

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



- ▼ 学校給食・食育推進校の報告 . . . 2～3 p
- ▼ 学校給食週間中の取組について 4 p
- ▼ くまもと米・麦・大豆魅力発信 競争力強化事業報告 5 p
- ▼ 朝食キャンペーン紹介 6 p
- ▼ 物資展示会・検査室だより
熊本県学校給食会新シンボルマーク紹介 7 p
- ▼ 選定品・新商品紹介 8 p



宇城市立三角中学校 黒砂糖作り体験の様子

食育の取組

平成28・29年度学校給食・食育推進校の報告(阿蘇市立波野中学校)
 学校給食週間中の取組(水俣市学校給食センター)
 くまもと米・麦・大豆魅力発信・競争力強化事業報告(宇城市立三角中学校)
 熊本県教育委員会主催朝食キャンペーン入賞作品紹介

平成28・29年度熊本県教育委員会指定
 平成28・29年度公益財団法人
 熊本県学校給食会委嘱
 「学校給食・食育」研究推進校

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～

阿蘇市立波野中学校

本研究では、成長期にある生徒が生涯にわたり健全な食生活を送るための食育の推進が必要であることを鑑み、給食の時間を含むすべての教育活動と食を関連させて指導を行うこととした。

特に、教科等の授業の題材を食や給食の時間と関連させたり、学校だけでなく家庭・地域とも連携した取組を行ったりした。

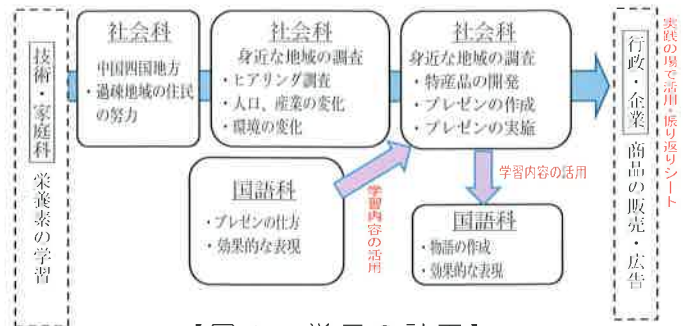
1 食と関連させた授業実践

目的・生徒の実生活に基づく「食」と関連させた指導を教科等間で横断的に行うことで、生徒が学習した内容を（「食」に関すること、教科の学習内容ともに）その教科の授業の時間以外でも活用や復習することができるようにする。

・「食」という身近なテーマを用いることで、教科の学習内容を定着させるとともに、「食」に関する関心や意欲の向上につなげる。

〈第2学年 社会科「波野地域の特産品を開発しよう」の実践〉

地理的分野の「日本の諸地域」を学習するにあたり、主体的な学びの実現のため、地域おこしとして「波野地域の特産品を開発しよう」という食と関連させた課題を設定した。しかし、社会科だけでは魅力ある特産品の開発はできない。そこで、【図1】のように、これまでの技術・家庭科や国語科の学習の成果をもとに、学習を進めることとした。さらに、生徒が開発したメニューは、行政や地元の企業と連携し、実際の商品として試作・販売を行った。



【図1 単元の計画】



将来の地域の担い手として、私たち中学生がアイデアを出すことが大事ではないかな。

この学習を通して、生徒は波野の特産品を用いた次の二つの商品を開発した。



そばガレット



トマトジャムの
ケーキプリン

2 給食の時間と関連させた授業実践

目的・学校給食を教科等の指導と関連させ、「生きた教材」として活用することで、その学習内容を定着させ「食」に関する学習への意欲を高め、実践の態度に繋げる。

〈第1学年 社会科「木簡と計帳は語る」の実践〉

授業で学習した飛鳥・奈良時代の庶民の食事を給食で再現し、実際に食すことで、社会科への興味・関心を高め、学習内容を振り返ることをねらった。具体的には、次のような計画で指導を進めた。



給食の時間

奈良時代の食事(再現)を実食する



社会科 歴史的分野

奈良時代の人々の暮らし



復習

〈第2学年 国語科「夏パテ防止メニューを作ろう」の実践〉

給食の時間と関連させた単元目標を設定し、学習したことが給食のメニューに反映されるようにすることで、生徒の学習意欲を高めることをねらいとした。さらに、家庭科と国語科、給食の時間を通して指導することで、他教科の学習内容の復習や活用 の場を設け各教科等の学習内容の定着も目指す取組とした。



給食の時間

・献立紹介のプレゼンを行う
・実食する



国語科

魅力的なプレゼンテーションの仕方の学習



活用

3 家庭・地域との連携・啓発の取組

目的・食に関する情報や取組を家庭や地域に工夫して発信したり、協働して食育を推進する体制を整えて取組を進めたりすることで、生徒が食に関する実践力を身につけ、実生活に活かすことができるようにする。

〈お弁当の日〉

食に関心を持ち、感謝する心を育むこと、望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら食生活を管理していく能力を身につけることなどを目的とし、年に4回「お弁当の日」の取組を実施した。事前に技術・家庭科の教諭と栄養教諭がポイントを指導し、積極的に取り組む様子が見られた。



〈親子料理教室〉

生徒が学習したことを家庭での実践にかなげることをねらい、親子料理教室を実施した。第1回は「自分で作れる簡単昼ごはん」をテーマとして親子でオムライス作り挑戦した。

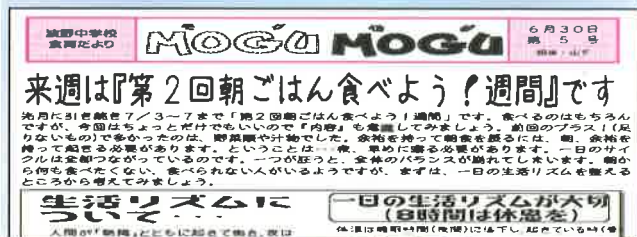
（生徒の感想）
ふだん家では料理をしないのですが、オムライスなら自分でもできそうだなと思いました。



（保護者の感想）
子どもの方が上手にできたので少しくやしかったです。これからいろいろな料理を教えたいと思います。とても楽しかったです。

〈食育だより「MOGUMOGU」の発信〉

給食に関する給食だよりとは別に、家庭との連携・啓発のための取組や「食」に関する情報を発信し、親子で一緒に「食」について考えることができるようにした。



〈食に関する情報発信〉

生徒だけではなく、保護者や地域の方々の食に関する興味・関心を高めるため、波野中学校のホームページに「食育ブログ」を開設した。本年度からは、簡単メニューレシピ紹介や野菜栽培日記など項目を増やし、より魅力的なものに発展させた。

《生徒》

- ・朝食や弁当作りに活用
- ・お弁当紹介で達成感や自己肯定感が向上

《保護者・地域》

- ・学校の食育に関する情報発信
- ・夕食メニューの参考

〔給食のトマトサラダのレシピを載せたブログ記事〕

〈まとめ〉

○生徒の実生活の一部である食を学習のテーマに据え、各教科の特性や目標と関連させ、さらには給食の時間で振り返りを行うことが、生徒の総合的な学力の向上につながった。
○食に関して、学校で学習したことを家庭で実践するか調査したところ、実践するといった生徒は本年度当初の50%から72%まで増加した。本研究で食への興味・関心が高まり、食に関する実践力が高まったところに成果があった。

給食週間の取り組み

今回は、水俣市の取り組みの一部をご紹介します。
水俣市学校給食センター

★給食週間の献立

8日間にわたって、「九州一周味の旅」をテーマとした給食献立や、給食のはじまりを再現した献立を実施しました。初めて実施した「奄美の鶏飯」は、スープをご飯にかけることに驚く児童生徒が多かったです。「ぜひ、また出してください!」と大好評の献立でした。



鹿児島県の郷土料理

奄美の鶏飯
 豚肉の冷しゃぶサラダ
 スイートポテト



沖縄県の郷土料理

ジューシー、アーサー汁
 もやしのごま和え
 黒糖ビーンズ



長崎県の郷土料理

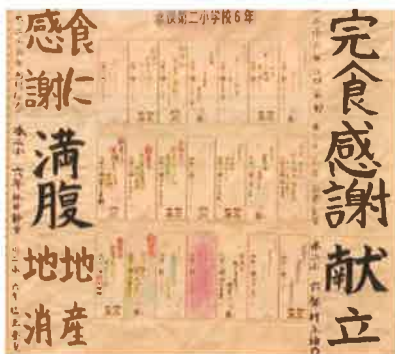
ロールパン、皿うどん
 えびのチリソース炒め
 フルーツムース

★水俣市学校給食フォーラム

毎年、給食について家庭・地域の理解を深めるとともに、食についての関心を高める目的で水俣市学校給食フォーラムを実施しています。今年度は、講師として鹿児島女子短期大学 講師 千葉しのぶ様にお越しいただき、「食べ物にはドラマがある ～心を育む食と農～」と題して講演をしていただきました。参加者からは、「食の大切さを改めて感じた時間でした。」「昔のことを思い出し、懐かしく感じました。」「久しぶりに感動しました。子どもと一緒に過ごせる限られた時間を更に大切にしたいと思います。」といった様々な感想をいただきました。他にも、各校の食育活動の取組をまとめた展示を行い、多くの保護者や地域の方が見に来られました。



各校の食育活動の取組や作品



★食に関する指導

水俣第一小学校 1年生に食に関する授業「給食を作ってくださいる方に感謝しよう」を行いました。1学期には給食センターの見学、2学期には給食の栄養について学んできたので、より給食に対して理解が深まる授業となりました。最後には給食を作ってくださいる方への感謝の手紙を書き、感謝の気持ちを伝えました。



平成29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等の更なる普及を図るため、栄養教諭・学校栄養職員を対象とした研修会の開催や、児童生徒や保護者を対象とした食育推進普及啓発活動(食の体験活動や調理実習等)を実施する、熊本県からの委託事業です。

今年度も熊本県学校栄養士協議会において各地区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。

宇城市立三角中学校

三角町伝承菓子「^{まの}がし 豆菓子」作り体験

本校では、毎年1年生を対象に三角町の伝承菓子「豆菓子」作り体験を実施しています。当日は三角町食生活改善推進員の皆様を講師としてお迎えし、実習を行いました。

豆菓子は、三角町郡浦地区に伝わるお菓子で、冠婚葬祭の際に茶菓子として作られてきたものです。材料は小麦粉、黒砂糖、大豆等です。地元でとれるものや家庭にある材料を使って手軽に作ることができる素朴な味わいのお菓子です。みかん畑を利用して黒砂糖を栽培していたことがきっかけで生まれたと言われています。



黒砂糖作り体験

関連した体験学習として、「黒砂糖作り」も実施しました。



生徒の感想

豆菓子のことを詳しく知ることができた。

小さい時に食べたことはあったが、なかなか食べる機会がなかったので、自分たちで作って食べることができてよかった。

火加減や小麦粉を混ぜるタイミングが思ったより難しかった。

手軽に作ることができるので、家で作って家族に食べさせたい。

次の世代につなげていくことが大切だと思った。

平成29年度【朝食キャンペーン】入賞作品のご紹介

県教育委員会では、朝食摂食率 100%を目指し、朝食を食べることの必要性を分かりやすく表現したポスター原画や標語、そして、子供たちにも簡単に作れるバランスの良い朝食メニューを募集する「朝食キャンペーン」を開催し、今年度で12年目を迎えています。今年度は小・中・高・特別支援学校の児童生徒及び保護者から41,640点もの作品の応募がありました。どの部門も例年にも増して内容の濃い、すばらしい作品ばかりでした。各部門の最優秀作品及び入賞者は次のとおりです。

最優秀賞

ポスター原画の部



「楽しい 朝ごはん」

天草市立本町小学校 1年 鶴田 蓮

朝食メニューの部



「地産地消 ウチの朝ご飯」

湯前町立湯前中学校 1年 浅田 元哉

標語の部

【児童生徒】『あさごはん げんきになれる 「まほう」だね』

天草市立五和小学校 1年 池崎 結愛

【保護者】『朝ごはん 「今日もがんばれ」 メッセージ』

八代市立八代小学校 保護者 大橋 理恵子

優秀賞

【ポスター原画の部】

「早寝、早起き、朝ご飯をして 元気いっぱい」
「いただきます」

宇土市立宇土小学校 小 6 野崎 鈴華
八代市立鏡中学校 中 2 小松 葵

【標語の部】

「朝ご飯 家族の会話も 栄養素」
「母の味 まねしてつくる 朝ごはん」
「朝食に 愛情ひとさじ 笑顔になあれ」

宇土市立花園小学校 小 6 南波 光樹
人吉市立第一中学校 中 2 中熊 教盛
産山村立産山小学校 保護者 埜口 真紀子

【朝食メニューの部】

「ヘルシーでかん単朝ごはん」

宇土市立宇土小学校 小 5 米村 優那

TOPICS



熊本県学校給食会 新シンボルマークが決定しました！

本会で新たに使用するシンボルマークが決定しました。

熊本県学校給食会のキャラクターである「くま」さんが見つめる先には、子どもたちがいて、本会の合言葉である「FOR CHILDREN」を表しています。また背景は、熊本の子どもたちが健やかに伸びる様子を栄養三色の赤黄緑で表現しています。

これからも、熊本県学校給食会は熊本県の学校給食の充実発展に貢献していきます。

物資展示会を開催しました！

昨年11月18日(土)、本会にて物資展示会を開催いたしました。「本年度新規採用物資・アレルギー対応物資」をメインテーマに掲げ、物資の取扱説明・展示やATP拭き取り検査体験、エピペン講習等を行いました。現場の先生方から要望のあった災害時非常食、調味料、素材品等の新規取扱物資やアレルギー対応物資については質問等も多くあり活気のある展示会となりました。また、文部科学省のスーパー食育スクール事業委託校である、あさぎり町立免田小学校の食育実践事業の資料展示も行いました。お楽しみコーナーとして設けた魚釣りゲームは小さいお子様から大人の方まで多くの方から好評の声を頂きました。今後も、現場の先生方の要望に応えた物資の採用に努めてまいりますので御気軽にお問い合わせください。



県産食材Q&A

Q 納豆に白い粉が付いていました。

A

これはアミノ酸(チロシン)の結晶で人体には無害です。チロシンは神経伝達物質の原料となり、脳や神経を活性化させ、記憶力や集中力を高める作用があると言われています。納豆は納豆菌によって大豆を発酵させて作りますが、その過程で大豆のたんぱく質がアミノ酸へと分解されます。この際、熟成(二次発酵)が進み、乾燥した状態が続くと水に溶けにくい性質のチロシンが結晶化し、右の写真のように納豆表面に現れることがあります。

冷凍納豆を解凍する場合、10℃以上で解凍すると発酵が進み、品質が劣化して食感が悪くなったり、アンモニア臭が発生することがあるので、6～8時間程冷蔵庫で解凍してください。

本会取扱の冷凍一食納豆は熊本県産大豆「フクユタカ」を使用しております。今後ともご利用の程、宜しくお願い致します。



平成 30 年度 1 学期選定品のご案内



いわし甘露煮

40g・50g

【アレルギー】小麦・大豆

新鮮ないわしを純粋蜂蜜入りの特性醤油たれでじっくり煮込みました。高圧処理をしておりますので、骨まで柔らかく全て食べていただけます。

九州共通選定品



子持ちカラフトシシャモフライ

20g

【アレルギー】小麦・大豆

新鮮な子持ちカラフトシシャモを使用しており、頭や骨まで丸ごと食べられるフライです。カルシウムも豊富で卵のプチプチ食感をお楽しみ頂けます。

九州共通選定品



国産ミートハンバーグCa&Fe

40g・60g・80g

【アレルギー】小麦・豚肉・鶏肉・大豆

主原料は国産を使用し、両面焼き製法で肉汁を閉じ込め、蒸し焼き製法にてふっくら柔らかくに仕上げたハンバーグです。不足しがちなカルシウムと鉄を強化しました。

九州共通選定品



枝豆と豆腐のミンチカツ

40g・60g

【アレルギー】小麦・大豆・鶏肉

国産鶏肉をベースに、生地の食感を大切にしました枝豆と豆腐が主体の食物繊維豊富なミンチカツです。

九州共通選定品



Caたっぷりオムレット(トマトミート)

40g・60g

【アレルギー】卵・大豆・鶏肉

※この製品の製造工場では小麦・豚肉・ゼラチンを含む製品を製造しています。カルシウムがたっぷり入った、ふんわり食感のオムレットです。トマトとひき肉のソースを包んで焼き上げました。

九州共通選定品



アセロラゼリー (Fiber&Fe入り)

40g

【アレルギー】りんご

ビタミンCをたっぷり含んだアセロラ果汁を使用したゼリーに食物繊維と鉄分を加えました。

5月12日はアセロラの日!

九州共通選定品



豆乳ムース

40g

【アレルギー】大豆

ほんのり甘みがあり、たんぱく質が豊富な豆乳を使用したムースです。

九州共通選定品



ポテトサラダベース

1kg

【アレルギー】-

ホクホクの男爵いもをポテトサラダ用にクラッシュしてあります。コロックのベース等にもご利用いただけます。荒びきタイプ。

県内選定品



錦糸卵

500g

【アレルギー】卵

※この製品の製造工場では小麦・乳・えび・かに・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・ごまを含む製品を製造しています。新鮮な鶏卵を使い、卵の自然な色と風味をそのまま生かした錦糸卵です。

県内選定品

編集後記

酷寒の冬が去り、少しずつ陽気を感じるようになりました。もうすぐ始まる新年度におきましても、魅力ある紙面づくりに努めてまいります。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。来年度も熊本県学校給食会及び給食会だよりをよろしくお願ひ申し上げます。