

19 12月号 給食会だより

公益財団法人大分県学校給食会 総務課 企画普及係 TEL 097-543-5121 FAX 097-545-2264

11月16日(土)に開催した「第10回学校給食フェア」に際しましては、学校や保護者への連絡や広報にご協力いただきありがとうございました。詳細は「給食会だより号外」にてご紹介します！



令和2年度第1学期分学校給食用 冷凍食品選定会予備審査会

令和元年11月13日(水)、宮崎県学校給食会において「予備審査会」が開催されました。九州各県学校給食会担当者が集まり、事務局による書類審査を通過した物資の味・原料配合・外観・普及性などを審査しました。予備審査会を通過した物資は、12月12日(木)に福岡県学校給食会で開催される「合同選定会」において学校給食関係者(教育委員会、栄養教諭・学校栄養職員等)と学校給食会担当者の審査を経て、「九州地区共通選定品」が決定します。

工場視察(岸上蒲鉾株式会社)

11月12日(火)に「岸上蒲鉾株式会社」の工場視察をしました。当会取扱物資の「うす切りかまぼこ」や「ほそ切りかまぼこ」を製造しています。

工場に入室する際は、エアシャワー室を通らなければいけません。手洗い後、最終段階のアルコール消毒をしなければ入室ができない工夫などの衛生管理がされていました。

製造過程で、うす切りかまぼこをカットした時に出る端の部分を丁寧に取りのぞくなど、細心の注意が必要な工程は手作業で行っていました。

【参加者】渡邊・二宮



第70回全国学校給食研究協議大会に参加して



11月7・8日に岡山市での第70回全国学校給食研究協議大会に参加させていただきました。開会式後の文部科学大臣表彰式では、大分市立別保小学校の栄養教諭の伊藤京子先生が個人の部で受賞されました。おめでとうございます。今大会では個人14名と11学校・4共同調理場が受賞されました。

文部科学省説明では、食育課長が、指導の手引きの改訂にふれられ、学習指導要領の改訂と子どもの食を取り巻く種々の状況の変化に対応するための改訂と話されました。食育もさらに次の時代に入ったという感じがしました。深めていくこと、効果を生み出すことの重要性をさらに感じました。

シンポジウムのパネラーと、私が参加した第7分科会の指導講評を勤められた中村丁次先生からは、給食が学校給食法に定められている事の良さや、日本食に欧米食をミックスした今の食事(給食も)が日本人の体格アップや、健康体をもたらしたこと等栄養学の根本について深いお話がなされました。

2日目の栄養管理の分科会の研究発表では、栄養摂取基準に基づき、担任・養護教諭等との連携のもと、年2~3回のエネルギー摂取量の計算を実施したり、成長曲線の動向や残食量の把握をしたりと、すばらしい実践報告がなされ、また減塩については、調味料や献立、パンの塩分等の見直しをおこない、児童の実態を見ながら毎年少しずつ減らしていこうとする努力がされていました。

特別講演の岡崎好秀先生からは、食事の入り口である口や歯、顎等まつわる深い話が聞けました。噛み切る働きの前歯の使用と口の筋肉の発達の関係、唾液量の減少等、本来の歯の機能と食事の形態等、再度考える必要があると感じました。

1日半の日程でしたが、全国の動きを勉強できる有意義な研修となりました。夏の栄養教諭の全国大会と並ぶ大会であり、今後ぜひ多くの皆様と共に参加していきたいです。



【食育アドバイザー】
佐藤啓子

佐伯市「食育フェア2019・食に感謝!!」

11月17日(日)、佐伯市上浦地区公民館で開催された「食育フェア」を訪問しました。

このフェアは佐伯市教育委員会とさくら運輸株式会社学校給食事業部が主催し、佐伯市学校教育研究会食育部会の協賛で開催しているものです。

当日は佐伯産の食材がたくさん入った給食の試食や、食育ゲーム、食育展示などがあり来場者も楽しんでいました。

【参加者】竹田・二宮



給食会貸出教材の魚釣りゲーム、豆つまみゲームを活用していただきました♪



【当日のメニュー】
・切干大根ぶた丼
・あまべ汁
・しらすあえ
・豆乳パンナコッタ
・牛乳

学校給食レストラン

11月25日~29日の5日間、県庁舎別館ネバーランドにて「学校給食レストラン」が開催されました。職員も交代で参加しました。今年も多くの方で賑わっており、給食への関心の高さがうかがえました。

25日(月)



26日(火)



27日(水)



28日(木)



29日(金)



給食会の貸出教材も活用していただきました★



松竹幼稚園等に取組んでいます
子ども達が食べている学校給食を味わってみたいですか?
学校給食レストラン
2019年11月25日(月)~29日(金)
大分県庁舎 別館9階 ネバーランド県庁舎 11:45~18:00 食限定 510円(税込)
*離くもり次期学校給食メニューは終了
食育の一環で郷土料理や地場産物などを取り入れています。

<p>豚肉のうま塩丼</p> <p>25日(月)</p> <ul style="list-style-type: none"> 牛乳 かきたま汁 れんこんのきんぴら おさつスティック 	<p>ごはん</p> <p>26日(火)</p> <ul style="list-style-type: none"> 牛乳 ぶりの南蛮漬け たこひじきのサラダ 麻婆大根
<p>コッパパン</p> <p>27日(水)</p> <ul style="list-style-type: none"> 牛乳 スコッチエッグ 秋味シチュー フルーツ白玉 	<p>とりめし</p> <p>28日(木)</p> <ul style="list-style-type: none"> 牛乳 あじフライ 別府地獄鍋 みかん
<p>妻ごはん</p> <p>29日(金)</p> <ul style="list-style-type: none"> 牛乳・とりめん なばっぴー和え ふるさと味噌汁 かぼすゼリー 	<p>大分県内各地で実施した学校給食の献立を参考にしています。 ※一部献立をアレンジしています。</p>

学校給食料理教室(11月実施分)

11月21日(木)、日田市立光岡小学校で保護者を対象に学校給食料理教室を開催しました。今回は献立2のふるさとメニューでした。食育に関する講話では「成長期に必要な栄養素カルシウムについて」と題して講話をし、骨の発達とカルシウムについての話や、給食での牛乳摂取の大事さなど、カルシウム摂取の大切さについて考えました。



だんごが良く伸びています!



おいしくいただきました☆

職員研修会(救命救急講習会)

11月6日(水)、大分市消防局から2名の講師を迎え、職員対象の「救命救急講習会」を実施しました。今回は救命救急の入門コースとして、胸骨圧迫やAEDの取扱いを学びました。

第10回学校給食フェアや日常業務での安全向上のため、職員は熱心に取り組んでいました。



給食会からのお願い

1月分の注文書は、**令和元年12月16日(月)**までに提出してください。

※年末年始は物流が混雑しますので、期日までの提出にご協力をお願いします。

