



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)

第6回学校給食フェアを開催しました!

期日:平成27年11月7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

食材の他に調理器具も入っています。



新コーナー
箱の中身あてクイズ

クリアした人にはエコバッグに野菜スタンプを押して、オリジナルエコバッグを作ってもらいました。

スタンプラリー



野菜の断面ってこうなっちゃんのや〜!



釣れた〜!

魚釣りゲーム

ハモっちどれかな?



新コーナー
給食掲示板

来場者の方々に「好きな食べ物」を書いた用紙を貼ってもらい、とても楽しい掲示物になりました♪

おいしい!



物資試食コーナー

今の給食はこういったものがでるんですね!



第6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 部長 宮崎香織	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!大分地区です。	P3
わくわく学校訪問 日出町立川崎小学校	P4・5
ランチタイム 中津市立北部小学校	P6
給食現場から★つぶやき 中津市学校給食本耶馬溪共同調理場	P6
地場産物活用推進委員会進捗状況報告	P7
(公財)大分県学校給食会 事業進捗状況	P8



給食リレー

大分県PTA連合会

母親部会 部長
宮崎 香織

「給食」は子どもたちにとって大きな存在であると思います。それは私自身の小中学校時代を振り返ってもそう言えます。大人になった今でも、その当時大好きだったメニューを覚えていますし、献立を会話に出すと年代がわかるほどです。

先日、大分市学校給食研修会に出席する機会があり、そこで3つの実践発表を聴きました。給食主任の先生、学校栄養職員の先生、給食調理員さん、それぞれの取組を知る有意義な時間でした。

まず、中学校での給食指導実践では、食育講座や残菜0運動、おおいた産給食の日の取組についての発表がありました。食育に対して、子どもたちだけではなく、保護者への啓発、標語作り、小中連携も行われていて、小規模校ならではの実践が行われていることに感銘を受けました。

続いて、学校栄養職員の方の、食に関する指導の取組が発表されました。給食だより、給食モニターノートの実施、実際に給食時間に学校訪問されるなど、給食を充実させるために栄養職員の方ならではの活動を詳しく知ることがで

きました。

最後に、単独校調理方式の給食調理員さんから発表がありました。「子どもたちの近くで調理できることが嬉しい」「子どもたちの顔を思い浮かべながら調理している」と生き生きと話されるその顔が印象的でした。

この3つの発表に共通しているのは「食の大切さ」そして「子どもの笑顔のために」ということ。子どもたちのことを考えていただき、日々実践していただけていると思うと、保護者として頭の下がる気持ちで一杯です。また給食はたくさんの方々の想いが詰まった1食であると改めて感じさせられました。

毎日生き生きと生活できるようにするためには、「食事」「運動」「睡眠」が大切で、その3つの調和のとれた生活習慣を身につける必要があると言われていました。また、家族や友人と一緒に食事をすることは人間関係を築き、豊かな心を育てるうえで重要であると考えます。それからみても、学校給食は重要な役割を果たしていると言えます。これからも子どもたちを笑顔にする給食をお願いいたします。

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19回 日出町立川崎小学校

校長 河野 健二
栄養教諭 酒井 直子

本校は、日出町の東部に位置し児童数374名の中規模校です。校区内に日出町学校給食センターがあり、栄養教諭と学校栄養職員の所属校でもあります。日出町では、家庭と連携して「10-7-1-2運動」（10時までに寝て7時までには起き朝食をしっかりと食べよう。テレビやゲームは2時間以内）に取り組んでいるところです。

平成26年度、日出町が「栄養教諭を活用した食育推進事業」の指定を受け、本校が実践中心校として研究を進めてきました。全教職員がそれぞれの立場で食育に取り組むこととし、栄養教諭と連携して教科・領域等において、食に関する授業を積極的に行いました。今年度も、本校だけでなく町内の幼稚園・小学校・中学校で継続して食育に取り組んでいるところです。今回は、昨年の取組を中心にご紹介します。

学校教育活動全体を通じた食育の取組

単元を通じた食に関する授業を栄養教諭を活用しながら行い、教科・領域とも系統性を持たせる。学校公開日や授業参観日に食に関する授業や集会を組み入れ、保護者と一緒に学ぶ場を設ける。

5年 社会科 単元「食料生産を支える人々」 食育の視点「食品を選択する能力」「食文化」「感謝の心」

- ★ 日出町の水産業やそれに関わる人々の願いに目を向ける
- ★ 栄養教諭を「食のコーディネーター」として大いに活用する

「農業がさかんな地域では、自然環境をどのようにいかしているだろう」〔T1学級担任T2栄養教諭〕

給食食材の産地から学ぶ

「漁港に行って、水産に関わる人の話を調べよう」〔TT〕

大神漁港と鱧の骨切り場の見学

《給食時間》「日出町の鱧を味わおう」

《今月の歌》「お魚天国～大分バージョン～」

「リーフレットの中心に書くことを考えよう」〔TT〕

「日出町の養殖漁業は何をしているのかな」〔TT〕 城下かれい中間育成施設の見学

「私たちの食生活は、どのようなことを見直していけばいいだろう」〔TT〕

給食の食材の選び方を知る

《料理教室》「親子お魚料理教室」 地元の魚で作ろう!

《食育集会》「日出町の食べ物(魚)を知ろう」

1・2年

紙芝居で「おおいたの
おいしい魚」

○1部 全校集会(給食委員会の発表とGT*のお話)

○2部 発達段階に応じた学年集会

3・4年

GTによる
「魚の栄養と食べ方」



6年

GTによる
「日出町の水産業」

5年

保護者に「日出町の
水産業を紹介しよう」



リーフレットは、町施設に展示し
町内外の方にみていただきました。

※GT: ゲストティーチャー



講師は
日出町漁協の
皆さん

2年 生活科 単元「めざせ野菜名人」 食育の視点「食品を選択する能力」「感謝の心」

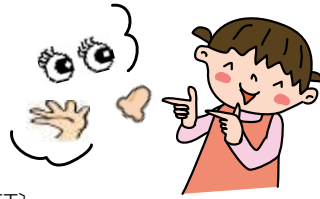
★ 単元を通して、五感を使った体験を組入れる

「観察名人になろう とまと」
〔目・鼻・手を使って観察しよう〕

「野菜と果物のクイズをしよう」
〔T1学級担任T2栄養教諭〕

「夏野菜のひみつをみつけよう」〔TT〕

- 《給食時間》「夏野菜を給食で味わおう」
- 《学級活動》「野菜の良さを知ろう」〔TT〕
- 《道徳》「ピーマンマンとよぶかし大魔王」
規則正しい生活
- 《保健集会》「よく噛むと味がわかるね」
- 「感謝していただく」〔TT〕



茎も紫色だ!



生のなすとピーマンを
味わい、つぎに野菜
スープを味わうと「お
いしい!」「最高!おかわ
りしたい!」...

栄養教諭から口を使った観察(歯ご
たえ・味わう)があることを知らせ、
「給食や家庭の食事で確かめてい
こう」とよびかけました。



《図工》「お家の人がよろこぶ弁当をつくろう」〔TT〕
野菜を入れるときれいで体にいい弁当になるね

全教職員で広げる取組

日々の授業でも食育を意識して、
給食時間へつなげています。



5年「家庭科」五感を使って!

全学級で、栄養教諭とTTで食に関
する授業をおこなっています。



1年「音楽」フルーツケーキを作ろう

「食育は楽しいもの」教職員が楽し
みながら、アイデアも溢れます。



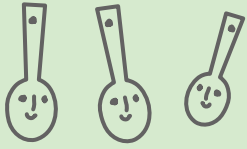
先生劇団による「食育集会」

食育担当者会を中心とした町内へ広げる取組

町内の幼稚園5園・小学校5校・中学校3校の食育担当と栄養教諭
が連携し、食育に取り組んでいます。

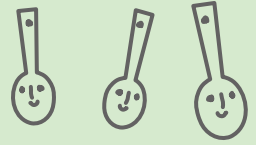
学級担任との打ち合わせを重視し、保護者への啓発のためできる
だけ公開日等に実施しています。平成26年度は、担任と栄養教諭に
よる授業や講演会を98回実施し、今年度も計画的に取り組を進めて
いるところです。





ランチタイム

中津市立
北部小学校
3年生



♪7月16日(木)♪



7月に調理員さんを招いてふれあい給食をしました。調理員さんと一緒に給食を食べて、話もはずんだようです。一生命作ってくれた給食を、子どもたちも味わって食べてくれました。



♪9月3日(木)♪



給食当番のお仕事も、つく人と配る人で協力しています。



★メニュー★
カレーピラフ・パジル入りあじフライ・肉団子のスープ・牛乳



今日の人参は、中津市三光でとれた人参を使っています。農家の方が一生命作ってくれました。みんな、お話を聞きながら自分のおかずの中から人参を探しています☆



みんなが夏野菜を食べてくれますように。…願いが通じて(?)ふれあい給食の時の夏野菜カレーは、とっても良く食べてくれました。



給食現場から★つばやき



本耶馬溪調理場は、小学校4校・中学校1校、約300人分の給食を作っている小規模調理場です。調理場から遠く離れた学校へ配送する担当者は受配校で給食を食べ、コンテナを回収して調理場へ戻ります。



2学期 始業式の日の献立(9月1日) / ナン・牛乳・トマトスープ・ドライカレー・巨峰

献立は地元の産物を優先的に使うよう心がけ、地場産物を利用した際にはひとくちメモを各学校へ配布し、旬の食材についてのお知らせをしています。ふるさと給食では、豊前海で獲れた舌平目やハモなどを使った『舌平目の唐揚げ』『ハモフライ』『ハモつみれ汁』『ギョロッケ』が登場します。また、『魚のホイル焼き』『石垣餅』などの手作りメニューも取り入れ、安全でおいしい給食を子どもたちへ送り届けるため日々がんばっています。



耶馬溪産のかぼすを使った『かぼすゼリー』

調理場の敷地内には調理する際に出る野菜の切りくずや給食の残菜等を堆肥化する生ごみ処理機があり、出来上がった肥料は地元生産者や各学校の学校菜園・花壇などに活用してもらっています。毎年9月には学校菜園でできたゴーヤを給食に取り入れ、今年には『ゴーヤの揚げ煮』や『ゴーヤチャンプルー』『夏野菜カレー』を作りました。

これからも給食を楽しみにしてくれる子どもたちのために海の幸・山の幸に恵まれた本耶馬溪ならではのおいしい給食作りに励んでいきたいと思っています。



ゴーヤの日の献立(9月2日) / きのこごはん・牛乳・豚汁・ゴーヤの揚げ煮・冷凍みかん



今年もたくさんのゴーヤをいただきました。



『ゴーヤの揚げ煮』



学校菜園でできたゴーヤ。

(中津市学校給食本耶馬溪共同調理場) 御幡 美由紀

(公財)大分県学校給食会 平成27年度地場産物活用推進委員会について



学校給食会では、学校給食における地場産物の活用推進を図ることを目的とし、学校給食関係者と地元生産者及び加工業者等と意見交換を行い、新たな学校給食用物資の企画・開発に取り組んでいます。

当委員会では、これまで県産魚を活用した物資の開発を中心に行ってまいりましたが、本年度は県内の豊富な農林水産等の食材を活かし、調理現場での使いやすさを求めた物資の開発を進めており、現在第3回委員会まで終えたところです。

第1回委員会 (平成27年6月1日開催)

協議事項 地場産物を活用した開発品について

◎開発品についての意見・要望を基に、本年度の開発物資について協議。

これまでの開発品 (平成22～26年度)

県産さびなごフライ・県産さば(米粉付)
県産さばケチャップ煮・県産さばウスターソース煮
県産はもつみれ団子など

開発品についての意見・要望等

- ・魚離れを考えると魚の開発品が欲しい。
- ・魚以外の物資に対し需要があれば、他のものでも良い。
- ・県産デザート品の開発等がいいのではないかな。
- ・農産物と水産物を使った開発品はどうか。

平成27年度開発品(案)

- ① 農林水産等の地場産物の混合品
- ② 県産魚を使った加工品・素材品
- ③ デザート品(個食・素材品)



第2回委員会 (平成27年7月14日開催)

協議事項 第1回委員会にかかる本年度開発物資について

- ◎協議された開発品(案)について、事務局より調査・検討結果等を報告。
- ◎上記報告を受け、具体的な物資(案)についての協議を行い、開発可能な物資の絞り込みをした。
- ◎協議の結果、右記の物資(案)を本年度開発候補品とした。

- ・ギョロツケ(仮称)
- ・カボスぼん酢(一食用)
- ・甘太くんを使った加工品(スイートポテト等のデザート品)

第3回委員会 (平成27年9月25日開催)

協議事項 本年度開発物資の決定について

- ◎開発物資を決定するため、開発候補品の製造工場、原材料の確保、価格等について協議。
- ◎ギョロツケ(仮称)については、試作品を確認・試食したのち、製造工場を決定し、原料配合等について意見交換がなされた。
- ◎その他の開発候補品については、再度製造の可否を含めた検討・調整等を行い、第4回委員会にてサンプル品等を提示し、製品化に向け規格等の決定を行うこととした。



※上記試作品は、今後の協議により内容等変更となる場合があります。



ギョロツケ(仮称) 試作品

今後も、価格や供給開始時期等、皆様にご愛顧いただける物資開発に向け、引き続き協議を行ってまいります。

(公財)大分県学校給食会 平成27年度事業実施状況を報告します!

学校給食調理従事者講習会

平成27年7月22日(水)、当会にて「平成27年度学校給食調理従事者講習会」を開催しました。学校給食調理従事者約40名にご参加いただき、講師に独立行政法人 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 美穂 先生を招き、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を習得することを目的に調理実習及び講義を行いました。

長谷川先生の「除去しながら楽しんで食事をする」という理念のもと、調理実習では、ハンバーグや豆乳グラタンなど5品を調理し、講義では食物アレルギーに関する具体的な話を通し、基礎知識やアレルギー物質を除去することによる栄養素不足をどのようなもので補うかなどを学ぶことができました。参加者からは「何を代用しておいしいものを作るのかを考える事が重要だと感じた」「不安に思っていたことがなくなり安心した」などの感想をいただきました。



夏期衛生管理講習会

平成27年8月21日(金)、当会にて「平成27年度夏期衛生管理講習会」を実施しました。学校給食用パン加工及び炊飯委託工場の代表者及び運営管理責任者等を対象に毎年実施しており、今年度は県下の委託工場から約30名の参加がありました。

株式会社大分イカリテクノス 副社長 HACCPアドバイザー 菊屋 恵理子 先生を講師に迎え、「食品衛生を考える」というテーマで講義を実施しました。HACCPについての説明や、工場の防虫対策等について詳しく説明があり、害虫駆除業者の視点でのお話に受講者も真剣に耳を傾けていました。



学校給食に関する夏期講習会、物資展示会

平成27年7月24日(金)、労働福祉会館ソレイユにて「平成27年度学校給食に関する夏期講習会、大分県学校給食会物資展示会」を開催しました。

県下各地から約90名の学校給食関係者にご来場いただき、講演や物資展示を実施しました。午前の講演は講師に国立モンゴル医学・科学大学 歯学部 客員教授 岡崎 好秀 先生を迎え、「歯科医師から見た学校給食」という演題で講演していただきました。午後の講演では 大分大学医学部 内分泌代謝・膠原病・腎臓内科学講座 医学博士 後藤 孔郎 先生を講師に迎え、「学校教育における時間栄養学の重要性」についての講演をおこないました。

参加者からは、「歯科医や医師など栄養士以外のお話も新鮮で良かった」「普段とは別の方向からの『食』へのアプローチに目からウロコということが多く、今後の指導に生かせそうです」などのご意見をいただきました。講演の間には、「学校給食に関する物資展示会」を実施し、28業者のブースを出展いたしました。



おおいた伝承料理講習会

平成27年10月27日(火)、当会にて「平成27年度おおいた伝承料理講習会」を開催しました。県下各地から22名の栄養教諭・学校栄養職員等にご参加いただき、調理実習及び講義を実施しました。

今年度は大分市の伝承料理をテーマとし、講師に大分市食生活改善推進協議会 会長 辻嶋 千賀子 先生をお招きしました。講師の他にも大分市食生活改善推進協議会から6名の会員が来てくださり、各班に1名ずつ付いて、調理のポイントなどを教えていただきました。調理実習では松岡寿司やだんご汁など計6品をつくり、午後の講義では調理した伝承料理の由来や、辻嶋先生の伝承料理に対する思いなどをお話していただきました。

参加者から「郷土料理について改めて取り組もうと思った」「ゆでもちの薄皮を破れないように包む知恵をいただいた」「郷土料理はよく食べるが、調理は初めてなのでよかった」などの意見をいただきました。



料理教室

今年度は

- ① 学校給食の人気メニューを食べてみよう
- ② 地産地消、大分の味を楽しもう
- ③ かみかみメニューで集中力アップ

の3献立を準備いたしました。本年度の開催及び開催予定箇所は別表のとおりです。料理教室は2月末まで実施いたします。



開催日	申込み先	献立
7月23日(木)	大分市立明野西小学校	②
8月 5日(水)	臼杵市立上北小学校	①
9月12日(土)	佐伯市立渡町台小学校	①
10月 8日(木)	大分県立大分支援学校	①
10月10日(土)	佐伯市立佐伯東小学校	②
10月20日(火)	大分市立桃園小学校	②
10月22日(木)	中津市教育委員会	②
11月12日(木)	日田市立光岡小学校	②
11月18日(水)	竹田市PTA連合会	③
11月28日(土)	由布市立東庄内小学校	①
12月 4日(金)	大分県立由布支援学校	①
12月24日(木)	大分県立盲学校	②

※10月末時点で申込書の提出があった箇所