



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)

学校給食1日まるごと大分県

大分県教育委員会は学校給食の献立に地元産または県内産の食材を活用し、その活用率を100%とする「学校給食1日まるごと大分県」の取組を毎年11月に実施しています。

国東市国東学校 給食センター(国東市)



白ごはん・牛乳・大分県産ぶりの照り焼き・白ねぎと豚肉のかぼすポン酢・はもつみれの寄せ鍋

豊前海でたくさん獲れる「ハモ」をつみれ団子にしています!

姫島村学校給食 共同調理場(姫島村)



姫島お宝めしは村内でとれた食材をたくさん入れた混ぜごはんです! 姫島村特産のひじきも入れました!

姫島お宝めし、牛乳、つみれ汁、ごま和え、さつまいもだんご

竹田中央学校給食 共同調理場(竹田市)



団子汁、とりめし、かぼすなど大分の郷土料理や名産をたくさん使用しています!

とりめし、牛乳、団子汁、たこのからあげ、かぼすあえ

ブリを贅沢につかったブリ丼です! みかんも津久見市の特産です!

ぶり丼、牛乳、豆腐汁、大根サラダ、みかん

津久見市学校給食 共同調理場(津久見市)



● 学校給食1日まるごと大分県	P1
● 給食リレー 別府市学校給食共同調理場 場長 末延 直樹	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! 日田・玖珠地区です。	P3
● わくわく学校訪問 佐伯市立東雲中学校	P4・5
● ランチタイム 別府市立境川小学校	P6
● 給食現場から★つぶやき 別府市学校給食共同調理場	P6
● 各種表彰者紹介	P7
● (公財)大分県学校給食会 学校給食料理教室報告	P7
● (公財)大分県学校給食会 事業経過報告	P8



給食リレー

別府市学校給食共同調理場

場長

末延 直樹

別府市は平成28年4月16日以降に発生した地震により、少なからず被害を受けました。共同調理場も被害を受け、直後は通常調理を行うことができたのですが、幾度かの余震により緊急補修工事の必要が生じ、工事に2週間を要すこととなり、給食の提供ができなくなりました。その間は、簡易給食の対応となりましたが、何とか添加物やデザートの手配を給食会はじめ業者の迅速な対応で追加することができありがたく思いました。ただ、中学生には物足りなかったようです。その状況の中で、子ども達の声に、「給食のありがたみがわかった。」との発言もあり、職員たちもさらに仕事への励みとなりました。

私は平成27年4月から場長として給食に触れることとなりました。単独校での調理しか知りませんでしたが、約3,000食の給食を作る現場で、しかも時間の制約も有る中で、洗浄、裁断、加熱等連携よく、手際よくこなす調理員たちの姿に驚きを感じました。

お昼にはおいしい給食をいただきます。カロリーを控えた方がよい私には多いのかもしれませんが、出された給食は残さず食べるとの昔の教えがいまだに残っており、完食を達成させています。食習慣というのは、身につけば忘れないものです。

別府市の共同調理場も老朽化しており、衛生基準を満たすのが難しい箇所もありますが、栄養士をはじめ職員達の工夫で衛生面の安全性の

確保を行っています。古い施設は工事費の確保も難しく、なかなか改善できないのではないのでしょうか。衛生管理基準の変更に伴い、その都度見直しを行う必要もあり、そのような状況の中でも一体となって、どのように改善すればよいのか話し合い、できることを行うことで衛生面の安全確保を行っています。

今後の給食提供の方法は食育を基本に考えていくことが大事だと思いますが、家庭での食育は食生活の変化から保護者の方々にとっても難しくなっているようです。普段食べられない物が給食で出ることもあります。いろいろな食材がおかずとなって出てくるので、新しい味を知ってもらえればと思います。

食育をどのように周知していくか、実践していくかは行政も努力していますが、保護者の方々のご理解なしには進んでいきません。残念なことに共同調理場では直接子ども達の顔が見えないこと、保護者の方々にもなかなか認識していただけないことが悩みの種です。試食会のお知らせをしても参加者が少なく、もっと興味を持っていただくよう努力する必要があると思っています。

調理場では、子供たちの顔を思い浮かべながら、栄養バランスやカロリーはもちろんですが、変動する野菜や物資の価格とにらめっこしながら献立を検討し、おいしい給食を提供している栄養士、調理員に感謝しています。今後も安全でおいしい給食を提供し続けたいと思っています。

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！日田・玖珠地区です。

日田市内に5か所、玖珠郡内に2か所の調理場があります。バイキング給食やおにぎり給食、昔ながらの食材を今風にアレンジした地場産給食などそれぞれの地域ごとに特色ある給食を作っています。

食に関する取組

食育指導資料の研究・作成



知恵を出し合い、指導内容に沿った教材を作ります。



小腸に見立てたピンクのひもが6m入っています

作った資料を使って指導します！

『食べたものはどこで吸収されるかな』の食育集会の様子です。教材のおかげで子どもたちがとても興味をもって聞いてくれました。

小腸はこんなに長いんだよ!!



あんなに長いものがおなかの中に入っているなんてびっくり!

地場産物活用の取組

子どもたちお楽しみのバイキング給食
「好きなものだけを食べるのではなく、栄養のバランスを考えましょう」



日田産のスイカを年に1回出しています。



玖珠の郷土料理にわとり汁と鶏のそぼろ

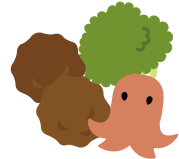


地場産物給食の日に調理員が学校に出向いて作る、おにぎり給食。子どもたちも調理員もとても楽しみにしています。



中学生卒業お祝いバイキングメニュー

- ・鶏のてりやき
- ・鮭のチーズフライ
- ・切干大根ナムル
- ・南瓜サラダ
- ・ポイルサラダ
- ・フライドポテト
- ・カレー
- ・味噌汁
- ・麦ご飯
- ・鶏飯おにぎり
- ・わかめおにぎり
- ・くだもの
- ・デザート



調理員の調理研修会

夏休みにひとつの調理場に集まり、地場産物を使った給食の調理実習をしています。午後は衛生研修を行い、地区内の情報を共有しています。



あなたの調理場ではこんなふうにするのね。



日田・玖珠地区は海に面していませんが、野菜や山菜など「山の恵み」がたくさんあります

地場産物をたっぷり使った調理実習

- 山女魚の唐揚げ
- しし肉のりんごソース焼き
- 小松菜とキャベツのおかかサラダ
- すまし汁
- 山菜ちらしずし
- やせうま

今年は災害に備えて釜でご飯を炊いてみました。

平成28年4月に発生した、熊本・大分地震の影響もあり、調理釜で白米を炊けるよう研修をおこないました。調理釜でもふっくら、おいしく炊けました。



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23回

佐伯市立東雲中学校

校長 宮崎 哲次
栄養教諭 尾立 昭子

1. はじめに

佐伯市では平成21年3月に大分県下で初めてとなる「食のまちづくり条例」を制定し、健康面、環境保全、産業観光振興・教育など、多方面での取り組みを行っています。海、山と自然豊かな環境に囲まれ、新鮮な海の幸、山の幸を味わう事ができる恵まれた地域です。昨年度、本校では「栄養教諭を活用した食育推進事業」の指定を受けたことから今年も「自立に向け望ましい食生活と自己管理能力を身につけさせるための取組」「家庭、地域と連携した食育の取組」の2つのテーマを設定し食育に取り組みました。一部を紹介します。

2. 取組



自立に向け望ましい食生活と自己管理能力を身につけさせるための取組

◎2年生家庭科単元「地域の食材とその調理」で、地域の食材を使ったお弁当作り

- STEP1 簡単な調理から始めよう
- STEP2 お弁当づくりのポイントを知ろう
- STEP3 地域の食材を使ったお弁当のメニューを班ごとに考えよう
- STEP4 お弁当作り当日の計画を立てよう
- STEP5 地域の食材を使って班ごとにお弁当を作ろう



◎2年生総合的な学習の時間「地域食材を調べてそのよさを知ろう」

1学期のお弁当作りで取り入れた地域食材(くじゃく、しいたけ、卵、ぶり)について、地域食材を使う良さ、意義について班ごとに生産者を訪問しインタビューをしたり、クラスメイトとの意見交流を通して自分の考えを深めました。



資料から情報収集



班ごとに生産者訪問し、インタビューや体験活動



地域食材を使う意義について、



クラスメイトと意見交流し、課題に対する自分の考えを発表理由を考えてみよう



◎全校一斉「お弁当の日」の取組

昨年度、初めて「お弁当の日」に取り組みました。お弁当作りの経験がない生徒もいたため、4つの段階(ベストコース、ファミリーコース、おかずコース、おにぎりコース)から無理のないよう選ばせて実施しました。保護者アンケートでは



「子どもの自立に向けて良い機会である。」「親の大変さがわかるいい機会だ」という意見が多く、生徒も「機会があればまた作りたい」という感想が多くありました。今年度はベストコースを選ぶ生徒が増えました。この取組を続けることによって、食への関心が高まり、やってみようと挑戦する意欲も増してきました。

◎その他の教科での取組

2年数学科「連立方程式の利用」

～カルシウムと鉄分を摂取するために必要な食材の分量を求めよう～

成長期はカルシウムをしっかり摂ることが大切。どれくらいの食材(小松菜としらす)を準備すれば、必要量を補えるのかな?



小松菜としらすの和え物



その日の給食のメニューに登場!

◎生徒朝会での指導

生徒朝会を利用して朝食摂取の大切さや、風邪を予防するための食生活等について指導しました。



朝ごはんをしっかり食べると学力、体力アップにつながるよ!



風邪予防のためにはビタミンA、ビタミンCをしっかり摂ろう!

◎給食時間(ランチルーム)での指導



芽ひじきと長ひじきを比べよう!



食生活をチェックしよう



エソってどんな魚かな?

比例式を使って和え物の酢と砂糖を求めるには...

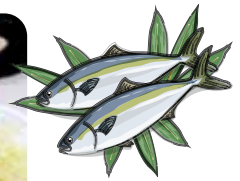
食育クイズ



2 家庭・地域と連携した食育の取組

◎郷土料理教室

地域の養殖協議会の方を招いて、ブリやアジのさばき方を習う料理教室を毎年実施しています。



◎食育講演会

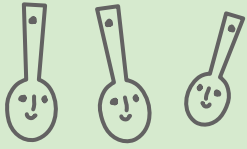
講師 柴田真佑さん「食べる事は生きること!笑える!食育のススメ!!」

食が命を支える土台にあること、お弁当作りから身につく感謝の心や自立心について講演していただきました。食の大切さについて改めて考え直すきっかけになりました。



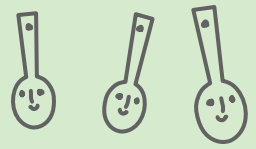
3. まとめ

お弁当の日の取り組みは生徒の自立を促し、料理を作ってくれる家庭の方への感謝の気持ちを深めるきっかけにもなっています。近年「孤食」をする子どもが増えています。手作りで温かいお弁当を作り、学校で友達と一緒に食事をする事で、人の優しさがわかる人になっていきます。このように食育は人づくりに繋がっていきます。



ランチタイム

別府市立
境川小学校



♪ 2年生 トウモロコシの皮むき体験 ♪

竹田市で作られたトウモロコシの皮むきを
2年生の皆さんにお手伝いしてもらいました。



虫がいても平気。
おいしいトウモロコシの
証拠!

茎のところを
おろるのが
大変だった!



皮をむいたトウモロコシは
給食室の回転釜で蒸しました。

この日の給食は



★メニュー★
黒糖パン 牛乳
ポークビーンズ トウモロコシ

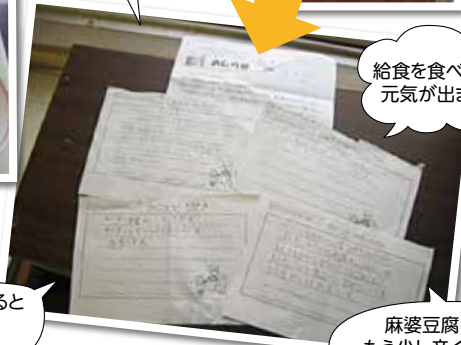
キレイに
むけたよ!

片栗粉を温かい汁に入れると
トロミが出るなんて
初めて知りました

毎日「給食室からのお知らせ」という、その日の献立に関する記事を載せたお便りを渡しています。お便りの下半分は子どもたちから返事を書くスペースで、給食室にあるポストに感想が返ってきます。



かぼすのすっぱさが
サンマをより美味しく
していました



給食を食べると
元気が出ます

麻婆豆腐は
もう少し辛くても
おいしいと思います



給食現場から★つばやき



別府市の学校給食は、幼稚園を隣接する小学校13校が単独調理場方式、中学校8校と小規模小学校・幼稚園各1校が共同調理場方式で運営されています。別府市学校給食共同調理場は昭和47年に建設された県下で最も古いウエットシステムの調理場で約3000食を提供しています。

今年度4月の熊本地震では調理場も被災し、余震が続く中で調理に不安を抱えていたところ、教育委員会のほうで、すぐに補修工事をしていただきました。その間、関係校ではパンと牛乳、デザートや添加物による簡易給食となり、生徒たちにとっては少し物足りない給食となってしまいました。

日頃から学校や家庭との連携を深めていなかったこともあり、簡易給食についてなかなか理解を得られず、不満の声も多かったと聞いています。そんな時、小学校にいる栄養士仲間や調理員さんたちが集まって意見を出し合ってくれました。簡易給食の最終日でしたが、遠足で給食がなかった小学校の調理施設を使い、その小学校の栄養士や調理員さんたちがおかずを調理してくれたのです。配送時間はどうするのか、小学校でのコンテナへの積み込み時はどうしたらよいかなど、食材を扱ううえでいろいろと不安はありましたが、当日は天気も味方してくれて、なんとか無事に各学校へおかずを届けることができました。この経験のおかげで、災害時や緊急時の対応についての課題が見えてきましたし、非常時の備えをしておくことや、日頃から学校や家庭との連携を密に図っておくことの大切さも身に染みてよくわかりました。

最後に、連休中にもかかわらず緊急に物資を手配して下さった業者の方々、簡易給食の際に協力して下さった皆様方に感謝の気持ちを述べたいと思います。本当にありがとうございました。

(別府市学校給食共同調理場 主任学校栄養職員) 倉橋 久留美



地震の影響による調理場天井の崩落部分



簡易給食初日 (通常より少し大きめのパンと緊急手配したゼリー、ジャム、牛乳)



小学校で調理されたおかずを配送コンテナに積み込んでいるところ



簡易給食最終日 (コッペパン、ジャム、ヨーグルト、1食添加物、小学校で調理した厚焼き卵、牛乳)

第9回地産地消給食等メニューコンテスト



「地産地消給食等メニューコンテスト」は農林水産省が実施し、生産者との交流促進等の地産地消の取組を伴った地場農林水産物の食材を活用したメニュー(献立)を募集し、審査を経て優れたものを表彰します。今回、佐伯市立佐伯小学校が農林水産省食料産業局長賞に選ばれました。受賞おめでとうございます。

農林水産省 食料産業局長賞

佐伯市立佐伯小学校

- ・発芽玄米ご飯
- ・牛乳
- ・ブリかまの塩焼き
- ・かぼすと白菜のごまだしあえ
- ・米粉だんご汁



「地産地消」から「知産地承」へ...

ブリの養殖が盛んな佐伯市で、毎日大量に廃棄されている「ブリかま」を利用したメニューです。食品ロスや命をいただくことの意義を学ぶ、子ども達の生きた教材でもあります。また、この献立は継続して提供しており、そうした部分も評価されての受賞となりました。



市長、生産者の方々等、みんなで入賞のお祝い会食をした笑顔の写真です。

第11回全国学校給食甲子園

「全国学校給食甲子園」は全国の学校給食で提供されている郷土を代表する料理を競う大会です。応募総数2004施設の中から臼杵市臼杵学校給食センターがブロック代表施設(ベスト24)に選ばれました。受賞おめでとうございます。

ブロック代表施設(ベスト24)

臼杵市臼杵学校給食センター



受賞献立

- ・臼杵色(薄黄色)ごはん(黄飯)
- ・うすきつ茶とり天
- ・「給食畑の野菜」とチーズのサラダ
- ・ほんまもんトマトシチュー
- ・牛乳



平成28年度学校給食優良学校等表彰

平成29年1月26日(木)、大分県庁新館14階大会議室で実施された「平成28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。

学校給食優良学校

大分県立日出支援学校

学校給食功労者

大分市立竹中小学校 校長 溝部 美和子
公益財団法人大分県学校給食会 事務局長 後藤 博
旬原タイコパン本舗・旬石川製パン工場
旬速見杵築炊飯センター・ヤマウチ調理食品㈱

学校給食優良
パン・炊飯工場



平成28年度学校給食料理教室の報告

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しいただき、全21回の学校給食料理教室を実施し、約470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。



ご参加いただき、ありがとうございました!

・平成28年度講師の皆さま・



写真左から 宮崎先生、倉橋先生、時松先生、加来先生

所属	氏名
別府市学校給食共同調理場	倉橋久留美
大分市立碩田中学校	時松 玲子
宇佐市宇佐南部学校給食センター	加来美名子
別府市立境川小学校	宮崎 智子

【参加者の感想】

- ・暑い中で給食を作っている先生たちは大変だと身をもってわかった。よく給食には苦手な食べ物が出てくるけど、ちゃんと暑い中、苦労して作っているんだと思って、できるだけいろんなものを食べるようにしたいと思った。(5年生児童)
- ・みなさんと楽しく学ぶ機会となり、給食のありがたさもあらためて感じました。日頃の食生活にも役立てたいと思います。(保護者)

(公財)大分県学校給食会 平成28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)
- ⑥米飯の食味検査等に関する調査・研究

(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(6月・10月・1月)
 - ・地場産物活用推進委員会(7月・9月・2月)
- 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(8/19)
 - 対象:学校給食関係者

地場産物活用推進委員会

平成28、29年度の2年間で開発を行います。1年目となる今年度は、主に開発品目の協議等を中心に実施しました。

協議の結果、地粉や県産かぼすを使用した物資の開発を進めていくこととなりました。

次年度は上記物資について配合や規格等詳細な協議を行い、平成30年度からの供給開始に向けて開発を進めてまいります。



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21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:学校法人香川栄養学園 女子栄養大学
 - 名誉教授 殿塚 婦美子 氏
 - ・学校給食に関する夏期講習会(対象:学校給食関係者)8/19実施
 - 講師①:学校法人香川栄養学園 女子栄養大学
 - 教授 石田 裕美 氏
 - 講師②:一般社団法人日本冷凍食品協会 広報部
 - 部長 三浦 佳子 氏
 - ・米飯調理講習会(対象:栄養教諭、学校栄養職員等)1/17実施
 - 講師:the bridge 料理長 平田 修治 氏
- ③学校給食フェア(対象:児童生徒及び保護者、一般市民)11/12実施
 - 約650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

- 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:395件 1/31現在

(3) 情報提供

- ①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」(6月・11月・3月)
 - (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29年1月17日(火)
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 23名

内容 県産食材を使用した和食料理の実習及び講義
実習献立

- ・県産野菜と別府湾ちりめんの炊き込みご飯
- ・天然鯛の蕪蒸し
- ・胡麻豆腐柚子味噌田楽
- ・塩糍鶏つみれの納豆汁
- ・胡麻豆腐薄黒蜜かけ



県産米2品種(つや姫、ひとめぼれ)の食べ比べもしました。

出汁のとり方や、五感を使った調理の大切さなど、和食の基本を学びました。

参加者からは「和食のこころ」について考えさせられました。料理することを改めて大切にしていきたいです。「基本のだしの割合や追い鰹など、基本の基本を教えていただいたので、給食にも活かそうです。」などの感想がありました。



デモンストレーションの様子



講師の平田先生

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

- 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:豊後高田、国東、由布地区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
 - ・食中毒防止、ノロウイルス及びセレウス菌をはじめ食中毒菌の感染防止対策等の研修
 - ・拭取検査及び検査結果に基づく衛生管理指導等