

# 学校給食会だより

No. 11

H27.9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.k-ken9.sakura.ne.jp/>

## 平成27年度

# 普及充実事業の取り組み

7月24日(金)実施  
熊本県学校給食研究協議大会



詳しくは2・3ページをご覧ください。



8月11日(火)実施  
熊本県学校給食会  
学校給食フェア

詳しくは7ページをご覧ください。



## CONTENTS

- 普及充実事業の取り組み ..... 1 p
- 県学校給食研究協議大会について ... 2~3 p
- 新規採用栄養教諭紹介 ..... 4~5 p
- 本会役員等名簿 ..... 6 p
- 学校給食フェア報告 ..... 7 p
- 選定品・新商品案内 ..... 8 p



# 平成27年度熊本県学校給食研究協議大会

本年度は、県南西部に位置し、周囲を青く美しい海に囲まれた天草上島と天草下島及び御所浦島などで構成する天草諸島の中心部に位置する天草市において開催されました。

当日は天候にも恵まれ、約1,000名の方々にご参集いただき、無事に終了することができましたことをうれしく思っております。

関係者の皆様方には心より感謝申し上げます。本大会の一部をご紹介します。

## 主題

### 「生きる力をはぐくむ食育の推進と学校給食の充実」

## I 全体会



## 【公益財団法人熊本県学校給食会表彰】

### 学校給食献立調理職員等 21名

熊本市立力合西小学校	中嶋幸恵
熊本市立託麻西小学校	岩下友子
熊本市立西里小学校	内田仁美
熊本市立川尻小学校	田川美紀
熊本市立京陵中学校	甲斐邦子
宇城市立松橋中学校	木下幸恵
宇城市豊野学校給食センター	嶋田誠子
宇城市立小川小学校	上田恵
玉名市立横島小学校	村田千鶴
山鹿市立山鹿小学校	城真由美
合志市立西合志南中学校	枇杷浩
合志市立西合志東小学校	原田美穂子
益城町立益城中学校	中山葉子
御船町立滝尾小学校	西野みゆき
嘉島町学校給食センター	岩本小夜子
八代市立鏡小学校	満潮貴代
八代市立鏡西部小学校	入田雅代
八代市立東陽小学校	松田英津子
八代市東陽学校給食センター	西山ひとみ
八代市中部学校給食センター	伊藤幸子
上天草市立中北小学校	鬼塚和代

おめでとうございます



## 【熊本県教育委員会表彰】

### 学校給食優良学校 2校

- 山都町立蘇陽南小学校
- 八代市立代陽小学校





## 特別講演

- 〈講師〉 神奈川県工科大学応用バイオ科学部  
 栄養生命科学科教授 饗場 直美 氏
- 〈演題〉 学校給食で伝える食の大切さ  
 ～給食を食育として  
 どのように活用できるか～



免疫の基礎研究からより実践的な栄養教育・食育に研究テーマを広げ、公私ともに食育を実践中の饗場先生。生涯を通じた健康づくりの為の科学的根拠に基づいた食生活を提唱されています。本日は、様々な調査結果から実態を踏まえた内容でご講話いただきました。

### 【講演内容を一部抜粋】

学校給食でどう食の大切さを伝えたらいいか…

食育基本法が制定されて10年、それ以前より食育を学校で進めていて成果は上がりましたか？食育の実感はなかなか湧くものではなく、ジレンマになっている方々もいると思います。食育とは本来、人を育て上げるためのものであり、長いスパンで揺らぎない決意をもって実践していかないといけないものだと思っています。

食べる力は生きる力。食育は食べる力を培うこと。健康で過ごすための食べ方とは、食べ過ぎない、しっかり食べる、おいしく食べる、楽しく食べることです。食べる力を備えた子どもたちは自立した健全な食生活を送ることができます。

五感を使った「おいしい」を脳で感じて欲しい。「禽獣は食らい、人間は食べる。教養ある人にして初めて食べ方を知る」ブリア・サヴァランの言葉です。食育は子どもたちを教養ある人間に育てる基本。子どもたちの未来を作っているのが食育に携わる人間、皆様方だと思います。そう感じて日々の給食に携わっていただけたらと思います。

## Ⅱ 分科会

午後からは7つの分科会に分かれて、実践発表・研究協議が行われました。

- 1 学校と家庭・地域との連携
- 2 小学校における食に関する指導
- 3 中学校における食に関する指導
- 4 特別支援学校における学校給食の在り方及び食に関する指導
- 5 栄養管理
- 6 衛生管理
- 7 共同調理場と学校との連携



## ご案内

### 学校給食・食育推進校研究発表会

平成27年11月20日（金）

宇城市立三角中学校

研究  
主題

「食」に対する関心を高め、  
 自らの食生活をよりよくなる生徒の育成  
 ～「食」に関する授業等の実践を通して～







# 平成27年度新規採用栄養教諭です よろしくお願ひします！！



熊本県立  
熊本聾学校  
わたなべ まなみ  
渡邊 真実

熊本聾学校に赴任して5ヶ月が経ちました。先輩方の残してくださった学校給食に関する衛生管理や栄養管理の資料を大切に、調理員の方々と一緒に、安全・安心で美味しい給食づくりに励みたいと思います。また、それらを土台として食に関する指導や個別指導を行い、積極的に子どもたちと関わっていきたいと思います。食に関する指導においては、児童生徒が「うん、やってみよう」と納得して自己決定できるように先生方と連携して取り組んでいます。私のミッションは子どもが給食を食べて笑顔になり、将来の健康をサポートすることです。専門性を高めるために、勉強し続けていきたいと思ひますので、ご指導よろしくお願ひ致します。



熊本県立  
ひのくに高等支援学校  
ひらきみさと  
開 美彩都

熊本県立ひのくに高等支援学校に赴任して早くも五ヶ月が経ちました。初めは「寄宿舎を備えた本校で、一日三餐の献立をたてられるか」、「卒業後社会人となる生徒たちに、どう食育を伝えればよいのか」という不安な気持ちでいっぱいでした。

しかし、生徒たちの「美味しい」という言葉に出会うたび、元気をもらい、また多くの先生方に支えていただき、不安を自信へと変えていくことができました。

私の目標は、生徒たちが社会に出ても、健康で笑顔に過ごせるよう、食育を進めていくことです。

まだまだ未熟な部分は多くありますが、これからも多くの先生方に学ばせていただき、精一杯頑張っていきたいと思ひます。今後ともご指導の程よろしくお願ひ致します。



熊本市立  
高平台小学校  
もりした くみこ  
森下 久美子

高平台小学校に赴任し、5ヶ月が経ちました。初めての小学校勤務でわからないことばかりでしたが、校長先生をはじめ本校の先生方や調理員の方々、栄養教諭・学校栄養職員の先生方にご指導をいただきながら、無事に1学期の給食を終えることができました。そして何より、子どもたちの「給食おいしかった!」、「明日の給食楽しみ!」という言葉と笑顔に元気をもらい、充実した毎日を送っています。これから、子どもたちの健康と成長をしっかり支えていける栄養教諭になりたいと思ひます。

2学期が始まりますが、子どもたちの笑顔のために、安全でおいしい給食作りをがんばります!! 今後ともご指導よろしくお願ひいたします。



熊本市立  
藤園中学校  
たなか さち  
田中 佐知

私は、学生の頃や栄養士という立場でたくさんの方々と出会う中で、「食べる」ということがより良く生きるために必要不可欠な要素であり、日々の生活で大切にしていくな必要があると改めて実感させられました。その経験から成長期にある子どもたちが健全にたくましく成長できるよう、おいしい給食の提供を目標として日々努力しています。

しかし、学校現場で勤務する中で、職責の大きさとともに、さらに多くのことを学ぶ必要性を痛感しております。まだまだ分からないことばかりですが、生徒一人一人と向き合っていくことを大切にし、食を通して子どもたちを幸せにできる栄養教諭を目指し続けていきたいです。そのためにも、学校全体が笑顔あふれる空間となるように全力で取り組んでいきますので、今後ともご指導よろしくお願ひします。





玉名市立  
有明中学校  
たかはま ちせ  
高濱 千扇

玉名市立有明中学校に赴任して、あっという間に5ヶ月が経ちました。初めての仕事に不安や失敗もあり、落ち込むこともありましたが、所長さんや先生方、調理員さんなど、周りの方々が支えてくださることに感謝する毎日です。何よりも、子ども達の「おいしい」という言葉と「笑顔」は私の元気の源です。子ども達のために、安全・安心でおいしい給食を提供できるように努めて参ります。また、子ども達がこれから先も笑顔で健康的にいられるように、給食を通していろんなことを伝えていきたいと思ひます。

5ヶ月間でいろんなことが少しずつ見えてきて、学んだことがたくさんあります。それと同時に反省すべき点や課題もでてきました。それをクリアしていけるよう、一歩一歩ゆっくりとではあるかと思ひますが、日々自己向上に努めて参ります。今後ともご指導よろしくお願ひします。



玉東町立  
玉東中学校  
おつか ゆきみ  
大塚 幸実

玉東中学校へ赴任して5カ月が経ちました。初めての中学校勤務ということでも不安でしたが、生徒の笑顔や先生方に支えられ、毎日給食を作ることが出来ています。生徒の「美味しかったです。」その一言が私にとってなによりの原動力になっています。まだまだ勉強不足でわからないことがあります。また、平成28年度から稼働する共同調理場建設に伴い様々な課題が出てくるかと思ひますが、みんなで協力し、一つ一つクリアしていきたいと思ひます。そして、生徒が安心して食べられる美味しい給食を作りたいと思ひます。支えて下さる方への感謝の気持ちを忘れず、日々努力していきますので、今後とも御指導よろしくお願ひ致します。



菊池市立  
七城小学校  
おにつか さおり  
鬼塚 沙織

七城小学校に赴任して5ヶ月が経ちました。最初はわからないことだらけで、不安ばかりの日々でしたが、管内や所属校の先生方、地域の方々に支えられながら調理員の方々と協力して給食作りに励んでいます。

毎日子どもたちが大きな声で「いただきます！」と挨拶をし、教室に行くと「今日の給食も美味しいです！」と元気いっぱい言ってくれるとき、栄養教諭としての幸せとやりがいを感じます。このたくさんの笑顔が私の活力です。子どもたちが将来もずっと笑顔で健康に過ごしていけるよう、食の大切さを伝えていきたいです。まだまだ未熟で失敗ばかりですが、安全安心で楽しい給食作りに努めていきたいと思ひます。今後ともご指導のほどよろしくお願ひいたします。



多良木町立  
多良木小学校  
たけした なな子  
竹下 なな子

初めまして、多良木小学校所属の栄養教諭竹下なな子です。多良木小学校に赴任して早くも5ヶ月が経ちました。初めは分からないことばかりで不安な毎日でしたが、たくさんの方に支えていただき何とか1学期を終えることができました。時には悩むこともありますが、ふとした瞬間に子どもたちから元気をもらい、励まされるととても素敵な職業だと感じています。

1学期を終え、いろいろな面で課題が見えてきました。目標を定め、一つずつ課題を解決していきたいと思ひます。謙虚に学び続ける姿勢を忘れず、先輩方からたくさんのお話を吸収し、成長できるように努力していきます。今後とも御指導御鞭撻のほどよろしくお願ひいたします。



上天草市立  
阿村小学校  
ふくよしの きみ  
福吉 希美

阿村小学校に赴任して、約5カ月が経ちました。はじめは分からないことだらけで戸惑い、失敗することばかりでしたが、学校の先生方や調理員の皆さんなど多くの方々に助けて頂きながら、また子どもたちの「おいしかった！」という声に支えられながら、無事に1学期を終えることができました。

私自身課題が多く、勉強しながらの毎日ですが、「安心安全で美味しい給食」を通して、「子どもたちの健康と笑顔をつくる」という自分の軸をしっかりと持ち、そのために日々努力していきたいと思ひます。また、支えて下さる方々への感謝の気持ちを常に忘れず、多くの方々と協力して食育に取り組んでいきたいです。一生懸命頑張りますので、ご指導ご鞭撻のほどよろしくお願ひいたします。



# 平成27年度 公益財団法人熊本県学校給食会役員等名簿

## 理事・監事・評議員

理事長	坂本 茂昭	前玉名市立玉名町小学校長
理事	阿南誠一郎	阿蘇市教育委員会教育長
	本田 榮子	前熊本県立大学 特任教授
	三角 陽司	前熊本市立富合小学校長
	日吉亜由美	前県PTA連合会 副会長
	野田 信一	八代市中部 学校給食センター場長
	島木 浩次	県教育庁教育指導局 義務教育課審議員兼課長補佐
	原田 力子	山都町立矢部中学校 栄養教諭
	石井二三男	天草市教育委員会教育長 (前理事長)
	横田 桂子	本会常務理事
監事	本田 勝範	本田税理士事務所長
	岳元さよ子	前宇土市立宇土小学校長
評議員	森永 好誠	益城町教育委員会教育長
	木籬 謙治	熊本市教育委員会 健康教育課長
	太田 篤洋	氷川町教育委員会教育長
	森田 優二	元県PTA連合会長
	佐伯 実範	前高森町教育委員会事務局長
	作田 潤一	南阿蘇村立久木野中学校長
	原田登美子	熊本市立藤園中学校 栄養教諭
	亀丸 博子	亀丸料理教室主宰
	赤峰 洋次	菊陽町教育委員会教育長 (元理事長)

## 物資研究委員

坂田 昭裕	玉名市立玉水小学校長
種子野謙二	一の宮学校給食センター所長
村並 成二	人吉市学校給食センター所長
松下 静香	合志市立西合志南小学校教諭
植田美代子	宇土市立宇土小学校教諭
野中 志真	県PTA連合会副会長
下田昇一郎	県PTA連合会家庭教育委員長
大倉 香澄	県健康福祉部健康危機管理課
岩田 雪子	県教育庁教育指導局体育保健課

## 栄養教諭・学校栄養職員

廣松 久美	熊本市立清水小学校
廣田千恵美	熊本市学校給食東共同調理場
阿曾田文代	宇城市立小川中学校
菊川 枝里	荒尾市立学校給食センター
畑田美奈子	玉名市立玉名町小学校
坂本 麻美	山鹿市立山鹿中学校
浅井 緑	合志市立西合志東小学校
稲葉 恵美	長陽学校給食センター
籬山 忍	御船町立御船小学校
山田奈保子	八代市立鏡中学校
鞆田 澄香	水俣市学校給食センター
坂口 裕子	球磨村学校給食共同調理場
鬼塚 昭美	本渡学校給食センター
阿蘇品 愛	上天草市立大矢野中学校
松本美紀子	熊本県立熊本聾学校

## 郡市学校給食会長

熊本市	新垣 力	熊本市立天明中学校長
宇城	井上 正広	美里町立中央小学校長
荒尾市	坂本 和子	荒尾市立清里小学校長
玉名郡市	平山 浩治	南関町立南関第四小学校長
山鹿市	大坂 高弘	山鹿市立中富小学校長
菊池郡市	西本 浩治	菊池市立泗水西小学校長
阿蘇郡市	工藤 英治	南阿蘇村立中松小学校長
上益城郡	松田 秀喜	嘉島町立嘉島東小学校長
八代市	太田家伸二	八代市立代陽小学校長
八代郡	中島 綱紀	氷川町及び八代市中学校 組合立氷川中学校長
水俣市	浦下 治	水俣市立水俣第一中学校長
葦北郡	濱田 良彦	津奈木町立津奈木小学校長
人吉球磨	森 佳寛	あさぎり町立上小学校長
天草郡市	田中 新作	上天草市立大矢野中学校長

お世話になります!!





# 熊本県学校給食会 学校給食フェアを開催しました

去る8月11日(火)、フードパル熊本・食品交流会館にて「学校給食フェア」を開催しました。財団法人熊本県学校給食会の発足50周年記念事業として開始した「学校給食用物資展示会」も10回目を迎え、本年度は「学校給食フェア」と名称を改め、アナフィラキシー補助治療剤「エピペン」やパン作り、おだしについての講習会も実施しました。講習会は会場の都合上定員数を設け、事前申込制で受付を行いました。キャンセル待ちが出るほどのお申し込みがあり、皆様の関心の高さが伺えました。



←アナフィラキシー補助治療剤「エピペン」講習会

給食会コーナーでは救給カレーの試食・紹介を行いました。



パン作り講習会→

↓おだし講習会



サプライズでくまモンが登場!!  
会場を一層盛り上げてくれました。

各メーカーによる本会取扱物資の展示は、担当者から直拵商品についての説明を受けられる貴重な機会です。



学校給食フェア



ご来場いただいた皆様方、誠にありがとうございました。初めての試みもあり、無事に終了することができ職員一同、ホッと胸をなでおろしているところです。今後も、熊本県の学校給食の普及充実、食育推進のために様々な事業を展開していきたいと思っております。



## 平成27年度 第2学期選定品案内

### さんまゆず味噌煮

30g × 20

九州共通選定品

40g × 10・50g × 10



ほのかな柚子風味のさんま味噌煮です。高圧処理をしていますので柔らかく、骨まで食べていただけます。

【ボイル】袋のまま熱湯に入れて、再沸騰後約20分加熱してください。※蒸し調理もできます。

### 国産ミートハンバーグ

40g・60g・80g

九州共通選定品



国産の豚肉と鶏肉をベースにしたふんわりやわらかなハンバーグです。

【焼】220℃で8～11分

【揚】150～160℃の油で約4～6分

【煮】温めたソースに入れて加熱

### 彩り野菜とキャベツのミンチカツ

九州共通選定品

40g・60g



玉ねぎ・人参・とうもろこし・枝豆にキャベツを加え、自然な甘みと風味をプラスした具だくさんなミンチカツです。卵・乳は使用していません。

【揚】170～180℃の油で5～7分揚げてください。

### Caたっぷりオムレツ (トマトミート)

九州共通選定品

バラ・真空：40g・60g



カルシウムがたっぷり入ったふんわり食感のオムレツです。

<バラ>

【揚】160～170℃の油で3～4分

【蒸】10～15分加熱

<真空>

【ボイル】熱湯で12分前後加熱

【蒸】約20分間加熱

### 国産ポークしゅうまい

九州共通選定品

28g × 20



特定の添加物を使用せず、素材本来の味を生かし、国産原料のみを100%使用したしゅうまいです。

【ボイル】凍ったまま熱湯に入れ、約20分間加熱してください。

### 国産ぶどうゼリー

九州共通選定品

40g



優しいぶどうの甘さと香りが広がる、国産デラウェアの果汁を80%配合した高果汁ゼリーです。

自然解凍でお召し上がりください。

### 安納芋の焼き焼きクレープ

九州共通選定品

30g



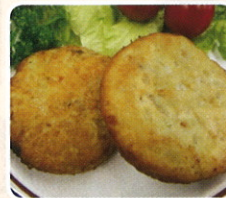
鹿児島県種子島産安納芋をクリームに使用したクレープです。

自然解凍でお召し上がりください。半解凍状態が食べごろです。

### ささがきごぼうのハンバーグ

県内選定品

(ウージパウダー入り) 50g



食感の良い国産ささがきごぼうを約14%とたっぷり配合した国産鶏肉ベースのハンバーグです。

【焼】190℃で約12分加熱

【揚】170℃で約4分加熱

【蒸】約10分加熱

### 国産鶏と豚のミートボール

県内選定品

1kg

(190～230個)



国産の鶏肉、豚肉、玉ねぎを使用した約5gのミートボールです。

【煮】煮立ったスープに加えて約10分加熱

【揚】170～180℃で約3分加熱

【焼】150℃で10～15分加熱

### 新規取り扱い商品のご紹介



カットベーコン 500g (印南養鶏)



ポークウインナースキンレス 20g  
ポークスティックスキンレス 30g・40g (印南養鶏)

本会取扱商品につきましては、今後も、安全性を確認した安心して食べられる良質な物資をお届けできるよう努めてまいります。ご利用のほど、よろしくお願いいたします。