



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 (大分県学校栄養士研究会、公益財団法人大分県学校給食会)
【発行】 公益財団法人大分県学校給食会 〒870-0844 大分県大分市大字古国府字内山1334の3 TEL 097-543-5121(代表) FAX 097-545-2264(代表)

学校給食レストラン

平成30年1月29日～2月2日

大分県教育委員会が「全国学校給食週間」にあわせ、学校教育の一環として実施されている学校給食を県民の皆さんに味わっていただく「学校給食レストラン」を開催しました!

取材日の献立は...

1/29



揚げパン
牛乳
トマトオムレツ
かみかみサラダ
白花豆のポタージュ

★来場者の感想は...★

- 給食が懐かしいです。
- 孫が「給食がおいしい」と言っていたので、今日は来ました。バランスもとれて味も良い。給食はずっと続けて行ってほしいです。
- とてもおいしい!揚げパンは小学生のころ好きでした!



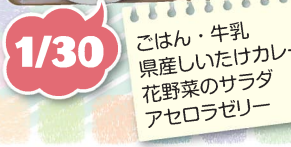
1/31

わかめごはん・牛乳
くじらの竜田揚げ
パンサンスー
かきたま汁



2/2

ごはん・牛乳
いわしの梅煮
豆乳味噌汁
三色和え・節分豆



1/30

ごはん・牛乳
県産しいたけカレー
花野菜のサラダ
アセロラゼリー



2/1

小さいコッペパン・ジャム
牛乳・ミートスパゲティ
フレンチサラダ
フルーツムース



● 学校給食レストラン	P1
● 給食リレー 大分市立森岡小学校 校長 河野富久美	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!くにさき地区です。	P3
● わくわく学校訪問 臼杵市立市浜小学校	P4-5
● ランチタイム 大分市立鶴崎小学校	P6
● 給食現場から★つぶやき 大分市立松岡小学校 主任学校栄養職員 伊東彰子	P6
● 平成29年度優良学校等表彰者の紹介、平成29年度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

大分市立森岡小学校

校長

河野 富久美

(大分県学校栄養士研究会 会長)



給食週間に
1年生・調理員さんと
一緒に給食を食べました!!

★この日の献立★

- ・おかたずし
(大分市竹中地区の郷土料理)
- ・うま塩団子汁
- ・千草焼き ・牛乳



「校長先生、今日も愛情込めておいしく出来上がりましたよ。食べてくださいね。」と声をかけてくださる主任調理員さん。「校長先生、今日も給食おいしかった!いっぱい食べたよ!」とかわいい子どもたちの声。「具たくさんで、子どもたちもおいしい、おいしい」とモリモリ食べていました。本当にありがたい!と昼休みの職員室。毎日決まった時刻に提供される温かくおいしい給食に、学校中がほっとした気持ちに包まれる本校の給食時間です。

この3年間、大分県学校栄養士研究会の会長として栄養教諭・学校栄養職員の皆様をはじめ、学校給食を支えてくださる多くの方々との出会い、学ばせていただきました。毎日おいしくいただいた学校給食をまもなく終えようとしていますが、毎日の学校給食がこれほど皆さんの慎重な吟味や議論を重ねられ、支援されながら子どもたちに提供されているのだということを実感した3年間でした。一つの食材を選ぶにも使われている原材料の産地や味・色・香り・調理のしやすさなど一つ一つ吟味して選定されていることも知りました。その前には現地で生産・加工工程の視察を行い、目視や科学的な分析によって吟味されます。ここに、栄養教諭・学校栄養職員の皆様や生産者と学校をつなぐ学校給食会の皆様の取組がありました。

学校給食を活用した食育の研修会にも参加させていただきました。そこでは、子どもたちの今後

の心と体の成長に最も重要な食育のあり方についての研究をはじめ、食物アレルギー対応、献立と栄養管理、衛生管理、地域と連携した地場産物・旬の食材の活用に関する研究、学校経営の中の食育など、学校給食に欠かせない内容が協議されています。栄養教諭・学校栄養職員の皆さんが各地域・県下で集まって模擬授業やレポート審議を通して熱心に研修を重ねられています。実に頭の下がる思いでした。

私自身も学校経営の中核に「食育」を取り入れ、隣接校の栄養教諭による全学級・毎学期の食育授業や保護者対象の食育講演会の実施、朝食アンケート・給食だよりによる啓発を給食主任のリードにより進め、子どもたちの成長を見取ることができました。

子どもたちの食に関する課題は多岐にわたり、偏った食生活が子どもたちの健康に及ぼす影響は多大です。バランスのとれた食事の見本となる学校給食の提供とそれを活用した食育をさらにすすめる、次代を担う子どもたちが心身ともに健やかに育ち、夢に向かって大きく羽ばたいていくことを期待しています。

今日も帰り際の子もたちが給食室に向かい、「今日の給食もおいしかったよ。ありがとうございます!」と声をかけ、ふれあう姿が見られます。これからもぬくもりのある給食で子どもたちが育つ環境が続くよう願っています。

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26回 臼杵市立市浜小学校

校長 仲村 善彦
栄養教諭 山部 亮子

本校は臼杵市の中心部に位置し、全校児童430名の小学校です。日々の給食は臼杵市臼杵学校給食センターより配送されており、栄養教諭1名が配置されています。子どもたちは食への関心が高く、毎日の給食を楽しみにしています。

平成28年度には、大分県教育委員会委託事業「栄養教諭を活用した食育推進事業」を受け、本校が実践中心校となり「教育課程に基づき、栄養教諭を活用した食に関する指導の取り組み」を実践主題に掲げ、食育の実践・推進に取り組んで参りました。研究においては、食育に係る教育課程を見直し、各教科領域で食育の指導を学級担任を中心に取り組みました。その結果、食育が日常的となり、子どもたちへの食の自立を促すことができました。

PTA保健給食部による給食試食会や、給食モニターなど、独自の取り組みも行っています。また、市浜小学校公式Facebook<<https://ja-jp.facebook.com/101itihama/>>では、毎日給食の画像をアップしており、反響を得ています。

今回は、各取り組みの一部をご紹介します。

教育課程に基づき、栄養教諭を活用した食に関する指導の取り組み



◎教科・領域における食育の授業の取り組み

《1年生》

「みいちゃんのたべもののゆくえ」(学級活動)

食べた物は、体の中の長い腸を通して消化されていくことを知り、その腸を詰まらせないようにするには、赤の仲間・黄色の仲間・緑の仲間の食べ物を自分でしっかりと食べることが大事だと学習しました。



《2年生》

「すききらいをしないでなんでもたべよう」(学級活動)

体には赤の仲間・黄色の仲間・緑の仲間の食べ物が必要であり、3つのグループの食べ物をバランスよく食べることが大切だと学習しました。



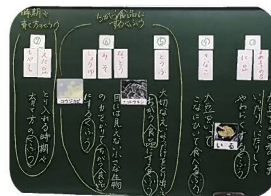
《3年生》

「俳句を楽しもう」(国語科)

魚や野菜、果物などには旬があり、旬の食べ物には季節にあった栄養やおいしさがあることを学習しました。

「すがたをかえる大豆」(国語科)

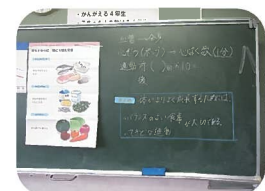
大豆には栄養的な特徴があることを知り、おいしく食べるために私たちがどんな工夫をしてきたのかについて学習しました。



《4年生》

「育ちゆく体とわたし」(体育科(保健))

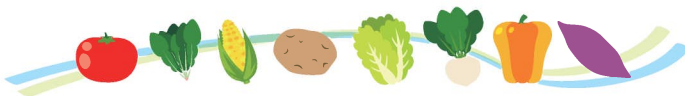
望ましい栄養や食事の取り方を知り、体の発育・発達には調和のとれた食事が必要であることを学習しました。



《5年生》

「はじめてみようクッキング」(家庭科)

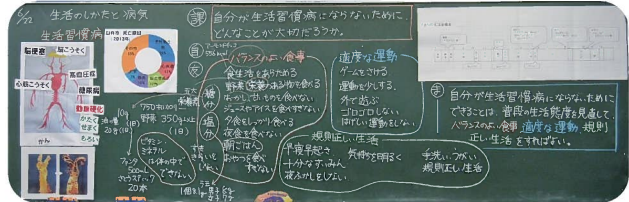
安全に効率よくおいしい料理を作るために調理の手順や調理用具の使い方を学習しました。



《6年生》

「病気の予防」(体育科(保健))

バランスのとれた規則正しい食事や間食をひかえめにする事が、生活習慣病の予防に重要であることを学習しました。



◎学習成果の家庭への還流

食育の授業で学習した内容は通信で家庭に伝え、実践につなげました。また、PTAや学校公開日に食育の授業を見ていただいたり、懇談会で全学級が食育について話をする機会も設けました。



◎PTA保健給食部の取り組み

(1) 給食モニター

4日間にわたり、学級毎に複数の保護者が給食を試食し、子どもたちの様子を観察する給食モニターを実施しています。

(2) 給食試食会

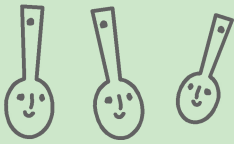
毎年、保護者を対象とした給食試食会を行っています。試食の後、食育の講話を行っています。



まとめ

- 教育課程の「食育の年間計画」に基づいた授業・委員会活動を全学年で取り組むことができ、次年度に引き継ぐことができました。
- 教職員が栄養教諭と連携して授業を行うことに抵抗がなくなり、栄養教諭からより専門的な知識を得ようとするようになりました。
- 児童の食に関する関心が高くなってきて、特に給食では「残さず食べよう」という姿が多く見られ、残菜は少なくなってきました。
- 「食生活に関するアンケート」などを基に児童の実態や課題が明らかになり、栄養教諭が講師の紹介や授業に積極的に関わることで、年間を通じてねらいにそった指導を行うことができました。





ランチタイム

大分市立 鶴崎小学校



★食育体験★

1年生～3年生まで食育体験として、とうもろこしの皮むき・ピーマンの種取り・そら豆のさや取りをします。事前に読み聞かせの方に本(ピーマンやそら豆、とうもろこしに関するもの)を読んでもらい、体験の後は図工の時間に絵を描いたり、国語の時間に感想を俳句にしてくれます。



そら豆のさや取り



1年生がとうもろこしの皮むき体験後に描いた絵です！

♡ハッピーハートにんじん♡

ハートのにんじんが入ってたよ!!



2月には材料の大根とにんじんが全部ハート型のスープが出ます。型を取って残った野菜はサラダになります。

5月から1月まで月に1回の「ハッピーハートにんじんの日」は、おかずの中に全校で1個だけハート型にんじんが入っています。入っていたクラスは好きなメニューを1品、リクエストできます。



◆スペシャリストな調理員さん◆

大分市で1番新しい給食室で、5人の調理員さんが心を込めて給食を作っています。今年の夏はそうめんや冷やし中華も登場しました。

黄身はアンズ、白身はミルクゼリーです。児童も大喜びのメニューです！



スイーツポテト



目玉焼きゼリー

私たちが作っています！ チームワークも抜群です！



七夕ゼリー



給食現場から ★つばやき



栄養職員が教室を回り、クイズやとうもろこしの話をしました。

大分市立松岡小学校は、児童・教職員合わせて1090食の給食を調理員7名・主任学校栄養職員1名で調理しています。児童数の増加により、校内にある給食室は約8年前に増築されました。設備も限られたウェットシステムの給食室ですが、1000人を超える子供たちのために、日々安全で美味しい給食づくりに励んでいます。毎月、食育の日前後に地場産物を使用した給食の日「おいた産給(サンキュー)の日」を設け、大分市内、県内産の食材を使用した給食を実施しています。

毎年7月には松岡小学校区内の生産者の方が栽培している「とうもろこし」の皮むき体験を2年生が実施しており、1・2時間目に児童がむいたとうもろこしを給食室でカットし、ゆでたてを給食で提供しています。とても甘い朝採れのとうもろこしに児童は大喜びです。

また、今年度の7月は大分市吉野地区のピーマン生産者をお招きして、「生産者交流会」を実施しました。4時間目にピーマン栽培のお話を聞いたり、簡単な種の取り方などを体験して交流を深めました。その後教室で一緒に新鮮なピーマンを使った給食を食べました。「ピーマンの炒めナムル」に「おいしい!」「あんまり苦くなくて食べやすい」「おかわりもうないの～?!」と普段はピーマンが苦手な児童も、生産者の方から直接お話を聞いたことから興味を持って食べる意欲につながったようです。

これからも子供たちの心と体の成長を支えるおいしい給食づくり、地場産物の活用に取り組みたいと思います。

大分市立松岡小学校 主任学校栄養職員 伊東 彰子



「おっきいー!!」「ヒゲまできれいにむけたよ」など夢中で皮むきをしています。



25kgのピーマンを朝から大急ぎで種をとり、せん切りにしています。



3年生5つのクラスでは生産者さんを招いて一緒に給食を食べました。



平成29年度 学校給食優良学校等表彰

平成30年1月26日(金)、大分県庁新館14階大会議室で開催された「平成29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。

★ 学校給食功労者 ★

- ◆ 今村製パン工場 代表者 今村 静子
- ◆ 仲井松栄堂 代表者 仲井 聡
- ◆ 中津東高等学校定時制 調理員 衛藤 裕子
- ◆ 国東市立安岐中学校 栄養教諭 幸松 利枝
- ◆ 大分県立由布支援学校 専門学校栄養職員 氏田 邦子



★ 学校給食優良パン・炊飯工場 ★

- ◆ 近藤製パン工場 (杵築市)
- ◆ 有限会社速見杵築炊飯センター (杵築市)
- ◆ ヤマウチ調理食品株式会社 (大分市)

平成29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、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込があり、全20回の学校給食料理教室を実施し、約380名の方に学校給食メニューを調理・試食していただくことができました。また、20回のうち3回は学校給食会で料理教室をおこない、施設の見学もしていただきました。

献立1

今年度の献立

「給食おすすめメニュー」

- ・県産麦ごはん
- ・鶏肉のバーベキューソース
- ・シャキシャキサラダ
- ・切干大根と豆乳のみそ汁
- ・フルーツ豆腐白玉



献立2

「地場産物メニュー」

- ・とうもろこしの炊き込みご飯
- ・県産プリの大葉ソースかけ
- ・ちりめんと野菜のごま和え
- ・クロメ汁・かぼすゼリー



「野菜たっぷりメニュー」

- ・サフランライス
- ・キーマカレー
- ・コールスローサラダ
- ・ふわふわ卵スープ
- ・ココアムース

献立3



たくさんご参加いただきありがとうございました!

参加者の感想

★参加した児童の感想★

① 今日の感想を書いてね! 学年 3年

★自分が作ったシキムキサラダをみんながおいしいと言ってくれてうれしかったのでお父さんにも作ってあげたいです。

② 好きな給食をおしえてね★ 冬なあげパン

★参加した保護者の感想★

- 家で子どもと料理をしてもできそうなことしかさせたことがなかったので、人参の千切り・短冊切りが上手にできて驚きました。もっと色々チャレンジさせたいです。
- 給食にはたくさんの人が関わっていて食べられることを感じました。給食の大切さを子どもにも伝えたいです。
- たくさんの野菜を使ってよかったです。その中でもきゅうりにも火を通すと聞いてびっくりしましたが、安全に気を使っているんだなと思いました。

講師の皆さま



所属	氏名
宇佐市宇佐南部学校給食センター	加来 美名子
大分市立松岡小学校	伊東 彰子
竹田市久住学校給食共同調理場	玉田 理恵
佐伯市蒲江学校給食センター	小野 浩美

(公財)大分県学校給食会 平成29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月予定)
 - ② 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
 - ③ 定期立入調査 (年3回実施)
 - ④ パン抜き調査の実施 (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) 8/17実施

地場産物活用推進委員会

平成28、29年度の2年間にわたり、学校給食関係者と地元生産者及び加工業者等と協議・検討を進め、大分県産食材を使用した開発品 (3品) が完成しました。
原料配合や割合などについて何度も検討を重ね、おいしく、現場で使用しやすい商品ができました。

商品名	規格
かぼすマーマレード (大分県産)	1kg
大分うまれのかぼすジャム	10g
すいとん (大分県産小麦使用)	1kg



すいとん



会議の様子

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) 7/26実施
講師：ホテル白菊 日本料理 菊形香 料理長 天野 耕作 氏
 - ・学校給食に関する夏期講習会 (対象：学校給食関係者) 8/17実施
講師①：大阪大学大学院 人間科学研究科 行動生理学分野 教授 八十島 安伸 氏
講師②：株式会社 にんべん 経営企画部 係長 木村 絵里子 氏
 - ・米飯調理講習会 (対象：栄養教諭、学校栄養職員等) 12/7実施
講師：サロン・ド・キュージュー 料理研究家 荻野 恭子 氏
 - ③ 学校給食フェア (対象：児童生徒及び保護者、一般市民) 11/18実施
約500名の方に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」(年3回発刊)
(大分県学校栄養士研究会との共催)

調理従事者講習会

「調理の基礎」をテーマに、「だし」の取り方やだしを活用した様々な料理を学ぶことができました。その他にも米の研き方や野菜の切り方など料理人ならではの細かいポイントをたくさん教えていただきました。
参加者からは「料理によって、だしの使い分けをすることにより、味の深みが出て大変勉強になりました。」などの感想がありました。



献立
蛸と胡瓜の土佐酢和え
揚げ馬鈴薯餅と海老そぼろの餡掛け
ちりめんとうきょうの炊き込みご飯
黒糖わらび餅

学校給食に関する夏期講習会

労働福祉会館ソレイユにて「平成29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。
午前の講演は講師に大阪大学大学院 人間科学研究科 行動生理学分野 教授 八十島 安伸 先生を迎え、「好き嫌いとは食べ過ぎのサイエンス」と題し、好き嫌いが起こる理由などを科学的に分析していただきました。
午後は株式会社 にんべん 経営企画部 係長 木村 絵里子 氏を講師に迎え、かつおぶしの製造工程説明やだしの試飲、かつお節削り体験などを行いました。
参加者からは「両講演とも勉強になり、試食会などで話が出来そうです。」などの感想がありました。
講演の間には、「学校給食に関する物資展示」を実施し、31社が出展しました。



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
 - ① 検査項目
 - ・衛生指標
 - ・食中毒菌
- (2) 衛生管理指導
 - ① パン加工・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：大分市内3工場)
 - ・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

米飯調理講習会

「世界の料理」をテーマに、「米」を使用した世界各国の料理について学びました。今回は5カ国の料理を実習し、参加者からは「世界では米を野菜として食べている国もある、という新しい視点を得ることができました。」「国ごとの料理の特色や調理方法が聞けて参考になりました。」などの感想が寄せられました。



献立名	国名
ライスサラダ (サラート リサヴィ)	ウクライナ
エジプトの炊き込みごはん (コジャリ)	エジプト
緑豆と野菜のスープ (モシュホルダ)	ウズベキスタン
ロシアのミートボール (ヨージキ)	ロシア
トルコのライスプリン (ストゥラッチ)	トルコ