

給食会だより。

熊本市南区富合町小岩瀬98
TEL.096-357-1211 (物資)
TEL.096-357-1212 (総務)

編集発行：(公財)熊本県学校給食会 <http://www.k-ken9.sakura.ne.jp>



CONTENTS



- ▶ 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
- ▶ 検査室だより・・・・・・・・・・6p
- ▶ ふれあい教室紹介・・・・・・・・・・7p
- ▶ 選定品・新商品紹介・・・・・・・・・・8p



平成29年度 熊本県学校給食研究協議大会

(平成29年7月27日)
熊本市植木文化センター・熊本市北区役所・熊本市植木健康福祉センターかがやき館)

📖 p 2～3にて大会の様子をご紹介します！

平成29年度 熊本県学校給食研究協議大会

7月27日木曜日、日本一のスイカの産地として知られる熊本市北区植木町にある植木文化センターにて平成29年度熊本県学校給食研究協議大会が挙行されました。天候にも恵まれ、今年度も無事に終了することが出来ました。関係者の皆様方に心より感謝申し上げます。ありがとうございました。

当日の様子をご紹介します。

01 全体会



【熊本県教育委員会表彰】

▼ 学校給食優良学校

あさぎり町立免田小学校

▼ 共同調理場（給食センター）

熊本市学校給食日吉共同調理場

和水町学校給食三加和共同調理場

【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 18名

熊本市立若葉小学校	松本 加代子	八代市中部学校給食センター	政田 ひとみ
山鹿市立山鹿小学校	川口 早苗	八代市中部学校給食センター	宮崎 臣代
山鹿市立三岳小学校	池田 多香子	八代市中部学校給食センター	森本 由紀
山鹿市立菊鹿小学校	星子 知美	八代市立代陽小学校	麥田 さつき
菊池地区学校給食共同調理場	宮崎 尚子	八代市立代陽小学校	堂本 鈴子
菊陽町立菊陽北小学校	松江 美穂	八代市立代陽小学校	橋口 仁美
菊陽町立菊陽西小学校	甲斐 真由美	八代市立文政小学校	小林 豊美
合志市立西合志第一小学校	竹内 貴美代	水俣市立学校給食センター	永田 亮子
南阿蘇村立南阿蘇中学校	稲葉 恵美	上天草市立中南小学校	大山 佳子

(敬称略)



おめでとうございます！

■ 会場の様子



■ 特別講演



今年度は講師に熊本テルサ名誉館長・くもと「食」の大地親善大使を務めていらっしゃる土山恵幸氏をお迎えし、「県産食材の自然を食する健康給食」という題目で講演していただきました。瑞穂の国日本で和食文化が育まれた背景、現代の食生活を見直し、日本人が長年かけて作り上げてきた体に良い和食を食べることの大切さ等についてお話していただきました。和食の素晴らしさ、そしてそれを後世に伝承していくことの大切さを再確認できた90分でした。

02 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。



第1分科会 学校と家庭・地域との連携

研究主題：学校と家庭・地域との連携を深め、学校における食育を推進するためにはどうしたらよいか。



第2分科会 小学校における食に関する指導

研究主題：生涯を通じて、心身ともに健康な生活を送る基礎を培うための学校における食育はどのように進めたらよいか。



第3分科会 中学校における食に関する指導

研究主題：生涯を通じて、心身ともに健康な生活を送る基礎を培うための学校における食育はどのように進めたらよいか。



第4分科会 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

研究主題：児童・生徒の障がいに応じた学校給食の提供及び食に関する指導はどのようにしたらよいか。



第5分科会 栄養管理

研究主題：発育・発達や個人差を踏まえた豊かな学校給食を実施するための栄養管理はどのようにしたらよいか。



第6分科会 衛生管理

研究主題：学校給食における衛生管理を徹底するためにはどのようにしたらよいか。



第7分科会 共同調理場と学校との連携

研究主題：共同調理場における学校との連携及び管理運営の改善充実を図るにはどのようにしたらよいか。



ごあんない

学校給食推進校発表会

平成 29 年 10 月 31 日
阿蘇市立波野中学校

【研究主題】自他の健康に関心を持ち、豊かに生きる生徒の育成
～すべての教育活動と食を関連させた指導の充実を通して～

平成29年度 新規採用栄養教諭 ごあいさつ



熊本市立
出水南中学校
野口 詩織

今年度、熊本市の栄養教諭として採用されました出水南中学校の野口詩織と申します。学校の先生方や栄養教諭・学校栄養職員の先輩方、調理員の皆さんには、日々丁寧なご指導いただき本当に感謝しております。

給食を通して子どもたちと関わる中で、逆に子どもたちから元気やパワーをもらっています。「今日の給食美味しかったです！」という子どもたちの声を聞くと、子どもたちのために美味しく安全・安心な給食を提供していきたいという気持ちがさらに強くなり、日々勉強し努力していかなければならないと強く思います。また、熊本は水がきれいであり美味しい農作物がたくさん採れるので、熊本の美味しい食材を活かした給食を提供し、熊本のよさを給食を通して、子どもたちに伝えていきたいと思っています。

失敗を恐れず何事もチャレンジし、笑顔と前向きさを忘れず努力して参ります。至らない点も多々あると思いますが、今後ともご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。

こんにちは。今年度井芹中学校に赴任いたしました、有森(ありもり)らなです。新しい職場でまだ慣れないことも多く失敗ばかりしていますが、周りの先生方、調理員のみなさんに助けていただいています。1年目ということで、研修等の機会もたくさん設けていただき、給食管理や食育、教育に関することなど多岐に渡る内容を学ばせていただいています。

また、井芹中学校の生徒は全体的に残食量も少なくよく食べてくれます。子どもたちからの「おいしい」という言葉を聞くと大変嬉しく、ほっと胸をなでおろす思いです。

今年の夏は本当に暑かったです。どの調理場でも苦勞なさったのではないかと思います。まずは自分たちの健康も管理しながら、おいしい給食を作っていけたらと思います。まだまだ栄養士としても社会人としても未熟者ですが、先輩方からのご教授をいただきながら頑張ります。よろしくお願ひいたします。



熊本市立
井芹中学校
有森 らな



西原村立
山西小学校
村田 真弓

たくさんの自然にかこまれた素敵な西原村で初任を迎えることができとても嬉しく思っております。1学期はわからないことも多く、学校の先生方や先輩の栄養教諭、栄養職員の先生方にたくさん助けていただきました。先生方のご指導、ご協力のおかげで何事もなく無事に1学期の給食を終わらせることができました。4月からあつという間の4ヶ月で、栄養教諭として何も取り組むことができませんでしたが、1学期に受けた初任者研修で先生方からご指導いただき、少しずつ自分が考える課題が見えてきました。

山西小学校の子どもたちは、昨年の熊本地震にも負けず元気に学校生活を送っています。給食時間の子どもたちを毎日見ていると、やはり給食の時間(食事の時間)は楽しい時間であればならないと改めて実感しています。そんな子どもたちのために、私自身も感謝の気持ちを忘れず、すべての児童生徒が給食時間を楽しく過ごせるよう、安全で美味しい給食を作っていきます。今後ともご指導のほどよろしくお願い申し上げます。

生まれ育った人吉球磨で初任を迎えられたことをとてもうれしく思っております。毎日が慌ただしく、日々の業務に慣れることに必死でしたが、職場の先生方をはじめ、給食センターの職員の方々、栄養教諭の先輩方に支えていただき、無事に1学期を終えることができました。支えてくださった皆様に感謝の気持ちでいっぱいです。

子どもたちから「今日の給食おいしかったです！」と声をかけられたり、嫌いなものでも一生懸命食べている姿を見たりすると、とてもうれしくなります。それと同時に、この子どもたちが将来にわたって望ましい食習慣を身に付けることができるよう、栄養教諭として精一杯サポートしていきたいと感じているところです。

不慣れな部分も多々ありますが、今後も安全安心な給食を提供し、子どもたちの健康づくりのために、一生懸命頑張っていきます。今後ともご指導のほど、どうぞよろしくお願い申し上げます。



水上村立
岩野小学校
富永 明希江



天草市立
本渡中学校
松下 美紀

まず、1 学期をなんとか終わることができました。ひとえに皆様方のおかげだと感謝しています。安全安心な給食を提供することの難しさを日々感じているところです。初めての大きなセンターで戸惑うこともたくさんありますが、その度に調理の先生方や先輩栄養士の先生方に支えられ、助けていただきました。給食時間に献立ひとつひとつに感想を述べてくれる子どもたちの笑顔に支えられ、給食センターのメンバーに支えられ感謝する毎日です。夢であった栄養教諭になれた喜びでいっぱいです。成長期にある子どもの食事と食育を背負っていると責任の重さを感じています。これからは、子どもたちの人生がより豊かになるように健康面に配慮した献立作成ができるようになりたいと思っています。食に関する指導や献立作成の力量を上げるために、自己研鑽に励みたいと思います。ご指導ご鞭撻のほどよろしくお願いいたします。

平成29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	本会理事長
理事	阿南 誠一郎	阿蘇市教育委員会 教育長
	岩村 浩一	宇城市立小川中学校 校長
	田山 一精	錦町学校給食センター 所長
	岩田 雪子	県教育庁教育指導局体育保健課指導主事
	本田 榮子	熊本県立大学 前特任教授
	島木 浩次	県教育庁教育指導局義務教育課 審議員
	石井 二三男	天草市教育委員会 教育長
	横田 桂子	本会常務理事
監事	本田 勝範	本田税理士事務所 所長
	田中 新作	上天草市立大矢野中学校 校長
評議員	坂本 茂昭	本会前理事長
	森田 一孝	熊本市教育委員会健康教育課 課長
	太田 篤洋	氷川町教育委員会 教育長
	中村 慶治	熊本県 PTA 連合会 前会長
	川端 浩二	天草市教育委員会教育部学校給食課 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	前菊陽町教育委員会 教育長

今年度の本会役員・郡市学校給食会長、
物資研究委員の皆様をご紹介します。
よろしくお願いいたします。

物資研究委員

堤 俊介	錦町立錦中学校 校長
豊住 章	松橋学校給食センター 所長
荒牧 修二	大津町学校給食センター 所長
福永 光子	玉名市立高道小学校 教諭
加賀 千佳	八代市立八代小学校 教諭
児玉 裕美	熊本県 PTA 連合会 副会長
野田 三紗子	熊本県 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
甲斐 邦子	熊本市立京陵共同調理場
吉田 梓	宇城市立豊野学校給食センター
山内 希美	玉名市立岱明学校給食センター
松井 りか	荒尾市立学校給食センター
星子 知美	山鹿市立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	阿蘇市学校給食センター
宮崎 彩	甲佐町学校給食センター
菅田 彩香	氷川町及び八代市中学校組合立 氷川中学校
澤江 匡代	芦北町学校給食センター
永岡 沙織	五木村立五木東小学校
山田 明子	新和学校給食センター
岡田 里香	本渡学校給食センター
松本 美紀子	県立松橋支援学校

郡市学校給食会長

熊本市	諏訪園 勉	熊本市立江原中学校 校長
宇 城	井上 正広	美里町立中央小学校 校長
荒尾市	坂本 和子	荒尾市立清里小学校 校長
玉名郡市	満崎 高宏	玉名市立高道小学校 校長
山鹿市	菊川 博行	山鹿市立米野岳中学校 校長
菊池郡市	北里 敦	合志市立西合志中央小学校 校長
阿蘇郡市	東 伸一朗	阿蘇市立内牧小学校 校長
上益城郡	中山 大美	山都町立蘇陽小学校 校長
八代市	岡本 博文	八代市立千丁小学校 校長
八代郡	吉永 公紀	氷川町立竜北東小学校 校長
水俣市	吉井 秀男	水俣市立水俣第一小学校 校長
葦北郡	松本 信昭	芦北町立湯浦小学校 校長
人吉球磨	才藤 紳二	球磨村立一勝地小学校 校長
天草郡市	野村 浩美	天草市立栖本中学校 校長

物資展示会を開催します！

日 時：平成 29 年 11 月 18 日（土）
（10：00～15：00）

会 場：公益財団法人 熊本県学校給食会

参加対象：学校給食関係者等

- 内 容
- ・平成 29 年度本会新規取り扱い物資等の案内
 - ・平成 29 年度本会取り扱いアレルギー対応物資の案内
 - ・納入業者による物資の説明、試食等
 - ・その他

※内容は変更になる場合がございます。

お問い合わせ先：（公財）熊本県学校給食会
（熊本市南区富合町小岩瀬 98 TEL.096-357-1211）

沢山のご来場、 お待ちしております！

※写真は昨年度の様子です。

県産食材 Q & A



Q いりご製品に虫がいました。

A これは、いわしの表面に付着しているイワシノコバンです。イワシノコバンは体長1～3cmの節足動物等脚目ウオノエ科で漁獲時にいわしと一緒に採捕し、そのまま加工されることがあります。鋭くかぎのようになった脚をいわしの筋肉に食い込ませて強固にはりついています。

目視でしか排除することが出来ないため、製造工場では目視人員を増やしたり、いわしが重ならないように投入量を調整してベルトコンベアに流すなどの対策をしています。万が一、食しても人体に害はありません。

いりご製品にはカルシウムが豊富に含まれています。今後とも熊本県産いりごのご利用をよろしくお願いいたします。



ふれあい教室の紹介

本会では、郡市学校給食会との共催で、学校給食ふれあい教室を実施しております。ふれあい教室では栄養教諭・学校栄養職員、食育担当・給食主任等指導教諭、保護者、その他学校給食関係者を対象に、学校給食の充実と定着及び学校給食指導の充実並びに食育の推進を図るための講習会や講演会、協議等を行っています。（※衛生管理についての研修含む）

今回はその一部をご紹介します。

7月31日(月)

宇城ふれあい教室(熊本県学校給食会)

調理実習及び講話 「夢をかたちに 農村レストラン つつじヶ丘」

講師：農村レストランつつじヶ丘 代表 佃 安子 氏

地元で生産されている農産物や海産物の調理方法や加工品の研究などを試行錯誤しながら取り組まれてきたことについて楽しくお話していただきました。参加された方からは、食生活を見直すきっかけになっただけでなく、人生におけるヒントも得られたという声がありました。



献立

- ・野菜のあっさり寿し
- ・ゴーヤのツナサラダ
- ・キューちゃん漬け
- ・七夕のそうめん汁



8月4日(金)

菊池郡市ふれあい教室(熊本県立大学)

調理実習及び講話 「出汁を使った和食給食調理実習」
「家庭食、給食で守る子どもたちの未来」

講師：株式会社 山一 代表取締役 林 豊子 氏

日本人が伝承してきた無形文化遺産「和食」、その中でも非常に重要な役割を果たしてきた出汁についてのお話を中心に、和食の素晴らしさ、そして食生活が変化してきた現代においてそれを後世に伝えていくことの重要性についてお話されました。



献立

- ・おだしたたっぷり肉だんご汁
- ・卵豆腐
- ・じゃこと野菜の和え物
- ・トマトリャンボン
- ・ゴーヤの佃煮
- ・ミルクィ牛乳くずもち
- ・かぼちゃのケーキ

平成 29 年度 2 学期選定品のご案内

さんま生姜煮

40g×10・50g×10
【アレルギー】小麦・大豆



新鮮なさんまを、特製の生姜入り醤油タレでおいしく煮込みました。高圧処理をしておりますので柔らかく、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
※蒸し調理も可能です。

九州共通選定品

さけ磯の香チーズフライ

50g
【アレルギー】小麦・乳・さけ・大豆



北海道沖で獲れる鮮度の良い秋鮭を中心に使用し、あおさを合わせたパン粉衣で包みました。あおさとチーズが秋鮭にマッチした、食べやすい商品です。
〔揚〕170～180℃で3～4分加熱

九州共通選定品

国産大豆の豆腐ハンバーグ

50g・60g・80g
【アレルギー】小麦・豚肉・鶏肉・大豆



滑らかで濃厚な豆腐を使用し、国産の鶏肉・豚肉を加えてふんわりやわらかく仕上げました。
〔焼〕200～220℃で15分ほど加熱
〔揚〕130～140℃で8分ほど加熱
〔煮〕ソースで15～20分加熱
〔蒸〕15～20分加熱

九州共通選定品

北のかぼちゃクノードル

50g・60g
【アレルギー】小麦・大豆



北海道産のかぼちゃを使用した具を、北海道産のばれいしょを使用した外皮で包んだ、おいしいクノードルです。
〔揚〕175℃で約6分～6分半加熱

九州共通選定品

ごぼうのメンチカツ

50g
【アレルギー】小麦・鶏肉・大豆



主に九州産の原料を使用した、メンチカツです。醤油ベースのだし汁で煮込んだ皮つきごぼうをたっぷり使用し、ごぼうの風味と食感を楽しめるように仕上げました。
〔揚〕180～185℃で約4分加熱

九州共通選定品

ブルーベリーゼリー

40g
【アレルギー】りんご



ブルーベリーの果肉をたっぷり使い、ブルーベリーとりんごの果汁で味付をしたゼリーです。鉄分を強化しています。自然解凍でお召し上がりください。

九州共通選定品

ムース

50g
【アレルギー】乳



乳製品と牛乳をたっぷり使用した、ミルクいっぱいのもースです。
自然解凍でお召し上がりください。

九州共通選定品

安心逸品春巻Fe(米粉入り)

35g・50g
【アレルギー】小麦・豚肉・大豆



豚肉・野菜はすべて国産原料を使用し、皮には国産の米粉を加えました。不足しがちな鉄分を強化しました。
〔揚〕170～180℃で約4分半～約5分半加熱

県内選定品

ソフライつくね7g10g

1kg
【アレルギー】鶏肉



鶏肉のあっさりした味を生かし、風味のよい薄味に仕上げたつくねです。
〔煮〕お好みのスープ、シチュー等で約5分加熱
〔揚〕約150℃で4～6分加熱

県内選定品

その他新規取り扱い物資

- タイ産緑豆春雨
- 野菜そうめんかぼちゃ
- 国産ミックスドフルーツ
- 野菜入りファイバーゼリー
- 1kg入り杏仁豆腐
- 徳用焼きそばソース
- ハイブレンドウスターソース
- チリミックス
- プロセスチーズ星型プレーン・赤
- ナン(個包装)
- 安心逸品チキンピヨン
- グリル野菜ミックス
- グリーンアスパラカット



栄養成分・原料配合・価格は本会へお問い合わせください。

編集後記

本号発行に際し、ご多用にもかかわらずご寄稿・ご協力いただいた皆様にお礼申し上げます。これからも県内の学校給食に関する情報や記事を掲載し、魅力ある給食会だよりづくりに努めてまいります。ご意見・ご要望があればお気軽にお申しつけください。