

おいしい

給食ふあいと

2022.3月

NO. 38

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 — 広報紙スローガン —

つくってみよう おおいたの給食！ 学校給食レシピコンクール入賞作品

募集テーマ

大分県産の食材を使った
給食メニューをつくってみよう！

最優秀賞

(大分県学校栄養士研究会会長賞)

ヘルシー、かぼすの
鶏肉と野菜の南蛮漬け

大分市立判田中学校3年

あしかり ちさ
芦刈 千紗さん



最優秀賞

(大分県学校給食会理事長賞)

大分の
アジwai五色焼き

中津市立樋田小学校1年

ひさつね そうすけ
久恒 壮介さん



優秀賞

辛くない
オオイタンメン

大分市立
豊府小学校1年

たかすぎ かい
高杉 快さん



大分元気っ子
カルシウムとりてん

別府市立
別府中央小学校5年

こや ゆあ
古屋 結愛さん



じもっとりカレー

佐伯市立
鶴岡小学校6年

いとう こうた
伊東 航汰さん



食感を楽しむニラ豚

大分市立
原川中学校2年

でらじ すず
寺次 涼さん



のっぺ

豊後高田市立
真玉中学校3年

わたなべ そよか
渡辺 颯葉花さん



とり天ごぼうカレー

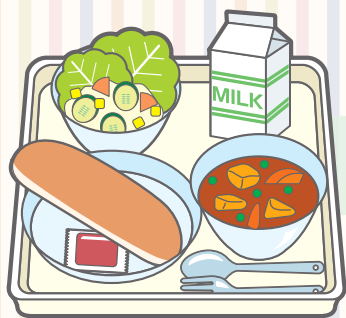
大分県立
大分支援学校高等部3年

ひろせ ほか
廣瀬 武尊さん

もくじ

つくってみようおいしいの給食！ 学校給食レシピコンクール入賞作品	P1
給食リレー 佐伯市教育委員会 宗岡功 教育長	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
自慢の調理場へおじゃましま～す！ 〈佐伯市さいき学校給食センター〉	P4・P5
ひみつのランチタイム ある日の給食をのぞいてみたら… 〈豊後大野市三重学校給食共同調理場〉	P6・P7
令和3年度 学校給食優良学校等表彰・(公財)大分県学校給食会 令和3年度 事業経過報告	P8

給食リレー



佐伯市教育委員会 教育長

宗岡 功



大野郡（現在は豊後大野市）朝地町で小中学校を過ごした昭和の40年代は、日本が経済的に大きく飛躍した高度経済成長期の後半であり、我が家にも遅ればせながら、当時、家電の三種の神器といわれた、テレビ、洗濯機、冷蔵庫がやって来て暮らし方も大きく変化した時代でした。

学校給食も、小中学校を過ごすうちに様変わりをしました。小学校低学年の頃は、お母さん方が交代で調理をする「保護者の手による米飯給食」でした。それが、いつの間にか給食は車で運ばれてくるようになり、主食はご飯からコッペパンへ、アルマイトのお椀で飲んでた牛乳（脱脂粉乳？）が、瓶入りへと変わっていきました。

そののち昭和57年に大学を卒業して、学校事務職員として採用され、以来、学校現場を離れるまでの24年間、そして現在まで、学校給食はさらに大きく変化をしました。牛乳は瓶から紙パックへ、食器はアルマイトから割れにくいメラミン樹脂へ、米飯給食の導入そして、徹底した栄養・安全管理、アレルギー対策、学校給食センター化、調理から配送までの業者委託等々。

時代の移り変わりに応じて学校給食を取り巻く環境は変化しましたが、子どもの頃を思い出す時、当時の給食を懐かしく思うことがあります。食べ残しのコッペパンが、数日後カチカチになってカバンの中や机の中から出てきたこと。友達とカレーや蜜豆を取り合ったこと。初めて揚げパンというものを食べた衝撃。学校を休んだ日には、友達が欲しくもない宿題プリントと一緒にパンを届

けてくれたこと。牛乳ケースを落として、ほぼクラス中の牛乳を割ってしまったこと。良い思い出も苦い思い出も全てが温かく、セピア色の思い出として胸に残っています。

今、飽食の時代を迎えている一方で、貧困問題などにより、朝食もままならない児童生徒も増えており、孤食の時代ともいわれています。栄養価が考えられており、友達と一緒に食べる「共食」である学校給食の役割はますます大きく、より一層の充実に向けて責任を感じているところです。

佐伯市では、昨年「佐伯市オーガニック憲章」を制定し、オーガニックシティを目指して取組を始めました。学校給食はその中心であり、今年度12月14日から1週間ほど、今年収穫した佐伯産有機栽培米（約2トン）を初めて提供することができました。学校給食への提供は、収穫量に課題があるものの、今後も引き続き有機栽培米、有機栽培野菜などの利用を考えています。地元食材は、佐伯の子ども達にとって、安全安心な食材であることはもとより、自分たちの住む地域の生産者の方々の顔が見えることで、温かい心や感謝する心、他者理解の育成などにつながると信じています。

コロナ禍の中で、販路が厳しい佐伯市の水産業等への協力といった一面も果たしながら、子ども達の豊かな食への意識と健康そして情操面への効果を期待し、学校給食を通じた食育の取組を栄養士の先生方を始め現場の先生方と共に進めてまいります。

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

別府市の学校給食は、小学校13校が自校式調理場、中学校7校と東山幼小が共同調理場で調理され、毎日約8500食を提供しています。学校や調理場には、栄養教諭・学校栄養職員・学校栄養士を配置して、それぞれの専門性を生かした給食指導や食に関する指導など、年間を通した食育活動を展開しています。



食に関する指導（食育授業）

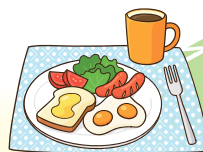


小学校2年生
「野菜のパワーを知ろう」

小学校低学年では、食べ物の働きや食の楽しみを学ぶ授業が中心です。この授業では、濃い色の野菜と薄い色の野菜に分けるグループワークをし、それぞれの役割を知り、バランスよく、なんでも食べることの大切さを学ぶ授業を行いました。

ワークシートを利用し、こどもたちには「これからがんばりたいこと」を、保護者には「こどもに向けて一言」を記入してもらい、食に関する意識づけを行いました。

市内の小学校に所属する栄養教諭2名が、所属校以外でも食に関する指導を担っており、幼稚園・小学校・中学校からの依頼を受けて食育授業や集会など実施しています。



中学校2年生
「朝食の献立を考えよう」



中学生では、「食の自立」に向けた内容で実施しています。この授業では、献立を立てるポイントを理解させ、班ごとに朝ごはんの献立を立てました。自分たちが立てた献立のプレゼンを行い、他の班の良いところを発表させ、栄養教諭がアドバイスを行うなどして献立作成に関する理解を深めました。

自分の食事を見直し、将来に向けて食事を大切にできる生徒を育てるための指導を中心に行っています。

楽しい給食計画

図書コラボ「おはなし給食」

別府市では、「本のメニューを給食で提供しよう！」「給食で本を紹介」という企画に各校で取り組みました。学校司書さんと連携して企画・実施しました



▲別府市立石垣小学校



▲別府市立別府中央小学校

食育体験

コロナ禍で感染症が心配な状況でも様々な対策をしながら、こどもたちの給食への興味・関心を引き出すような体験活動を各学校で工夫しながら行いました。

調理員体験



▲別府市立春木川小学校

▼別府市立上人小学校



給食室見学

自慢の調理場へ おじゃましま〜す！

佐伯市さいき学校給食センター



さいき給食センターの概要

敷地面積	4,272.83㎡
建築面積	1,663.00㎡
構造	鉄筋コンクリート造 (1部2階建)
調理能力	3,000食/日
厨房方式	フルドライ方式
受配校	幼稚園7園/ 小学校9校/中学校2校
食器	強化磁器3種類



さいき学校給食センターは、令和2年2学期から、市内3つの小学校単独調理場を合併し、3幼稚園を含む約1,280食でスタートしました。令和3年4月からは、蒲江給食センターを統合、さらに令和4年1月からは、堅田地区の学校も受配校となり、現在は約2,340食を作っています。



全国的にも評価の高い佐伯の魚をはじめ、佐伯産の野菜や、みかん、カボスなどを活用し、自然の恵みに感謝するとともに、ふるさとに誇りを持てる子どもたちを育てたいと思っています。



小中学校で生き生き献立を食べてきた
高校生が、生産者となりました。

九州一の面積を持つ佐伯市は、山と海に囲まれた自然豊かなまちです。その佐伯産食材を活かした『ふるさと給食』を毎月提供しています。海や山、畑でとれた産物や加工品がふるさと食材になります。その中で年に2回行う『さいき』生き生き献立の日』の取り組みは、平成20年度から始まったものです。

有機農業を推奨する佐伯市の方針で、学校給食にも少しずつ有機栽培のお米や野菜を取り入れています。

次々食数が増加し、使用量が多く手配が難しい食材もありますが、今後も生産者の方と連携して佐伯市の特色を活かし、魅力ある給食作りに取り組んでいきたいです。



宇目ぶどう(ピオーネ)



2,000食を超えても、
ハンバーグを手作りしました



ジビエカレー



肉じゃが(生き生きこんだて)



ゴマだしグラタン



毎月行う『尾頭付きの魚を食べる日』
の献立です。

さいき給食センターの設備

調理室



鉄釜4基、ステン釜4基の合計8基を使って毎日の献立を作っています。

見学通路

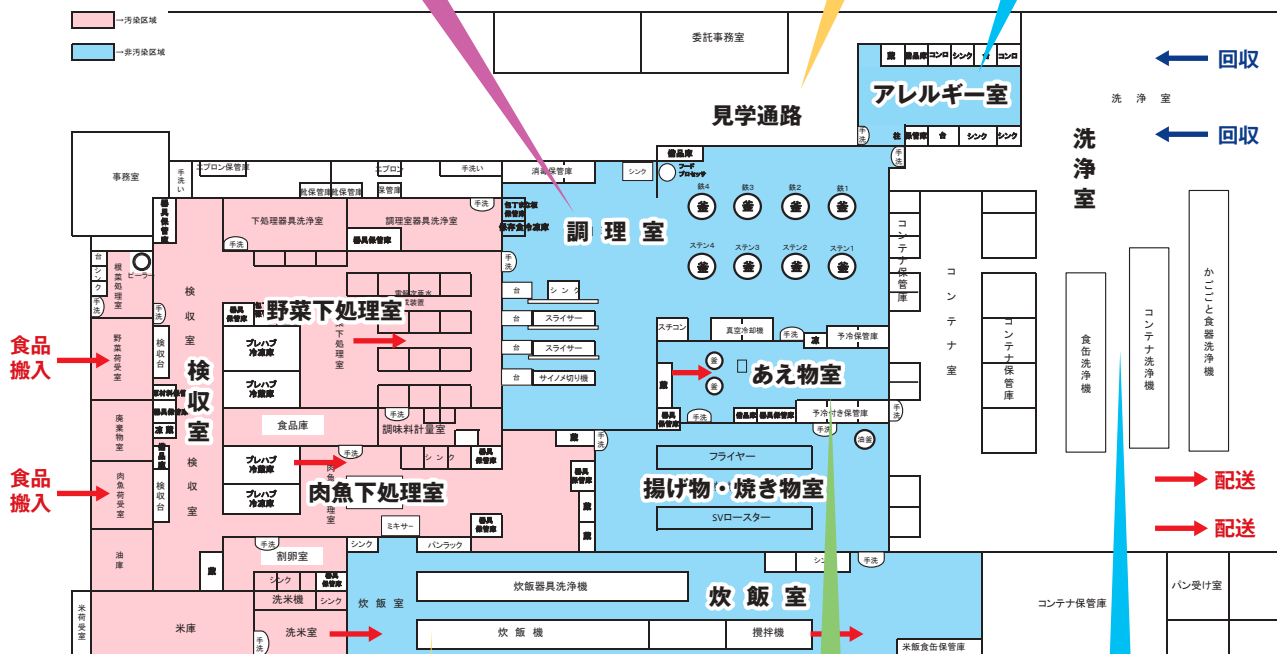


渡町台幼稚園のみなさんが見学に来てくれました

アレルギー食調理室



佐伯市では、平成29年度より食物アレルギー対応のマニュアルを作成し、安全を確保しながら、除去食・代替食の提供を行っています。



電気式フライヤー

試作を重ね、揚げパンや、かき揚げなど、手作りメニューのレパートリーも増えました。



SVロースター

スチーム機能もあり、手作り蒸しパンなどの蒸し料理のほか、焼き魚なども蒸気をかけて、ふっくらこんがり調理します。

あえ物室

ゆでた野菜は真空冷却機を使い、短時間で15℃まで冷却し、冷蔵保管した後、あえ物室であえます。



あえ釜は、2基で、3回転します。(6回あえます)

洗浄室



食器は、かごと洗浄し、コンテナごと熱風消毒保管庫に入れます。

連続式炊飯機



生ごみ処理機

バクテリアの力で生ごみを分解し、きれいな水にして、河川に返しています。



ひみつのランチタイム

豊後大野市三重学校給食共同調理場

豊後大野市は、自然豊かで畑作が盛んです。1年を通じて地元の季節の食材を給食に出すことができ、ふるさとの良さを毎月のふるさとメニューやふるさとだよりで伝えることができます。

給食時間は子どもたちの学校生活の中で特に楽しみにしている時間です。学校の廊下で会うと朝は「今日の給食は何〜?」、給食後は「給食おいしかったよ〜」などと子どもたちが声をかけてくれます。今は感染症対策で黙食を実施していますが、じっくり味わい心がホッとする時間になるようにおいしい給食作りに励んでいます。



コロナに負けない! 心がはずみ、笑顔になる給食時間を目指して!!

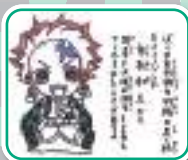
きめつ 給食 シリーズ



- たんじろうの里ごはん ①
- いのすけのホワホワ天ぷら ②
- 野菜のみそ汁
- ねずこの糖化菓子(こんべいとう)
- 牛乳

①たんじろうが修行した山のきつねのお面をヒントに油揚げを使った混ぜご飯です。三重では委託炊飯なのでセルフで混ぜて食べます。

②いのすけの好物である天ぷらです。



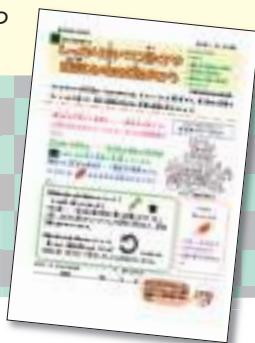
- ごはん
- ねずこの竹筒すりみあげ ③
- たんじろうの市松和え ④
- れんごくさんの炎柱のみそ汁 ⑤
- 牛乳



③ねずこの口かさをイメージして大きなちくわに青のりをたくさんつけて天ぷらにしました。

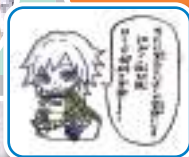
④みどりと黒の市松カラーをイメージした野菜の和え物です。さらにのりと鰹節で市松模様を再現し、教室で全部を混ぜて食べてもらいました。

⑤れんごくさんの好物であるさつまいもが入っています。



調理員さん手描きのキャラクターイラストにメッセージをそえて、配缶ケースに貼っています。

調理員さん手描きのキャラクターイラストを付けて。食べてみないとわからない、あたり付きのゼリー。

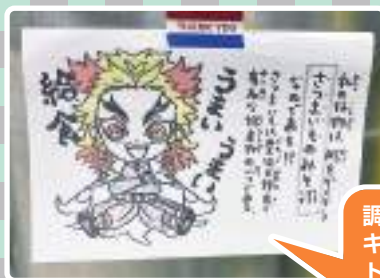


- ごはん
- のり佃煮
- とみおかぎゅうの江戸っ子鮭大根 ⑥
- ぜんいつの雷汁 ⑦
- 藤の花おにたいじゼリー ⑧
- 牛乳

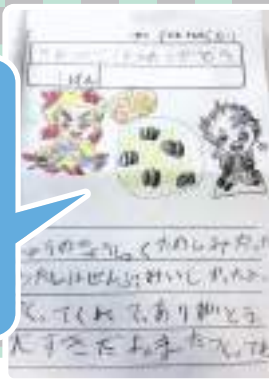
⑥とみおかぎゅうの好物の鮭大根です。

⑦ぜんいつの武器である雷をイメージした汁です。

⑧鬼が嫌う藤の花をイメージしたぶどうゼリーです。コロナ・風邪退治とまけています。



子どもたちからたくさんのメッセージが返ってきました。給食時間は、静かだけど、心の中は大盛り上がり。大好評でした。大成功!!



子どもたちに大ヒットしたマンガです。

子どもたちがこんなに好きならば、なにか給食でできないかと思ったのがきっかけです。

栄養教諭や調理員もマンガを読んで、それぞれの好きな食べ物を勉強し、キャラクターの好物やイメージなど、登場人物に沿った給食内容を、3日間に渡って出しました。

給食だよりの献立名から、子どもがわくわくして、教室はもちろんですが、多くの家庭でも話題になったようです。

ラッキーにんじん★



にんじんや大根、じゃがいもなどを型抜きして各クラスに少量ずつ入れます。誰にあたるかな？

ハロウィンケーキ

パンプキンケーキを焼いた後に、ココアとシュガーパウダーを混ぜた物でハロウィンおばけや魔女などをアートしました。



夜空の星空ゼリー★ソルティかぼす味

夜空をイメージした七夕ゼリー。夜空のブルーの正体とは？!



着色料は使わず、自然の色で七夕の夜空を再現できないか何度も試作を重ねて作りました。紫キャベツから色素を煮出して重曹（アルカリ）を加えます。すると鮮やかな青色に変身。食べると上層のほのかな塩気が下層のかぼすの酸味と甘さをひきたたせ後味もすっきりしたデザートです。また、カップの下からのぞくと夜空を思い浮かべることができ、見て楽しい食べておいしい手作りゼリーです。

【材 料】(60ml カップ 10ヶ分)

(下層)

クールゼリーの素 ——— 80g
水 ————— 400ml
かぼす果汁 ——— 30g

(上層)

紫キャベツ ——— 50g
水 ————— 150g
クールゼリーの素 ——— 30g
重曹 ————— 0.7g
月形星形ゼリーミックス 50g
丸カップ ————— 10ヶ

【作り方】

- ① カップを並べて月・星ゼリーを1つつ入れる。
- ② (下層) かぼすゼリーは沸騰させたお湯にかぼす果汁を入れ、火を止めてクールゼリーを入れよく溶かす。
- ③ (上層) 夜空ゼリーは、クールゼリーと重曹を混ぜておく。沸騰したお湯に紫キャベツを入れ煮立たせ、濃い青色が出てきたら火を止めて、キャベツを出す。クールゼリーと重曹を混ぜた物を加えよく溶かす。
- ④ カップに下層のかぼすゼリーを流し込み冷やし固め、さらに上層の夜空ゼリーを注ぎ、冷やし固める。



栄養教諭の食指導の様子

6年生には4つの学校の家庭科「一食分の献立を考えよう」で給食の献立を考えてもらいました。6年生の考えた献立は卒業前の2～3月に実際に給食として出しました。「1700人分の給食の献立を自分たちが立てる!」という大きな課題に子どもたちの意欲が一気に高まりどの班も栄養バランスや旬の食材などさまざまな工夫をしていました。

主菜は何かいいかなあ？



中華をイメージして作りました。さっぱりヘルシーを意識しているのがポイントです!

令和3年度 学校給食優良学校等表彰

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。

学校給食優良共同調理場	豊後高田市学校給食センター
学校給食功労者(敬称略)	時松 玲子(大分市立碩田学園 栄養教諭) 中野 純子(大分県立日田高等学校定時制 調理員) 山本 達雄(山本製パン工場 代表)
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	松山製パン工場(中津市) 株式会社宇佐米飯センター(宇佐市)



【順不同】

(公財)大分県学校給食会 令和3年度事業経過報告

1 物資安定供給事業

- (1) 基本物資
 - ① パン加工・炊飯委託工場への衛生指導
 - ② パン抜き調査の実施(年3回)
- (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 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視察(中止)
 - ③ 地場産物活用推進委員会(8月・12月・2月開催)
 - ④ 学校給食用物資展示会(中止)

水産物に関する講習会

12月21日(火)、「水産物に関する講習会」をオンライン開催しました。はじめに、大分県農林水産部漁業管理課団体流通班 西山雅人氏から大分県の水産業の概要について説明があり、続いて講演Ⅰは、「ヒラメ養殖について」と題し、下入津ヒラメ組合広報部長 森岡道彦様に、ヒラメが出荷されるまでの流れなどを、動画等で分かりやすく説明していただきました。次に、大分県漁業協同組合青年部長 富山裕一郎様から、ハモの底引き網漁業について、実際の漁の様子を撮影した動画を、インタビュー形式でお話しいただきました。



講演Ⅱは、女子栄養大学栄養学部 川端輝江教授を講師にお迎えし、「子どもたちにとっての魚摂取のベネフィット」のご講演をいただきました。魚に含まれる脂肪酸の役割などを詳しく知ることができました。

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(中止)
 - ② 学校給食フェア(中止)
 - ③ 学校給食レシピコンクール(児童生徒対象)(7月～12月)【新規】
 - ④ 学校給食に関する夏期講習会
→水産物に関する講習会(栄養教諭・学校栄養職員等対象)
(12月開催)【代替】
 - ⑤ 令和3年度大分県産食材学校給食導入対策事業委託業務(7月～3月)
を受託し、県産野菜を活用した献立集を作成
- (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: 281 件 (1/31現在)
- (3) 情報提供
 - ① 広報紙
・給食会だより(年12回発行)
・「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(2/14 現在)
 - ① 衛生指標に基づく検査、食中毒菌検査(409件)、ヒスタミン検査(14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(7月、8月書面開催)
- (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(ATP拭取検査機器、ルミテスター PD30、UVランプ等の貸出)
- (4) 大分県学校給食会内部の衛生管理等
 - ① 衛生管理
・職員研修 新規採用職員講習(4月・12月)、衛生管理講習(8月)、
ノロウイルスについて(10月)
・施設、機器、その他の管理状況等の衛生管理指導
・HACCPに沿った「衛生管理マニュアル」の作成
- (5) 食品衛生法改正に伴う新営業許可制度対応の設備改善準備
- (6) 研修会
 - ① 九州各県学校給食会食品検査連絡会議(書面開催)