



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

令和2年1月20日(月)~1月24日(金)

大分県教育委員会が「全国学校給食週間」にあわせ、大分県庁別館9階ネバーランド県庁店にて「学校給食レストラン」を開催しました!



☆食べた方の感想☆

- ・子どもとの会話から給食のことをよく聞きます。大変おいしかったです。
- ・学校給食の定番や大分県の食材を頂ける貴重な機会だと思います。ぜひ継続してほしいです。

トリニータ丼は、大分市の学校給食で考案されたメニューです☆



1/20 *トリニータ丼 *牛乳 *けんちん汁
*白菜とほうれん草のごま和え
*アセロラゼリー

揚げパンは大人気でした!



1/21 *揚げパン *牛乳
*みつせ鶏きんぴらつくね
*ポークビーンズ *かみかみサラダ

おおいた県産魚の日にちなんで、県産魚のすり身を使ったギョロツケです☆

くじらを使った懐かしい献立です☆



1/22 *いりご菜めし *牛乳
*くじらの竜田揚げ *パンサンスー
*かきたま汁

ミートスパゲティは今も昔も人気です☆



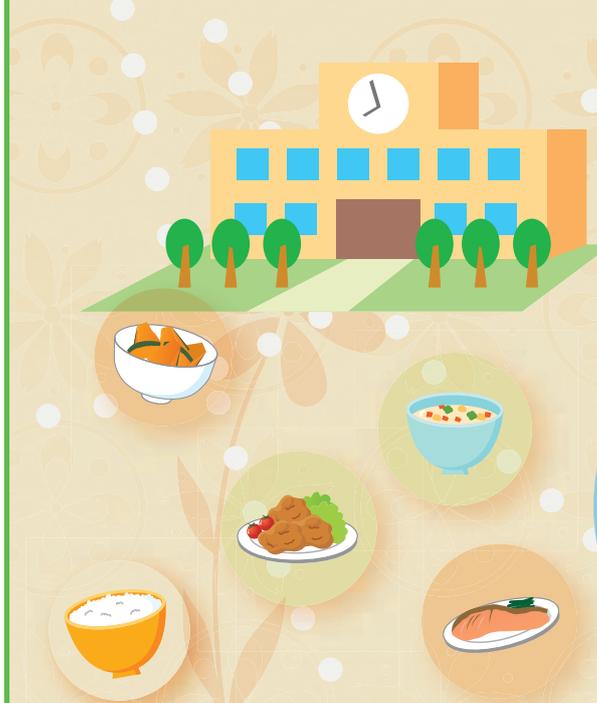
1/23 *コッパン *かぼすジャム
*牛乳 *ミートスパゲティ
*フレンチサラダ *ムース



1/24 *ごはん *牛乳
*豊のめぐみカツ *茎わかめの炒め煮
*椎茸肉団子の具沢山汁 *チョコプリン



● 学校給食レストラン	P1
● 給食リレー 大分県教育庁中津教育事務所 指導主事 有光建一	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! 由布市です。	P3
● 大分県学校栄養士研究会について	P4・5
● ランチタイム 宇佐市宇佐学校給食センター	P6
● 給食現場から★つぶやき 豊後高田市学校給食センター 栄養教諭 山崎佳代子	P6
● 学校給食文部科学大臣表彰者の紹介、優良学校等表彰者の紹介、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

大分県教育庁中津教育事務所

指導主事
有光 建一



私は、小学校の教員として勤務してから平成28年度までの24年間、子どもたちと一緒に学校給食をいただけてきました。実際の給食指導では、配膳や衛生、食事のマナーをはじめ、食のありがたさやアレルギー等配慮の必要な子どもへの対応といった実に多くの視点がありました。その毎日の給食を通して、子どもたちが体験的に学ぶこともたくさんあるということを実感することもできました。

平成29年度より大分県教育庁中津教育事務所勤務となり、体育保健担当として行政の立場から食育を見つめることとなりました。その勤務を通して、学校現場では見えてこない給食の現状から学ぶことも多かったです。例えば、給食の食材確保には価格変動や全体の予算など様々なことが考慮されていること、品質向上に努力されていること、安全・安心を心がけて日々調理場での調理や管理業務に尽力されていること等々です。多くの人々の努力が重なり合って子どもたちの給食が提供されていることを考えると、これまで以上に給食の貴重さやありがたさを感じるようになりました。また、栄養教諭の先生方は、工夫をこらした食育授業や給食指導、子どもの思いを中心に据えた実践研究に真摯に取り組まれ、子どもたちの「食」に対する意識をしっかりと育ててくれています。それは、県が平成29年度から3年間取り組んでいるスクールヘルスアップ事業からもその一端がうかがえます。管内の推進校に指定された

中津市立大幡小学校と中津市立緑ヶ丘中学校では、栄養教諭の先生が校内の先生方と連携して、食習慣が生活習慣や運動習慣とも密接につながり、子どもたちの成長に重要であることを提起してくれています。小学校では、栄養教諭がT2として担任や体育専科教員等と協働した授業をするだけでなく、児童（給食委員会）が主体となって食習慣の大切さを伝えるといった指導が日常的に行われています。中学校では、家庭科担当教諭と連携して「給食の献立を考えよう」と題し、実際に給食に採用される献立を考えるといった、より生徒主体の指導がなされています。給食を通して食育は、子どもたちが受け身的に「教わる」から、より子どもたち自身が主体的に「学びたい」「伝えたい」と思える学習になるよう工夫されているのです。

このように、給食をいただく側と見つめる側の両側面から感じることは、「給食は生涯にわたっての健康を育む貴重な場としての多くの可能性を持っている」ということです。その可能性を生かすためには、給食に関わる多くの「人・もの・こと」や「思い」を子どもたちに見えるようにし、「食」を自分事としてとらえられるようにしていく指導の工夫が大切だと思います。様々な関係機関、職に携わる方々による、これまでとこれからの食育の取組が、子どもたちの望ましい食習慣の形成につながるよう願っています。

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！由布市です。



由布市
マスコットキャラクター
ゆーふー

由布市学校給食センターでは、幼稚園7園・小学校10校・中学校3校の約3,140人分の給食を作っています。栄養教諭は、由布市教育振興会の「小学校家庭科部会」と「特活・総合部会」の2部会に所属し、各校の先生方と連携し、食に関する指導に取り組んでいます。



給食センターの入り口にはにんじんタワーが立っています。由布市学校給食センターのマスコットキャラクター、Yufu-Q（ゆふきゅう）です。にんじんの妖精です。

1. 食に関する指導の取り組み

所属する東庄内小学校では全ての学年に、また市内の幼稚園から小中学校全ての受配校へ行き、食に関する指導に取り組んでいます。



4年生を対象におやつ授業をしました。子ども達は、市販のおかし袋の表示を見て、実際にどれくらいエネルギー量があるかを調べました。

幼稚園児を対象に、その日の給食に登場する、食材クイズをしました。楽しく参加してくれました。



中学校では家庭科の授業や、給食委員会との連携などに取り組んでいます。



気をつけていることはなんですか？

1月の給食集会に向けて、委員会の児童が給食センター調理員さんにインタビュー。1月の給食集会で全校に伝えます。

2. 各機関との連携

①健康増進課との連携～朝ごはん事業～

由布市の朝食摂取率向上を目指して、市の健康増進課と連携し、朝ごはん作り講習会を実施しています。



目指せ
三ツ星朝ごはん

地域の食育推進協議会会員さんの協力もあり、子どもたちは手際よく実習できていました。

②農政課との連携～地産地消の推進～

学校給食における地産地消率の向上を目指し、農政課やJAや地域の生産者さんと連携して取り組んでいます。

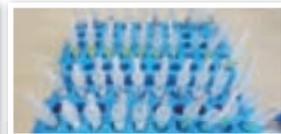


(左) 庄内でとれたらをJAさんが納品。(右) 挟間の白ねぎ生産者さん。農政課の「にんじゃがプロジェクト」など、様々な取組があります。

～市報にも給食レシピのコーナーを設けていただき、市民へお知らせする取組を行っています～

3. 給食センターにおける取組

毎年「研究授業方式による衛生管理研究会」を行っています。保健所食品衛生機動班にきていただき、アレルギーの残留検査に取り組んだこともあります。また、夏休みには調理員全員を対象に夏期研修会を開催し、衛生に関する研修会と給食に取り入れたい食材を使った献立の実習を行っています。



アレルギー残留検査の様子



今年度実施した調理実習の写真(左) 高野豆腐(中) カシューナッツ炒め(右) ブロッコリーとカリフラワー炒め

大分県学校栄養士研究会

このコーナーは、学校栄養士研究会の様子を紹介します…One,Team!



大分県学校給食会イメージキャラクター かぼにゃん

研究部……食に関する指導の指導案と教材の作成

昨年度と今年度の活動は、かぼにゃんをモチーフにした食育ゲーム「かぼにゃんストアdeお買い物」を作成しています。かぼにゃんストアで商品を選択すると、選んだ商品のエネルギー・脂質・塩分の合計値が自動計算できるようになっています。また、食育ゲームの他に、指導案・事後資料・食育ゲーム内で使用している商品の一覧表をDVD一枚に収めたものを栄養士に配布します。

様々な使用方法があるかと思しますので、授業だけでなく児童集会・試食会等で活用していただくと嬉しいです。



食育ゲーム 『かぼにゃんストア de お買い物』

昨年度完成した教材は、今年度フル活用中です!

4年生の授業で活用している様子 『おやつについて考えよう』



デジタルアニメ 『食べ過ぎっちゃ星人に気をつけろ!』

児童生徒の食生活実態調査部……全県の小5・中2を対象に、5年に1度実施



食生活や食に関する意識行動の変化についてアンケート調査を実施しています。平成11年度に始まり、今年度は6月に、学校数342校・児童生徒7,374名を対象に第5回目を実施しました。今回の調査では、朝食の内容をより詳細に把握できるよう設問・集計方法を改善し、朝食の摂取率や食事を誰と食べるか、早寝早起きの睡眠リズム、学校給食や食事のマナーについて質問し、前回と比較してどのような変化があったか、また、子どもたちの食生活にどのような傾向があったかを分析しました。

別府大学平川史子教授に講評していただき、1月末に各学校へ報告書を送付しています。充実した食に関する指導のための資料として役立てていただければ幸いです。

アンケート会議の様子とこれまでの『児童生徒の食生活実態調査報告書』の表紙



運営部……研究会についてご説明いたします

昭和51年に大分県学校栄養士研究会を立ち上げ、以来40数年間学校栄養士が団結して、学校給食の充実や食育の推進、資質向上に取り組んで参りました。県教育委員会のご指導をうけ、各種行事も行われています。今年度は研究発表会が42回目、学校給食フェアは10回目を迎えました。各地区も食育や衛生管理等に取り組んでいます。

研修部……栄養教諭・学校栄養職員の資質向上研修



大分県教育センターイメージキャラクター
ヤリガイくん

授業こそ命！指導力向上に向けた研修会を実施しています。

食に関する指導の演習：7/29(月)



1回目は、指導助言と講話を大分市教育センターの指導主事：小野里香先生、大分市教育委員会体育保健課：緒方道世先生よりいただきました。

また、特定非営利活動法人ヘルスフィットネス・フォーラムの松元義人先生より、大分県の課題である肥満についての講演をしていただきました。

食に関する指導の演習：10/26(土)



2回目は、別府大学短期大学部准教授の米持広美先生に指導助言をいただき、家庭科教育と食育の関連について講義をしていただきました。

3回目は、2/4(火)に大分大学大学院教授：竹中真希子先生に『児童生徒のアクティブ・ラーニングを促す授業のデザイン』の講義をしていただきました。



ランチタイム

宇佐市立
宇佐学校給食
センター



♡ふるさと給食♡

宇佐市は周防灘に面し、クヌギ林とため池がつなく農林水産循環が世界農業遺産(GIAHS)に認定されるなど、農林水産業の盛んな地域です。それらの特色を生かして毎月2回(1回は19日前後)ふるさと給食を実施しています。ふるさとで作られる食材のおいしさや秘密を知り、ふるさにと誇りを持てるようにと取り組んでいます。



ふるさと給食の日には栄養教諭等が作成したクラス掲示の資料を配布しています。(月1回)



各学校で給食時間に食に関する指導を行っています。中学校1年生には必ず行きます。

★収穫体験★

ふるさと給食の取り組みの一環として、給食に使用する食材の収穫体験を行っています。(グリーンアスパラガスやクロダマルの枝豆等)



「大きいのがとれたよ〜」



♪交流給食♪

全国学校給食週間期間中に給食センター職員が学校へ訪問し、子どもたちとの交流給食を行っています。

給食センターで使用している「しゃもじ」や「ひしゃく」を持って行ったり、給食紙芝居やクイズをしたりと、センターの事をもっと知ってもらうための取り組みを行いました。いろいろな話をしながら楽しく会食ができ、そして、子どもたちからたくさんの元気をもらいました。



「重いかな? 思ったより軽いかな??」



給食現場から★つぶやき



豊後・米仕上

豊後高田市学校給食センターでは、市内小学校11校・中学校6校・幼稚園2園の約1950食の給食を作っています。2018年度から子どもの給食費無償化が実施され、市内外からも注目をされているところです。調理配送部門は市内業者に委託していますが、美味しく安心安全な給食作りを目指し一緒に取り組んでいます。



生産者の方を招いた交流給食の様子 食べ物の命や育ててくれた人へ感謝していただきます!「ごちそうさま」

○地産地消 ~米・野菜・食肉・卵 自然の恵みに感謝!!~
所長が中心となり地元野菜の入荷調整を行い、地産地消が進んでいます。最近では、豊後・米仕上牛を給食に取り入れることができました。生産者の方の思いが子どもたちへしっかり伝わるような献立作りをしていきたい!と改めて感じているところです。



食物アレルギー対応マニュアル

○食物アレルギー対応 ~ひとりじゃない!みんなで対応!!~
「学校給食における食物アレルギー対応マニュアル」を作成し、2019年9月より実施するようになりました。センター・学校・家庭に分けて役割を明文化したことで、連携のとれたアレルギー対応ができるようになりました。



アレルギー対応の様子 学校・家庭と連携しながら対応をしています。

○食育との連携 ~目指すゴールは食の自立!~
市内中学校では給食献立を考える授業を行っています。実際に給食に取り入れられたことで、給食への興味関心も高まっています。また、今年度は卒業していく中学3年生へ「お弁当にも使える☆学校給食レシピ集」を配布し、食の自立を応援します。

給食でできることはわずかですが、少しずつ積み重ねることで、豊後高田市の「食育」が充実したものになるよう取り組んでいきたいと思ひます。



給食献立を考える授業の様子 献立をたてるのは、難しい...



生徒が考えた給食献立 白ごはん、牛乳、さつまいも汁、さばのみそ煮、ふしきなサラダ



お弁当にも使える☆学校給食レシピ集 卒業しても、給食の味を忘れず! 高校ではお弁当作りに活かしてね!

令和元年度 学校給食文部科学大臣表彰

令和元年11月7日・8日、岡山県で開催された第70回全国学校給食研究協議大会において文部科学大臣表彰がおこなわれました。大分県からは伊藤京子先生が学校給食功勞者として表彰されました。



※文部科学大臣表彰※
大分市立別保小学校
栄養教諭 伊藤京子

今回の受賞は、大分県教育委員会、各市町村教育委員会、そして学校給食会等の学校給食関係者の皆様のご指導のお蔭だと思っております。また、ともに励まし合い悩みをともに乗り越えてきた栄養教諭・学校栄養職員という力強い仲間がいたからです。その全ての皆様方に心から感謝申し上げますとともに、厚く御礼申し上げます。

岡山の全国大会では、シンポジウム・分科会の内容が充実しており、レベルが年々上がってきていることを実感した他に、大会の運営がとても効率的に行われていたことに深く関心をもちました。

今後とも大分県の学校給食と食育の発展、そして本県から全国へ情報発信ができるように、自分の資質の向上を図っていききたいと思っておりますのでよろしくお願いいたします。

令和元年度 学校給食優良学校等表彰

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

【学校給食功勞者】

▶大分市立城南小学校 栄養教諭 後藤 崇江

【学校給食優良パン工場】

▶木村製パン工場 (豊後高田市)

【学校給食優良炊飯工場】

▶(有)山之内食品 (佐伯市)

▶峰月堂 (宇佐市)



表彰者のみなさま



令和元年度 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や幼児・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っています。

今年度も多くのみなさんからお申込があり、全17回約395名の方に調理・試食していただきました。また大分県学校給食会で実施したみなさんには施設見学も行いました。



ご参加いただきありがとうございました!

講師の皆さま



大分県立盲学校
本田 真紀 先生



津久見市立第一中学校
沓掛 優子 先生



大分市立判田小学校
中村 佐知子 先生



国東市国見学校給食共同調理場
大石 優奈 先生

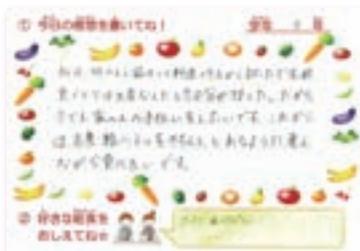
参加者の感想

★保護者の感想★

- たくさんの食材を使い、家で扱うことのなかったものも多く勉強になりました。しっかりとダシのきいているものばかりで少ない調味料でもおいしかったです。
- 子どもの口に入るまでに、いろんな人のおかげで毎日の給食ができていると思うと感謝でいっぱいになりました。

この他にもたくさんの感想をいただきました!

★児童の感想★



(公財)大分県学校給食会 令和元年度事業経過報告

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(学期に1回実施)、炊飯米の食味分析の実施
- ⑤学校給食用パン規格検討委員会の開催

(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)
 - 学校給食用物資製造工場見学(7/31実施)
 - ・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)(7/25実施)
- ④学校給食用物資納入業者説明会の実施(11月)

学校給食用物資製造工場見学

学校給食用物資への理解を深めるとともに、学校給食関係者との連携強化を図る目的とし、9名の物資選定委員にご参加いただき実施しました。今回は、福岡県鞍手郡の「北九食品株式会社」と山口県下関市の「株式会社ハートフーズ21」へ訪問しました。委員からは、「実際にどのようにして作られているか見ることができてよかった」や「各工場の企業努力(商品開発や衛生管理など)を知ることができてよかった」など、大変好評をいただきました。



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)
 - 7月～2月の間に17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)(7/25実施)
 - 講師①:九州歯科大学 歯学部共通基盤部門
教授 吉野 賢一 氏
 - 講師②:二豊味噌協業組合 開発技術部
課長 中原 義和 氏
 - ・調理講習会(3/11実施予定)
 - (対象:栄養教諭、学校栄養職員、学校栄養士、市町村教育委員会等)
 - 講師:ホテル白菊 日本料理 菊彩香 天野 耕作 氏
- ③学校給食フェア(対象:児童生徒及び保護者、一般市民)(11/16実施)
 - 約550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:278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)

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、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。今年度は昨年度開発した「おおいたの恵みボール(冠地どり入り)」に県産しいたけを配合した「おおいたの恵みボール(しいたけ入り)」を開発いたしました。お鍋をはじめとする和風献立に相性抜群です。ぜひご活用ください。



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 検体数:423件 2/3現在

- 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、腸炎ピブリオ、EHEC 0157、等)
 - ・ヒスタミン検査

(2) 衛生管理指導

- ①パン・炊飯委託工場の立入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拭き取り検査に基づく衛生管理指導及び衛生教育(4月)
 - ・研修「カビと虫」(7月)「ノロウイルス食中毒の防止」(10月)