

# 学校給食会だより。

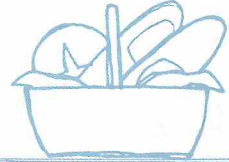
H30年 第20号  
10月

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

熊本市南区富合町小岩瀬98  
TEL.096-357-1211（物資）  
TEL.096-357-1212（総務）  
FAX.096-357-1216



## CONTENTS



- ▼ 県学校給食研究協議大会について ・ 1～3 p
- ▼ 新規採用栄養教諭紹介 . . . . . 4～5 p  
検査室だより（行事報告） . . . . . 5 p
- ▼ 学校給食用物資展示会  
学校栄養職員（臨時的任用）研修会 . . . 6 p
- ▼ ふれあい教室紹介 . . . . . 7 p
- ▼ 特別支援学校栄養教諭・学校栄養職員研修会  
3学期選定品案内 . . . . . 8 p



県大会での様子



**平成30年度 熊本県学校給食研究協議大会**  
 (平成30年7月26日水俣市文化会館・水俣市総合もやい直しセンター・水俣市公民館・つなぎ文化センター)  
 p2～3にて大会の様子をご紹介します！



# 平成30年度熊本県学校給食研究協議大会

7月26日木曜日、しらすの産地として知られる水俣市にある水俣市文化会館にて平成30年度 熊本県学校給食研究協議大会が開催されました。天候にも恵まれ、今年度も無事に終わることができました。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。

## 01 全体会



### 【熊本県教育委員会表彰】

#### ▼ 学校給食優良学校 ▼ 共同調理場（給食センター）

阿蘇市立波野中学校 熊本市学校給食武蔵共同調理場 熊本市学校給食長嶺共同調理場  
熊本市学校給食西原共同調理場 熊本市学校給食東共同調理場

### 【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 26名

菊川 智賀	熊本市立力合中学校	加来 朝子	八代市立代陽小学校
筒井 由香	熊本市立東町小学校	西川 陽子	八代市麦島学校給食センター
松尾 美春	宇城市立三角中学校	田上 優子	八代市南部学校給食センター
上田 由香	南関町学校給食センター	山中 泉	八代市西部学校給食センター
豊田 あさみ	山鹿市立三岳小学校	高田 真紀	八代郡氷川町及び八代市中学校 組合立氷川中学校
本田 隆子	高森東学園義務教育 学校給食共同調理場	田中 京子	芦北町学校給食センター
宮崎 彩	甲佐町立甲佐小学校	平生 由加里	芦北町学校給食センター
木實 美代子	山都町立蘇陽小学校	山下 政枝	芦北町学校給食センター
永野 やよい	益城町学校給食センター	永野 和美	苓北町学校給食共同調理場
吉田 眞美	御船町立七滝中央小学校	宮本 文子	苓北町学校給食共同調理場
阪田 美保子	八代市立文政小学校	太田 綾子	苓北町学校給食共同調理場
山下 千晴	八代市立坂本中学校	岩本 浩美	上天草市立中南小学校
福山 いつ代	八代市立代陽小学校	吉坂 葉子	上天草市立大矢野中学校

受賞おめでとうございます！

展示物 津奈木小中学校



袋中学校



水俣第二小学校



水俣第二中学校





## ■ 特別講演



今年度は講師に熊本県環境センター館長であり、熊本県立大学名誉教授である篠原 亮太氏をお迎えし「食と環境～もったいないの理念～」という題目で講演していただきました。農業を必要としない完熟堆肥の重要性や土地の質、熊本の地下水だからこそできる野菜のおいしさなど多くを学ぶことができました。

さらに、食品ロスの観点からは、日本では、一年間に約630万トン食を無駄にしていることになり、一日あたりに直すと、136g/人となります。この現実を食育の授業を通して、私たち学校給食にかかわるものを変えていかなければならないと強く感じる事ができる良い機会となりました。

## 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 小学校における学校給食を中心とした食育の在り方

研究主題：学校給食を「生きた教材」として活用し、小学校における食育を推進するためにはどのようにしたらよいか。



### 第2分科会 中学校における学校給食を中心とした食育の在り方

研究主題：学校給食を「生きた教材」として活用し、中学校における食育を推進するためにはどのようにしたらよいか。



### 第3分科会 組織的運営における学校給食・食育の在り方

研究主題：学校経営の中に食育を位置付け、栄養教諭等を活用しながら食育を推進するためには、どのようにしたらよいか。



### 第4分科会 学校給食における地場産物活用の在り方

研究主題：学校給食において地場産物・国産食材の納入体制の整備及び活用を推進するためには、どのようにしたらよいか。



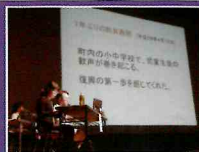
### 第5分科会 学校給食における課題対応の在り方

研究主題：食物アレルギーに対応した学校給食の提供及び個別的な相談指導はどのようにしたらよいか。



### 第6分科会 栄養バランスのとれた魅力ある栄養管理の在り方

研究主題：和食を中心とした献立作成と児童生徒の実態に基づく栄養管理を行うためにはどのようにしたらよいか。



### 第7分科会 学校給食における衛生管理及び危機管理の在り方

研究主題：安全かつ安心な食材の選定及び衛生管理や危機管理(緊急時対応等)を徹底するためにはどのようにしたらよいか。



# 平成30年度 新規採用栄養教諭 ごあいさつ



熊本市立  
長嶺中学校  
南 果歩

こんにちは。今年度、長嶺中学校に赴任しました南(みなみ)果歩(かほ)です。まだまだ、わからないことだらけで、学校の先生方、栄養教諭・学校栄養職員の先輩方や調理員さん方と多くの方々に支えられ、学び、助けていただきながら、仕事ができる環境に大変感謝しております。

今まで、中学生と関わることがあまりなく、初めて給食時間にまわる際は、受け入れてもらえるか心配でしたが、私を見るなり、大きな声で挨拶し「おいしいです」という子どもたちの笑顔に元気をもらおうと同時に「頑張ろう」という思いがさらに強くなりました。これから、学校給食を「生きた教材」とし、子どもと一緒にワクワクできるような食育活動を進め、子どもたちの望ましい食習慣の形成に努めたいです。そのためにも、栄養管理、衛生管理、食に関する指導について日々勉強し、向上に努め、実践に繋げていきたいと思っております。至らない点も多いですが、これからご指導ご鞭撻のほど宜しくお願いいたします。

地元熊本市で勤務させていただけることを大変嬉しく思っております。栄養教諭としての知識も経験もなく、先生方や調理員の皆さんに助けていただければいいのですが、周囲の人に恵まれ、充実した1年目を過ごしております。研修の機会も多く、先生方からご教授いただけることに感謝する日々です。

食育に携わり、子どもたちの心と体の健康を支えたいと長年思っていたため、栄養教諭として給食に関われることをとても楽しく感じています。それと同時に、安全・安心な給食を届けるための先生方や調理員の皆さんの努力を拝見し、自分の知識不足や給食に携わる責任の重さを感じています。目の前の業務をこなすことで精一杯の毎日ですが、給食時間の指導での生徒たちの反応が楽しみで、もっと頑張ろうという力が湧いてきます。

給食を通して食の楽しさや大切さを伝え、子どもたちや先生方に必要とされる栄養教諭を目指します。至らない点も多々あるかと思っておりますが、ご指導よろしくをお願いいたします。



熊本市立  
力合中学校  
西川 佳菜子



玉名市立  
八嘉小学校  
宮村 結花

八嘉小学校へ赴任してあっという間に5カ月が過ぎました。4月当初は、大きな給食センターでわからないことや悩んだりすることもあり、不安と緊張の連続でした。その中で学校の先生方を始め、先輩の栄養教諭・学校栄養職員の先生方、給食調理員さんに助けていただきながら日々の給食を提供することができ、感謝の気持ちでいっぱいです。子どもたちの笑顔や「おいしかったです」の言葉に元気とやる気をもらって毎日過ごしています。子どもたちが毎日の給食時間を楽しく過ごすことができるように、これからも安全安心でおいしい給食の提供に努め、食育の取組を進めていきたいと思っております。また、子どもたちが毎日を元気に過ごしながら将来の夢を叶えることができるように、栄養教諭として給食を通して食の面から応援していきたいと思っております。まだまだ勉強不足で未熟ですが、これからも多くのことを学び、努力をして、信頼される栄養教諭として成長できるよう一生懸命頑張ります。今後ともご指導をよろしくをお願いいたします。

自然豊かな津奈木町で初任を迎えることができ、嬉しい気持ちでいっぱいです。1学期は、初めての土地で慣れないことも多く、あっという間に過ぎていきました。しかし、学校の先生方や給食センターのみなさん、他校の栄養教諭・学校栄養職員の先生方にたくさん支えていただき、感謝の気持ちでいっぱいです。悩み迷うこともありますが、「おいしかった!」という声と子どもたちの笑顔にたくさんの元気をもらっています。

今、栄養教諭として働けることに喜びを感じるとともに、職責の重さを痛感しているところです。目の前にいる子どもたちの笑顔を守っていくために栄養教諭としてすべきこと・できることを考え、行動していきたいと思っております。学校給食を通して心身ともに健康な子どもたちを育てることが目標です。そのためにも謙虚さと「子どもたちのために」という信念を忘れず、日々学び続ける栄養教諭でありたいです。今後ともご指導のほどよろしく申し上げます。



津奈木町立  
津奈木小学校  
森 さやか





天草市立  
新和小学校  
井上 優里

今年度、熊本県の栄養教諭として採用されました天草市立新和小学校の井上優里と申します。地元天草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。わからないことも多く学校の先生方や栄養教諭・学校栄養職員諸先輩方、調理員さんに助けていただき、無事に1学期を終えることができました。

あつという間に4カ月が終わり、毎日安全・安心な給食を提供することに精一杯でした。しかし、子どもたちが「今日の給食おいしいです!」「また作ってください」と言って食べている姿を見ると、とても嬉しく、ほっとする思いでした。それと同時に、これからも子どもたちのために安全・安心でおいしい給食の提供を行わなければいけないという責任を感じているところです。

まだまだ栄養教諭としても社会人としても未熟者ですが、失敗を恐れず何事にもチャレンジし、成長していきたいと思っております。至らない点も多々あると思っておりますが、今後ともご指導のほど、どうぞよろしくお願いいたします。

今年度、熊本県の栄養教諭として採用されました阿村小学校の林田理沙と申します。自然豊かな天草の地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。学校の先生方や栄養教諭・学校栄養職員の先輩方、調理の先生方のおかげで無事に一学期を終えることができました。

阿村小学校の子どもたちは、素直で元気いっぱい、いつもパワーをもらっています。そんな子どもたちのために、安全・安心・おいしい給食の提供を目標に日々取り組んでいます。子どもたちが将来、望ましい食習慣を身につけることができるよう、給食を通して多くのことを伝えていきたいと思っております。

何事も前向きに挑戦し、笑顔を忘れず自己研鑽に励みたいと思っております。至らない点が多々あることと思っておりますが、今後ともご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い致します。



上天草市立  
阿村小学校  
林田 理沙



# 検査室だより



## 行事報告

8月8日に平成30年度熊本市給食技師研修会(熊本市教育委員会主催)が本会で行われ、熊本市立小中学校所属の19名の先生方が参加されました。この研修会は学校給食の調理従事者としての衛生管理や安全管理についての日常業務に直結した研修を行い、資質の向上を図ることを目的としています。開会行事の後、検査室より「ATP拭き取り検査について」説明し「正しい手洗いの方法・食器の洗浄度検査」を行いました。「正しい手洗いの方法」では標準的な手洗い・作業中の手洗い・水洗いの3パターンに分けて行い、手洗いチェッカーで汚れが残りやすい部位や個人の手洗いのくせを確認しました。

ATP拭き取り検査では、標準的な手洗い前後の数値を計測し皆さん基準値1000RLU以下をクリアされました。

また、「食器の洗浄度検査」ではでんぷんと脂肪の残存物検査を行いました。反応が出た食器を各給食室へ持ち帰り、他の先生方にも見せて洗浄方法を検討しますというお声を頂きました。泡立て器のATP拭き取り検査では洗浄しやすい形状の物を使用されたり、洗い方の工夫など先生方の高い意識を感じました。その後仁田原指導主事より「諸帳簿の作成について」講義があり、作業工程表と動線図の作成が行われました。



手洗いチェッカー体験



食器の洗浄度検査



ATP拭き取り検査



手洗いチェッカーやルミテスター・ふ卵器等検査機器の無償貸与も行っていきます。申請書はホームページよりダウンロードできます。お気軽にご利用ください。



## 平成30年度学校給食用物資展示会

今年度は、初めての試みとして熊本県栄養教諭・学校栄養職員研究会と共催し研修会の内容とリンクした「アレルギー対応物資」の展示を中心として夏期研修会の中で実施をさせていただきました。

先生方からは、「研修会の内容とリンクした物資展示会は良かった。」等の好意的な意見をいただきました。今後とも先生方のご意見をいただきながらより充実した物資展示会にしていきたいと思っております。

本会にとっても良い機会となりました。多くの栄養教諭・学校栄養職員の方々にご参加いただき、ありがとうございました。

### 試食中



### アレルギー対応物資

### 災害時対応物資とパンに合う魚商品

### 会場の様子



展示物



### 災害時対応物資 わかめご飯調理実演

### 各メーカーでの説明



日時：平成30年8月23日（木）  
（12：00～14：00）

会場：熊本県食品交流会館（フードパル熊本）

参加対象：栄養教諭、学校栄養職員

内容：

- ①アレルギー対応物資（B会場）
- ②災害時対応物資・パンに合う魚商品（A会場）
  - ・災害時対応物資 わかめご飯調理実演
  - ・納入業者による物資の説明、試食等

～本会一同～

みなさまの貴重なご意見ありがとうございました。おいしい給食を食べる子どもたちの笑顔のために「子どもたちのために日々の努力を！！」を合い言葉に、これからより良い物資案内ができるよう努めてまいりたいと思っております。

## 9月14日に学校栄養職員（臨時的任用）研修会を開催しました。

この研修会は、「学校給食の現状及び専門職員としての知識・技術を習得し、学校給食の円滑な運営を目指す」ために、県教育委員会と共催で開催しています。日頃、疑問に思っていることや不安などを少しでも解決し、日々の学校給食が円滑に実施出来るようにとの想いで例年開催しております。グループワーク後には、各班の代表が発表を行い、最後には倉庫見学も実施しました。

### 講演風景



### グループワーク



### 内容

#### 講話

「安全・安心な学校給食用物資について」  
（公財）熊本県学校給食会

常務理事 横田 桂子

講話「学校栄養職員の職務内容について」  
熊本県教育庁教育指導局

体育保健課指導主事 岩田 雪子

#### グループワーク

「学校給食現場における課題について」

- ・生きた教材である学校給食の献立作成について
- ・学校給食の衛生管理の徹底について





# 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。

## お姫さんだんご汁

- ・さつまいも 30g
- ・小麦粉 17.5g
- ・にんじん 8g
- ・じゃがいも 12.5g
- ・ごぼう 8g
- ・干しいたけ 1/2枚
- ・小ねぎ 5g
- ・出し汁 150cc
- ・みそ 8g

## 豚しゃぶヨーグルト味噌ソースがけ

- ・豚しゃぶ肉 60g
- ・ミニトマト 2個
- ・きゅうり 25g
- ・レタス 25g
- <味噌ソース>
- ・プレーンヨーグルト 25g
- ・みそ 3g
- ・砂糖 1.5g
- ・ゆずこしょう(好み)

### ～作り方～

- ①しいたけは水でもどしておく。
- ②さつまいもは皮をむき、やわらかくなるまで煮てボールをとり、つぶしながら小麦粉を入れてしっかりつぶす。耳たぶぐらいの柔らかさになるまでよくこねる。
- ③②を一口大にまるめる。
- ④にんじん、じゃがいもはいちょう切り、ごぼうはささがき、しいたけは千切りにする。小ねぎは小口切りにする。
- ⑤鍋にだし汁を入れ、ねぎ以外の具材をかたいものから順番に入れて煮る。
- ⑥野菜が柔らかくなったら3を入れ、団子が浮いてきたら味噌を入れて軽く煮立てる。
- ⑦器に盛り付け、きざんだ小ねぎを散らす。

### ～作り方～

- ①豚肉はお湯にくぐらせて火を通し、水にとって水気を切る。(冷ます時に冷水ではなく常温の水にくぐらせると、肉が硬くならない)
- ②ミニトマトは半分に、きゅうりは半分に、きゅうりは5cmぐらいの千切りにする。レタスは食べやすい大きさにちぎる。
- ③味噌ソースの材料をよく混ぜ合わせ、ソースを作る。
- ④器に野菜と肉を盛りつけ、③のソースをかける。

今回8月1日に開催されました菊池郡市学校給食会でのふれあい教室では、郷土料理や旬の食材を使った料理を行いました。料理のレシピもご参考になさってみてください。

☆8月1日(水)

菊池郡市ふれあい教室  
(合志市総合センター  
「ヴィーブル」調理室)

### 調理実習及び講話

「菊池地域の特産物や郷土料理」

講師：菊池市食生活改善推進員会議  
代表 松永 利子氏

### 一部レシピのご紹介(1人分)



### 献立

- ・にんじんライス
- ・お姫さんだんご汁
- ・豚しゃぶヨーグルト味噌ソース
- ・なすの中華風ごまあえ
- ・しそジュース(試飲)

## ふれあい教室での風景



講演風景



料理中



試食



# 特別支援学校栄養教諭・学校栄養職員研修会を開催しました！

本会において特別支援学校の先生方が研修会を行いました。SN食品様を講師としてお呼びし、本会の取扱物資をメインに使用した調理講習会を実施しました。



～学校給食に応用できる  
献立の調理実習～

日時：8月3日(金)  
場所：本会の会議室  
調理研修室



## 調理風景



レシピ部ご紹介 ※青文字は本会取り扱い商品です

### 蒸し挽き割り大豆のドライカレー

- ・蒸し挽き割り大豆 30g
- ・全学栄ニューミートップ 30g
- ・豚ひき肉 25g
- ・玉ねぎ 30g
- ・ピーマン 8g
- ・しめじ 15g
- ・しょうが(みじん切り) 5g
- ・にんにく(みじん切り) 5g
- ・サラダ油 1g
- ・カレー粉 1g
- ★ウスターソース 3g
- ★トマトケチャップ 3g
- ★濃口醤油 3g
- ★塩 0.1g
- ★こしょう 0.01g
- ・精白米 60g

～作り方～  
 <下準備>  
 ・玉ねぎ、ピーマン、しょうが、にんにくはみじん切りにしておく。  
 ・しめじは石附を取っておく。  
 ①米を炊いておく。  
 ②フライパンにサラダ油を熱し、しょうが、にんにくを炒める。  
 ③香りが出たら豚ひき肉、玉ねぎ、ピーマンを加えよく炒める。  
 ④しめじ、蒸し挽き割り大豆、ニューミートップ、カレー粉を加えさらに炒める。  
 ⑤★印の調味料で味を調える。  
 ⑥ごはんの上にカレーをのせる。

調理した料理は、おいしくいただきました!!

## 平成30年度3学期選定品のご案内

さんま味噌煮 50g(30g+ $\frac{1}{2}$ 20g)  
九州共通選定品 70g(40g+ $\frac{1}{2}$ 30g)



白身魚フライ(ホキ) 九州共通選定品 50g・60g



国産キャベツのメンチカツ 九州共通選定品 40g・50g



焼売(肉)チキンブイヨン入り 九州共通選定品 18g



フルーツムース 九州共通選定品 40g



国産鶏豚バーグ 県内選定品 40g・60g・80g



ふんわりじゃこ団子 県内選定品 1kg



※調理方法・アレルギー・栄養成分・原料配合・価格は本会までお問い合わせください。

### 編集後記

本号発行に際しましてはご多用な中、快くご寄稿、ご協力いただきました皆様方に感謝申し上げます。本会ではご意見、ご感想や食に関する取組等の情報をお待ちしております。お気軽にご連絡ください。ご協力よろしくお願いたします。