



# おおいた 給食ふぁいと

広報紙「おおいた 給食ふぁいと」  
 編集  
 広報紙「おおいた 給食ふぁいと」編集委員会  
 発行  
 財団法人大分県学校給食会  
 大分県大分市古国府字内山1-334の3  
 TEL097-543-5121(代表)  
 FAX097-545-2264(代表)  
 ホームページ  
<http://www.oita-kenkyu.jp>

広報紙「おおいた 給食ふぁいと」スローガン

ふりそぐ あいじょういっぱい いつもげんきな とよのしょくいく

資料提供：大分県教育庁 体育保健課

## 学校給食 1日まるごと大分県

学校給食の献立に地元産または県内産の食材を活用し、その活用率を100%とする取組を、毎年11月に大分県教育委員会が実施しています。

### 玖珠町学校給食センター



ごはん  
牛乳  
子育て団子汁  
牛肉とレンコンの炒め物  
カボスゼリー

丸い団子は丈夫な赤ちゃんが育つように、ずいぎは産後の体をいたわるために等、赤ちゃんや母親への愛情が詰まった伝承料理です。

### 本匠学校給食センター



ごはん  
牛乳  
イワシの丸干し  
団子汁  
なます  
みかん

佐伯市では、特産であるアジの開きや丸干し等の水産加工品を給食で提供しています。

### 豊後高田市学校給食センター



古代米ごはん  
牛乳  
八まつみれ鍋  
ぶりカツ  
卵の花炒め

豊後高田市内の赤米・黒米・緑米等、9種類の古代米を使用したごはんです。

### 大分工業高等学校定時制



かしわめし  
牛乳  
だんご汁  
さばフライ  
みかん

調理員さんが生徒の顔を見てからよそ、あつあつのかしわめしは大好評でした。

### 津久見市内小中学校



ぶり丼  
牛乳  
豆腐汁  
大根のごまじょうゆ  
しんちよきもち

蒸してつぶしたサツマイモと小麦粉を合わせた生地で、小豆餡をつつみ、サンキライの葉等で包みます。



### 食育の取組について

佐伯市教育委員会教育長 分藤 高嗣 ..... P2  
 別府教育事務所指導主事 阿部 尚史

平成 21 年度「児童・生徒の食生活実態調査」報告 (3) ..... P3

わくわく学校訪問 第5回 佐伯市立木立小学校 ..... P4・5

栄養教諭は、今 日杵市野津学校給食センター 栄養教諭 板井三津子 ..... P6

安心!安全!おいしい!自慢の調理場へおじゃましま〜す! ..... P6  
 大分市立大在西小学校 専門学校栄養職員 渡邊 玲子

文部科学大臣優秀教員表彰 学校給食優良学校等表彰 ..... P7

平成 23 年度 1 学期分選定品の紹介 ..... P8



# 食育の取組について

## 佐伯市における食育の取組について

佐伯市教育委員会教育長 分藤 高嗣



佐伯市では、平成21年3月に「佐伯市食のまちづくり条例」を制定し、食育推進計画に基づいて、関係各課が取り組みを進めています。教育委員会関係では、20年から栄養職員部会が中心となり、“さいき生き活き献立の日”を月に1回設定し、地域で採れた食材（なす、しいたけ、ミニトマト、ひじき、ぶり等）をつかって給食を提供する取り組みを続けています。今年度、佐伯市「食に関する指導」推進充実事業を立ち上げ、栄養教諭を中核とした食育推進をさらに進める取り組みを始めています。小学校2校を推進校として指定し、食育コーディネーターを配置し、栄養教諭と

連携しながら実践的な取り組みを行っています。推進校では、年間指導計画の見直しや、食生活に関する実態調査・分析、親子料理教室、食育講演会、弁当の日の実施などを通して、食育のありかたを見直し、総合的にその成果を把握するよう研究を進めています。この研究成果が佐伯市内の他の学校にも生きた資料として活用され、子どもたちの豊かな食生活と健康づくりに資するものとなるよう期待しているところです。

## 別府教育事務所管内食育研究会の取組について

別府教育事務所 指導主事 阿部 尚史



別府教育事務所管内には杵築市、別府市、国東市、日出町、姫島村の5市町村があり、教育事務所関係者と管内の栄養教諭、学校栄養職員による別府教育事務所管内食育研究会を立ち上げ、現在29名で活動しています。

活動内容は、年3回の研修（うち1回は視察研修）及び、各研修活動の計画・実施評価を協議する理事会を実施し、食育充実に向け取り組んでいます。夏の研修では、各地区の会員で企画し、パソコン研修や、調理実習、県の農林水産部や民間の水産加工グループ等との交流を行い、新しい給食用食材にも目が向き、子どもたちに提供することができました。冬の研修では、研修における還流報告や、各学校や各市町村での1年間の取り組みの発表等を行っています。視察研修では、食に関する先進地の県外視察や、県内の食に関する研究授業に参加し協議を深めてきたところです。本年度は日出町立川崎小学校の公開授業に参加し、所属校以外の授業実践を見ることの意義とともに、学校全体での共通理解や各教科等と関連させて食育に取り組む必要性を会員相互で確認し合っ

たところです。また、パターン化された授業ではなく、多様な授業展開が考えられる点や、教員の食育の授業に対する視点と栄養教諭や学校栄養職員が考える視点の違いに対する理解も深まり、今後の取組に生かすことができる有意義な協議の場となりました。

今、学校現場では食育の重要性については認識されていますが、栄養教諭・学校栄養職員と教員との連携が十分とは言えない現状があります。今後はさらに、研修内容の工夫改善を図り、栄養教諭・学校栄養職員の実践的指導力を高めていくことはもちろんですが、教員とともに研修を深める中で食育について多様なアプローチができ、子どもたちの望ましい食習慣や食に関する自己管理能力を高めるための研修の場となるよう、食育の充実に向け一層連携して努力を続けていきたいと思ひます。



8月3日 第1回研究会実習の様子



8月3日 第1回研究会 講義の様子



# 平成21年度「児童・生徒の食生活実態調査」報告(3)

学校給食法が一部改訂され、学校給食は単なる栄養補給のための食事にとどまらず、学校給食を活用した食に関する指導が求められるようになりました。「生きた教材」となる学校給食が、児童・生徒にはどのように受け入れられているのでしょうか。今回は、「学校給食」について考えていきます。

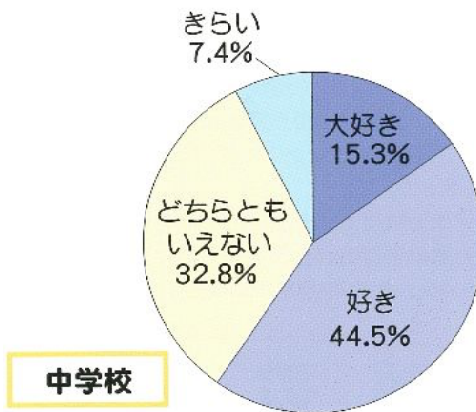
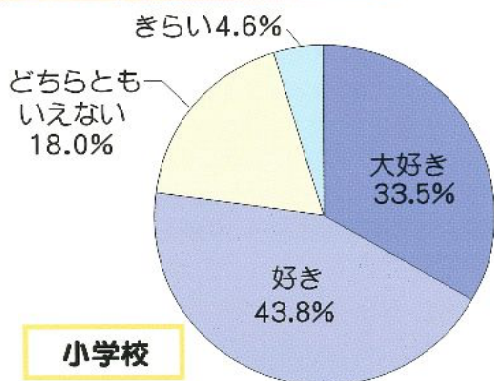
コーナー作成者：大分市立城南小学校 主任学校栄養職員 中野和枝  
 (「平成21年度児童・生徒の食生活実態調査報告書」アンケート班)



食育の  
「生きた教材」

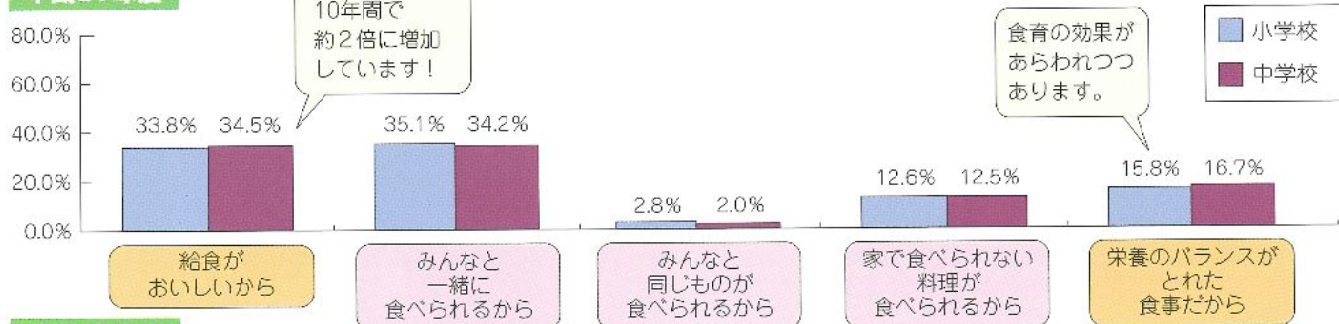
## みんなで食べるおいしい給食!

### 学校給食が好きですか。

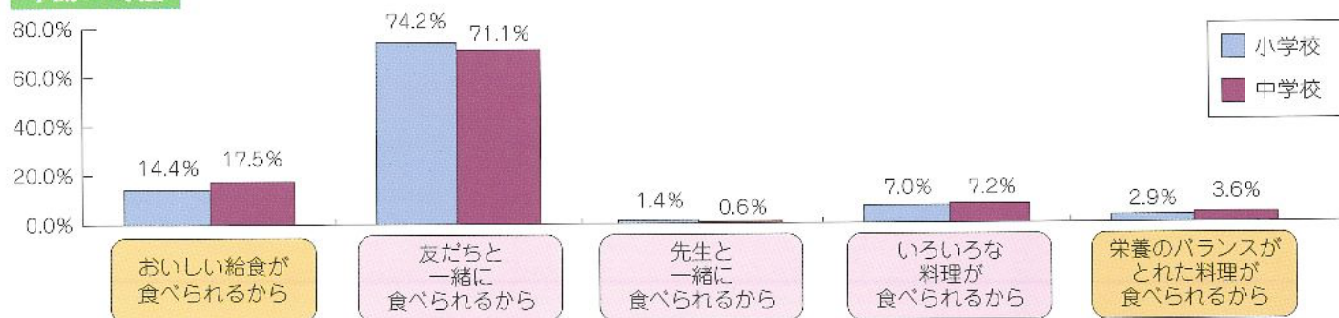


### 学校給食が「大好き」「好き」な理由(複数回答)

#### 平成21年度



#### 平成11年度



前回調査と比較して、学校給食が「大好き」「好き」の回答が、小学校・中学校ともに約15%増加しました。

日々、給食の内容も工夫され、前回に比べ『給食がおいしい』と感じる児童・生徒も増えてきています。また、食に関する指導の研究が進み、子どもたちの目が『栄養バランス』に向けられるようになりました。食育の効果があらわれつつあるようです。

これからも、「生きた教材」として食に関して学ぶための課題を提供し、児童・生徒の健康を守る学校給食の充実に努めたいと思います。



(食生活実態調査の詳しい内容については、「平成21年度児童・生徒の食生活実態調査報告書」をご覧ください。)



# わくわく学校訪問

このコーナーは、食育に取り組んでいる各学校の様子を紹介します。



校長  
山城 豊

## 第5回

## 佐伯市立木立小学校

〒876-2121 佐伯市木立4480番地  
TEL & FAX 0972-29-2222  
URL <http://sai-kitachi-e.oita-ed.jp/>

本校は、佐伯市の近郊にある農村に位置する小規模の学校です。いままで地域や保護者の要望により、田植え稲刈りをおこない、地域の人々と交流を進めてきた伝統があります。本校の食育の大きな柱は、1.食の町体験活動 2.栄養教諭・食育コーディネーターを活用した食育 3.家庭と連携した食育です。

地区の人々から田おこしや田植えの仕方の指導、水の管理の支援、畑を耕作、動物の被害を押さえるための防獣ネットのための資材等の調達、ネット張りの協力や畑の管理の仕方など、次々協力を得ました。

授業も手探りで始めていきましたが、栄養教諭の専門的な知識や力量が児童の学習内容を奥深いものにし、また、授業者に大いに示唆を与え、授業内容の方向付けをしていただきました。

また、食育コーディネーターの支援があり、授業や材料の準備や予備演習ができ、随分と助かりました。授業中には、栄養教諭がTTの立場で授業に参加し、その専門的な知識により児童が納得でき、実践意欲を喚起してくれました。

わたし達教員の知識や授業能力は限られたものでしたが、多方面の方々の協力やゲストティーチャーの多彩な力を借ることができ、そして、子どもたちに地区のゲストティーチャーのすばらしい能力を感じさせることができました。

また、PTAの研修部が創り上げた「木立版お宝マップ」がさらに学校と地域がより親密になる契機を作りました。この一年間、知識だけの教育ではない、体験を伴った本物の教育ができた実感できました。

## 食育の取組

～地域を活かした食の体験活動を通して～

自分の食生活の実態を意識させ、課題を解決する学習の中で、体験的な学習や栄養教諭の専門性を生かした学習活動を行い、学びを交流し発信する場を仕組むことで、自己決定し、自分の健康を考え、心豊かに生活を送ろうとする子どもが育つのではないかと考えています。

### テーマ1

### 食の町体験活動の実践

地域に出かけ、「佐伯の人・食・文化」を体験し、実感を伴った地産地消に関わる学習の展開

#### 全校児童による田植え・稲刈り体験

本校では、毎年、高齢者学級の方々との協力による指導を頂き、幼・小、地域の支援学校との交流による田植え・稲刈り体験を実施しています。日常生活で経験する機会が少なくなった泥の中での田植えなど、実感を伴った体験活動を通して、日頃、なにげなく口にしている米などの食料の生産から消費に至るまでの理解を深める貴重な学びの場となっています。

地域の高齢者との温かなふれあいを通して、食に関する実感を伴った地産地消の学習を展開しています。



#### 幼小連携 さつまいも作り



6月、全校児童でさつまいものつるを植えました。「大きなさつまいもができますように」と願いを込めながら丁寧に植えました。丁寧に植えたさつまいものつるを動物に食べられないようにお家の方が防獣ネットをはってくださいました。

暑い夏も頑張って草取り・水やりのお世話をしたのと、お家の方のおかげで10月に全校児童で大きなさつまいもを収穫することができました。

この写真は、収穫を喜ぶ、5年生と幼稚園児の様子です。

#### 佐伯ブルー&グリーンツーリズムの活用

低・中・高学年に分かれて、食の体験活動に出かけました。地域の方との温かいふれ合いを通してながら、地域の食文化について、五感を通して実感的理解を深めました。

低学年は、「大分県マリンカルチャーセンター」で、海鮮丼をいただきました。目の前で、さばかれていく大きなカンパチに思わず歓声が上がりました。カンパチの他にも、用意していただいた魚の刺身や薬味を自分たちでご飯に盛りつけ、海の恵みに感謝しながらいただきました。

中学年は、本匠の「そば打ち体験」に出か

けました。「水車小屋なのはな」の方からそば打ちを教えていただき、地元産のそば粉を自分たちでこねて、のばして、細く切りました。初めて打ったそばは、時間はかかったけれど、とてもおいしかったです。

高学年は、青山の「しばいや」に出かけ、自分たちで打ったびざ生地の上に、ピーマンやナス、トマトといった地元の食材にこだわった具材をのせ、石窯で焼いていただきました。自分たちで作ると、いつもは苦手な食材もおいしくいただくことができました。





「しょうゆ博士の出前講座」

食べ物の保存方法を学ぶうち、「発酵」という大切な仕組みを知った子どもたちは、「発酵」についても詳しく知りたいという願いを持ちました。そこで「日本醤油協会」の協力を得て、「しょうゆ博士の出前講座」を開きました。大豆・小麦・塩に麹菌の働きを加えて「発酵」させてきた諸味を味わったり、しぼりたての醤油を味わったり、さらに熟成したものとの違いを味わうなど、まさに自分の舌を通して「体感」する授業でした。日本の伝統的な食品である醤油のすばらしさとともに、日本の気候風土を利用した「発酵」という仕組みを見出し、うまく利用してきた昔の人の知恵や文化を知るいい機会となりました。



これぞしょうゆマジック!



「諸味」や醤油の違いを味わう子どもたち

収穫したお米でおにぎり作り (木立フィールドワーク)

10月に収穫したお米で、木立フィールドワークの時に縦割り班でおにぎり作りをしました。今年はいつもの白米おにぎりにプラスして初めて5分づき米のおにぎりに挑戦してみました。事前に5分づき米には栄養がたくさん残っていると勉強しましたが、食べるのは初めての子がほとんどでした。見た目は少し茶色で麦ごはんみたい、硬そうに見えると言っていた子どもたちも食べてみると、もちもちしておいしいと好評でした。「自分たちで育てたお米は、やっぱりおいしいなあ〜。」があちこちから聞こえてきました。



テーマ2

栄養教諭・食育コーディネーターの活用

地域・家庭と学校のパイプ役を担うとともに、一人一人の児童の実態にあった指導を行うための指導体制の確立

1年実践

学級活動 (TT) 「みいちゃんを元気にしてあげよう！」



1年生は、担任と栄養教諭とのTTによる参加体験型の学級活動の授業を展開しました。

偏食をしてしまったために身体の調子が悪い「みいちゃん」を元気にしてあげる方法をみんなで考え、嫌いなものでも頑張って食べることの大切さを学びました。

最後には、子どもたち一人一人が挑戦する野菜の一つ決め、みいちゃんと一緒にがんばろうと約束しました。

校内食育推進委員会において、本時に関わる教具・指導案作成について話し合い、栄養教諭の専門性を生かした指導体制をとることができました。

3年実践

総合的な学習の時間  
スイートポテト作り



自分たちで育てたサツマイモを料理してスイートポテト作りをしました。

3年生で作る初めての料理でしたが、友達と協力して楽し

く取り組むことができました。

手軽においしく作ることができたので、お家でも今回のレシピを参考に作ってみた子が何人もいました。

6年実践

研究授業「保存しておいしく」



いろんな保存方法があるんだね

6年生は、食育に関する年間テーマに「保存」を取り上げ、地元木立地区にできるタケノコやイチゴなどの食品を、おいしい旬の時期に調理して味わうと共に、「保存」について知識や技術を学んで、もっとおいしく、いつでも食べることができるよう工夫した調理も行なっています。

6月のこの研究授業では、キュウリを題材に「腐敗」と「発酵」の違いを学びました。

糠漬けによる乳酸発酵でキュウリがうまみを増し、長期においしく食べられるばかりでなく、体によい食べ物に変化することを学びました。

「菌」といえば、悪いイメージを持ちがちですが、高野栄養教諭から「善玉菌」の働きについての説明を聞くことで、体によい「菌」の存在を知り、食べ物や自分の体の仕組みのすばらしさに驚きを持つことができました。

テーマ3

家庭と連携した食育指導の実施

外部講師等を活用した調理講習、講演会等を行い、家庭へ広がりのある食育指導の充実

食育講演会の開催

9月7日P学共催食育講演会を開催しました。「医食同源・自然志向」～笙の演奏で語る～という演題で講師は藤井絵里さん。

藤井さんは、神秘的な笙の音色を奏でながら身近な食の問題や「食のおいさを自分の体で直に感じる」ことが大切である。ことなど児童にもわかりやすく話してくださいました。



PTAと連携した地域の食に関わる人材の発掘・活用



学校内外の豊かな食の体験活動の実施に向け、PTAと連携して、地域の人材、資源の発掘を行い、木立版「お宝マップ」を作成しました。

本年度は、地域の人材を活用したGTによるねぎの生産活動等を実施するなど、学校と地域の相互補完による地域ぐるみの食育を展開することができました。

地域の食文化の理解促進や地域の自然環境の恵や食に携わる人々への感謝の心の育成など、食を通した豊かな心を育むことを目的に、地域人材を積極的に活用した食育を展開していきたいと考えています。

家庭での実践例

学校での食育の学習を通して食に対する関心が高まり、夏休みの自由研究では、やせうま等の郷土料理を作ったりミニトマトを家庭で栽培したりと実際に家庭で食に関する取り組みをする児童が多く見られました。

ミニトマトの栽培についてまとめたレポートには、「甘酸っぱくておいしかった」と味わいに感動したことや「私のおやつになってくれてありがとう」と感謝の気持ちも綴られていました。







# 栄養教諭は、今

臼杵市野津学校給食センター 栄養教諭 板井 三津子



臼杵市では、地元の農家の協力を得て、給食畑の野菜と称し、給食用の野菜を栽培してもらっています。私の勤務する臼杵市野津学校給食センターでも、市町村合併後、同様の取り組みを行っています。当センターは、中学校1校、小学校5校、幼稚園5園で、735食を毎日つくっていますが、使用する野菜の40%を地元の給食畑でまかなっています。(21年度)また、有機栽培に取り組んでいる生産者もあり、より安心・安全な給食をつくる事が出来ています。

今年度より、臼杵市では、「臼杵市食育推進計画」を策定するための準備を行なっています。私は、学校給食の栄養士の代表として、この作業部会に携わっています。

これからも栄養教諭として、子どもたちの食育に貢献できるように努めてまいります。



全幼稚園で、年に1回ずつ試食会をして、保護者の方に給食のことや食育についてなどのお話をしています。



今年度は、すべての小学校6年生のクラスで、給食の献立をたてました。献立のたてかたを勉強した後、考えます。実際に給食にでるので全員しんげんに取り組んでいました。



給食畑には、生産者名が載った看板をたてています。



小学校すべてのクラスで食に関する指導を行っています。



ごはん 牛乳 おでん (大根・ゆで卵・こんにゃく・ちくわ・古里榴菊)  
白菜のかぼすあえ しそ味ひじき

この日は、使用した野菜すべてが、給食畑のものでした。大根は、全部で、76本使用しました。

**安心!安全!**  
**おいしい!**

## 自慢の調理場へおじゃまして〜す!



大分市立大在西小学校

### 「すべては子どもたちの笑顔のために」

専門学校栄養職員 渡邊 玲子

大在西小学校は、平成17年に大在小学校から分離し開校6年目を迎えました。

この地区で生産される柑橘類の色にマッチしたクリーム色の校舎で、食数1040食の大規模校です。

現在、大分市の単独校調理場としては最も新しく、6名の調理員が充実した調理機器を生かして「子どもたちのために」をモットーに給食作りに精進しています。

地産地消の一環として、木佐上産大豆を使った豆腐や近隣地区で生産されるたまねぎ、じゃがいも、ねぎ、にら、白菜、大根、冬瓜、みかん、ぼんかん、ネーブルオレンジなどの農産物、また大分市地場産物供給事業の農産物を献立に取り入れています。このことは、給食委員会の活動として、給食時間に献立の紹介とともに、料理の由来や歴史、食材の栄養や旬の食材についてなど毎日全校放送しています。そうすることによって食の大切さを知り、残棄を減らす意欲を高めています。

給食時間になると、給食当番と一緒に必ずクラス担任が給食の準備のため給食室にやってきました。このことは、学校全

体で取り組む給食指導の一つになっています。

そして片づけの時間が子どもたちと調理員の交流の場になっています。食器などの入ったカゴを持ってきた児童や調理員が交わす「おいしかったです」「ありがとう」などの声が給食室にこだまします。給食が初めての1年生も、心身共に一回りも二回りも大きくなったように感じています。

子どもたちの元気と笑顔にパワーをもらい、この笑顔をいつでも見続けられることを願って、これからも安全でおいしい給食作りに努力していきます。



スチームコンベクションや蒸し器の設置により、献立の幅が広がりました。



大在西小学校の給食室



パン 牛乳  
マカロニグラタン  
フェルミエスープ  
コーシヤルビーンズ

マカロニグラタンは、大在西小学校だけのメニューとして人気のひとつです。



ごはん・牛乳  
たんご汁  
地産このからあげ  
みかん

「まるごと大分県」メニューで、市産・県産の新鮮な農産物が子どもの元気を支えます。



## 平成22年度 文部科学大臣優秀教員表彰

文部科学大臣優秀教員表彰は、優れた成果を挙げた教員を表彰することで、教員の意欲を高め、資質能力の向上に資することを目的として平成18年度より実施されています。

今年度は、県下の栄養教諭としては初めて、秋吉陽子先生が受賞されました。

中津市立東中津中学校（中津市学校給食第二共同調理場）栄養教諭 秋吉 陽子



栄養教諭に任命されてから、早いもので4年が経とうとしています。当初はわからないことばかりで悩むことも多かったのですが、先生方や保護者、地域の方の協力もあって取り組むことができました。時には思い悩んでいる私の背中を押していただくこともありました。今回の表彰もそんな周りの方々のおかげだと感謝しております。今後はさらなる食育の推進に努めてまいりたいと思っております。このたびは誠にありがとうございました。

## 平成22年度 学校給食優良学校等表彰

平成23年1月25日に開催された平成22年度大分県食育実践研修会（大分県学校給食振興大会）において、学校給食優良学校、学校給食功労者の表彰式が執り行われました。

### ■ 学校給食優良学校の部 ■

中津市立城井小学校



校長  
中山 賢一

このたび学校給食優良学校として、表彰していただきたいへんうれしく思っています。

数年前より牛乳パックを洗ってかわかし、リサイクルしたり、学級園で育てたゴーヤ・さつまいもを食材にした給食の献立、大豆を育てての豆腐作り、蕎麦の実を石臼で挽き、蕎麦打ちをするなどの取り組みをしています。今回の受賞を励みに、さらに食育についての理解を深めて推進していきたいと思っております。ほんとうにありがとうございました。



### ■ 学校給食功労者の部 ■

豊後高田市立真玉中学校 栄養教諭 土谷 政代



一昨年、学校給食法の改正が行われ、栄養改善中心から食育の推進へと学校給食の目指す目標が広がるとともに、学校給食に求められる役割も大きくなりました。

そのような中、学校給食功労者として表彰を受賞するに当たり、自分一人の力ではなく、皆様のご協力のおかげでいただいた賞だと感謝しながら、微力ですが、今後とも実践に努めて行かなければと心を新たにしているところです。ありがとうございました。

元 豊後大野市立朝地小学校 西部学校給食共同調理場 栄養教諭 牧野 裕子



このたびの受賞にあたり、皆様に感謝とありがとうございますの気持ちでいっぱいです。在職中は多くの方々に支えられ、給食づくりや食の指導に微力ながらも力を尽くすことができました。

最近では、栄養教諭制度のスタートにより、学校給食を中心に抱えた食の指導の推進と充実が大いに期待されています。言い換えれば活動の場や機会が広がると共に、その責任が増したわけです。

今後、栄養教諭・学校栄養職員はさらなる研鑽とためめぬ努力により個人の資質を高め、食育推進のリーダーシップを担う立場を確立してほしいと願っています。

元 財団法人大分県学校給食会 総務課長 宇都宮 京子



この度は、学校給食功労者表彰をいただき誠にありがとうございました。

「光陰矢のごとし」と申しますが、あつという間の38年間でした。入社当時は学校給食用物資の供給と普及充実事業を本格的に開始したばかりでしたが、高度成長と共に取扱い物資の増加、米飯給食の導入と幾多の変遷があり、平成19年には創立50周年を迎えることができ感無量でした。

今日まで大過なく勤めさせて頂けたのも、学校給食関係者をはじめとした周囲の方々のお力添え、ご支援があったからでございます。退職を機に、新たな精進と努力を惜しまず地域の皆様に貢献できればと思います。

皆様の輝かしい功績に対して、心から敬意を表しますとともに益々のご活躍をお祈り申し上げます。



# 平成23年度 1学期分選定品の紹介



物資選定委員会で厳選いたしました。  
多くのご使用をお待ちしております。



## 九州ブロック共通選定品

(※印は、加工既製・コンタミ・キャリーオーバー等に由来するもの)

品名	写真・物資説明	アレルギー表示	
		7品目	18品目
<b>いわし生姜煮</b> 包装規格：(40g×10) ×12 ：(30g×10) ×12 調理形態：ポイル	 いわしを村製の生姜入り醤油タレでおいしく煮込みました。高圧処理をしておりますので、骨まで柔らかく食べて頂けます。	小麦	大豆
<b>さけ青のりチーズフライ</b> 包装規格：50g×100 調理形態：揚	 北海道産で獲れる鮮度の良い秋鮭を中心に使用し、青のりと合わせたパン粉衣で包みました。青のりとチーズが秋鮭にマッチしており、非常に食べ易くなっています。	小麦 乳	大豆 さけ
<b>国産ミートハンバーグ</b> 包装規格：60g×25×2 ：80g×20×2 調理形態：焼、揚、煮	 素材のおいしさを引き出すため、デキンプイオンを使用。国産の豚肉と鶏肉をベースにマルチスチーム製法を取り入れたふんわりやわらかなハンバーグです。栄養士の万々に分かりやすいシンプルな配合にしました。着色料・化学調味料・香料・リン酸塩不使用です。	小麦	豚肉 鶏肉 大豆
<b>たまねぎコロッケ</b> 包装規格：60g×100 調理形態：揚	 じっくりと炒めた国産たまねぎをたっぷりを使用したソフトなコロッケです。北海道産男爵いもに、国産牛のミンチを入れました。	小麦 乳	牛肉 大豆
<b>ギョーザ25</b> 包装規格：25g×10×12 調理形態：蒸、揚、焼	 主原料は全て国産（主に九州）を使用し、中国原料は使用しておりません。1個25gの大きな餃子で、蒸し調理に適したトレー入りです。	小麦	大豆 豚肉
<b>国産白ぶどう&amp;りんごゼリー</b> 包装規格：40g×40 調理形態：自然解凍	 国産の白ぶどうとりんごを合わせて80%配合した高果汁ゼリーです。鉄を約1.0mg/個、食物繊維を約2.12g/個摂取できます。環境に優しい紙蓋を使用しています。(フタ：紙/カップ：紙)	-	りんご 大豆*
<b>冷凍50gフルーツムース</b> 包装規格：50g×40 調理形態：自然解凍	 やわらかムースに、国産のつぶつぶみかんがたっぷり入ったフルーティージェート。やさしい口当たりとつぶつぶが食感をお楽しみください。	乳	-

## 県内選定品

品名	写真・物資説明	アレルギー表示	
		7品目	18品目
<b>Hチキンカツ</b> 包装規格：40g×10×20 ：60g×10×10 調理形態：揚、焼	 国産若どりの皮なし鶏肉を使って、塩、こしょうベースの下味をつけ、サクサクのパン粉で仕上げたチキンカツです。カレーや丼のトッピング、ソースをつけてパンに挟んでもおいしくいただけます。加熱済商品ですので、調理ミスがなく安心してお使いいただけます。卵・乳は使用しておりません。	小麦	鶏肉 大豆
<b>牛肉コロッケ</b> 包装規格：60g×100 調理形態：揚	 北海道産の高鈴糖を主原料に使用し、昔ながらの素朴な味に仕上げた牛肉コロッケです。昔懐かしい「お肉屋さんのコロッケ」をイメージして作りました。	小麦 乳	牛肉 大豆
<b>トマトオムレツ</b> 包装規格：(50g×10) ×10 調理形態：ポイル、蒸	 鹿児島県産の鶏卵を使用しています。具材には国産の「豚肉」「たまねぎ」「にんじん」を、「トマト」はイタリア産の完熟したものを利用しています。赤ワインを使うことで、より本格的なトマトソースに仕上げました。鉄分を強化しました。含有量は、1食当たり約1.5mgです。卵の黄色と具材のトマトソースの赤色で、見た目もきれいなオムレツです。	卵 小麦	大豆 豚肉 鶏肉

## 新規取扱物資

品名	写真・物資説明	アレルギー表示	
		7品目	18品目
<b>トンバーグ</b> 包装規格：(45g×10) ×10 ：(55g×10) ×10 調理形態：ポイル	 九州産豚肉を100%使用した、ふっくらジューシーなハンバーグに仕上げました。玉ねぎの甘さと、肉の旨みがよくあい、ソース無しでも美味しく頂けます。パン、米飯メニューごらんでも、合わせやすいハンバーグです。乳・卵のアレルゲン物質を含まないハンバーグです。	小麦	豚肉 大豆
<b>日向の夏っちゃん</b> 包装規格：40g×40 調理形態：自然解凍	 日向夏の果汁を10%使用し、自然な甘酸っぱさが味わえる爽やかなゼリーです。鉄分強化商品です。フタ・カップ/紙製	-	-
<b>かつおダイスカット</b> 包装規格：500g×20 調理形態：煮込・炒・揚	 鹿児島県枕崎産のかつおを小粒の角切りにしました。かつお飯やパスタの具材などとしてもご利用いただけます。	-	-

## 編集後記

も、おかげ様で無事に5号を発刊するに至りました。平成21年度に、どんなコーナーをつくるかの検討から始まり、表紙の「ふりそそぐ・あいじょういっぱい・いつもげんきな・とよのしょくいく」のスローガンの基、大分県の愛情あふれ

広報紙「おおいた給食ふぁいと」

る食育の輪が広がる広報紙を心がけました。お忙しいところご寄稿いただいた皆様には本当に感謝の気持ちでいっぱいです。原稿校正のやりとりをする中でも、先生方の熱意や子どもたちへの愛情を感じました。

今後、様々な取組の紹介を計画していますので、ご意見等お寄せいただけると幸いです。 松崎