

# おいいた 給食ふあいと

2021.3月  
No. 35

ふりそそぐ あいじょういっぱい いつもげんきな とよのしょくいく — 広報誌スローガン —

## 全国学校給食週間の取組

### 大分市

大分市では、「学校給食の7つの目標」に添った給食提供や、学校給食を通して伝えたい情報を様々な形で発信しました。コロナ禍ということで、新しい生活様式を踏まえて感染を防ぐ工夫をしつつ取り組みました。



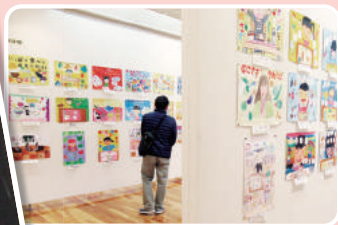
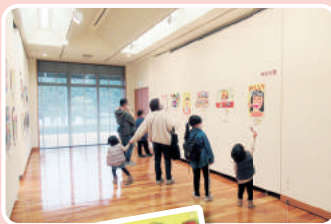
## 学校での取組の様子



掲示板を利用して給食週間の給食メニューを写真入りでお知らせしました。また、学校給食ポスターを廊下に飾ったり、給食委員会の児童と給食についてお知らせするDVDを作成し、朝の集会の時に紹介しました。



## 大分市学校給食ポスター展



各学校からの推薦された優秀作品およそ250点を大分市美術館に展示しました。



大分県産ブリで作ったブリかつ



鹿肉を使ったミートソーススパゲティ



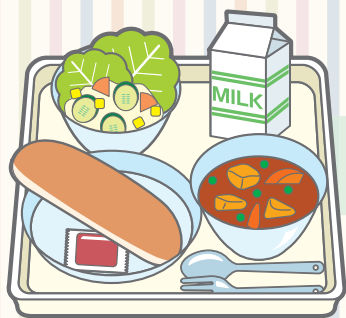
昔給食（給食の始まりの献立）

## もくじ

全国学校給食週間の取組（大分市）	P1
給食リレー 別府大学短期大学部食物栄養科 伊藤京子 准教授	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！ 中津地区です	P3
わくわく学校訪問 大分市立大道小学校	P4・P5
ひみつのランチタイム 大分大学教育学部附属小学校・大分県立別府支援学校・大分県立南石垣支援学校	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・貸出教材の紹介	P7
(公財)大分県学校給食会 事業経過報告	P8

回覧をお願いします

# 給食リレー



別府大学短期大学部食物栄養科  
准教授

## 伊藤 京子



給食リレーの原稿を執筆するにあたり、最新号を再度熟読したところ、まず大先輩である牧野先生がこのコーナーを担当され、身分の変遷等について触れられており、今の私たちがあるのはこれまでの先生方の積み重ねがあってこそだと再確認をしました。また34という数字も目に入り、「ええ？ もうそんなに発行したの？」といささか驚きながら、第1号を給食会HPで見ってみました。ついこの間発行された気がした第1号でしたが平成21年11月に出されており、この創刊号はこれまでの多くの偉大な先輩方の活躍する様子が盛りだくさんの内容であり、この実績を自分は引き継いで来たのだろうか、そして今度は後輩たちに残してあげることができたのだろうか…と思いながら懐かしく目を通しました。

学校給食に携わる栄養士の仕事ですが、小さい変更や変化は度々ありましたが、平成8年の腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事件で大きく変わり、厳しい衛生管理体制が求められるようになりました。大分県にも文部科学省の視察が入ることになり、私の勤務していた大分市立鶴崎中学校で受けることになり、市教委と学校で一致団結して乗り切ったことを思い出します。次に大きく変わったことは、平成19年度から大分県でも栄養教諭の配置が始まり、「食に関する指導」も職務に加わったことです。私

は当時行政勤務で栄養教諭配置拡大に向けての仕事もしておりましたが、思うように配置が進まず、くやしくもあり情けなくもあり仕事からの帰途で涙がでてきたことも幾度かありました。

そして今また新型コロナウイルス感染拡大防止の観点からの学校給食運営が求められており、皆様方の大きな転機になっています。学校給食にかける私たちの熱い思いは不変ですが、時代とともに取り巻く環境は変化していきます。その波を関係者で協力して乗り越えていきましょう。

現在私は、栄養士、栄養教諭の養成に関わる仕事をしておりますが、公立小中学校の現場から離れてみて、栄養教諭、学校栄養職員は本当に魅力のある仕事だと再認識をしております。皆様方に取り残されないように自身を磨いていかなければと思います。

無性に学校給食が食べたくなるときがあります。その時は大切に保管してある過去レシピを取り出して作り、「やっぱり大量調理のおいしさにはかなわないわね。」と心でつぶやきながら食べています。

最後に一言、学校給食は最高！



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！ 中津市です

中津市内には4つの共同調理場があり、栄養教諭・学校栄養職員は、中津市教育課程研究協議会 食育部会に所属して「子どもたちの健康な体の基礎づくりとなる学校給食」をテーマに、地産地消をはじめ様々な活動を行っています。

今年度は新型コロナウイルス感染拡大防止のため活動内容に制限がありましたが、できることを少しずつ取組んできました。



生産者訪問

大分県農林水産振興部より無償提供のあった「おおいた和牛」生産者のところへ訪問し、お話をうかがうことができました。

中津市耶馬溪で「おおいた和牛」を生産されています。

独自にエサをブレンドして、愛情込めて飼育されています。



今回の取組で、「子どもたちが大人になっても、県産牛を食べてくれるとうれしい」と、話されていました。

私たちは植物や動物などの命をいただいています。食べるときに感謝の気持ちをもって食べてもらいたいです。

当日のメニュー



サイコロステーキ



おおいた和牛の牛丼



おおいた和牛のすきやき丼



調理の様子

給食委員会による動画での食材紹介



給食指導用のおたより



生産者の方と一緒にZOOMで給食時間にお話



おいしかったよ～！ 完食★



「食育だより」の配布

11月のおおいた食育ウィークに合わせ、地産地消や生産者訪問について掲載し、市内すべての小学校・中学校・公立幼稚園の保護者に配布しました。



給食の塩分測定

これまでの取組『よくかんで食べよう』の指導に加え、塩分が低くてもうま味を感じるような、おいしい給食を提供し、食に関する指導にも活かすことができたらと考えています。

そこで、各調理場で「塩分計」を購入し、給食で提供する汁や麺類のスープに含まれる塩分を測定し、毎日の献立のふり返しなどに活用しています。



# わくわく 学校訪問



このコーナーでは、食育に取り組んでいる各学校の様子を紹介します。



第33回

大分市立大道小学校

校長 園田 真治  
学校栄養職員 山路 真理恵

## 学校教育目標

主体的に学び合い 共に高め合う 心豊かな大道っ子の育成

大道小学校は、大分市の中心部大分駅南側に位置し、大分市の大動脈である大道バイパス沿いにあり、校区は近年、大分駅南土地区画整理事業によりマンションやホテルが次々と立ち並び、道路が整理され、環境が著しく変化しています。大正13年開校の歴史ある学校で、平成23年に現校舎が竣工しています。児童数も年々増加し、今年度は577名の児童数が楽しく、元気に学習しています。

本校は、令和元年度から九州地区小学校家庭科教育研究大会、大分大会の実践研究発表校としての指定を受け、家庭科だけでなく、全学年を通じて食育を推進しています。今回は、その取り組みの一部をご紹介します。

## 九州地区小学校家庭科教育研究大会

「身近な人と関わりながら、よりよい生活を願い実践する子どもをめざして  
～心身ともに健康な生活を送るための食に関する指導を通して～」

### 11月公開授業

5年生 家庭科 食べて元気に ～マイベストみそ汁を作ろう～



これまでに学習したことを活かして「元気に過ごすためのみそ汁」のレシピ作りを行いました。自分のレシピを班で紹介し合い、改善点を付箋に書いてアドバイスをし合いました。学校栄養職員から野菜の切り方を動画で教えてもらい、実に合った切り方や入れる順番も考え直し、「マイベストみそ汁」のレシピを完成させました。

6年生 家庭科 こんだてを工夫して ～家族のための1食分の献立を考えよう～



学校栄養職員やおうちの人から献立作りの工夫を聞き、学んだことを活かして、家族のための1食分の献立作りを行いました。これまでに学んだ調理法を活かした料理カードの中から自分のテーマに合った料理を選び、献立を考えました。家族の健康を考えた献立や家族の好きなものを入れた献立など様々な思いの詰まった献立が完成しました。

## 食育授業の取り組み

食に関する指導の年間計画に基づき、家庭科だけでなく、生活科・体育科(保健)等の全教科・領域で食に関する指導の6つの視点(①食事の重要性 ②心身の健康 ③食品を選択する能力 ④感謝の心 ⑤社会性 ⑥食文化)のいずれかを位置づけた授業を展開しました。また、9・10月に行われたオープンスクールでは、全学年で食育授業を実施し、保護者へも食育の大切さについて知らせることができました。



### 1年生：げんき号をはしらせよう 【学級活動】

栄養列車げんき号が出てくる紙芝居を使い、食べものはたらきについて学びました。事前のアンケートでとった苦手な食べものを克服するためのめあてを考えました。



### 2年生：さつまいものひみつを 知ろう【生活科】

生活科で育て、収穫した「さつまいも」について学習しました。特に、食物せんいのはたらきについて食育エプロンを活用して、学びました。



### 4年生：すくすく育て私たちの体 【保健(体育科)】

成長期に必要な栄養素や食事のとり方について理解し、しっかり食べようとする意欲を持たせる授業を行いました。

### 屋上庭園や花壇を活用した食体験【生活科・総合的な学習】



2年 さつまいもの収穫の様子



3年 大豆の成長の観察の様子



5年 米作りの土出しの様子

## その他の取り組み



### 給食の3つの食品グループ分け

毎日、給食の食材を3つの食品グループに分ける取り組みを行っています。



### 図書館コラボ給食の実施

図書館支援員のおすすめの本を給食に取り入れた図書館コラボ給食を実施しました。



**学年掲示板の活用** 各学年の掲示板に食育コーナーを設け、学んだことを振り返れるようにしています。

# ひみつのランチタイム



## 「学校給食 1日まるごと大分県」の取組について

## 大分大学教育学部附属小学校



学校給食 1日まるごと大分県の献立

- ごはん
- 大分産フィッシュ&チップス  
(さばフライ&しいたけチップス)
- かぼす添え
- 大分県産野菜のみそけんちん汁
- 牛乳



「顔が見え、話ができる」生産者などにより生産された新鮮で安全な食材を子どもたちが身近に感じ、食べることができるよう、取材した生産者の方の写真や情報を大分県の地図に載せて紹介したり、メッセージ動画を作成し、給食時間に流したりしました。



生産者の方からのメッセージ動画を視聴している様子です。2年生の教室では、生活科「わたしの町 はっけん」で取材した産直市場の方が登場すると、子どもたちから歓声が上がっていました。

## しいたけチップス



### 【材料 4人分】

乾しいたけ	—————	12g
米粉	—————	大さじ2
カレー粉	— 小さじ ½～	(お好みで)
塩	——— 小さじ ⅓～	(お好みで)
揚げ油	—————	適量

### 作り方

- 1 乾しいたけを水で戻した後、3mm厚のスライスに切る。
- 2 ①に米粉をからめ、170℃の油でからっと揚げる。
- 3 ②にカレー粉と塩をまぶしたらできあがり。

しいたけが苦手で残したり、よくかまずに食べたりしていた子どもや先生から「おいしかった！ しいたけを克服できた！」と喜びの声を聞くことができました。



## 特別支援学校の取組について

(大分県立日出総合高等学校農業経営科の生徒が育てた作物の活用)

## 大分県立別府支援学校 大分県立南石垣支援学校

大分県立日出総合高等学校の生徒が育てた農作物を給食で活用しています。同じ県立学校同士がつながることによって、特別支援学校の児童生徒は、農作物をより身近に感じることができ、また日出総合高等学校の生徒にとっても、自分たちが育てたものが給食に使用されることは大きな達成感につながっていることと思います。

### 梨を使用した給食 (別府支援学校)

「新高」という品種の梨を提供しました。一つ一つの実がとても大きく、子どもたちからも「甘くておいしい！」という声が聞かれました。



### ドラゴンフルーツを使用した給食 (南石垣支援学校)



ドラゴンフルーツの実をランチルームに展示しました。その見た目と名前に子どもたちも興味津々でした。他のフルーツと一緒にヨーグルトに和えて提供しました。

## 令和2年度 学校給食文部科学大臣表彰

今年度、大分県からは学校給食功労者として後藤崇江先生が表彰されました。



学校給食功労者(敬称略)

大分市立豊府小学校 栄養教諭 後藤 崇江

このたび、学校給食功労者として文部科学大臣賞を受けることになり先日、表彰状を届けていただきました。

私は、給食を食べる子どもたちが笑顔になるような安全で美味しい給食を提供することを常に考え、献立作成や調理指導、食育などに取り組んできました。その基礎を教えてください、今日まで支えていただいた諸先輩をはじめ全ての学校栄養職員・栄養教諭の方々や、ご指導をいただいた大分県教育委員会、各市町村教育委員会、学校給食会の皆様へ感謝申し上げます。

これからも微力ではありますが、大分県、大分市の子どもたちが健康で過ごすことが出来るよう学校給食と食育の充実に努力していきたいと思っております。

## 令和2年度 学校給食優良学校等表彰

学校給食功労者(敬称略)

日田市立東溪小学校 栄養教諭 森 悦子

学校給食優良パン工場

松山製パン工場 (中津市)  
木村製パン工場 (豊後高田市)

学校給食優良炊飯工場

協業組合東国東炊飯センター (国東市)  
有限会社山之内食品 (佐伯市)

令和3年1月28日(木)、大分県庁舎「正庁ホール」で実施された「令和2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個人及び団体が表彰されました。



被表彰者のみなさま

## 新規貸出教材のご紹介

本会では学校給食の普及充実と食育推進事業の一環として、学校や調理場へ食育教材の貸出をおこなっています。今年度新たに食育教材を追加しましたので、その一部をご紹介します。その他の貸出教材は、本会ホームページにてご覧いただけます。貸出希望の際は、本会企画普及係までお問い合わせください。

### フードモデル

#### コンビニ・インスタント食品(22種類)



コンビニ食品やインスタント食品のフードモデルです。パッケージなどもリアルに再現し、イメージしやすくなっています。指導で活用できる「コンビニでの賢い選び方」の資料が付いています。

#### 食生活改善指導用食品(60種類)



生活習慣病予防のための指導に役立つ食材と献立のセットです。肉やフライは、脂の部分と衣の部分がセパレートになっています。組み合わせた献立のエネルギー、たんぱく質、脂質、カルシウム、食物繊維、食塩などの栄養価も計算できます。

### DVD

これで納得!!  
HACCPシステム  
導入のための7原則



HACCPで  
食の安全を守る!  
食中毒予防



改訂防ごう!!  
腸管出血性大腸菌  
O157食中毒



改訂  
ノロウイルスの  
食中毒と感染症



### その他

#### サバ(約40cm)



実物大のレプリカです。2枚おろしになっているので、骨や血合いの部分を確認することができます。

#### お米くん



モチから白米までの過程をかわいいぬいぐるみで理解できます。

#### 新世界全図マグネットシート白板



裏面全面マグネットシートなので、黒板に貼り付けて使用でき、ホワイトボード専用マーカーで書き消しができます。オリパラ給食や世界の料理の指導に活用できます。

※日本全図マグネットシート白板もあります。

# (公財)大分県学校給食会 令和2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(2月)
  - 2 衛生管理講習会(中止)
    - ・希望したパン加工・炊飯委託工場(2工場)へ出張講義を実施
  - 3 定期立入調査(年3回実施)
  - 4 パン抜取調査の実施(9月・12月・2月実施)
- (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(7月・11月開催)
    - ・学校給食用物資製造工場見学(中止)
    - ・地場産物活用推進委員会(12月・1月・3月開催)
  - 3 学校給食用物資展示会(中止)
  - 4 学校給食用物資納入業者説明会(中止)

## 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)(中止)
  - 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)(中止)
    - ・各種調理講習会(対象:栄養教諭、学校栄養職員等)(中止)
- ※代替事業
- ・大分県魚食調理講習会の代替事業として、県産魚を活用した献立集を作成。
- 3 学校給食フェア(対象:児童生徒及び保護者、一般市民)(中止)
- (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:228件(1/31現在)
  - 2 ラグビーワールドカップ給食献立・オリンピック・パラリンピック給食献立及び給食会物資を使用したおすすめ献立の作成
- (3) 情報提供
- 1 広報誌
    - ・給食会だより(年12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同事業)

## 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) 学校給食用物資自主検査実施状況(2/15現在)
- 1 衛生指標に基づく検査、食中毒菌検査(439件)、ヒスタミン検査(21件)
- (2) 委託工場等の衛生管理指導
- 1 立入調査及び指導
  - 2 衛生管理研修(8月、9月、3月)
- (3) 学校給食調理現場等の衛生管理に関する支援
- 1 検査機器の貸出 9件
  - 2 大分市教育委員会体育保健課「生食用りんご細菌等検査」(2月)
- (4) 大分県学校給食会内部の衛生管理等
- 1 職員研修「感染症について」(5月)「ノロウイルスについて」(11月)
  - 2 施設、機器、その他の管理状況等の衛生管理指導
  - 3 HACCPに沿った「衛生管理マニュアル」の作成
- (3) 研修会
- ・九州各県学校給食会食品検査連絡会議(中止)

## 地場産物活用推進委員会

大分県学校給食会では、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、今年度は「水産」にスポットをあてた教材の作成を行いました。ぶりやあじの魚体レプリカ(実物大)や食育指導に活用できる指導案及び食育指導用素材データ集を作成しました。指導案・データ集及び魚体レプリカは、来年度より食育指導教材として貸出をする予定です。



(写真は教材を活用した給食指導の様子)

## 各種給食献立の紹介

大分県では昨年に引き続き「おおいたラグビーワールドカップ給食」として県内各地で参加国の料理や食材を使用した給食が実施され、給食会も参加国の料理を紹介しました。オリンピック・パラリンピック給食献立として、第1回開催国のギリシャをはじめ6か国の献立を紹介しています。また給食会物資を使用したおすすめ献立も紹介しています。詳しくは当会ホームページに掲載していますのでご覧ください。



(ラグビーワールドカップ給食)



(おすすめ物資)

(オリパラ給食)