



# 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)

## 平成27年度大分県学校給食振興大会 (大分県食育実践研修会)

期日:平成28年1月28日(木)  
主催:大分県教育委員会  
(公財)大分県学校給食会

正庁ホールにて「平成27年度大分県学校給食振興大会(大分県食育実践研修会)」が開催されました。校長や食育推進担当教諭等が学校給食並びに食育についての理解を深めるとともに、学校教育活動全体における食に関する指導の充実に資する機会となりました。



開会式



学校給食1日まるごと  
大分県の取組紹介

11月に実施した「学校給食1日まるごと大分県」の各地区の取組紹介を展示しました。郷土料理や地場産物をふんだんに取り入れ、各市とも特色ある献立でした。



学校給食会  
貸出教材紹介



女子栄養大学  
金田名誉教授により、「学校全体ですすめる食育」の演題で講演がありました。

講演



表彰式

平成27年度優良学校等の表彰詳細は7ページに掲載しております。



実践発表・協議

「平成27年栄養教諭を活用した食育推進事業」に取り組んだ3校から、貴重な発表がありました。



●	平成27年度大分県学校給食振興大会について .....	P1
●	給食リレー 大分県PTA連合会母親部会 副部長 衛藤美和 .....	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! 臼杵・津久見地区です。 .....	P3
●	わくわく学校訪問 別府市立石垣小学校 .....	P4・5
●	ランチタイム 豊後高田市立呉崎小学校 .....	P6
●	給食現場から★つぶやき 宇佐市宇佐南部学校給食センター .....	P6
●	文部科学大臣表彰 大分県学校給食優良学校等表彰 .....	P7
●	(公財)大分県学校給食会 学校給食料理教室の報告 .....	P7
●	(公財)大分県学校給食会 事業経過報告 .....	P8



# 給食リレー

大分県PTA連合会

母親部会 副部長  
衛藤 美和

私の給食の思い出といえば、小学生のころ、クラスで給食係というのをやっていて、週に一度、栄養士の先生に献立表に書かれた食材の栄養指導をうけ、それをクラスで発表していました。おかげで今でも食材の栄養素に興味があります。

以前、「給食は必要か、不必要か」という討論番組をテレビで観ました。ネットでも同じように議論されていて、少なからず「給食はいらない」と考えている人がいることに驚きました。

「不必要だ」という意見では、給食費の未納や食物アレルギー、異物混入、食中毒などの問題点を挙げていましたが、中には、「同じものを無理やり食べさせるのはある意味虐待ではないか」とか「お母さんの手作りが何より大切だ」という人もいました。しかし、近年共働きの家庭も多く、毎日バランスのよいお弁当を作るのは大変なことだと思います。確かに、給食事業が抱える問題はたくさんあると思いますが、私は必要なものだと考えています。

家庭環境や不規則な生活習慣によって食習慣が乱れている（朝食を食べない、一人で食事を

する、不規則な食事時間など）とか、小中学生の女の子の中にもダイエットをする子どもたちがいるという話を聞きます。成長期の子どもたちにとっては好ましいこととは思えません。三食きちんと食事することは、健全な発育のためには必要なことではないでしょうか。

給食は、栄養士さんたちが考えたバランスの良いメニュー、その中には家庭では作らないような料理もあり子どもたちは新しい体験ができます。調理師さんたちが季節の食材を使って調理し、温かいものを提供しています。家では好き嫌いをする子どもも給食なら食べられるようで、嫌いなものでも少しづつ食べられるようになってきます。何より友達と一緒に配膳をして、楽しく食事をし、後片付けまでおこなうというのが一番のメリットだと思います。

古来より「医食同源」と言われ、食べることは生きること、健やかに成長するためには不可欠なものであるということです。

そういう意味で、給食というのは素晴らしいものだと思います。



# 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！臼杵・津久見地区です。



## 臼杵

臼杵市には、「臼杵」「野津」2か所の給食センターがあります。調理師や関係機関と連携してさまざまな食育に取り組んでいます。

### 食育フェアwith給食フェスタ

食育月間の6月に、臼杵市の食育フェアと協同して給食センターのことをよりよく知ってもらうための「給食フェスタ」を行いました。



### リクエスト給食

6年生が家庭科の学習の中で考えた「一食分の献立」を給食にとりいれました。給食を食べた他校の児童生徒からも感想が届きました。



川登小学校



南野津小学校



臼杵南小学校



野津小学校



### 地場産物を活用した給食食材

臼杵市は、海の幸・山の幸に恵まれた土地です。給食畑の野菜の使用はもとより、臼杵産の魚も使えないかと、関係機関と連携をとり、給食への導入に向けて模索中です。今年度は、地元の大分県立津久見高等学校海洋科学学校に製造を依頼し、臼杵産のタチウオ・ハモ・キャベツ・ピーマン・ゴボウを使用した「すみこロッケ」を提供しました。食べ残しも少なく、大変好評でした。



海洋科学学校の生徒が小学校を訪問し、製造の過程を発表した後、交流給食を行いました。



### 栄養教諭・学校栄養職員・栄養士による食に関する指導

栄養教諭・体育専科教諭・教諭 三者による食に関する指導など、様々な方法で、食に関する指導に取り組んでいます。



## 津久見



津久見市には1つの共同調理場、4つの単独調理場があり、研究会の活動としては食育通信「パクパクだより」の発行や、衛生管理研修会、食育指導の情報交換などを行っています。

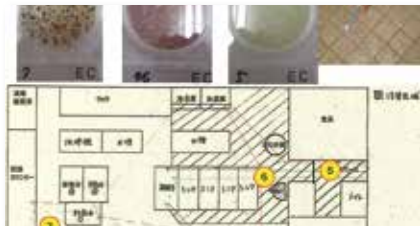
### 食に関する指導



T・Tで授業に入り、栄養教諭・学校栄養職員の専門性を活かした指導ができるように心がけています。

### 衛生管理研修会

調理場の衛生点検を行い、給食関係者を集めての研修会で、その結果報告や衛生管理のポイント確認を行いました。



### パクパクだより 号外 食育ポスター

11月の「学校給食1日まるごと大分県」に関する取組のひとつとして、地場産物や給食づくりに関わる人々を紹介する食育ポスターを作成しました。生産者の方へ取材を行い、子ども達への願いや栽培方法などの詳しいお話をさくことができました。完成したポスターは各校に掲示し、給食指導等に活用してもらっています。



# 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20回 別府市立石垣小学校

校長 寺岡 稔晃  
栄養教諭 阿南早都己

本校は、別府市の中心部に位置し、今年で創立140周年を迎える歴史と伝統のある学校です。平成26年度より学校保健関係研究指定校として、健康教育の取組を進めてきました。児童の実態調査から「食の重要性」「心身の健康」「食品を選ぶ力」「感謝の心」「社会性」「食文化」の6つの指導目標を掲げ、食に関する指導の全体計画を作成し、栄養教諭を中心に、それぞれの学年で学んだ事を実践できる力（生きる力）の育成を目指してきました。

### 食に関する指導の全体計画

#### 《文部科学省》食に関する指導の目標

児童に「望ましい食習慣」と「食に関する自己管理能力」を身につけさせ「生きる力」を育む

県・市教育委員会の指針

#### 学校教育目標

**共に学ぶ**  
～きき合い ひびき合う～

#### 児童の実態

- ・朝食の欠食率が高く、食事内容は主食のみが多い
- ・食への関心がうすい
- ・食べる量に個人差がある
- ・食生活の乱れが気になる

#### 《食に関する指導目標》

- 食の重要性…………… 食事の重要性、食事の喜び、楽しさを理解する
- 心身の健康…………… 望ましい栄養や食事の摂り方を理解し、自ら管理していく能力を身につける
- 食品を選ぶ力…………… 食物の品質及び安全性等について自ら判断できる能力を身につける
- 感謝の心…………… 食物を大切に、食物の生産等にかかわる人々へ感謝する心をもつ
- 社会性…………… 食生活のマナーや食事を通じた人間関係形成能力を身につける
- 食文化…………… 地域の産物、食文化や食にかかわる歴史等を理解し、尊重する心をもつ



#### 各学年の発達段階に応じた食に関する指導の到達目標

低学年

- ・食べものに興味関心をもつ。
- ・いろいろな食べ物の名前がわかるようになる。
- ・好き嫌いをせずに食べようとする。

中学年

- ・食べ物の働きについて関心を持ち、正しい食事のマナーを知り、楽しく食べることができるようにする。
- ・好き嫌いをなく食べることができるようにする。

高学年

- ・日常の食事に関心をもち、バランスのとれた食事の大切さがわかるようにする。
- ・食事を通して豊かな心と好ましい人間関係を育てるようにする。

## 担任 (T1) と栄養教諭 (T2) 等による健康教育および食に関する指導

4年生



「おやつを食べ方について考えよう」(学級活動)

5年生



「食べて元気になるひみつをさがろう」(家庭科)

6年生



秋の遠足では全員が自分で作った弁当を自慢げに見せてくれました!

「自分で作れる自慢の弁当の献立を考えよう」(家庭科)



## 給食時間の指導

正しいはしの持ち方が身につくよう  
全クラスでビデオを視聴しながら  
指導を行っています。



## 外部講師による講演会の開催

平成26年度  
=テーマ=

### 「ようこそ歯のふしぎ博物館へ」

講師：岡崎 好秀 先生（モンゴル健康科学大学客員教授  
歯のふしぎ博物館長 前岡山大学病院小児科講師）

平成27年度  
=テーマ=

### 「食べて育つ心と体」

講師：中島 知夏子（NPO法人摂食  
コミュニケーション・ネットワーク理事長）



#### 児童の感想

ロバの入れ歯の話や、キリンの消化の仕方などが  
わかった。もっと歯を大切にしたいと思った。



#### 児童の感想

よくかむと健康で長生きができることがわかりました。  
「おかあさんやすめ」「まごはやさしい」を覚えました。

## 家庭・保護者との連携

### ＜食育だよりの発行＞

正しいはしの持ち方や授業で学習したこと、  
早ね早おき朝ごはんの大切さ、講演会の内容  
など家庭に伝えたい内容を掲載しています。



### ＜授業のワークシートの活用＞

ワークシートに保護者のコメント欄を設け、  
日常の食生活について親子で見直し、家庭で  
の実践へつなげるようにしています。



1年・タベルンジャー

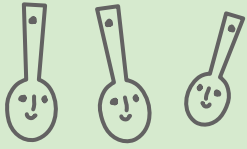
### ＜PTAでの健康教育の授業の実施＞

1学期のPTAでは、5・6年生をのぞく  
すべての学年で健康教育の授業を行い、食  
や健康の大切さについて保護者にも考えて  
もらうことができました。



2年・野菜を食べよう





# ランチタイム

豊後高田市立  
呉崎小学校



本校は、児童数61名、教職員数12名です。この日は給食を食べながら、養護教諭の先生から献立に入っている「なす」についてのお話を聞きました。

先生方の熱心な指導により、毎日の残菜はほとんどありません。



教室へ通じる階段の踊り場には、当番さんによって、毎日の献立が赤・黄・緑に分けられています。  
1日に何度も通る場所にあるので、自然と目に入り、分け方も覚えられます。

階段下には、給食や食に関する本の展示、遊びながら学べる知育スペース、給食の配膳やおはしのもち方などを展示した、細かい気配りの場所がたくさんあります。



♪さまざまなおはしで豆をつかんで  
いろんな形の容器に入れます♪



## 給食現場から★つばやき



学校と給食センターの「LINEノート」



開くとこんな感じです。



「ごちそうさん昆布」はNHKの連続ドラマ「ごちそうさん」からつけました。食材を余すことなくおいしく食べきるのが「始末の料理」。食事のために差し出された食材の「命」への感謝の心が「始末」だそうです。

「今日は何がおいしかった?」とたずねたらすかさず「コンブー!」と大きな声。めずらしいですね。昆布のおいしさを子どものころから知れるっていいですね。こんなふうにして食べたらごはんもたくさん食べられます。(ある学校からのLINEノートの一文です。)

この日の給食は「ごちそうさん昆布」。汁物で使った「だし昆布」を再利用したエコメニューです。南部学校給食センターでは、だしをとった後の昆布をせん切り(手切り)にして冷凍保管しておいて、4~5回分ためて献立に入れてあります。ごみにすれば簡単なのに、手間をかけて再利用。子どもたちに喜んでもらいたい一心でがんばっています。大変ですが、エコでおいしいこのメニューは給食のひそかな人気メニューです。「しそ味」「かつお節味」「しめじ味」等レパートリーも続々増えています。

LINEノートは、教室と給食センターを結ぶ交換ノートです。子どもたちの率直な感想や楽しいエピソードが職員の活力源になっています。「子どもたちのためにもっといい給食にしたい。」と調理法を工夫したり、手間のかかる食材を使ったり。また、献立を考える上での参考にもなっています。

海の幸や山の幸に恵まれた宇佐市。大きくなってふるさとを離れてもこのふるさとの味、そして南部の給食の味は忘れないでほしいと願って、これからも給食づくりにがんばっていきたいと思います。

宇佐市宇佐南部学校給食センター



だしをとった後の昆布をせん切りしています。



この日の献立は～  
ごはん・ごぼう汁・里芋のみそ煮・ごちそうさん昆布



南部学校給食センターのみんな♡



# 平成27年度 学校給食文部科学大臣表彰



平成27年11月5日・6日、高知県において第66回全国学校給食研究協議大会が開催され、文部科学大臣表彰 表彰式がおこなわれました。大分県からは佐藤啓子先生が受賞されました。

## 文部科学大臣表彰 大分市立別保小学校 栄養教諭 佐藤 啓子

このたびの受賞にあたり、これまでご指導をたまわりました皆様方に心より御礼申し上げます。大分県並びに大分市教育委員会、学校給食会等の各関係機関の皆様、また諸先輩や各地の栄養士の皆様のご指導のお陰と感謝申し上げます。

全国大会<高知大会>では、児童・生徒の将来を見通した創意工夫のある食指導や、その定着及び継続の重要性を再確認し、更なる精進を重ねていくことを決意しました。生きる基本の「食」に携わることができる喜びに感謝し、児童・生徒の健康や「食の自立」に向けた指導に、今後も力を入れていきたいと思っております。今後ともよろしくお願いいたします。

# 平成27年度 学校給食優良学校等表彰

平成28年1月28日(木)、大分県庁舎本館2階「正庁ホール」で実施された「平成27年度大分県学校給食振興大会(大分県食育実践研修会)」において、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が表彰されました。



### ●学校給食優良団体

○大分市学校給食研究会

### ●学校給食功労者

○公益財団法人大分県学校給食会  
業務課長 安部 千代美

### ●学校給食優良パン・炊飯工場

○仲井松栄堂

○近藤製パン工場

○宥石川製パン工場

○宥小手川製菓

○松山製パン工場

○峰月堂



# 平成27年度 学校給食料理教室の報告

学校給食会で実施する時は倉庫や検査室を見学してもらいました。

学校給食会では幼稚園・小・中学校及び特別支援学校の保護者並びに児童・生徒のみなさんを対象に、地場産物等を活用した郷土料理・行事食等を取り入れた学校給食用献立の調理実習を行いました。

今年度も多くの皆さまからお申いただき、全16回の学校給食料理教室を実施し、約330名の方に学校給食メニューを体験していただくことができました。ご参加いただいた皆さま、ありがとうございました。



講師から講話もあります!この日は「早寝・早起き・朝ごはん」のお話です!



トントントン...上手に野菜が切れました!



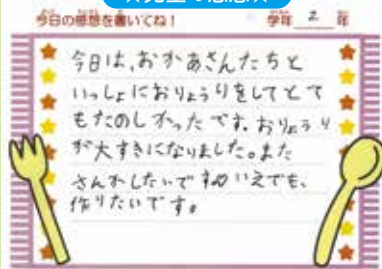
やせうまを上手に伸ばすコツを伝授!!



おいそうにデザート飾り付けができました!

## 参加者の感想

### ★児童の感想★



### ★保護者の感想★

給食が子ども達の元へ届くまで多くの方の手をいただいているんだと、改めて学校給食のありがたさがわかりました。

この他にもたくさんの感想をいただきました!

## 平成27年度 講師の皆さま



臼杵市臼杵学校給食センター  
日田市前津江学校給食共同調理場  
別府市学校給食共同調理場  
国東市国東学校給食センター

下田めぐみ  
伊東 美樹  
倉橋久留美  
渡辺 智子

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27年度事業経過報告

## 1 物資安定供給事業

### (1) 基本物資

- ①学校給食用パン加工及び炊飯委託工場選定委員会の開催（3月）
- ②学校給食用パン加工及び炊飯委託工場臨時選定委員会の開催（8月）
- ③衛生管理講習会の実施
  - ・年2回（4月・8月）、パン加工・炊飯委託工場の責任者等を対象に実施
- ④定期立入調査（年3回実施）
- ⑤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（対象：学校給食関係者）7/24 実施

### 地場産物活用推進委員会

平成28年2月5日(金)に実施した「第5回地場産物活用推進委員会」において、開発品が決定しました。  
商品名や供給開始時期(予定)は下記のとおりです。

商品名	規格	供給開始時期
豊のめぐみカツ	50g	平成28年9月以降
めじろんぼん酢	3ml	平成28年5月以降



豊のめぐみカツ



めじろんぼん酢

## 2 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16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） 7/22 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
  - ・学校給食に関する夏期講習会（対象：学校給食関係者） 7/24 実施  
講師①：国立モンゴル医学・科学大学 歯学部 客員教授 岡崎 好秀 氏  
講師②：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 氏
  - ・おおいた伝承料理講習会（対象：栄養教諭、学校栄養職員）10/27 実施  
講師：大分市食生活改善推進協議会 会長 辻嶋 千賀子 氏
  - ・米飯調理講習会（対象：栄養教諭、学校栄養職員等） 12/18 実施  
講師：有限会社まきの 五ツ星お米マイスター 牧野 基明 氏
- ③学校給食フェア（対象：児童生徒及び保護者、一般市民） 11/7 実施  
約800名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

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：479件 1/14 現在

### (3) 情報提供

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

### 米飯調理講習会

日付：平成27年12月18日(金)  
主催：大分県米消費拡大推進協議会  
主管：(公財)大分県学校給食会  
参加者：栄養教諭・学校栄養職員等 21名

#### 内 容

- (1)主催者説明  
『コメをとりまく情勢と大分のコメについて』  
大分県農林水産部集落営農・水田対策室 集落営農推進班 副主幹 井上 卓也
- (2)実習及び講義  
実習：『正しく理解！酵素玄米、発芽玄米、ライスミルクの健康効果』  
講義：『知ろう！感じよう！お米の魅力』  
講師：有限会社まきの 五ツ星お米マイスター 牧野 基明

主食のことであり、参加者の関心が大変高く、有意義な講習となりました。

参加者からは「お米の洗い方、炊き方等ごはんをおいしく食べるためのポイントがわかり良かった。」「毎日あたりまえのように食べているお米でしたが、こんなに奥が深いなんて驚きました。」などの感想をいただきました。



お米の洗い方のコツを教わりました。



4種類のお米を食べ比べました。

## 3 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

検査項目  
・衛生指標  
・食中毒菌

### (2) 衛生管理指導

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：宇佐・臼杵・佐伯地区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

### 衛生教育

パン・炊飯委託工場のうち、年に数箇所指定して指導を行っています。平成27年度は宇佐・臼杵・佐伯地区の4工場で実施しました。

