

学 校 給 食

S c h o o l L u n c h M i y a z a k i

みやざき



ひむか地産地消交流給食会～宮崎市立田野小学校～

■ も く じ

- P 2 令和7年度 学校給食会食育支援事業
- P 3 学校給食における地産地消の推進
- P 4 県内製造工場の紹介
- P 5 宮崎県産品(加工開発品)の商品紹介
- P 6 令和7年度第3学期分共通選定品のご案内
- P 7 パン・米飯委託加工工場の拭き取り検査／令和7年度 役員紹介
- P 8 給食会へようこそ／令和7年度地場産物活用食育研修(第1回)開催案内／
令和7年度「第11回学校給食フェア」の開催案内／編集後記

令和7年度 学校給食会食育支援事業

詳しいレシピについては、ホームページに掲載しています。

食育出前講座	完成写真	当日の様子
<p>● (公社) 県栄養士会 学校健康教育事業部 (共催)</p> <p>令和7年度実施校</p> <p>○日南市立油津小学校 (8/1)</p> <p>豚肉のえのき巻き、しらす入り たまご焼き、きんぴらごぼう、キャ ロットラペ</p> <p>○宮崎市立宮崎北中学校 (8/5)</p> <p>タコライス、わかめスープ、 じゃこサラダ、フルーツポンチ</p> <p>○宮崎市立古城小学校 (1/22予定)</p>	 	 
<p>学校等で行う 親子料理教室物資の助成 ※随時、受付中です。</p> <p>令和7年度実施校</p> <p>○高千穂町立高千穂小学校 (8/1)</p> <p>神楽うどん、夏野菜サラダ (トマ トドレッシング)、 釜炒り茶ミルクプリン</p> <p>○宮崎市立住吉小学校 (8/7)</p> <p>キムタクごはん、ABCスープ、 揚げパン、サラダ、 フルーツポンチ</p>	 	 
<p>ひむか地産地消交流給食会 ● 県漁連、JA、本吉 (協力)</p> <p>令和7年度実施校</p> <p>○宮崎市立田野小学校 (9/12)</p> <p>○延岡市立北方学園 (11/18予定)</p> <p>○美郷町立美郷南学園 (12/17予定)</p>	<p>交流給食会の献立 麦ごはん、みそけんちん汁、フカのピリカラフル、日向夏みかんゼリー、牛乳</p> <div></div> <p>▲ 当日の様子 ▲ 当日の献立</p>	

学校給食における地産地消の推進

本会では、令和7年度についてもみやざきの食と農を考える県民会議との連携のもと地産地消の推進に取り組む事業を開催いたします。地元食材を使った学校給食は、子どもたちに食文化を継承し郷土愛を育む大変重要な場となっています。そこで、地場産物利用促進にご尽力されている「まちむら交流きこう 地域活性化チーム 上野美帆様」にお尋ねしてみました。改めて、学校給食において地産地消を推進する必要性や取り組み等について、確認してみましょう。

Q1. なぜ、学校給食において地産地消をする必要があるのですか？

学校給食は、地域の伝統的な食文化、食に関わる人への感謝、食料の生産、流通、消費等を学ぶことができる「生きた教材」と言われる中、地域で生産される農林水産物の活用は、その学びを深める最適な教材になります。学校給食法の「学校給食を活用した食に関する指導」では、「当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用すること…」と明記されており、食育基本法に基づく第4次食育推進基本計画では、「学校給食における地場産物を活用した取組等を増やす」が目標となっています。また、学校給食での地産地消を地域で連携して取り組むことで、農林漁業の振興や新規就農支援、販路拡大、消費者との交流、循環型社会の構築など、地域の活性化につながることも期待できます。

Q2. どのような取り組みを他県では行っていますか？

学校給食での地場産物活用は、地域ごとの実情に合わせた様々な工夫で取り組まれています。例えば、給食でよく使う野菜や地域で生産量の多い野菜等を重点的に使用することとし、食に関する指導の全体計画にも位置づけ、教科との連携も図っています。また、朝の納品の負担軽減として、給食施設内に冷蔵庫等の保管庫を整備し、前日納品ができる体制を整えているところもあります。最近では、有機農業の推進に向けて、生産から消費まで一貫した取組を地域ぐるみで進める市町村（オーガニックビレッジ）を中心に、有機農産物や特別栽培米等を学校給食に活用する事例も増えてきています。いずれの地域も、学校給食に関わる関係者（行政、栄養教諭、生産者、JA、納入事業者等）が定期的に打ち合わせを行うなど、日々のコミュニケーションを重ねながら、地域ごとの課題を解決しつつ進めています。

Q3. 取り組みを行っていく上で、参考となる資料等がありますか？

令和7年9月に、農林水産省と文部科学省において、「スモールステップからはじめる学校給食での地場産物等活用のためのガイドブック」を取りまとめています。学校での食育推進に向けて、学校給食における地場産物等の活用を進めるポイントを、①推進体制、②生産・供給調整、③使用条件の課題ごとに整理し、スモールステップから取り組める実践的なガイドブックになっています。全国12の先進事例も紹介されていますので、ご参考ください。

◆農林水産省ホームページ「学校給食での地場産物等の活用」

https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kyusyoku_guide.html



県内製造工場の紹介:JA ARUniCo(ジェイエイ アルニコ)

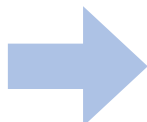
☆名前の変遷について教えてください☆

「宮崎のお米でオンリーワンの笑顔が輝き続けますように」との想いを社名に込めてJA ARUniCoとして生まれ変わりました。私たちは日本の主食であるお米によって「毎日」「みんなが」「笑顔でいられる」社会を目指します。



▲工場の外観

宮崎のお米 品質・健康・産地



ARUniCo



精米HACCP認定工場で徹底した品質管理



JA ARUniCo精米工場では、機器を利用した検査や目視確認を行い、適正な原料のみを使用しています。原料投入では複数の機器を利用した選別を行い、きれいな玄米のみにします。精米精選工程ではコントロール精米機にて一番おいしい状態の精米に仕上げ、その後各種選別機にて最終的な精米原料に仕上げます。包装工程では精米原料と外装の一致確認を行い出来上がった製品は金属検出機及びウエイトチェッカーにて最終検査を行なっています。

☆学校給食関係者の皆さんに向けて☆

弊社では精米HACCP認証を取得した清潔な工場では良質な製品製造・供給に努めております。安心してご利用いただけるよう日々、取り組んでおります。

宮崎県産品(加工開発品)の商品紹介

※注文数の多い順に番号を付けています。

①給食用宮崎県産米	②県産米粉パン	③学給うどん	④日向鶏コロッケ
			
価格表：P 1	価格表：P 4	価格表：P105	価格表：P78
9月～10月中旬では早期米（コシヒカリ）を10月中旬～7月では普通期米（ヒノヒカリ）を供給しています。（強化米0.3%含む）	県内産の米を粉碎した米粉に、グルテンを加えた米粉ミックスを使用。小麦粉パンと比べ、水分量が多いため、しっとり感があり、腹持ちが良いです。	宮崎県産の小麦粉で作った食塩を使用していない給食用の短麺うどんです。伸びにくく、食べやすい長さになっています。	宮崎県産の日向鶏を使用したコロッケです。
⑤里芋	⑥宮崎黒豚メンチカツ	⑦ニラ入りギョーザ	⑧県産黒毛和牛と県産黒豚のハンバーグ
			
価格表：P110	価格表：P80	価格表：P81	価格表：P74
宮崎県産のさといもです。	うま味たっぷりの県産黒豚を100%使用したメンチカツです。ひとつひとつ丁寧に手作りしました。	宮崎県産「にら」を、たっぷり使用した餃子です。	宮崎の大地で育てられた黒毛和牛と黒豚を合わせたハンバーグです。
⑨カットほうれん草	⑩日向夏みかんゼリー	⑪シイラフライ	⑫小松菜
			
価格表：P112	価格表：P124	価格表：95	価格表：P115
県内の農家と完全契約栽培のほうれん草を原料として、採れたてを冷凍しました。	県産の日向夏みかんの果汁（26%）を使用し、日向夏みかん特有の甘みと酸味を活かしたゼリーです。	宮崎県産のシイラ漁獲は、日本有数の漁獲量を誇ります。	県内の農家と完全契約栽培の小松菜を原料として、採れたてを冷凍しました。

令和7年度第3学期分共通選定品のご案内

共通選定品とは、九州8県から選出された物資委員（栄養教諭・学校栄養職員等）による選定会で協議・決定した商品です。8県の学校給食会が共同購入を行うことで、安全な物資を通常価格よりも安価に提供できます。期限が限られておりますので、この機会に是非ご利用ください。

共通選定品が決定するまでの流れ

■ 令和7年度第3学期分は宮崎県が担当しました。

見積案内……見積案内先（19社）に対し見積案内を送付

見積受付……見積案内先を数日に分け見積受付・確認

- ・見積書（規格・単位・価格等）
- ・A表・B表（栄養成分成績・アレルギー表示・原料配合・原料原産地等）
- ・添付書類（細菌検査成績書・残留農薬検査・非GMO証明書等）

予備審査会……各県給食会担当職員が参加（年3回開催）

※福岡県の栄養士による調理テストを行う。

合同選定会……各県及び市町村教育各県及び市町村教育委員会、栄養教諭等、各県給食会が参加（年3回開催）



▲ 予備審査会の様子



▲ 合同選定会の様子

令和7年度第3学期分 共通選定品

加工品：4品

デザート：1品

の計5品が選ばれました。

さらに詳しい情報については、10月の価格改定に同封しているパンフレットをご覧ください。



いわしみぞれ煮

規 格:(40g×10)×12
(50g×10)×12
銘柄等:津田商店



照焼チキンパティFe強化

規 格:(60g×10)×10
(72g×10)×10
銘柄等:マルイ食品



学給向け南瓜コロッケ

規 格:50g×20×6
60g×20×6
銘柄等:トクスイフーズ



Caたっぷりオムレツ(プレーン)

規 格:40g×100/60g×100(バラ)
(40g×10)×8/(60g×10)×8(ボイル)
銘柄等:キューピー



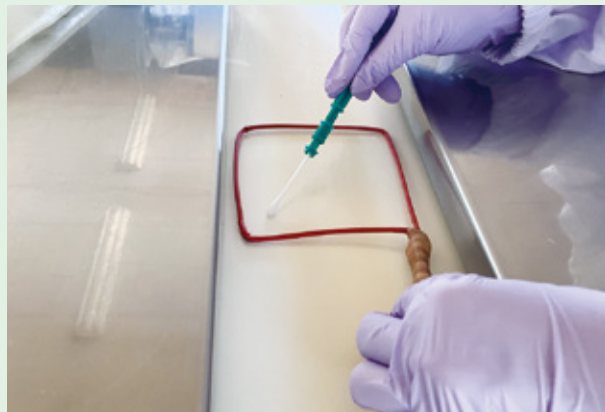
果汁たっぷり国産りんごゼリー
(VC&Fe)

規 格:40g×40
銘柄等:ニチレイフーズ

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
7月22日	牧平パン工場	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。 ● 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。 ● 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。
7月22日	(有)長田製パン工場	
8月 4日	(有)アサヒパン	
8月 4日	(有)すがはら	
8月 4日	(有)木村家パン・炊飯工場	
8月19日	(株)きりしまベーカリー	
8月19日	(有)みやざき炊飯すし商	



▲ 拭き取り検査の様子

令和7年度 役員紹介

評 議 員		理 事	
北林 克彦	宮崎県教育研修センター	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
神恵 宏子	日南市立吾田中学校	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
二見 志信	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	葛西 了一	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	宮崎県教育庁財務福利課		
濱砂 光弘	宮崎市立東大宮中学校		



学校給食会へようこそ



8月22日（金）、日之影町教育委員会関係者の方々が、学校給食会の事業内容や衛生管理について学び、学校給食での安全管理や指導に活かすための視察研修を本会で行いました。

本会は、学校給食の安全性と本会の取り組みを理解していただくことを目的に、施設見学の受け入れをしております。

ぜひご活用ください。

（お問い合わせ 総務課まで）



▲日之影町教育委員会関係者の皆様

令和7年度地場産物活用食育研修（第1回）開催案内

- 主催** みやざきの食と農を考える県民会議 公益財団法人宮崎県学校給食会
日時 令和7年11月11日（火）11：30～15：30
会場 公益財団法人宮崎県学校給食会（講演についてはリモートでの受講も可能）
対象 栄養教諭及び学校栄養職員
内容 ●地場産物を使用した料理の試食

- 講演 内容：学校給食における地場産物の活用について
 講師：元鹿児島純心女子短期大学 教授 中馬和代氏

（お問い合わせ 普及検査係まで）

令和7年度「第11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11月29日（土）10：30～14：00
会場 都城NiQLL（都城道の駅）
対象 一般
内容 ●宮崎県学校給食会の事業について
 昔懐かし給食（レプリカ）、パネル展示
 ●食育体験
 食育ゲーム、しいたけコマ打ち体験等
 ●学校給食用物資の展示
 地場産物加工品、非常食



▲過去の給食フェアの様子

たくさんのご来場を
お待ちしております！

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。
- 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）