https://www.oita-kenkyu.jp 検索 OITA KYUSHOKU FIGHT

おおいた給食ふぁいと

2026.11月 NO.52

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 ―

別府やまなみ支援学校紹介





本校は４月より移転し、校名も「別府やまなみ支援学校」として新しく生まれ変わりました。高台に位置する風光明媚な学校で、高等部の実習による喫茶コーナーもオープンしています。

小学部から高等部まで130名の児童生徒が在籍しており、毎日約220食の給食を作っています。調理室は特別教室を改装して整備しました。ランチルームが隣接していないため、ランチルームや教室まではカートで運んでいます。また、検収室は外廊下を通っての納品のため、業者の方には靴を履き替えての納品をお願いしています。















児童生徒の実態に合わせた形態食や、アレルギー対応食などの個別対応も行っています。安全で美味しい給食づくりに日々取り組んでいます。

もくじ

別府やまなみ支援学校紹介	P1
栄養教諭新規採用者の紹介／全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会の報告	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！ 竹田地区です	P3
親子給食試食会 〈臼杵市立佐志生小学校〉	P4・P5
ひみつのランチタイム ある日の給食をのぞいてみたら… 〈豊後高田市学校給食センター〉	P6
(公財) 大分県学校給食会 令和８年度 事業実施状況報告	P7・P8

回覧をお願いします

令和8年度 栄養教諭新規採用者の紹介

久下 真帆（ひさか まほ）

日田市立光岡小学校
（日田市学校給食センター）

● 1学期を終えての感想やこれからの抱負

初めての共同調理場で不安を強く感じていましたが、先輩方や周りの方に支えられ、1学期を終えることができました。給食管理も食育授業も至らない点が多く、まだまだ慣れないことばかりですが、授業で子どもたちと関わる中で、食の大切さを伝えることのやりがいを感じています。まずは安心・安全な給食の提供に日々努めてまいりますので、ご指導よろしくお願いいたします。

● 子どもの頃好きだった給食
ミートスパゲティ、茎わかめの炒め煮

● 作ってみたい給食や使ってみたい食材等
大分県産の旬の食材を使った給食



宗 枝里奈（そう えりな）

日田市立津江中学校
（日田市津江学校給食共同調理場）

● 1学期を終えての感想やこれからの抱負

研修会や授業等で出張が多く、栄養教諭になったんだという実感とともに慌ただしく時間が過ぎていますが、児童生徒や先生方の「おいしかったよ」に癒され、感想が直に聞ける環境をありがたく感じています。子どもたちの反応や感想を生かした給食作りや、食べることは楽しいと思ってもらえるような食育に取り組んでいきたいと思います。ご指導のほどよろしくお願いいたします。

● 子どもの頃好きだった給食
ワインフルーツ、茎わかめの炒め煮

● 作ってみたい給食や使ってみたい食材等
授業で児童生徒が考えた1食分の献立を給食で作ってみたいです。



全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会の報告

第3回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会が7月28日～29日の2日間、熊本県熊本市にて開催される予定でした。「より一層の学校給食の充実と栄養教諭を中核とした学校における食育の推進～舞台は食のみやこ熊本 うまかモンで湧くワクつながる 食育の和 ～」の主題のもと、全国から多くの関係者・参加者が集いましたが、28日に発生した地震に伴い、2日目の分科会は中止となりました。今回は、1日目の各省庁の説明および講演の概要と、現地での学びについてご報告いたします。

文部科学省の説明では、物価高や物流変化に対応する「持続可能な給食運営」が焦点となり、生産背景や適正価格を伝える新たな食育、国の支援を活用した給食費の「公会計化」推進などの課題が明確になりました。また文化庁からは、食育基本法改正に伴う食文化継承の重要性が提示されました。地域で受け継がれてきた「100年フード」の推進や、ユネスコ無形文化遺産である「和食」の精神を日々の献立や指導を通じてどのように伝えるか、学校給食が果たす役割の大きさを再認識する機会となりました。

講演では、「熊本地震10年。笑顔をつなぐ『給食×防災』のチカラ」という演題で、地元熊本市で歌う防災士として活躍する柳原志保氏より、被災経験に基づく日常からの防災意識と工夫についてご講話がありました。耐熱性のポリ袋を活用した節水調理や乾パンのアレンジなど、「食を楽しむ防災の知恵」を取り入れる工夫が紹介され、備蓄意識を高めるとともに、家庭・地域と連携した生きる力を育てる防災教育の必要性について学ぶことができました。

今回、現地で実際に激しい揺れを経験したことで平穏な日常が一瞬で一変する怖さを痛感しました。だからこそ、日頃からの備蓄やマニュアルの整備に留まらず、非常時にも柔軟に対応できるよう、栄養教諭として日常の給食管理や指導の中で「備え」を意識していきたいと感じました。

（※来年度の第4回大会は、埼玉県川越市にて開催される予定です）

国東市立安岐中学校　栄養教諭　阿部　怜香

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！ 竹田地区です

竹田市は、令和８年４月より久住調理場が統合され、市内の調理場がひとつになりました。名称も新たに「竹田市学校給食共同調理場」になりました。今年度からは、栄養教諭１名、栄養士１名で活動に取り組んでいます。

ふるさと＆さわやかだ献立

毎月19日前後に、免疫力アップ！かつ小児生活習慣病予防のために提唱された「さわやかだ献立*」を、ふるさと献立とあわせて提供しています。苦手な人も多い魚や野菜をおいしく食べられるように、味付けや組み合わせを工夫し、将来の望ましい食習慣につながるよう取り組んでいます。

*「さ」… 魚、「わ」… 和食、「や」… 野菜、「か」… 海藻、「だ」… だいず、だし



４月20日㈪
むぎごはん、県産ぶりの揚げ煮、こうじあえ、ふるさとみそしる、牛乳



５月１日㈮
むぎごはん、かつおフライ、おかかあえ、若竹汁、かしわもち、牛乳



７月15日㈬
むぎごはん、あじの南蛮づけ、うましおひじき、かぼちゃのみそしる、牛乳

和食料理教室・牛乳料理教室（学校給食会助成金事業活用）

和食料理教室

市内老舗旅館の和食料理人の方を講師に、だしを味わう和食料理教室を行っています。削り器を使って鰹節を削る体験やだしの飲み比べを通して、本物の和食の魅力に触れる貴重な機会となっています。あわせて、地域の食生活推進委員の方と一緒に手ごねの団子汁作りを行い、郷土料理を学ぶ場としています。











牛乳料理教室

市内の酪農家と大分県酪農業協同組合の方を講師に、牛乳や酪農を身近に感じてもらう牛乳料理教室を行っています。子どもたちからは、「牛乳がチーズやバターに変わることが実感できた。」「酪農業が思いのほか大変な仕事だとわかった。」「牛乳や乳製品をもっと食べようと思った。」といった感想が聞かれました。

衛生管理研修会

調理場における施設・設備、食品の取り扱い、調理作業、衛生管理体制の現状把握と改善を目的として、年１回開催しています。令和７年度は、大分県食品衛生班の２名の方に調理現場を見ていただき、委託業者とともに改善が必要な部分について対応を協議しました。調理場全体で衛生管理の意識を高めることができました。



親子で給食食べよう会を取材しました…

臼杵市立
佐志生小学校

臼杵市立佐志生小学校は、全校児童14名の小規模校です。昨年度より、保護者の方に、給食の準備の様子などを見てもらい、一緒に給食を食べる活動を行っております。その様子を紹介します。



ランチルーム前の手洗い場

給食の材料を保健給食委員会が３つの働きにわけて記入しています。



身支度を整えた後、
手を洗って
給食の準備です。



お家の方が見守る中、給食の準備は、全員で協力して行います。
高学年は、保護者の分も配膳しました。











献立の紹介



委員会より、献立の紹介、ハンカチチェックをした後、いただきます。
栄養教諭からは、クイズをした後、朝食についてのお話をしました。

ハンカチチェック



いただきます！



クイズ



本日の献立



●ごはん　●牛乳
●鮭の塩糀焼き
●うま塩ひじき
●春雨とうずら卵のスープ









家族と食べる給食は、いつもより楽しくおいしく食べていました。
笑顔がいっぱいです。









後片付けもしっかり、します。











給食後は、学校オリジナルの歯みがき動画を見ながらしっかり歯みがきもしています。

ひみつのランチタイム

ある日の給食をのぞいてみたら…

豊後高田市学校給食センター

豊後高田市学校給食センターは、幼稚園２園・小学校10校・中学校５校・小中一貫校１校の約2500食分の給食を作っています。昨年度（2025年度）からは、県立高田高等学校の昼食提供も行うようになりました。

白ねぎの無償提供 〈豊後高田市立真玉小学校〉

豊後高田市の豊かな食材を活用して地域振興を推進している「豊後高田地域食材研究所」様から、白ねぎ50kgを学校給食に提供いただきました。

贈呈式では白ねぎPRキャラクター『しろね』ちゃんの名前の考案者である４年生児童２名に、白ねぎが贈呈され、その後生産者の方々と楽しく給食を食べました。



白ねぎPRキャラクター「しろね」ちゃん











当日の給食

渦巻き黒糖パン
牛乳
しろねちゃんたっぷりクリーム煮
チキンナゲット
枝豆とコーンのソテー





地場産物についての動画配信

毎月19日前後に、地場産物を豊富に使った「食育の日」献立を実施しています。その日に使った地場産物を中心に、クイズを交えた動画を作成し、小中学校に配信しています。児童生徒は給食時間に視聴し、クイズにも楽しく取り組んでいます。









（公財）大分県学校給食会 令和８年度事業実施状況を報告します！

学校給食に関する講習会及び物資展示会

８月４日㈫にＪ：COM ホルトホール大分において令和８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86名の学校給食関係者の方々にご参加いただきました。

午前中は、「小児食物アレルギーの温故知新と学校生活管理指導表について」と題し、大分大学医学部附属病院大分こども急性救急疾患学部門医療・研究事業 助教 玉井資様にご講演をいただきました。参加者からは**「アレルギー専門医の話を聞けて、現状や最先端の情報を得ることができてよかった。もっと詳しく聞きたかったです。」「ネフィーの使い方を見本を使って練習できたのは、とても良かったです。」**などの感想が寄せられました。

午後からは、長崎県東彼杵郡波佐見町立中央小学校 教諭 福田泰三様をお迎えし、「学校・家庭・地域と連携した食育の推進について」をテーマにご講演いただきました。参加者からは、**「現代の子どもたちは食卓の向こう側を知らないと聞いて、本当にそうだなあと思いました。子どもたちが将来生きていく行くためには、食育は欠かせないと思います。これからも学校全体で家庭や地域と連携して食育をしていきたいです。」「食育の広さというか深さを感じた。少しずつ自分でもできることから始めていきたい。」**などの感想がありました。

学校給食の更なる発展のために寄与できればと思っています。



講習会の様子



講義１　玉井　資 先生

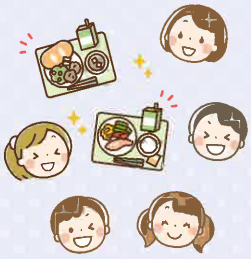


「ネフィー」のモデルを使用して使い方の体験をしました



会場からは多くの質問があり、先生からは丁寧な説明をしていただきました







講義２　福田 泰三 先生





先生の経験豊富な食育指導の実践のお話しに心を惹かれ、参加者の皆さんは聞き入っていました

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「今まで知らない物資、食べたことのない物資が多かった。」「新しい商品、気になっていた商品を実際に食べたり、メーカーの方と話すことができてよかったです。」などの感想をいただきました。

いただいた皆様の意見をもとに、新規取り扱い物資は改めてご紹介いたします。



物資展示会の様子













（公財）大分県学校給食会 令和８年度事業実施状況を報告します！

物資製造工場等視察研修



７月24日㈮に県内の栄養教諭・学校栄養職員、学校給食関係者等、計23名の方にご参加をいただき物資製造工場等視察研修を実施しました。この研修は、学校給食に携わる専門職としての資質向上を支援することを目的に実施しています。

「大分県漁業協同組合 ハモ加工処理施設」では、参加者から「こういう機会がなければ、見学できない場所なので大変勉強になりました。今年度、給食でハモを使用するつもりなので、動画で子どもたちに伝えようと思います。」「給食で使うので処理が見えて安心しました。」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 果樹グループ」では「みかんの生産の難しさを知りました。食育の指導で伝えるたくさんの情報が知れて勉強になりました。」「柑橘の品種改良や生産について、どのような戦略を持って臨んでいるかがとてもよくわかった。」「質疑応答の時間も長く、疑問に丁寧に答えてくれたのでわかりやすかった。」「温州みかん等の柑橘は、給食で毎年使うものなので視察して知識を得ることができ、とてもよかった。」などの感想がありました。











学校給食料理教室

夏季期間中に、当会及び中津市三光コミュニティセンターにて県内の児童・生徒及び保護者を対象に令和８年度「学校給食料理教室」を開催し、４日間で計42組（84名）のご家族にご参加いただきました。この料理教室は、昭和59年に保護者対象として始まり、コロナ禍以前の令和元年まで実に36年間続いてきた、当会の中でも歴史ある行事となっています。

調理実習では、班ごとに役割分担をしながら和気あいあいとした雰囲気で楽しく調理されて、午後からは食育講話を実施しました。「クイズがあり子どもたちも楽しそうに聞くことができました。野菜をたくさん取れるように工夫してみようと思います。」などの感想をいただき大変好評でした。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。



こんだて

麦ごはん
豚肉のりんごソースがらめ
かみかみ和え
クロメみそ汁
ひ焼き（じり焼き）
りんごゼリー









【保護者感想】
子どもと一緒に楽しく取り組めてよかったです。料理のレベルもちょうどよかったです。味もおいしかったです。

【児童感想】
ふだんできない料理ができてよかったし、みんなで協力してごはんを作ることができてよかったです。特に、豚肉のりんごソースがらめに入っている豚肉がおいしかったです。家でも作ってみたいです。

食育講座





編集：広報紙「おおいた給食ふぁいと」編集委員会　〈大分県学校栄養士研究会・公益財団法人大分県学校給食会〉
発行：公益財団法人大分県学校給食会　〒870-0846　大分県大分市花園二丁目３番12号
TEL 097-543-5121（代表）　FAX 097-545-2264（代表）