリソースとトマトケチャップ1/2量を混ぜ合わせて油で炒める。
- ③トマトは角切り、レタスは千切りにする。
- ④器にごはん、③④の順に盛り、塩こしょうをふり、チーズをのせて残りのトマトケチャップをかける



### 【感想】

- ・自宅だと時間がないのを理由にゆっくりと一緒に料理をすることが少ないので有意義な時間を過ごしました。
- ・自分たちで作ると楽しい。いつも料理をしてくれる母の疲れがよく分かった。
- ・みんなで料理したり、野菜を切ったりしてすごく「自分で料理した!」と思った。そして、みんなで協力して作るご飯はとても美味しかった。
- ・自分で作ると美味しくできるからまた、違う料理を作りたい。



## 令和6年度 学校給食関係者を対象にした講習会

9月26日(木)、本会において、学校給食関係者を対象にした講習会を開催しました。  
講師に坂本義喜氏(熊本市)を迎え、「いのちをいただく」を演題に講演していただきました。  
多くの方に聞いていただけるようにzoom配信も行い、遠方の先生方にも参加していただくことができました。

## 紙芝居・DVD 貸し出しできます！



HPより申込書を  
ダウンロードできます。  
ご活用ください。



## 令和6年度 役員紹介

| 評 議 員  |                  | 理 事   |                 |
|--------|------------------|-------|-----------------|
| 北林 克彦  | 宮崎県教育委員会         | 田中 裕久 | 宮崎県教育庁スポーツ振興課   |
| 中原 邦博  | 前宮崎国際大学教育学部      | 中西 浩美 | 都農町教育委員会        |
| 今門 幸藏  | 前宮崎県市町村教育委員会連合会  | 小川 充  | 宮崎市教育委員会学校教育課   |
| 宮崎 宏子  | 日南市立飢肥小学校        | 押川 幸廣 | 宮崎市立宮崎西中学校      |
| 佐土原 敏郎 | 元国富町立学校給食共同調理場   | 田實 幸雄 | 宮崎市田野学校給食センター   |
| 森山 慎作  | 宮崎県PTA連合会        | 坂本 亜子 | 宮崎県立都城さくら聴覚支援学校 |
| 井戸川 武司 | 前宮崎県学校給食会        | 竹原 英智 | 宮崎県PTA連合会       |
| 監 事    |                  | 長渡 利光 | 宮崎県学校給食会        |
| 安部 博己  | 宮崎県教育庁スポーツ指導センター |       |                 |
| 濱砂 光弘  | 宮崎市立宮崎東中学校       |       |                 |

## 令和6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

①お米deクリスマス  
チョコケーキ30g  
(日東ベスト)



ふんわり食感に仕立てたスポンジと濃厚なチョコソースの美味しさがベストマッチ。全体の一体感と口溶けの良さを追求した「卵・乳・小麦不使用」のケーキです。

②お米deクリスマス  
いちごケーキ28g  
(日東ベスト)



ふんわりスポンジといちごジャムが美味しさのポイント。スポンジといちごクリームの組合せ。間にいちごジャムを入れることでいちごの酸味と美味しさが感じられるように仕上げました。

③メソンドノエル29g  
(日東ベスト)



ふんわり食感のチョコスポンジと濃厚なチョコクリームを組合せ、お家に雪が降り積もるイメージでミルククリームをトッピングしたケーキです。フランス語で「メゾン：お家」「ノエル：クリスマス」という意味です。

④サンタさんの  
チョコケーキ21g  
(日東ベスト)



チョコスポンジ、口どけの良いチョコクリーム、チョコソースを組み合わせたケーキです。スポンジがよりふんわり食感になりました。チョコソースが美味しさのポイントです。

⑤サンタさんの  
いちごケーキ21g  
(日東ベスト)



いちごクリームとスポンジを組み合わせ、鮮やかないちごソースのトッピングで華やかに仕上げたいちごケーキです。スポンジがよりふんわり食感になりました。

⑥クリスマス  
カップデザート38g  
(日東ベスト)



いちごプリンにホワイトクリームといちごソースをトッピングした、小さなお子様にも食べやすいカップ入りデザートです。

⑦クリスマスケーキ  
(米粉と豆乳(チョコ))30g  
(給材開発)



乳・卵・小麦を使用せずに仕上げたチョコケーキです。米粉と豆乳とチョコを使用したスポンジに、2種類のクリーム(生チョコをイメージした濃厚なガナッシュ風クリームと甘くめらかなチョコクリーム)を重ね合わせたケーキです。

⑧ペコちゃん  
クリスマスケーキチョコ32g  
(SN食品)



ふわふわのチョコスポンジにチョコチップを混ぜたチョコクリームをサンドしました。

⑨サンタの三色デザート  
(鉄・Ca)40g  
(ヤヨイサンフーズ)



2層の豆乳風味のプリンの上に国産のいちごソースをかけた3層タイプのデザートです。2種類のプリンと、ほのかな酸味のいちごソースがよく合います。



## 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、委託加工工場の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。下記の7つの工場で検査を実施し、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。

| 拭き取り検査日 | 委託加工工場        | 拭き取検査・目視検査、ヒアリング                       |
|---------|---------------|----------------------------------------|
| 5月27日   | (株)きりしまベーカリー  | ●A T P 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。 |
|         | (有)みやざき炊飯すし商  |                                        |
| 6月25日   | (有)アサヒパン      | ●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。    |
|         | すがはら米飯センター    |                                        |
| 7月22日   | 牧平パン工場        | ●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。 |
|         | (有)木村家パン・炊飯工場 |                                        |
| 8月5日    | (有)長田製パン工場    |                                        |



## 学校給食用非常食 救給シリーズの活用事例

「防災の日」等の防災教育にあわせ、給食の1品として活用する。  
(ローリングストック)

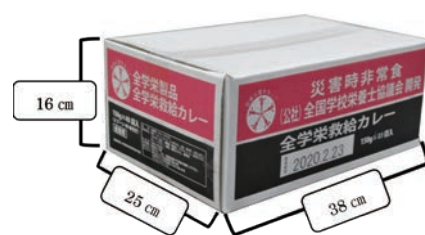
- ご注文はケース単位、受注発注の為、納品に約2か月かかります。  
(賞味期限：常温3年6ヶ月)

箱：38×25×16 (cm) ※大きさはすべて共通です。  
側面に賞味期限表示しています。

「自然災害の他にも様々な不測の事態にも非常食がご使用いただけます。

- 本会では、緊急時に備えて、救給カレー150g 3,000個、250g 1,000個在庫しています。

※過去に調理場の水道やガスの不具合等でもご注文がありました。詳細は、係に問い合わせください。



【救給シリーズの特徴】～パッケージは明るく優しいデザインです～

アレルギー特定原材料等28品目すべて不使用です。

温めなくても、水がなくても、そのまま食べられます。

スタンディングパウチの容器は、簡単に開封でき、そのまま食器として使用できます。

また、かさばらずに片付くことができます。

袋入りのスプーン付で衛生的に食べられます。



## 給食会へようこそ



誠樹会の皆さん（7月31日）



椎葉村学校給食調理員の皆さん（8月8日）

## 令和6年度「第10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7年1月25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  
●食の体験活動等

たくさんのご来場を  
お待ちしております！

※内容が変更になる場合もあります。



### お知らせ

【退 任】 井戸川 武司 常務理事（6月24日付）

### 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に感謝申し上げます。
- 8月の地震や台風10号で被害に遭われた方に心よりお見舞い申し上げます。改めて、身の回りの危険な箇所や避難経路の再確認と防災、減災への意識を高めたいです。
- 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）