

令和7年度 学校給食に関する講習会及び物資展示会

7月19日(水)にJ:COMホルトホール大分において令和7年度学校給食に関する講習会及び物資展示会を開催し県内から68名の学校給食関係者の方にご参加いただきました。

午前中は、「日本一美味しい病院食を目指す当院での取組」と題し、キッコーマン総合病院管理栄養士 工藤麻美様からご講演いただきました。参加者からは「病院食に対する熱意や、患者さんへの愛情を感じる講話でした。作り手は作る事がゴールではなく、食べる側の「美味しい」がゴールなのは、学校給食も同じだと思うので真似したいと思いました。」「減塩方法をたくさん教えていただくことができ、早速給食で実践してみたいと思いました。」などの感想が寄せられました。

午後からは、株式会社オフィス田中 代表取締役 田中延子様をお迎えし、「学校給食現場における衛生管理について」をテーマにご講演いただきました。参加者からは、「衛生管理について豊富な経験をもとに教えていただき大変勉強になりました。ATP検査の結果をもとに、汚染されやすい場所をわかりやすく教えていただきました。」「まさに今の給食現場の課題について学びました。また、栄養教諭のあり方までお聞き出来てありがたかったです。」などの感想がありました。



【物資展示会の様子】

講演の間には「物資展示会」を行いました。各メーカー担当者から説明を受けながら、実際に物資を試食していただける良い機会となりました。参加者からは「使用方法などを丁寧に説明してくれて、新しい発見がありました。」「初めて見る商品が多く参考になりました。」などの感想がありました。

いただいた皆様のご意見を基に、新規取扱い物資は改めてご案内します。



【講習会の様子】

物資製造工場等視察研修



7月30日(水)に県内の栄養教諭・学校栄養職員、学校給食関係者等、計40名の方にご参加いただき物資製造工場等視察研修を実施しました。

「フンドーキン醤油(株)」では、参加者から「実際に味噌のできる様子を見ることができてとても勉強になりました。樽の大きさに感動しました。子ども達に見せてあげたいです。今後の食育に役立たいです。」などの感想をいただきました。

また、「大分県農林水産研究指導センター農業研究部」では「多くの研究職の方々、生産者のニーズの把握や技術革新へのチャレンジ、研究成果の普及など様々なことに取り組まれていることを知りました。」などの感想がありました。



学校給食料理教室



麦ごはん
油淋ぶりくろめソース
のり酢和え
元氣みそ汁
シュワッとかぼすゼリー



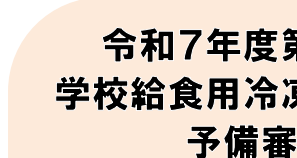
ブリを切っています！



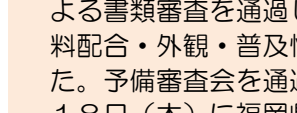
食品検査室見学



さ・・・さむ～い！！



食品倉庫（冷凍庫）見学



さ・・・さむ～い！！



さ・・・さむ～い！！



夏季期間中に、当会及び臼杵市中央公民館、くすまちメルサンホールにて県内の児童及び保護者を対象に令和7年度「学校給食料理教室」を開催し、4日間で計48組(96名)のご家族にご参加いただきました。

調理実習では、役割分担をしながら和気あいあいとした雰囲気の中で楽しく調理されており、午後からは、食育講話を実施しました。こちらも「とても分かりやすいお話で、クイズもあり子供も楽しめました。」と大変好評でした。

当会で実施した際は、食品検査室と食品倉庫の施設見学を行い、当会の取組を知っていただくことができました。

ご参加いただいた皆様、ありがとうございました！

【保護者感想】

子どもと一緒につくすることで、普段見えない成長を感じました。家でも一緒に作りたいです。

【児童感想】

つくるときは、時間もかかって大変だったけど、楽しかったしおいしかったので、また家で作ってみたいと思いました。これから学校で給食を食べるときは、つくってくれるかたに感謝して食べようと思いました。

昆布とカツオ節から出汁を
とりました



お知らせ
第14回

学校給食フェア

《日時》 令和7年11月22日(土)

10:00~14:00 (開場9:50)

《会場》 大分スポーツ公園

クラサドーム大分 西ホワイエ



★食育シアター

★魚釣りゲーム

★豆つまみゲーム

今年度も大分県学校栄養士研究会との共催で学校給食フェアをクラサドーム大分で開催します。

「給食で楽しく学ぼう」をテーマに、児童・生徒や保護者が楽しく“食”に触れる機会になるよう実施しています。

開催案内は改めてお送りしますので、学校等への周知等、ご協力をお願いします。



夏期衛生管理講習会



8月20日(火)に当会で夏期衛生管理講習会を開催しました。学校給食用パン加工および炊飯委託工場の代表者や工場長などを対象に実施しており、今回は13名の方にご参加いただきました。

最初に事務局から「異物混入の事例について」の説明を行い、続いて当会検査室から「HACCPの衛生管理と見直しのポイントについて」講義を行いました。

参加者からは「実例に基づいた説明で分かりやすかったです。」「HACCPの衛生管理と見直し的重要性が理解できました。」などの感想があり、2学期の給食開始に向けて衛生管理を徹底しようという意識が感じられました。

