



給食ふあいと

ホームページ <http://www.oita-kenkyu.jp>

広報紙「おおいた 給食ふあいと」スローガン

ふりそぞぐ あいじょういっぱい いつもげんきほ とよのしょくいく

【編 集】広報紙「おおいた 給食ふあいと」編集委員会 【発 行】公益財団法人大分県学校給食会 大分県大分市古国府宇内山1334の3 TEL 097-543-5121(代表) FAX 097-545-2264(代表)

学校給食フェア

給食でおいしく学ぼう

日 時：平成23年10月22日（土）
主 催：公益財団法人大分県学校給食会、大分県学校栄養士研究会
後 援：大分県教育委員会



ふ〜ん、お腹の中に3つの元気キッズがいるんだって！知らなかった〜。エプロンシッターってのしい！



難しいなあ〜オイ！大きい豆よりも小さい豆の方がつかみやすいや！スピードアップできるぞ〜！

今年の人気No1
「お箸でお豆をチョンチョン！」でした



お母さんこれ給食で食べてる大分県のお魚だよ！おいしいよ食べてみて。



1日350gの野菜を食べるといいんだね。どのくらいかなあ？え〜こんなに食べるんだ！



この米は、アルファー化米赤食と申しまして・・・お祝いの時などに使います。こちらのお米は・・・



ねえねえこのお寿司とお魚あっているかな？



今年も大人気の「夏の魚を釣ろう」あお釣れた！おもしろい〜



学校給食フェア 給食でおいしく学ぼう	P1
食育の取り組みについて	P2
大分県教育委員会スポーツ・健康教育課専門員 内梨 友子	
大分県学校栄養士研究会の取り組みを紹介します！（佐伯地区）	P3
わくわく学校訪問 第7回 杵築市立杵築小学校	P4-5
安心！安全！おいしい！自慢の調理場へおじゃましま〜す！	P6
豊後高田市学校給食センター 所長 櫻本 久光	
栄養教諭は、今	P6
西部学校給食共同調理場 栄養教諭 谷掛 優子	
貸出教材が増えました！	P7
第11回九州地区健康教育研究大会（大分大会）報告	P7
平成23年度3学期分選定品の紹介	P8



食育の取り組みについて

大分市における地産地消を活用した食育の取り組みについて

大分市教育委員会スポーツ・健康教育課専門員 内梨 友子



大分市では、平成18年に出された「食育推進計画」の目標値を受け、市農政部と連携して地産地消の推進に努めています。

それまでにも、平成14年に取り組んだ滝尾地区での「じゃが芋・たまねぎ」の契約栽培、平成15年に「学校給食週間」で使用するため取り組んだ県漁協の「あめた」のフライ、平成17年から始まった佐賀県産たまねぎの収穫体験や使用、平成19年に佐賀県調理場から始まった「関アジフライ」の使用や佐賀県中学校で行った「関あじの裁き方教室」など、多様な取り組みを行ってまいりました。

こうした取り組みを行う中で、4万人の児童生徒分を満たす生産量や供給量の問題、JAや生産者からの直接取引が困難な流通の問題、学校と納入業者との契約の問題、67調理場ごとに異なる納入価格の問題等さまざまな課題が浮かび上がってきました。

それらを解決するために平成16年に「大分市地産地消推進庁内連絡会議」が開催され「大分市学校給食地産地消推進事業」が始められるとともに、平成19年1月から生産者側であるJAと市農政部職員、消費する側の市教委、流通の代表として市場関係者が集い、中央卸売市場において毎月「大分市学校給食地産地消推進会議」を開催しています。

「会議」では「学校給食地場産物利用計画」に基づいて、毎月の食育の日前後の給食に市内産農産物を使用する取り組みを展開しています。まず教育委員会は、学校から申し込まれた使用数量を市全体で把握し、会議に使用日・納入業者名・使用数量を提示します。JAからは毎月の使用食材に関する産地や生育状態・納品の規格等の情報提供が行われ、交流会の実施について協議、市場とJAとに交渉して学校

納品時の価格を決定した後学校にお知らせし、当日の納品を迎えます。この会議も本年9月で5年目延べ53回

目を数えています。この「推進事業」により、平成18年度21%の地産地消率だったのが平成22年度は42.4%、「年間使用計画」の食材についても、初年度19品目だったのが、平成22年度は、36品目の食材を年間延べ42回の利用となっております。

さらに、食育の観点に立った地産地消を進めるために「食育の日」の給食に生産者を学校に招いて子どもたちと一緒に給食を食べ、直接栽培等の話を聞く「交流給食会」を実施しています。

この「交流給食会」は、平成19年3月の「佐賀県産キウイ」からスタートし、47回目を迎えましたが、子どもたちが市内産食材に対する関心を持つだけでなく、この日は給食を完食するなどうれしい効果も出ています。また、市の特産品である「にら」を使った「トリニータ丼」がきっかけとなり「大分トリニータ」の選手を学校に招いて「早寝・早起き・朝ごはん」を呼びかけてもらう「元気いっぱい！おおいたっ子給食」も平成19年から始まりこれまでに40回開催しています。

この他、食に関する指導を充実させるために大分市では「市内産野菜の紹介ポスター」や「学校給食地産地消資料集」を全校配布し、児童生徒のポスター展においても、地産地消コーナーを設けて保護者や一般市民に紹介をしております。

今後も大分市では、関係機関との連携をとりながら、地産地消を活用した食育の取り組みを継続していきたいと考えております。



野津原七瀬柿の交流給食会



トリニータとの交流会



食材紹介ポスター



ポスター展の風景

大分県学校栄養士研究会の取り組みを紹介します!

こんにちは! 佐伯地区です。

メンバーは?

栄養教諭2名・専門学校栄養職員1名・主任学校栄養職員3名・学校栄養職員2名・臨時学校栄養職員4名・市職臨時学校栄養職員1名の計13名です。

平成17年の合併により佐伯市は8町村が統合され“九州一広い佐伯市”となりました。食数は50食から1,500食まで幅広く、また単独校もセンターもあり、ウエットもドライもあり、そして年齢も20代から50代まで様々です。その違いを活かして毎月1度、研修・相談等をしております。

活動内容は?

①さいき生き生き献立について

毎月の食育の日に佐伯産の食べものを市内7,200人に市役所の温かいご支援(紹介・補助金・配送等)を得て、同じ食材・同じ料理で提供しています。教室用の指導資料(下図)を順番に作成するために生産者のほ場へ取材に行ったり、意見交換をしたりすることで生産者の工夫・思いや楽しみ…を体感・共有できてとても有意義です。

②市食育推進計画の実現に向けて…

推進目標のうち学校給食に關係のある3項目について実現できるよう具体的にデータ化して話しあったり、後方支援したりしています。この数値は目標値ですが少しずつ近づいていっています。



- ①佐伯産活用率…20%→40%
- ②米飯給食回数…週3回→週4回
- ③子どもが作る弁当の日を実施する学校…4校→市内全校できない言い訳を言っていたのが嘘のようにやろうと思えば知恵がでるものだなあと驚いています。

③県の重点地域指定を受けて…

栄養教諭1名の昨年、他の栄養職員が教室に行けるよう指導を公開しました。年度末に統計をとってみましたが、一歩踏み出す勇気がないのか指導回数0回の方が何名かいました。今年度県の重点地域に指定され、栄養教諭2名配置になりました。

旗振り役と背中押し役になり、6月3日に指導を公開しました。教材をデータで渡し、全員の指導計画を立てて各調理場の所長さんに支援をお願いし、全員6月中に教室に出かけることができました。他地区と比べるとレベルの低さに驚かれるかもしれませんが、佐伯地区としては記念すべき産みの大きな第一歩だと思っています。ネットワークが広がって、2歩目を歩み始めた人もいます。成功体験を積むことができたのだと思います。子どもたちは、待っています。これからも桃ちゃんスマイルを目指して、頑張りたいと思っています。



今年から佐伯市で…
山本桃子栄養教諭

さいきしちず 佐伯市の地図



みなさん、佐伯んもんをつこうちくだせ!!

- しいたけ
- グリーンアスパラ
- ナス
- 菜種油
- れんこん
- ニラ
- いちご
- ミニトマト
- ぶどう
- みかん・ボンカン
- アジ
- ちりめん
- ひじき
- プリ
- ごまだし

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。



第7回 杵築市立杵築小学校

〒873-0001 杵築市大字杵築 216 番地
TEL 0978-62-2059 FAX 0978-63-3543

本校は、児童数510名、教職員数31名の中規模校です。杵築市の中心部に位置し、市内では一番大きい学校です。学校の学習環境としては、校区が武家屋敷跡や杵築城、そして御殿と武家屋敷をつなぐ勘定場の坂などの石畳の坂道と観光の散歩コースの真ん中にあることや、学校自体が蒲校学習館をそのまま校舎に使用していたことなど、歴史の香り漂う環境にあります。

本校に栄養教諭が在籍するようになって5年目になります。食育の授業もだんだん定着するようになってきました。今年度は栄養教諭を中核とした食育推進事業の実践中心

校の指定を受け3つのテーマに沿って食育の取り組みを行っているところです。

テーマ1「各教科や特別活動における望ましい食習慣の形成を目指した食に関する指導の取組」、テーマ2「杵築市の地場産物を学習する取組」、テーマ3「学校と家庭との連携による望ましい食習慣の定着を目指した取組」です。特にテーマ1では新学習指導要領への移行ということで、食に関する指導の全体計画や年間指導計画（低学年・中学年・高学年）のみなおしを行い、発達段階に応じた、教科や領域の中での食育の定着をさらに目指しています。

テーマ1 各教科や特別活動における望ましい食習慣の形成を目指した食に関する指導の取組

4年生

これから成長期に入る4年生では、新学期の早い時期5月に、これから丈夫にたくましく成長するために必要なことをじっくり考えました。

ぐんぐん大きくなるためにはただなんとなく過ごすのではなく、成長によい食事を取り、しっかり運動して、十分にすいみんをとることが大切でしかもどれもが必要なのだということが分かりました。



大きくなりたい
食事だけではだめ、
運動もすいみんも大切ですね!

1・2年生

1年生も学校給食を食べ始めて2カ月の6月に、いろいろな食べものを知りたいねということで、「たべものはかせになろう」という勉強をしました。

はかせになるためには、いろいろなたべものを知る大切と、給食も頑張って食べています。

2先生は2学期のやさいの収穫に合わせやさいのパワーについて勉強しました。（やさいはパワーがいっぱいなので）「少しでもがんばって食べる」そうです。



6年生

6年生1学期の授業参観で、家庭科で「バランスのよい食事の必要性」についての学習の様子です。

保護者の方にも参加していただき、食事を考える時にいつも思っていることなどをうかがいました。



テーマ2 杵築市の地場産物を学習する取組

5年生

杵築市の美濃崎漁港にある、水産加工センターへ保護者と一緒に出向き魚の加工品づくり体験をしました。魚のすり身天がおいしくできました。

また、バケツで稲も育てています。もうすぐ収穫です。



魚の内臓や骨をとったのは初めてです。でも上手にできたと喜んでいました。

3年生

杵築の特産品の1つ。お茶について勉強しました。お茶畑やお茶工場に見学に行ったり、親子でお茶を使ってふりかけやマフィンを作って食べました。



全校での取組

毎月、食育の日には杵築市の地場産物を使った給食が実施されます。その日には、給食センターより各学級に出される「給食ニュース」で生産者の方々の紹介があります。

給食を食べた後には感想を書いて給食センターへ返します。
9月 レモンを使った時の感想です。

- ・れもんがおいしかった。
- ・またおいしいれもんをつくってください。1ねん1くみ
- ・レモンのすっぱさととり肉がよくあってとってもおいしかったです。



テーマ3 学校と家庭との連携による望ましい食習慣の定着を目指した取組



家庭向けのおたよりです。

給食だよりはその月に行った食育の授業の様子や給食の様子を載せたり、その時々のお食に関する話題を取り上げたりしています。

杵築小学校ばくばく通信は給食センターから受配校の家庭に向けたおたよりです。その月に給食で使う地場産物や給食のメッセージを載せるほか、食生活の記事を載せています。

その他



試食会も毎年開かれます。給食を試食した後、教室で給食を食べている様子を見学します。給食室前の掲示板には、食生活や食事のマナーなどについて楽しい絵が掲示されます。時にはクイズなどもあります。

安心!安全!
おいしい!

自慢の調理場へおじゃまして~す!



豊後高田市学校給食センター

豊後高田市の子どもたちに
「温かい心のこもった美味しい給食を!!」 所長 榎本 久光



豊後高田市学校給食センターは、老朽化した旧1市2町の7つの調理場を統合し、処理能力2,500食を有する施設として、平成19年9月に開設しました。現在、小学校12校、中学校6校、幼稚園2園に約2,200食の給食を提供しております。

当センターの特徴は、オール電化方式による最新の電化厨房機器を導入し、デマンド制御による電力量の管理を行っています。最新の電化厨房機器では、九州でも数少ない全自動炊飯施設で炊きたての美味しいご飯を提供し、また、スチームコンベクションオープン、ブラストチラー&フリーザー等の設備で、冷たいサラダなどの和え物も提供できるようになっています。附帯施設として、厨芥設備により生ゴミの集中管理を行い、全ての野菜くずと給食の食べ残しは地元の障がい福祉施設で堆肥化するとともに、堆肥で育てた野菜も給食に使用しています。

また、学校給食センターの運営にあたっては、民間活力の活用を図るため、調理、配送、回収等の業務を、平成21年4月から市内の民間業者へ委託し、直営の時と変わらぬ美味しい給食が提供できています。

また、月に一度「食育の日」を設けています。地元産の食材をふんだんに使った給食を子どもたちはいつも楽しみにしています。地産地消につきましても、農林振興課と連携し、野菜・果物での地産地消率は、前年度16.4%に対し、平成22年度37.7%を達成することができました。

毎年40%前後の安定した地元食材が利用できるように、作物別に生産者部会を設け取り組んでいるところです。

市の食育事業として、食育推進校の指定及び各校と連携した食に関する指導、ノー残食デー、地産地消生産者との交流、お魚料理教室の開催等にも取り組んでいます。

今後も、子どもたちに栄養バランスのとれた「温かい心のこもった美味しい給食」の提供に努めてまいります。



これ1台で
400人分の給食が
できます。

栄養教諭は、今

西部学校給食共同調理場 栄養教諭 杏掛 優子



豊後大野市西部学校給食共同調理場では、現在、幼稚園1園、小学校4校、中学校4校、約1,100人分の給食を作っています。「安全でおいしい、心のこもった給食」を合言葉に、調理場の全職員が丸一となって毎日がんばっています。

豊後大野市では全ての調理場で、地域の食材や料理を積極的に給食に取り入れるよう努力しています。そして、毎月1度「ふるさとメニューの日」と題して、その日の地域の食材や料理にスポットをあてて紹介する活動を続けています。この活動は、地域の生産者の方や調理員さんの熱い思いを子どもたちに発信するよい機会となっています。

食に関する指導については、今年度も市内全ての調理場で、受配校からの要望に応じて栄養教諭・栄養職員が学校を

訪問し、指導を行っています。特に今年度は受配校の一つである大野中学校が「栄養教諭を中核とした食育推進事業」の実践校となり、教職員の皆さんと共に中学校での食育活動に取り組んでいる最中です。

栄養教諭として豊後大野市に配属され2年目になりましたが、いつもまわりの皆さんに助けていただき、感謝の日々です。子どもたちの生涯にわたる健康を守るための食教育を実践していくために、自分自身ももっともっと努力していかねばと思っています。今後ともご指導よろしくお願いたします。



調理場スタッフ



小学校での授業風景



ご飯・アメタフライのかぼす添え・キャベツのおかか和え・味噌汁

貸出教材が増えました！

学校給食フェアに向けて作成したクイズ等が貸出教材になりました。
フェアでは子ども達に大人気でした。是非学校でもご利用になってみませんか？

このお花はなんの実かわかるかな？

A1サイズのパネルに野菜・果物の花を掲載しています。実のカードを引いて、どのお花か当てるクイズです。パネルを展示しているだけでも子ども達の興味を引きま



各種クイズカード



骨や牛乳についてのクイズカードです。ヒントカードと一緒に使用できます。



ヒントカードにはマグネットが貼ってあるので黒板に貼って掲示もできます。



大豆のクイズカードです。大豆から出来る食品を勉強できます。

寿司当てゲーム

お魚の種類は分かって、お寿司になったらわからない??
お寿司のカードを引いて、それが何のお魚か当てるクイズです。



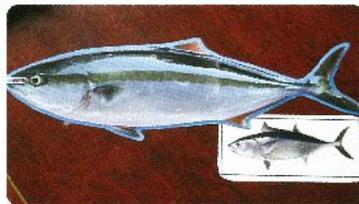
各種パネル

「キャッチフレーズ」や「食育ニュース」のパネルが増えました。ラミネートしていますので持ち運びも簡単になりました。



魚釣りゲーム

昨年度から大人気の魚釣りゲームに、巨大ブリを追加しました。子ども達は「あれを釣りたい！」と大喜びでした。また、釣り竿の貸出もありますので一緒にどうぞ。



まめっ子くん (公式競技用チーフ付)

このゲームは、お箸の使い方と食事作法を学び、速さと正確さを競うゲームで、今や全国大会が行われる人気の豆つまみゲームです。お椀の上の白い部分に豆が入る程度のくぼみがあり右のお椀の蓋に豆を用意して箸でつまみくぼみに入れていきます。公式競技用が12セットありますので、班に分かれた競争にも使えます。



第11回九州地区健康教育研究大会(大分大会)報告

◆期日:平成23年8月8日(月)・9日(火) ◆場所:iichiko総合文化センター(グランシアタ)

九州各県の健康教育に携わる関係者が一堂に会し、学校保健・学校安全・学校給食のあり方やその諸問題について研究協議を行う九州地区健康教育研究大会が今年度大分県で開催されました。今年度の主題「生涯にわたって、心豊かにたくましく生きる力をはぐくむ健康教育の推進」を、シンポジウムと9分科会に分かれて熱心な研究協議をいたしました。学校給食の代表として、シンポジウムに臼杵市立野津小学校栄養教諭板井三津子先生、第5分科会「食に関する指導」に姫島村立姫島中学校栄養教諭幸松利枝先生がそれぞれ発表をいたしました。



開会式の様子



展示パネル



シンポジウムでの板井先生の発表



第5分科会での幸松先生の発表

平成23年度3学期分選定品の紹介

平成23年9月29日、物資選定委員会が開催され、下記の物資が3学期の選定品等として選定されました。
多くのご使用をお待ちしています

九州地区共通選定品

品名	写真・物資説明	アレルギー表示	
		7品目	18品目
ぶり照焼き 包装規格：(50g×10)×10/2 調理形態：ポイル	 国内で水揚げされたぶり(イナダ)を照焼きにしました。九州向けに甘めのタレで食べやすい味付けに仕上げています。ぶりを3枚おろしにして腹骨は除去して切身にしています。切身の中央にある血合い肉の部分にはたち骨が残っておりますので喫食時にご確認ください。	小麦	大豆
さば味噌煮 包装規格：(50g×10×20)(70g×10×20) 調理形態：ポイル、蒸	 脂ののったノルウェー産のサバをレトルト加工し骨まで柔らかくし、味噌煮にしました。ふつくとした仕上がりになっています。	—	さば 大豆
子持ちししゃもフライ 包装規格：20g×100 調理形態：揚	 新鮮なからふとししゃもを使用しており、頭や骨まで丸ごと食べられるフライです。カルシウムも豊富で卵のプチプチした食感をお楽しみいただけます。	小麦	大豆
里芋れんこん鶏つくね 包装規格：1kg×10 調理形態：揚	 国産の鶏肉を使用したつくねの中に里芋を練りこみ、細かくカットしたれんこんと玉ねぎを配合しながら、里芋の柔らかい風味とソフトでありながら、れんこんのシャキシャキとした食感が美味しい鶏つくねです。	小麦	鶏肉 豚肉 大豆
焼き焼きクレープ(チョコレート) 包装規格：40g×40 調理形態：自然解凍	 チョコレートチップをちりばめたホイップクリームを、焼いたクレープの皮で包みました。	小麦 卵 乳	大豆 ゼラチン

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
骨ごと焼きあじほぐし 包装規格：500g×20 調理形態：ポイル	 国産のあじを加熱飽和水蒸気(400℃以上)で焼き上げ、冷めてもやわらかい食感にこだわりました。骨まで食べられるので豊富なカルシウムを含有しています。ご飯のトッピングなどにお使いください。	—	—
ます塩焼 包装規格：(30g×10)×10 調理形態：ポイル	 北海道産の身の締まった「ます」をほどよい塩加減で焼き上げました。	—	さけ
五目たまご焼 包装規格：(40g×10)×10 調理形態：ポイル	 鹿児島県産のたまごを使用しています。具材には国産の「若鶏ムネ肉」、「玉ねぎ」、「ほうれん草」、「いんげん」、「のり」を使用しています。「鉄」を強化しています。100g中に約3.3mgの鉄が含まれています(五訂増補 日本食品標準成分表での計算値)。1食(1個40g)あたり、約1.3mgになります。	卵 小麦	鶏肉 大豆

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
カレーまんじゅう25g 包装規格：25g×20×10/2 調理形態：蒸、揚、焼	 国産の豚肉、国産野菜の玉葱、じゃがいも、キャベツを主原料としてカレーで味付け。カレー独特のスパイスが食欲をそそります。しっかりとした味付けでご飯のおかずにもご使用いただけます。	小麦	豚肉 大豆
ビーフカツ 包装規格：40g×150 調理形態：揚	 脂身が少ないオーストラリア産牛肉を柔らかく仕上げ、児童・生徒が美味しく食べられるように40gのビーフカツレツを作りました。	小麦 卵 乳	牛肉 大豆 豚肉

オススメ物資

品名	写真・物資説明	アレルギー表示	
		7品目	18品目
焼き焼きクレープ(ストロベリー) 包装規格：40g×40 調理形態：自然解凍	 ホイップクリームの中でイチゴの風味と乳製品の酸味が調和しています。入学シーズン等に最適な一品です。	小麦 卵 乳	ゼラチン

物資選定会とは

大分県内物資選定会とは、給食関係者25名から成る「物資選定委員」で構成されています。選定会の特徴は、まず九州各県の給食会が予備審査会を実施し、その後、九州ブロック合同選定会にかけられ厳選した物資を各県に持ち帰り、最終決定を県内選定会でいたします。給食会以外では、困難な細菌検査や農薬検査を実施し、より安心・安全な物資を提供出来るのも大きな特徴です。



物資選定委員会会議

