



給食ふあいと

[ホームページ http://www.oita-kenkyu.jp](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

[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)

かんしょくさい 完食祭

調理中

 日時:平成25年1月30日(水)
杵築市立東小学校

杵築市産ハモの南蛮漬け

牛乳

自分たちの住んでいる杵築市で獲れるハモについて学校栄養職員や大分県漁業協同組合の方と一緒に学習しました。ハモの原魚も見せてもらい、ハモは骨切りしないと食べられないことや、長い体で鋭い歯があること学びました。

香ばしく揚げたハモを南蛮漬けにします

ごはん・ふりかけ

冬野菜たっぷり味噌汁

ハモ

ハモ、美味しかったね。
杵築に住んでて良かったなあ!

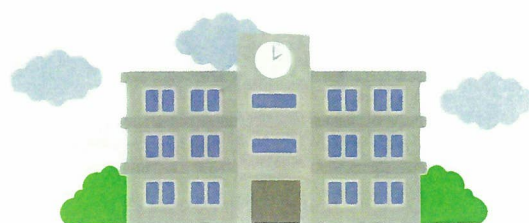
この日は、「全市いっせいのー残さいデー」を企画し、児童・生徒に感謝の気持ちや地元の食材への理解を深めてもらうことで、給食の食べ残しを減らそうという取組を行いました。そこで、杵築市学校給食センター杵築調理場の受配校では、地元産のハモを調理した南蛮漬けが登場しました。完食祭は杵築市全体で取り組んだため、関係者への共通理解を図ることができ、残さいが普段の1/4以下に減少するという結果もできました。



完食祭	期日:平成25年1月30日(水) 杵築市立東小学校	P1
わくわく学校訪問	大分市立桃園小学校	P2・3
第63回全国学校給食研究協議大会 報告		P4・5
	期日:平成24年11月15日(木)・16日(金) iichiko総合文化センター(グランシアタ)	
安心!安全!おいしい!自慢の調理場へおじゃましま〜す!		P6
	中津市学校給食三光共同調理場 場長 圓入 啓次	
栄養教諭は、今	津久見市立第一中学校 栄養教諭 甲斐 さや香	P6
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		P7
(公財)大分県学校給食会 平成24年度事業報告		P8

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11回 大分市立桃園小学校

〒870-0136 大分市山津町2丁目7番1号
TEL 097-558-7638 FAX 097-558-9931
URL: <http://www.oct-net.ne.jp/~momozon1/>

本校は、児童数459名、教職員31名の中規模校です。

学校教育目標として「夢と希望をもって、心豊かで主体的に生きる子どもの育成」を掲げ、目指す子ども像の「やさしく(相手を思い支え合う子)、かしこく(よく考え学び合う子)、元気よく(根気強く鍛え合う子)」を合い言葉に、学校教育活動に取り組んでいます。

平成23年度に栄養教諭が配置され、教職員共通理解のもと「食に関心を持ち、体も心も元気な食生活をめざす子どもの育成」を目標とし、食に関する指導・実践に取り組むことで、子どもたちの「食」に関する興味・関心が高まってきました。

平成24年度には「栄養教諭を中核とした食育推進事業」の指定を受け、栄養教諭と学校栄養職員の2名配置になり、それぞれの専門性を活かしながら、テーマに沿って食に関する指導に取り組んでいるところです。

テーマ1 各教科等における食に関する指導の取組

◎ 家庭科 家庭科主任と連携し 栄養教諭の専門性(知識・調理技術)を活かした指導

6年生 「工夫しよう朝の生活」

- ・朝食を考えよう

「工夫しよう楽しい食事」

- ・バランスのよい献立を考えよう
- ・身近な食品でおかずを作ろう

「考えようこれからの生活」

- ・感謝の気持ちを伝えよう

5年生 「はじめてみようクッキング」

- ・ゆで野菜のサラダをつくろう

「元気な毎日と食べ物」

- ・五大栄養素の働きと食品のグループ
- ・バランスのよい食事をしよう
- ・ごはん味噌汁をつくろう

◎ 保健 4年生 「生活リズムを考えよう」「育ちゆく体」



◎ 体験活動 1・2年生 とうもろこしや空豆の皮むきを行い、食に関する興味・関心を高めた。



◎ 養護教諭との連携



● 身体測定後の食に関する指導

5・6年生 「野菜を食べよう」

4年生 「塩の摂りすぎに注意しよう」

3年生 「野菜を食べていいうんち」

2年生 「いいうんちをだそう」

1年生 「野菜博士になろう」



テーマ2 学校と家庭・地域との連携による食に関する指導の充実のための取組

● 学校園、学級園の栽培・収穫等の体験活動を通して食物の育ちや食の大切さの指導

・ すすく農園で収穫した野菜を使った給食献立

3年生 「じゃが芋収穫」

献立→野菜スープ・ポテトフライ

2年生 「玉葱収穫」

献立→野菜スープ

チーム桃園

「サツマイモのつる」

献立→いもつるきんぴら

「枝豆」

献立→枝豆のスパゲティ

「とうもろこし」

献立→とうもろこしスープ

「あんず」

献立→あんずジャム

＊「チーム桃園」のみなさんは、すすく農園の米作り・野菜作りをはじめ、朝の登下校指導など、忙しい毎日の中で、子どもたちのために取り組んでくださっている強力な学校支援団体です。

調理員も
収穫



いもつるを収穫しています



玉ねぎを収穫しています



● 地場産物の普及・推進

「大葉」生産者との交流給食の開催

● 親子料理教室の開催

献立：「簡単夏休みのお昼ごはん」

トルティーヤ

ラタトゥイユ

手作りウインナー

中華コーンスープ



参加者の感想

(児童)

- ・ お母さんと一緒に料理をすることがないので、今日は一緒にできて楽しかったです。
- ・ 家で家族のために作ってあげたいです。
- ・ 野菜がきらいだったけど、今日から食べられるようになった。

(保護者)

- ・ 家では、包丁や火は危ないのでさせていませんでしたが、一人でも任せられるかなと新発見。
- ・ 子どもに初めて包丁を持たせたのですが、上手に切ることができビックリしました。親が危ないと思っていてさせていなかったけれど、何でもさせてみないといけないと思いました。
- ・ 子どもと一緒に作ると楽しく、よりおいしいんだと実感しました。

食に関する知識が 子どもたち一人一人の身についた知識になるよう家庭・地域を巻き込んだ指導実践に取り組んで行きたいと思います。



全国学校給食研究協議大会 報告

学校における食育を推進する上で重要な役割を担う学校給食の在り方について研究協議を行い、併せて学校給食関係者の資質の向上を図ることを目的に、昨年11月に、「第63回全国学校給食研究協議大会」が大分市のいいちこ総合文化センターで開催されました。

「生きる力」を育む食育の推進と学校給食の充実
食べることは生きること。
食べることは楽しいこと。

と題して、実践発表や研究協議が活発に行われました。

1日目は、開会式、文部科学大臣表彰、文部科学省による説明、実践発表及び特別講演があり、2日目は、分科会に分かれ研究発表や研究協議が実施されました。

文部科学大臣表彰は、学校給食や食育に功績のあった学校や個人に賞が与えられますが、今年度、大分県からは豊後高田市立臼野小学校が受賞しました。

全体会の実践発表では、臼野小学校の取り組みを堀雅臣校長、都甲幸子教諭が発表し、そして、豊後高田市における食育推進体制の整備や指導方策の確立に向けた取組を真玉中学校の土谷政代栄養教諭が発表しました。



開会式

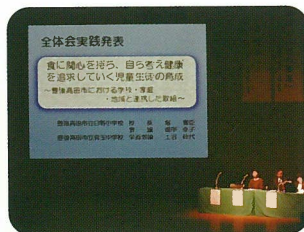
豊後高田市の「学校給食研究協議会」を活用した食育推進の体制整備の取組や、各学校の「食育担当者」の設置などによる、食育の成果が報告されました。

指導体制や指導方策の整備により、食の指導が単発で終わることなく、計画性を持ち継続して行われるようになったことや、直接の指導に関しては、残食率の減少や朝食の摂取率の増加、地場産物利用率の増加などがあげられていました。

このように、栄養教諭のコーディネーターとしての取組や、直接の指導により多くの成果が生まれています。



文部科学大臣表彰式



実践発表



講演

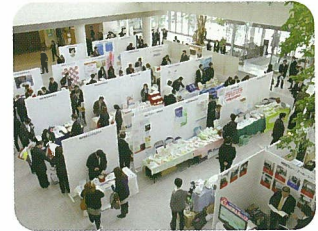
一日目の最後に、「真の食育とは」と題して、小泉武夫先生の食育の講演が行われました。



研究会展示風景



給食会展示風景



各業者展示風景

◇期日:平成24年11月15日(木)・16日(金) ◇場所:iichiko総合文化センター(グランシアタ)
大分市立明野西小学校 栄養教諭 大分県学校栄養士研究会副会長 佐藤 啓子

2日目は、小・中学校における食の指導や、家庭への普及方策、地場産物の活用、アレルギー対応等個別的な指導、魅力ある献立作成、衛生管理、特別支援学校の給食のあり方など、8つの分科会に分かれて、研究発表・協議が行われました。

大分県からは大分市の後藤崇江栄養教諭、佐伯市の山本桃子栄養教諭、日田市の松原裕子栄養教諭、由布市の本田真紀主任学校栄養職員、臼杵支援学校の阿部和美主任学校栄養職員の5名がこれまで取り組んできた研究内容をそれぞれ発表しました。

8分科会のそれぞれの発表は体制を整えた中での充実した研究がなされていました。各分科会では、最後に指導助言の先生方からご指導をいただき、今後の取組の指針とすることができました。

私たち大分県学校栄養士研究会の会員である栄養教諭・栄養職員は、発表以外にも各地区で取り組んでいる食の指導の取組の展示や地産地消の献立を掲示しました。

また、2日目のお弁当についても大分を味わってもらいたいと地場産物をできるだけ入れてもらうよう業者と検討を進めました。佐伯産の「鰯の照り焼き」が特においし

かったとの言葉をいただきました。

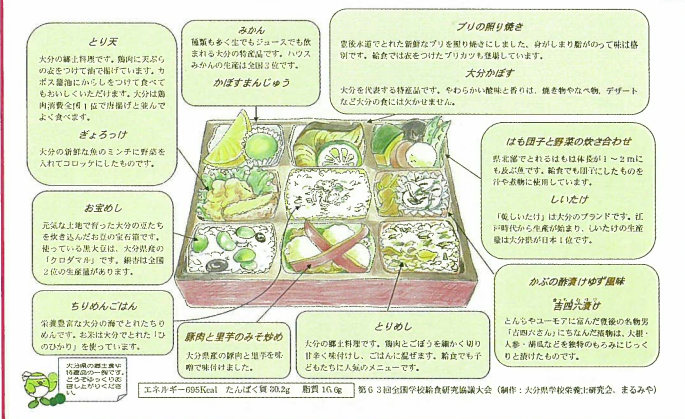
また、2日間に渡って、受付係や接待係、会場係、表彰係、記録係、会場係などを分担して受け持ちました。

参加される方々が、気持ち良く過ごしていただけるよう「おもてなしの心」で役を務めました。

このために昨年の夏には研究会の取り組みとして「マナーアップ研修会」を持ち、心の準備もしてきました。終わった後には、制服のように整った衣装や、きびきびとした態度にお褒めの言葉をいただきました。

2日目のお弁当

大分食べちゃくれ弁当



文部科学省・大分県教育委員会・大分市教育委員会・全国学校給食連合会並びに大分県学校給食会のご指導により、このように全国大会を盛大に開催することができました。

研究会会員一同はこの大会を機に、ますます精進し、学校給食の充実と、食の推進を目指して頑張っていきたいと思います。



「おもてなしの心」
でお迎えしました。

受付風景



第1分科会

学校給食を活用した 家庭への食育の普及方策



山本桃子栄養
教諭が質問に
答えています

第2分科会

学校給食における
地場産物等の活用方策



第8分科会

衛生管理の在り方、安全かつ
安心な食材の選定方法

安心!安全!
おいしい!

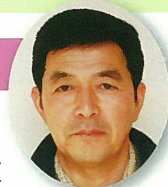
自慢の調理場へおじゃまして〜す!

中津市学校給食三光共同調理場

「衛生管理に配慮し、地元の食材を使った給食を」

場長

圓入 啓次



中津市学校給食三光共同調理場は、老朽化した旧下毛郡三光村学校給食共同調理場を、それまでのウェット方式の調理場からオール電化のフルドライシステムに変えて平成14年4月にスタートしました。旧村内の小学校4校、中学校1校の545食の給食を作っています。職員は場長1名、学校栄養職員1名、運転手1名、調理員4名、調理員(午前中のみ)1名の計8名です。

施設設備は当時としてはまだ珍しかった汚染区域、非汚染区域の区別を明確にし、食品はカウンターやパススルーの冷蔵庫を介して一定方向に流れる、作業動線に配慮された設計となっています。また、職員は部屋ごとに白衣、履物を交換し作業によってエプロンの色を変えるなど衛生管理に気を配っています。

調理室ではラック、作業台、スライサーなどすべて移動式になっており、その日の献立に応じて配置が変えられるようになっています。また

使った作業台などは調理室の一角に設けられた洗浄専用のスペースで十分に水洗いできるようになっています。

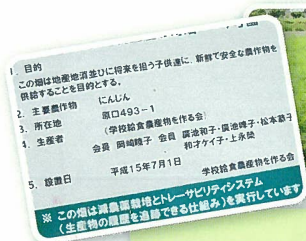
地産地消の取組としては、精米は三光米を使用し、牛乳は市内の鎌城地区で育てられている乳牛から絞ったものです。学校給食専用の人参畑もあり、年間を通じて新鮮な三光産の人参を使用しています。人参以外の野菜も旬の時期には全使用量の半分以上を使うことができています。1月から3月にかけては三光産の新鮮ないちごも給食に登場します。ただ、生産者が高齢化してきていることが今後の課題となりそうです。

地元で捕れた猪肉、シカ肉も学期に1回ミートカレーやしし鍋などにして好評です。小祝漁港の漁協の婦人部とも連携し、べたの一夜干や鰯のフライなども使用しています。

今後も、衛生管理に配慮し、栄養バランスの取れた、できるだけ地元産の新鮮でおいしい食材を使った給食の提供に努めてまいります。



牛乳 ごはん
かき玉汁 手作りハンバーグ
山川漬け



人参畑と生産者



栄養教諭は、今

(津久見市立第一中学校)

栄養教諭 甲斐 さや香



平成25年度より津久見市では津久見市学校給食共同調理場が稼働し、第一中学校区を対象とした新しい給食がスタートします。これまでの自校調理で手作り給食を基礎に愛情のこもった給食を調理員さん

と共に作ってきました。これまでと同様に給食を楽しむに待ってくれる子どもたちのために安全・安心でおいしい給食作りに努めたいと思います。

栄養教諭になって2年が

経とうとしています。「今日の給食おいしかったよ。」「また給食に出して〜!」が学校で聞く一番嬉しい言葉です。栄養のことだけでなく、「食べる」ことから生きることの意味、感謝の心、命の大切さなどたくさんのことに思いをめぐらせることができる子どもを育てたい。そんな思いから栄養教諭の職に就きました。

市内の中でも小学1年生から中学3年生まで学校やクラスの実態は様々です。その中で食育担当者や担任教諭等、さまざまな先生方と連携して食に関する授業の提案や教材研究等をしていく必要性を感じています。子どもたちの目線に立った指導で、何より子どもたちと一緒に学習することが楽しくなるような指導をしたいと試みですが、授業後の子どもたちの反応や職員室での先生方との会話などがきっかけで課題が見えてくることも多いです。教科書のない授業だからこそ

試行錯誤して教材研究・授業作りに励み、子どもたちになにかひとつでも1時間の授業の中で残せるものができるようにこれからも子どもたちと笑顔で向き合っていこうと思っています。元気な身体と豊かな心をもつ子どもの支えとなる栄養教諭を目指していきたいです。



「お弁当の日」班ごとに
テーマを決めて取り組み
ました。



小学4年生授業
「食物繊維と排便の
かわりについて知ろう」



中学3年生授業
「感謝して食べよう」

津久見市の漁業協同組合との
連携「アジのさばき方を知ろう」

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。



別府市は、小・中学校教育課程研究協議会食育部会があり、小・中学校の校長を会長・副会長とし、会員は栄養教諭を含む17名で構成されています。今年は、「食に関する指導班」と「衛生班」に分かれ研究を進めています。

「食に関する指導班」では、3人の給食戦隊たべるんジャーが活躍する人形劇の指導や実写版たべるんジャーの指導活動もあります。取組の一部を紹介します。

人形劇 たべるんジャー

たべるんジャーの人形劇では、栄養士や児童、生産者等が登場し、テーマを替えている授業テーマの媒体として使用します。写真は、小学校1年生の学級活動で指導した「食べものの働きを知ろう」の授業の様子です。栄養士が、たべるんジャーと掛け合いをしながら、3大栄養素の働きについて伝えます。話を熱心に聴き、「わたしの朝ご飯は、「緑」の食べものが足りてなかった。」「給食には3つ色の食べものが揃っていることがわかった。」等、活発な発表をしてくれました。

みんなの今日の朝ご飯は、赤・黄・緑、3人のレンジャーが揃っていましたか？



3人のレンジャーには、それぞれ大切な働きがあるんだね。給食は3人が揃っているか確かめてみましょう。



栄養士・生産者・児童



たべるんジャー

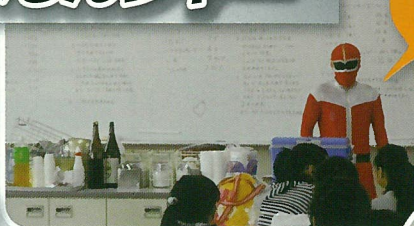
この日は、所属校の栄養士だけでなく、小・中学校教育課程研究協議会食育部会のメンバーに手伝ってもらいました。別府市全体で協力し情報共有をして、反省を次回に活かしています。

実写版 たべるんジャー



今日も給食を残さずに食べてね！

給食時間に、たべるんジャーと一緒に給食指導に行きました。



夏休みの子ども料理教室で、たべるんジャーも子どもたちに指導しています。

今日はみんなで楽しく美味しい料理をつくらうね！

キムタクご飯
ニラ玉スープ
フルーツチーズ



できあがりです！

(公財)大分県学校給食会 平成24年度事業進捗状況(報告)

物資安定供給事業

◆基本物資

- ①市町村教育委員会への訪問及び協議
- ②パン加工・炊飯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・九州地区共同購入物資の供給量拡大への取組

地場産物活用推進委員会

今年度、地場産物の更なる活用推進のため、栄養教諭・学校栄養職員、学校給食関係者、地元生産者及び加工業者で構成された地場産物活用推進委員会を立ち上げました。委員会では、栄養教諭・学校栄養職員を対象に実施したアンケート調査でご要望が多かった、県産魚オイル品(2種・2規格)を開発し、試行錯誤の末、お陰様で4月の献立からご提供できるようになりました。自信を持ってオススメする商品ですので、たくさんのご利用をお待ちしております。また、県産魚の開発品を利用して頂くことで食育推進に向けた「生きた教材」としてもご利用頂けたら幸いです。



県産さばウスターソース煮



県産さばケチャップ煮



パン加工委託工場への技術指導等の実施

パンの品質向上を目的とし、抜き取り調査(年3回)を実施しました。結果に基づき、専門技術指導者による指導を行っています。

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)
・和食調理講習会(8月1日)
・米飯調理講習会(12月14日)
・伝承料理講習会(2月8日)
- 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
・大分県学校栄養士研究会
・大分県学校給食会指定研究協力校
- 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)
・広報紙「おおいた給食ふあいと」(年3回発行)

◆関係団体との連携



調理講習会

8月の和食調理講習会に引き続き、学校給食献立の充実を図ること等を目的とし、米飯調理講習会、伝承料理講習会を実施しました。各日約30名の栄養教諭・学校栄養職員の参加があり、「プロの技術を見て実際に調理し、大変勉強になった。」「給食でも出汁の美味しさを活かしたい」「子どもたちに伝承していきたい」との声をいただきました。



米飯調理講習会
黒川温泉 黒川荘
料理長 黄志喜 健二氏

伝承料理講習会
本匠生活改善グループ愛の里工房
代表 高橋 文子氏



事業概要説明会

市町村教育委員会や共同調理場長等の学校給食関係者を対象に当会の事業説明及び施設見学、地場産物加工工場等の視察を行い、給食会の役割や地場産物の積極的な活用をご理解頂くことができました。



学校給食料理教室

全7回の実施で、147名の参加でした。PTAで親子料理教室として実施した際には、「最初は不安だったけど楽しく調理できた。」「家でも作ってみたい。」「(児童)「自分の子どもが上手にできていて驚きました。」「(保護者)等の感想をいただきました。

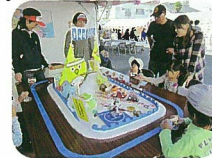
材料費は当会で負担し、学校等へ出張で伺います。来年度のPTA行事等には是非ご検討お願い致します。



第3回学校給食フェア

地場産物を教材とした食育ゲームや学校給食用物資の展示・試食等を通して、楽しみながら地元食材に関する知識を深めてもらうことを目的にしています。

学校給食には季節の食材や、地産地消の観点から地域の産物をできるだけ取り入れていることを保護者をはじめとして多くの方々に知っていただきました。



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各種研修
・学校栄養職員研修
- ⑤給食会内部の衛生管理



自主検査

一般細菌・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・腸炎ピブリオ・腸管出血性0-157等の検査を行っています。平成24年度は554検体(3月1日現在)の検査を実施しました。



衛生管理指導・委託工場責任者研修会の実施

各委託工場の衛生管理の向上を目的に立入調査及び、当会食品検査室から講師を派遣し、衛生研修会を実施しました。

