

広報紙スローガン **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

♪ 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最優秀賞作品

募集テーマ 大分県産の食材を使った給食メニューをつくってみよう!

小学生の部

最優秀賞

大分県学校栄養士
研究会会長賞

おおいたっ子元気丼 どんぶり

日田市立光岡小学校 4年
三宅 敏京 さん



最優秀賞

大分県学校給食会
理事長賞

大分うまミートローフ

中津市立山口小学校 2年
上野 瑛太郎 さん



中・高校生の部

最優秀賞

大分県学校栄養士
研究会会長賞

鯉の香草フライ

中津市立本耶馬溪中学校 1年
武吉 萌依 さん



最優秀賞

大分県学校給食会
理事長賞

地産バーグ

大分市立碩田学園 8年
野口 海和 さん



つくってみよう おおいたの給食! 令和5年度学校給食レシピコンクール最優秀賞作品	P1
新規採用栄養教諭の紹介	P2
大分県学校栄養士研究会の取り組みを紹介します! こんにちは! 佐伯市です	P3
自慢の調理場へおじゃまして〜す! 大分市立金池小学校	P4・5
ひみつのランチタイム ある日の給食をのぞいてみたら… 姫島村学校給食共同調理場	P6
第12回学校給食フェア	P7
(公財)大分県学校給食会 令和5年度事業経過	P8

大分県学校栄養士研究会の取り組みを紹介します！

こんにちは！佐伯市です



佐伯市では、5つの共同調理場に所属する8名の栄養教諭・学校栄養職員で構成されるメンバーで、今年度からは「オーガニックシティさいき」の未来を担う子どもたちを育む安全・安心な学校給食と食育の推進というテーマを掲げ、様々な取り組みを行っています。

有機農業を行う農家さんと、給食センターの相互理解のために

佐伯市農政課の協力をいただき、給食センター見学会を開催し、現地視察に参加しました。



さいき学校給食センターで、有機農家さんをお招きし、施設の見学・説明を行いました。



農家さんと一緒に先進地の長崎県佐世保市を訪問、見学し、お話を伺いました。

有機栽培米を給食に提供しています。

一昨年度は1週間、昨年度は約1ヶ月分の有機栽培米を給食に出しました。今年度も提供する予定です。この米は、学校給食のために育てていただきました。



一昨年度、直川小で、生産者さん、佐伯市長さんをお招きして有機栽培米給食をいただきました。



オーガニック給食の実現にはまだまだ多くの課題がありますが、解決に向け取り組みを進めています。



オーガニック野菜活用料理教室



ムッシュ河野
オーナーシェフ
河野辰也さん

市内で人気のフレンチレストランのシェフ河野さんをお招きし、オーガニック野菜を活用した、給食に応用できるメニューを教えてくださいました。佐伯市学校教育研究会食育部会の研修会として行ったため、学校へのオーガニックに対する理解も深められた会になりました。

佐伯名物ごまだしを
バゲットに塗った
パン・デ・ごまだし



魚のムニエル・
ラトウイユ添え



自慢の調理場へ

おじゃましま〜す!



大分市立 金池小学校



金池小学校 調理室の概要

面積	499㎡
食数	877人
厨房方式	フルドライ式
食器	強化磁器4種類

金池小学校は、大分市の中心部に位置し、今年で136年目を迎える歴史ある学校です。令和5年1月に新校舎が、11月末にはグラウンドが完成し、新しい金池小学校になりました。敷地内には金池認定こども園と育成クラブが併設され、1階にこども園と育成クラブと調理室（隣にこども園の調理室もあります）、2階に職員室とアリーナ（体育館）等があり、2～4階に児童の教室があります。



帯広の肉じゃが

大分市と『観光文化姉妹都市』である北海道帯広市の給食を取り入れました。じゃがいもを油で揚げているのが特徴です。



サイコロステーキ

おいしい和牛を無償提供していただき、スチームコンベクションを使ってサイコロステーキを作りました。とてもやわらかく、児童にも大人気でした。



香るコールスロー

本校の児童が考えた令和4年度アイデアメニューを給食に取り入れました。大分市産のパセリと青じそがたっぷり入ったコールスローです。さわやかな香りで、おいしかったです。



関さばフライ

県産魚を味わってほしいので、今年度は関さばフライ、関あじフライ、天然ぶりカツ、大ニベフライを取り入れる予定です。



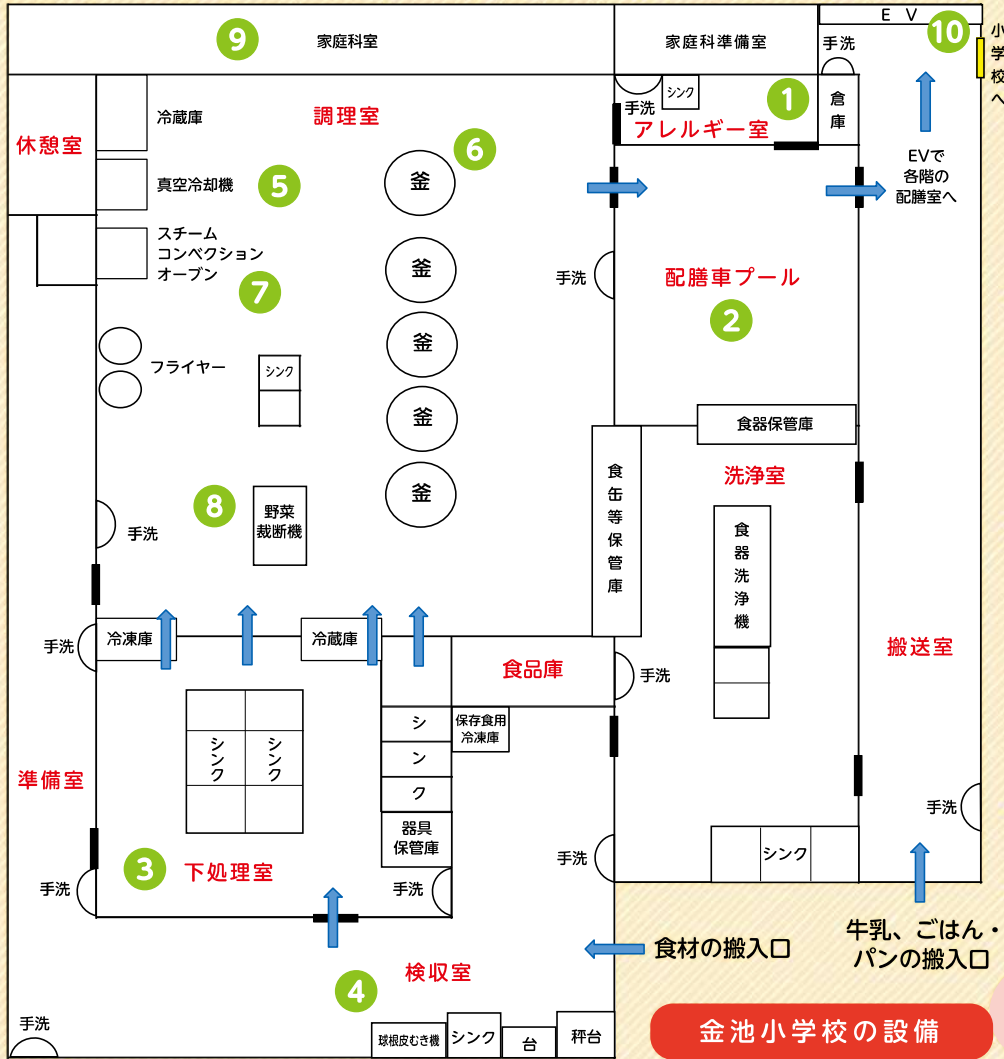
かぼちゃのたたき

豊後水道交流給食(愛媛大分郷土料理の学校給食体験事業)として、愛媛県松野町のかぼちゃのたたきを作りました。かぼちゃを素揚げして、三杯酢と和えています。

大分市では、毎月、食育の日を『おいしい産給(サンキュー)の日』と名付け、大分県や大分市の食材を使用した献立を取り入れています。

今年度は、大分市栄養教諭・学校栄養職員研究会でおいしい産給の日に使用する食材の動画を作成しました。この動画を給食時間に流し、児童の地場産物への認識が高まるよう取り組んでいます。





金池小学校の設備



アレルギー室は、大分市立学校食料アレルギー対応マニュアルに沿った対応をしています。電磁調理器を使用して、除去食と代替食を作っています。配膳後は、配膳車プールへ運び、2階の配膳室で手渡しをしています。



配膳車プールです。朝一番にコンテナに食器とおぼんをつみこみ、エレベーターで各階の配膳室に運びます。エレベーターには、コンテナが2つ入ります。



下処理室は、3槽シンクが3つあります。冷蔵庫・冷凍庫は調理室とパススルーできます。



検収室で物資を受け取り、検収簿に記録していきます。また、野菜の下処理や肉・魚の下味もここでを行っています。



真空冷却機です。釜で茹でた野菜を冷やします。短時間で衛生的に冷やすことができます。真空冷却機が入ったことにより、サラダの回数が増えました。



調理室は、鉄釜が5つあります。大きなおかずは2つの釜を使って作っています。



スチームコンベクションオープンが入りました。焼く・蒸す・蒸し焼きができます。献立のバリエーションも広がりました。自動洗浄機能付きです。



野菜の裁断機です。ごぼうのささがき等に使っています。



家庭科室から調理室を見ることができます。ブラインドは常に上げていて、授業前の児童と手をふりあうこともあります。学校探検に来た子どもたちも、給食を作る様子をここから興味津々で見えています。



各階に配膳室があり、児童は階段を使うことなく給食を取りに来ることができます。給食時間はとても混雑するので、一方通行を徹底してけが等がないよう工夫しています。施錠もでき、冷暖房完備です。



ランチタイム

ある日の給食をのぞいてみたら…

姫島村学校給食共同調理場

姫島村学校給食共同調理場では、134食（幼稚園、小学校、中学校各1校）の給食を作っています。地域の農家さんや漁協から食材を購入し、地産地消に取り組んでいます。

給食のようす

黙食が終わり、児童生徒も楽しそうに食べています。苦手なものも少しずつ食べられるようになってきました。毎日クラスみんなで協力して残菜0を目指しています。★姫島学校給食共同調理場では4人の調理員さんが毎日安全でおいしい給食を作っています★



中学2年生の家庭科で「栄養バランスの良い献立」をたてる授業を行いました。栄養バランスや調理工程を考慮して最も良い献立を給食で提供しました。



- 献立**
- パン
 - 牛乳
 - クラムチャウダー
 - 手作りハンバーグ
 - ポイルキャベツ
 - バナナ

給食人気メニュー

中華寄せ鍋



材料（2人分）

- 中華風つくね…80g
- むきえび…50g
- 緑豆春雨…20g
- にんじん…25g
- キャベツ…70g
- もやし…80g
- 小ネギ…10g
- きくらげ(乾)…2g
- 中華味…4g
- こいくち醤油…2g
- うすくち醤油…3g
- 水…200g

作り方

- ①にんじん、キャベツは短冊切り、小ネギは小口切りに切る。
- ②春雨、きくらげを水(分量外)でもどす。きくらげはもどした後、千切りにする。
- ③鍋に水を入れ、にんじん、キャベツ、もやし、つくね、むきえび、春雨、きくらげの順で入れる。
- ④調味料で味付けし、最後に小ネギを入れる。

食育のようす



小学校や中学校だけではなく、幼稚園にも毎月1回食育授業を行っています。旬の豆を実際にさわったり、赤しそジュースを作りました。

そらまめのさやって
フカフカなんだ!



コンテナ室の前には毎月食に関する情報を掲示しています。児童生徒が興味をもってくれるよう、クイズやしかけを取り入れています。また、給食ができるまでの様子や調理場の中を紹介する「姫島給食調理場ニュース」も掲示しています。

こんなに砂糖が入っているんだ!



昼休みには、児童生徒だけでなく、先生方も見てくれています。



裏に磁石をつけて並び替えられるようにしています。



第12回

学校給食フェア

「第12回学校給食フェア」は、昨年と同様レゾナックドーム大分で開催しました。

穏やかな秋空の下、約800人の方にお越しいただき大盛況でした。

学校給食フェアは公益財団法人大分県学校給食会、大分県学校栄養士研究会の主催で実施しています。

食について楽しく学べる機会でした。

食育シアター

「なんでも食べて元気にすごす」をテーマにエプロンシアターとクイズを楽しみました☆



魚つりゲーム

大行列ができるくらい、子どもたちに大人気でした!「〇〇釣れたよ〜!」と、とても嬉しそうなお顔が見られました。いろんな魚について楽しく学べるコーナーとなりました。



豆つまみゲーム

30秒間でつまめた豆の数を競います!今年の最高記録は26個でした!



野菜バイキングゲーム

選んだ献立にどの位の野菜が入っているかを、実際に計量し体感してもらいました。



釜混ぜ体験

嬉しそうに給食を作る真似をしていました。道具も目にするのができ、給食がどうやって作られているのか知る機会になったようです。



トラック乗車体験

大きなトラックに大興奮の子どもたち!今年は「わくわく学校行き」のトラックに乗車しました♪あまり乗る機会のないトラックに喜び姿が見られました♪



研究会・給食会コーナー

県内で取り組んでいる食育活動や学校給食のことを紹介しました。



スタンプラリー

ゲームに挑戦して、スタンプを集め、子どもたちが楽しそうにガラポンを回していました♪どんな景品が当たったかな☆



食育ゲーム

ちりめんじゃこの中からチリメンモンスターを探しました。



手作りバター体験

バターがどのようにしてできるのかを実際に体験してもらいました。



第12回学校給食フェアスタッフ一同



第12回学校給食フェアにご協力いただいた皆さま方、ご指導いただいた関係各所に感謝申し上げます。

私たちはこれからも安全でおいしい給食の安定的な供給と更なる食育の推進に努めていきます。

(公財)大分県学校給食会 令和5年度事業実施状況を報告します!

親子食育体験会～親子で学ぼう! モーモー食育ツアー～

7月27日(木)に親子食育体験会を開催しました。300組を超える応募者の中から、抽選で選ばれた県内の小学校に在籍する児童25名と、その保護者20名の計45名が参加しました。食育ツアーは、午前中に株式会社大分県畜産公社で食肉の解体工程を見学し、道の駅原尻の滝でおおいた和牛を試食後、午後から有限会社はみんぐ・まむで酪農体験をしました。

参加者からは「いただきますの意味をいま一度しっかり意識しようと思いました。」や「初めての搾乳体験は難しかった。」などの感想をいただき、食育について理解・関心を深める良い機会となりました。



説明の様子



搾乳体験



哺乳体験



牛肉カットライン見学



牛舎見学



おおいた和牛試食

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

児童生徒が、給食献立づくりの体験をとおして、学校給食への関心を高めるとともに、食事の重要性や地域の食材の豊かさを再認識し望ましい食習慣について考える機会を提供することを目的として「学校給食レシピコンクール」を実施しています。

県内の小学校・中学校・義務教育学校・特別支援学校・高等学校定時制の児童生徒を対象として「おおいた県産の食材を使った給食メニュー」を募集したところ、146作品の応募がありました。この応募作品について小学生部門、中学・高校生部門の2部門に分けて、書類審査及び試食審査を行い、各部門の最優秀賞2作品(大分県学校栄養士研究会会長賞・大分県学校給食会理事長賞)、優秀賞5作品、佳作10作品を選定しました。



審査委員会の様子

11月11日(土)、
第12回学校給食フェア内で
表彰を行いました。

※受賞者及び作品は、ホームページに公開しています。



表彰式の様子



受賞者のみなさん