

おおいた

給食ふあいと

2023.3月
NO. 41

ふりそそぐ あいじょういっぱい いつもげんきな とよのしょくいく — 広報紙スローガン —

大分県学校給食会助成金事業

大分の和食☆おいしいものすごろく
(豊後大野市・竹田市)



おうちごはん レシピ集 (国東市・姫島村)



味ーおぎの
豚バラ焼き



フルーツプリン



鮭のコーンマヨ焼き

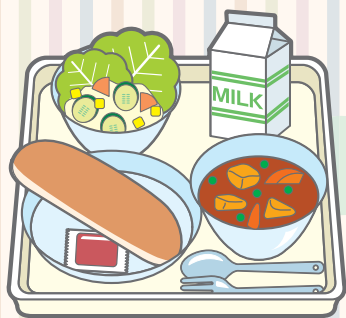
※この他5〜7ページにも紹介しています。

● もくじ ●

大分県学校給食会助成金事業	P1
給食リレー 大分県PTA連合会 山田弘樹 会長	P2
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！ 津久見地区です	P3
ひみつのランチタイム ある日の給食をのぞいてみたら… 〈中津市〉	P4
大分県学校給食会助成金事業 〈研究部、中津市、豊後大野市・竹田市、国東市・姫島村〉	P5・P6・P7
令和4年度 学校給食優良学校等表彰・(公財)大分県学校給食会 令和4年度 事業経過報告	P8

回覧をお願いします

給食リレー



大分県PTA連合会 会長

山田 弘樹



大分県宇佐市で生まれ育った私は市内市立幼稚園に通う頃からセンター方式の学校給食を食べて育ってきました。

平成12年に老朽化の為に建て替えられた宇佐市立学校給食センターの前身にあたる旧給食センターに、小学生当時、社会見学として行った際には、大きな鍋を始めとする家庭では見る事の出来ない調理器具や、実際に調理されている給食を見て、驚き、はしゃいだ記憶が思い出されます。

院内町・安心院町と合併以前の旧宇佐市では、昭和44年に旧給食センターが建てられ、その頃からセンター方式での給食が提供されてきました。ですから、学校給食は学校の外で作られ、いくつものコンテナに入れられて運ばれてくる事が当たり前のように思っていました。

当時通っていた小学校には、いくつかの普段は使わない教室があり、その中の一室が「以前は給食が作られていた場所だ」と先生に教えられた事があり、少しばかり残っていたアルミ製の食器とあわせて、当時でさえも「今とはずいぶん違うんだなぁ」と感じていました。

現在の県内では学校給食の提供が「自校式」と「センター式」が混在し、それぞれの地域の学校規模や地域性を活かした運営をされていると私が知るのとはそれから何年も先の事になります。

振り返ってみますと、当時の私たちも、おそらく今の子どもたちも毎日当たり前のように食べている給食ですが、実に多くの方が携わり、時代の変化、社会の変化と共に柔軟に対応し提供されてい

ると感じます。

しかし、長い年月を経ても変わっていないと感じている事があります。それは給食に係る全ての人々が常に「子供たちに安全で豊かな給食を」と考えてくれている事です。これは我々保護者の願いでもあります。

宇佐学校給食センター建て替えの際、食器洗浄機の導入にあたり、当時主流だったアルミ製の食器から、プラスチック製の食器への検討がなされたそうです。当時の宇佐市PTA連合会では母親部会を中心に勉強会を重ね、子供への、そして子供以上に長期間にわたり給食を食べる教職員の健康を考え強化磁器製の食器の導入をお願いし、共通の理解のもと強化磁器製の食器が採用されています。

また、学校給食においては栄養士の方々により、美味しくバランスの良いメニューを考えられています。家庭でも子供と給食についての会話をし、各都市のホームページなどを参考にしながら、家庭でも安全で豊かな食卓にしていこうと考えています。

現在はコロナ禍という事もあり、みんなで楽しくワイワイと食べる給食の時間というのは難しいですが、子供たちは家庭や地域で「今日の給食おいしかったぁ」と言っています。

引き続き「安全で豊かな給食」の提供をお願いすると共に、給食関係者の皆様の日頃よりの取り組みに感謝申し上げます。



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！ 津久見地区です

津久見市では、共同調理場（1）と自校式調理場（3）で市内小中学校の給食（約1,000食）を調理し提供しています。栄養教諭・学校栄養職員・管理栄養士の3名で、食に関する指導と学校給食の管理の充実に努めています。

食に関する指導

給食時間の指導

地場産物を使った市内統一献立を全国学校給食週間に提供しています。今年は津久見市のまちづくり団体と協力し、津久見市で養殖されている「ひるびろいけすぶり」を使った「ぶりシチュー」を市内飲食店と共同で考案しました。



レシピ監修していただいた坂川さん



ぶりを揚げて野菜と煮込んだクリーム味のシチュー



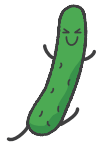
紹介動画を作成して給食時間に鑑賞

教科等の指導

児童生徒の食の自立を目指して、発達段階に合わせて小学校から中学校へつなげる題材を設定しています。

小学2年生「きゅうしょくのひみつをしよう」

その日の給食に登場する野菜を「はてなボックス」を使って紹介します。子どもたちは野菜の働きについて学び、給食時間には苦手な野菜も挑戦して食べる姿がたくさん見られました。



中学生「お弁当の日」

生徒が食生活や健康について関心を高め、将来につながる「生きる力(実践力)」を育むことを目的としています。自分で計画し調理する経験を通して、達成感を感じ自信を持つことができます。おにぎり弁当(1年)、バランス弁当(2年)、感謝弁当(3年)とテーマに沿って、彩りのよいおかずやオリジナリティあふれるお弁当を作りました。



珍しい料理にもチャレンジ!



事前準備では料理本やタブレットを活用して何を作るか考えます



お父さん、お母さん、お兄ちゃん、おばあちゃんのもの作ったよ

生徒の感想

- ・朝早く起きて弁当作るのは大変だと思った。
- ・父に渡した時に驚いて、喜んでくれたので嬉しかったです。
- ・3年間つくってきただけできるようになった事がたくさんあるからよかったです。

写真撮影とふり返りをロイロノートで!



学校給食の管理

衛生管理

研究授業方式による衛生管理研修を行い、共同調理場の作業見直しや衛生検査を実施しています。

<p>消毒事項に関する改善例</p> <p>樹液の拭直し（食品保管庫の温度記録、調理室の湿度記録、食材のロット管理） 食品保管庫に湿度計がなかったため、設置し毎日記録をとるようにしました。</p>	<p>野菜の洗浄方法の見直し（十分な流水での適切な洗浄） 水洗い上げ後の排水（湯水）をよう調整し、湯の温度をなるべく低くした。</p>	<p>手洗いの実践</p> <p>一般用（10-4月） <table border="1"> <tr> <th>手洗い前</th> <th>手洗い後</th> <th>手洗い後</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>（作業前の作業的立寄り） 【結果】衛生的手洗いが行われていた。</p> </p>	手洗い前	手洗い後	手洗い後			
手洗い前	手洗い後	手洗い後						

ひみつのランチタイム

中津市

中津市は、4つの調理場で、約8,000食の給食を作っています。
給食を通して、中津に誇りを持ち、食の大切さがわかる児童生徒の育成のため、給食作り・食育授業を行っています。



- ・中津市学校給食第一共同調理場
- ・中津市学校給食三光共同調理場
- ・中津市学校給食本耶馬溪共同調理場
- ・中津市学校給食山国共同調理場

● 食育の様子 ●

体験活動

山国調理場では、三郷小1・2年生が育てたさつまいもを使って、さつまいもグラタンと石垣もちを作りました。児童も嬉しそうに食べていました！



収穫の様子



給食時間の様子



石垣もちを作る様子



みんな喜んでくれるといいな♪



三郷小1・2年生が育てたさつまいもで作ったさつまいもグラタンと石垣もち

石垣もち

【材 料】(一人分)

- ・米粉 …………… 8g
- ・薄力粉 …………… 16g
- ・食塩 …………… 0.16g
- ・三温糖 …………… 5.3g
- ・さつまいも …… 24g
- ・ベーキングパウダー …………… 0.4g
- ・水 …………… 13g

【作り方】 *大量調理向けに作り方をえています。

- ① さつまいもは、1cm角のサイコロ状に切る。水に浸けて、アクを抜く。
- ② 水気を切ったさつまいもに、砂糖と塩をふり、揉んで汁気を出す。
- ③ ②に、小麦粉、米粉、ベーキングパウダーをふるい入れ、ひとつにまとまる程度に混ぜ合わせる。(水分が足りない時は、様子をみながら水を足す)
- ④ ひとつずつ丸めて形を作り、クッキングシートを敷いた穴あきホテルパンに並べ、スチームコンベクションオープンで、20分蒸したらできあがり！

給食献立コンテスト

市内中学校の2年生を対象に、家庭科の授業で「野菜たっぷり給食」を考え、給食献立コンテストを行いました。献立の条件は〈①栄養バランスがよい(1~6群すべての食品がそろっている)、②野菜を1日の目標値の1/3量=120g以上使用している〉です。調理工程も考慮して選ばれた献立は、実際に給食で提供し、大変好評でした。



授業の様子

「1日350g以上の野菜を食べましょう」を体感するために、350gの野菜クッションで重さを確認します。



冬が旬の大根を使った季節感のある献立

ほうれん草など、鉄分も豊富。成長期のみなさんにおすすめ



生徒が考えた献立(本耶馬溪中学校)

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・おろしハンバーグ
- ・たまごスープ
- ・ブロッコリーサラダ
- ・大分県産味付けのり

● ふるさと給食の日 ●

調理場ごとに、毎月19日ごろ「ふるさと給食の日」を設定して、中津市産や大分県産の食材や郷土料理を取り入れた献立を提供しています。



とり天と耶馬溪茶を使って作った耶馬溪茶ふりかけ



無償提供の冠地どりを使って作った冠地どりのかぼす風味からあげ

給食時間の指導

・ジビエ給食

学期に1回は中津市産のジビエ肉(シカ肉やイノシシ肉)を使った献立を提供しています。



防災給食

第一調理場では、9月1日の「防災の日」の前に、「防災食を体験しよう」と題し、防災給食を実施しました。食べ方の動画を作成し、事前に学校に配布し、各クラスで視聴してもらいました。



大分県学校給食会助成金事業の取組

大分県学校給食会は、給食指導や衛生管理の推進、学校給食用物資などに関する調査又は研究の取組に助成を行っています。

この助成事業の交付を受け、大分県学校栄養士研究会は各地区で様々な取組を行い、給食献立の研究や衛生管理、食育の取組を推進しています。

研究部

令和3年度の研究部では大分県学校給食会の助成金事業で、学校教育活動全体で活用するための指導教材の開発を行い、食の指導や資料作成に活用できる「食育クイズ集(CDデータ)」を作成しました。

食べ物や行事食、大分県にまつわる特産品や給食センターに関わるクイズなど、100問のオリジナルクイズを考えました！

作成したクイズは、クイズ・答え・解説の3枚からなり、Excelデータを印刷・ラミネートすれば、すぐ指導に使えるようにしました。実際に印刷して給食指導や食育掲示板の掲示用資料に使用したり、給食時間の放送原稿や配布物などの作成に活用しました。



助成金の成果物



食育掲示板の掲示資料として活用(右下)



給食時間中に活用

中津市

人形「げんきくん」

対象学年：小学校5年生

中津市では、年度初めに市内全小中学校に向けて、栄養教諭による食に関する指導の希望調査をしています。各学年統一の指導案があり、その中でも小学校5年生で、家庭科の五大栄養素の学習の際に、市内の栄養教諭が複数校で同時に指導できるよう、教材を作り足しました。「げんきくん」を使って、食べ物が体の中でどのような栄養になるのか、五大栄養素の働きを説明します。児童の反応も良く、ふり返りでは、「楽しく、分かりやすかった」や、「五大栄養素の大切さが分かったので、バランスよく食べたい」等、意欲的な感想が多く見られました。



授業の様子



からだの中を見ても...



食べ物はどう変化したかな？



**げんきくんに食べ物を食べさせると
ゴダイジャーに変身します！**



板書写真



豊後大野市・竹田市



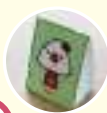
豊肥地区の食材や郷土料理を学べる『和食すごろく』を作りました。学校掲示用と貸出用(ラミネートしたもの)を作りました。

学校の玄関近くやみんながよく通る廊下などの掲示コーナーに掲示してくれています。

栄養教諭の学校訪問の際、給食の時間に大分の郷土料理についてふれ、すごろくの紹介をすると、「玄関に貼ってるやつや〜」「やりたい!」という声があり、昼休みにいっしょ遊びました。また、学級活動等で時間をとって扱ってくれるクラスもありました。3学期は貸し出しできるようにしました。



どのクラスも楽しくすごろくをすることができました。普通のすごろくと違って得点で競え、面白かったようです。



菅尾小学校5年生



大分の食べ物って
いっぱいあるんだなあ

とてもおいしそうだったので
食べてみたかったよ!

またやりたい!

豊後大野市の郷土料理などが
詳しくわかったよ!



料理等の説明があるマスにとまった人には、説明を読んでもらいました。料理や行事食の意味を知ることができました。



国東市・姫島村

くにさき地区では、給食のおすすめメニューや朝ごはんメニューなどを載せたレシピ集を年間5回(7月~11月)配布しています。その特別版として、A3用紙にカラー印刷したリーフレットを作成し、1月に各家庭に配布しました。

簡単おすすめメニュー

QRコードを読み取ると、作り方の動画を見ることができます😊

国東市の特産品の味ーねぎとしいたけを使ったメニュー

おうちごはん会

味ーねぎの豚バラ巻き

14人前
材料: 豚バラ肉、味ーねぎ、しょうゆ、みりん、酒、塩、こしょう、油、小麦粉、卵、水、片栗粉、トマト、きゅうり、人参、ピーマン、キャベツ、ごま油、ごま、白ごま、黒ごま、白ごま油、黒ごま油、白ごまペースト、黒ごまペースト、白ごまペースト、黒ごまペースト

しいたけのエビマヨ焼き

14人前
材料: しいたけ、エビ、マヨネーズ、しょうゆ、みりん、酒、塩、こしょう、油、小麦粉、卵、水、片栗粉、トマト、きゅうり、人参、ピーマン、キャベツ、ごま油、ごま、白ごま、黒ごま、白ごま油、黒ごま油、白ごまペースト、黒ごまペースト

親子で作れる簡単デザート

くにさき地区の4つの給食センター、調理場で人気の給食メニュー

くらげの鶏いため

14人前
材料: 鶏肉、くらげ、人参、ピーマン、キャベツ、ごま油、ごま、白ごま、黒ごま、白ごま油、黒ごま油、白ごまペースト、黒ごまペースト

ひじきのナムル

14人前
材料: ひじき、人参、ピーマン、キャベツ、ごま油、ごま、白ごま、黒ごま、白ごま油、黒ごま油、白ごまペースト、黒ごまペースト

鶏のりポテトビーンズ

14人前
材料: 鶏肉、じゃがいも、豆、人参、ピーマン、キャベツ、ごま油、ごま、白ごま、黒ごま、白ごま油、黒ごま油、白ごまペースト、黒ごまペースト

たまごわかめのうま塩スープ

14人前
材料: たまご、わかめ、人参、ピーマン、キャベツ、ごま油、ごま、白ごま、黒ごま、白ごま油、黒ごま油、白ごまペースト、黒ごまペースト

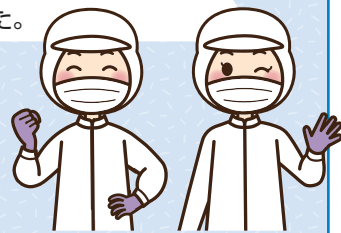
保護者アンケートから得られた要望を参考に、掲載するレシピを決めました!

保護者や教職員から、「とても分かりやすくて良い」「子どもと一緒に作ってみたい」等の声が寄せられました。また、中学生からは、「動画を観ながら休みの日の朝ごはんをつくったよ!」という話も聞くことができました。

令和4年度 学校給食優良学校等表彰

学校給食の充実発展のため、すぐれた成果又は功績をあげた個人及び団体が表彰されました。

学校給食功労者(敬称略)	高野 美幸 (佐伯市立本匠中学校 栄養教諭) 河野 尚博 ((公財)大分県学校給食会 事務局長)
学校給食優良パン工場	有限会社山之内食品 (佐伯市)
学校給食優良炊飯工場	有限会社山之内食品 (佐伯市) ニッサン製菓有限会社 (豊後大野市) 【順不同】



(公財)大分県学校給食会 令和4年度事業経過報告

1 物資安定供給事業

(1) 基本物資

- ① パン加工・炊飯委託工場への衛生指導
- ② 学校給食用パン及び米飯の品質向上
パン抜取調査の実施 (年3回)
- ③ 学校給食用玄米および精米の安定供給に係る取組

(2) 一般物資

- ① 安全・安心な物資の調達・供給
- ② 大分県学校給食会物資選定委員会
- ③ 地場産物活用推進委員会 (中止)
- ④ 学校給食用物資展示会 (中止)

2 普及充実と食育推進事業

(1) 各種講習会等

- ① 学校給食レシピコンクール【児童生徒対象】
(7月～12月)
- ② 水産物調理講習会【栄養教諭・学校栄養職員等対象】
(10月)
- ③ 学校給食に関する講習会【学校給食関係者対象】
(3月16日実施予定)
- ④ 学校給食フェア【大分県学校栄養士研究会と共催】
(11月23日)

(2) 栄養教諭・学校栄養職員等への食育支援

- ① 食育指導教材の貸出・利用促進及び各種食育関係
大会における展示
貸出件数：264件 (1/31現在)

(3) 情報提供

- ① 広報紙
 - ・給食会だより(年11回発行)
 - ・「おおいた給食ふぁいと」(年3回発刊)
 【大分県学校栄養士研究会との共同事業】

つくってみようおおいたの給食! 学校給食レシピコンクール入賞作品集

今年度実施した、学校給食レシピコンクールの最優秀賞・優秀賞10作品を掲載した入賞作品集を作成しました。児童生徒のみなさんのアイデアから生まれた作品のレシピを、ぜひ学校給食でご活用ください。



3 学校給食用物資の安全確保 及び衛生管理に関する事業

(1) 学校給食用物資自主検査実施状況(2/14現在)

- ① 衛生指標に基づく検査、食中毒菌検査(394件)
ヒスタミン検査(14件)

(2) 委託工場等の衛生管理指導

- ① 立入調査及び指導
- ② 衛生管理研修 (中止)

(3) 学校給食調理現場等の衛生管理に関する支援

- ① 検査機器の貸出(ATP拭取検査機器、ルミテスターPD30、UVランプ等の貸出)

(4) 大分県学校給食会内部の衛生管理等

- ① 衛生管理
 - ・職員研修 新規採用職員講習(7月)
 - 衛生管理講習(8月)
 - ・施設、機器、その他の管理状況等の衛生管理指導
 - ・HACCPに沿った「衛生管理マニュアル」の見直し
- ② 健康管理
 - ・職員の検便検査(毎月1回実施)
 - ノロウイルス検査(11月・2月実施)
- ③ 計画的な検査機器の更新
(高圧蒸気滅菌/位相差顕微鏡)

(5) 新営業許可に係る作業手順書の見直し・検討

(6) 研修会

- ① 九州各県学校給食会食品検査会議(福岡県)
(11月11日)

