

# 学校給食会だより

No. 6

H26.2発行

発行

公益財団法人 熊本県学校給食会

熊本市南区富合町小岩瀬98

TEL 096-357-1211(物資) 1212(総務)

<http://www.18.ocn.ne.jp/~kumakyu>

## 食育の取組

おめでとうございます！

平成25年10月31日～11月1日、三重県津市で開催された「第64回全国学校給食研究協議大会」において、氷川町立竜北西部小学校が学校給食優良校として文部科学大臣表彰を受賞されました。今後のご活躍を祈念いたします。

### CONTENTS

- 食育の取組 …………… 1 p
- 学校給食・食育推進校の報告 …… 2 p～3 p
- 学校給食週間中の取組について …… 4 p～5 p
- 朝食キャンペーン入選作品について …… 6 p
- くまもと米・麦・大豆魅力発信・競争力強化事業報告 …………… 7 p
- 選定品案内・展示会報告 …… 8 p

## 研究指定校報告

### 天草市立河浦中学校

平成25年11月21日に研究発表会を開催しました。2年間の取組については2・3ページをご覧ください。



保健体育「食生活と健康」



理科「自然界のつり合い」



ランチルームでの給食の様子



**平成24・25年度**  
 熊本県教育委員会指定・天草市教育委員会指定・  
 公益財団法人熊本県学校給食会委嘱  
**学校給食・食育推進校**  
**天草市立河浦中学校**

**Ⅲ型**

教科等の素材として食に関する内容が活用  
 できるもの

---

国語科・数学科・英語科・技術科・音楽科・  
 美術科

「食育実践マニュアル参照」

**研究主題**  
**「食」で育む知・徳・体**  
 食に関する体験活動や授業実践を通して

「食」は、生きるための基本であり、発育期にある子どもの健やかな心と身体の発達には欠かせないものである。また、今後生涯にわたり健康に過ごすためにも正しい知識を習得し、「食」の自己管理能力を身に付けさせる必要がある。そこで、本校では授業や体験活動を通し、知・徳・体の土台となる「食育」の推進を行った。

**研究の実際**

**1 授業の取組**

① **食育の視点を明確にした授業実践と研究授業**  
 各教科等の目標と「食」に関する指導の目標を踏まえた「食」に関する指導の年間計画を作成し、取組を行ってきた。  
 実践に際しては、教科等を次のように分類し、研究を進めた。

I 型
教科等の指導内容そのものが、食に関する指導内容と重なるもの
家庭科・保健体育科・特別活動・総合的な学習の時間
II 型
教科等の指導内容の一部が食に関する指導内容と関連するもの
社会科・理科・道徳



保健体育科  
 (3年生)  
 食生活と健康



理科 (3年生)

「自然界のつりあい」(発酵食品)  
 ~GT(地元醤油業者)を迎えて





技術・家庭科  
(2年生)  
栽培したバジルで  
ジェノベーゼ作り



## ② 総合的な学習の時間を中心とした体験活動

学年毎に地域との連携を図った体験活動を取り入れた。

地域の方との交流を通して、食に関する知識技能面ばかりでなく、人や食べ物に対する感謝の念を培うことができた。



学校で栽培した甘藷を使っての郷土料理体験(1年生)

## 2 給食時間の取組

全生徒・職員が会食する食堂で、マナー面や社会性についての修養や、生きた教材である給食を通して、食に関する知識を体得させたり、教科等で学んだことを再確認させたりする場としている。

(全生徒一斉に指導が行える食堂)



(給食委員による献立、一口メモの放送)

## 3 弁当の日の取組

生徒自ら段階を踏みながら弁当作りを体験することによって、将来に向けての食の自立を促すとともに、家の人や生産者等へ感謝する心を育てる。



(自分で考えて作ってきた弁当)

## 4 共食の日の取組

社会情勢の変化とともに、家庭における共食回数が年々減少している。意図的に共食の日を設定して親子で取り組む。

## 5 保護者啓発

保護者啓発を目的として、食育講話や親子料理教室を開催した。



(食育講話講師：宮田研蔵氏)

今回は、阿蘇地区と葦北地区の取り組みの一部をご紹介します。

### 高森町立高森中央小学校

# 給食週間の

## ◆給食集会「学校給食の歴史について」

学ぼう！学校給食！ということで、給食の歴史について、阿蘇食育キャラクターの根子岳「ねっこちゃん」と高岳「たっかくん」に登場してもらいながら1年生にも分かりやすく説明してくれました。みんな緊張しながらも堂々と発表していました。また、「食」への感謝や食べものの栄養、健康についての標語づくりを行うための呼びかけをしました。今後、掲示することで食をより身近に大切に感じてもらえたらと思います。



ハッピースクールランチ委員会（給食委員会）の子どもたちと発表の様子



## ◆交流給食の実施

高森中央小学校では、給食センターの職員の方々や給食の食材を作り届けてくださっている方々との交流給食の時間を楽しみました。普段なかなか交流の場がないので、各教室で一緒に給食を食べながら話をしていきます。子どもたちからは、お返しも用意してくれています。※今年度はインフルエンザ流行などを考慮して行えませんでした。写真は昨年度のものです。

いつも安全でおいしい給食を作ってくれている方や、給食の材料を作ってくくださっている方などへ、感謝の気持ちを届けよう！！



## ◆給食週間中メニュー紹介

毎月「ふるさとくまさんデー」には、熊本県内各地の郷土料理を紹介しています。  
※ 給食週間の取組みとして、地元高森の食材（お米・豆腐・油あげ・みそなど）を使っただんご汁メニューなど

QRコード



←給食メニューは、本校のホームページに、毎日、写真入で更新されています。



# 取り組み 芦北町学校給食センター

## 特別献立を実施しました！

芦北町学校給食センターでは、1月21日のふるさとくまさんデーに芦北の郷土料理である「えびめし」を取り入れた献立を実施しました。えびめしは、干したえびを調味料と一緒に炊き込んで作りますが、給食では具を別に作り、炊いたご飯と混ぜて作りました。

また、24日には給食が始まった当時のメニューを再現した献立も登場しました。

### 《芦北の郷土料理》

えびめし かしわ汁 ちりめんあえ



### 《昔の給食》

ご飯 鮭の塩焼き  
みそ汁 たくあんのごま炒め



### ふるさとくまさんデー くまさんだより ～学校給食記念日特別号～

平成26年1月  
芦北町学校給食センター



1月24日は「学校給食記念日」です。給食センターでも記念日にちなんで特別献立を実施します。

#### 《1月21日(火)芦北町の郷土料理》

#### えびめし・かしわ汁・ちりめんあえ・牛乳

○えびめし…芦北の海ではエビがよくとれます。昔から、お盆やお正月、お祭りなどの行事のときにはえびめしを炊いて振る舞っていました。  
○かしわ汁…昔は家庭でニワトリを飼っているうちが多かったそうで、えびめしと同じように行事の時に、ニワトリをさばいて、汁物にしていたそうです。  
○ちりめんあえ…海の幸が豊富な芦北の特産物である「ちりめん」を野菜とあえました。



#### 《1月24日(金)学校給食記念日メニュー》

#### ご飯・鮭の塩焼き・白菜のみそ汁・たくあんのごま炒め・牛乳

1月24日は「学校給食記念日」ということで、昔から約120年前に、給食が始まった当時の献立を再現しました。当時はみそ汁はついておらず、おにぎりと焼き魚とつけものだけでした。それでもお弁当を持ってこられない子どもたちにはごちそうだったそうです。



#### 《給食の歴史をみてみよう！》



昭和22年頃

昭和27年頃

昭和40年頃

## 学校での取組

配送校でも給食週間ということで、給食集会を開いたり、栄養教諭・学校栄養職員を招いての食育教室等がありました。



佐敷中学校での給食集会

給食の歴史について給食委員会で発表しました。

栄養やおやつ、かむことについて勉強しました。



大野小学校での食育教室



# 平成25年度 『朝食キャンペーン』入賞作品のご紹介

毎年、県教育委員会では、朝食欠食ゼロを目指した「朝食キャンペーン」を実施しています。今年も、朝食を食べることの必要性をわかりやすく表現した明るく活力のある標語やポスター原画、子どもたちにも簡単に作れる栄養バランスのとれた朝食メニューを募集したところ、小・中・高・特別支援学校及び保護者から総数36,263点もの作品が寄せられました。

## 最優秀賞 おめでとうございます

### 標語の部

- 【児童生徒】 **「朝食で 伝わる愛情 伝わる感謝」** 熊本県立熊本農業高等学校 3年 村上 知加さん  
 【保護者】 **「朝ごはん にっこり笑顔が かくしあじ」** 山鹿市立内田小学校 保護者 高見 和美さん

### ポスター原画の部

天草市立本渡北小学校 1年 はぎわら たいせいさん  
**「あさごはん もりもりたべよう なっとうまい」**



### 朝食メニューの部



八代市立第七中学校 1年 井上 章太郎さん

#### 【夏バテ解消、元気もりもりスープご飯】

夏バテで食欲がないときでもスープがかかっているためサラサラと食べることができます。さっぱりしていますが、パワーをつけるためオクラと山芋と鶏のささみを使用しました。

## 優秀賞

### 標語の部

- |              |       |                        |
|--------------|-------|------------------------|
| 菊池市立戸崎小学校 1年 | 星野光太郎 | 「あさごはん いっぱいたべて いきます」   |
| 山鹿市立鶴城中学校 2年 | 深町麻璃亜 | 「手をあわせ にっこり笑顔で いただきます」 |
| 荒尾市立八幡小学校保護者 | 西川 裕美 | 「嬉しいね いただきますが ひびく朝」    |

### ポスター原画の部

- |              |       |                |
|--------------|-------|----------------|
| 宇城市立松橋小学校 3年 | 鋤崎 歩佳 | 「元気モリモリ 朝ごはん」  |
| 水俣市立緑東中学校 1年 | 高岡万梨子 | 「朝食に もらう元気と笑顔」 |

### 朝食メニューの部

- |              |       |                     |
|--------------|-------|---------------------|
| 天草市立倉岳小学校 5年 | 小浦 瑠菜 | 「ネバネバ丼 味噌汁 オクラの肉巻き」 |
| 山鹿市立鹿本中学校 2年 | 三村 朱里 | 「トマトいっぱい夏のモーニングセット」 |

この他、入選等の受賞者については、熊本県教育委員会ホームページに掲載しています。

# 平成25年度

## くまもとの米・麦・大豆魅力発信・競争力強化事業報告

本事業は、ごはん中心の日本型食生活の理解を図るため、児童生徒や保護者を対象とした食育推進普及啓発活動（調理実習等）を実施し、わが国の食文化や地産地消についての理解を深めることを目的とした、熊本県からの委託事業です。

今年度も各地区の学校で児童生徒及び保護者を対象に『くまもと米・麦・大豆魅力発信・競争力強化事業における食育・米消費拡大対策業務』の一環で様々な取組を行いましたので、その一部をご紹介します。

### 荒尾市立桜山小学校

4年生の学年行事として児童及び保護者向けの料理教室を行いました。

米・麦・大豆についてそれぞれお話をしました



### 内容

1 栄養教諭による米・麦・大豆のはなし

2 食生活改善推進員による朝ごはんのはなし



朝ごはんの働きについて

話を聞いた後に伝言ゲーム！



2チームに分かれて競いました。  
「朝ごはんを食べると体のスイッチを入れてくれます。そして、……」。  
うまく、最後の人まで伝えることができるかな？

3 調理実習及び試食



### 本日のメニュー

- ～子どもが主役
- カラダが目覚める、朝ごはん！～
- おにぎり
- じゃがいもと玉ねぎのみそ汁
- 巣ごもり卵
- フルーツ白玉

### 感想

こどもは思っていたより包丁使いが上手に出来ていましたし、積極的に料理に取り組んでいたのが、よかったですと思います。

自分たちで作った料理は世界一おいしかった！

親子で一緒に作ることができて、楽しかったです。



# 平成26年度第1学期九州共通選定品案内

**いわしのトマト煮** 40g × 10・50g × 10



新鮮ないわしを洋風のトマトソースで煮込んだ、アレルギーフリー商品です。高圧処理で骨まで柔らかく、すべて食べられます。  
**【ボイル】** 袋のまま熱湯に入れ、再沸騰後約20分温めてください。蒸し調理も出来ます。

**いわしのカリカリフライ** 約15g



国産の丸ごと骨まで食べられる小型サイズのおいわしをしょうが風味の調味液に漬け込み、ジャガイモを粒状にした衣を付けました。アレルギーフリー商品です。  
**【揚】** 凍ったまま170℃の油で約4分間揚げてください。

**さわらフライ** 40g



身が柔らかくてジューシーな食感のさわらをフライにしました。青魚の青臭みが感じられず食べやすくなっています。  
**【揚】** 凍ったまま170℃の油で5分以上揚げてください。

**国産ミートハンバーグ** 60g・80g



国産の豚肉と鶏肉をベースにマルチスチーム製法を取り入れたふんわり柔らかなハンバーグです。  
**【焼】** 220℃で9～11分  
**【揚】** 150～160℃の油で約6分  
 煮込み調理もできます。

**みつせ鶏タレ焼きだんご** 22g × 20



みつせ鶏を極細に挽いてふっくら柔らかく仕上げた肉だんごをオープンで焼き上げ、甘めのタレに絡めました。  
**【ボイル】** 袋のまま熱湯に入れ、10分程度温めてください。

**青うめゼリー** 40g



和歌山県産の梅果汁を約10% (5倍濃縮果汁) 使用した口当たり爽やかなゼリーです。鉄分・食物繊維・ビタミンC強化  
 自然解凍でお召し上がりください。

**フルーツムース** 50g



ムースに国産みかんが入ったフレーティーなデザートです。やさしい口当たりとつぶつぶ食感をお楽しみいただけます。  
 自然解凍でお召し上がりください。

## 学校給食用物資展示会を開催しました

平成25年10月19日(土)に本会にて8回目の物資展示会を開催しました。今年度も多くの学校給食関係者の皆様方にご参加いただき感謝申し上げます。

この展示会では、学校給食用食材を実際に見て試食し、食品メーカーの担当者と直接話をする事で、更なる学校給食の充実につなげたいと考えております。アンケートからも「自分の作りたい献立を考えながら回ると、とてもワクワクして楽しかった。献立作りに活かしていきたい」「日々、新商品が開発され、安全な商品を提供している工夫が身近に触れられ、嬉しかった」等の感想をいただいております。



来年度の開催に向けて内容を検討しているところですが、今回は少し趣旨を変え、学校給食会の役割等についても理解していただけるものにしと考えております。

本号発行に際しましては、ご多用な中、快くご寄稿いただきました皆様方に感謝申し上げます。

