



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 〒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)

第5回 学校給食フェアを開催しました

期 日：平成26年11月8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
対 象：児童・生徒及び保護者、一般の方

大分県学校栄養士研究会コーナー

『栄養士研究会コーナー』では、食育おりがみを使って食材を「赤・黄・緑」の3色に分けてそれぞれの働きを説明したり、栄養士研究会の取組を掲示して質問に答えたりしていました。



食育展示

栄養士の先生方が製作した、パネルです☆ご協力いただいた先生方ありがとうございました。



野菜計量ゲーム

1日の摂取目標の、緑黄色野菜120g、その他の野菜230gを計量し、必要な量を理解するゲームです。バイキング形式で自分で野菜を考えながら取っていきます。計量時には栄養士の先生方が丁寧に説明をして、保護者や子どもからは「もっと野菜を食べようと思いました」などの感想をいただきました。



物資試食コーナー

県産魚や共通選定品を中心に試食していただきました。保護者や子どもたちからは「おいしい!!」と大好評でした。



第5回学校給食フェアの様子	P1
給食リレー 大分県PTA連合会 母親部会 会長 廣瀬 多賀子	P2
大分県学校栄養士研究会の取組を紹介します！ 公益財団法人 大分県学校給食会助成金事業の取組	P3
わくわく学校訪問 九重町立野矢小学校	P4・5
ランチタイム 津久見市立青江小学校	P6
給食現場から★つぶやき 臼杵市学校給食センター 調理師の皆様	P6
地場産物活用推進委員会の進捗状況	P7
公益財団法人 大分県学校給食会平成26年度事業進捗状況	P8



大分県PTA連合会母親部会の皆様
(前列中央 廣瀬様)

給食リレー

大分県PTA連合会
母親部会部長

廣瀬 多賀子



給食の時間が近づくと、教室にとっても良い香りが漂い、お腹の空き具合がそろそろ限界。グーッと鳴りそうなお腹を押さえ、授業中の先生の声も遙か遠く・・・、今日の献立は何だったかと自問自答。

当時、私が通っていた小学校の給食は自校式でした。給食を作ってくださる調理員さんの顔も見え、温かい給食を毎日おいしくいただきました。

中学校からは給食がなく、『給食の揚げパンが食べたいな～』とか、『ちゃんぽんやフルーツポンチおいしかったな～』と母から作ってもらったお弁当を食べながら友人たちとよく話をしたものです。

子どもが小学校に入るとPTA主催の給食試食会があり、何十年かぶりにいただく給食は、とても凝った献立で、パンもふわふわ、デザートも充実。栄養士の先生や調理員の方々が無駄をなさっているのがとても感じられるものでした。

地産地消を心掛けた献立は、安全でとてもおいしく、親として有り難いものです。

それから何度か参加の機会があった給食試食会でのいちばんのお気に入り、大分ならではの《椎茸カレー》私の子どもも大好物。先生にレシピを伺い自宅で作ってはみるものの、何かが違う。やはり、あの大きなお鍋で作る味には敵わないです。

このように給食の中味は良いのですが、給食をいただく子どもたちの姿がとても気になります。

それは、ご飯（お米）の器を持たず、置いたまま食べていることです。装う器が、糸底があるご飯茶碗

ではないからでしょうか。お茶碗を持つようにも持てない器のようです。学校の予算に係わることで、器を変えることは難しいことですが、日本人として美しい姿で食事をいただくことを、子どもたちには常に心掛けていて欲しいと思います。

さて、大分県PTA連合会母親部会は、県内16の郡市PTA連合会より選出された母親代議員により構成されています。母親の立場で生の声を発信し、身近な家庭教育や食に関する問題についての活動を行っています。昨年は、学校給食会にお邪魔をし、“育ち盛りに必要な栄養素”について興味深いお話を栄養士の先生にお伺いし、施設見学もさせていただきました。学校給食料理教室では、とりめし、県産さばの塩糍漬け焼き等5つもの料理を作らせていただきました。この料理教室は、講師料・材料費も無償となっており、単位PTAなどのクラスレクレーションや保護者の研修会にも利用できると、とても好評でした。

学校では先生方が給食を通じて食の大切さを子どもたちに教えてくださいます。しかし、私たち保護者は、忙しいことを言い訳にして安易な方を取ってしまうがちです。《子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。》と食育基本法にあるように、私たちは、給食に学びながら、親として子どもたちの健全育成に努めていきたいと思ひます。

(公財) 大分県学校給食会助成金事業 大分県学校栄養士研究会の取組

大分県学校栄養士研究会の研究体制

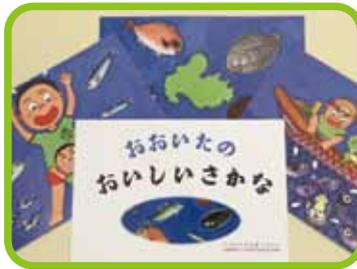
大分県学校栄養士研究会は、会長（校長）と県内の栄養教諭・学校栄養職員で組織されています。各地区代表者による研究部・研修部と各地区にて研究を進めています。食に関する指導・衛生管理・給食管理の研究に対しては、公益財団法人大分県学校給食会から助成を受けています。

研究部

平成25年度の取組

教育活動全般で活用するための指導教材の研究開発や調査などに取り組みました。

- ・教材の活用方法の研究と紹介
- ・「平成26年度 児童生徒の食生活等実態調査」の準備
- ・紙芝居「おおいたのおいしいさかな」作成（県内各地区に合ったシナリオに変えることもできます）



- ・「早寝早起き朝ごはん」など、14種類のオリジナルイラストを作成（食に関する指導やお便りなどに活用）

研修班

会員の資質向上を目的として、年間3～4回土曜日などに自主研修会を開催しています。

- ・講演会を企画「時間栄養学について」「栄養摂取基準の基礎と活用」「学校給食摂取基準にもとづいた栄養管理の在り方」
- ・食に関する授業の演習を行い、指導助言を頂きながら授業研究をしています。



各地区での取組

食に関する指導に関わる研究(6地区)

成果物(動脈硬化血管サンプル・繊維くん人形・お米パネル・食育カルタ・給食目標ポスター・など)

衛生管理についての研究(6地区)

成果(各地区で研究授業方式での衛生研究・ATP検査等による細菌検査の実施・マニュアル作成など)

給食物資に関わる研究(3地区)

成果(地元魚を使った料理教室(3枚おろし体験)・親子料理教室の実施)

研究部

平成26年度の取組

「児童生徒の食生活等実態調査」の実施に全力で取り組んでいます。

平成11年度・16年度・21年度に続き5年ぶりの「児童生徒の食生活等実態調査」を多くの方々のご理解ご協力のもとで6月に実施することができました。大分大学教育福祉科学部の望月教授にご指導いただきながら結果等を報告書にまとめ、ポスター等の掲示資料作りにも取り組んでいます。来年の1月に報告書を県内の各学校に配布する予定です。また、次回の「給食ふぁいと」でも、ご紹介したいと思います。



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16回

九重町立野矢小学校 校長:大塚 義介



本校は、全校児童数23名、教員数7名、複式学級が2学級ある極小規模の小学校です(平成26年度9月現在)。平成24・25年度に、県学校保健会・学校給食会の研究指定を受け、「食と健康に関心をもち、自ら学び考える子どもの育成」を研究テーマに設定して、「将来にわたって、健康的な生き方をする子どもたちを育てたい」と取り組んできました。これまで野矢小が取り組んできたことをPDCAにして、研究をすすめてきました。

本校は、7年前から、地域の方のご指導のもと、「生ごみリサイクル」での土作りを行い、学校や地域で有機野菜を育てる取組をしています。今年は、きゅうり、ミニトマト、なす、オクラ、ゴーヤ、にんじん、さつまいも、大豆、とうがらし、花豆、ツルムラサキ等を植えて育てています。例年、収穫した野菜を使って調理実習をしたり、九重町のふるさと祭りで販売したり、学校文化祭のおやつを作って観に来てくれた方に配ったりしています。毎年、12月に、育てた大豆で味噌作りもしています。育てた野菜をどう調理するかを考え、おいしくできた時の喜びを体験することにより、自分で作ってみようという子どもたちが増えています。また、給食時には「栄養の話」を考えて放送したり、学期に1回は、栄養教諭の出前授業を行ったりしながら、食材や栄養バランスに関心をもち、「残さず食べる」「苦手な食材も少しは食べてみる」等、子どもたちの意識も変わってきています。学年段階に合わせて、年2回、「お弁当の日」の取組も行っています。保護者と一緒に朝起きて手伝う、自分で詰める、一品は作る、全部作る等、少しずつできることを増やしていっています。

めざす児童の姿

- ・バランスよく食べることに関心をもち、苦手な食材も工夫したり選んだりして食べることができる子ども。
- ・食べられるまでの過程を調べたり体験したりしながら、たくさんの人のかかわりや思いに気づき、感謝して食べる子ども。
- ・食と健康的な生活が深く関わっていることに気づき、自分の生活を見直したりよりよく工夫したりすることを考えるようになる子ども。
- ・知識や気づきをもとに、自分の思いや考えをまわりの人たちへ、広げようとする子ども。



「生ごみリサイクル」の土作り



野菜くずや残さいを土にまいて、牡蠣殻石灰やマグネシウム、米ぬか、ぼかし肥料等と一緒に土に混ぜ込みます。刈っておいた青草をかぶせ、水をまき、ビニールシートで被い、雨水が入らないようにしておきます。有用な菌が土を分解し始めると白カビが発生し、温度が高くなります。一週間ごとに土を混ぜて空気を送り込み、一か月ほどで粘り気のある土になります。「菌ちゃん」が育ててくれる野菜が大好きな子どもたちです。

◎5・6年生家庭科おいしいね、毎日の食事(10時間)

○家族にも食べてもらいたい理想の朝食」の献立を考え、作ってみよう。

栄養バランスや調理法を考え、ごはん、味噌汁、おかず一皿の朝食の献立を考えて実習しました。味噌は昨年度作った味噌で、味噌汁の具やおかずの野菜は畑で採れた物(玉ねぎ・じゃがいも・きゅうり・トマト)も使いました。3グループに分かれて、おかずの調理法(いためる・あえる・煮る)を分けて献立を考えて作りました。チャレンジデーを設け、家でも作って食べてもらう取組もしました。



おうちの人の感想

- ・みそしるは、ちょっと味噌が薄いかなと思いましたが、だしがきいていたのでおいしかったです。
- ・じゃがいもの洋風きんぴらは、実習の次の日も作ってくれましたが、今回のほうがしゃきしゃきしておいしかったです。



色取りきんぴら



ポテトサラダ
千切大根の漬物



じゃがいもの洋風きんぴら
トマトのチーズ焼き

◎栄養教諭の出前授業(平成25年度3回目)

2月5日「バランスのよい食事」

内容：食事の栄養バランスを考える学習。食事を赤・黄・緑に分けた写真を見ることでバランスがとれた食事になっているか理解しやすく、自分が普段食べている食事にはどれだけバランスよく食品が入っているか考える機会になりました。



ハンバーガー



チャーハン

子どもたちの感想

- ・栄養の話聞いて、赤、黄、緑の野菜を食べないといけないのだと思いました。緑は脳を動かす力があるとは知りませんでした。野菜には、いろいろな役目があるのだと思いました。栄養も考えて食べたいです。(2年)
- ・休みの日はよくラーメンを食べていて、なぜうちのラーメンは野菜が大盛りで何でかな?とっていたけど、それは栄養のバランスを考えていたことがわかりました。私も栄養のバランスを考えて料理を作りたいです。(6年)

◎「お弁当の日」の取組

*1・2年生の目標

早起きしてお弁当作りを手伝おう。

*4年生

1品は作ろう。

*3年生

自分でお弁当をつめよう。

*5・6年生

自分で作ろう。

どの子もお弁当をうれしそうに見せてくれます。「このおかず、作ったよ。」「おにぎりしたよ。」と、報告してくれます。低学年から自分で作ってくる子どもたちが増えていきます。



終業式の日には給食がないので、「お弁当の日」にしています。5・6年生は、前もって実習しておいて、自分で作ってきました。

ランチタイム

津久見市立青江小学校



もっと食べたい人には、担任の先生がおまけをついでくれます。みんなもりもり食べてくれるので、青江小学校の子ども達はいつも元気です！



おいしい給食いただきます♪

青江小学校(約230食)では、調理員さんたちが愛情いっぱい手作り給食にがんばっています。



魚のすり身に、たっぷりの野菜と津久見産ひじきをまぜてつくる「ぎょうろっけ」は、子ども達に大人気です。



★メニュー★

ごはん
ぎょうろっけ
茎わかめソテー
魚そうめん汁
牛乳



給食当番さんは1列に並んで給食室へ向かいます。

給食現場から★つばやき

白杵学校給食センターは、所長・次長・栄養士3名・調理師11名・臨時調理員16名・アレルギー担当職員1名の計33名で、中学



校6校・小学校10校・幼稚園1園2,939食の給食調理をしています。生産者の顔が見える地元白杵産の安心安全で新鮮な『給食畑の野菜』を最優先に使い、愛情をたっぷり込めた給食には、心も身体も健やかな子どもに育ってほしいという願いを込めています。学校とセンターとの距離を縮めることを目的として、給食時間の学校訪問を積極的に行っています。訪問では、「カレー」「南蛮煮」「キムチごはん」など人気メニューができるまでの様子を写真にとった、職員手作りの紙芝居を子どもたちに紹介しています。調理師と子どもたちが

顔を合わせ、交流することで、給食への興味関心が高まっています。また、学校と毎日交換している『連絡ノート』を通じて、学校の様子や子どもたちの感想、給食時間のちょっとした出来事などを知ることができています。ノートには私たちの考えや思いを記し、学校と給食センターとの理解が深まっています。その中でも、子どもたちの素直な感想やうれしい言葉は、多忙で汗ダクな毎日の中でほっと心を癒してくれるものとなっています。このふる里白杵でとれる美味しい産物を食べ、元気で優しい白杵っ子に育ってもらえるよう、これからも心を込めた給食づくりを努めていきたいと思



白杵市白杵学校 給食センター 調理師一同

平成26年度地場産物活用推進委員会について

学校給食会では、学校給食関係者と地元生産者及び加工業者等との緊密な意見交換を行い、相互の共通理解を深めるとともに、学校給食における更なる地場産物活用の推進を図ることを目的とし、標記委員会を立ち上げ地場産物の活用に関する調査研究、地場産物を活用した物資の開発、食育指導教材等の作成に取り組んでいます。

本年度は年間5回の開催を予定し、昨年度の委員会で行われたアンケート調査結果を受け、安定供給可能な県産魚を活用した物資の開発、地産地消に係る食育指導教材の作成を行うこととし、現在第4回委員会まで終了したところです。

第1回委員会(平成26年5月30日開催)

協議内容 ①供給・加工可能な県産魚について

- ・安定供給可能な魚種(ブリ・ハモ)の活用について協議を行い、ハモを活用した物資の開発(ハモつみれ団子)を行うこととした。

②指導教材の内容等について

- ・昨年度、大分県学校栄養士研究会が作成した「大分県の白地図」を活用した農・水産物マップの作成に取り組むこととした。
- ・県産各品(県産魚・県産野菜・県産果実・郷土料理等)をフィルム印刷し、上記地図に重ねる。または、県産各品のマグネットシートを作成する。
- ・持ち運び・保管が容易であり、耐久性のある素材を使用する。



第2回委員会(平成26年7月17日開催)

協議内容 ①加工工場及び製造工程等について

- ・県内の2工場から、ハモつみれ団子の試作品提供があり、製造工程・規格等について協議し、第3回委員会で加工工場視察を行うこととした。

②指導教材の使用・形態等について

- ・白地図自体が重く、食育指導の際の利便性を考慮し、布等の素材で地図から作成することとなった。



第3回委員会(平成26年8月19日開催)

加工工場視察 (有限会社佐藤かまぼこ店(臼杵市)、株式会社やまろ渡邊(佐伯市))

- ①工場内の衛生管理、原料等の保管状況を確認
 - ②製造工程の確認及び意見交換
- ・衛生管理、安定供給等について各委員から意見聴取し、第4回委員会にて加工工場の選定及び規格等を協議・決定することとした。



第4回委員会(平成26年10月2日開催)

協議内容 ①加工工場の選定及び規格等について

- ・工場視察の意見を基に協議し、株式会社やまろ渡邊に決定した。
- ・学校給食における使用方法等を考慮し、1kg入り(6~8g/個)に決定した。
- ・第5回給食フェア「物資試食コーナー」及び大分県学校給食会物資選定委員会にて紹介し、平成27年度からの供給開始に向けて、学校・調理場等へご案内予定である。

②指導教材の内容について

- ・教材は、ラミネート加工した県産各品の写真や絵を、大分県白地図上にマグネット貼付するものとした。
- ・現在、印刷会社に最終の生地サンプル等を依頼しており、各委員の意見を取りまとめた上で、第5回委員会にて決定することとした。



(公財)大分県学校給食会 平成26年度事業進捗状況をお知らせします。

学校給食調理従事者講習会

学校給食調理従事者を対象に、平成26年7月31日(木)に当会にて「スチームコンベクションオープン(以下:スチコン)の活用に関する講習会」を開催し、約40名の方にご参加いただきました。当会に導入しておりますスチコンの販売会社「ラショナル・ジャパン」の輪木 伸一氏を講師としてお招きし、スチコンの機能や特徴に関する正しい理解と機器の特性を活かした様々な活用術の習得(揚げ、焼き、炒め、煮る、蒸しの調理法)を目的とした、講義と実習を行いました。



参加者からは、「スチコンでこんなにも幅広い調理ができることを知りました。」「スチコンを使うことで、調理時間の短縮になることや、手間が省けることがわかりました。」などの感想をいただきました。

学校給食に関する夏期講習会



栄養教諭・学校栄養職員を対象に平成26年8月7日(木)に当会にて「食物アレルギーに関する講習会」を開催し、約40名の先生方にご参加いただきました。講師には、独立行政法人 国立病院機構 相模原病院 臨床研究センター アレルギー性疾患研究部 研究員(管理栄養士)長谷川 実穂氏をお招きし、食物アレルギーに関する正しい理解と、学校給食におけるアレルギー対応等の知識習得を目的に、講義と調理実習を行いました。

受講者からは、「調理実習では、特殊な素材を使うのではなく、みんなが知っていて、どこでも買うことができる食材を使ったものでいいなと思いました。」「これからも給食に取り入れていきたいと思います。」などの感想をいただきました。

栄養教諭・学校栄養職員を対象に平成26年8月7日(木)に当会にて「食物アレルギーに関する講習会」を開催し、約40名の先生方にご参加いただきました。



夏期衛生管理講習会

この衛生管理講習会は、県内のパン加工及び炊飯委託工場24社の代表者及び製造責任者を対象に開催いたしました。

当会食品検査室の吉用室長からは、「待たなし!異物混入防止対策」というテーマで異物混入事例を紹介しながら防止対策について講義を行い、続いて帆足検査員からは、「ノロウイルス防止対策について」というテーマで手洗いや消毒方法の指導などが行われました。参加した37名の受講者は、2学期のスタートを直前に控え、皆一様に緊張した面持ちで講義に臨んでおり、「2学期を迎える前に気が引き締まる」や「今回異物混入の具体的実例を見聞きすることができ、あらためて注意しなければならない。」などの感想をいただきました。



委託工場の皆さんには、2学期以降の学校給食用パン・米飯の供給に、この講習会をぜひ活かしていただきたいと思います。安心・安全な主食を提供できるよう学校給食会も一緒にチェック、指導を行って参ります。

学校給食料理教室

今年度の開催場所及び今後の開催予定は表のとおりとなっています。

また、献立のテーマは

- ①学校給食で人気のメニューを作ってみよう。
- ②食物繊維たっぷり、お腹スッキリ!!
- ③地産地消、大分でとれる食材を知ろう。の3つです。



期日	申し込み先	献立
6月12日	大分市立植田小学校	③
6月30日	由布市立湯布院中学校	①
7月25日	大分市立明野西小学校	②
7月28日	臼杵市立上北小学校	②
9月9日	日田市立光岡小学校	③
9月20日	佐伯市立渡町台小学校	③
10月17日	大分県PTA連合会	③
10月18日	佐伯市立佐伯東小学校	①
10月21日	杵築市PTA連合会	③
11月13日	中津市教育委員会	③
11月19日	大分市立豊府小学校	③
11月21日	大分市立横瀬小学校	③
11月28日	大分市立田尻小学校	②
11月30日	由布市立東庄内小学校	①
12月2日	大分県立新生支援学校	②
12月6日	第35回大分県少年の船14班	②