



給食ふぁいと

広報紙「おおいた 給食ふぁいと」

編集

広報紙「おおいた 給食ふぁいと」編集委員会

発行

財団法人大分県学校給食会
大分県大分市古国府字内山1334の3
TEL097-543-5121(代表)

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

平成21年度

大分乾しいたけ子ども料理コンクール

期日：平成21年8月25日 主催：大分県椎茸振興協議会 共催：(財)大分県学校給食会



発刊によせて

大分県学校栄養士研究会会長	佐藤 和子		P2
財団法人大分県学校給食会理事長	阿南 正美		

栄養教諭は、今

豊後高田市学校給食センター 栄養教諭 土谷 政代		P3
--------------------------	-------	----

わくわく学校訪問

第1回 豊後大野市立朝地小学校		P4・5
-----------------	-------	------

安心!安全!おいしい!自慢の調理場へおじゃまして〜す!

津久見市立第一中学校 栄養教諭 山本 桃子		P6
大分市学校給食東部共同調理場 場長 秦 康剛		

学校給食会物資・指導教材紹介		P7
----------------	-------	----

児童・生徒の食生活実態調査アンケート結果速報		P8
------------------------	-------	----

平成21年度広報紙「おおいた 給食ふぁいと」編集委員会委員紹介		P8
---------------------------------	-------	----

発刊によせて

大分県学校栄養士研究会会長
(大分市立八幡小学校校長)

佐藤 和子

会長の職につき、8か月が過ぎようとしています。未知の分野に関らせていただく中で、学校給食を通して児童・生徒の「食」に真摯に向き合ってくださいの方の心意気に触れ感動・感謝すると共に私自身元気をいただいております。

本研究会では、5つの専門班（自主研修班、学習教材開発班、学校家庭地域連携班、広報班、アンケート班）に分かれ、学校給食の充実、食を通じた「生きる力」の育成に向け会員相互が「食」に関する研鑽を深めています。

その取組の一環として広報誌「おおいた 給食ふぁいと」を、大分県学校給食会と連携して発刊することとなりました。県下すべての小・中学校にお届けします。食を知り、食とかかわり、食を楽しむ児童・生徒の育成の一助となれば幸いです。

私は、昭和30年代の小学生です。牛乳給食が小学4

年生のときに始まったと記憶しています。牛乳が飲めずに放課後残って泣きながら飲んだのを鮮明に覚えています。M先生は、「お前、何でも活発にやるのに何で牛乳が飲めんのかのう。」と言いながら、目を真っ赤にしてちびちびと飲む私に何日も付き合ってくださいました。完食した時、大きな腕の中に包み込んで「よくがんばったなあ。」と自分のことのように喜んで褒めてくださいました。そのおかげで、夏の暑いときに「ああ、美味しい」と牛乳をぐくぐくと飲み干せる今の私がいます。私にとって学校給食は、心と体の成長に計り知れない贈り物となっています。

広報誌「おおいた 給食ふぁいと」で、手をつなぎ、心をつないで未来を生きる子どもたちに「食」を通して伝えるものは何かを探っていきましょう。



この度大分県学校栄養士研究会の広報班に県給食会をメンバーに加えていただき共同

で「おおいた 給食ふぁいと」を編集・発刊することになりました。給食会は本年度企画普及係を新設し公益法人としてさらなる発展を目指していた折、まさに願ったり叶ったりの発刊であります。

栄養士研究会の佐藤会長さん始め会員皆様のご厚意に感謝申し上げます。

さて、今日の学校給食における取組の一つに地産地消への取組がありますが、とりわけ地場産物を使用した献立作成や食品開発にはご苦労も多かろうと思います。試作を重ねいよいよ給食で献立し、そして子どもたちが美味しそうに食べるのを見たときには大いなる達成感を味わうのではないのでしょうか。今後は、こん

財団法人大分県学校給食会理事長 阿南 正美

な取組、あんな取組を載せた「おおいた 給食ふぁいと」が、「ふりそそぐ愛情いっぱいの豊の食」づくりの一助になるものと期待しております。

私自身のことで恐縮ですが、地産地消ならぬ自産自消で秋になるとコンニャクをつくります。毎回芋の大きさが異なるため全てが目分量、サジ加減、少ない経験と頼りない勘に頼っての作業なので、いつもが試作品づくりといったところですが、上手く出来、食べた者が美味しいと言ったときは年甲斐もなくちょっとうれしくなります。出来立てをカボス酢味噌で食べるのが最高です。おでんもまたグットです。皆さん方の「職」と「食」に対する熱い思いには比較になりませんが、今年も至福の味を楽しみにしています。

厚かましくも、いつの日にか「おおいた 給食ふぁいと」でご紹介できればと思っていますが。



栄養教諭は、今

豊後高田市立真玉中学校
(豊後高田市学校給食センター)

栄養教諭 土谷 政代



栄養教諭となって3年目、現在、豊後高田市内の小・中学校18校と連携しながら、学校給食を活用した食に関する指導に取り組んでいます。

受配校を多く持つ調理場では、指導体制及び各校との連携対策の確立が重要となります。そこで、市教委や校長の協力を経て食育指導部会を立ち上げ、各校の食育の窓口となる食育担当等と共通理解を図りながら食育指導計画を作成し、組織的・計画的な食育の推進を図ることにしました。

指導においては、各校の年間指導計画に基づき、学級活動の時間をはじめ給食時間や教科等における指導において、栄養教諭の専門性を活かした指導内容となるよう努め、学級担任等と連携してTTで指導に取り組んでいます。

朝食を必ず食べる生徒の割合が86%から94%へ8ポイン

ト上昇、給食を毎日残さず食べる生徒の割合が39%から52%へ13ポイント上昇、自分一人で料理をすることができる生徒の割合が38%から55%へ17ポイント上昇しました。

また、食物アレルギーを持つ児童生徒等への個別相談やアレルギー対応食にも取り組み、「学校給食でここまでしてもらえると！」と保護者からの声もいただいています。

毎日の食事を充実させることは、気力や体力も充実させ、何事にも前向きに取り組む原動力になると思います。そして、「食育」は学校が抱えている様々な課題を解決する可能性を秘めた教育であり、心身ともに健康で前向きに生きようとする姿勢を備えた人間を育てる教育だと考えます。

これからも、分かりやすい教材の作成や指導内容の工夫に努めながら、「連携」をキーワードに、望ましい食習慣を実践することができる子どもの育成を目指した食育に取り組んでいきたいと考えています。



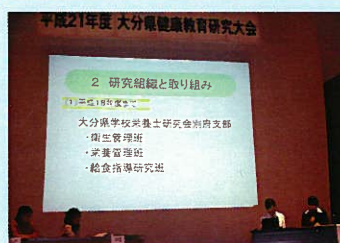
大分県の栄養教諭の紹介

3年間で20名の栄養教諭が誕生し、18市町村すべてに配置されました！

氏名	所属校	氏名	所属校
伊藤 京子	大分県教育委員会 体育保健課 指導主事	岩根 明美	大分市立坂ノ市小学校
秋吉 陽子	中津市立東中津中学校	板井三津子	臼杵市立野津小学校
高橋由香里	宇佐市立安心院中学校	山本 桃子	津久見市立第一中学校
土谷 政代	豊後高田市立真玉中学校	高野 美幸	佐伯市立渡町台小学校
幸松 利枝	姫島村立姫島中学校	牧野 裕子	豊後大野市立朝地小学校
岡田 清美	国東市立武蔵東小学校	測 範子	竹田市立竹田小学校
後藤 崇江	杵築市立杵築小学校	加来美名子	由布市立挾間小学校
時松 玲子	日出町立川崎小学校	松原 裕子	日田市立光岡小学校
菅 尚美	別府市立青山中学校	衛藤ひろ子	玖珠町立森中央小学校
佐藤 啓子	大分市立明野西小学校	森 悦子	九重町立野上小学校

大分県健康教育研究大会が開催されました

日時：8月19日 場所：エトピアおおの



「平成21年度大分県健康教育研究大会」が開催され、県下から健康教育に携わる関係者が多数参加しました。

午後は、4つの分科会に分かれ、第4分科会では、児童生徒が生涯を通じて健康な生活を送るための食に関する指導の進め方について研究協議されました。

市町村合併以来給食センターの合併がすすみ、受配校が多くなる中で、センターの栄養士がどのように学校に関わっていくべきか課題となっています。次のような指導助言をいただきました。食の指導を進めていくには、学校内でだれが何を担当するのかははっきり位置づける必要があります。食の指導を行っているところでは、確実に子どもたちのようすに変化が見られます。将来を見据えた地域づくり、人育ての食の指導を行っていくことで、社会を変えることにつながっていきます。

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1回 豊後大野市立朝地小学校



朝地小学校は、朝地町に1校の小学校として7年目を迎えました。町有林の木材を利用した分棟配置の校舎、木のぬくもりを感じる教室で113名の子どもたちが学んでいます。

本校では、学校教育目標として「自ら学び 心豊かで たくましい 子どもの育成」を掲げ、めざす子ども像の「相手のことを考えて仲良くできる子ども・最後まであきらめないでがんばる子ども・自分からすすんで学び考える子ども・人の話をしっかり聞く子ども」（あさじ人）を合言葉に、その達成に向けて学校教育活動すべてにおいて取り組んでいます。



給食をもりもり食べる6年生

2008年度より、文部科学省指定「食育推進事業」の実践中心校として、毎日の給食やさまざまな教育活動を通して、食に関する指導の充実を図っています。総合的な学習の時間を中心とした農業体験学習には、大勢の地域の方々が「畑の先生」ボランティアとしてご支援いただき、学級園や学校近くの畑をお借りして生産活動を行っています。その中で子どもたちは、食や地域に対して感謝の気持ちを抱いたり、農業体験を楽しんで取り組み、地産地消の大切さを発見できるなど、自らと食を結びつけることができるようになりました。

今年度も引き続き、農業体験学習で作物を育てたり、収穫し、食べたりする活動の中で、地域の学習サポーターの方の力を借り、野菜のいのちを育む活動を重ねながら、食、農業、健康への関心を高め、自分やまわりの人のいのちや健康、思いを大切にしようとする気持ちを育んでいます。朝地小の子どもたちは、ふるさと朝地の人、もの、ことの豊かさを食育を通して学んでいます。栄養教諭や学校栄養職員もその専門性を活かし、朝地を愛し続ける子どもの育成のためにどう関わっていけるのかを模索しながら取り組みを進めているところです。



5年生と田植え活動を行う下田博校長

校長先生が作成し、家庭・地域に向けて発信する「食育通信」の中から、一部を紹介します。

[illegible][illegible]

食育通信

豊後市立朝陽小学校
2009年6月18日(木)
3号

子どもたちの感想

3年 小沢 航輔さん
「水耕栽培に挑戦できました。緑あふれる野菜は、土で育てるよりも、よりおいしく食べられます。」

5年 赤木 竜矢さん
「今日は、花壇にもトマトと、こま・きゅうりを植えました。収穫が楽しみです。緑あふれる野菜は、土で育てるよりも、よりおいしく食べられます。」

5年 佐藤 大樹さん
「今日は、水耕栽培に挑戦できました。緑あふれる野菜は、土で育てるよりも、よりおいしく食べられます。」

5年 佐藤 大樹さん
「今日は、水耕栽培に挑戦できました。緑あふれる野菜は、土で育てるよりも、よりおいしく食べられます。」

5年 佐藤 大樹さん
「今日は、水耕栽培に挑戦できました。緑あふれる野菜は、土で育てるよりも、よりおいしく食べられます。」

5年 佐藤 大樹さん
「今日は、水耕栽培に挑戦できました。緑あふれる野菜は、土で育てるよりも、よりおいしく食べられます。」

5年 佐藤 大樹さん
「今日は、水耕栽培に挑戦できました。緑あふれる野菜は、土で育てるよりも、よりおいしく食べられます。」

5年 佐藤 大樹さん
「今日は、水耕栽培に挑戦できました。緑あふれる野菜は、土で育てるよりも、よりおいしく食べられます。」

5年 佐藤 大樹さん
「今日は、水耕栽培に挑戦できました。緑あふれる野菜は、土で育てるよりも、よりおいしく食べられます。」

5年 佐藤 大樹さん
「今日は、水耕栽培に挑戦できました。緑あふれる野菜は、土で育てるよりも、よりおいしく食べられます。」

5年生 野菜づくりに挑戦 5/12

5年生の学習指導者さんは、沼田野庭さんと沼田野庭子さんの二人です。

子どもたちの希望に答えて、土で育てる野菜と、水耕栽培の野菜に挑戦してくれました。子どもたちは一生懸命育てました。収穫も、水耕栽培の野菜は、土で育てる野菜よりも、よりおいしく食べられます。

子どもたちは、水耕栽培の野菜は、土で育てる野菜よりも、よりおいしく食べられます。

左：沼田野庭さん
右：沼田野庭子さん

「今日は、水耕栽培に挑戦できました。緑あふれる野菜は、土で育てるよりも、よりおいしく食べられます。」

食育の取組

農業体験

教室の前にある学級園や、学校近くの畑、そして地域の学習サポーター（畑の先生）の力をお借りして農業体験を行っています。写真は4年生が、ミニトマト、ゴーヤを植えているようです。夏野菜はととてもたくさん収穫でき、給食にもマーマーナスなどに使用しました。

夏野菜の収穫を終え、今の時期は、冬野菜の準備を畑の先生と一緒にすすめています。



畑作業をがんばる4年生



3年生のとうもろこしの授業のようす

地元の道の駅から購入したとうもろこしです！



体験学習 ～授業での実践～

3年生が理科の「植物のそだち方」という単元でトウモロコシについて学習しました。ヒゲの1本1本のさきに実があることを知らせながら、実際にトウモロコシの皮むきを体験しました。「先生本当だ！！先に実がある」「すごい、ひげが実の所まできちんとある」等々の声が教室内に響き渡りました。すごい発見でした。感動の瞬間でした。さらに、むいていると、虫食いのトウモロコシに出会います。その時、栄養教諭の牧野先生の登場です。

「給食では、農業をあまり使っていない野菜を使っています。つまり、虫も食べる新鮮な野菜を給食には使っているということです。明日の給食には今日剥いているトウモロコシが出ますよ。」「やったあ」の歓声で授業の終わりです。

親子給食

月に一度の授業公開日に合わせて、2学年ずつ親子給食を実施しています。今年度はこれまで、47名の保護者の方が参加しました。その日は、栄養士から献立の説明を聞いたあと、子どもたちとともに給食を食べます。給食調理場から調理員も忙しい時間の合間をぬって参加し、交流することもあります。

10/15 は高学年で実施。メニューはコッペパン、牛乳、手作りグラタン、野菜のスープ煮、地元産の梨、マーシャルビーンズです。



白花豆の彩り寄せ
トマトジャム添え



白花豆のペーストを寒天で固めて作った寄せ物です。中には、秋のフルーツ（梨・柿）が入っています。上からかけたのは、生のトマトから作ったジャムです。真っ赤な色が食欲をそそります。

里芋入り
ふんわりチキンナゲット



おから、里芋、鶏むね肉等で作った生地を油で揚げています。一人2個ずつ、合計約2400個を小判形に丸め、油に入れる前には、フォークで模様づけ。調理場の職員一致団結して作りました。

地域の食材を使ったメニュー

豊後大野市はたくさんの野菜がとれる地域です。その恵まれた地域であることを最大限に活かすべく、調理員さんも一緒になってさまざまなアイデアを出し合いメニューが生まれます。左に紹介したメニューは全国学校給食甲子園に応募したものです。

給食時間に行くと、「まこせんせーい」と声をかけてくれる子どもたち。子どもたちの笑顔を見るだけで、ほっと癒され、この仕事の魅力を感じます。そしてこの仕事につけたことを本当に幸せに思います。朝地小の給食の残りはとても少ないです。学校全体で、食育に取り組んでいる成果だと思います。今日も、子どもたちからパワーをもらいに学校へ出かけます。

学校栄養職員 木付 真子



安心! 安全! おいしい! 自慢の調理場へおじゃまして~す!

津久見市立第一中学校

チームの力でできた「手作り給食」

栄養教諭 山本 桃子



津久見市には、7つの単独調理場があり、調理員の理解とたゆまぬ努力で、「全て手作り」の給食を実施しています。袋や容器に入っているものは、味付けのりと納豆だけです。市内の小学校に学校栄養職員1名、中学校に栄養教諭1名・学校栄養職員1名が配置され、配置校では、新しい献立を取り入れ、統一献立に還元しています。第一中学校では、375食の給食を5名の調理員で作っています。学校ではおいしい給食をつくる7つの目標があります。「1.全て手作りする。2.魚は生を中心に津久見市内から購入する。3.できるだけ旬の食材を使う。4.愛情を込めて作る。5.地産地消・給食のスローフード化を進める。

6.地域・日本の食文化の継承に努める。7.世界の食文化にも目を向ける。」です。

例えば、子どもたちの大好きなカレーもカレールウから作ります。鶏ガラや月桂樹の葉、にんじん・玉ねぎ・パセリの茎でスープをとります。玉ねぎは、1時間以上炒め、ルウも45分かけて練ります。また、和風は、昆布・いりこ・

ネギ・にんじん・玉ねぎを基本に、洋風は、カレーの時と同じようにしてだしを取ります。

ジャムも手作りです。イチゴジャムは、津久見の農家から、リンゴジャムや、ラ・フランスジャムは、山形県の減農薬栽培をしている農家から果物を買って作ります。ヘタ取りや皮むきも包丁でします。シューマイ、コロッケ、ふりかけ、カップケーキや、アップルパイ、ゼリーも手作りです。郷土料理のやせうまは、中力粉をたらいの中でこねて手でのばして作ります。このことは、教諭や栄養教諭・学校栄養職員が給食を「生きた教材」として指導するときにすばらしい威力を発揮してくれます。また、各学年1回バイキング給食を行うと同時に、学年の発達段階に応じた食に関する授業を行います。こうした努力の甲斐あって、子どもたちもよく給食を食べます。これからも関係者で力を合わせ、「手作り給食」が継続する事を願ってやみません。



ガーリックトースト・アジフライ
トマトソースかけ・ミネストローネ・牛乳・ブルーベリーゼリー



キムチチャーハン・キュウリのカリコリ漬け・春雨スープ・牛乳・ブルーベリーケーキ



山形県直送の減農薬りんごです。

パンを背割りにしています。

パンに手作りジャムを詰めています。

しいたけの戻し汁・かつお節で、中華は、鶏ガラにニンニク・ショウガ・

大分市学校給食東部共同調理場

「安心・安全・あたたかい」楽しんで、食べよう 学ぼう学校給食

場長 秦 康剛



大分市学校給食東部共同調理場は、老朽化した2箇所の共同調理場の建替えと併せて、単独校方式であった中学校5校を加えた市内17小中学校を受配校とする共同調理場であり、1日に2献立、8,000食の調理能力を有し、現在7,700食の給食を年間約190回配送しています。

平成18年度に用地取得並びに基本・実施設計を行い、平成19年9月から建築工事に着手し、平成20年7月31日に竣工、9月1日から給食の調理、配送を開始しました。

また、東部共同調理場の運営にあたっては、民間活力の活用を図るため、本市ではじめて、共同調理場の調理等業務を民間事業者へ委託することとし、平成19年度にプロポーザル方式により委託事業者を決定し契約しました。

なお、配送業務についても、平成20年度に一般競争入札による委託事業者と契約しています。

当調理場は、ドライシステムやハサップの概念に基づく衛生管理システムを導入しており、検収室や泥落し室・下処理室及び洗浄室等の「汚染区域」と、調理室やコンテナプール等の「非汚染区域」とゾーニングされており、各区域を遮断

することにより、基本的に汚れた食材や業務に携わる人が直接行き来することのないようにするなど、衛生管理に万全を期しております。

また、調理機器等の充実により、焼き物や和え物、サラダなどの多様な調理が可能であり、さらに食物アレルギーへの対応として、専用の調理室を設け「代替食」によるアレルギー対応給食を提供しております。

このほか、強化磁器食器の導入による食環境の充実や、研修室を活用した試食会等の開催などにより食育の推進が図られております。

今後とも、栄養はもとより、これまで以上に地産地消など、食育の充実が心掛け「安心・安全・あたたかい」学校給食の提供に努めてまいります。



※1 プロポーザル方式…主に業務の委託先等を決定する際、複数に企画提案してもらい、優れたものを選定すること。

※2 ドライシステム…食中毒の原因となる菌等の繁殖を防ぐため、水を落とさないように作業すること。

※3 ハ サ ッ プ…アメリカで宇宙食の安全性確保のために開発された方法。調理行程で、危害があると推測される箇所を重点的に管理・記録していくシステム。



大分県学校給食会物資・指導教材紹介

3学期 九州ブロック共通選定品・県内選定品・新規取扱物資

物資選定委員会で厳選いたしました。多くのご使用をお待ちしております。

品名	写真	メーカー商品説明	品名	写真	メーカー商品説明
しいらフライ 30g・50g 揚		国産のしいらを原料に使用し、白身魚のフライに仕上げました。	角揚げ（給食用） 50g×50 煮、炒、蒸、揚		全糖無リンすり身を使用したさつま揚げを、四角く形成しました。飽きの来ないプレーンな味わいですので多彩なアレンジも可能です。
いわしみぞれ煮 (40g×10)×12 (50g×10)×12 ポイル		新鮮ないわしを特製の醤油タレで煮込み、たっぷりの大根おろし入り調味で仕上げました。高圧処理をしておりますので、骨まで柔らかく食べて頂けます。	ヒレカツ 40g×120 揚		脂身が少なく、柔らかい豚ヒレ肉の形を整え児童・生徒が美味しく食べられるように40gのヒレカツに作りしました。
国産ミート ハンバーグ 60g×25×2 80g×20×2 焼、揚、煮		素材の美味しさを引き出すため、チキンブイヨンを使用。国産の豚肉と鶏肉をベースにしたふんわりやわらかなハンバーグです。無着色料・無化学調味料・無香料・無リン酸塩です。	国産天然 ぶりフライ 50g×50 揚		国内産の天然ぶりを国内で加工した贅沢なフライです。脂がのったやわらかな肉質、豊かな風味は天然ものならではの、主菜にどうぞ。
照焼チキンステーキ M: 10枚×10 L: 10枚×10 ポイル		添加物を使わずにソフトに仕上げた、鶏もも肉の照焼きステーキです。チキン風味とジューシーな旨味をお楽しみいただけます。	かんぱちカツ 50g×20×10 揚		鹿児島県はかんぱちの一大生産地です。かんぱちの「なか落ち肉」(加工後の骨回りの魚肉)を使い、かんぱちの持つ素材の美味しさを活かしたジューシーな食感のカツに仕上げました。
焼き焼きクレープ (ストロベリー) 40g×40 自然解凍		ホイップクリームの中でイチゴの風味と乳製品の酸味が調和しています。卒業・入学シーズン等に最適な一品です。	チキンハンバーグ バーベキュー味 (50g×10)×10 ポイル		国産の鶏肉を使用したハンバーグを、バーベキューソースにからめて真空パックにしました。
子持ちししゃも 磯の香フライ 20g×100 揚		学校給食の定番メニュー「ししゃもフライ」の衣にアオサをまぶし、子どもの好きな磯風味のフライに仕上げました。原料のししゃもは100%子持ち原料を使用しているため栄養価が豊富で、頭、中骨も柔らかく召し上がれますので不足しがちなカルシウムも摂取できます。	焼きじゃがバター 400g×20 ポイル		北海道産のメークインをオープンで焼き、北海道産バターを入れました。こんがり焼けたじゃが芋にバターが程よく馴染み北海道の味をお楽しみ頂けます。(入り数は1袋10個入り保証)
野菜入り とびうおバーグ 30g×30×12 50g×20×10 焼、蒸、揚		青魚の中でも特にうまみ強い魚種であるとびうおに4種類（玉ねぎ、ごぼう、キャベツ、にんじん）の野菜を配合したハンバーグです。魚しゅうと白ワインを使い魚特有の臭みを抑えまろやかな味にしています。一度そぼろにしたとびうおと山芋、野菜を加えることで畜肉のようなふんわりした食感に仕上げました。魚嫌いな子どもたちにも喜んで食べて頂けるように作りしました。	中華ポテト 九州産さつまいも 1kg×5 自然解凍		九州産のさつまいもを程よい甘さの飴とからめました。自然解凍で食べれます。また工場も九州にあり、九州向けの商品です。
			焼き焼きクレープ (チョコレート) 40g×40 自然解凍		チョコレートチップをちりばめたホイップクリームを、焼いたクレープの皮で包みました。

九州ブロック共通選定品

県内選定品

新規取扱物資

貸し出し指導教材

貸し出し指導教材を充実しております。多くのご活用をお待ちしております。



早ね・早おき・朝ごはん 食育エプロン

子どもに元気を根付かせるため生活習慣から始めるエプロンシアターです。演じるDVDがついてしますので誰でも簡単に指導ができます。
対象は、幼稚園から小学校 低・中学年程度です。



大分県18市町村 地産地消マップ&食材パネル

大きさ800×1300のマグネットボードで、表の地図は市町村ごとに取り外しが出来ます。裏には18市町村の特産品69ピースのマグネットが付いています。
指導に応じて、特産品マグネットを市町村につけて下さい。
社会科の教材にも使用できますのでご活用ください。



- スポーツ選手の完全食事メニュー
- 5色を食べるスポーツ栄養塾
- イラスト版みんなでごはん
- 食生活健康管理～みんなで作る紙芝居～
- おもしろ食育教材



魚パネル

大きさ750×1000のパネルです。さかなの種類別のポスター（蟹・鱈・イカ・鮭・鯖・ひらめ・赤物・磯物・ぶりの種類等）を軽量額縁に入れてあります。
大きいのですが軽いので持ち運びは便利です。お魚の指導等にお使い下さい。

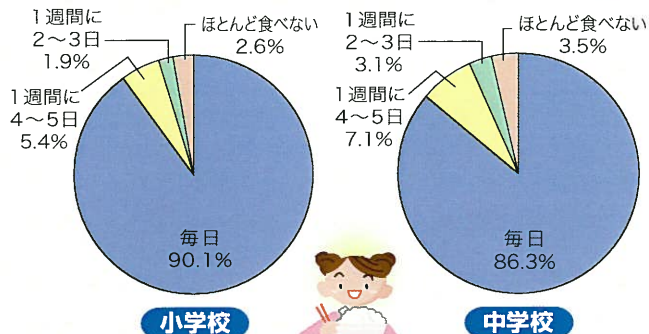
平成21年度「児童・生徒の食生活実態調査」速報

大分県学校栄養士研究会では平成21年度6月に多くの方のご協力のもと調査を実施しました。食育推進の成果が少しずつ現れている結果も出ています。まずは速報をご覧ください。

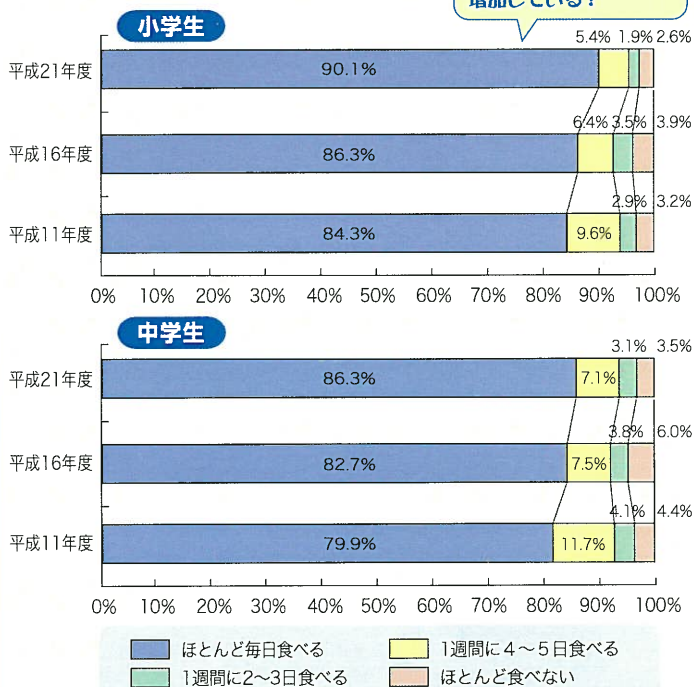
朝ごはんについて（朝ごはんの摂取状況）

毎日朝ごはんを食べている児童・生徒は、増加傾向！

Q あなたは毎日朝ごはんを食べていますか



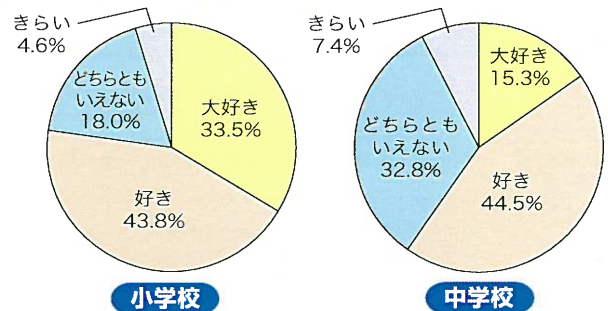
●朝ごはんの摂取状況の推移



学校給食について

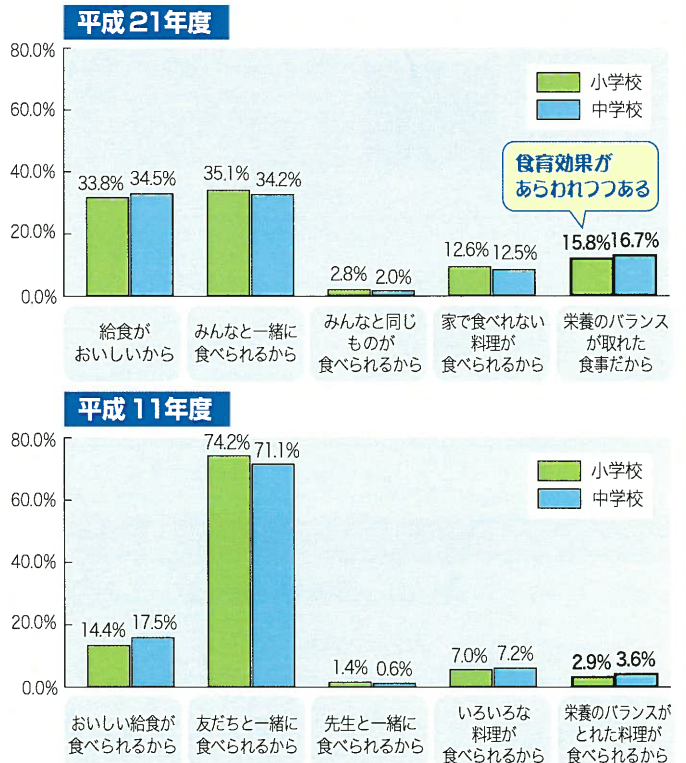
おいしいバランスのとれた学校給食は、児童・生徒にとって生きた食育の場となっている

Q あなたは学校給食が好きですか



Q 学校給食が「大好き」「好き」な理由（複数回答）

おいしい給食バランスのとれた給食が子ども達に浸透



編集後記

広報班の先輩から引き継いだ古いファイルがあります。そのファイルの中には、これまで「ふぁいと」という名で歴史を刻んできた広報紙に、今より少し若く見える先輩たちの姿が、熱意あふれるようすで書かれていました。新たに生まれかわった「おいしい給食ふぁいと」も多くの方々の食育推進の手助けとなる広報紙にするために、試行錯誤しながら何度も原稿を書き直しました。そのたびに多くの方々から助言や励ましの言葉をいただき、感謝しています。どうか愛され続ける広報紙となりますように！

木付

平成21年度広報紙「おいしい給食ふぁいと」編集委員会委員紹介

委員長	佐藤 和子	大分県学校栄養士研究会会長 大分市立八幡小学校校長
副委員長	幸松 利枝	大分県学校栄養士研究会副会長
	氏田 邦子	大分県学校給食調理場 栄養教諭 大分県学校栄養士研究会副会長 大分県立大分養護学校 主任学校栄養職員
委員	藤松真理子	大分市立西の台小学校 主任学校栄養職員
	照山 智子	別府市立鶴見小学校 学校栄養職員
	木付 真子	豊後大野市西部学校給食調理場 学校栄養職員
	後藤 彩	国立大学法人大分大学教育学部附属小学校学校栄養職員
	渡辺ハルミ	財団法人大分県学校給食会 総務課 企画普及係 食育アドバイザー
	松崎 奈々	財団法人大分県学校給食会 総務課 企画普及係