

学校給食

School Lunch Miyazaki

みやざき



新たなお米「金芽米」

■ もくじ

- P2 宮崎県の恵みを子どもたちへ
- P3 給食から広がる地産地消
- P4 第11回 学校給食フェア／新たなお米「金芽米」
- P5 新たなお米「金芽米」
- P6 「苦手」が「おいしい！」に変わる給食づくり～地場産物を活用した新メニュー開発～／宮崎の食材を味わう料理教室～宮崎市立古城小学校～
- P7 令和8年度第1学期分共通選定品のご案内／県内持ち帰り品のご案内
- P8 給食の人気メニューを親子で調理～宮崎市立高岡小学校～／給食を支える人へ「ありがとう」／編集後記

宮崎県の恵みを子どもたちへ

地場産物を活用した食育の推進を目的として、「地場産物活用食育研修（第1回）」を令和7年11月11日（火）に開催しました。

本研修では、地場産物を使用した料理の試食会と、食育の第一線でご活躍されている鹿児島純心女子短期大学、元教授の中馬和代先生による「学校給食における地場産物活用について」の講演会を実施しました。本研修を通して、地場産物の価値を再認識するとともに、今後の学校給食や食育活動の充実につながる取組となりました。

《地場産物を使用した料理の試食会》

試食会では、給食会取り扱い県産品・加工品8品（県産米、県産黒毛和牛と県産黒豚のハンバーグ、日向鶏コロケ、宮崎黒豚メンチカツ、ニラ入りギョーザ、がね、みかんジュース、日向夏みかんゼリー）地場産物を使用した料理3品（日向夏ドレッシングサラダ、大根の味噌汁、千切り大根とひじきの和え物）を実際に味わっていただきました。

参加者からは、「給食での活用イメージがしやすかった」「普段取り入れたことがない県産品を試食できて良かった」といった声が聞かれました。



▲ 試食会の様子

《「学校給食における地場産物活用について」の講演会》

講演会では、中馬先生より、地場産物を食育に生かすための具体的な視点や、子どもたちに“食の大切さ”を伝える際の工夫について、分かりやすくご講演いただきました。日々の給食や授業に生かせる内容で、参加者にとって大変有意義な学びの機会となりました。

参加者からは、「献立の工夫が参考になった」「実際の取り組み事例を知ることができて良かった」といった声が聞かれました。



▲ 講演会の様子

令和7年度地場産物活用食育研修（第2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8年2月26日（木）13：30～15：30

会場 公益財団法人宮崎県学校給食会

対象 宮崎県農協果汁(株)、(株)宮崎経済連直販、(株)中村食肉、(株)マスコ、(株)本吉、宮崎県漁業協同組合連合会、(株)給材開発

内容 学校給食における地場産物活用に係る講演
地場産物に関する意見交換会

給食から広がる地産地消

令和7年度9月12日（金）宮崎市立田野小学校、11月18日（火）延岡市立北方学園、12月17日（水）美郷町立美郷南学園にて「ひむか地産地消交流給食会」を開催しました。本交流給食会は、宮崎県産の食材や加工品等を取り入れた交流給食を行うとともに、児童と生徒と生産者との交流や県産食材の展示を実施することで、学校給食を通じた食育・地産地消への理解を深めることを目的として実施しています。



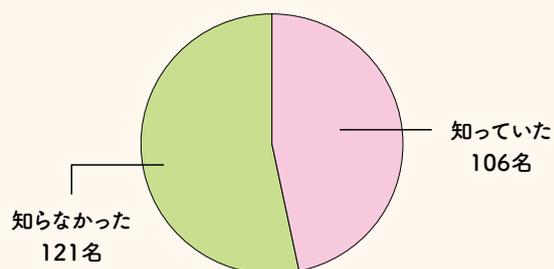
当日は、各団体の方々（JAみやざき、(株)本吉、宮崎県漁連、(株)本会）から、食材が給食として学校に届くまでの流れや、日々の仕事に込めた思いについて直接お話を伺いました。児童・生徒は、普段何気なく食べている給食の背景を知り、地元食材の大切さや食のありがたさを改めて感じている様子でした。地元の食材を「知り・学び・味わう」貴重な機会となり、今後の食育につながる有意義な交流給食会となりました。

また、今年度参加した児童・生徒、約230名を対象にアンケート調査を実施しました。その結果、「地元の食材に対する関心が高まった」と回答した人は多く、交流給食会が地産地消や食育について考えるきっかけとなっていることが分かりました。



アンケート結果を基に作成したグラフを下記に掲載しています

①「地産地消」という言葉の認知度



👉 約53.2%が今回初めて知ったと回答。

②児童・生徒が考える地産地消が大切な理由



③当日の給食の人気ランキング1位

- ・日向夏みかんゼリー(田野小)
- ・フカのから揚げ日向夏ソース和え(北方学園)
- ・マグロカツ(美郷南学園)

ホームページで
献立のレシピを
掲載しています。



第11回 学校給食フェア

11月29日（土）「道の駅 都城NiQLL」において、第11回学校給食フェアを開催しました。一般の方を対象に学校給食に係るメーカー（6社）の協力をいただき、展示や食育体験等を行いました。その他、食育釣りゲームや豆つかみゲーム、食材に触れて楽しんでいただくはてなボックスのコーナー、昔の学校給食献立レプリカや県産品物資を展示したコーナーがあり、来場者の中には、昔食べた給食を懐かしむ姿も見られました。また、保護者からは「安い給食費で子どもたちの栄養面の工夫がなされていることを知り、親として安心した」などの感想も寄せられました。



新たなお米「金芽米」

このたび、公益財団法人宮崎県学校給食会、株式会社JA ARUniCo、東洋ライス株式会社は、宮崎県産米等を活用し、農業振興をはじめ健康増進や食育の推進などを通じて、地域社会の発展に寄与するための包括的連携協定を11月27日（木）に締結いたしました。

本協定により、JAみやざきが集荷した宮崎県産米等をJA ARUniCoが東洋ライス独自の精米技術で美味しさと栄養を両立した「金芽米（きんめまい）※」に加工し、宮崎県学校給食会を通じて、県内の小・中学校等の給食用米として普及させていくことを目指します。また、食育活動にも注力し、子どもたちの健康増進にも取り組んでまいります。

【連携事項】

- ①子ども達の健康増進に関すること。
- ②食育に関すること。
- ③地産地消の推進に向けた取り組みに関すること。
- ④農業振興に関すること。
- ⑤環境保全に関すること。



▲左から株式会社JA ARUniCo 平島善範代表取締役社長、(公財)宮崎県学校給食会 長渡利光理事長、東洋ライス株式会社 阪本哲生代表取締役副社長

金芽米 (きんめまい) とは

品種の名前ではなく、栄養と旨味成分が多い「亜糊粉層」と胚芽の基底部の「金芽」を残す精米製法により生まれた、栄養と美味しさを両立した無洗米です。胚芽の基底部が、「金の芽」のように見えることから、金芽米という名前がつけました。

「金芽米」のメリット

○栄養価の向上

金芽米は玄米由来のビタミン、ミネラル、食物繊維などの栄養素を残しており、主食を通じて子供たちの成長に必要な栄養素を補うことができます。

○食味の向上

金芽米は白米に比べて甘味、旨味がアップ。また冷めてもモチモチ食感が維持しやすいため、残食率の低下にも繋がります。

○コストメリット

金芽米は、既存の原料玄米をそのまま使えるので、大幅なコスト増加を伴わずに学校給食に導入できます。また、無洗米加工しているため、とぎ洗いが不要です。そのため、普通精米に比べて①水道代の節約、②人件費の削減、③とぎ汁排水の削除、④洗米ロスの削除、⑤ごはんの炊き増え効果などのコスト削減効果も期待できます。

○地産地消の促進

宮崎県産米（株式会社JA ARUniCo）を金芽米にすることができ、地域の持続可能な農業の応援につながります。

○環境負荷低減

金芽米は海や川の汚染の原因となるとぎ汁を出さないだけでなく、未利用資源「米の精」として有機質肥料や飼料に活用している唯一の無洗米です。国連が掲げるSDGsの開発目標にも貢献でき、学校給食から環境教育や食育に繋げることができます。

「金芽米」を本会で取り扱うにあたって

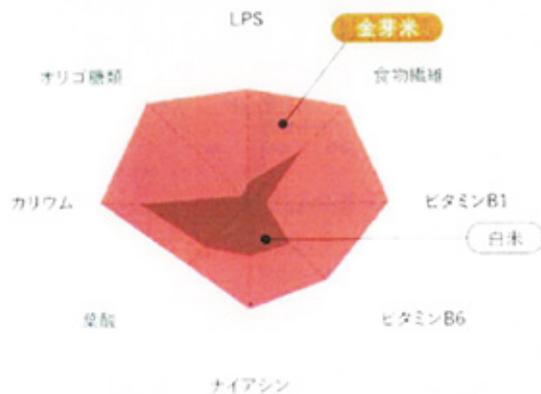
本会としましては、取扱商品である「サイカ式無洗米」を「金芽米」という無洗米に切り替えを行い、これを県内の子ども達へ提供できる地産地消のパイプ役として県内産品の消費拡大に積極的に取り組み、学校給食の適正・円滑な実施のための良質な食材を供給していきたいと考えています。

～このようなメリットがたくさんの金芽米を本会で取り扱いが始まりました。～

(問い合わせは基本物資係まで)



玄米の栄養が残っている



普通精白米より美味しさアップ[®]

同じ原料玄米を用いた精米法の比較 (AISSYの味覚センサーで測定)[®]



※ AISSY 株式会社が開発した人間の舌の感覚を再現し、おいしさを数値化する測定器。

「苦手」が「おいしい！」に変わる給食づくり ～ 地場産物を活用した新メニュー開発 ～

延岡市栄養教諭・学校栄養職員部会
栄養教諭 後藤 貴美

1月20日（火）延岡市栄養教諭・学校栄養職員部会では、(株)ABC Cooking Studioより延岡市へ派遣されている『食の新分野開拓マネージャー』の品川真奈美氏に「地場産物を利用した」「苦手な児童生徒が多い食材をおいしく食べられる」メニューを20品以上考案していただき、その中から9品を厳選し試作を行いました。数種類のスパイスの使い方や苦手食材のアレンジ方法など新たな発見や驚きの連続で、どれもおいしく給食に活かせるものばかりでした。今後はオリジナルレシピとしてまとめ、市独自の給食の日を設定するなど一斉提供に繋げていきたいと思っております。



▲ 当日の様子

宮崎の食材を味わう料理教室 ～ 宮崎市立古城小学校 ～

1月22日（木）宮崎市立古城小学校では、「宮崎の食材を味わう料理教室」をテーマに、地場産物を活用した料理教室を開催しました。日向夏、千切り大根、たまご、葉ねぎ、ピーマンは県産食材を使用し、「日向夏、千切り大根のたまご焼き、ピーマンのおかか炒め」の3品を調理しました。児童たちは、身近な宮崎県産品が給食や家庭の食卓につながっていることを学びながら、楽しそうに調理に取り組んでいました。今回の料理教室を通して、宮崎の食の魅力を再発見し、地元食材への関心や感謝の気持ちを育む貴重な機会となりました。



令和8年度第1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質委員（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。

令和8年度第1学期分 共通選定品

加工品：5品
デザート：2品
の計7品が選ばれました。

さらに詳しい情報については、12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。



いわしのトマト煮
規 格：(40g×10)×12
(50g×10)×12
銘柄等：津田商店



国産あじフライ
あおさり鉄分カルシウム強化
規 格：40g×70
50g×60
銘柄等：極洋



**彩り野菜とキャベツの
ミンチカツ<Fe・Ca>**
規 格：40g×100
60g×100
銘柄等：エム・シーシー食品



**国産鶏と豚のミート
ボール<Fe・Ca>SS**
規 格：1kg×5
銘柄等：エム・シーシー食品



春巻Fe(米粉入り)
規 格：35g×10×6
50g×20×3
銘柄等：ニチレイフーズ



青うめゼリー
規 格：40g×40
銘柄等：給材開発



レモンゼリー
規 格：40g×40
銘柄等：セリア・ロイル

県内持ち帰り品のご案内

県内持ち帰り品とは、合同選定会において、九州各県が共通選定品以外に自県で取り扱うと選定したものを「県内持ち帰り品」と呼んでいます。

令和8年度第1学期分 県内持ち帰り品	お豆腐しゅうまい	シイラディスクット 澱粉付き鉄分カルシウム強化	野菜ソイ餃子 (Fe入り)
加工品：3品が選ばれました。 さらに詳しい情報については、12月の価格改定の文書に同封しているパンフレットをご覧ください。			
	規 格：30g×20×8 銘柄等：大冷	規 格：1Kg×5 銘柄等：極洋	規 格：18g×50×6 銘柄等：カセイ食品

給食の人気メニューを親子で調理 ～宮崎市立高岡小学校～

1月24日（土）、宮崎市立高岡小学校において、「作ってみよう 栄養バランスのとれた給食の人気メニュー～苦手な食べ物もおいしく食べよう～！」をテーマに、親子料理教室が開催されました。子どもたちに人気の給食献立に加え、ひな祭りなどのお祝いの場面で家庭でも実践できる「ケーキずし」を取り入れ、「揚げパン」「魚のもみじ焼き」「ふわふわスープ」「きくらげの中華和え」「いちご入りフルーツヨーグルト」の6品を調理しました。本会からは、「冷凍コッペパン」および「宮崎県産フカ切身（米粉付き）」を物資助成しました。



本会では、学校で実施する料理教室への物資助成を行っていますので、ぜひご活用ください。

（問い合わせは普及検査係まで）



給食を支える人へ「ありがとう」

2月4日（水）、宮崎県立児湯るびなす支援学校において、給食感謝の会が開催されました。当日は給食関係者が招待され、本会もご招待いただきました。会では、栄養教諭の永野先生より、クイズを交えながら給食に関するお話があり、参加者にとって給食への理解を深める有意義な時間となりました。

児童生徒の皆さんの感謝の気持ちに触れ、日々の給食が果たす役割の大切さを改めて実感する機会となりました。



▲当日の様子

編集後記

- 11月26日から28日までの3日間、宮崎市立東大宮中学校2年生3名が職場体験に来てくれました。倉庫での荷造り作業や事務作業を通して、学校給食が子どもたちのもとに届くまでの流れを体験してもらいました。生徒の皆さんからは、「いつも食べている給食の調達から配送まで、多くの方々の配慮があって成り立っていることを実感した」という感想が聞かれ、私たちにとっても仕事の意義を改めて見つめ直す機会となりました。
- 本紙に快くご寄稿いただいた皆様、ご多用の中でのご対応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）