



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)

FAX097-545-2264(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

給食週間の取り組み

～大分市給食ポスター展～

期日：平成22年1月22日(金)～1月25日(月) 場所：大分市アートプラザ

大分市立南大分小学校6学年
柳井 伽菜子 さん大分市立戸次小学校3学年
佐藤 みゆ さん大分市立判田中学校2学年
角 優菜 さん大分市立大志生木小学校1学年
衛藤 祐哉 くん

大分県の食育推進

大分県教育庁 体育保健課食育推進班 指導主事 伊藤 京子 P2
大分市教育委員会スポーツ・健康教育課 専門員 雨川 敦子

給食週間の取り組み

日田市前津江学校給食共同調理場 主任学校栄養職員 嶋崎 貞子 P3

栄養教諭は、今

国東市武蔵学校給食共同調理場 栄養教諭 岡田 清美 P3

わくわく学校訪問

第2回 大分市立坂ノ市小学校 栄養教諭 岩根 明美 P4・5

安心！安全！おいしい！自慢の調理場へおじゃましま～す！

別府市立南小学校 栄養士 寺岡 泉 P6
宇佐市立南部学校給食センター 所長 永田 英明

(財) 大分県学校給食会 新倉庫棟完成 P7

(財) 大分県学校給食会 来訪者 ～大分県立大分豊府中学校～ P8

(財) 大分県学校給食会 新年度への抱負・新規貸し出し指導教材 P8

大分県の食育推進

大分県教育庁体育保健課 食育推進班 指導主事 伊藤 京子



昨年11月に、広報誌「給食ふぁいと」を頂きました。大分県学校栄養士研究会並びに（財）大分県学校給食会の皆さまのパワーに感動するとともに、大変心強く思いました。「この力があれば、大分県の食育は必ず進んでいく、県教育委員会としてもさらに、関係機関や関係団体と連携を図り、食育の推進の体制づくりに努めなければならない」と決意を新たにしました。

今年度をもって、全市町村に栄養教諭が配置され、各地域で学級担任等と連携した食に関する指導や、地域の生産者の協力を得た、体験学習等に取組んでいます。県教育委員会では、「食育連絡会」という栄養教諭全員を対象とした研修会を開催して、資質の向上を図っています。連絡会の取り組みの一環として、主に平成19年、20年度の実践をまとめた「栄養教諭による食に関する指導実践事例集」を作成し、関係者に配布しました。各学校で即、実践に生かせる内容ですので、

是非活用してください。

また、地産地消による食育推進にも力を入れています。

平成16年度からはじめた「学校給食1日まるごと大分県」の取り組みもその一つです。この取り組みは、年を追うごとに内容もグレードアップして、「県内産」はもとより「地元産」にこだわった献立が多く見られるようになりました。「姫島お宝飯」「関あじフライ」「ヤマメの塩焼き」など、地域の特徴のあるものとなっています。このすばらしい取り組みを、是非多くの人に知らせたいと思い、今年1月、給食週間に合わせ、県庁舎に18市町村の献立を展示しました。

幸せそうに給食を食べる子どもの顔を思い浮かべながら、「給食大好き、学校大好き」な心も体も元気いっぱいになる「食育」に「ふぁいと！」で取り組んでいきたいと考えています。

「大分市における食育の取組について」

大分市教育委員会 スポーツ・健康教育課 専門員 雨川 敦子



大分市では、学校給食を生きた教材として活用したさまざまな食育を推進しています。

まず、地場産物や郷土料理等を取り入れた給食や地域の人々との交流給食など、産業振興課と連携し、「地産地消推進事業」を展開しています。本事業は、市場が提供できる市内産の旬の食材を各学校に紹介し、毎月19日の「食育の日」に積極的に取り入れ、地元農産物への関心を持たせるとともに生産者への感謝の気持ちを育むため、生産者をゲストティーチャーとしてお招きし、生産の苦労などを学習しています。

次に、大分トリニータに所属する選手を学校に招聘し、児童生徒との交流給食を行い、選手から朝ごはんを毎日食べることの大切さや元気な体づくりについての話を聞くことにより、バランスのとれた規則正しい食事や運動することの大切さを学び、「早寝早起き朝ごはん」の実

践へとつなげる取組も行なっています。

さらに、学校給食週間には、昭和44年から「大分市学校給食ポスター展」を行なっています。このポスター展は、学校給食への関心を高め、理解を深めてもらうことを目的に、児童生徒の給食への思いを描いたポスターを展示しています。

今年も給食をおいしく食べている姿やメッセージを書き入れたものなど513点もの作品が、アートプラザの会場を埋め尽くしました。会場には、祖父母も一緒に家族連れが多く、開催3日間の来場者は、1,400人にもなりました。

家庭における食文化継承の崩壊による食の乱れが叫ばれている昨今ですが、来場した三世代の家族の姿は微笑ましく、改めて家庭との連携の重要性を再確認させられました。

今後も家庭・地域と連携し、これまで以上に食育の取組を推進していきたいと考えています。

給食週間の取り組み



日田市前津江学校給食共同調理場
主任学校栄養職員

嶋崎 貞子

日田市前津江学校給食調理場は小学校4校中学校1校、150食分を作っています。

今年の給食週間は、小学校と連携して給食の歩みをたどった献立と生産者を招待した交流給食を実施しました。交流会では「なんでも食べられてしあわせ。」「私たちのために野菜を作ってくれてありがとう。」と感謝の気持ちを

伝える子どももいました。生産者の方はとても喜び、さらに作る意欲がわいたそうです。献立を利用した、簡単な指導ですが子どもたちと生産者に手ごたえを感じた給食週間でした。そのうえ、感謝状やメッセージをもらい調理員と一緒に喜びました。これからも地域の生産者と連携して美味しい給食を作っていきたいと思っています。



明治時代の
おにぎり給食です。



鰯おさの煮物です。
内陸部の日田市にとって
貴重な海の幸を使用した
伝統料理です。



たらおさは漢字で「鰯魚」と書き、鰯のエラとハラフタを干したものです。



えのはごはん、みそ豚肉、お汁です。お汁のこんにゃくは地元の人の手作りです。



ヤマメの塩焼きです。「海腹川背」と言って、川魚は背を手前に盛り付けます。



栄養教諭は、今

国東市武蔵学校給食共同調理場
栄養教諭

岡田 清美



国東市武蔵学校給食調理場は、自校炊飯の食数500人弱の調理場です。「地域の新鮮な食材を使った給食を食べることによって、食に関するさまざまなこと、郷土に関することを知ること」をめあてに献立を実施しています。

畑から直接やってくる新鮮な旬の野菜、海の幸にも恵まれて太刀魚、えそ、たこ、いか、ひじきなども、献立にとりいれています。たいていの食材は季節を問わず手に入

てしまう今日ですが、地場のものを使用することを意識すると、献立を立てる時、自然と旬というものを考えます。耕し、種をまき、水をやり、草をとり、自然のめぐみを受け、限られた時期に収穫される。食べ物とは、そういう有り難い物なのだと、あたりまえのことを今さらに様に思います。もぐもぐ通信などで少しでも子どもたちに伝えていけたらと思い日々取り組んでいるところです。



月に何回かは、くりごはん、豆ごはんなど季節感のある炊き込みごはんを実施。写真はにんじんとじゃこのごはん。

なぜ、給食には、地域の食べ物を使うのかな？
地域の食べ物にはどんな良さがあるのかを知ろう。

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2回 大分市立坂ノ市小学校



本校では、教育目標を『感性豊かで、創造の意欲あふれる、実践力のある児童の育成』の下、全校スローガン（明るいあいさつ、楽しい学校）を掲げ、知・徳・体のバランスのとれた子どもの育成を目指して教育活動を行っています。

20年度より栄養教諭が配置され、食に関する指導体制が整ったこともあり、校内研究の中心に食育を位置づけ『食育を通じ、豊かな人間性を育む子どもをめざして』という研究主題で提案授業やフリー参観・学年PTAで全学年が食育の授業を実施するなど食育の校内研究に取り組んでいるところです。今回は、提案授業や授業参観で実施した内容を中心に紹介します。

各学年の主な取り組み

オリジナルキャラクター
おたすけマン!



1年生 (生活科) 「おいしいさつまいもになあれ」

さつまいものことを知り、「さつまいもはかせになる」ことで、苗植えへの意欲を高める。校内提案授業として実施し、食育授業の在り方について研究を深めた。



せんいくんいっぱい
のおいもが
できるといいな



★ さつまいもはかせになる

子どもの五感を使った体験活動を取り入れたり、さつまいもの栄養や料理について話をすることで、さつまいもに興味を持ち、子どもたちの苗植えに対する意欲を高めることができました。



★ こんなおいもができたらいいな

「どんなおいもができたらいいな」と問い、絵で表現させました。「大きなさつまいも」「栄養がいっぱいはいつているイモ」「元気なイモ」など子どもたちの夢がどんどん膨らんでいきました。

2年生 (学級活動) 「なんでも食べて元気な体になろう」

バランスよく食べることや野菜を食べることの大切さを考える。



★ 野菜はおたすけマン!

嫌いな食べ物は、元気号に乗せられないね。野菜を食べないとおたすけマンが働かず、元気がないと説明しました。発達段階に応じた授業の在り方についての校内研究でした。

(生活科) 「冬野菜を食べよう」

育てた野菜を目の前で調理し、野菜の命をもらって食べていることを実感させる。



★ 自分たちで作った野菜はおいしいね。

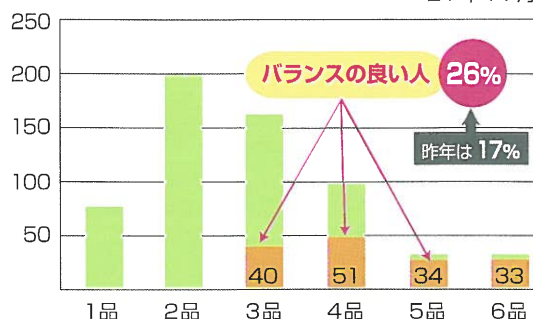
給食で野菜を口にしない子どもかわりをしていました。病気から守る野菜の働きを、「色のこい野菜」と「色のうすい野菜」とに分けて学習しました。

【校内研究として食育を実施して】

教職員全員が食育の重要性を認識し、共通理解のもとで食に関する指導が実践できたことが一番の成果だったと思われます。

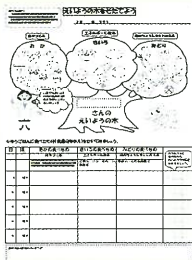
朝ごはんの授業を全学年で実施した結果、朝食の摂取状況は昨年の87%から89%へと、わずかではありますが、改善できました。野菜を食べることの必要性を、年間を通じて授業に盛り込んでいったため、朝食で、バランスのよい食事をとっている子どもが昨年は17%だったのに対し、今年11月の調査では26%と上昇し、バランスよく朝食を食べている子どもが60人増えたことになります。昨年の反省にあった、子どもの実態に合った授業とは何か、本当に発達段階に即していたのかは未だ課題が残るところです。学習してきた内容の実践化についてもまだまだといえます。今後も、残された課題をもとに、何らかの成果が生み出されるよう、「子どもたちの健全な未来を見つめた食に関する指導」に取り組んでいきたいと考えています。

朝食の品数とバランス（主食・主菜・副菜がそろっているか）
21年11月



3年生
(学級活動)

「栄養の木を育てよう」



自分の食生活を見直し、バランスのよい食事をする事で栄養の木が大きく育つことを知る。

★ 栄養の木 (家庭配布プリント)

授業後、1週間夕食に食べた食品を記入し、三色そろったら、栄養の木に色をぬります。

「朝ごはんを日覚ましスイッチオン」

スイッチがはいる朝ごはんを食べることの必要性について考える。PTAで実施し、家庭の啓発に努めた。



★ どんな朝ごはんを食べたらいいかな

「頭のスイッチ」
「体のスイッチ」
「おなかのスイッチ」
3つのスイッチが入る朝ごはんを考えてみよう。

4年生
(学級活動)

「おやつについて考えよう」

今のおやつには油が多く含まれていることやとり過ぎによる体への影響を知り、自分でおやつを食べる時に気をつけることができる。家庭へは、「授業振り返りプリント」「代表的なおやつの脂質の量の表」「手作りおやつレシピ」を配布し連携に努めた。校内研究授業として実施し、体験活動を取り入れた授業の効果や学んだことを実践へ結びつけていくにはどうしたらよいかを探った。

★ 昔のおやつを食べてみよう

ふかしイモとポテトチップスとを食べ比べ、今と昔のおやつに含まれる油の量の違いに目を向けさせました。



★ 油の多い少ないクイズ

油の多い少ないクイズをした後、おやつを食べる時に気をつけることを考え、クラス担任がまとめをしています。

5年生
(理科)

「豆パワーはすごい」

理科の「生命のつながり(1)植物の発芽」という単元の発展として、授業をした。「大豆・牛肉入りカレー」と「牛肉カレー」とを栄養比較することにより、豆にはすばらしい栄養が豊富に入っていることを学ぶ。研究授業として実施し、子どもの思考の流れにそった指導の在り方について研究した。



大豆は、よく噛むと甘い味がしておいしいね。家でも作ってもらおうかな

★ 給食での成果は！！

授業後、給食の献立で、大豆の磯煮を実施したところ、残菜はほとんどありませんでした。効果を持続させる方法について、これからの研究課題となりました。

6年生
(保健体育)

「生活習慣の予防」

和食・洋食の献立を比較し、油の含有量の差に着目させ、生活習慣病の原因について考える。血液をサラサラする食品を紹介し、その食品を摂取することと、油の摂りすぎに気をつけることで生活習慣病の予防につながることを学ぶ。

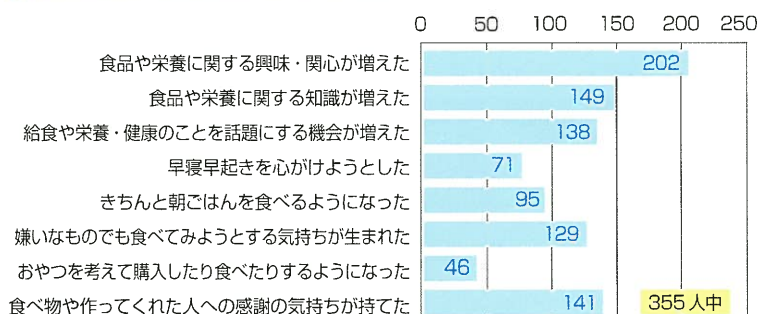


★ 油の量を比較しよう

和食と、洋食に含まれている油を見せて、洋食に含まれる油の多さを実感させていきます。PTAで実施し、血液サラサラおすすめレシピを配布するなど、家庭の啓発に努めました。保護者からは「家庭の食事を見直した。調理方法等考えていきたい」など、感想が寄せられました。

子どもさんへの食育の効果は

「保護者アンケート結果
21年11月実施分」



保護者の感想等

- 苦手な野菜でも自分から食べてみようとするようになった。
- 子どもが自分で、ジュースの砂糖の量を意識し飲めるようになった。
- マスコミから情報を得るよりは、学校で教えてもらえる方が、子どもは食生活を見直すことができた。
- 子どもが親になった時、食の大切さの気持ちが持てるように、親も努力していきたい。
- PTAのビデオやアンケート結果で食生活の重要性を考えさせられた。

安心! 安全! おいしい! 自慢の調理場へおじゃまして~す!

別府市立南小学校

いつも児童のそばにある・香りたどよう給食室 栄養士 寺岡 泉



南小学校は、別府市で唯一のオール電化・ドライ方式の単独調理場として6年目を迎えました。「調理員さんの顔が見える」「香りがたどよう」「常に児童に関わっていただける」という、とても恵まれた環境です。

給食時には調理員さんと共に各教室を回り、児童と触れ合い、少しのアドバイスをしながら食べる意欲を育てています。また、その日の

メニューをよく食べていたクラスは、カードにクラス名とメニュー名を記入し「モグモグの樹」に貼り付けていきます。クラスのみんなで励まし合いながら、よく食べるようになり、残滓の量が大幅減少してきました。



スチームコンベクション



ローストチキン



コンベクションオープンが設置されているので、タンドリーチキンやローストチキン、夏野菜のチーズ焼きなど、オープン料理のレパートリーも少しずつ増やしています。

クリスマスのケーキセレクトや、3月に行う全校一斉のセレクト給食（主食：3種類から2つ選択、主菜：3種類から2つ選択、デザート：2種類から1つ選択、サラダ・スープ・牛乳は全員）は、児童がとても楽しみにしているイベントの1つです。

卒業間近の6年生に、お弁当作りを家庭科実習で行っています。これは、お家の人の大変さを分かってもらいたい、作る楽しさを知ってもらいたいという思いと、お家の人と一緒に作るというコミュニケーションの場を多く持ってもらいたいという願いがあります。実際に「おかあさんと一緒に作った」「お家の人のお弁当（4人分）を作ってあげた」という児童（男子）もいて、とてもうれしく思いました。

これからもいろいろな場面で児童と関わっていくことにより、食育を深めていきたいと思っています。



宇佐市立南部学校給食センター

ふるさとの味がする美味しい学校給食 所長 永田 英明



宇佐市立南部学校給食センターは安心院、院内地域の小中学校9校、分校2校、幼稚園1園に給食を提供し、調理能力1,100食を有する施設として平成20年4月に開設しました。

当センターはドライシステムを導入し、下処理室、調理室、洗浄室の大きく3つのゾーンに分けて汚染区域と非汚染区域を明確に区別しています。また、調理機器の熱源はガスを、給湯や自動食器食缶洗浄機は電気を使用し、空調は調理場内の温度管理ができるように夜間電力を利用した氷蓄熱空調システムを導入しています。さらには、コンテナ保管庫、エアーシャワー、エアーカーテン等を設置し衛生的な設備になっています。付帯施設では全ての残滓を賄える加熱乾燥方式の生ゴミ処理機を設置し、リサイクルに適した処理物は地元の食材生産者グループに還元し堆肥化しています。

地域と一体となった給食センターの運営を目指すため、毎月23日を「ふるさと給食の日」と定め、また、地産地消推進月間や給食週間には安心院・院内産の食材を取り入れた地産地消に取り組んでいます。これは単なる地産地消ではなく、本当に安心安全な農産物を供給する生産者組

織「百笑一喜」の協力を得ながら、地域内で育った朝取りの新鮮な野菜や果物を納入しています。各学校には「ふるさと給食」を紹介したチラシを配布し、農業にふれることのあまりに子どもたちに感謝の気持ちを育む食育指導を行っています。その日はふるさとの味がしているよりも美味しく感じるためか、食べ残しが少ないという学校の声を聞きます。

今後とも、子どもたちはいつでも好きなものを好きなだけ食べられる飽食の時代と言われる中、食農教育、食育教育を推進しながら、子どもたちに喜ばれる安心安全な美味しい給食作りを目指して努力していきます。



〈ふるさと給食〉

かぼちゃのみそ汁のかぼちゃ・人参・玉ねぎ・ねぎ、ポパイサラダのほうれん草・人参が地元産です。



(財)大分県学校給食会 新倉庫棟完成 (常温・冷蔵・冷凍倉庫)

あいさつ

新倉庫棟は、お陰をもちまして本年2月3日に落成式を済ませ、いよいよ本格稼働いたしました。改築工事中は何かとご不便をお掛けいたしました。皆様方のご協力に感謝申し上げます。

新設の倉庫は、鉄骨造2階建、延面積1297.50㎡で、作業効率を図るため、常温、冷蔵、冷凍倉庫を一体化するとともに、搬入から積み込まで外気に触れることなくを扱えるドッグシェルターの採用や大型冷凍機は環境への配慮から自然冷媒（炭酸ガス／アンモニアシステム）を使用するなど従前の倉庫を一新したものであります。

学校給食に求められる衛生管理を徹底した安全な物資の提供に大きく貢献するものと自負しております。

倉庫の新設を機に学校給食の更なる円滑実施のため職員一同一層奮励する所存でありますので皆様方のご指導ご鞭撻をよろしくお願いいたします。



(財)大分県学校給食会
理事長 阿南 正美

倉庫棟全景



倉庫棟の内部・作業の様子

常温室

1階



エレベーターに載せ、
2階に物資を移動させます。



2階



冷蔵室 (小分け室)



業務二課 事務室



冷凍室



ドッグシェルター
隙間がないため搬入の際に物資が外気に触れず、埃・虫の侵入も防ぎます。

物資は前室に設置したローラの上を通ります。



2階へ送ります。



(財) 大分県学校給食会来訪者～大分県立大分豊府中学校～

学校の「総合的な学習の時間」における現地調査活動の一環として、2月5日大分県立大分豊府中学校1年生5名が給食会を訪れました。

豊府中学校1学年の「総合的な学習の時間」に「豊府新発見～校歌に学ぶ私たちの豊府～」のテーマのもと、大分県の観光・文化・歴史・自然などの調べ学習で、昔の学校給食はどのようなものだったかというグループの研究課題テーマをもって訪れました。まず、礼儀正しい皆さんに感激でした。質問は、昔の学校給食に関するものでしたが、平成生まれの生徒には、昭和40年代に人気No.1の「鯨の竜田揚げ」が気になって仕方ないらしく資料をコピーして持ち帰ったほどです。

また、脱脂粉乳にも強い興味を持ちどのようにして粉乳を溶いていたのか味は・・・などの質問は、答える者にとっても懐かしいものばかりでした。

最後に、新しくなった倉庫棟の見学をし沢山の物資に驚いたり「ワア～これ小学校の時食べた～」と喜んだり学校給食を思い出していました

(現在、豊府中学校の給食は牛乳のみです)

皆様もどうぞ給食会の倉庫棟などの
見学にお出かけ下さい



昔の給食の話を聞く豊府中学校の生徒たち

(財) 大分県学校給食会職員 一新年度への抱負

業務一課一般物資係 豊國 一哉

こんにちは。はじめましての方も多いと思います。大分県学校給食会の豊國一哉（とよくに かずや）と申します。給食会に入社して、早1年が過ぎました。

電話等で質問を受けてもすぐには答えられないことも多く、実際に給食を作っている現場に対する知識や理解が足りないと日々感じています。来年度は仕事にもなれてきましたので知識や理解を深めるためにも学校訪問や、入札などに積極的に出かけて現場の先生方とのコミュニケーションを大切に頑張りたいと思います。自分を見かけた際にはお声をかけてくださると大変うれしく思います。

ご迷惑をおかけすると思いますが、来年度ご指導よろしくお願い致します。



パワー全開
頑張ります!!

総務課 企画普及係 松崎 奈々

新しく立ち上げた企画普及係に配属されて1年がたちます。全てが新鮮なことばかりで、戸惑う日々の連続でした。特に、各事業の起案書作成は初めてのことでばかりで悪戦苦闘し、周りの諸先輩方に助けられ感謝しています。

学校やセンターの先生方にはご迷惑をおかけした事も多々あったと思いますが、先生方の温かい言葉に支えられ、貴重な体験と共に成長することができました。

来年度は今年度事業に加えて、文科省の地場産物に関する委託事業を実施します。戸惑いや不安もありますが先生方のご協力を得ながら、お役に立つようなものを目指します。来年度もご指導よろしくお願い致します。



来年度もよろしく
お願いします!!

新規貸し出し指導教材

「お米ちゃんビデオミニミニ百科シリーズ」はJA中央会よりお借りしました。ご活用お待ちしております。

- * おいしくヘルシーお米ちゃん
- * お米ちゃんのちょっとサイエンス
- * お米ちゃんのアラウンド・ザ・ワールド
- * お米ちゃんのルーツを探せ!
- * お米ちゃん四季のアルバム
- * お米ちゃんの旅

お米ちゃんシリーズは全てVHSです。

* たべもの・食育図鑑



* たべよう! つくろう! 47都道府県
郷土料理のおいしいレシピ 東日本(橙)・西日本編(緑)



編集後記

昨年の11月、「給食ふあいと」第1号を手にしたとき、パンチで穴をあけるのがもったいなくて、なかなかファイルに綴じることができませんでした。

今回の第2号は3月に発行ということで、1月の給食週間の取組について掲載することができました。

県内で一生懸命食育に取り組んでいる関係者の思いを多くの皆様にお伝えできればという願いを込めて「給食ふあいと」を編集しました。この広報紙が、大分県内の学校関係者や地域の方々のかけ橋になってくれれば幸いです。

編集委員 照山