



# 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)

## ラグビーワールドカップ給食



カウル  
(ウェールズ)



ココナツミルクシチュー  
(フィジー)



チキンのトマトビーンズ煮込み  
(ニュージーランド)



ブロッコリー入りポテトサラダ  
(オーストラリア)



レシピは、6ページに掲載しています!



|   |      |
|---|------|
| ラグビーワールドカップ給食 .....                       | P1   |
| 新年度ごあいさつ .....                            | 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!大分地区です。 ..... | P3   |
| わくわく学校訪問 津久見市青江小学校 津久見市立第一中学校 .....       | P4・5 |
| ワールドカップ給食のレシピを紹介します! 大分県学校栄養士研究会 .....    | P6   |
| 地場産物活用推進委員会開発物資のご紹介 .....                 | P7   |
| (公財)大分県学校給食会 年間スケジュール .....               | P8   |

# 新年度ごあいさつ



大分県教育庁体育保健課  
課長 加藤 寛章

皆様方には、平素から学校給食の充実・発展に御尽力をいただいていることに、厚くお礼申し上げます。

ご案内のとおり、学校給食は、栄養のバランスはもとより、子どもたちが食文化や感謝の心など多くのことを学ぶことができる「生きた教材」です。児童生徒に日々の体験の中で、さまざまな力を身に付けさせていくためには、学級担任や栄養教諭等が密接に連携し、食に関する指導を計画的、継続的に行うことが重要になってまいります。そのため、本年度初めて栄養教諭を2名新規採用するなど、食育を推進するための取組を加速しているところです。

さて、今年は、いよいよラグビーワールドカップが本県で開催されます。この機会を捉え、「おおいたラグビーワールドカップ学校給食の日」を実施し、のべ9万食のラグビーワールドカップ給食を提供する予定としています。

今後も、安全・安心で、安定した学校給食用物資の提供をはじめ、県内全域に細やかな対応いただいている学校給食会と連携しながら、さらなる食育の充実に向けて、笑顔が溢れる学校給食の提供に尽力してまいりたいと考えています。引き続き、皆様方の御協力をよろしく申し上げます。



大分県学校栄養士研究会  
会長 田中 紀久美  
(大分市立鶴崎小学校 校長)

この度、会長を務めさせていただくこととなりました。前任の佐藤会長同様、どうぞよろしくお願い致します。

学校では今、朝食を食べないまま登校する子、栄養の偏った食事をしている子、一人で食事をとっている子など、食生活が心配な子が多くなりました。子どもたちが毎日元気に学校生活を送るために、学校給食の重要性はますます大きくなっていると感じています。

学校給食は温かくておいしいだけでなく、色々な食材・食品を組み合わせ、栄養のバランスがとれるように工夫され、児童生徒の健康の保持増進、体力向上に大きな役割を果たしています。また、地元の食材を生かした献立、国際色豊かな献立、食物アレルギーに対応した献立など、様々な工夫や対応により、児童生徒が安心して楽しく食べることができています。

大分県学校栄養士研究会は、学校給食の振興並びに学校、家庭、地域における食育の推進を図り、児童生徒だけでなく、家庭・地域の皆様の健康増進に寄与するために、積極的な研究・活動を行っています。私も微力ではありますが、学校給食の充実のため精一杯頑張りたいと思います。



公益財団法人大分県学校給食会  
理事長 木津 博文

この広報誌が、皆さまのお手元に届くのは、ちょうどRWC大分大会100日前イベントの時期でしょうか。

つい先日、JR臼杵駅前石仏レプリカのラグビージャージ姿が放映されました。市街地でもインパクト抜群の関あじ・関さばラッピングバスや、ビーコンプラザの巨大パネル、市民ボランティアの皆さんの活躍を頻繁に見かけるようになり、本番に向けた官民あげでの取組が本格化しています。

微力ながら私どもも、ホームページや給食会だより等を通じて16のラグビー給食レシピを紹介するなど、企画普及係や食育アドバイザーを中心に積極的な情報提供に努めてきました。大会の成功はもちろん、なにより児童・生徒の皆さんにとって「見る・支える」スポーツを体験したり、食を通じた国際交流を実感したりする絶好のチャンスになることを願っています。

本年度も大分県学校給食会では、毎日の学校給食が、安全・安心で、美味しく楽しいものとなるよう、大分県、県・市町村教育委員会や栄養教諭・学校栄養職員の皆さま、そして共同調理場や学校給食実施校の皆さま方とスクラムを組みながら、さまざまな取組を展開してまいります。どうぞよろしくお願い致します。



# 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！大分地区です。

大分市栄養教諭・学校栄養職員研究会という研究組織を作り、班ごとの研修や全体研修などを行いながら、給食管理・食に関する指導・衛生管理等について研鑽を積んでいます。

## ◎班別研修

3年間を1クールとして、全員が4班に分かれて研究を進めています。

### 【各班の研究テーマ(平成29年度～令和元年度)】

- 1班：ユニバーサルデザインの視点を取り入れた給食環境づくり
- 2班：学校給食を活用した食に関する指導
- 3班：不足しがちな栄養素を給食献立に取り入れるにはどうしたらよいか  
(特に食物繊維・鉄分のとれる献立の研究)
- 4班：望ましい食習慣を身につける子どもの育成  
～減塩でもおいしい献立、うま塩レシピの作成～



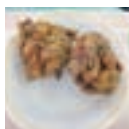
1・2年次の年度末には「研究報告会」、3年次のまとめの年には「研究発表会」を行い、全員に研究内容を還元できるようにしています。そのため、各班の取組を所属校で活用でき、各自のスキルアップにつながっています。

### 【6年生家庭科の授業】

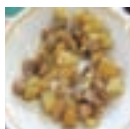


児童が考えた献立を給食で採用

### 【食物繊維のとれるメニュー】



岩石揚げ



青のりビーンズポテト



茎わかめとごぼうの炒め煮

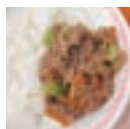
### 【鉄分のとれるメニュー】



しょうが豆



ひじきふりかけ



切干大根のピリ辛丼

## ◎夏季研修会

平成30年度の大分市教育ビジョン「健やかな体の育成と健康・安全教育の推進」において、具体的施策に「食に関する指導の充実」とあることから、栄養教諭・学校栄養職員が所属するすべての小学校で「食に関する指導」が実践されるように、夏休みに栄養教諭による模擬授業を取り入れた研修会を行いました。昨年度は、望ましい食習慣を身につけることができる児童の育成を目指し、栄養教諭が共同で「朝ごはん」についての指導案及び指導資料を作成し、それをもとに研修を行いました。この研修会で指導の目的、内容、流れ、指導資料の使い方を共通理解し、各自が所属校で授業実践を行うことができるようにしました。この研修会は、今年度も実施する予定です。



授業で使用する指導資料と、その使い方を検討しました。

栄養教諭が授業者になり、模擬授業を行いました。



## ◎研究授業方式による衛生管理研修会

学校給食会の助成金事業の一環として、毎年行っています。昨年度は4校で実施しました。衛生研修会実施校の栄養士・調理員だけでなく、参加した栄養士も自校の衛生管理を見直す良い機会となっています。



検体採取



チェックリストに沿った研究協議

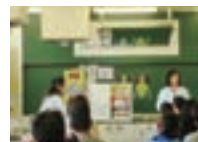
## ◎親子朝食料理教室

全国学校給食週間中に2日間親子朝食料理教室を行っています。今年で12年目を迎え、毎年たくさんの方からの応募があります。

午前中は親子で簡単な朝食メニューを作って試食し、午後からは、栄養教諭・学校栄養職員による朝ごはんについての栄養指導を行っています。



朝食メニューを親子で調理



「朝ごはん」について栄養指導



# 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 廉  
栄養教諭 安部 泰子

## 第30回 津久見市立青江小学校

青江小学校は、明治7年開校という歴史をもち、現在7学級154名という規模の学校です。児童は、明るく素直で礼儀正しい子どもが多く、保護者や地域も学校教育に大変協力的な地域です。

本校では、「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、生きる力をはぐくむ。食べ物を大切にし、感謝の気持ちで食事ができる児童を育成する。」という指導目標のもと、自校方式の手作り給食を活かした食育を推進しています。平成29年度からは、大分県教育委員会の「スクールヘルスアップ事業」推進校としても取り組みを進めているところです。今回は、その取り組みの一部を紹介します。

### 本校の課題と評価指標、成果(平成30年度)

|      |                     |                  |     |         |
|------|---------------------|------------------|-----|---------|
| 食習慣  | 朝食を単品ですませている児童の割合   | 49.9% ⇒ 45%以下にする | に対し | 35.7% ○ |
| 生活習慣 | 10時までに寝る児童の割合       | 50.0% ⇒ 60%以上にする | に対し | 45.1% △ |
| 運動習慣 | 運動が好き・やや好きと答える児童の割合 | 79.4% ⇒ 85%以上にする | に対し | 87.1% ○ |

### 具体的な取り組み

本校の実態からみえた課題をもとに、食習慣では「朝食の内容の充実」、生活習慣では「早寝」、運動習慣では「運動に対する意識」を柱に取り組みました。

#### ◆ PTA委員長部主催 食育講演会

「朝ごはんを食べるといいことがあるよ!!」

講師：山本 桃子 先生

- ・朝ごはんを食べることの大切さが分かった。
- ・講演会の内容について親子の会話でもりあがった。
- ・日頃も会話しながら食事するようになった。

～保護者の感想より～



#### ◆ PTA保体部主催 給食試食会 栄養教諭による食育講話

「すごいよ朝ごはん効果!!」

・朝ごはんは必ず食べさせるようにしていますが、栄養バランスまではなかなか朝から考える余裕がなく、もう少し工夫できるといいなと思いました。

～保護者の感想より～



#### ◆ 保健集会「ホルモンのなぞ」のよみきかせ(眠るといいことの紹介)

偏食、夜更かし気味の主人公が睡眠の大切さに気づき、すくすく育っていくという内容。

#### ◆ ほけんだより、掲示板を活用し、睡眠についての啓発

「ほけんだより」に睡眠についての記事をのせ、家庭で子どもと一緒に読んでもらうよう呼びかけた。掲示板にも睡眠に関する掲示をした。



#### ◆ 体力向上タイム

毎週水曜日の  
昼休みは外遊びを  
推奨する



#### ◆ 縦割り班活動長縄の取り組み

高学年が低学年を優しく  
リードして楽しく体を  
動かす姿がみられる





# 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 中野 敏伸  
栄養教諭 沓掛 優子

## 第30回 津久見市立第一中学校

第一中学校は、「生涯にわたって健康に生活するための知識と実践力を身につけることができる生徒の育成」「食物を大切にし、感謝して食事ができる生徒の育成」という食に関する指導目標のもと、体育館1階にある津久見市学校給食共同調理場と連携して食育を進めています。本校の「スクールヘルスアップ事業」推進校としての取り組みの一部を紹介します。

### 本校の課題と評価指標、成果(平成30年度)

|      |                     |                  |     |         |
|------|---------------------|------------------|-----|---------|
| 食習慣  | 朝食を単品ですませている児童の割合   | 37.3% ⇒ 30%以下にする | に対し | 28.6% ○ |
| 生活習慣 | 11時までに寝る児童の割合       | 46.9% ⇒ 50%以上にする | に対し | 36.8% × |
| 運動習慣 | 運動が好き・やや好きと答える児童の割合 | 81.3% ⇒ 85%以上にする | に対し | 83.8% △ |

### 具体的な取り組み

全体を通して、①津久見市全体の課題である「生活習慣病予防」につなげること、それを②学校から地域へと発信していくこと、という2つの視点を持って取り組みをすすめました。

#### ◆ 公開授業3年保健「生活習慣病とその予防」

体育科教諭の他、市の保健師と管理栄養士、本校の養護教諭、栄養教諭も加わりました。次時では生活習慣病予防啓発ポスターを作成し、市内各所に掲示しました。



#### ◆ 水産教室

関係機関や地域の方、海洋科学高校のご協力のもと実施しました。



#### ◆ だしと和食の親子料理教室

講師は和食のプロフェッショナル平田修治氏でした。



#### ◆ ほけんだより、掲示板的活用

ほけんだよりや食育だより、掲示物で睡眠や生活習慣について発信しました。



#### ◆ おやつジュース減らすデー

目標を決めて自分の3日間の食生活を振り返りました。



#### ◆ 体力アップのためのトレーニング

課題に応じたトレーニングを1週間実践し、変容を確かめる取組です。



#### ◆ おにぎり給食・お弁当の日

1学期のおにぎり給食からスタートし、お弁当づくりへすすみました。



# ワールドカップ給食レシピを紹介します!

今年度秋のラグビーワールドカップは、アジアで初めて開催されるスポーツの祭典です。20チームの国と地域が参加し、大分県でも5試合が予定されています。県内の各学校では、大会で来県する各国の料理や食材を使った給食を提供し、児童生徒が楽しく食べることで国際理解を図り、国際交流への興味・関心を高めてもらいたいと思っています。その献立の一部をご紹介します。



料理名：  
**カウル**  
(ウェールズ)



| 材 料           | 1人分(g) |
|---------------|--------|
| 牛肉(もも)        | 10     |
| 酒             | 1      |
| チキンビーンズ(ミックス) | 20     |
| じゃがいも         | 25     |
| にんじん          | 15     |
| 玉ねぎ           | 15     |
| 白ねぎ           | 10     |
| チキンガラスープ      | 20     |
| にんにく          | 0.3    |
| しょうが          | 0.2    |
| 食塩            | 0.1    |
| こしょう          | 0.03   |
| うす口醤油         | 2      |
| コンソメの素        | 1      |
| 水             | 90     |

### 作り方

- ①牛肉は小さめのスライスにし、じゃがいもは小さい角切り、にんじんはうすいチョウ切り、玉ねぎは3センチ×8ミリ程度のスライスに、白ねぎは小口切りにする。
- ②なべにお湯をわかし、牛肉と酒を入れ、アクをとる。
- ③チキンガラスープとみじん切りにしたにんにくとしょうがをいれる。
- ④玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、ビーンズを入れ中火で煮る。
- ⑤ひと煮立ちしたら、塩・こしょう・薄口醤油、コンソメで調味する。
- ⑥材料に火が通ったら、白ねぎを加える。



料理名：  
**ココナツミルクシチュー**  
(フィジー)

| 材 料        | 1人分(g) |
|------------|--------|
| ベーコン       | 5      |
| たら角切り      | 18     |
| じゃがいも      | 30     |
| はくさい       | 20     |
| 玉ねぎ        | 20     |
| にんじん       | 10     |
| 白ねぎ        | 5.5    |
| 牛乳         | 10     |
| ベシャメルソース   | 4      |
| ホワイトルウ     | 4      |
| ココナツミルク    | 20     |
| 生クリーム      | 2.2    |
| コンソメ       | 1      |
| 食塩         | 0.07   |
| こしょう       | 0.03   |
| ローレル(パウダー) | 0.3    |
| 白ワイン       | 1      |
| チキンガラスープ   | 14     |
| サラダ油       | 1      |
| 水          | 35     |

### 作り方

- ①ベーコンは短冊切りにする。白菜は幅1センチ、長さ3センチの短冊、じゃがいもは1.5センチ角、玉ねぎは3センチ×8ミリのスライス、にんじんは3ミリ厚さのイチョウ切り、白ねぎは5ミリ幅の斜め切りにする。
- ③釜を熱し油を入れ、玉ねぎの半分を炒める。
- ④水、ガラスープ、コンソメを入れる。
- ⑤残りの玉ねぎとにんじんを入れて、少し煮てじゃがいもを入れ煮る。
- ⑥たらと白ワイン、ベーコンを入れ、ひと煮立ちしたら白菜を入れる。
- ⑦牛乳とベシャメルソース、ホワイトルウをお湯で溶いたものと、塩、コショウ、ローレルを入れる。
- ⑧ココナツミルクを入れ温度が上がったら、白ネギと生クリームを入れ仕上げる。



料理名：  
**チキンのトマトビーンズ煮込み**  
(ニュージーランド)

| 材 料      | 1人分(g) |
|----------|--------|
| 鶏もも皮なし   | 30     |
| 赤ワイン     | 2      |
| サラダ油     | 0.3    |
| 玉ねぎ      | 40     |
| 人参       | 20     |
| じゃがいも    | 50     |
| ミックス豆    | 15     |
| 水        | 30     |
| コンソメ     | 1      |
| ミルポア     | 7      |
| トマト水煮    | 18     |
| ウスターソース  | 1.5    |
| トマトケチャップ | 10     |
| 枝豆むきみ    | 10     |
| 食塩       | 0.1    |
| 米粉       | 0.8    |
| 水        |        |
| 唐辛子      | 0.03   |
| オリーブオイル  | 0.2    |

### 作り方

- ①玉ねぎは短冊、人参はいちょう、じゃがいもは2cm角くらいに切る。
- ②油で鶏肉を炒め赤ワインをふる。玉ねぎ、人参、じゃがいもを炒め合わせミックス豆と水を加えて煮る。
- ③コンソメからトマトケチャップまでを加えて煮る。枝豆を加え、味をみて塩を足す。
- ④水溶き米粉を加えてとろみをつけ、唐辛子、オリーブオイルを加えて仕上げる。



料理名：  
**ブロッコリー入りポテトサラダ**  
(オーストラリア)

| 材 料    | 1人分(g) |
|--------|--------|
| じゃがいも  | 30     |
| にんじん   | 6      |
| ブロッコリー | 12     |
| コーン    | 6      |
| ハム     | 6      |
| 食塩     | 0.2    |
| こしょう   | 0.04   |
| マヨネーズ  | 10     |

### 作り方

- ①じゃがいもは角切り、にんじんは千切りにする。
- ②じゃがいも・にんじん・ブロッコリー・コーン・ハムをすべて、スチコンで蒸して、冷却機にかける。
- ③すべての材料を混ぜ合わせ、味を調える。



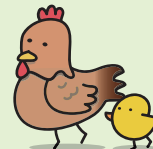
学校給食会のHPにもいろいろな献立がのっています。参考にしてください。



## 平成30年度 地場産物活用推進委員会開発品のご紹介

これまで本委員会では、県産魚等を中心とした物資開発を行って参りましたが、残念ながら原料事情等により継続的な安定供給が困難となった物もありました。そこで今年度はこれまで実施したことなかった「県産養鶏」にスポットを当て、株式会社学食様と協力して県産鶏を使用した物資開発を行いました。冷凍二次加工品は使用に地域差も出ることや、年に何度も使用されづらいことから、使い勝手の良い素材品を開発したいと思い、「おおいたの恵みボール（冠地どり入）」が完成しました。この開発品がたくさんの皆様にご活用いただき、大分の子どもたちに美味しく食べていただければ幸いです。

### 地場産物活用推進委員会開発品 おおいたの恵みボール（冠地どり入）



「おおいたの恵みボール（冠地どり入）」のポイントは【3つの「だけ！」】

- ①大分県産だけ！・・・原材料はつなぎ以外全て大分県産です（鶏肉、ごぼう、ニラ）
- ②アレルギーは鶏肉だけ！・・・多くの子もたちに食べてほしいという思いから、余計な添加物なども使用していません。
- ③味付は塩麴だけ！・・・アイデア次第で活用方法は限りなく広がります。その塩麴も大分で作られています。

### 開発品への想い

地場産物活用推進委員会では、農産物、水産物の加工品を数々開発してきましたが、今年度は、これまでなかった畜産物の加工品に取り組みました。

冠地どりの旨みを生かし、素材として広く利用していただける商品となるよう、味、原料、配合、調理性、価格等意見を出し合いました。

また、工場見学を行い、製品の細菌検査の結果等も確認し、衛生面でも安心して使用できるものができると思います。

おおいたの恵みの開発品がまたひとつ産まれました。ぜひ、色々な献立にご利用ください。

杵築市学校給食センター杵築調理場(当時)  
栄養教諭 岡田 清美



「おおいた冠地どり」は、日本初の烏骨鶏を交配した‘旨味があって柔らかい地鶏’で県ではその生産拡大を図るため、地産地消や食育活動を推進しています。

「おおいたの恵みボール（冠地どり入り）」の開発では、(株)学食に試作品作りにご協力いただき、おいしさと安心安全に妥協を許さない学校給食のプロである栄養教諭の先生や学校給食会の方々が味付けを吟味し、工場見学で調理過程のチェックも実施しました。その結果、冠地どりの旨味、ニラの風味、ゴボウの食感が詰まったこの商品が完成しました。「県産品を子ども達に」という思いが詰まった本品が、将来を担う子ども達が地産地消の大切さを知り、古くから鶏肉文化の根付く大分県の地鶏の美味しさを知るきっかけとなることを期待します。

大分県農林水産部 畜産振興課流通推進班(当時)  
主任 稲垣 望



弊社の看板商品「おおいた冠地どり」は、このたび誕生10周年を迎えました。この記念の年に、「地場産物活用推進委員会」に参加できました事は望外の喜びであり、おおいた冠地どりと学校給食との間にご縁を感じています。今回開発した「おおいたの恵みボール（冠地どり入り）」は、栄養教諭の先生方や、大分県学校給食会さんからの指導・アドバイスをいただきつつ試行錯誤を繰り返した結果、美味しい事はもちろん、アレルギーが少なく、多くの子もたちに食べてもらえる、本当に良い商品が完成したと自負しています。その消費量が常に上位であり続ける鶏肉文化県大分が、威信をかけて創り出した「おおいた冠地どり」。この「おおいたの恵みボール」を通じて広く知られて欲しいと思います。

株式会社学食 営業部主任 園田 良樹



いろいろな方の想いが  
詰まった開発品です★  
大分の子どもたちへ届いて  
ほしいと願っております。



### 平成30年度 地場産物活用推進委員の皆様



### 給食フェアでの試食



とっても美味しかったよ！  
また食べたいな♪

# (公財)大分県学校給食会 令和元年度年間行事予定

| 月  | 日  | 行 事 名                             | 会 場             |
|----|----|-----------------------------------|-----------------|
| 4  | 4  | 学校給食用パン加工及び炊飯委託工場指定証交付式並びに衛生管理講習会 | 大分県学校給食会        |
|    | 12 | 学校給食料理教室講師委嘱式及び第1回事務打合せ           | 大分県学校給食会        |
|    | 18 | 平成31年度第2学期分学校給食用冷凍食品選定会予備審査会      | 熊本県学校給食会        |
| 5  | 10 | 大分県学校給食会 会計監査                     | 大分県学校給食会        |
|    | 14 | 学校給食料理教室第2回事務打合せ                  | 大分県学校給食会        |
|    | 16 | 令和元年度第2学期分学校給食用冷凍食品選定会合同選定会       | 福岡県学校給食会        |
|    | 16 | 大分県学校給食会 監事監査                     | 大分県学校給食会        |
|    | 21 | 大分県学校給食会 第1回理事会                   | 大分県学校給食会        |
| 6  | 28 | 令和元年度学校給食九州ブロック研究協議会              | 福岡リーセントホテル      |
|    | 5  | 大分県学校給食会 役員等候補選出委員会、定時評議員会        | 大分県学校給食会        |
|    | 14 | 大分県学校給食会 第2回理事会                   | 大分県学校給食会        |
|    | 18 | 大分県学校給食衛生管理研修会                    | 大分県庁舎新館51会議室    |
|    | 20 | 第1回全給連定例理事会                       | 東京ガーデンパレス       |
|    | 20 | 大分県学校給食会 物資選定委員会                  | 大分県学校給食会        |
|    | 21 | 第1回全給連定例総会                        | 東京ガーデンパレス       |
| 7  | 29 | 第14回食育推進全国大会(30日まで)               | 山梨県 アイメッセ山梨等    |
|    | 18 | 全給連中堅職員(主任・係長クラス)研修会(19日まで)       | 東京都学校給食会        |
|    | 23 | 中国・九州地区物資共同購入会議                   | 福岡県学校給食会        |
|    | 24 | 大分県学校給食調理従事者衛生管理研修会               | 正庁ホール           |
|    | 25 | 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       | 大分市 ソレイユ        |
| 8  | 29 | 九州各県学校給食会職員研修会(30日まで)             | 宮崎県学校給食会        |
|    | 7  | 第60回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会(8日まで)       | 岐阜県 長良川国際会議場    |
|    | 7  | 第17回九州地区健康教育研究大会(8日まで)            | 大分県 グランシアタ他     |
|    | 21 | 夏期衛生管理講習会                         | 大分県学校給食会        |
| 9  | 23 | 令和元年度第3学期分学校給食用冷凍食品選定会予備審査会       | 大分県学校給食会        |
|    | 29 | 全給連実務(経理)担当者研修会                   | ビジョンセンター東京八重洲南口 |
|    | 20 | 令和元年度第3学期分学校給食用冷凍食品選定会合同選定会       | 福岡県学校給食会        |
| 10 | 24 | 全給連管理職(事務局長・課長クラス)研修会(25日まで)      | 東京都学校給食会        |
|    | 未定 | 大分県学校給食会物資選定委員会                   | 大分県学校給食会        |
|    | 未定 | 中国・九州地区物資共同購入会議                   | 福岡県学校給食会        |
| 11 | 1  | おおいた教育の日推進大会                      | 未定              |
|    | 7  | 第70回全国学校給食研究協議大会(8日まで)            | 岡山県コンベンションセンター他 |
|    | 8  | 大分県食育指導者研修会                       | 正庁ホール           |
|    | 13 | 全給連経営者セミナー(14日まで)                 | 東京都学校給食会        |
|    | 中旬 | 第10回学校給食フェア                       | 大分県学校給食会        |
|    | 中旬 | 九州各県学校給食会食品検査連絡会議                 | 宮崎県学校給食会        |
| 12 | 未定 | 令和2年度第1学期分学校給食用冷凍食品選定会予備審査会       | 宮崎県学校給食会        |
|    | 9  | 大分県学校栄養士研究発表会                     | 正庁ホール           |
|    | 中旬 | 大分県学校給食優良学校等表彰選考委員会               | 大分市             |
|    | 未定 | 中国・九州地区物資共同購入会議                   | 佐賀県学校給食会        |
| 1  | 未定 | 令和2年度第1学期分学校給食用冷凍食品選定会合同選定会       | 福岡県学校給食会        |
|    | 30 | 大分県学校給食振興大会(大分県食育実践研修会)           | 正庁ホール           |
|    | 未定 | 大分県学校給食会物資選定委員会                   | 大分県学校給食会        |
| 2  | 21 | 第2回全給連定例理事会・総会                    | 東京ガーデンパレス       |
|    | 下旬 | 大分県学校給食会 第3回理事会                   | 大分県学校給食会        |
|    | 下旬 | 大分県学校給食会 臨時評議員会                   | 大分県学校給食会        |
|    | 未定 | 九州各県学校給食会ブロック会議                   | 宮崎県             |
|    | 未定 | 中国・九州地区学校給食会運営会議                  | 島根県             |
|    | 未定 | 中国・九州地区物資共同購入会議                   | 福岡県学校給食会        |
|    | 未定 | 九州地区物資共同購入会議                      | 福岡県学校給食会        |
| 3  | 中旬 | 学校給食用パン加工・炊飯委託工場選定委員会             | 大分県学校給食会        |

## おおいた給食ふぁいと 編集委員会



|                   |      |        |                 |          |        |
|-------------------|------|--------|-----------------|----------|--------|
| ・大分市立鶴崎小学校        | 校長   | 田中 紀久美 | ・九重町学校給食センター    | 栄養教諭     | 上田 美穂  |
| ・佐伯市立佐伯小学校        | 栄養教諭 | 高野 美幸  | ・別府市立南小学校       | 技師       | 御手洗幸子  |
| ・豊後大野市西部学校給食共同調理場 | 栄養教諭 | 洲 範子   | ・公益財団法人大分県学校給食会 | 係長       | 濱本 真由美 |
| ・豊後高田市学校給食センター    | 栄養教諭 | 山崎 佳代子 | ・公益財団法人大分県学校給食会 | 食育アドバイザー | 佐藤 啓子  |