



# 給食ふぁいと

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

ふりそぞぐ あいじょういっぱい いつもげんきな とよのしょくいく

【編集】 広報紙「おおいた 給食ふぁいと」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字内山1334の3 TEL 097-543-5121 (代表) FAX 097-545-2264 (代表)

## お茶の葉入り野菜かきあげ

杵築市学校給食センター杵築調理場  
期日：平成25年5月8日

杵築市は大分県の中で、いちばんお茶の生産量が多い地域です。  
前日の午後摘んだばかりの新鮮なお茶の葉を、小さくきざんでかきあげにしました。  
新鮮なやわらかい新芽だからできる地元の味です！



### (給食センターへ届いたお便りより)

- ・ほんのりとお茶の風味があっておいしかった。
- ・めっ茶おいしかったです。
- ・また来年作ってほしいです。
- ・苦いとおもったけど食べてみたらおいしかった。
- ・たくさんの具が入っていておいしかった。

みんなが食べやすいように  
ハムもいれました。  
お茶の香りがするかな？



お茶の葉入り野菜かきあげ .....	P1
新年度ごあいさつ .....	P2
大分県学校栄養士研究会の取組を紹介します！ こんにちは！速見・杵築地区です。 .....	P3
わくわく学校訪問 別府市立石垣小学校 .....	P4・5
ランチルームからいただきます！ 中津市立三郷小学校 .....	P6
給食現場から★つぶやき 大分大学教育福祉科学部附属小学校 栄養教諭 後藤 彩 .....	P6
平成24年度地場産物活用推進委員会開発品ご紹介！ .....	P7
平成25年度事業計画・平成25年度年間行事 .....	P8



## 新年度ごあいさつ



大分県教育庁 体育保健課  
課長

蓼田 智通

この度の定期人事異動により、体育保健課長に就任いたしました。よろしくお願いいたします。

さて、新学習指導要領では、総則に「学校における食育推進」が位置づけられ、新学習指導要領に基づく指導が行われています。

食生活を取り巻く社会環境が大きく変化し、食生活の多様化が進む中、「望ましい食習慣」の定着を目指して、学校給食会とともに学校給食の普及充実や学校給食を通じた食育推進の取組を積極的に行い、児童生徒の心身の健全な発育・発達に努めております。

学校給食会におかれましては、給食用食品の調達にあたり、独自の安全確認検査を実施した上で県内の調理場へ毎日配送することにより、物資の安全確保と安定供給に努められており、さらには学校給食用のパンの「品質批判会」や「抜き取り調査」を行うなど厳正な品質管理を徹底していただいておりますことに感謝いたします。

大分県教育委員会といたしましても、大分県学校給食会とより一層の連携を図り、学校給食での地産地消や食育の推進を通じ、大分県の学校給食の充実・発展に努めてまいりたいと思います。



大分県学校栄養士研究会  
会長  
(大分市立鶴崎小学校 校長)

姫野 眞知子

この度、会長を務めさせていただくことになりました大分市立鶴崎小学校の姫野眞知子でございます。よろしくお願いいたします。

食は生きることの原点であり、食べることを大切にすることは、人生を大切に生きることであると考えています。特に、学童期から思春期の味覚の記憶や、食事の思い出、食卓の風景等は、人生の原風景といっても過言ではないと思います。子どもたちには、毎日笑顔いっぱい美味しい食事をしてほしいと願っています。

大分県学校栄養士研究会の皆さんは、学校給食の充実、食育の充実・推進、家庭・地域の食生活の改善等の研究に精力的に取り組まれていて、その熱意と姿勢に頭の下がる思いです。このような皆さんの取組は、大分県の子どものための食生活の向上にとって、大きな力になっていると思います。

私は微力ですが、学校栄養士研究会の皆さんとともに学ばせていただき、子どもたちの明るい笑顔と健やかな成長のために、お役に立ちたいと思います。

どうぞ、よろしくお願いいたします。



公益財団法人大分県学校給食会  
理事長

高山 誠一

雨のおかげで、新緑もひとときわ色鮮やかになりました。各学校では、新入生も学校生活に慣れ、仲間とともに元気に活動していることと思います。

大分県学校給食会では、新体制で、気持ちも新たに新年度を迎え、これまで以上に「より身近で、頼りになる学校給食会」を目指して、役職員あげて努力してまいります。ご指導・ご支援のほど、よろしくお願いいたします。

この「おおいた 給食ふぁいと」は、平成21年11月の創刊ですが、学校給食会のさまざまな取組をはじめ、物資や指導教材の紹介等もさせていただき大変感謝いたしております。

創刊の折に寄せられた「食を知り、食とかわかり、食を楽しむ児童・生徒の育成の一助になれば」という、大分県学校栄養士研究会の佐藤和子会長さんの想いは着実に実を結んでおり、このような広報紙の発刊に共同で携わることができる喜びを感じているところです。

本年度も、皆様のご期待に、そして「学校給食の時間が一番幸せ！」と話す子どもたちの笑顔に応えられるよう、学校給食の充実、食育の支援に努めてまいります。



# 大分県学校栄養士研究会の取組を紹介します！ こんにちは！速見・杵築地区です。

## 速見・杵築学校給食研究会のメンバーは？

栄養教諭・学校栄養職員所属校の校長3名、日出町・杵築市3調理場の所長2名、栄養教諭・学校栄養職員5名で構成されています。

## 活動内容は？

研究授業方式による衛生管理研究会を毎年持ち回りでを行い、広報誌「ふれあい」を年3回発行しています。そのほかに、食に関する指導の実践及び教材づくりや、栄養教諭・学校栄養職員としての資質向上のための研究なども行っています。

24年度は、各家庭においても積極的に地場産物を活用してもらえよう、新メニューの開発・実践、地産キャラクターの活用、地場産物を活用した親子料理教室などを行いました。

今年度は、家庭向けに「地場産物を使った学校給食レシピ」の配布やアンケートを計画しています。

24年度の取組の一部を紹介します。

## 新メニューの開発・実践

夏休みに調理員さんと一緒に調理実習を行い、試作をしたおかげで、調理法の工夫ができ、スムーズに給食にも取り入れることができました。



給食お宝めし  
猪肉カレー  
猪肉のオレンジソース煮  
猪肉のちゃんこ鍋  
ちりめんひじき  
きゅうりとちりめんの酢物  
お茶豆  
(杵築みかんパン)

お宝めしは、黒豆・大豆・小豆・枝豆・粟など杵築市で採れた食材のみを使用した郷土を感じるごはんです。豆が苦手な子どもも多いですが、栄養価も高く、県産食材を使っているということで興味を持って食べたようです。



## 地産キャラクターの活用

地場産物を活用したメニューのときの給食指導や、献立表の地場産物紹介のところで活用しています。子どもたちも名前を覚えて、愛着をもって来ています。



日出町のキャラクター「ひじ丸くん」です。みかん、きゅうり、カレーをモチーフに作りました。城下カレーのイメージから、武士の格好をしています。



杵築市のキャラクター「茶力ミン」です。名前のおとおり、お茶とみかんがモチーフのキャラクターです。名前も子どもたちが考えてくれました。

## 地場産物を活用した親子料理教室

### 献立名

ごはん、手のべだんご汁、ハモの甘辛煮、ほうれん草とツナのごまあえ、杵築のお茶豆、杵築茶っぷりん



手のべだんご汁

だんごをのぼすのがちよつとむすかしそうでした



杵築のお茶豆

簡単にできて、お茶の苦みも少なく食べやすいと好評でした。



ハモの甘辛煮

機械で細かく骨ざりしてもらったハモを使ったので、食べやすいと好評でした。



# 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12回 別府市立石垣小学校

〒874-0910 大分県別府市石垣西7丁目6-27  
TEL 0977-21-1404 FAX 0977-21-1493  
URL: <http://syou.oita-ed.jp/beppu/isigaki/>

本校は、児童数522名、教職員数41名の別府市では規模の大きい学校です。かつて石垣の段々畑が広がっていたので、校名に「石垣」とついたそうです。現在では、すっかり住宅地になっています。昨年まで外国籍の児童が多く在籍しており、日本語教室も開設されていました。

平成23年度に栄養教諭が配置され、自校方式の学校給食の利点を生かし学校教育全体で食に関する指導の実践に取り組んできました。

平成24年度には「栄養教諭を中核とした食育推進事業」の指定を受け、食育の主題を「食に関心を持ち、健康を考えた食生活をめざす子どもの育成～学校給食と関連付けた食に関する指導の充実をめざして～」として食育推進に取り組み、今年度も継続しているところです。今回は昨年を取組をご紹介します。

### 各教科や特別活動における食に関する指導を充実させるための取組

#### テーマ1

#### 校内研修での、栄養教諭の専門性を生かした食育提案授業

教科等と食育関連

- ①【学級活動・家庭科等】教科の指導そのものが食育と重なるもの = 食育のねらい
- ②【社会科・理科等】教科の指導内容の一部が食育と関連するもの + その他の食育活動 = 食育のねらい
- ③【総合・国語等】教科の素材として食に関する内容が活用できる → 食育への感心を高める

①学級活動 1年生

「やさいをしろう」



②社会科 5年生

「フードマイレージを考えよう」



③総合的な学習の時間【国際理解】3年生

「マレーシアと日本の食事には、どんな食材が使われているのかな」



#### 教科と委員会活動の連携

● 教科(音楽科) → 音楽委員会 → 全学級(朝会:今月の歌) → 給食委員会(給食集会)

6月

今月の歌「栄養の歌」  
集会「食べ物のはたらき」



11月

今月の歌「お魚天国～大分バージョン～」  
集会「別府米のおいしさのヒミツ・大分の魚」





テーマ2

# 自校方式給食の利点を活かし、学校と家庭との連携による望ましい食習慣の定着をめざした取組

## ○ 日本語教室(外国籍の児童)への食育活動と教科との関連

- ・食に関する授業 「自分の国と日本のおやつ」「お正月」
- ・調理実習 「白玉だんご」「どら焼き」「雑煮」
- ・異学年との交流会 「自分の国を紹介しよう」衣食住
- ・親子料理教室 「だんご汁」「石垣もち」「雑煮」
- ・外国籍の児童に配慮した給食 ⇔ 総合的な学習の時間【国際理解】と関連



配慮した点

- ・教科との関連
- ・宗教等(食材の選択)
- ・保護者の承諾等

外国籍の児童は、クラス全員で同じものを初めて食べました



学習・調理・味わうことで日本文化に興味を持ってくれました



## ○ 児童が栽培収穫した食材を学校給食に

校内の梅で作った梅シロップ・さつま芋・大根



梅の木をつついて実を収穫しています。

わたしたちが育てた大根、給食で使ってください。



## ○ 毎月19日「食育の日」(地場産物の日)

給食委員が各クラスに出向き、献立を説明



今日の給食は海地獄でゆでた温泉卵です。

## ○ 給食室からの食育活動

- ・おにぎり給食
- ・ラッキー給食
- ・子ども料理教室
- ・交流給食
- ・児童への声かけ



調理員がおにぎりをつくっています。

## ○ ノー残菜週間の実施

### ○ 休日参観日

食に関する内容のプログラムを組込む

### ○ 保護者を対象とした講話

「朝食と学力」  
「健康的な食習慣」

## 食育に取り組むことで

自校方式給食の利点を活かし、児童が栽培した野菜等を献立に組込むことで、給食を身近に感じ食に興味を持つ児童が増えています。また、教育活動全体(教科・集会・給食指導・ノー残菜週間等)を通して指導をすることで、食べ残しも減ってきました。

今後も、教職員共通理解のもと食育を計画的・継続的に取り組んでいきたいと思ひます。



# ランチルームからいただきます!

場所: 中津市立三郷小学校 みさと 日時: 平成25年4月12日(金)

本校は、児童88名、教職員15名です。ランチルームは冷暖房完備で、全校児童がそろって食べることができます。食缶につき残しがあるときは、先生が学年をまたいで児童につき分けてくれます。そのため、全校残菜0の日がたくさんあります。



今日は入学式後、1年生から6年生が揃った最初の給食です。今日は祝いゼリーがついています。1年生の入学をお祝いする気持ちで美味しくいただきましょう。



ハヤシライス  
ブチブチサラダ  
ドレッシング  
祝いゼリー



1年生はじめての給食当番



## 給食現場から★つぶやき

本校は現在、730食の給食を6名の調理員さんで作っています。学校教育目標でもある「E・G・A・O あふれる学校で 自立した社会人を育てよう」を念頭に置き、子どもたちの笑顔のため、安心・安全・おいしい給食作りに日々、奮闘しているところです。今年度、「自然の恵みと、人の思いでつくられる食べ物に対する感謝の心を持たせ、食習慣の改善を図る」を重点項目として、栄養教諭による食の授業を各学年系統的に行っています。早速、4月に「給食で元気になるにはどうしたらいいのか」を題材として1年生に授業を行いました。初めて食べる給食に子どもたちは、不安を隠せない様子でしたが、授業を進めていく中で、少しずつ不安も解消され、最後は「苦手なものがあるけど、元気になるために少しでも食べよう。」「苦手なものを食べようとするお友だちにはみんなで励まそう、食べることができたら、拍手をしよう。」という発言も見られました。授業後、先生方からご指導いただき、課題や反省も多く、自分の力不足を痛感しましたが、「おいしかったよ!」「苦手なものが入っていたけど、頑張って



みんなの体もこの栄養列車と同じで、食べ物の栄養で動くことができるんだよ。

1年生授業  
「給食で元気になるにはどうしたらいいのか」

(大分大学教育福祉科学部附属小学校) 栄養教諭 後藤 彩

食べたよ!」と、笑顔で声をかけてくれる子どもたちから私もパワーをもらうことができました。栄養教諭になって1年が経ち、今年度は1年の副担任として、先生方と活動しています。栄養職員のときを振り返ると、忙しさは倍以上になりましたが、忙しさに比例して、子どもたちとの距離はぐんと近くなりました。これからも、「食べること」とおして、子どもたちが心も体もE・G・A・Oになれるような授業を研究し、実践していきたいと思います。



うどんを提供した日に、おいしさのひみつとして、実際に使用した「だし昆布」を展示したところ、「本物?」「大きい!」「ぬるぬるする!」「海の香りがする!」と子どもたちから次々にこんな声が続いたり、匂ったり、興味津々でした。



1年生授業  
「給食で元気になるにはどうしたらいいのか」栄養列車を実際に作り、担任の先生に走ってもらいました。



6-2 オリジナル献立  
『おいしいと思う給食を作ろう』  
ビビンバ  
ごぼう入りワカメスープ・アセロラゼリー・牛乳



実際に作った栄養列車です。2台の走り方を比較させ、赤・黄・緑の食べ物をしっかり食べようとする意欲をもたせました。



(公財)大分県学校給食会 平成24年度地場産物活用推進委員会開発品ご紹介!

# 県産さばケチャップ煮・県産さばウスターソース煮

開発品は  
こうやって  
出来ました!



給食会では、これまで県産魚を活用した切り身やフライ等の地場産物加工品の開発に力を入れ、学校給食現場への供給を行ってきました。しかし、これまでの地場産物加工品は、現場の諸条件等で活用がむずかしいという声がありました。

そこで、平成24年度に、学校給食現場の実情に合った地場産物及び加工品を開発し、学校給食を通じた地場産物の更なる利用拡大を図るため、県・市町村学校給食関係者、JF、地元加工業者、給食会職員で構成する「地場産物活用推進委員会」を立ち上げました。栄養教諭・学校栄養職員の先生方を対象に実施した地場産物に関するアンケート調査の結果、衛生的で大量調理可能なポイル加工品を要望する声が多くあがり、委員を始めとする学校給食関係者が連携・調整を行い、県内産のサバを使ったポイル加工品2品を製品化しました。

今回は、開発に携わっていただいた方々のご感想をご紹介します。

魚嫌いの子どもも食べやすいように、子どもたちの好きなケチャップとウスターソース味にしました。



大分県農林水産部  
漁業管理課  
副主幹 高田 淳史

大分県では県産魚の消費拡大を目指し、学校給食メニューへの導入促進を進めています。委員会では、生徒の嗜好を良く知り抜いた栄養士の先生、魚の特性を知り尽くした水産加工業者、意見をとりまとめ、試作品づくりに粘り強く取り組んだ学校給食会の皆さんと、開発品の味付けはもちろん、水産業の現状や県産魚消費への期待まで、毎回、終了予定時間を超えて熱く協議させていただきました。

今回完成した開発品が、大分県の子どもたちにとって、県産魚の美味しさを知り、将来も愛してくれる「きっかけ」となることを期待しています。



大分市教育委員会  
スポーツ・健康教育課  
専門員 内梨 友子

出身母体や学校規模・年齢等が異なるメンバーが集い、「県産魚のポイルを」という声にやっと応えることが出来ました。楽しく和やかな雰囲気の中で会が進み、毎回発言しない人がいないほど、お互いにしっかり意見を出し合ったため、充実した会になりました。

この会を通じて、生産現場の方の熱い思いや学校の現状もお互いを知ることができ、有意義な一年でした。どちらもおいしく、自信を持ってお勧めいたします。

## 大好評だった試食会

中津市学校給食山国共同調理場  
学校栄養職員 久恒真紀子

何といても、子どもたちの食べっぷりが良い! どのおかずよりも先に県産さばのケチャップ煮を食べている児童が多く、写真を撮影する頃には食べ終わっている子がほとんどでした。さばが苦手な児童も抵抗なく食べることができました。

また、県産魚なので安心して食べてもらえ、先生方にも好評でした。



子どもたちが食べやすい味付けで、なるべくシンプルな配合にしたいですね。



おいしかったよ!

## 何度も繰り返した試作

佐伯市蒲江学校給食センター  
主任学校栄養職員 小野浩美

最初のうちは辛かったり、パサつきがあったりと1年で商品化にこぎつけるのだろうかと心配しましたが、試作を繰り返す内に徐々に改良されていきました。工場の方の意見がとても参考になったと思います。

別府市立境川小学校  
学校栄養職員 尾立昭子

どんな味付けをしたら、子どもが食べてくれるか、調味料に何を加えたら美味しくなるか委員の方と話し合いを行いました。また、製造工場にご協力していただき、何度も試作を行いました。会を重ねるごとに、より美味しいものができあがったと思います。

## 共通理解を深めた加工工場視察

玖珠町学校給食センター 栄養教諭 森悦子

加工工場は、衛生管理が徹底されていました。開発担当者の栄養士さんと直接意見交換を行うという貴重な時間もいただきました。衛生的に安心して使用できることはもちろん、既製品とはいえ心のこもった開発品になっていることと思います。

大分市学校給食東部共同調理場 専門学校栄養職員 堀靖子

地場産物の開発商品は、大分に関わりある工場で生産して欲しいと、宇佐に本社がある福岡の豊食に工場視察に行ってきました。衛生管理のゆき届いた安心できる工場で生産され、息の長い商品になることを願っています。



実際に製造過程を見ることで衛生的な様子がわかり、安心して使用できます。

※上記各委員の所属先は、平成25年4月1日現在のものです



# (公財)大分県学校給食会 平成25年度事業計画

## 物資安定供給事業

### ◆基本物資

- ①市町村教育委員会への訪問及び協議
- ②パン加工・炊飯委託工場への技術指導等の実施
- ③パン加工・炊飯委託工場への衛生指導

### ◆一般物資

- ①市町村教育委員会、学校等への訪問及び販売促進活動
- ②地場産物活用推進委員会
- ③大分県学校給食会物資選定委員会
- ④中国・九州地区物資 共同購入物資の供給量拡大への取組

## ◆食育支援

- ①食育指導教材の充実
- ②学校給食の指導に関する調査・研究等の各種助成
  - ・大分県学校栄養士研究会指定研究協力への助成
- ③会議室・調理室の貸出
  - (大分県学校栄養士研究会・大分市栄養教諭・学校栄養職員研究会)

## ◆情報提供

- ①ホームページの充実
- ②広報紙の発行
  - ・給食会だより(年11回発行)
  - ・広報紙「おおいた給食ふあいと」(年3回発行)

## 普及充実と食育推進事業

### ◆各種講習会等

- ①学校給食料理教室(対象:保護者・親子)
- ②調理講習会
  - (対象:栄養教諭・学校栄養職員)
  - ・米飯調理講習会
  - ・おおいた伝承料理講習会
- ③学校給食に関する夏期講習会
- ④学校給食フェア(対象:一般市民)

## 安全確保及び衛生管理事業

- ①自主検査
- ②衛生管理指導・委託工場責任者研修会の実施
- ③学校給食調理現場の衛生管理
- ④各種研修
  - ・学校栄養職員研修

# (公財)大分県学校給食会 平成25年度年間行事

月	期日	行事名	会場
4	3日	学校給食用パン加工・炊飯委託工場指定証交付式及び衛生管理講習会	大分県学校給食会
4	15日	学校給食料理教室講師委嘱式及び第1回事務打合せ会	大分県学校給食会
4	18日	平成25年度第2学期分学校給食用冷凍食品選定会予備審査会	長崎県学校給食会
5	8日	学校給食用牛乳供給事業に係る第1回推進協議会	大分市
5	14日	大分県市町村健康教育主管課長及び学校給食共同調理場長会議	大分県庁舎
5	14日	学校給食料理教室第2回事務打合せ会	大分県学校給食会
5	15日	大分県学校給食会 会計監査(17日まで)	大分県学校給食会
5	16日	平成25年度第2学期分学校給食用冷凍食品選定会合同選定会	福岡県学校給食会
5	21日	大分県学校給食会 監事監査	大分県学校給食会
5	27日	平成25年度大分教育の日推進会議総会	県正庁ホール
5	29日	大分県学校給食会 第1回理事会	大分県学校給食会
6	6日	大分県米消費拡大推進協議会通常総会	農業共済組合連合会
6	7日	平成25年度学校給食九州ブロック研究協議会	パシフィックホテル沖縄
6	7日	大分市栄養教諭・学校栄養職員連絡会	大分市学校給食西部共同調理場
6	13日	大分県学校給食会物資選定委員会	大分県学校給食会
6	17日	大分県学校給食衛生管理研修会(大分市を除く)	県正庁ホール
6	18日	大分県学校給食会 役員等候補選出委員会	大分県学校給食会
6	18日	大分県学校給食会 定時評議員会	大分県学校給食会
6	20日	第1回全給連監事会、定例理事会、定例総会(21日まで)	ホテルフロラシオン青山
6	22日	食育推進全国大会(23日まで)	広島県立広島産業会館
6	下旬	大分県学校給食会 第2回理事会	大分県学校給食会
7	18日	全給連主任・係長クラス研修会(19日まで)	東京都学校給食会
7	26日	第45回全国学校給食振興期成会 定期総会	都道府県会館
7	29日	中国・九州地区物資共同購入会議	福岡県学校給食会
7	31日	全国学校栄養教諭・学校栄養職員研究大会(8月1日まで)	奈良県文化会館
7	下旬	大分県学校給食会事業概要説明会	大分県学校給食会
7	下旬	九州米粉食品普及推進協議会大分部会総会	大分市
7	24日	学校給食に関する夏期講習会	大分県学校給食会
8	5日	九州地区健康教育研究大会(6日まで)	沖縄県
8	6日	大分県学校給食調理員衛生管理研修会	県正庁ホール
8	下旬	九州各県学校給食会若手育成会議	福岡県学校給食会
8	23日	学校給食調理従事者衛生管理研修会	大分県学校給食会
8	下旬	平成25年度第3学期分学校給食用冷凍食品選定会予備審査会	佐賀県学校給食会
8	下旬	夏期衛生管理講習会	大分県学校給食会

8	下旬	ふく処理講習会	大分市
9	10日	全給連営業力アップ研修(11日まで)	東京都学校給食会
9	25日	フードシステムソリューション2013(27日まで)	東京ビッグサイト東ホール
9	下旬	平成25年度第3学期分学校給食用冷凍食品選定会合同選定会	福岡県学校給食会
10	3日	日本微生物学会学術総会(4日まで)	タワーホール船堀(東京都)
10	4日	大分県食育指導者研修会	正庁ホール
10	8日	全給連事務局長・課長クラスセミナー(9日まで)	東京都学校給食会
10	初旬	大分県学校給食会物資選定委員会	大分県学校給食会
10	中旬	中国・九州地区物資共同購入会議	福岡県学校給食会
10	22日	学校給食用パン講習会	(社)日本パン技術研究所
10	23日	第45回全国学校給食振興期成会 振興大会	都道府県会館
10	23日	食の安全に関する実技講習会(25日まで)	東京都学校給食会
10	26日	学校給食フェア	大分県学校給食会
10	31日	第64回全国学校給食研究協議大会(11月1日まで)	三重県総合文化センター
11	1日	おおいた教育の日推進大会	未定
11	13日	全給連経営者セミナー(14日まで)	ホテルフロラシオン青山
11	中旬	平成26年度第1学期分学校給食用冷凍食品選定会予備審査会	熊本県学校給食会
11	未定	安全運転管理者講習会	大分県教育会館
11	未定	九州各県学校給食会食品検査連絡会議	福岡県学校給食会
12	初旬	中国・九州地区物資共同購入会議	岡山県学校給食会
12	中旬	学校給食米飯調理講習会	大分県学校給食会
12	中旬	平成26年度第1学期分学校給食用冷凍食品選定会合同選定会	福岡県学校給食会
12	中旬	大分県学校給食優良学校等表彰選考委員会	大分市
1	中旬	大分県学校給食会物資選定委員会	大分県学校給食会
1	24日	大分県食育実践研修会(大分県学校給食振興大会)	正庁ホール
2	21日	第2回全給連定例理事会・総会	ホテルフロラシオン青山
2	未定	おおいた伝承料理講習会	大分県学校給食会
2	未定	九州各県学校給食会ブロック会議	沖縄県
2	下旬	中国・九州地区物資共同購入会議	福岡県学校給食会
2	下旬	九州地区物資共同購入会議	福岡県学校給食会
2	下旬	大分県学校給食会 第3回理事会	大分県学校給食会
2	未定	中国・九州地区学校給食運営会議	広島県
2	未定	大分県学校給食会 臨時評議員会	大分県学校給食会
2	中旬	学校給食用パン加工・炊飯委託工場選定委員会	大分県学校給食会
3	上旬	大分県学校給食会 臨時評議員会	大分県学校給食会
3	中旬	学校給食用パン加工・炊飯委託工場選定委員会	大分県学校給食会
3	未定	学校給食用牛乳供給事業に係る第2回推進協議会	大分市