

# 学校給食

School Lunch Miyazaki

# みやざき



## 第10回 学校給食フェア 「道の駅」都城NiQLL（都城市）

### ■もくじ

- P2 ひむか地産地消交流給食会～日向市立日知屋小学校
- P3 ひむか地産地消交流給食会～門川町立草川小学校
- P4 地場産物活用食育研修（第2回）
- P5 食育出前講座「親子料理教室」
- P6 第10回 学校給食フェア
- P7 令和7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6年度第3回物資委員会/Karada Good Miyazaki フェスタ2024
- P8 アシスト事業「赤江っ子フェスタ」に参加して/学校給食会へようこそ/編集後記

# ひむか地産地消交流給食会

日向市立日知屋小学校 養護教諭 福田 倭子

令和6年10月29日(火)、5年生を対象に、県学校給食会、東臼杵農林振興局、県漁協青壮年部連絡協議会、県漁業協同組合連合会、JAみやざき日向地区部会、JA宮崎経済連、株式会社本吉、塩見まちづくり協議会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。

当日は、4つのグループに分かれ、漁業の説明や朝獲れの魚の展示見学、しいたけの駒打ち体験、野菜の説明と展示見学、ブルーベリー茶葉の説明や給食の冷凍食品の展示見学など、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。



昼休み時間には、他学年児童も展示物の見学やカツオの一本釣り体験をさせていただき、大喜びでした。

今回の交流会を通して、漁業や生産者の方のお話を直接聞くことで、地域の食材や生産者への誇りや感謝の気持ちをもつことができました。このような充実した交流会になったのも関係者の皆様のご理解・ご協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>

- シイラがネバネバだったのがおどろいた。サメの触り心地がよかった。
- 宮崎県には、いろいろな特産品があるんだと思った。地産地消をしたい。
- ブルーベリー茶葉では、1年以上かけて畑をつくったことを知って、大変だっただろうなと思った。
- 海には他にどのような魚が住んでいるのか、しいたけはどこで育てられているのかが気になった。



### 【献立】★が宮崎県産

- 麦ごはん(★米)
- 牛乳(★)
- 魚とブルーベリー茶葉のからあげ(★しいら★ブルーベリー茶葉)
- 千切大根ときゅうりのサラダ(★千切り大根 ★きゅうり)
- 八杯汁(★ほうれんそう ★ごぼう ★しいたけ ★里芋)

### 魚とブルーベリー茶葉のからあげ

(小学校中学年の分量)

材 料	シイラ角切り	60g	こいくちしょうゆ	2.2g
	塩	0.2g	酒	2.2g
	こしょう	0.02g	でんぷん	3.5g
	おろしにんにく	0.3g	小麦粉	3.5g
	おろししょうが	0.4g	ブルーベリー茶葉	0.8g
			サラダ油	6g

- ①シイラは調味料で下味をつける。
- ②でんぷん、小麦粉、ブルーベリー茶葉を混ぜ合わせておく。
- ③①に②をからめて油で揚げる。



# ひむか地産地消交流給食会

門川町立草川小学校 教諭 寺坂 美紀

12月5日、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」が本校で開催され、5年生が参加しました。当日は、「椎茸」「野菜・果物」「県漁連」「給食会」の4つの展示ブースが設けられ、子ども達はグループ毎にいろいろな体験をさせていただきました。子ども達は社会科の学習で農業や水産業の仕事について学び、総合的な学習の時間で「門川町」の特産物について調べていたので、実際に目で見て学びを深めることができました。貴重な体験をさせていただいた関係各所の皆様に、心より感謝申し上げます。



## 〈児童の感想〉

5年1組 高橋 陽向

私は「ひむか地産地消交流給食会」で初めて分かったことが2つあります。

1つ目は、給食の材料運ばんのことです。いつも給食センターへ運ばれている食材を今まではだれが運んでいるのかなどのは気にしたことはなかったけど、責任持って運んでくれる人がいるんだなと思いました。

2つ目は、漁業のことです。漁業をしている方の話によると、漁でとれる魚の量は漁の方法によってもちがうし、季節や日によってもちがってくることを知りました。

このように私達の食事のためにがんばってくださっている方がいらっしゃるのだから食材を買いに行く時には、産地を確認してなるべく宮崎県産のものを買い、残さず食べようと思います。

## 〈給食一ロメモ〉

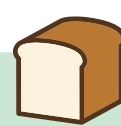
地元の食材をたっぷり使った献立です。門川名産「はも」とバーガーにはさむきゅうりは、加草のできたもので、採れたてを届けてもらいました。スープには宮崎県産の地頭鶏、門川で作られたかまぼこ、門川特産のしいたけ、へべす、リコピンたっぷりのトマトを入れたので「かどピンスープ」と名付けました。



**【献立】★が宮崎県産**  
●パン ●牛乳(★) ●はも天バーガー(★) ●かどピンスープ(★)

<p><b>はも天バーガー</b></p> <p><b>材料</b></p> <p>はも天(でん粉付き) 40g                  揚げ油 4g                  バーガーパン 60g                  きゅうり 35g                  エッグケア 4g</p>	<p><b>かどピンスープ</b></p> <p><b>材料</b></p> <p>サラダ油 0.5g                  地頭鶏 20g                  かまぼこ 5g                  おろしにんにく 0.1g                  たまねぎ 20g                  にんじん 15g</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>細切りしいたけ 10g                  トマト 10g                  ガラスープ 10g                  水 105g                  塩 0.5g                  こしょう 0.03g</p>	<p>チンゲン菜 10g                  アルファベットマカロニ 4g                  へべす果汁 1g</p>	<p>(小学校中学年の分量)</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	--------------------





## 地場産物活用食育研修 第2回



2月4日(火)本会において、「地場産物活用食育研修(第2回)」をみやざきの食と農を考える県民会議との共催、宮崎県市町村教育委員会連合会の後援で開催しました。

栄養教諭及び学校栄養職員を対象に、「kokoya de kobayashi」(小林市)のオーナーシェフ 地井潤氏を講師に迎え、地場産物を活用した調理実習を行いました。

県産の切干大根、ゴーヤ、旬の完熟さんかん、日向夏を使用した4品をデモンストレーションにて、食材の扱い、調理法、味覚、盛り付けなど

プロの技を丁寧に指導していただきました。実際に調理をして、試食後は、どのように給食に活かせるか調理工程や配缶など話し合い、シェフに質疑応答するなど有意義な研修となりました。

今回の調理実習で学んだ料理を学校給食に提供できるように地場産物活用献立として普及させていきたいと思ひます。

### 感想

- プロのシェフに教えて頂くことで新しい味の発見や作り方を知ることができ大変勉強になった。
- 新しい視点があり、刺激になった。
- 自分達では考えつかないような食材の組み合わせで楽しく調理できました
- すべておいしかったです！！給食に取り入れやすいレシピだと思いました！調理のポイントなどもシェフが教えてくださり大変参考になりました
- 調理の説明が丁寧にわかりやすかった。レシピのアレンジ方法を教えていただき活用したいと思った。千切大根はレシピがマンネリ化していたのでとても参考になりました。
- ラヴィゴットソースの果物とってもおいしいソースでした。どうかして給食に入れたいです。



- 切干大根のナポリタン
- 季節のフルーツ(日向夏)を使ったラヴィゴットソース  
(左) シイラフライ / (右) 若鶏もも肉ソテー



● ゴーヤと季節のフルーツ  
ツナのフレンチ風マリネ

● 切干大根の  
オニオン  
グラタン風  
スープ

### 地井シェフのプロフィール

フランスやオーストリア、スイスの日本大使公邸料理人の経験を持ち、優秀公邸料理長として外務大臣表彰を受賞されました。シェフの目線から地場産食材を使用した料理の提供のほか、市内生産者への調理側でのアドバイス、児童・生徒への食育等の協力をされています。





## 食育出前講座「親子料理教室」

10月26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。(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、児童とその保護者28名の方が参加されました。学校給食でも人気の揚げパンや地場産物を活用したメニュー6品を調理し、美味しくいただきました。また、講師の柴田栄養教諭から学校給食における地場産物の活用事例等の説明があり、参加された保護者の方も熱心に聞かれ、家庭でも利用したいといった意見もありました、今後も地場産物の活用促進を図ってまいります。

### 【実習メニュー】

- 揚げパン
- ビビンバ
- フワフワスープ
- 魚(シイラ)の風味漬け
- フルーツきんとん
- 柿入りブルーベリーの  
フルーツヨーグルト



### 【感想】

- あげパンがお家でも作れることと、きなこをたくさん使っていることにびっくりしました。
- 今日、気づいたのは、給食はかんしゃして残さずに食べないとだめだなと思いました。
- おいしくて、たのしくて、うれしくて、おもしろくて、ドキドキした。
- 子どもたちには、家で包丁を使わせたりすることは、あまりさせていませんでしたが、みんなで一緒にすることで意欲的になっていたもので、うれしかったです。
- 家では、野菜を食べないのに給食の野菜は食べてくれます。来年も参加したいです。
- 家では、子どもがやりたいと言っても時間が取れず、簡単なことだけで、させてなかったのがゆっくりと野菜を切ったり、調味料を計ったりとても良い時間でした。
- 子どもと一緒に料理をする良い機会でした。また、家で作ってみようと思います。
- いつも子どもが食べている給食の事が知れたので良い機会になりました。
- 普段、子どもと台所に立つことはありませんが、今回一緒に参加し、子どもは作ることに興味があることに気づかされました。
- 普段、食べないものを美味しそうにたべていたので一緒に作る事も大切だと感じました。
- 学校給食が美味しいと言っているので今回、レシピが知れて大満足の料理教室でした。



## 第10回 学校給食フェア

1月26日(日)「道の駅」都城NiQLL(都城市)において、第10回学校給食フェアを開催しました。全国学校給食週間に合わせて、一般の方を対象に学校給食に係わるメーカー等の協力をいただき、展示や食育体験等を行いました。

内容として、だしの香り体験【(有)川野海産】、しいたけこま打ち体験【(株)本吉】、うずら卵殻剥きとクイズ【天狗缶詰(株)】、お茶淹れ実演・試飲【宮崎県経済農業協同組合連合会】、県産米粉のレシピ紹介【九州農政局宮崎県拠点】、野菜を食べる習慣作り(ドレッシング)【(株)マスコ】、震災経験者が伝える防災対策(魚の缶詰)【(株)津田商店】、給食の歴史年表・年代別給食レプリカ等を展示し、直接話を聞いたり、体験などご家族連れで楽しまれました。多くの方に学校給食をとおして食育について、理解をしていただく良い機会となりました。

### 【来場者からの感想】

- 給食の歴史を振り返る機会となり、企業努力と給食の大切さが伝わりました。
- だしの試飲、とてもおいしかった。
- 給食を作る様子も知りたい。
- クイズ、体験が出来て楽しかった。
- 給食の歴史が見られて懐かしかった。
- お茶の入れ方がよく分かった。
- うずらの皮むきに驚いた。
- しいたけのことが勉強になりました。
- また、開催してほしい。





## 令和7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

串間市立串間中学校 栄養教諭 村橋 佳奈

12月12日に福岡県学校給食会において行われた合同選定会に、私を含め宮崎県からは3名が参加しました。

合同選定会では、初めに、令和6年度第2学期分の供給実績、第3学期分の予約数量についての報告がありました。次に、今回の選定品の商品説明や原料配合、農薬・放射性物質検査等についての説明があり、安心・安全な選定品であることを改めて確認することができました。

予備審査会を通過した選定品は28品目ありました。事前に調理した際の、中心温度や調理時間等の調理所見報告を受けた後、各商品を試食し、味・原料配合・外観・普及性の4項目を5点満点で採点しました。1学期の選定品として使用しやすく、献立に取り入れやすいかという点も含めて、協議しました。

各県の意見は概ね一致しており、スムーズに選定品を決定することができました。今回の選定品も良質で安心・安全な物資が選定されましたので、ぜひ多くの学校で利用していただきたいと思います。

## 令和6年度第3回 物資委員会

1月17日(金)、本会において、令和6年度第3回物資委員会を開催しました。

10名の物資委員の参加を得て、九州地区合同選定会報告、令和6年度第3学期選定品等の出荷見込み数量及び第2学期共通選定品の出荷実績の説明を行いました。

また、調理説明では、実際に調理を行った委員に調理法等の説明をしていただきました。

試食後の全体会では、普及性や味、価格等多くの意見を出していただきました。

今後も、より良い物資の選定と安全安心な物資の供給に努めていきます。



### 【九州ブロック共通選定品】

- いわし生姜煮 40g・50g
- 国産ミートのハンバーグ (Ca&Fe) 60g・80g
- ごぼうのミンチカツ50g
- 中華風つくね1kg
- 魚そうめん500g
- アセロラゼリー40g (Fiber&Fe入り)



## Karada Good Miyazakiフェスタ2024

11月3日(日) JA・AZMホール(宮崎市)において、「Karada Good Miyazakiフェスタ2024」(主催「みやざきの食と農を考える県民会議」)が開催されました。各団体から食育・地産地消や健康づくりに関する体験コーナーなど数多く揃い、幼児から大人まで多くの来場者で賑わいました。

本会は、県産加工品やパネルを展示して学校給食での地産物活用についても理解していただける機会となりました。



## アシスト事業「赤江っ子フェスタ」に参加して



令和6年11月24日（日）宮崎市立赤江小学校において、PTA主催の「赤江っ子フェスタ」に参加しました。

児童や保護者の方に学校給食会の仕事について、説明させていただきました。本会が県の「みやざきの教育」アシスト事業に登録しているため、初めてPTA主催の行事に参加しました。保護者の皆さまの活発な活動にもふれることができ、本会を知っていただく貴重な機会となりました。

## 学校給食会へようこそ



宮崎市立住吉小学校2年生75名「町たんけん」  
給食に使われる食材の話の聞いたり、倉庫の見学をしました。  
（令和6年11月18日）



宮崎市立東大宮中学校の2年生3名「職場体験」  
物資の荷作り作業やパソコンで職員の名札作りをしました。  
（令和6年11月26～28日）

## 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。
- 学校給食週間にちなんだ作品のお礼

今年も学校給食週間にちなんで、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、心より感謝申し上げます。作品は本会玄関ホール等に掲示しております。

