



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)

ジビエ給食の紹介

由布市学校給食センターは、小学校11校、中学校3校、幼稚園7園、約3200人分の給食をつくっています。学校給食まるごと1日大分県の日にあわせて鹿肉ウインナーを献立に取り入れました!

由布市学校給食センター

市内の業者さんが県内の鹿肉を使って作ったオリジナルのウインナーです。香辛料の調合具合もバッチリでスパイシーな味です!

メニュー
ごはん、牛乳、
鹿肉ウインナー
卵スープ、カボス和え



スチコンでこんがり焼きます。

お米は
由布産



地元の新鮮な野菜もたくさん使いました!

子どもの感想
かたいのかな~と
思ったけど、
やわらかくて
百点満点です!

子どもの喜ぶ顔を
思い浮かべながら配缶します。



ジビエ給食の紹介	P1
給食リレー 臼杵市教育委員会 学校給食課長 安東 信二	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! 別府地区です。	P3
わくわく学校訪問 大分市立碩田学園	P4
うま塩給食レシピ紹介 大分県学校栄養士研究会	P5
ランチタイム 佐伯市立渡町台小学校	P6
給食現場から★つぶやき 佐伯市蒲江学校給食センター 主任学校栄養職員 小野 浩美	P6
第9回学校給食フェアの様子	P7
(公財)大分県学校給食会 事業経過報告	P8

給食リレー

臼杵市教育委員会

学校給食課長
安東 信二

献立

牛乳 ごはん 野津ピーマンの肉づめ
かみかみちりめん和え
給食畑の夏野菜みそ汁



臼杵市立野津小学校の1年生が、臼杵市「ほんまもんオーナー農園」で収穫体験をしました。春に自分たちが植えた苗が、びっくりするほど大きなサツマイモに育ち、中には顔より大きなイモがありました。この日は約60キロを収穫し、11月の給食で「さつまいもグラタン」として提供されます。



給食甲子園

野津学校給食センターが、第13回全国学校給食甲子園の九州・沖縄ブロック代表(ベスト24)に選ばれました。野津町特産のピーマン、給食畑の野菜、かみかみメニューが特長の野津っ子メニューです。

臼杵市には臼杵学校給食センターと野津学校給食センターの2つのセンターがあり、市内の中学校5校、小学校13校、公立幼稚園2園、教育支援センター1校に毎日給食を届けています。

臼杵市の給食センターの共通理念は「学校や保護者、地域の方と連携しながら子ども達に安心・安全、そして美味しい給食を提供すること」です。

この理念のもとに、臼杵の山の幸、海の幸を給食に活かして実践している2つの取組みをご紹介します。

ひとつめは、「給食畑の野菜」という取組みです。これは臼杵市の学校給食で使用する野菜を作る畑のことで、平成12年の臼杵学校給食センターの稼働と同時に始まりました。生産者へは「自分の孫や子どもに食べさせるつもりで、農薬や化学肥料を極力控えて野菜を作って欲しい」という思いを伝え、現在60名を超える方が、子どもたちに新鮮な野菜を届けるため日々励んでおられます。

学校では、給食時間に「今日のキャベツは△△地区の〇〇さんがつくってくれました。」と放送したり、保護者や学校に配布する給食のお便りで給食畑の生産者を紹介したり、子ども達

が畑を訪問して収穫体験をするなどしています。生産者と子ども達がつながることにより、安心と安全を届けています。

もうひとつの取組みは臼杵の特産魚を使用した給食メニューの開発です。

平成27年度に「うすき海のほんまもんの漁業推進協議会」が主体となり臼杵市にある大分県立海洋科学高等学校、大分県漁業協同組合臼杵支店と給食センターが連携して「すり身コロッケ」を開発しました。この「すり身コロッケ」は、臼杵の特産魚である太刀魚をメインに、ピーマン、ゴボウ、玉ねぎ、ニンジン、キャベツ、卵など全て臼杵の野菜を使っています。

すり身コロッケを給食で提供する日は、海洋科学高校の海洋科食品コースの生徒が市内の小学校に出向き「出前授業」を行います。臼杵の海で太刀魚が獲れてすり身コロッケになるまでを説明し、実際に魚をさばいて、子ども達に臼杵の特産物の魅力を知ってもらうことで、郷土への愛着を感じてもらっています。

これからも臼杵のおいしい食資源を給食に活かして、元気な「臼杵っこ」を育てるために、おいしい給食を作っていきたいと思います。

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！別府地区です。

別府市は、小学校13校の単独調理場と市内の中学校8校、小学校1校、幼稚園1園が受配校となっている共同調理場が1つあります。小学校すべてに栄養教諭又は学校栄養職員・栄養士が、共同調理場には栄養教諭と学校栄養職員が1名ずつ配置されています。

各校の栄養教諭等は別府市教育研究会「食育主任会」に所属し、「心身ともに健康な児童生徒を育成する食育および給食管理」をテーマとし、3つの取組に力を入れています。

1. 会員全員による食育指導の実践

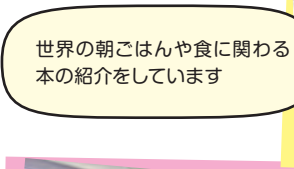


別府市は「1人1実践」を合言葉に、各校の栄養教諭等が食育指導を行っています。

小学校では、給食委員会による給食放送や給食集会、また、クラス担任と連携した食育授業の実践等に取り組んでいます。中学校では、受配校での食育授業の実践を、幼稚園ではエプロンシアター等で楽しく食育を進めています。



食育月間に、給食委員会ではタベルンジャーの劇をし、「あさごはんの大切さ」を全校生徒に話しました



世界の朝ごはんや食に関わる本の紹介をしています



3年生保健「1日の生活のしかた」授業後、1週間生活チェックを行いました

《子どもの感想》

早ねはやおきががんばりたいです

《おうちの人から》

運動会の練習が始まったので、特に睡眠時間が十分とれるようにしています。今のところ体調をくずさず元気なのでこの先も規則正しい生活がなるべくできるようにフォローしていこうと思います。



幼稚園 エプロンシアター 味覚とだ液の話をしました

2. 地場産物を使用した献立開発

今年度は「別府オリジナルレシピの献立開発」に取り組むことになり、レシピ考案・学校給食への導入・SNS等での市民への広報について進めています。

別府市は、地場産物が少ないため、農林水産課の方から話を聞き、地場産物の把握から始めました。そして地場産物を使用したレシピを班に別れて考案し、夏休みを利用して調理実習を行いました。2学期からは、調理実習で行ったレシピを見直し、実際に給食で導入し、児童生徒・教職員の感想、調理員の意見を聞き、別府オリジナルレシピ完成に向けて取り組みを進めていく予定です。



そば入りの蒸しパン

かぼす果汁入り蒸しパンや、かぼちゃを使ったメニューなど、いろいろなメニューを製作してみました。

お茶の葉を入れたふりかけ

すり身と鶏ミンチで作ったつみれを入れたキムチベースの別府地獄鍋

3. 衛生管理研修会の実施

衛生管理基準に沿った給食調理を行うため、毎年一校で「研究授業方式による衛生管理」を実施しています。当日は、栄養教諭等に加え、市教委の栄養士と調理員の代表も参加しています。今年度は2学期に実施する予定です。



異物がないか確認しながら丁寧に洗っています。



最後の温度確認をしています。



ごはん 牛乳 魚のおろし煮 ブロッコリー かきたま汁

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。



校長 佐藤 修
栄養教諭 時松 玲子

第28回 大分市立碩田学園

荷揚町・中島・住吉の各小学校と碩田中学校がひとつになりました。大分市立碩田学園は大分県初の義務教育学校です。(9年間を見通した系統的な指導を行っています。)

学校教育目標 夢と希望をもち、21世紀を生き抜く児童生徒の育成

食に関する指導の目標 食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付け、生涯にわたって健やかな心身と豊かな人間性をはぐくんでいくための基礎を養う

学校給食はセンター方式

給食は、大分市東部学校給食共同調理場から配送されます。給食時間は…

- 前期 (1～4年生は12:25～13:05)
- 中期・後期 (5～9年生は12:30～13:05)です



給食準備(前・中期)



給食準備(後期9年生)

施設を生かした特色ある食育



ランチルームは視察にこられた方々との交流給食や学年給食・試食会等に活用しています。

6年生 お楽しみ給食を実施しました



配膳は「家庭科調理室」で行い、隣接するランチルームにそのまま移動して食事をしました。

栄養教諭の食に関する指導

年間指導計画に沿って各学年、学期に1～2回実施しています。

3年生 学級活動



「朝ごはんを食べよう」

4年生 保健・体育



「すくすく育てわたしの体」

7～9年生

その他



お弁当の日は「おみしり遠足」「碩煌祭2日目」に行います。

うま塩給食レシピを紹介します!



「うま塩」とは、県産の「旨み」を持つ食材を「上手く」活用し、「美味しい」そして塩分控えめの食事のことをいいます。給食でも健康な生活を送るための食習慣の一つとして「うま塩メニュー」を提供しています。

うま塩団子汁(豆乳入り)



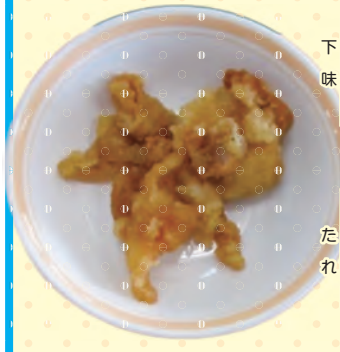
やせうま	36g
豚肉(もも)スライス	15g
油揚げ	4g
ごぼう	10g
里芋	15g
はくさい	20g
にんじん	10g
しいたけ	0.8g
葉ねぎ	3g
県産麦みそ	8g
豆乳	35g
煮干し	3g
水	65g

- ① かりこを分量の水につけておく。
- ② ごぼうはささがき、にんじんはいちょう切り、しいたけはせんざり、ねぎは小口切りにする。
- ③ 油あげは千切りにし、油抜きする。
- ④ 白菜はざく切りにする。
- ⑤ 里芋は厚めのいちょう切りにする。
- ⑥ かりこだしに具材をいれ、煮えたらみそを入れ、最後にねぎと豆乳をいれる。

POINT

豆乳を入れることで減塩になります!

うま塩からあげ



鶏もも皮つき	60g
しょうゆ(こいくち)	0.6g
清酒	3g
にんにく(おろし)	1.7g
しょうが(おろし)	1.7g
でんぷん	4g
サラダ油	3g
しょうゆ(うすくち)	0.6g
食塩	0.12g
清酒	0.6g
かぼす汁	1.2g
出し汁	12g

- ① 鶏肉に下味をつけておく。
- ② ①にでんぷんをつけて、揚げると。
- ③ 調味料を煮立たせて、たれをつくる。
②に③をからませる。

POINT

かぼすを入れることで爽やかな香りが出て、減塩につながります。

うま塩ぶり大根



ぶり(角切)	40g
でんぷん	4g
薄力粉	0.8g
サラダ油	3g
大根	40g
三温糖	2g
しょうゆ(こいくち)	4g
料理清酒	1.4g
しょうが(おろし)	0.35g
みりん	1.4g
トマトケチャップ	2g
かつお節	0.4g
水	14g

- ① ぶりに粉をつけて油で揚げる。
- ② 大根は厚めのいちょう切りにする。
- ③ だし汁に大根を入れ、火が通ったら、味付けをし、揚げたぶりをいれる。

POINT

ケチャップを使用することで減塩になります!

うま塩ひじき

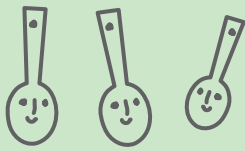


鶏肉	10g
ひじき	2g
にんじん	5g
しらたき	10g
きぬさや	5g
油揚げ	3g
茹で大豆	10g
濃口醤油	2g
酒	1g
みりん	0.5g
三温糖	0.8g
トマトケチャップ	2g
油	1g

- ① ひじきを水で軽くもどす。
- ② にんじんは千切りにする。
- ③ きぬさやは斜め切りにする。
- ④ 油揚げは千切り後、お湯かけをする。
- ⑤ 具を炒めて調味する。

POINT

ひじきの煮物にトマトケチャップが入ることで子どもにも好まれる味で減塩にもなります!



ランチタイム

佐伯市立
渡町台小学校



♪ 生き生き献立 ♪

佐伯市では、青い海きらめく清流・豊かな自然で育った「海の幸・山の幸」を学校給食で使う取り組みをしています。今年度は、「ハモ」「塩」「豚肉」をします。



♪ お魚の日 ♪



毎月1回、尾かしらつきの魚の塩焼の給食をします。佐伯市の魚である「あじ」か「鮎」の塩焼きをしています。骨があると敬遠されがちですが、渡町っ子は大好きです。



骨のある魚も上手に食べることができます

♪ 佐伯の名物を生かした献立 ♪

佐伯で有名な食べ物「ごまだしうどん」ごまだしうどんは、もとより、「ごまだし」を使って様々な給食を作っています。



♪ お弁当の日 ♪

平成20年度より、お弁当の日を実施しています。「ありがとうコース」や「スーパー完ぺきコース」など5つのコースの中から自分のできる取り組みでしています。



給食現場から ★ つぶやき



「本とコラボ給食!」

佐伯市蒲江学校給食センターは約360食の小規模共同調理場です。昨年の4月に旧蒲江町内の小中学校が統合し蒲江翔南学園が開校しました。その時のA先生の「1つになったメリットを生かして『図書給食』をしては?」という言葉が『本とコラボ給食!』を始めたきっかけです。

『本とコラボ給食!』は図書室の本に載っている「おごちそう」を給食で再現することで子ども達に本に興味を持ってもらおうという試みです。本校の学校図書館支援員さんには、本の選定や購入の相談、素敵な『本とコラボ給食!』コーナーの設置等、手厚くサポートしていただきました。そのおかげで、紹介した本が次の日に貸し出されるなど、「コラボ給食」の効果は抜群でした。また、絵本に偏らないように中学部の国語科の先生に「美味しそうなのが出てくる本はない?」と声かけし、小説を選定してもらったこともあります。本の中の「おごちそう」が実際に食べられる『コラボ給食!』を楽しみにしてくれる子ども達のために失敗は許されません。しかし、これまでに無い新メニューばかりなので、試作に試作を重ねました。それに、他のおかずとの組み合わせや作業工程・作業動線などの課題も多いです。そんな中、アイデアを出し合って協力してメニューを完成してくれる調理員さん達にはありがたい気持ちでいっぱいです。

本は心の栄養です。本を読むことで心が豊かになり、世界が広がります。『本とコラボ給食!』を通して、本にも食にも一層の興味を持ってもらえたら…、と思っています。

佐伯市蒲江学校給食センター 主任学校栄養職員 小野 浩美



図書室のカウンター「本とコラボ」の紹介



生地をカップに入れる



"おいしい" 笑顔



「はらぺこあおむし」とコラボ給食 (カップケーキ)



カップケーキの焼き上がり



"おいしい" 笑顔

第9回学校給食フェア



日時：平成30年11月10日(土)10時～14時

「第9回学校給食フェア」は、秋空の下、約700名の方にご来場いただき大盛況でした。
学校給食フェアは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の主催で平成22年度から実施しています。食について楽しく、おいしく学べる機会になりました。

魚釣りゲーム

～豊の魚を釣ろう～



大分で獲れるお魚は何があるかな？
楽しく学べるゲームです！

バイキングゲーム

～お野菜しっかりとれたかな？～

自分で好きな献立を選んで…



選んだ献立でどの位の野菜がとれているかをチェック!!

子どもにも大人にも大人気のコーナーです。
行列ができていました☆

食育シアター

学校栄養士研究会で作成した紙芝居を上演しました。子ども達も真剣に聞いていました♪



「食べ過ぎるお星人に気を付けろ!!」



スタンプラリー

スタンプラリーの条件をクリアすると「ガチャガチャ」のコインを渡します！そのコインでガチャガチャを回し、景品をゲットします♪



「何か出るかな〜？」
カプセルを開けるまでドキドキわくわく♪

物資試食コーナー



毎年大人気！今年もおいしく召し上がっていただけました!!



保護者の方からは「久しぶりに給食のメニューを食べました。おいしかったです!」との感想もありました。



第9回学校給食フェアスタッフ一同

第9回学校給食フェアにご協力いただいた皆さま方、ご指導いただいた関係各所に感謝申し上げます。
私たちはこれからも安全でおいしい給食の安定的な供給と更なる食育の推進に努めていきます。

(公財)大分県学校給食会 平成30年度事業実施状況を報告します!

学校給食に関する夏期講習会、物資展示会

平成30年8月10日(金)、労働福祉会館ソレイユにて「平成30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、女子栄養大学 栄養生理学研究室 教授 上西 一弘 先生を講師にお迎えし、カルシウムの重要性や改正された「学校給食摂取基準」に関する情報を丁寧に教えていただきました。

午後からは、ハウス食品株式会社から2名の講師を招き、カレーに使用されるスパイスを中心に、その効果やスパイスを使用したメニュー提案、スパイスクイズなどがありました。

参加者からは「1日盛り沢山の内容で勉強になった。特に成長期の栄養についてはとても大事な部分なので、聞いてよかった。」などの感想があり、とても充実した講習会になりました。

また、講演の間には「大分県学校給食会物資展示会」を行い、計26社の学校給食用物資取扱業者がブースを出展し、商品を手にとって見ていただく機会になりました。



物資展示会



講演Ⅰ 「成長期の児童・生徒に必要な栄養素“カルシウム”のもつ役割について」



講演Ⅱ 「カレーの底力」

夏期衛生管理講習会

平成30年8月22日(水)、大分県学校給食会で「平成30年度夏期衛生管理講習会」を開催しました。毎年、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実施しており、今年度は県内の委託工場から計30名の参加がありました。

大分県生活環境部 食品・生活衛生課 食品衛生班 主査 林 由美 氏を講師にお迎えして、HACCP手法の具体的な取組方法について、危害要因分析を参加者と一緒を考え、チェックリストを作成しました。

参加者からは「資料を熟読して自社のHACCP計画を構築していこうと思った。」や「HACCP手法の具体的な取り組み方の説明がすごくわかりやすかった。」などの感想がありました。



県産魚調理講習会

平成30年10月3日(水)、大分県学校給食会で「平成30年度県産魚調理講習会」を開催しました。

講師に株式会社フタミ 総料理長 平田 修治 先生をお迎えし、「県産魚及び県産魚加工品を使用した調理実習」を行いました。給食会で取扱いのある県産水産物を利用し、「給食にも取り入れられる献立」というテーマで講師にレシピを考案していただきました。

参加者からは「給食でもアレンジして使えそうなレシピでよかった。」や「今までにない食材の組合せや調理方法で色んなメニューに応用したいと思った。」などの感想があり、満足度の高い講習会となりました。



豊後水道のちりめん山椒



和ッ! イタリアンな県産鯛の幽庵焼き



関アジフライ トマトとエシャロットのヴィネグレット



地だこと県産大葉の香り焼き



県産はもつみれのクロメ汁

