

# 学校給食会だより

No.14

H28.9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/>

## 就任のごあいさつ

公益財団法人熊本県学校給食会 理事長 緒方 明治



このたび、6月24日付けで、坂本前理事長の後任として、公益財団法人熊本県学校給食会理事長に就任しました緒方明治でございます。どうぞよろしくお願い致します。

最後の2年間高等学校に勤務する機会があり、休み時間や昼休みに生徒が気の合う仲間と弁当などを昼食として食べる姿に出会いました。その良さも感じると同時に、栄養価を考えられた安価で温かくおいしい給食を友達と楽しく食べられる学校給食の学校教育に果たす役割の大きさを再認識することができました。

先日、学校給食会で長い間配送業務を担当していた職員が退職されました。その時のお別れの挨拶で「子どもたちの教育に携わっているという思いでこの仕事を続けてきた。よかった。」とお話しされました。

子どもたちが笑顔で給食を食べている姿を思い浮かべ、安全・安心な食材を時間を考え毎日配送をされていたと思います。

また、給食の調理をされる方が「栄養を考えたバランスの良い献立を栄養士を中心に立てていきます。そして私たちの持っている技術を使っておいしい給食を作ります。何をすることも、その向こうに子どもたちの笑顔が見え、頑張ることができます。」と投稿されていました。

このような学校給食に対する思いに出会うと胸が熱くなると同時に、学校給食が子どもたちを思う多くの方に支えられていると改めて感じます。

また、学校では教育活動の一環として「生きた教材」である学校給食を活用し学校全体で食育の推進を図られています。

私ども熊本県学校給食会も公益財団法人として「学校給食の円滑な実施及びその充実、発展に努めることにより、学校における食育の推進の支援」という目的に向かい、

- ① 学校給食用物資の安心・安全、安定供給に関する事業
- ② 学校給食の普及充実及び食育の推進に関する事業
- ③ 学校給食用物資の安全確保及び衛生管理に関する事業
- ④ 学校給食に関する情報提供・収集

などを着実に実施し、本県学校給食の普及発展に努めていく所存であります。

学校給食会は、子どもたちの笑顔のために、関係者の皆様と協力して、学校給食が安全・安心で、そして安定的に実施されるよう「子どもたちのために日々努力」をモットーに、5S「整理、整頓、清潔、清掃、躰（挨拶）」+S（誠意）→S（信頼）を基盤に据え学校を支援してまいりたいと思いますので、皆様の一層のご理解とご協力をお願いし、就任の挨拶といたします。



## CONTENTS

- 理事長就任あいさつ…………… 1p
- 県学校給食研究協議大会について 2～3p
- 新規採用栄養教諭紹介…………… 4p
- 本会役員等名簿…………… 5p
- 案内・県産食材Q & A…………… 6p
- 選定品について…………… 7p
- 選定品・新商品案内…………… 8p



# 平成28年度熊本県学校給食研究協議大会

本年度は、熊本県の北西端に位置し、九州最大級の遊園地であるグリーンランドや世界文化遺産の万田坑があることで知られる荒尾市において開催されました。

当日である7月26日は熊本地震の影響でまだ給食を実施している学校もあるなか、1,000名を超える方々にご参集いただき、無事に終了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

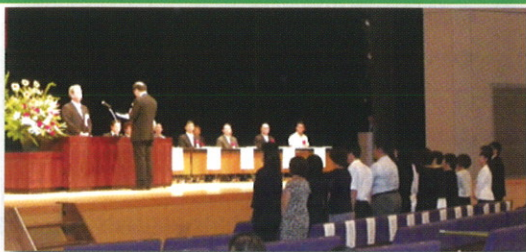
**「生きる力をはぐくむ食育の推進と学校給食の充実」**

## I 全体会



### 【熊本県教育委員会表彰】

- |               |       |
|---------------|-------|
| 学校給食優良学校      | 1校    |
| 美里町立砥用中学校     |       |
| 共同調理場（給食センター） | 1センター |
| 天草市五和学校給食センター |       |



### 【公益財団法人熊本県学校給食会表彰】

- |                     |        |
|---------------------|--------|
| 功労者（前本会役員等）         | 7名     |
| 益城町教育長（評議員）         | 森永 好誠  |
| 前熊本県PTA連合会長（評議員）    | 森田 優二  |
| 前高森町教育委員会事務局長（評議員）  | 佐伯 実範  |
| 熊本市立出水南中学校栄養教諭（評議員） | 原田 登美子 |
| 前熊本市立富合小学校長（理事）     | 三角 陽司  |
| 前熊本県PTA連合会副会長（理事）   | 日吉 亜由美 |
| 前中部学校給食センター場長（理事）   | 野田 信一  |
- ありがとうございました！

- |                 |        |
|-----------------|--------|
| 学校給食献立調理職員等     | 13名    |
| 熊本市立若葉小学校       | 酒井 真由美 |
| 宇城市立三角中学校       | 村寄 洋子  |
| 和水町学校給食三加和共同調理場 | 宮地 祐子  |
| 和水町学校給食三加和共同調理場 | 松尾 つき子 |
| 菊池地区学校給食共同調理場   | 富田 和枝  |
| 菊池市七城学校給食センター   | 山代 理恵  |
| 菊池市立泗水中学校       | 塚脇 優樹  |
| 合志市立学校給食センター    | 河津 武徳  |
| 大津町学校給食センター     | 大田 黒栄一 |
| 八代市立文政小学校       | 宮崎 多紀  |
| 八代市立文政小学校       | 杉山 純子  |
| 芦北町学校給食センター     | 藤井 わかえ |
| 相良村立相良南小学校      | 山口 みゆき |
- おめでとうございます！





## 特別講演

〈講師〉 国士舘大学 21世紀アジア学部  
教授 原田 信男 氏

〈演題〉 米と日本の食文化  
～食育の観点から～



2002年より国士舘大学に勤務し、日本生活文化史(中世、食文化)を専攻としている原田先生。本日は「米と日本の食文化」という問題を食育という観点からお話いただきました。

### 【講演内容を一部抜粋】

Q、食とは何か

なぜ食べるのか…活動の確保 身体の維持  
何を食べるのか…植物と動物 生命の食物連鎖  
どうやって食べるのか  
…狩猟採集・牧畜・遊牧・農耕⇒身土不二  
食という文化

…食の知識と技術の蓄積と伝承＝食育

米の文化・麦の文化による発展の違いについて  
日本の料理の歴史(料理様式)について

…神饌料理、大饗料理、精進料理、本膳料理、  
懐石料理、即席・会席料理

食文化とは後天的に伝えられて獲得された知識・技術の形態であるならば、それを集団的に、組織的に教育して次世代へつないでいくという事は非常に重要な問題ですし、そういう中から、またより豊かな和食が生まれるのだろうと思っております。

そういう意味では、学校給食の中でも様々な食育の可能性というのはあり得るはずですし、伝統的には集団で食事をするというのは当たり前の世界ですから、そういう中で伝えていただきたいと思っております。

## 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28年11月17日(木)

あさぎり町立免田小学校

研究主題

食から見つめ直す健やかな心と体

～学校・家庭・地域との連携を通した

自己管理能力の育成～



## 平成28年度 新規採用栄養教諭です！ よろしくお願ひします！！



熊本市立  
錦ヶ丘中学校  
とみなが えり  
富永 愛理

4月に錦ヶ丘中学校に赴任して、気付けば半年が過ぎました。本校の校長先生をはじめ、先生方、調理員さん、栄養教諭の先輩方に支えていただいたおかげで、今こうして無事に1学期を終え、2学期をスタート出来ることを、とても有難く感じています。

1学期は、4月の地震を始め、さまざまな出来事が起こりました。しかし、給食が再開した時の子ども達の喜ぶ姿を見て、食の大切さや栄養教諭としての責任の重さを改めて痛感しました。右も左もわからないことだらけの中、たくさんの失敗をして、自身の課題も見えてきました。この半年間で学んだことを活かし、子ども達に安心安全で美味しい給食を届けるため、子ども達の笑顔の為に、日々努力して参ります。至らない点も多くありますが、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。



熊本市立  
西原中学校  
うえだ めぐみ  
上田 恵

こんにちは。今年度西原中学校に赴任いたしました、上田恵と申します。どうぞよろしくお願ひいたします。

4月に起こった熊本地震からやがて5ヶ月が経とうとしていますが、みなさまその後いかがお過ごしでしょうか。2学期も始まり、我が中学校もまた、以前の日常を取り戻しつつあります。

西原共同調理場は、西原中学校の敷地内にあり、西原中学校と配送校の2校分(約1800食)を作っています。慌ただしい毎日ですが、生徒たちの元気な姿を見ると、私自身パワーをもらい、元気に働くことができます。まだまだ勉強不足で毎日たくさんの失敗をしておりますが、生徒たちにとって給食時間が何よりも楽しく、充実したものとなるよう努力していきます。

ご迷惑おかけすることも多々あるかと思いますが、どうかこれからもご指導のほどよろしくお願ひいたします。



玉名市立  
岱明中学校  
にしざわ のぞみ  
西澤 希美

はじめに、日々支えてくださる学校の先生方や栄養教諭・学校栄養職員の先輩方、また細心の注意を払い美味しい給食を作ってください調理員の皆さんに感謝申しあげます。4月の熊本地震以降、毎日の給食を提供できるありがたさと同時に、当たり前が当たり前ではないということを改めて強く感じています。岱明中学校に赴任して5ヶ月、慌ただしい毎日ですが、食に関する指導や授業に携わる機会をいただき、少しずつではありますが、前に進めているような気持ちです。岱明町の子ども達は「こんにちは!」「今日もおいしかったです!」と元気いっぱい笑顔で声をかけてくれます。そんな子どもたちの食生活や将来を担っていることを思うと、責任の重大さを感じます。

常に学ぶ姿勢を持ち、安心・安全・美味しい給食の提供はもちろん、栄養教諭としての専門性を活かし、子どもたちの10年後を見据えた教育に取り組むたいと考えています。今後ともご指導のほど、よろしくお願ひいたします。



水俣市立  
水俣第一中学校  
やまだ まさこ  
山田 真祥子

水俣第一中学校所属の山田真祥子です。栄養教諭としての経験がなかったため、はじめは何をしてよいかわからず、自分の無力さを感じる毎日でした。しかし、多くの方々から支えていただき、声をかけていただき、無事に1学期を終えることができました。支えてくださった方には本当に感謝しています。1学期を終えて、仕事の大変さを痛感していると同時に、学べることの楽しさや自分の考えた献立を子どもたちが「おいしい」と言ってくれた喜びなど感じる事ができ、本当に毎日が充実していました。

しかし私には、まだまだ現場がしっかり把握できていない事、子どもたちや先生方との関わりが少ない事など課題が多くあります。2学期は目標を決め、その目標を確実に達成していけるよう精進していきます。そして、水俣市給食センターの目標にもある、学級に笑顔の花が咲くような給食づくりに努めていきたいと思ひます。今後ともご指導ご鞭撻のほどよろしくお願ひ致します。





天草市立  
栖本小学校  
た ま き ま り こ  
玉木 真利子

生まれ育った天草の地で初任を迎えられたことをとても嬉しく思っております。職場環境に慣れるのに精一杯で、とにかくがむしゃらに突っ走ってきた1学期でした。自分自身の課題に対し、焦ってばかりの毎日ですが、職場の先生方や調理の先生・栄養士の先輩方にたくさんのことを教わり、助けていただきました。迷惑を掛けてばかりの私を支えてくださる皆様方に、感謝の気持ちでいっぱいです。

また、子どもたちと接する中で、改めて「食」の大切さを強く感じています。

「現状維持は退化」という尊敬する先生からの教を常に念頭に置き、子どもたちの笑顔に励みに、安全・安心・おいしい給食作りに励みたいと思います。一つひとつの課題と向き合い、「笑顔とガッツと正直さ」をモットーに、子どもたちに元気を与えられる栄養教諭でありたいです。何事も前向きに、一生懸命取り組んでいきます。どうぞ御指導よろしくお願い致します。

## 平成28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	緒方 明治	前熊本県立熊本西高等学校校長
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
	岩村 浩一	宇城市立小川中学校長
	田山 一精	錦町学校給食センター所長
	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
	岩田 雪子	県教育庁教育指導局体育保健課指導主事
	石井二三男	天草市教育委員会教育長（元理事長）
	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
	太田家伸二	八代市立代陽小学校長
評議員	森田 一孝	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
	中村 慶治	県PTA連合会長
	川端 浩二	天草市教育委員会教育部学校給食課長
	作田 潤一	上益城教育事務所主幹兼指導課長
	原田 力子	山都町立矢部中学校 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）
	坂本 茂昭	前本会理事長

### 物資研究委員

堤 俊介	錦町立錦中学校長
古庄 勤也	松橋学校給食センター所長
本川 淳一	大津町学校給食センター所長
福永 光子	玉名市立玉名町小学校教諭
加賀 千佳	八代市立松高小学校教諭
田浦かおり	県PTA連合会副会長
梅山禎一郎	県PTA連合会家庭教育委員長
中川 夕美	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

林 京子	熊本市立北部東小学校
小山 彰子	熊本市学校給食出水南共同調理場
吉田 梓	豊野学校給食センター
西澤 希美	岱明学校給食センター
森 さやか	荒尾市立学校給食センター
星子 知美	菊鹿学校給食センター
古川早紀子	菊池地区学校給食共同調理場
石田 陽子	阿蘇給食センター
宮崎 彩	甲佐町学校給食センター
林 真理	八代市中部学校給食センター
西 美紀	津奈木町学校給食センター
坂口 裕子	球磨村学校給食共同調理場
岡部 美幸	新和学校給食センター
吉永 緑	本渡学校給食センター
松本美紀子	熊本県立熊本豊学校

### 郡市学校給食会長

熊 本 市	諏訪園 勉	熊本市立江原中学校長
宇 城	坂本ひふみ	宇土市立緑川小学校長
荒 尾 市	坂本 和子	荒尾市立清里小学校長
玉名郡市	堀田 昌司	南関町立南関第四小学校長
山 鹿 市	菊川 博行	山鹿市立米野岳小学校長
菊池郡市	桐 陽介	菊池市立菊池北小学校長
阿蘇郡市	工藤 英治	南阿蘇村立中松小学校長
上益城郡	中山 大美	山都町立蘇陽小学校長
八 代 市	太田家伸二	八代市立代陽小学校長
八 代 郡	三枝 卓也	氷川町立宮原小学校長
水 俣 市	福島 恵次	水俣市立水俣第一小学校長
葦 北 郡	濱田 良彦	津奈木町立津奈木小学校長
人吉球磨	安達貴美子	相良村立相良北小学校長
天草郡市	野村 浩美	上天草市立姫戸小学校長







# 物資展示会のご案内



日時：平成28年10月22日（土）10：30～15：30

会場：公益財団法人熊本県学校給食会 参加対象：学校給食関係者

内容：学校給食用物資の展示

納入業者による展示、説明、試食、レシピ紹介等

食品検査関係展示及び紹介

食に関する指導資料の展示

災害時用物資の展示 等、内容は変更になる場合もございます。



## 学校給食自慢の献立コンクール



学校給食の食に関する指導の充実及び食事内容の多様化を図るため、栄養教諭・学校栄養職員及び調理職員による献立コンクールを行います。現在、本会取扱の地場産物開発品や地場産物を活用した献立を募集しています。詳しい内容は、本会ホームページに開催要項と応募用紙を掲載しておりますので、ご確認ください。たくさんのご応募、お待ちしております！！



## 県産食材Q&A



**Q.** れんこんから  
ナイロン糸のようなものが出てきました。

れんこんの繊維

**A.** このナイロン糸のようなものは、れんこんの成分の「ムチン」という物質です。れんこんを切ると、糸を引く粘り気のもとが出てきます。これが「ムチン」で、サトイモや長イモの粘り気や納豆のネバネバと同じ成分です。

れんこんをカットする際に繊維が出てきて、ナイロン糸のように見えます。食べても問題はありませんが、本会取り扱いメーカーでは対策として、製造途中でのカット刃の洗浄と、カット後のれんこんの洗浄、袋詰めの際に目視の強化を実施しております。

なお、本会では、県産れんこんはさみ揚げ、水煮れんこん（スライス・イチョウ切り・ブツ切り）を取り扱っております。これらのれんこんは、有機・無農薬栽培で、漂白剤を使っておりません。今後とも熊本県産れんこんのご利用を宜しくお願いいたします。



## ご存知ですか

九州ブロック共通選定品とは、九州・沖縄8県から選出された選定委員（県教委・栄養教諭等）による審査会で協議・決定した学期ごとのおすすめ商品です。物資の計画性、合理的な共同購入を行うことで、安全な物資を安定した価格で供給しています。



## 九州共通選定品 ● 県内選定品

毎学期、『共通選定品』や『県内選定品』としてパンフレットにて商品をご案内しておりますが、これらの選定品がどのように決定しているのかをご紹介します。

### ①学校給食用冷凍食品予備審査会の実施

九州・沖縄8県の学校給食会が持ち回りで実施しています。給食会職員による、味・原料配合・外観・価格の妥当性等のチェックを行い、合同選定会に出品する商品を決定します。28年度3学期分は熊本県で実施しました。



商品受付時に、メーカーから公的な細菌検査試験成績書や包装材料試験成績書、食品衛生監視票（91点以上）、非GMO証明書等を提出いただいています。



### ②学校給食用冷凍食品合同選定会の実施

各県の選定委員（主に栄養教諭・学校栄養職員等）の専門的視点で味・原料配合・外観・普及性等のチェックが行われ、35品程度の商品から7品程度の共通選定品を決定します。

ここで決定した商品は、公的な農薬検査及び放射能検査を実施しております。

（放射能検査は23年度2学期分より実施）



※福岡県学校給食会にて実施



### ③学校給食用物資研究会（県内選定会）の実施




本会において、各地区代表の栄養教諭・学校栄養職員、学校長、給食センターの所長、給食主任、保護者代表、指導機関である県体育保健課・健康危機管理課の担当で、合同選定会に出品された商品の中から共通選定品とは別に熊本県だけのおすすめ商品（県内選定品）を決定します。選定品以外にも地場産物開発商品や新規取扱商品についても検討いただき、本会での取扱いを決定しています。

九州共通選定品は『九州は一つ』を合言葉に、九州・沖縄8県で需要をまとめること（30万食以上）により、より良い物資をより安く提供しています。選定期間を過ぎますと価格が変更になりますので、期間内にぜひ、ご利用ください。2学期分の選定品は次ページに掲載しています。



# 平成28年度 第2学期選定品案内

**さんま甘露煮** 40g×10・50g×10  
【アレルギー】小麦・大豆  
**九州共通選定品**



新鮮なさんまを純粋蜂蜜入りの特製醤油タレで煮込みました。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。  
【ポイル】袋のまま熱湯に入れて、再沸騰後 約20分加熱  
※蒸し調理もできます。

**いかねぎ焼き (卵抜き)** 50g  
【アレルギー】いか・豚肉・やまいも  
**九州共通選定品**



白身魚のすり身にやまいもを入れてふわっとした食感の生地に、イカをたっぷり配合しました。  
【焼】200℃で15分程度加熱  
【揚】170~180℃の油で4分程度加熱  
【蒸】蒸し器で10分程度加熱

**国産とりとんバーグ** 40g・60g・80g  
【アレルギー】鶏肉・豚肉  
**九州共通選定品**



国産の鶏肉と豚肉を使用したハンバーグです。  
【煮】お好みの味付けで15~20分加熱  
【焼】200℃で約20~25分加熱  
【蒸】90℃程度で10~15分加熱

**照り焼きチキン** 40g×10・50g×10  
【アレルギー】小麦・鶏肉・大豆  
**九州共通選定品**




国産の鶏肉(皮付きもも肉)をしっとり焼き上げ、香ばしく仕上げました。甘辛いしょうゆ風味のタレとともに真空パックしています。  
【ポイル】85~95℃のお湯で約20分間加熱

**魚そうめん** 500g 【アレルギー】—  
**九州共通選定品**



そうめん状の冷凍かまぼこです。淡泊でクセがなく、吸い物やサラダ等の料理素材として最適です。  
約7cmカット  
【茹】自然解凍または流水解凍後、袋から出し、熱湯に入れて再沸騰後約5分加熱  
【ポイル】熱湯に入れて約15分間加熱

**果汁たっぷり国産りんごゼリー(VC&Fe)** 40g 【アレルギー】りんご  
**九州共通選定品**



国産のりんご果汁を90%とピューレを10%使用し、りんごそのものを食べているような味わいに仕上げました。不足しがちなビタミンCと鉄分を加えました。自然解凍でお召し上がりください。

**ラ・フランスゼリー** 40g  
【アレルギー】—  
**九州共通選定品**



山形県産のラ・フランス果汁を20%(4倍濃縮果汁5%)とピューレを10%使用し、食感もラ・フランスをイメージしました。鉄分とビタミンCを強化しています。自然解凍でお召し上がりください。

**大豆とごぼうのミンチカツ<Fe・Ca>** 40g・60g  
**県内選定品** 【アレルギー】小麦・鶏肉・豚肉・大豆



国産の鶏肉をベースに国産の大豆とごぼうを使用し、食感よく仕上げたミンチカツです。ごはんにもよく合うしょうゆ風味です。  
【揚】170~175℃で約5分間加熱

**肉だんご (ポーク&チキン)** 1kg  
約7g(140個以上)・10g(96個以上)  
**県内選定品** 【アレルギー】鶏肉・豚肉



国産の豚肉と鶏肉をたっぷり使い、蒸しあげて作りました。煮込み料理をはじめ、甘酢あんかけ等の素材としてご利用ください。  
【煮】お好みのスープ・シチュー等に入れて約5分加熱  
【揚】約150℃で3~5分加熱

**新規取り扱い商品のご紹介**

L&M ノンエッグタルタルーフ 8g (丸和油脂)

熊本県産みかんゼリー 50g (あしきた農協)

冷凍プリン 53g (弘乳舎)



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。