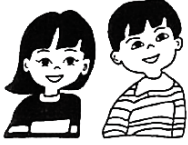


おおいた



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 いつもげんきな 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 〒870-0844 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)

豊後高田地区の取組

～お魚料理教室～



大分県の農政部および北部振興局と連携した取組。
「骨があるから」「臭いが嫌だから」と魚離れの進む子どもたちが、魚の美味しい調理の仕方を学ぶとともに、魚の命を無駄なく使うことにより、魚のおいしさを知り、食べ物への感謝の気持ちを育むことをねらいとしています。

豊後高田市内の中学校全校の2年生を対象に、家庭科の「魚の調理」の単元で実施し、平成20年度から始め、今年で6年目です。



アジのチーズ焼き、タンポオアタン



県漁協から納入された新鮮なアジ。必ず1人1匹は3枚おろしに挑戦します。



3枚おろし…。骨に身がたくさんついてたらスプーンでとってつみれにするよ

ムダなく使って、エコだね～



「アラ」でとったダシを濾しているところ



- 豊後高田地区の取組 ～お魚料理教室～ P1
- 校長給食リレー 大分市立日岡小学校 校長 麻生 和紀 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！宇佐地区です。..... P3
- わくわく学校訪問 九重町立野上小学校 P4・5
- 学校給食関係者 各種表彰 P6
- 全国学校給食甲子園 大分県代表 P6
- 公益財団法人 大分県学校給食会 平成25年度 学校給食料理教室..... P7
- 公益財団法人 大分県学校給食会 平成25年度 事業進捗状況(報告)..... P8



給食があって 今の私がある！

校長 給食リレー

大分市立日岡小学校
校長 麻生 和紀



私も、残り1カ月で長かった教職員生活にピリオドを打ちますが、ここまで来られた要因の1つに、「給食」があると思っています。

私の給食との出会いは、私が小学生の時からでした。

その当時は、給食制度も始まったばかりで、弁当ではなく給食を食べられること自体は、大変うれしかったのですが、今のようにデザートやジュースが付くようなことはなく、あの脱脂粉乳を飲まなければなりません。あの独特な臭いがいやで、毎日鼻をつまみ一気に飲み干していたことを思い出します。

というのは、私の実家は、酪農家で、毎朝採れたての牛乳を飲んで学校に行くのが日課だったので、その味の違いには、閉口していました。

しかしながら、その頃は、子どもの健康のために栄養不足をどう補うかが給食の1番の目的でしたので、安くて取り扱いが簡単な脱脂粉乳ということになったと思います。

でも、そのいやだった脱脂粉乳と牛乳をがんばって飲んだおかげで今の骨格、身長180cmがあると思っています。

そして、もう1つ、社会人になってからも38年間、給食を食べ続けられたことも大きいと思います。

学校以外の職場では、給食を食べることはなかなかできないと思いますが、学校の給食は、子どもの健康のことを考え、栄養のバランスがとてもよいことが1番の良さでもあります。

そして、大分市内の小学校では、自校式給食が多い為、学校独特の味があり、転勤をするたびに、今度の学校の給食の味はどうかなあ?といつも楽しみにしていました。

そして、調理員さんとのコミュニケーションが少しずつ進む中でますます味がよくなっていく感じがしました。

やはり、給食は、食材も大事ですが、作る人と食べる人との人間関係が深ければ深い程、おいしく食べられるものだと思います。

だから、感謝の会等、子どもと調理員さんとが触れ合える場を随時作って「おいしかったよ〜!」「任せよ〜!」等、お互いに声をかけられる関係を育ててきたと思います。

最後に、今の学校現場で給食において考えてほしいことは、学校栄養士がいる学校といない学校があるということです。

昔と今の1番の違いは、今はアレルギーを持つ子どもがとても多いということです。

こんな子どもたちに安心・安全な給食を提供し調理員さんたちが調理に専念できる環境をつくる為に給食室のある全学校への学校栄養士の配置を強くお願いしたいと思います。

以上で私の給食の思い出と願いを終わりますが、給食と関係の方々のお陰で子どもと学校職員を健康に育てていただいたことに感謝申し上げます。ありがとうございました。

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!宇佐地区です。

宇佐市学校栄養士研究会は、宇佐市教振給食部会の中に位置づけられており、部会長である校長を会長とし、栄養教諭・学校栄養職員4名で構成されています。また、宇佐市の学校給食は、宇佐学校給食センターと南部学校給食センターの2か所で作られています。今回は研究会の取り組みとともに、各センターの紹介をいたします。

研究会の取り組み

「衛生管理研修会」

平成25年7月2日 宇佐学校給食センター

研究授業方式で、衛生面の点検や研究討議を行いました。当日は県体育保健課指導主事をはじめ中津教育事務所管内の多くの栄養士に参加していただきました。ATP検査やペタンチェック、水質検査なども合わせて行い、科学的根拠に基づく研修を行うことができました。研修会の結果を受けて夏休みにはセンター内で話し合いを行い、指摘事項の改善に努めました。



もやしの洗浄水(3槽目)を採取しています。十分な洗浄ができていることが確認できました。



下処理での作業を点検中。保健所の衛生監視員の方からも、指導していただきました。

「うさきゅ〜通信」

毎月教室掲示用資料を作成し、宇佐市内全小中学校に配布しています。月テーマのもと、会員が順番に作成しています。



うさきゅ〜通信
イメージキャラクター

「野菜だいすき宇佐うさぎ」です。通信の中で応募を募り、小学校4年生の作品が選ばれました

宇佐学校給食センター

6つの指導目標のもと、食に関する指導を計画的に行っています。また、給食センターの事をもっと知ってもらうためにセンター見学なども行っています。25年度には、宇佐市教育の日(11月17日)でのパネル展示や給食センター紹介ビデオの作成なども行いました。



「宇佐市教育の日」にて、給食センターの1日を紹介しました。



センター見学の様子です。2階の見学通路より調理風景を見ることができます。

南部学校給食センター

南部学校給食センターでは「日本一の給食センター」を目指して、職員一丸となって「安全で・おいしい・楽しい給食」の様々な取り組みを行っています。

給食の献立は、地場産物や、安心院町・院内町・宇佐市の特産品を使った給食のメニュー開発に取り組んでいます。「安心院すっばん鍋」「安心院ぶどうのコンフィチュール」「ふっくらやわらか日本一の院内産どじょうのからあげ」「生のみそ汁」「ザッコのからあげ」「宇佐からあげ」等、南部の特色ある給食づくりにがんばっています。

給食週間には、調理員が「給食ができるまで」の紙芝居を作成し、学校へ指導に出かけました。実際に給食を作っている調理員の苦勞を知り、ふれあうよい取り組みでした。

その他にも、毎日の給食の食材や料理などの一口コメントとクイズの「ばくばくだより」や、「給食LINE(ライン)」という学校との交換ノートも行っています。



演技しながらの紙芝居!



果肉たっぷり「ぶどうのコンフィチュール」



ふるさと給食です!
ごはん、牛乳、ふるさと味噌汁、どじょうの唐揚げ、かぶの柚子和え



豊前海の「生のみ」磯の香りが広がります。

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14回 九重町立野上小学校

〒879-4802 玖珠郡九重町大字野上 17-1
TEL 0973-77-6804 FAX 0973-77-6823



本校は、児童数88名、教職員15名の小規模校です。今年度は、『**のびる**(確かな学力) **がんばる**(健やかな体) **みんな仲よし**(豊かな心) 野上っ子の育成』を学校教育目標とし、学校教育活動に取り組んでいます。

ランチルーム給食

全校児童・教職員と一緒に会食できる広いランチルームがあります。



みんなそろった? いただきま〜す!



給食当番が手際よくつぎわけてくれます。その後、セルフ方式で自分の給食をとって席に着きます。



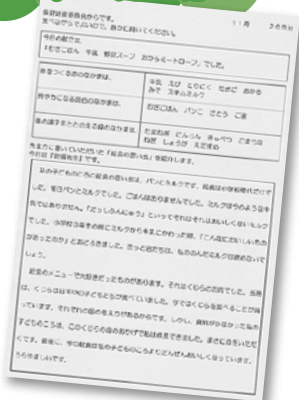
ちょっとドキドキでも楽しいな〜!

～ 縦わり班給食 ～
いつもは学級ごとに食べている給食も、時々縦わり班で食べます。高学年のお兄さんお姉さんにやさしく声をかけられ、給食時間内に食べ終わらないことが多い1年生もこの日は思わず箸が進みます。



保健給食委員会の活動

毎週火曜日には、その日の献立に合わせた「ひとくちメモ」や先生方の「給食の思い出」などを発表します。特に先生方の給食の思い出には、みんな耳を澄ませて楽しそうに聞き入っています。



写真は、「給食集会」の様子で、○×クイズをしているところです。



食に関する指導

1学期末PTAの参観授業では、全校で「食育授業」に取り組みます。事前に行ったアンケートなどをもとに各学年それぞれの課題を踏まえて、授業にのぞみます。保護者の方々も子どもと一緒に食について考えていただきます。

- 1年生 「給食を楽しく食べるひみつを知ろう」
- 2年生 「おいしく食べよう旬のやさしい」
- 3年生 「野菜のひみつを知ろう」
- 4年生 「早寝・早起き・朝ごはんで元気な体をつくろう」
- 5年生 「かむことの力を知ろう」
- 6年生 「バランスを意識して一食分の朝食を計画しよう」

今日の「夏野菜カレー」にはいついたから、夏が旬だね？



保護者の方にも授業にはいついたでいて、アドバイスなどをいただきます。



味覚教室

昆布って長いなあ～



日本の食文化「うまみ」について学びました。だし汁の入ったものと入っていないみそ汁を飲み比べたり…。昆布やかつおぶしに直接触れたり、匂いをかいだり、かつおぶし削り体験もしました。

お弁当作り(6年生)

6年生がお弁当作りを始めて3年目になります。いつも作ってもらってお弁当を、おうちの人のために作って持って帰ります。家族みんなで1つのお弁当を分け合ったり、写真をとったり…とそれぞれの家庭でお弁当を囲んで会話がはずみます。



給食センター見学

こんな大きなへうで混ぜているよ！

うわ～大変そう！



体験活動



3年生が、国道をはさんで向かい側にある給食センターへ見学に行きました。毎日食べている給食のできる様子に感動！

5年生が学校の前の田んぼにもち米を植えます。田植え、稲刈り、餅つきを体験します。ついたお餅は、全校のみんなにも配られます。



平成25年度

学校給食関係者 各種表彰



学校給食文部科学大臣表彰

文部科学省では、学校給食の普及と充実を図るため、その実施に関し、優秀な成果をあげた学校及び共同調理場を「学校給食優良学校等」として表彰しております。平成25年10月31日(木)三重県津市で開催された第64回全国学校給食研究協議大会にて表彰式が行われました。

学校給食優良学校等 ●佐伯市立渡町台小学校

学校給食優良学校等表彰

平成26年1月24日(金)「平成25年度大分県食育実践研修会(大分県学校給食振興大会)」が大分市で開催され、学校給食の充実発展のため、すぐれた成果又は功績をあげた学校、その他団体及び個人等が表彰されました。

学校給食優良学校の部

●佐伯市立佐伯小学校

学校給食功労者の部

- 佐藤 緑
大分県立盲学校 専門学校栄養職員
- 堀 靖子
大分市立鶴崎中学校 専門学校栄養職員

学校給食優良パン・炊飯工場の部

- 木村製パン工場(豊後高田市)
 - (有)山之内食品(佐伯市)
 - (有)石川製パン工場(大分市)
 - 松山製パン工場(中津市)
 - 峰月堂(宇佐市)
 - ヤマウチ調理食品(株)(大分市)
- [敬称略]

全国学校給食甲子園 大分県代表

佐伯市立佐伯東小学校 臨時学校栄養職員 古田 章子

第8回全国学校給食甲子園地区代表表彰式が、平成25年10月12日(土)に大阪で行われ、私は大分県代表として出席させていただきました。

全国学校給食甲子園は、地場産物を活かした我が校の自慢料理を競う大会です。今年は、全国から2,266校の応募がありました。

表彰式では、地方ブロックごとに決勝大会出場施設の発表があり、自分の名前が呼ばれるかドキドキしながら待っていました。結果はブロック代表の12校(全国で24校)に選ばれ特撰をいただきましたが、決勝大会出場施設6校(全国で12校)には選ばれませんでした。

献立は、安心・安全な地場産物を取り入れることはもとより、栄養

価を満たし、子どもたちが喜んで食べてくれるものを考えました。栄養価の高い食材は子どもたちの苦手なものも多く、食材選びと調理方法を決定するのに時間がかかりました。出品献立は決勝大会までに実際に本校で提供したものであることが条件ですが、自校で提供した際は、子どもたちにも好評でした。

私がこの大会で特撰をいただけたのは、日頃、子どもたちのために努力を惜しまず、汗を流し、調理してくださる調理員さんと佐伯の海の幸・山の幸を提供してくれる生産者の方のお陰だと心より感謝しています。



ごはんを具をまぜています。左から工藤さん、疋田さん、小野さん



- ☆ ひじきごはん
- ☆ 牛乳
- ☆ まだいのチーズ春巻き
- ☆ アーモンドあえ
- ☆ 里芋のごまだし汁
- ☆ ハウスみかん

佐伯名物の「ごまだしうどん」の「ごまだし」を汁に活用。魚のうまみたっぷりです。

公益財団法人大分県学校給食会 平成25年度 学校給食料理教室報告

当会では、幼稚園・小・中学校及び支援学校の保護者並びに児童・生徒の皆さんを対象に、学校給食用献立の調理実習を行い、学校給食に対する理解や地域の食材、食文化について積極的に関心を持ってもらい、望ましい食習慣の形成に繋げてもらうため、学校給食料理教室を実施しています。大分県教育委員会、大分県学校栄養士研究会、大分県PTA連合会に後援いただき、今年度は計14回実施しました。

特に今年度は大分県PTA連合会母親部会の皆様方に多大なご支援をいただき、親子料理教室の開催も増え、「家でも一緒に料理したい」等、家庭での食生活の改善のきっかけになりました。また、新たに未就学児・保護者への開催を通じ、学校給食について幅広い対象者に理解を得る等、料理教室の輪が大きく広がりました。

今年度の献立

3つの献立から、参加者に1つ選んでもらい実施しています。



- *パン
- *野菜のキッシュ
- *りんごとキャベツのサラダ
- *米粉シチュー
- *かぼすゼリー

野菜いっぱいのキッシュや米粉でつくったシチュー、県の特産のかぼすを使ったゼリー等、パンに合う献立です。



- *キムタクご飯
- *鯖のからしマヨネーズ焼き
- *ほうれん草のこまドレッシング
- *もずくの中華スープ
- *おかしな目玉焼き

県産鯖をオープン料理でアレンジしたり、要望が多かったキムタクご飯を取り入れました。目玉焼きのように見えるデザートも好評でした。



- *雑穀米入りご飯
- *千草蒸し
- *ごぼう味噌
- *おかかじゃこ
- *海苔
- *バラエティースープ
- *豆腐団子

千草蒸しや団子など、豆腐をたっぷり使った献立。常備食にもなるごぼう味噌とおかかじゃこも人気でした！



講師から「給食時間の様子」や「給食の栄養価設定」、「献立表」等の説明がありました。関心がありながら詳しく知る機会の無かった給食の話や、皆さん熱心に聞いていました。(未就学児の保護者への実施)

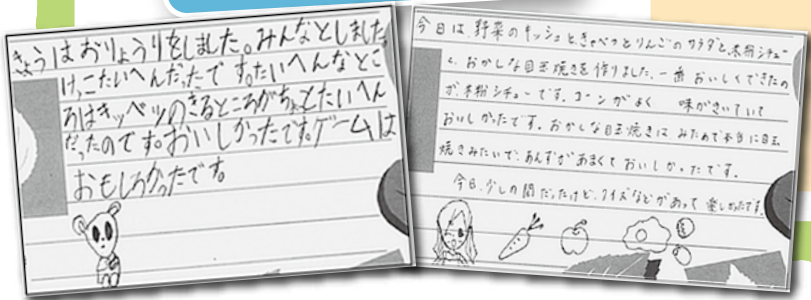
親子で仲良くクッキング。子どもたちが主役で調理してもらいました。保護者からは「家ではさせていませんが、意外とできるんだな」と思ひ、これから家でも一緒につくりたいです」等の感想が寄せられました。



当会の食品検査室・倉庫棟の施設見学を実施し、どのように安全・安心な物資の供給に努めているか説明しました。(給食会で実施)



参加した児童の感想



講師の感想



竹田市久住学校給食共同調理場 栄養教諭 淵 範子

2年間学校給食料理教室の講師を務めさせていただきました。日頃お伺いすることのない場所に行くことでとても新鮮で楽しかったです。聞いている人に伝わる話し方をすることは難しくとても勉強になりました。残念なのは竹田地域でできなかったことです。これからも呼びかけていこうと思っています。2年間ありがとうございました。

大分市立明野西小学校 学校栄養職員 高橋 一美

四十の手習い(誤用)
「やってみないとわからない。やってみるとためになる」それが料理教室の講師です。学校給食料理教室が、どのように準備され、実施されているのか…全く知らない自分がとても恥ずかしくなりました。毎回違う方々を対象とするこの料理教室で、1番学ばせていただいたのは私です。給食会の皆様のご協力に本当に感謝しています。

別府市立境川小学校 学校栄養職員 尾立 昭子

保護者対象の3つの料理教室に参加してもらいました。保護者の方はとても手際よくスムーズに調理実習されていました。料理教室や食に関する話題を通して、保護者の方も食育に関心を持ち、親子で料理したり、食生活を見直すきっかけになればと思います。

先生方、1年間
ありがとうございました

(公財)大分県学校給食会 平成25年度事業進捗状況(報告)

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 共同購入物資供給量増大への取組

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)
 - ・学校給食に関する夏期講習会 (7月24日)
 - ・米飯調理講習会 (12月5日)
 - ・おおいた伝承料理講習会 (2月6日)
- ③ 学校給食フェア (対象：一般市民)

◆ 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、大分県学校給食会 指定研究協力校への助成
- 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「おおいた給食ふぁいと」 (年3回発行)

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

地場産物活用推進委員会

今年度の地場産物活用推進委員会は、平成24年度に引き続き、大分県農林水産部、学校給食関係者、生産者、加工業者等による構成での立ち上げとなり、平成25年12月2日に第1回委員会を開催しました。

委員会では、来る平成26年度に大分県学校給食会が実施する地場産物活用推進事業の方向性に関し、積極的な協議が行われました。

既存品の改良や新たな物資開発、また、食育指導教材の導入等について色々ご意見がありましたが、より効果的・現実的な事業とするために、県内の栄養教諭・学校栄養職員の皆様に改めてアンケートを実施、その結果をもとに第2回以降の委員会で結論を求めて行くことを予定しております。

今後の大分県学校給食会地場産物活用事業に、是非ご期待ください。

調理講習会

栄養教諭・学校栄養職員の皆様に3回の講習会を行いました。新規事業の学校給食に関する夏期講習会は、学校給食に関する最新の知見等の提供を目的としています。今年度は、当会に新たに導入したスチームコンベクションオープンを活用し、その機能や特徴の正しい理解や機器の特徴を活かした活用術を習得しました。

「正しい使い方を知ることができ、今後使用する際に役立てたい」「今まで使いこなせていなかったと気づいたので、早速活用したい」等の感想が寄せられました。今後も現場に役立つ新たな情報発信に努めていきます。



食育指導教材の充実・出張シアター

栄養教諭・学校栄養職員の皆様にアンケートにご協力いただき、ご要望をもとに購入する等、現場の希望に合った教材の充実を図っています。栄養教諭・学校栄養職員以外の先生方にも貸出しています。



給食会では、貸出教材を使用し、職員による出張シアターを行っています。



衛生管理指導・委託工場衛生研修会の実施 ～夏期衛生管理講習会～

学校給食関係者の衛生管理意識の向上を目的とし、県内の食品製造業者、栄養教諭・学校栄養職員の皆様等、多くの学校給食関係者の皆様にご参加いただきました。「事例写真を用いたケーススタディがわかりやすかった」「工場に対してどういう指導や研修をしているかがわかって安心した」等の感想が寄せられ、意識向上や関係者の相互理解に繋がりました。

講師 川崎 真由美氏

(一般財団法人日本品質保証機構
審査事業センター 食品安全審査部 主査)

