



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 りそぞろ あ いじょういっぱい い つもげんきな と よのしょくいく

大分のお魚探検隊in米水津・蒲江

大分市立八幡小学校5年生は、「一日お魚探検隊員」となって、大分県の南に位置する蒲江のブリ養殖場と米水津の水産加工場に行ってきました。大きなブリや餌やりの機械に歓声を上げ、工場の皆さんの干物にける思い、養殖をしている漁師さんの思い、美味しいお料理を作ってくださった畑野浦の皆さんの大分の魚に対する愛情を肌で感じ取った一日でした。



あつめし(郷土料理)・お刺身・ぶりカツ
畑野浦の皆さんおいしかったです。



うわー
本物のブリ!



大分市立八幡小学校

佐伯市
米水津・蒲江



めざしの由来がわかりました。
加工場の皆さんが、一つひとつ手作業して
いるのに驚きました。機械でできていると
思っていました。



食育の取組について

中津市教育委員会教育長 北山 一彦 P2
日田教育事務所 指導主事 中島 靖彦

平成21年度「児童・生徒の食生活実態調査」報告(2) P3

わくわく学校訪問 第4回 竹田市立菅生小学校 P4・5

栄養教諭は、今!! 姫島村立姫島中学校(姫島村学校給食共同調理場) 栄養教諭 幸松 利枝 P6

安心!安全!おいしい!自慢の調理場へおじゃましま〜す! P6
由布市学校給食センター 所長 森 律子

市民ふれあい学校給食試食会での(財)大分県学校給食会の取組 P7

平成22年度3学期分選定品の紹介 P8

平成22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

食育の取組について

中津市における食育の取組について

中津市教育委員会教育長 北山 一彦



中津市では「健康な心と体をつくる食育の推進」を重点課題に掲げ、子どもたちに基本的な生活習慣を身につけさせるため、学校や家庭、地域において、あらゆる機会を通じて「早寝・早起き・朝ごはん」の取組が積極的に行われるよう教職員、栄養教諭、栄養職員等が一体となって指導・啓発に努めています。

また、児童・生徒の成長段階に必要な栄養を確保するとともに、魅力ある給食づくりを実施するため、調理方法や地域の特性を生かしたメニュー、健康への配慮など献立の工夫に努め、新鮮で低廉、良質で安全な物資の確保を図り、地場産品を活用し、地産地消の取組に努めています。各共同調理場では毎月「ふるさと給食の日」と名づけ、地元で栽培された野菜や地元で獲れた海産物等を使用した給食を実施しています。

特に地元で取れた魚を使用したてんぷらの中津揚げ・魚ロッケ、「はも」を使用した唐揚げやシュウマイは児童・生徒に大変好評です。

学校における食育の取組として、学級活動等の時間において、栄養教諭や学校栄養職員が学級担任と連携し、給食センターの仕事や食べ物の栄養について教える取組を行っています。

小学校では、学校菜園で野菜の栽培に取り組んでいます。野菜作りの手間や苦勞を知ることは、生産者や食べ物に対し、感謝の気持ちを持つことにもつながります。

また、グリーンカーテンとして自校で育ったゴーヤを使った調理を授業に取り入れ、給食時にグリーンカーテン作りに協力していただいた地元の方をお呼びしたりしています。

中学校では、給食作りに携わる人たちに感謝の気持ちを持ってもらうために、給食センターの職員を招いた「ふれあい給食」を行ったり、地域の方を講師とした「地魚料理教室」を開催したりしています。さらに、保護者の方に食の大切さを再度認識していただくために、「食育だより」等の啓発資料を配付しています。

これからも中津市では「食」の大切さを理解していただけるよう、あらゆる機会を利用して指導・啓発に努めていきたいと考えています。

日田管内栄養教諭・学校栄養職員「県外研修視察」について

日田教育事務所 指導主事 中島 靖彦



日田教育事務所管内では、学校における「食に関する指導」を進めていく上で、その中心となる栄養教諭及び学校栄養職員の実践的指導力を育成するため、管内の連絡会や研修会を年間8回開催しています。その中で栄養教諭3名と学校栄養職員9名の計12名が様々な研修を行っています。その特徴的な研修が、年1回の県外研修視察です。

そこで今回は、昨年度の県外研修視察を紹介します。

昨年度は、12月2、3日に熊本市に行きました。最初の研修先は「熊本市学校給食藤園共同調理場」。栄養教諭1名、栄養職員1名、調理員が10名の調理場で、中学校3校に1100食を提供しています。2年前から民間委託しており、今年で3年目。民間委託になったことで、調理員とのコミュニケーションを意識的に多く取り、風通しの良い職場環境を作っているとのことでした。その後、隣接する「藤園中学校」に移動し、栄養教諭から「朝ご飯川柳」や「骨密度測定」「夏休みお料理体験教室」等、具体的な実践例を紹介してもらいました。

次は(株)熊本製粉を訪問し、国内産米を使用した米粉の製造工程を視察しました。原料の米から米粉にして袋詰めまですべてが機械化されており、衛生管理にもこだわりが感じられました。その後、米粉で作られた食品の試食をしましたが、パンやうどん等レパートリーも豊富で、食べ

きれないほどボリュームのある試食でした。

2日目は「植木町立吉松小学校」を訪問しました。この日は熊本県学校給食会委嘱事業の研究発表会で、県内からもたくさんの参加者がありました。校内のいろんなところに食育コーナーがあり、指定校ならではの取組が見られました。公開授業では各学年6学級で「家庭科」「総合的な学習」「生活科」の授業から食育を取り組んでいました。J Rの時間の関係で、最後の研究協議の途中で退席しましたが、とても参考になる取組をたくさん見ることができた県外研修視察でした。

今年度も、2学期の後半に県外研修視察を計画しています。研修にもいろいろありますが、「先進的な取組を実際に見て、聞いて、感じる」ことはとても大切だと考えています。また、毎年行く研修先には、なぜか？必ず元気のいい栄養教諭がいますので、その方からのエネルギーももらいながら、日田管内の栄養教諭・学校栄養職員もがんばっているところです。



吉松小学校1年生の授業風景



藤園中学校での研修風景

平成21年度「児童・生徒の食生活実態調査」報告(2)

全国的にも朝ごはんを食べている児童・生徒は増加傾向にあります。しかし、食べているからといって安心はできません。朝ごはんの内容は、どうなっているのでしょうか？

今回は、朝ごはんの内容について考えていきます。



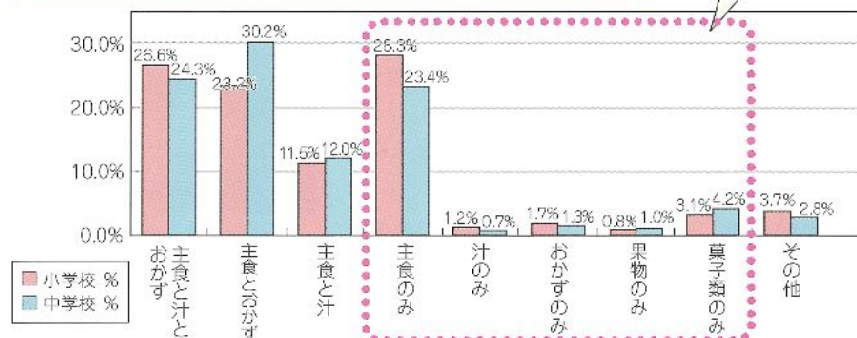
食べるだけじゃ
ダメ!

朝ごはんもバランスが大事です!

●朝ごはんは食べればよい?

日頃食べている朝ごはんは、一番近いものはどれですか。

3人に1人は
単品の朝ごはん!!



朝ごはんを食べていると回答した児童・生徒の3人に1人は、「ごはんとうりかけ」「トーストとジャム」「菓子パン」「バナナだけ」などの、単品の朝ごはんであることがわかりました。

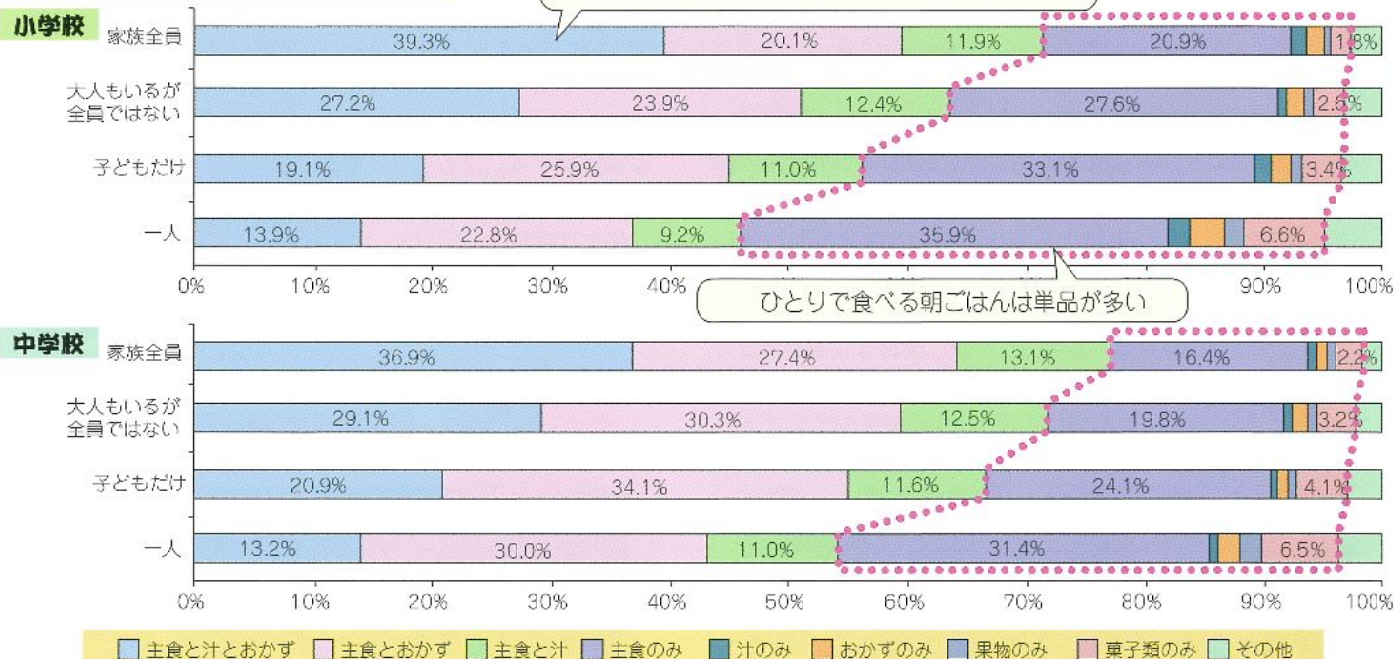
朝ごはんには、体温をあげ、朝から元気に活動するための「**体のスイッチ**」、脳にエネルギーおくり集中力アップの「**頭のスイッチ**」、腸を刺激し、おなかをスッキリさせる「**おなかのスイッチ**」のはたらきがあります。

朝から元気に活動するためには、**朝ごはんもバランスが大事です!**

●家族全員で食べる朝ごはんはバランスがよい?

「朝ごはんの内容」と「誰と食べるか」

家族全員で食べる朝ごはんはバランスがよい!



ひとりで食べる朝ごはんは単品が多い

調査結果では、孤食は増加傾向にあります。朝ごはんを家族全員で食べると、朝食欠食率が低下し、栄養バランスもよくなります。

体にも心にもおいしい朝ごはんにするために、これからみんなで考えていく時期がきているのではないのでしょうか？

栄養教諭・学校栄養職員は、朝ごはん等、食育の指導を行っています。声をかけください!

次回は「学校給食」について考えていきます。

大分市立八幡小学校1年生の食育授業(朝ごはんのひみつ)大分市立明野西小学校の栄養教諭 佐藤啓子さんがゲストティーチャーとして指導



(食生活実態調査の詳しい内容については、「平成21年度児童・生徒の食生活実態調査報告書」をご覧ください。)

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4回

すごう 竹田市立菅生小学校

〒879-6184 竹田市菅生490-1 TEL・FAX 0974-65-2221

♪菜の花におう 高原に♪ 菅生小学校歌の一節です。この地域は、標高500～600mの菅生台地にあり、寒冷な気候を生かしたキャベツやレタスなどの高冷地野菜の産地として有名です。

また、七つ森古墳に代表されるように、石器時代からの多くの遺跡が畑の下に埋まっていると言います。古い神社や神楽など、多くの有形・無形の文化財が見られ、それを守る人々の熱い思いが脈々と受け継がれている地域でもあります。

そんな地域にある極小規模校で、子どもたちの掌握も早く、保護者や地域の協力も抜群の本校において、「栄養教諭

を中核とした食育推進事業」は、まさに楽しく、おいしく、子どもの実になる実践的な学習になっています。もちろん、その中核となって実践をリードしているのが、栄養教諭と栄養職員の頼もしい二人です。

「栄養教諭を中核とした食育推進事業」の指定を受けて、まだ半年しか経っていませんが、今回はその一部を紹介します。

(校長 戸次 達彦)



オクラの収穫が日課の戸次校長。

食育の取組

～土にふれる体験を通して～

いつも何気なく食べているお米や野菜ですが、実際に子どもたち自身が土にふれ苦勞しながら作っていくことで、食物に対する豊かな思いを育んだり、地域の方との結びつきを深めたりすることができるのではないかと考えています。

たて割り班でサツマイモ

校庭に隣接する学校の畑で、たくさんの野菜を育てています。野菜づくりの中心は、1年生から6年生までが一緒に行うサツマイモ栽培です。縦割り班毎に、協力して苗植えや草取りを行ってきました。特に、夏の間は畝の間にたくさんの雑草が伸び草取りも一苦勞でしたが、汗びっしょりになり

ながら、下級生も上級生を見習ってがんばりました。

秋には採れたサツマイモを使った収穫祭も予定しています。



なるほど、イモはこうやって植えるんだ

1年生

トマト、キュウリ



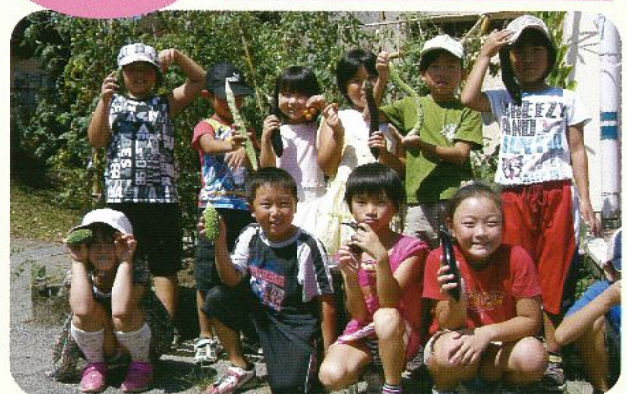
お店の野菜より、おいしいよ。

1年生は、トマトやキュウリを育てました。育てたトマトやキュウリは、みんなで料理しておいしくいただきました。

自分たちで育てた野菜の味は格別だったのか、どの子どももりもり食べていました。

2年生

ミニトマト、なす



大地の恵みに感謝！

2年生は、なすやミニトマトを育てました。特にミニトマトはたくさん収穫することができました。夏休みにたくさんできたので、プールに泳ぎに来た帰りに、収穫して家にも持ち帰り家の人にも喜ばれました。

3・4年

トウモロコシ

3・4年生は、学校の畑だけでなく、地域で野菜作りを仕事にしている方の畑を借りて、本格的なトウモロコシ作りに挑戦しました。

4月の終わりから苗植え、土盛り、マルチはぎ、草取りなどのいろいろな世話を行ってきました。7月には、軽トラックいっぱい収穫がありました。収穫したトウモロコシはきちんと選別して、学校の近くにある「道の駅すどう」で販売しましたが、あっという間に売り切れました。

もぎていかがですか。
めっちゃうまいよ。



トウモロコシのためなら、
えんやこら。



5・6年

米づくり

5・6年生は、米づくりに挑戦しています。

保護者の方の田んぼを借りて、今年は餅米を育てることにしました。

田植えには、地域の老人クラブの方々が指導者として手伝いに来てくれました。

ぬるぬるする土の感触に戸惑っていた子どもたちもすぐに作業に慣れ、おばあちゃんやおじいちゃんと協力して田植えを終えました。収穫や餅つきが楽しみです。



田植えの仕方はばっちり覚えたよ。

～楽しく学ぶ食の授業をとおして～



「楽しく学ぶ食の授業」をめざして、校内研究を進めてきました。

6年生の「わたしのバイキング給食」では、「バランスのよい給食にしよう。」という教師の投げかけで、自分の好きなものばかり組み合わせていた子どもも提示された資料などを参考にして、栄養のバランスや主食・主菜・副菜のバランスに気付いていくことができました。

栄養教諭の先生にも毎週研修に参加してもらい、一緒に指導案を考えたり、たくさんの役立つ教具を紹介してもらったりすることで、よりよい授業づくりの指針になっています。

また、栄養教諭の先生には、毎週給食の時間に来校してもらい、給食指導をしていただいています。

食育の推進には、保護者や地域の方との協力が欠かせません。そこで、本校では1学期末PTAの際に全校一斉の食に関する指導を公開し、保護者の方にも一緒に食育について考えてもらいました。

また、地域の「しらゆり会」の方に来ていただき、菅生の野菜をふんだんに使っただんご汁づくりも教えてもらいました。

1学期末PTAでの公開授業

学年	教科	題目
1年	学級活動	やさいのなまえ
2年	生活科	朝ごはんを食べよう
3・4年	保健	ご飯の量はちょうどいいかな？
5・6年	家庭科	夏休みに自分でできる料理



3・4年生

今日、食事とカロリーの勉強をしました。私たちは1回の食事で650キロカロリーをとらないといけません。そのため、ご飯は170グラム食べなければいけません。食事の大切さがわかりました。



1年生

「やさいのおなか」のクイズがむずかしかったです。いろいろなやさいがありました。ぼくはピーマンがきらいだったけど、これからは、やさいをいっぱい食べたいです。



5・6年生

今日は、サラダそうめんとおにぎりを作りました。サラダそうめんは、野菜などを切ってそうめんのにせました。自分で作ったのでとてもおいしかったです。簡単なので、いつか自分1人でも作りたいです。



栄養教諭は、今

姫島村立姫島中学校（姫島村学校給食共同調理場）栄養教諭 幸松 利枝



「栄養教諭」を拝命すると同時に二度目の姫島村勤務となりましたが、十数年の間に児童生徒数は半減していました。幼稚園22名、小学校100名、中学校81名に対して、調理員5名という恵まれた状況の下、手作りや地産地消を進め「教材として活かせる給食」を実践しているところです。

指導の面では、小学校、中学校ともに食育推進委員会を設置し、学校全体で取り組める体制作りがやっとできたところです。また、各教科の教育課程を食育の視点から見直しを行い、食に関する指導の年間指導計画の中に位置づけました。

今年度は小学校において、肥満傾向の児童とその保護者に対して個別指導を養護教諭、村の保健師や栄養

士、診療所の医師と連携して、行うこととなりました。

栄養・衛生管理と指導の両立を目指して、孤軍奮闘しているところです。

伝統料理「鯛麺」

姫島村の結婚式では「鯛麺」を、両家がめだたく出会う「対面」とかけて出されています。

また麺が長いことから末永いお付き合いを願う意味もあります。1匹まるごとの鯛を薄味のだし汁で煮て、その煮汁で麺を煮込みます。大皿に煮込んだ鯛と姿のままの鯛を盛りあわせた後、客の器につぎ分けられます。

給食では、入学式で新入生との対面を鯛麺でお祝いました。鯛は切り身を使い、うどんはのびないように別添えにしました。



—小学校での保健集会—
「噛むとどんなよいことがあるのかな」
保健給食委員の児童と一緒に



—中学校での家庭科「保育」領域—
おやつで糖分と油分の測定の様子



「鯛麺」と「赤飯」
「キャベツのゴマ酢和え」の給食

安心!安全! 白慢の調理場へおじゃまして〜す!

由布市学校給食センター

由布市の子どもたちに、安全でおいしい給食を

所長 森 律子



アレルギー対応調理室



アレルギー対応専用容器

代替食は専用の容器に入れ、学校・学年・組・氏名を記入したラベルを貼り、間違いないようにしています。



牛乳・ごはん・梨入りすき焼き・
ひじき高菜・かばすゼリー

由布市学校給食センターは、由布市庄内庁舎から約1kmほど国道を大分方面に下った小高い丘の上にあります。

敷地面積4,400平方メートル・建築面積1,813.5平方メートル・総工費11億のフルドライ方式平屋建てで、昨年7月に完成致しました。

職員数35名中、所長他事務職員3名、栄養士2名、調理員29名（常時24名）で、米飯・パン及び配送部門については、業務委託をしていますが、市内の幼稚園7園・小学校15校・中学校3校の計3,500人分の給食を提供しています。

施設の特徴は、

- ①アレルギー児童の代替食及び除去食を調理するアレルギー室
- ②真空冷却機付きの和え物室
- ③天吊り式コンテナ消毒装置
- ④離間式カゴごと洗浄機

等を備え、照明については、消費電力10分の1のLED照明を使用しており、省エネに貢献しております。

また、食器は、由布市シンボルマークの色を基本にしたオリジナルデザインで、有田焼のアルミナ系強化磁器4種類を使用しています。

センター1番の白慢は、周囲に山が多く1日中鳥のさえずりが聞こえ、環境に恵まれているということです。

2番目の白慢は、職員がみんな明るくていつも笑い声が絶えないことです。

平成21年9月に稼動し、満1歳となりました。よちよち歩きの赤ん坊ですが、これからの由布市を担う元気な子どもたちに、「安全でおいしい給食」を愛情をこめてつくっています。

由布市にお越しの際は、給食センターに是非お立ち寄りください。



計量付き和え物給



天吊り式
コンテナ消毒装置



離間式カゴごと洗浄機



由布市センター外観

市民ふれあい学校給食試食会での(財)大分県学校給食会の取組

平成22年8月21日(土)大分市立川添小学校にて、第10回市民ふれあい学校給食試食会(主催:市民ふれあい学校給食試食会実行委員会)が行われました。(財)大分県学校給食会は、試食会で使用される食材の供給と共に、10周年を記念して行われる展示会について協力依頼を頂きました。食育教材・地場産物の展示や、食育紙芝居の上映、お箸で豆つかみコーナーを設け、多くの方が立ち寄って下さいました。



豆つかみコーナー



家族や、友達と誰が多くつかめるか競争!! 大人も悪戦苦戦する中、箸つかいの上手な子どもたちがたくさんいました。



食育教材展示コーナー

食育エプロン



紙芝居



学校に貸し出しを行っている教材です。

地産地消ボード



地場産物展示コーナー



大分県産のゴボウ・レンコン等の新鮮な根菜を中心に、鮮度を保ったままカットしています。土壌汚染が少なく、調理場での廃棄物がでないことが特徴です。カットすることで野菜の規格均一を問わないため、生産農家の活性化にもつながります。大規模な給食調理場を中心に、献立の幅が広がったと好評です。



展示アラカルト

体育館には大分市栄養教諭・学校栄養職員研究会、植田ふれあいOB会、キッズコーナー等の様々な展示コーナーがあり、暑い中たいへんにぎわいました。

●大分市栄養教諭・学校栄養職員研究会



栄養教諭・学校栄養職員の日頃の食育の取組を、写真や教材で紹介していました。

●植田ふれあいOB会



学校給食調理員OBの方が、試食会を盛り上げるために日用品などのバザーを企画されました。

●キッズコーナー



新聞紙とビニールでつくられた遊具が用意され、試食会前には子どもたちが元気に遊んでいました。

試食会の献立



A

めじろんパン
手作り肉団子スープ
カラフルコーンスローサラダ
牛乳

2008の国体マスコットキャラクターめじろんの色を、青大豆でつくったきな粉で表現しています。



B

トリニータ丼
夏野菜の味噌汁
きゅうりのちょっと漬
牛乳

大分県産の鶏肉とにらを使用した地産地消の献立です。また、トリニータ応援の意味を含めた一品です。

平成22年度3学期分選定品の紹介

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。

九州ブロック共通選定品

品 名	写真・物資説明	アレルギー表示 7品目 18品目	
きびなごフライ 包装規格：1kg 調理形態：揚	 長崎または鹿児島で水揚げされた新鮮なキビナゴを特製のバター液とサクサクの揚げパン粉で包みました。骨まで丸ごと食べられる旨みたっぷりのお子様にも最適な食材です。	小麦	—
ぶり照焼 包装規格：(50g×10) ：(60g×10) 調理形態：ポイル	 日本近海のぶりを特製の照焼タレに漬け込んで、丁寧に焼き上げました。	小麦	大豆
えびの粉付 包装規格：1kg 調理形態：揚	 えびの原料は41/50サイズを使用しています。大きめのむきえびに薄衣を付けてありますので、食べごたえがあり、えび本来の食感が味わえます。チリソースとあえて「エビチリ」、マヨネーズとあえて「えびマヨ」など様々なメニューが手軽に作れます。今回、副原料を変更しアレルギーの「卵」を除くことが出来ました。	小麦 えび	—
中華風つくね 包装規格：1kg 調理形態：煮	 国産若鶏のムネ肉にニラ、ごま油を効かせて中華風のつくねに仕上げました。使いやすさ、食べやすさを考え、1個当たりの重量を5g～7gと小さくしてあります。	小麦	鶏肉 豚肉 大豆
国産ももゼリー100 包装規格：40g 調理形態：自然解凍	 着色料・化学調味料・香料・リン酸塩不使用の安心逸品シリーズです。栄養士様や保護者の要望である手作りに近い配合を目指し、香料については不使用です。国産のもも果汁95%とピューレ5%を使用しています。(果汁は4倍濃縮を使用していますので配合23.75%×4倍＝95%となります。)紙蓋・紙容器・紙スプーン・単箱ガゼット袋入りです。	—	もも

県内選定品

品 名	写真・物資説明	アレルギー表示 7品目 18品目	
国産いわし竜田揚げ 包装規格：40g ：50g 調理形態：揚	 国内で水揚げされたいわしを使った竜田揚げです。いわしの旨みとタレの風味がマッチして食欲をそそる味に仕上がっています。	小麦	大豆
国産大豆の豆腐ハンバーグ 包装規格：50g ：60g 調理形態：焼、煮、蒸	 国産(兵庫県産)サチユタカ大豆を天然にがりで寄せた、滑らかな濃厚な豆腐を使用し、国産の鶏肉、豚肉を加えてふんわりとやわらかく仕上げた豆腐ハンバーグです。乳・卵由来原料は使用していません。	小麦	鶏肉 豚肉 大豆
フルーツ杏仁 はちみつりんご 包装規格：40g 調理形態：自然解凍	 クリーミーでなめらかな杏仁プリンに、カットしたりんごとはちみつソースを組み合わせました。水分を含みます。紙蓋・紙容器・紙スプーン・単箱ガゼット袋入りです。	乳	りんご 大豆

新規取扱物資

品 名	写真・物資説明	アレルギー表示 7品目 18品目	
北海道産 ほたて貝柱フライ 包装規格：20g ：60g 調理形態：揚	 北海道で獲れたお刺身用ほたての貝柱のみを使用したフライです。鮮度にご対応し、産地で処理された貝柱を生のまま工場へ搬入し素早く凍結後、解凍する事なくフライ加工しています。	小麦	大豆
調理用 ワイントイプ・白 (キューソンプラン) 包装規格：1.8L	 無添加の白ワインに塩を加えた調理用の白ワインです。アルコール分11.5%、塩分2.0%	—	—

編集後記

「おおいた給食ふあいと」第4号を無事完成することができました。毎日の忙しい業務の中、快く原稿の依頼を引き受けていただいた先生方には本当に感謝しています。今回は、昨年度の「児童・生徒の食生活実態調査」の結果を受けて行なわれた授業の様子なども紹介しています。

今年度より編集に参加させていただくようになり、今までとは少し違った気持ちでふあいとを読むようになりました。みなさんにも喜んでもらえる「ふあいと」になっていると嬉しいです。

編集委員 下田

平成22年度広報紙「おおいた給食ふあいと」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	佐藤 啓子	大分県学校栄養士研究会副会長 大分市立明野西小学校 栄養教諭
	管 尚美	大分県学校栄養士研究会副会長 別府市学校給食共同調理場 栄養教諭
委員	下田めぐみ	臼杵市臼杵学校給食センター 主任学校栄養職員
	後藤 彩	国立大学法人大分大学教育福祉科学部附属小学校学校栄養職員
	照山 智子	別府市立鶴見小学校 学校栄養職員
	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