



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)

親子朝食料理教室

大分県学校栄養教諭・学校栄養職員研究会では、毎年、給食週間中コンパルホールで、親子朝食料理教室を実施しています。平成20年度から開催され、今年で11年目を迎え、毎年たくさんの方からの応募があります。今年は、1月26日(土) 27日(日)に間開催され、269組の応募があり抽選で選ばれた37組の親子が参加しました。

☆メニュー☆

おにぎらず、具だくさんみそ汁
切干大根と小松菜のごまあえ
なっとうみそ
フルーツのヨーグルトあえ



子どもの感想より・・・
日ごろしないことができた、朝ごはんの頭・体・おなかのスイッチについて知ることができて、よかったです。お料理がこんなに大変だということがわかってよかったです。



保護者の感想より・・・
きちんとみそ汁の本当の出しの味を教えることの大切さがわかった。親子で楽しく参加することができた、一食一食をきちんとバランスを考えて食べる子になってほしいと願う。



親子朝食料理教室	P1
給食リレー 佐伯市教育委員会 学校教育課 参事 飛弾 芳一	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！ 県立学校部会です。	P3
わくわく学校訪問 中津市立大幡小学校	P4-5
ランチタイム 日田市立前津江小学校	P6
給食現場から★つぶやき 日田市前津江学校給食共同調理場 主任学校栄養職員 伊東 美樹	P6
平成30年度 学校給食優良学校等表彰	P7
平成30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

佐伯市教育委員会 学校教育課

参事
飛弾 芳一



私の「学校給食」との初めての出会いは、今から30年前、臨時講師で赴任した鶴見町立松浦小学校でした。小、中学校時代（旧蒲江町）に学校給食の経験がなかった、私はとても喜んで食べたのを覚えています。当時は、多くの学校で自校式の給食を実施しており、グラウンドや教室までいい匂いがして、手作りで温かい美味しい給食でした。しかし、転勤や職務の関係で給食を食べたのは、わずか5年間でした。

その後も、学校現場に戻ることなく、平成21年に県企画振興部文化スポーツ振興課に異動した際に、県内4つのプロスポーツ選手を小学校へ派遣、スポーツ教室をした後に給食を児童といっしょに食べるという企画をしました。プロスポーツの振興と小学生に運動する機会の創出、食育などを組み合わせた事業です。スポーツ教室で、選手のスピードや技術に驚いた児童がいっしょに給食を食べ、嬉しそうに話をしていた姿がとても印象に残っています。選手も子どもたちの前では、好き嫌いせずに完食していました。

その後、学校給食、食育等を担当する県体育保健課食育推進班に異動しました。それまでは、食べる側でしたが、学校給食の担当になり、市町村ごとに給食の提供方法や食材調達、県立との違い、衛生管理に関する基準や「異物混入」など学校給食が抱える多くの課題を知り、給食を提供する側を経験することができました。

また、県学校給食会などの関係機関との連携で多くの事業や研修会を開催することもできま

した。その中で特に印象に残っているのが、「学校給食レストラン」です。全国学校給食週間に合わせ、各市町村の給食を県庁別館レストランで提供できないか学校栄養職員、栄養教諭等に相談しました。最初は、前例がなく試行錯誤しましたが多くの方にご協力いただき、成功を収めました。その後も、カレーや高校生が育てた食材、リクエスト給食などを企画し、多くの方々にご来場いただきました。学生時代を思い出し、食べに来られた方々は「今の給食は美味しいね」「次は揚げパンが食べたい」等の感想をいただき、やって良かったと思いました。

現在は、市教育委員会に勤務していますが、たまに学校訪問で給食を食べるとやっぱり「美味しい」と思います。バランスも良く、安価です。給食に関わるすべての人たちの苦勞が判るので余計に美味しく感じるのかもしれませんが、異動した先生が「佐伯の給食は美味しかった」と聞くとやっぱり嬉しくなります。現在では、地産地消や行事給食などメニューにも工夫を凝らしています。反面、食物アレルギーや食中毒など安全安心に関わる苦勞も多くなっています。食べることは、体を作る・動かすエネルギーになります。給食では、好き嫌いせずに、たくさん食べて元気に過ごしましょう。



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！県立学校部会です。



県立学校部会は総勢14名で地域、学校種別は様々です。定期的集まり研鑽を積んでいます。その中の取り組みについてご紹介します。

1. 個に応じた給食の提供について

ペースト食の提供



1例



普通食



押しつぶし食



あらペースト食



はめらかペースト食

支援学校では様々な障がいを持つ幼児児童生徒がいます。そこで障がいの状態に応じた学校給食の提供に向けて様々な取り組みを行っています。嚙む力や飲み込む力が弱い児童生徒が安全でおいしく給食を食べることができるよう、段階に分けた形態食を用意しています。学校によっては4段階まであります。

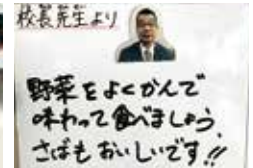
とろみソースの提供

フライなど口当たりがよくないものや、魚などパサついておせやすいものにかけて口の中でまとまりやすく、飲み込みやすくするようにトロミソースを用意しています。また、ペースト食を多めに作り食材に絡めて使用できるように準備します。



注意を必要とする献立のお知らせ

骨のある魚についてや、飲み込みにくいこんにやくなど職員朝礼での伝達や、ランチルームでの掲示など行い、注意をお願いしています。様々な方法で献立の情報を提供しています。介助する教職員や児童生徒自身に注意を呼びかけます。



ランチルームに…検査された校長先生のコメントと一緒に掲示

盲学校では・・・

見え方に配慮して、濃い色のトレーを使用しています。また、料理は1品ずつ器に盛り付け、食べやすいように配慮しています。皿よりも、口元に運びやすいふちの高さのある椀を多く使用します。



聾学校では・・・

幼稚部から高等部まで在籍する聾学校では、情報を得やすい視覚に訴える給食の提供を心掛けています。



絵本や本とコラボした給食の実施

2. 食育の取り組みについて

見て、触って、香りを味わって・・・
体験型の授業を多く取り入れています。



皮むき体験 (とうもろこし)



野菜のパワーを手に入れよう (学級活動)



ランチルームは指導の場

3. 家庭との連携を目指して・・・

部会では「家庭との連携」をテーマに試食会での講話内容の検討や資料の作成や、レシピ集の作成を行っています。



レシピ集の作成

それぞれのレシピには減塩やカロリーダウンのためのアレンジメニューも載せています。現在第2弾を準備中です。

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29回 中津市立 大幡小学校

校長 真正 浩二
栄養教諭 財前 裕子

大幡小学校は、中津駅から南西に6 kmほど離れた高台に位置する児童数696名（25学級）の県北で一番大きな学校です。児童は、明るく素直で人懐っこいのが特徴です。子どもらしく活動的でエネルギーに溢れています。

本校では、平成29年度から大分県教育委員会の「スクールヘルスアップ事業」の推進校として、食育や体力向上の実践に力を注いでいます。具体的には、「バランスのよい食事をする（食習慣）」「規則正しい生活習慣を身に付ける（生活習慣）」「運動習慣の定着（運動習慣）」を3つの柱に位置付けて、取り組みを進めているところです。今回は、取り組みの一部を紹介します。

◇◇スクールヘルスアップ事業◇◇ 子どもたちの食生活・生活習慣の改善、運動習慣の定着を目指して

11月公開授業 4年生 育ちゆく体とわたし（体育科 保健）

「自分がよりよく育つためには、どんな生活を心がけたらよいのかな？」



Aさんの1日の生活表から児童が気づいた問題点にそって、養護教諭、栄養教諭、体育専科教員が次々と登場し、食事・運動・睡眠について、よりよく成長するための大切なポイントを学習しました。その後、自分の生活を振り返ると共に友だちにも生活改善のためのアドバイスを行う活動を行いました。

◆◆その他の取り組み◆◆



4年生(学級活動)

元気がでる
朝ごはんを食べよう



3つのスイッチ「あたまのスイッチ」「からだのスイッチ」「おなかのスイッチ」が入る朝ごはんを考えました。

給食委員会

1学期「かみかみレンジャー」
2学期「もぐもぐレンジャー」



給食委員会の児童がレンジャーに変身して、朝の時間に各学級へ訪問しました。保健集会にも登場しました。

掲示版

給食コンテナ室前



児童が楽しみながら触れることができる掲示をしています。



親子料理教室

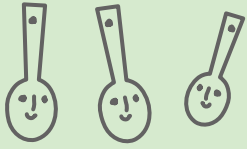


地域の方を講師に迎え、簡単にできる朝ごはん作りに挑戦しました。

交流給食



1年生学級活動「給食はかせになろう」の後、中津市学校給食第一共同調理場の調理員さんと一緒に給食を食べました。



ランチタイム

日田市立
前津江小学校



① やまめ給食

前津江では、子どもたちが、やまめの放流をしたりして馴染みのある魚です。給食でも、唐揚げやムニエルにして、年に1~2回出しています。



② 手作りメニュー

小規模調理場ならではの手作りメニューです。

焼きおにぎり
よくかむことを意識した献立です。
(焼きおにぎり、鶏肉とうずら卵の
照り煮、のっぺい汁、牛乳)

小松菜蒸しパン
1年中使っている地場産
の小松菜(ハウス栽培)
を使った蒸しパンです。



③ ブックメニュー 絵本の料理を 給食で

小学校の図書司書の先生が、給食時間にランチルームで本の紹介をしてくださいます。



11月絵本「はらぺこのさま」より「おでん」



12月絵本「みしのたくかにと」よりかぼちゃパイ



給食現場から★つばやき



日田市内には日田市学校給食センターをはじめ、合計5か所の給食調理施設があります。その中でも、前津江学校給食共同調理場は、前津江小学校と前津江中学校の2校分の合わせて70食を作る一番規模の小さい調理場です。平成14年に建てられたドライシステムの調理場で、2つの受配校もすぐ近くにあり、単独校に近い環境です。

前津江調理場では、この環境を生かし年に2回程度、中学生を対象にバイキング給食を実施しています。

今年度は、7月に「自分に合ったお弁当の量を知らう」をテーマにして、バイキング給食の中から自分で選んでお弁当に詰めるようにしました。



(以下は前任者の方の取組みです。)

- ・事前指導で、自分に必要なエネルギー量を確認し、必要なエネルギー量とお弁当箱の大きさは同じくらいということを確認しました。
- ・お弁当の半分をごはん、残りの半分に主菜1、副菜2の割合でつめるようにしました。
- ・主菜は、3つのうちから2つ、副菜は、6つのうちから4つを選びます。
- ・当日は、子どもたちはきれいにお弁当を詰めていました。

実施後の感想では、「一つ一つの料理が、とてもおいしかった」「家でも、お弁当をつめることから始めたい」「自分に合った量を選んで食べられたのでよかった」「たくさんの料理をありがとうございました」などと書かれていました。

実施にあたっては、配送時間や予算などの課題もありますが、これからも続けていけるといいなと思っています。なにより、技術、意欲の高い調理員さんたちがいてくれる上での取組みです。とても感謝しています。



平成30年度 学校給食優良学校等表彰

平成31年1月24日(木)、大分県庁舎本館2階「正庁ホール」で実施された「平成30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

・給食畑(のぞみ市場・吉四六市場)(臼杵市)

学校給食優良パン・炊飯工場

・有限会社速見杵築炊飯センター(杵築市)

学校給食功労者

・中津東高等学校定時制 調理員 中川 澄枝

・由布市立東庄内小学校 栄養教諭 伊藤 京子

・竹田市立直入小学校 栄養教諭 足立 英子

平成30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しいただき、全16回の学校給食料理教室を実施し、385名の方に学校給食メニューを調理し、試食していただくことができました。また、大分県学校給食会で実施した皆さまには施設見学もしていただきました。

今年度の献立 下記の3つの献立から、参加者に一つ選んでいただき実施しました。

献立 1

「スタミナメニュー」



- ・県産麦ごはん
- ・トリニータ丼
- ・ぎゅうりのスタミナ和え
- ・ごまキムチ汁
- ・みかんゼリー

献立 2

「おたのしみメニュー」



- ・ポケットパン(ピタパン)
- ・チリコンカン
- ・コールスローサラダ
- ・かぼちゃスープ
- ・フルーツゼリー

献立 3

「野菜たっぷりメニュー」



- ・発芽玄米ご飯
- ・ぶりとからフル野菜のかぼすソースかけ
- ・ひじきの炒め煮
- ・大根おろし汁
- ・豆乳プリン



多くの皆様にご参加いただきありがとうございました!

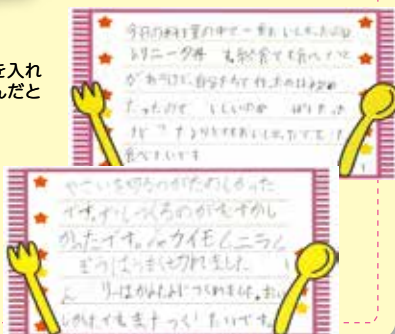
参加者の感想

【参加した保護者の感想】

- ・とても充実したメニューでした。家では火を入れないものも一度茹でるなど工夫されているんだと知ることができました。
- ・色どりや栄養のバランスがとれ、野菜も無理なく食べられる工夫をしているので、家でも作ってみたいと思いました。
- ・倉庫見学、検査室見学、共に興味深く、丁寧な説明でした。調理実習、講話、進行も丁寧で分かりやすかったです。ありがとうございました。

この他にもたくさんの感想をいただきました!

【参加した児童の感想】



今年度講師の皆さま



大分市立松岡小学校 伊東 彰子 先生



日田市天瀬学校給食 共同調理場 森 悦子 先生



大分県立盲学校 本田 真紀 先生



中津市立大幡小学校 財前 裕子 先生

(公財)大分県学校給食会 平成30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4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）8/10実施

★地場産物活用推進委員会

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・開発に取り組んでおります。今年度は冠地どりを使用した「おおいたの恵みボール（冠地どり入り）」を開発いたしました。和洋中と様々な献立にご活用ください。

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
 - ・学校給食に関する夏期講習会（対象：学校給食関係者）8/10実施
講師①：女子栄養大学 栄養生理学研究室
教授 上西一弘氏
講師②：ハウス食品株式会社 福岡支店 営業推進課
チームマネージャー 小丸健志氏
ハウス食品株式会社 フードソリューション本部
スパイスアドバイザー 秋山隆氏
 - ・県産魚調理講習会（対象：栄養教諭、学校栄養職員等）10/3実施
講師：株式会社フタミ
総料理長 平田修治氏
 - ・米飯調理講習会（対象：栄養教諭、学校栄養職員等）12/5実施
講師：北浜Casa オーナーシェフ 首藤謙隆氏
- ③学校給食フェア（対象：児童生徒及び保護者、一般市民）11/10実施
約700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：295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回発行）
（大分県学校栄養士研究会との共催）

★米飯調理講習会

「米に合うイタリア料理」をテーマに、調理実習と講義をおこないました。

実習ではイタリア料理5品を作りました。その他にも講師のデモンストレーションのみですが、「鶏のダシ（ブロード ディ ポッコ）」の取り方についても教えていただきました。実際に時間をかけて鶏ガラや野菜からとったダシはとてやさしい味でした。

講話では、2年に1回は必ずイタリアへ足を運び現地の食文化を肌で感じていらっしやるという講師からイタリア料理の特徴や文化などを教えていただきました。

参加者からは感謝の声をもとに「イタリア料理はなじみがなかったが、使う食材や素材を大事にするところなど和食と通じるものがあり勉強になった。」などの感想がありました。



◆試立◆
色んなキノコのソソット バルメザン風味
魚介のマリネ サフランライス添え
旬の野菜のスープ ミネストローネ
イタリア風肉団子 ポルベッティーネ
牛仔のピッカータ カクテルソース

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（案）

(1) 自主検査

- ①検査項目
 - ・衛生指標菌（細菌数、大腸菌群、大腸菌）
 - ・食中毒菌（サルモネラ、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、EHEC 0157、等）
 - ・ヒスタミン検査
 - ・牛乳検査

(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
 - ・異物混入防止対策の指導
- ②大分県学校給食会内部
 - ・ATP及び拭取り検査、落下細菌・真菌検査に基づく衛生管理指導及び衛生教育
 - ・研修「衛生的な手洗い」「ノロウイルス対策」

(3) モデル事業

- ①日本品質保証機構（JQA）によるパン・炊飯委託工場への立入調査指導及び同行調査
 - ・JQAによるパン・委託炊飯工場への立入と、高度な衛生的取扱い施設に向けた指導、助言

★衛生管理基本審査

（2者監査代行サービス）の実施

衛生管理のモデル工場支援事業の一環として（一財）日本品質保証機構（JQA）による衛生管理基本審査（2者監査代行サービス）をパン加工・炊飯委託工場（大分市内2工場）に対し実施しました。

当該工場の製造からJQA審査員と当会職員が立ち会いを行い、一般的な衛生管理並びに製造工程における課題等を重点的に監査し「食の安全・安心」の向上のための改善点を抽出し、改善を行っております。

今後この監査での指摘事項を踏まえ、継続的な改善活動を実施してまいります。