



給食ふあいと

ホームページ <http://www.oita-kenkyu.jp>

広報紙「おおいた 給食ふあいと」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

【編 集】広報紙「おおいた 給食ふあいと」編集委員会 【発 行】公益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 TEL 097-543-5121 (代表) FAX 097-545-2264 (代表)

給食週間の取組

平成24年1月23日～1月27日

大分市学校栄養職員研究会親子朝食料理教室の様子

ちょっと心配だったけど
上手に作れているね。



1日に食べるべき
野菜350gって
どれくらいかなあ……



朝食を食べたら
どんな変化があったかな？



おいしくできました♪



ごま炒りめん丼、野菜たっぷり豚汁、
納豆の五菜和え、牛乳もち、(鍋みそ)

親子で朝食を作る
楽しさを体験したことで、
朝食への関心を高め、
朝食を食べることに楽しさを
学ぶことができました。



大分市立滝尾小学校の給食週間の様子

①苦手な野菜料理コンクール

苦手な野菜をおいしくするための
「苦手な野菜料理コンクール」。
「ぼく」の考えた料理が選ばれて
給食に出たよ！



②リクエスト給食



今日は
僕のリクエストに
応えて作ってくれた
元祖トリニータ丼。
嬉しいな～。

給食週間に向けて
アンケートをとった
人気メニューのうちの1つです。

元祖滝尾小の
トリニータ丼・
卵スープ・
雪見大福・牛乳



給食週間の取組 P1

大分県学校栄養士研究会の取組を紹介します！（臼杵・津久見地区） P2

学校給食における衛生管理の改善・充実に向けて P3

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

わくわく学校訪問 第8回 宇佐市立安心院中学校 P4・5

安心！安全！おいしい！自慢の調理場へおじゃましま～す！ P6

中津市学校給食第一共同調理場 場長 岡田 忠之

栄養教諭は、今 玖珠町学校給食センター 栄養教諭 森 悦子 P6

学校給食功労者文部科学大臣表彰 P7

文部科学大臣優秀教員表彰 学校給食優良学校等表彰 P7

（公財）大分県学校給食会 平成23年度事業報告 P8

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! 臼杵・津久見地区です。

スタッフ全員で、児童・生徒が待ちこがれる愛情いっぱいの給食づくりに努めています。
日々の取組の一部をご紹介します。

臼 杵

給食畑の活用

給食の野菜を作っている「給食畑」には、年に数回子どもたちが収穫体験に行きます。収穫したものは、翌日の給食に使っています。



体験の様子を他の学校にもお便りで紹介しています。体験した子どもたち以外の生徒も、生産者や「太根」など収穫したものに関心をもつきっかけになっています。

給食畑とは

旧臼杵市が給食センター設立に合わせて始めました。合併後、野津町にも広がり、現在は市全域で約50人が参加。うち10人が、有機栽培に取り組んでいます。他の方々も、低農薬で栽培しており、新鮮で安全な農産物が各給食センターに届いています。



給食畑や生産者の様子は、主にお便りで子どもたちに紹介しています。



市報への掲載

給食週間に合わせて1月、食育月間に合わせて6月の年2回、市の広報誌に給食センターの活動や食育についてを掲載しています。

HPの作成

臼杵市教育委員会HPの「食べる」のコーナーは給食センターのページです。毎日の給食の写真やレシピなどを掲載しています。



津久見

スローガン

津久見市食育推進計画では、食を取り巻く現状や課題を踏まえ、津久見全体でめざす姿の実現に向けた4つの柱を基本目標に取り組んでいます。

- つ つくっていきこう
- く 工夫して選んで食べよう健康づくり
- み 未来につなごう食文化
- し 知らせよう食の安全・安心



「ランチタイム」の配布

毎月、市内の全小中学校の家庭へ配布しています。今年度は、調理員さんの衛生管理の苦勞を知り、給食の味を家庭でも再現できるような内容にしています。

食育の取組

島や陸地、学校規模も様々で、学校給食を実施していない学校もあります。そのため、各学校の食育担当者、他教科部会と連携し学校の実態に応じた食の指導を行っています。



年々、「お弁当の日」があるよ。



早起きして頑張りました! 自慢の卵焼き!



保護者からの感想

- 自分の好きなものだけでなく、授業で習ったことを忠実に再現していたことは感心。味付けを教えた程度で前日から取り組んでいた。たいしたもの。
- から揚げを揚げる時少し手伝いましたが、ほとんど自分でできましたね。娘の成長を感じることができて母として嬉しいです。

地産地消の取組

マグロ、みかん、ひじき、しいたけ、いちご等が特産物としてあり、地産地消を広げるために積極的に給食メニューに取り入れています。

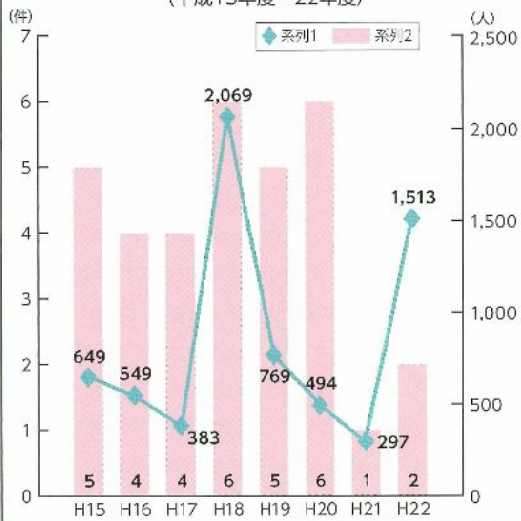
学校給食における衛生管理の改善・充実に向けて

～学校給食衛生管理マニュアルの作成に携わって～

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



学校給食における年次別食中毒発生件数・有症者数
(平成15年度～22年度)



独立行政法人日本スポーツ振興センター資料

学校給食は、児童生徒の心身の健全な発育のために、また、望ましい食習慣や食文化などについて学ぶ食育の観点から、教育活動上重要な役割を果たしています。

学校給食が食育における「生きた教材」となるためには、まず「安全である」ことが何にもまして不可欠の条件です。

平成8年の腸管出血性大腸菌O157によって起きた食中毒の惨事を教訓に、平成21年には、「学校給食衛生管理の基準」の改正と、従来、文部科学省スポーツ・青少年局長通知であったこの基準を、法律（学校給食法）の中に位置づけ、細菌性食中毒のみでなく、まん延してきたノロウイルス対策を視野に入れた対応がなされました。

これと前後して平成19年～22年には毎年、学校給食における衛生管理の充実を図るため、文部科学省は科学的根拠に基づいた衛生管理の手法が示されたマニュアルを作成しています。

〈学校給食衛生管理における現状と今後の課題〉

平成8年以来、食中毒の発生は減少しましたが、全国の発生状況を見ると、近年、基本的な衛生管理を行うことによって防ぐことが可能な「サルモネラ」等の細菌性食中毒も発生しています。衛生管理を徹底するには、何故そうしなければならないのか、その根拠を指導者が理解し、正しい衛生管理の対応を行うことが大切です。

また、給食の施設・設備は各調理場によって異なっていますし、衛生管理における課題も調理場によって様々です。その課題を解決するために、今年度（23年度）新たなマニュアルを作成中です。

このマニュアルでは、調理員研修プログラムに基づき、各調理場が抱える課題をハード面とソフト面に分け、まず、どこから改善しなければならないか優先順位（Step1～Step7）をつけて示しています。これらのマニュアルを活用していただき、衛生管理の徹底が図れるよう願っています。

〈学校給食における手洗いマニュアル〉（平成19年度作成）



食品衛生の基本は「手洗いに始まり手洗いに終わる」と言われます。このマニュアルでは、科学的根拠に基づいた手洗いの重要性及び「標準的な手洗いマニュアル」と「作業中の手洗いマニュアル」を示し、望ましい手洗い設備について分かりやすく解説しています。

〈調理場における洗浄・消毒マニュアルPart1・Part2〉（平成20・21年度作成）



食中毒の発生を防止するためには、学校給食関係者が洗浄・消毒の意義を十分理解し、その徹底を図ることが重要です。このマニュアルでは、食品・設備・調理器具等の洗浄・消毒方法をPart1に、食器・施設等の洗浄・消毒方法をPart2にまとめたともに、その評価方法についても示しています。

〈調理場における衛生管理&調理技術マニュアル〉（平成22年度作成）



学校給食が生きた教材となるには、衛生管理と調理技術が共に向上してこそ、おいしい学校給食が安全に提供できると考えます。このマニュアルでは、検収室・下処理室における洗浄・皮むき作業から、調理室における切裁、調味に至る作業ごとに、科学的根拠に基づいた衛生管理と調理技術についてまとめています。

食事摂取基準を踏まえた学校給食の栄養管理について

～文部科学省 田中延子学校給食調査官 来県～

平成23年12月17日（土）大分県学校栄養士研究会自主研修会に文部科学省田中延子調査官をお招きし、「食事摂取基準を踏まえた学校給食の栄養管理について」ご講演頂きました。お忙しい中ご講演くださった田中調査官、本当にありがとうございました。

～参加者の感想～

田中調査官は「難しい内容を易しく話すには、内容のより深い理解が必要」と前置し、言葉どおり平易に、食事摂取基準の捉え方をご

講演くださいました。その姿勢は、食に関する指導の場で私たちに必要なことではと感じました。そうはいっても難解な食事摂取基準です。平均的な集団に対し基準を満たす従来の考えから、「集団」は「個」の集まりと捉え、個々の実態を把握した栄養管理へと変わることは理解しましたが、実際に個人、集団を対象に基準を活用するには、学ばなければならないことが山積みであると感じ、身が引き締まりました。



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8回

宇佐市立安心院中学校

〒872-0521 大分県宇佐市安心院町下毛 2222-1
TEL 0978-44-0004 FAX 0978-44-0078

安心院中学校は、生徒数168名の小規模校です。旧宇佐郡の豊かな自然に恵まれた土地に位置しています。本校では学校教育目標として「夢と希望、あこがれを抱き、自らの夢に向かって挑戦する生徒の育成 ～小中高一貫教育と「ふるさと学習」の推進～」を掲げ、目指す生徒像を「①学習や諸活動に意欲的に取り組む生徒②豊かな心を持ち、ともによりよく生きる生徒③心身ともに健康で、最後までねばりぬく生徒」として、その達成に向け学校教育活動全体で取り組んでいます。

また、安心院・院内地域のすべての小学校（7校）、中学校（2校）、高校（1校）は連携して“小中高一貫教育”を実施しています。本地域の小中高一貫教育の研究が平成22年度より文部科学省研究開発学校に指定されており、独自の新教科「ことばの不思議科」「不思議探究科」「未来探究科」を行っています。安心院・院内地域が連携型の小中高一貫教育の指定を受けたことにより、様々な場面で連携が行われています。今回は、本校での食育の取組のほかに、各小学校との連携を通しての取組や、本地域の給食を提供している南部学校給食センターの取組などを紹介します。

食育の取り組み

学校における食に関する指導を充実させるための取組

中学校

3年生 (家庭科)

9年間の義務教育が終わり、給食がなくなる中学校3年生に卒業前にお弁当を作る調理実習を行っています。中学生期にどれくらいの栄養量が必要なのかや、お弁当作りのコツを知らせた後、「お弁当料理カード」という教材を用い、お弁当の献立を考え、実習を行います。



献立作成中。みんな真剣！でも楽しそうです。



調理実習の様子



レシピを読み、手際よく!? 調理をしました。

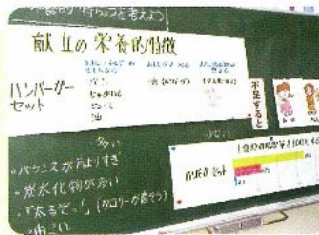


それぞれおいしそうなお弁当が出来上がりました。おいしくできてよかった。難しかった等の感想がありました。



小学校

6年生 (家庭科)



「食事の役割」の授業で、学級担任と栄養教諭がT.Tで授業を行いました。ハンバーガーセットの栄養を調べていくことで問題点に気づき、よりよい食事にするための工夫を考えていく授業です。子どもたちの大好きなハンバーガーを題材にし、好き嫌い、おいしいなどの嗜好だけでなく、栄養のバランスなど考えて、「頭で食べよう！」と学習しています。

給食時間

栄養教諭による給食を生きた教材とした、給食時間の指導です。指導の後は給食も一緒に食べます。質問をしたりと、話も弾みます。



児童集会

保健委員会が主体となって行う食を取り上げた児童集会や、1月の学校給食



週間に給食集会が行われています。給食集会では、学校給食週間の献立から食について学び、給食センターからのメッセージなども紹介しています。児童からは、「給食センターの方が一生懸命作っている給食なので、感謝して、残さないように食べようとおもった。」などの感想が聞かれました。

給食センターでの取組

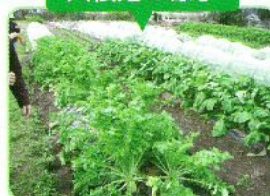
給食センターでは月に一度、地元の食材を給食に取り入れる「ふるさと給食の日」を行っています。2学期には、小学校の農業体験学習で収穫された冬野菜も使用しました。11月の「学校給食1日まるごと大分県」の日には、小学校で収穫された大根と院内町特産のどじょうが給食に登場しました。

「まるごと大分県の日」の給食



ふるさと丼・どじょうのからあげ
めじろん豆腐・しょうゆ・牛乳

大根畑の様子



収穫しています



がんばって
育てたので、
残さずおいしく
食べてください。



●「どじょうのからあげ」ができるまで



スタート

塩こしょうで
味付けして
出来上がり♪



ビニール袋に水と酸素を入れ、
生きたまま納品されます



軽く水洗いします



お酒を入れて眠ってもらいます



温度を計ります



おいしそうに揚がっています



油で揚げます。この時眠りから
目を覚まし、泳ぎます



澱粉をまぶします

安心! 安全!
おいしい!

自慢の調理場へおじゃまして〜す!



中津市学校給食第一共同調理場

健康な心と体をつくる
「魅力ある給食づくり」をモットーに!

場 長
岡田 忠之



中津市学校給食第一共同調理場は、平成7年1月に開設し、現在、小学校11校と宇佐支援学校中津校の約4,500食の給食を提供しています。

敷地面積は、5,579㎡、鉄筋コンクリート造一部2階建、建築床面積1,674㎡の施設です。

職員数は、場長1名、学校栄養職員2名、調理員13名（職員6名・臨時職員7名）、運転手兼調理補助員6名（職員4名、臨時職員2名）にて直営で行っています。

給食を配送する車は3台で、配送車の側面には親しみと清潔感のある楽しいキャラクター「給食なっくん」が描かれており、かわいがって頂いています。



また、児童・生徒の必要な栄養を確保するとともに、心身ともに発育期にある子どもたちにとって魅力ある給食づくりを実施するため、地域の特性を生かしたメニュー作成や、健康への配慮など献立の工夫に努め、新鮮、良質、安全な物資の確保を図り、地産地消にも取り組んでいます。

各調理場では毎月「ふるさと給食の日」を設け、郷土料理や地元で栽培された農産物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、地元で獲れた魚を使用したてんぷらの中津揚げ・魚ロッケ、「はも」を使用したシュウマイは、児童・生徒に好評です。

また、平成22年度に完成しました耶馬溪食肉工房「^{ちゅうりく}猪鹿」で処理したシシ肉・シカ肉を使ったカレー・生姜焼き等も大変好評です。

食育の取り組みとして、給食時間や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て、調理場の仕事の紹介や食べ物の栄養について指導を行っています。

今後も、地域の特性を生かしたメニュー、バランスのとれた「魅力ある給食づくり」に努めてまいります。



2月のふるさと給食
(ひじきごはん・ベタの唐揚げ
ふるさと汁・アンコール・牛乳)



釜から配布しています

栄養教諭は、今

玖珠町森中央小学校 栄養教諭 森 悦子

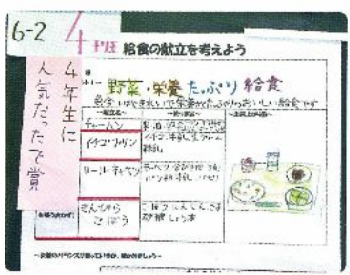
玖珠町学校給食センターでは、幼稚園・小・中学校約1,650食の給食を、最新の設備に（早くならないかなあ〜。予定はなし）と思いながら10名の調理員さんと作っています。

“玖珠町の子どもたちが生涯健康で幸せに”という願いが詰まった給食であることを、少しでも伝えることができればと各学校での食の指導に取り組んでいるところです。

学校数が多く、全学級での指導は難しいのが現状ですが、その中で本年度の授業のひとつを紹介します。塚脇小学校6年生（2学級50名）の家庭科です。1食分の献立を考える単元で、給食の献立をたてました。班ごとに発表会を行い、全校（児童・教職員）の投票により各クラスの代表献立を選びま

した。2月・3月の給食に取り入れます。子どもたちはバランスのよい食事を学ぶことにより、自身の食生活を振り返ることができました。また給食に感謝する気持ち、下級生に感謝される喜びなど、多くのことを学ぶことができました。全ての学校に配布する“給食だより”にPR文を載せるなど、卒業のよい思い出にもなったことと思います。

試行錯誤・反省ばかりの毎日ですが、食べる（＝生きる）ことは楽しいと感じてくれるような食育を（できたらいいな）と頑張っているところですよ!



子どもたちが考えた献立(のひとつ)



校内に掲示しておすすめ献立に投票



2月に実施した献立
(チョコチップパン・野菜炒め・ウィンナーコーンスープ・牛乳)

平成23年度 学校給食功労者 文部科学大臣表彰

学校給食功労者文部科学大臣表彰は、学校給食の普及と充実を図るため、その実施に関し、優秀な成果をあげた個人を表彰しています。

●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



この度、広島市で開催された全国学校給食研究協議大会において「学校給食功労者文部科学大臣表彰」という栄えある賞をいただきました。重みのある賞状を手にして、身の引き締まる思いがしています。いつもご協力いただき、支えていただいた栄養教諭・栄養職員の皆様をはじめ、学校・地域・関係者の皆様方に感謝の気持ちでいっぱいです。

学校給食が担う役割が重要かつ多岐にわたる現在、学校給食の充実及び食育の推進に向けて、少しでも恩返しが出来るよう精進して参りたいと考えています。誠にありがとうございます。

平成23年度 文部科学大臣優秀教員表彰

文部科学大臣優秀教員表彰は、優れた成果を挙げた教員を表彰することで、教員の意欲を高め、資質能力の向上に資することを目的として平成18年度より実施されています。

●大分市立大在小学校 栄養教諭 岩根 明美



このような身に余る賞をいただくことができ、感謝の気持ちでいっぱいです。

思い起こせば30年前、栄養職員として採用され、溢れんばかりの思いを胸に抱き職務に取り組んだ日々をなつかしく思います。子どもたちの将来の健康のため、自分に今できることは何かを常に考え、新しいことへのチャレンジをしてきました。

栄養教諭として採用されてからは、「分かりやすく、楽しい食育」をモットーに、子どもたちへの食に関する指導に取り組んでまいりました。

食育の実践にあたり、指導案や授業方法について1からご指導いただいた校長、教頭先生、提案授業と一緒に研究して下さった研究主任、学年部の先生方には感謝の気持ちでいっぱいです。様々な方からの温かい励ましやご指導があり、今日まで食に関する指導を継続させることができたことと痛感しております。

今後も、微力ではありますが、子どもの健全な未来のために自分に課せられた課題を念頭に置き職務に励んでいく所存です。

平成23年度 学校給食優良学校等表彰

学校給食優良学校の部

●豊後高田市立臼野小学校 学校給食優良学校表彰に際して

豊後高田市立臼野小学校長 森 日出夫



この度は学校給食優良校として、表彰していただき大変うれしく思っています。

本校は、食育授業や農村民泊体験、もち米、春そば、大根等の栽培活動ばかりでなく、小規模校の特性を生かした全校ランチルーム給食を中心に、食に関心を持つことを大切にしながら取り組んできました。学年を問わず、19名の児童全員が輪番で当日の給食の食材を三色食品群に位置付けるなど、本校ならではの取組となっています。給食のメニューだけでなく、使われている食材を栄養素と結び付けながら子どもたちが覚えることに繋がっています。日常的な取組は授業にも反映されており、食材や栄養に関する理解を高めたり、自信を持って発表したりする子どもの姿を見ることができるようになりました。今回の受賞を励みにさらに食育の充実に努めていきたいと思っています。本当にありがとうございます。



学校給食功労者の部



●県立由布支援学校 専門学校栄養職員 藤林 礼子



●元公益財団法人 大分県学校給食会事務局 次長兼業務一課長 小野 純一

学校給食優良パン工場の部

●今村製パン工場 (中津市) ●有限会社 干潟ベーカリー (竹田市)

学校給食優良炊飯工場の部

●ヤマウチ調理食品 株式会社 (大分市)

皆様の輝かしい功績に対して、心から敬意を表しますとともに益々のご活躍をお祈り申し上げます。

(公財)大分県学校給食会 平成23年度事業報告

大分県学校給食会が公益財団法人へ移行し、間もなく最初の事業年度が終わろうとしています。学校給食に携わる関係者の皆様の温かいご支援・ご協力により、本年度も以下のような事業を実施することができました。ありがとうございました。来年度も何卒宜しくお願い致します。

物資安定供給事業

◆基本物資

- ①市町村教育委員会等への訪問及び協議
- ②パン加工委託工場への技術指導等の実施
- ③パン加工・炊飯委託工場への衛生指導

◆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地場産物活用推進委員会
- ③大分県学校給食会物資選定委員会
- ④中国・九州地区物資共同購入
物資供給量拡大への取り組み

地場産物活用推進委員会

地場産物の活用を推進するため、昨年度までに開発してきた「県産野菜」「県産魚」を使用した献立集を作成しました。また、<野菜・魚・肉>と、どの献立でも地場産物が活用できるように今年度は食肉の物資開発も行いました。



大分県学校給食会

大分県学校給食会物資選定委員会

九州8県の県教育委員会、栄養教諭・学校栄養職員、給食会が協力し、予備選定会、合同選定会、県内選定会を経て厳選していきます。九州各県の給食会が連携して単独では困難な農薬検査・放射能検査等を実施しています。23年度は、九州ブロック共通選定品19品、県内選定品9品、新規取扱物資9品を厳選しました。



普及充実と食育推進事業

◆各種講習会等

- ①学校給食料理教室(対象:保護者、親子)
- ②調理講習会
(対象:栄養教諭・学校栄養職員)
・地場産物を活用した調理講習会
・伝承料理講習会
・米飯調理講習会
- ③学校給食フェア(対象:一般市民)

◆食育支援

- ①食育指導教材の充実
- ②学校給食の指導に関する調査・研究等の各種助成
・大分県学校給食会助成
・大分県学校給食会指定研究校への助成
- ③会議室、調理室の貸出
(大分県学校栄養士研究会・大分市栄養教諭・学校栄養職員研究会)

◆情報提供

- ①ホームページの充実
- ②広報紙の発行
・給食会だより(年11回発行)
・給食ふあいと(年3回発行)

学校給食料理教室

本年度は、親子や父親の参加者も増えており幅広い層に対して学校給食に関する理解を深めることが出来ました。全8回の実施で210名の参加者があり、「給食献立の工夫が分かり勉強になった。家庭でも実践していきたい。」等のご意見をいただきました。



調理講習会

学校給食の献立作成に役立つものや調理技術の向上のための調理実習、郷土食の伝承を目的に実施しています。県内外の講師による実習や講演は、どれも好評で総合満足度83%でした。



学校給食フェア

平成23年10月22日(土)に第2回学校給食フェアを開催しました。学校給食について幅広い層の方に理解していただくことを目的に、学校給食用物資の試食や展示、安全性に対する取り組みの説明さらには県産魚を題材とした魚釣りゲームや食育エプロンシアター等の食育ゲームコーナーを行い、学校給食における地場産物の活用状況や食育の取り組みを周知することが出来ました。第2回学校給食フェアの様子は、給食ふあいと7号の表紙にも載せていますので併せてご覧ください。



食育指導教材の充実

栄養教諭・学校栄養職員に対して、食育推進のため、食育紙芝居、食育エプロンシアター、手作り教材等幅広い貸出教材を用意しています。23年度は116件(3月2日現在)の貸出があり、食育の普及に努めています。



調査・研究等の各種助成

学校給食に関する研究を推進している関係団体等へ助成をしています。

- 大分県学校給食会団体助成
団体名:大分県学校栄養士研究会
- 平成22,23年度
大分県学校給食会指定研究
協力校助成事業
学校名:豊後高田市立白野小学校

安全確保及び衛生管理事業

①自主検査

②衛生管理指導・委託工場責任者研修会の実施

- ③学校給食調理現場の衛生管理
- ④学校給食調理現場の衛生管理
- ⑤各種研修

- ・学校栄養職員研修
- ・給食会職員研修

自主検査

一般生菌数・大腸菌群・E-coli・ヒスタミン・牛乳検査・黄色ブドウ球菌・サルモネラ・カンピロバクター・腸炎ビブリオ・腸管出血性EHEC等の検査を行っています。平成23年度は540校体の自主検査を行いました。



衛生管理指導・委託工場責任者研修会の実施

委託工場へ立入調査を行う他、委託工場責任者を対象に衛生管理マニュアル等についての講習も行っています。本年度は全25ヶ所の工場へ立入調査を実施しました。



※詳細については、HPに掲載していますので、是非ご覧ください。