



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)



26日(月):ご当地給食(豊後大野市編)

- *ごはん *牛乳 *冠地鶏のメンチカツ
- *和風和え *さつまいものみそ汁



27日(火):おおいた味力も満載給食

- *県産米粉パン *牛乳 *かまがりフライ
- *大根と水菜のサラダ
- *しいたけねぎシチュー



28日(水):県産おさかな給食

- *麦ごはん *牛乳 *県産さばの煮付け
- *ブロッコリーのごま和え
- *県産ハモだんご汁



29日(木):昔なつかし給食

- *揚げパン *牛乳 *ミートスパゲティ
- *フレンチサラダ *ヨーグルト和え



30日(金):まるごとおおいた給食(大分支援学校編)

- *たご飯 *牛乳 *県産かますフライ
- *かぼすのさっぱり和え *豚汁

給食で人気の「揚げパン」を提供しました♪

学校給食 レストラン



大分県教育庁体育保健課では、全国学校給食週間に合わせて、1月26日～30日の間、大分県庁別館9階レストランネバーランドにて「学校給食レストラン」と称して、昔ながらの学校給食や大分でとれる、魚、肉を使った給食、ご当地給食などを提供しました。連日好評で、地場産物を活用した学校給食に関心を持つきっかけとなりました。本紙では、献立の紹介等をいたします。



久しぶりに食べた給食はやっぱりおいしいなあ～



| | | |
|-----------------------|---------------------------|------|
| 全国学校給食週間の取組 | 大分県教育庁 体育保健課 食育推進班 | P1 |
| 給食リレー | 国東市立国東小学校 校長 岡松 寛 | P2 |
| 大分県学校栄養士研究会の取組を紹介します! | 自主研修会 | P3 |
| わくわく学校訪問 | 由布市立東庄内小学校 | P4-5 |
| 給食試食会の様子 | 試食会、かけはしとなれ… ～佐伯市立渡町台小学校～ | P6 |
| 公益財団法人 大分県学校給食会 | 平成26年度学校給食料理教室 報告 | P7 |
| 公益財団法人 大分県学校給食会 | 平成26年度事業報告 | P8 |



授業を参観された三河国東市長さんと

給食リレー

国東市立国東小学校

校長 岡松 寛



～笠原将弘さんが追求する極上の旨味～

皆さん、『おいしい』と『うまい』のちがいがわかりますか？『おいしい』は野菜や果物など自然の素材そのものの味が素晴らしい時に使う言葉。『うまい』は、人間が素材に手を加えて素晴らしい味を出しているときに使う言葉です。私たちは、『旨い(うまい)』を和食の世界で追求しているのです。

国東小学校を訪れて、「和食給食推進事業」の一環として、ワークショップ(体験学習)を開いて下さった笠原将弘さんは、授業の冒頭で子どもたちにそう語りかけました。笠原さんは、東京の恵比寿で「贅否両論」という日本料理店を経営されています。「うちごはん」などの料理番組に登場し、お店の予約は3・4ヶ月先まで常にいっぱいという人気シェフです。

ご自身にも高校生、中学生のお嬢さんと小学4年生の息子さんがおられるということで、「子どもたちに和食の素晴らしさを知ってもらいたい」と、小学校でワークショップ(体験学習)を展開するプロジェクトを展開され、今回、国東市の国東小学校を訪れることになったのです。

「あっ、おいしい。こんなの、初めて！」

「カビが生えてる鰹節の出汁の方がおいしい・・・」

鰹節削りや昆布を使った出汁(だし)の味わい深さ初体験。イノシン酸、グルタミン酸といったうまみ成分の説明。学校給食として調理して下さった「県産さばのおかき揚げふるさとあんかけ」の試食を終えると、ワークショップを行った5年生の子どもた

ちから口々に、素直な感想が笠原さんに届けられます。

ワークショップの最後に、5年生全員から感謝状や手作りプレゼント、そして、「いのちのうた」の合唱がプレゼントされました。

戸「生まれてきたこと 育ててもらえたこと 出会ったこと 笑ったこと そのすべてに ありがとう・・・」

若くしてお父さん、お母さんを亡くされた笠原さんにとっては、万感の思いが胸をよぎったのかもしれませんが。食を通して、自らの道を、誇りをもって歩み続ける人間の素晴らしさや温かさにふれた、素晴らしい一日となりました。



自分たちで削った出汁の試食



当日のオリジナル給食



笠原さんオリジナルの給食試食



授業を終えての感謝状わたし



子どもたちの手による鰹節削り



大分県学校栄養士研究会 26年度自主研修会の取組

平成9年度より、会員の資質向上を目的として、年間3～4回、土曜日を中心に自主研修会を実施しています。今年度は、授業研究2回、講演会を1回実施しました。

7月5日（土）に行った授業研究では、研究会会員による食に関する授業の演習を2本行った後、学校教育に熱心に携わってこられた先生方より、指導助言をいただきながら、会員同士で活発な意見を出し合い、研究を深めました。

栄養教諭・学校栄養職員にとって授業の進め方やねらい・課題の持ち方など大変勉強になりました。同じ題材で授業に取り組んでいる会員も多い中、「授業のねらいや課題の持ち方ひとつで展開が大きく変わっていくことがわかり勉強になった」という声が多く、大変充実した研修会となりました。



とうもろこしの皮むきを手伝おう



息のあったT・Tによる模擬授業



よく噛んで食べよう



10月25日（土）には、公益財団法人大分県学校給食会の理事長別木達彦氏より『子どもにつけたい食の力を育む授業づくり』と題して講演をしていただきました。

子どもに食の力を育むために「今、どんな授業が求められているのか？」ということについて様々な視点からお話していただきました。また、「問題解決的な学習」の授業づくり（構想）のために『本時案』づくりの具体的な手順や発問の在り方、学習形態、板書の仕方、まとめ方、評価の仕方について具体的にわかりやすく教えていただきました。

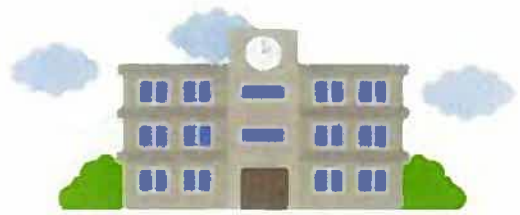
「良い授業をみて、自分の授業をみてもらう、常に自分たちも成長し、学んでいく必要性を改めて感じました」など今後の授業づくりに生かしたいという意見が多く、有意義な研修会となりました。

子どもたちにとって課題に必要性
(なぜかな・不思議だな・調べてみたい)
があると無理なく位置づきます。



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17回

由布市立東庄内小学校

校長:渡邊 真由美



本校は、由布市学校給食センターのすぐ隣に位置し、全校児童97名の小規模校です。本年度、県教委体育保健課より「栄養教諭を活用した食育推進事業」の指定を受け、その取り組みを進めてきました。

食育の重要性や必要性、そして栄養教諭の重要性につきましては平成17年度に食育基本法の成立、栄養教諭の制度化以前から、多方面で指摘されてきたところですが、しかしながら、学校においては、計画的・系統的な取り組みの不十分さは否めませんでした。今回の事業指定をきっかけに本校の体力向上(たくましい子ども育て)の一環として、栄養教諭と食育担当が研究の推進役となり、年間の教育課程の整備、食育指導計画の見直し等からスタートし、今回ご紹介するような授業実践、食育に関わる環境整備等に取り組みました。

児童の実態

- ・病気やけがは少ない。
- ・朝ごはんを食べている子どもが多い反面、栄養のバランスなどを意識したものではない。
- ・給食の全体の残菜は少ないが、好き嫌いがあるため個人に食事量には開きがある。

目指す子ども像

- (低学年) 楽しく好き嫌いをなく食べることができる。
- (中学年) 朝食を毎日摂ることや好き嫌いをなく食べることの大切さがわかる。
- (高学年) バランスのとれた食事の大切さがわかり、簡単な調理ができる。



各学年での食育授業例

[1年]何でも食べて元気になろう(学級活動)

人形を使った劇をして、「どうしたらもんだ君が元気になるのかを」さるみちゃんの栄養列車と比べてたりしながら学び、好き嫌いしないで何でも食べようという意欲を持たせるような授業を実施。

[2年]たべものがもったいない(道徳)

絵本「たべものがもったいない」の「カレーライスにはたくさんの人が乗っかっています」から、食事にはたくさんの人がかかっていることを知り、感謝の気持ちを持つことができるような授業を実施。

[3年]大豆のひみつをさくろう!(総合)

大豆について自分たちで調べ、枝豆栽培、大豆畑見学やきなこ作りなどから大豆を深く知り、さらに国語科「すがたをかえる大豆」、社会「畑ではたく人々」、道徳「地域の食文化」につながるような授業を実施。

[4年]ごみを減らすための取り組み(社会科)

ごみの種類を学習し、家庭で出るごみ、学校給食センターで出るごみなどを知ることで、自分たちができるごみを減らすための工夫を考え、食べ残しを減らせばゴミが減ることに気付かせるような授業を実施。

[5年]どんなものを食べているのだろう(家庭科)

食品の3つのグループや五大栄養素について学習しながら、栄養バランスのとれた食事の大切さがわかり、自分の食生活の見直し改善につなげる授業を実施。

[6年]くふうしよう朝の生活(家庭科)

朝食の必要性を再認識させ、理想の朝食と自分の朝食を比べることで、自分の問題点等に気づき、栄養バランスのとれた、ごはんのみそ汁にあうおかずを考える授業を実施。

◎委員会活動

給食掲示板の活用

毎日の給食メニューを表示し、その日に使われる食材を赤黄緑の食材カードでそれぞれのグループごとに表示している。



標語

保健集会後に標語作りの呼びかけをしている。

集会



◆保健委員会が紙芝居「ひがしちゃんの宇宙旅行」を使って「黄」「赤」「緑」の食材グループの栄養バランスについて発表！



◆子どもの感想
・いろんな色をバランス良く食べる事が大切だと分かった。
・ひとつの色のものばかり食べてはダメだと思った。

作品

「やさいたべ かぜをひかない からだだよ」
「すききらい のこさずたべて げんきな子」
「パプリカを 食べずにはまずいと 決めつけた 食べたらけっこうおいしいな」

◎食育コーナー(掲示)

昇降口に季節の野菜などを掲示しています。時には重さあてクイズなどを行い、楽しく学んでいます。



◎図書室との連携

季節の食べ物資料を作成し給食室前や図書室に掲示している。図書司書の先生と協力してその食べ物に関連した本の紹介をしている。



◎作ってみよう

夏休み、クラブ活動、ふゆの寺子屋事業などで、おやつや料理を作る体験を行いました。公民館の方など地域の方に協力してもらい、うれしそうに作っていました。



料理教室での子どもの感想

おいしかったし、家の人にも作ってあげたい。
みんなで協力してできたと、仲良くできたから楽しかった。

おわりに

今回の取り組みによって、子どもたちの栄養を中心にした食への関心が高まったことは言うまでもありません。また毎日の給食をおいしいとか好きと言った個の感想だけではなく、給食に関わる栄養やそれを作ってくれた皆さん、食材を提供している皆さんのことまでをも含んだ思いを持つようになって来ております。

今後は、家庭と連携し、継続して食育に取り組んでいきたいと思っています。

3年 児童作品

「冬の夜 家族でおなべ 食べようよ」
「さんまはね 今の時期こそ おいしいよ」
「ぶどうはね かんだしゅんかん おいしいよ」



試食会、かけはしとなれ...

佐伯市渡町台小学校



今回は、試食会についてというご指定でしたので……。
 渡町台小学校の校歌の中に♪と～ま～ちだいはと～ま～ちだいは、みんな～でみんな～でつ～くるんだあ♪という歌詞があります。応援団をたくさん作る絶好のチャンスという気持ちで、試食会が学校と家庭とそして地域を繋ぐかけはしになることができればいいなという願いをもって臨んでいます。

対象は、不安を感じておられるだろう一年生の保護者です。
 テーマは、給食が『生きた教材』になることができるように、PTA給食委員会で決めています。

- ①学校給食の人気メニューって？
- ②米粉パンって？
- ③しいたけカレーって？
- ④尾頭つきの魚を食べる日って？
- ⑤価格の安い旬のメニューって？
- ⑥プリの中落ちカレーって？
- ⑦子どもが考えた『佐伯ごまだし』のうどん以外の活用って？



地域の方々(学校評議員・放課後児童クラブの指導員・民生委員・子ども見守り隊…)もご一緒にいただくので、体育館いっぱいです。
 試食会での会席が、お見知り合いの貴重な機会にもなっている様子です。

メニューは？

- ②しいたけカレー
- ⑥プリ中落ちカレー
- ④アジの塩焼
- ⑦ごまだし炒飯
- ごまだしサラダ

通常の給食について説明後、せっかくの機会なので展示や体感コーナーを設けています。

体験コーナーは？

大分県学校給食会の給食フェアを見習って……。

- ①大分県学校給食会の貸出教材による体感
- ②大分県国保連合会貸出の食育SATシステム体験
- ③子どもが作る弁当の日の写真の掲示
- ④食に関する指導の足跡の展示
- ⑤PTA給食委員会の活動をスライドにて
- ⑥お悩み解決『知恵袋集』の配布…Q&A
- ⑦「味噌玉」…試食体験



①の1 一日分の野菜の計算量



①の2 各種バネル



①の3 体脂肪サンプル



② 5つ☆の例



③ 全校で年2回



④二例 重点指導日



⑤一例 フリ体験研修

⑥子育てをはじめて若干数年、
 ……どもに悩みどもに解決しましょう!
 QもAも保護者から

知恵袋集

みそ(500g)
 切り干し大根(適量)
 ワカメ(適量)
 煮干し・干椎茸(大さじ3)

⑦ 100%朝ごはん運動
 ……味噌玉

公益財団法人大分県学校給食会 平成26年度学校給食料理教室報告

学校給食会では、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興味を持ってもらい、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連合会にご後援をいただき、今年度は昨年度の14回を上回る、計20回実施することができ、300名以上の方にご参加いただきました。

今年度は、各学校や地域の公民館等で、出張料理教室として実施することも多く、今まで実施したことのない地域や学校で実施することができました。来年度も、多くのお申込みをお待ちしております。

今年度の献立

下記の3つの献立から、参加者に1つ選んでいただき実施しています。

学校給食で人気のメニューを食べてみよう 食物繊維たっぷり、お腹スッキリ!



- *パン
- *タンドリーチキン
- *ひじきサラダ
- *パンパンスープ
- *きな粉クッキー



- *雑穀ごはん
- *麻婆豆腐
- *パンサンスー (中華風春雨)
- *大根と昆布のスープ
- *ナタデココとミルク寒天

地産地消、大分でとれる食材を知ろう



- *とりめし
- *県産さばの塩麹漬け焼き
- *和風サラダ
- *かきたま汁
- *キャンディーポテト



今年度の講師の先生方です。写真左から、
別府市立大平山小学校 寺岡 泉先生
国立大学法人大分大学教育福祉科学部附属小学校 後藤 彩先生
臼杵市臼杵学校給食センター 下田 めぐみ先生
大分市立明野西小学校 高橋 一美先生

先生方、1年間ありがとうございました♪



食育についての講話では、動画を使ってわかりやすく説明していただきました。



今年度も、親子料理教室は大好評でした。児童からは、「家に帰っても作ってみたいと思った。」などの感想をいただきました。



(公財)大分県学校給食会 平成26年度事業報告

物資安定供給事業

(1)基本物資

- ①パン加工・炊飯委託工場への衛生指導の実施
 - ・衛生管理指導の実施
(松山製パン工場、今村製パン工場、ニッサン製菓(有)、(有)干潟ペーカリー)
 - ・衛生管理講習会の実施
パン・炊飯委託工場の責任者等を対象に、年2回実施
- ②学校給食用パンの品質向上
 - ・パン抜取調査の実施(学期に1回実施)

(2)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各種委員会等の開催
 - ・大分県学校給食会物資選定委員会(年3回開催)
 - ・地場産物活用推進委員会(年度内5回開催)
- ③学校給食用物資展示会の開催
 - ・大分県学校給食会物資展示会の実施(右枠内参照)

10月25日(土)、全労済ソレイユ7階カトリアAにおいて大分県学校給食会物資展示会を開催しました。この展示会では、各取扱メーカー(34社)ごとにブースを設け、当会取扱い物資や新たな物資等を展示・試食し、メーカー担当者による紹介や詳細な説明等を行いました。

来場された栄養士の先生方からは、さまざまなご意見・ご感想をいただきました。今後もこのような機会を設け、日ごろ目に触れることの少ない物資等を見ていただき、献立等へ活かしていただければと思います。

引き続き、学校給食会が取扱う物資の安全性や品質に関するご理解をいただくとともに、一層のご活用をよろしくお願いいたします。



普及充実と食育推進事業

(1)各種講習会等

- ①学校給食料理教室(対象:保護者、親子)
 - 6月~2月の間に20回開催。
- ②調理講習会等
 - ・学校給食調理従事者講習会(対象:学校給食調理従事者)7/31実施
講師:株式会社ランショナルジャパン 輪木 伸一 氏
 - ・学校給食に関する夏期講習会(対象:栄養教諭、学校栄養職員)8/7実施
講師:独立行政法人国立病院機構 相模原病院
アレルギー性疾患臨床研究センター
管理栄養士 長谷川 実穂 氏
 - ・米飯調理講習会(対象:栄養教諭、学校栄養職員)12/4実施
講師:潮騒の宿 晴海 総料理長 桑原 智宏 氏
 - ・おおいた伝承料理講習会(対象:栄養教諭、学校栄養職員)2/3実施
講師:神の里交流センター 緒環
食事処ふるさと薬膳レストラン おだまき 代表 阿南 久美子 氏
- ③学校給食フェア(対象:一般市民)11/7実施
650名以上の方にご来場していただきました。

(2)栄養教諭、学校栄養職員等への食育支援

- ①食育指導教材の貸出、利用促進及び各種食育関係大会における展示
貸出件数:272件 1/14現在(右枠内参照)

(3)情報提供

- ①広報誌
 - ・給食会だより(8月を除く年11回発行)
 - ・広報紙「おおいた給食ふぁいと」(年3回発行)
(大分県学校栄養士研究会との共催)

学校給食用物資の安全確保及び衛生管理に関する事業

(1)自主検査

- ①検査項目
 - ・衛生指標
 - ・食中毒菌

(2)衛生管理指導

- ①パン・炊飯委託工場の実態調査及び衛生管理の巡回指導
 - ・食中毒防止の衛生教育(対象:中津・豊後大野・竹田地区4箇所)
 - ・衛生管理記録及び衛生管理組織の徹底
 - ・異物混入防止対策の指導
 - ・拭取検査及び検査結果に基づく衛生管理指導等
- ②委託工場責任者研修会の実施
 - ・委託工場自主衛生管理マニュアル等についての指導
- ③大分県衛生管理講習会の実施 2/6実施(右枠内参照)

今年度、新たに追加した貸出教材を一部紹介しています。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。詳細は給食会のホームページをご覧ください。

| | |
|---|--|
| 書 | 食に関する指導。学校給食の手引 |
| | 子どもの心と体を育む食教育の進め方 |
| | 子供が変わる！奇跡の料理教室 |
| | 食育わくわくアイデア集(CD-ROM付) |
| | クイズで食育！(CD-ROM付) |
| D | 10分でできる食育わくわくグッズ(CD-ROM付) |
| | わくわくにこにこ食育あそび |
| | 大量調理 |
| | イラストでみる はじめての大量調理 |
| | 正しい知識で予防！衛生管理ノロウイルスの基礎知識 |
| V | 安全な食品の提供のためあなたが守る食品衛生食中毒とその予防編 |
| | 健康な体をつくる子どもの食 |
| | 食物アレルギーと緊急時の対応 |
| | アナフィラキシー対策と「エビベン」の扱い |
| | 朝ごはんであたまからだおなか3つのスイッチ、元気オン！ |
| D | 食育キャラバン GO!GO!スイッチマン |
| | 食育キャラバン バランス王子の不思議な冒険 |
| | スズくんどめくみちゃんの 食の魔法使い 食育ミュージカルSHOW 書籍DVD |

大分県学校給食衛生管理講習会

期 日 平成27年2月6日(金)
 会 場 大分市コンパルホール1階「文化ホール」
 主 催 大分県教育委員会、(公財)大分県学校給食会
 参加者 学校長、市町村教育委員会学校給食担当者、保健所職員、学校給食共同調理場長・責任者、栄養教諭・学校栄養職員・給食調理員、パン加工及び炊飯委託工場関係者、物資納入業者、大学生 他 297名

内 容

- (1)県教委説明
「学校給食における異物混入事案での情報提供マニュアルについて」
- (2)特別講演
演 題 『学校給食に求められる衛生管理』
講 師 東京医科大学兼任教授 中村 明子 氏
- (3)質疑応答

