

学校給食会だより。

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

八代市東陽学校給食センター

第13回全国学校給食甲子園

優秀賞受賞おめでとうございます!!



平成30年12月8・9日東京都で開催された「第13回全国学校給食甲子園決勝大会」において、八代市東陽学校給食センターが優秀賞を受賞されました。

今後のご活躍を祈念いたします。詳細ページは2Pにて



食育の取組

給食週間の取組

～水上村学校給食センター～

郷土料理や水上村産の食材を使った子どもたちが大好きな献立盛りだくさんの給食週間の取組をご紹介します!! 詳細は4Pにて

くまもとの米・麦・大豆 魅力発信・競争力強化事業報告 ～あさぎり町立免田小学校～

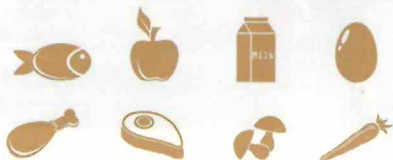
PTA 母親委員会主催で親子料理教室を実施されました。親子で行うからこそ培われる食育活動やその様子をご紹介します!! 食育の在り方を改めて考えさせられました。詳細は5Pにて

～講習風景～



CONTENTS

- ▼ 食育の取り組み 1p
- ▼ 第13回全国学校給食甲子園決勝大会出場取り組み . . . 2p
- ▼ 朝食キャンペーン 3p
- ▼ 学校給食週間中の取り組みについて 4p
- ▼ くまもとの米・麦・大豆魅力発信・競争力強化事業報告 5p
- ▼ 本会倉庫地鎮祭および上棟式 6p
- ▼ パン審査会 7p
- 検査室だより
- ▼ 平成31年度第1学期選定品案内 8p





第13回全国学校給食甲子園決勝大会出場 八代市東陽学校給食センター



第13回全国学校給食甲子園決勝大会が12月8・9日の両日、東京都豊島区の女子栄養大学駒込キャンパスで行われました。今大会は全国1,701校・施設から応募があり、4次にわたる選定を経て全国6ブロックの代表12チームが決勝大会に駒を進めました。九州ブロック代表として八代市東陽学校給食センター栄養教諭の松田英津子さんと調理員の黒川知尋さんが出場しました。

初日の8日は前哨戦となる「食育授業コンテスト」が行われました。給食を素材に献立と地元産物との繋がりや地域の歴史・伝統などを伝える食育授業を再現しました。松田栄養教諭は、毎月19日は食育の日で「ふるさと熊産デー」というネーミングを紹介し、今月の地場産物のやまめを中心に写真をふんだんに使ってパネルでわかりやすく掲示しました。「東陽町の自然と、育ててくれている人と、おいしく育ったやまめ(もの)に、感謝の気持ちを込めて、いただきます!」と締めくくりました。審査委員も引き込まれるように「授業」に集中しました。

【緊張の中、なんと1番くじで食育授業コンテスト発表】



9日は、1時間で「地場産物を活かした我が校の自慢料理」をテーマに特色ある給食を調理しました。各チームは栄養教諭と調理員の2人で調理。子どもたちの健やかな成長を願い、愛情を込めて日々作っている給食と同じように息の合ったチームプレーを展開しました。出来上がった給食は16人の給食のプロ、食のプロ、栄養のプロの審査委員と4人の子ども特別審査員が厳正に審査し、優勝など各賞が決まりました。



【地場産物を活かしたやまめ献立の完成】

審査の結果、東陽学校給食センターは、優秀賞（武蔵エンジニアリング賞＝特に有効に調理機器を活用）を受賞しました。

給食に熱い情熱を抱いた全国の栄養教諭・調理師の方々、日常ではお目にかかることさえできない審査員の方々との決勝大会は、まさに給食の甲子園でした。



地域の素晴らしい食材（やまめ）を焼き加減を工夫して調理できました。決勝大会に出場し、さらにおいしい安全な給食をつくる意欲が増しました。



【準備から片付けまでを合わせて60分で6食】

平成30年度『朝食キャンペーン』八賞作品のご紹介

県教育委員会では、朝食欠食ゼロを目指し、朝食を食べることの重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、子ども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」を実施しています。

朝食への関心は高く、今年度も児童生徒及び保護者から35,488点もの応募があり、どの部門も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



「元気もりもり朝ごはん」
宇城市立松橋小学校 3年 鋤崎 蒼大

朝食メニューの部



「夕ご飯と目玉焼きで
パワーアップ私の朝ごはん」
山都町立矢部中学校 3年 藤本 彩加

標語の部

【児童生徒】「朝食を ほおばる我見て 笑う母」
甲佐町立甲佐中学校 2年 石原 藤乃

【保護者】「朝食を においであてる 息子達」
球磨村立球磨中学校 保護者 大瀬 由美子

優秀賞

(ポスター原画の部)

「もりもり あさごはん」
「いただきます」

山江村立山田小学校 小 2 平山 一麒
荒尾市立有明小学校 小 6 西村 海都

(標語の部)

「一日の 元気スイッチ 朝ごはん」
「朝食で 頭も体も 活性化」
「この想い 届けと願い 作る朝食」

南小国町立中原小学校 小 4 河津 佑樹
天草市立天草中学校 中 1 石松 里紗
芦北町立田浦中学校 保護者 猪木真紀子

(朝食メニューの部)

「まごはやさしいよな かみかみ朝食」
「栄養満点！採りたて旬野菜朝食」

荒尾市立緑ヶ丘小学校 小 6 坂田 まお
錦町立錦中学校 中 1 西 隆志

給食週間の取り組み

今回は、水上村の取り組みの一部をご紹介します。

水上村学校給食センター

★給食週間の献立

水上村学校給食センターでは、9日間にわたって「熊本県の郷土料理」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。特に人吉球磨の郷土料理「つぼん汁」や水上村産の干し筍を使用した「干し筍の混ぜごはん」は「また食べたいです!」と大好評の献立でした。



人吉球磨地方の郷土料理
干し筍の混ぜごはん
白酢和え
つぼん汁



宇城地方の郷土料理
びりんめし
ししゃもフライ
キャベツのごま和え
かきたま汁



阿蘇地方の郷土料理
高菜ごはん
大根と厚揚げのそぼろ煮
だご汁
いちご

★各校の食育活動の取組や作品



★給食集会

岩野小学校のなかよし集会において、給食委員会が給食への感謝の心を育む給食週間についての話を行いました。実際に調理員さん2名に来ていただき、給食に関するクイズを行いました。最後は、調理員さんへの感謝状をプレゼントし、感謝の心がさらに深まる集会になりました。



★食に関する指導

岩野小学校5年生に食に関する授業「栄養バランスなどを考えて自分に合ったみそ汁を考えよう」を行いました。「生きた教材」として給食のみそ汁を活用し、子どもたちの理解をより深めました。子どもたちの感想には「栄養だけでなく、匂・味・彩り・健康などのことを考えて、家でも作ってみたいです。」と書いてあり、視点の広がりが見られました。今後も食に関する指導を通して、家庭での実践につなげ、自らの健康管理ができる児童を育てていきたいと思いました。



平成30年度 〈まもとの米・麦・大豆魅力発信・競争力強化事業における 食育・米消費拡大対策業務（小・中学校対象）実施報告

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。

米粉を使った調理実習

あさぎ町立免田小学校

本校では、毎年PTA 母親委員会主催の親子料理教室を実施しています。今回は、米粉インストラクターの鶴田幸子さんと食生活改善推進員さんら5名を講師にお迎えし、親子で楽しくクッキングを行いました。

米粉を使った料理の献立
まきまきドッグ
かぼちゃの塩麴スープ
米粉の蒸しケーキ



目的

- ① 親子料理教室を行うことによって、家庭での食育推進を図る。
- ② 米粉を使った料理を紹介し、米粉の利用促進を啓発する。

内容

① 米粉クイズ



② 調理実習



③ 試食



感想

（児童）とても楽しく作ることができました。特にまきまきドッグは上手にできたかなと思います。作り方もよく覚えたし、姉や母に作ってあげられるかなと思います。次は、他の具材で栄養バランスの整ったものを作れるように考えてみたいと思いました。また、ソースのアレンジなどして自分なりのまきまきドッグを作りたいです。

（保護者）家でなかなか使わない米粉料理で、とても楽しみにしていました。まきまきドッグの生地を焼くのが難しく苦戦していたのですが、娘の方が上手で、後は任せました。子どもたちも、野菜を切ったり、スープを作ったり、とても上手にできていました。料理を作りながら、米麴や米粉をどう使ったらいいか講師の先生に教えていただきとても勉強になりました。また娘と一緒にたくさんの野菜を使い料理したいと思います。

～倉庫改築工事～ 地鎮祭および上棟式を開催しました！！

地鎮祭

起工式の様子



理事長挨拶



平成28年の熊本地震の影響により、倉庫棟の改築をすることになりました。より安全で安心な給食用物資をお届けできる倉庫建設を2020年3月完成をめざし、倉庫改築を行なっています。

工事着工にあたり、平成30年10月23日に工事関係者が集まり、地鎮祭を行いました。地鎮の儀を行い、工事の安全と無事を祈願しました。

また、平成31年1月17日には、上棟式を執り行うことができました。

倉庫改築に伴い、県内の学校や共同調理場、また各委託加工工場、関係業者のみなさまには多大なご迷惑をおかけすることもあるかもしれませんが、これまでと変わらぬよう業務遂行に尽力していきますのでよろしくお願いいたします。

参列者一同



上棟式

上棟の儀



工事の様子



イメージ図



倉庫完成予定
2020年3月



学校給食用パン品質審査会報告 H30.11.26

審査の様子

平成30年度第2回「学校給食用パン品質審査会」を実施しました。(年3回実施)

今回は、第1・2回の報告をさせていただきます。審査会の目的は「学校給食用パンの品質を良化して学校給食の普及充実を図り、食生活の改善に資する。」とあります。判定基準は、外観(外皮の色・外皮質・形)・内相(クラム色・すだち・手ざわり・食感食味)です。審査員の皆様から食パン、コッペパンをはじめ、外観や内相もよく、主食としておいしいパンであるとの感想をいただきました。審査会を実施することで、さらなる品質の向上と学校教育の一環である学校給食の主食に相応しいパンを目指し、努めてまいります。



第1・2回 学校給食用パン品質審査会結果

工場名	第1回 (H30. 6. 29)				第2回 (H30. 11. 26)			
	種 類	粉重量 (g)	パン重量 (g)	評点	種 類	粉重量 (g)	パン重量 (g)	評点
県パン	食パン	50	57.00	83.22	食パン	50	61.00	84.27
	コッペパン	50	63.00	84.78	コッペパン	50	68.00	84.09
	丸パン	50	66.50	83.02	丸パン	50	68.00	82.91
	ミルクパン	50	67.00	83.45	ミルクパン	50	68.00	82.54
	黒糖パン	50	66.00	83.55	ココアパン	50	64.00	79.90
	チーズパン	50	69.00	83.77	チーズパン	60	89.00	81.72
	米粉入り人参パン	50	66.00	83.68	米粉入り人参パン	50	69.00	81.63
	パインパン	50	73.00	81.21	ソフトフランス	50	70.00	81.63
	平均点		83.34	平均点			82.34	



検査室だより



Q & A 「ホールコーン缶等の変色について」

Q. 開缶した際に茶色く変色しているコーンがありました。使用しても大丈夫ですか？

A. 変色の原因はメイラード反応(アミノカルボニル反応)と呼ばれるものです。缶詰を加圧加熱殺菌する際、コーンに含まれる糖質とたんぱく質(アミノ酸)が反応し、メラノイジンという褐色物質が発生したためです。うずら卵も同じ反応で変色することがあります。(右下写真参照)

ビールの琥珀色やパンの焼き色、焼き肉の香ばしさ、かつお節の香気成分なども同じメイラード反応でその反応には温度や成分の濃度、pH、水分含量などが関係します。

また、缶詰だけでなく同じ加圧加熱殺菌食品であるうずら卵等のレトルト製品でもこの反応が起こることがあります。加熱殺菌してあるので色調の変化以外に問題はなく、食べても健康に影響はありませんので安心してご使用ください。

ホールコーン缶



通常品



メイラード反応

うずら卵



通常品



メイラード反応

協力) 正栄食品工業株式会社・キューピー株式会社



平成31年度第1学期選定品案内



いわしのトマト煮

40g (28g+タレ12g) 50g (35g+タレ15g)

九州共通選定品



新鮮ないわしを改良したトマトソースで煮込み、更に美味しくなりました。アレルギーフリー商品です。高圧処理をしておりますので、骨まで柔らかくすべて食べていただけます。10個入り真空パック包装です。〔ボイル〕袋のまま熱湯に入れ、再沸騰後約20分温めてください。〔蒸(スチームコンベクション)〕袋のまま重ならないように並べ、100℃で約20分温めてください。

〔アレルギー〕
特定7品目：—
その他20品目：—

子持ちカラフトシシャモフライ 20g

九州共通選定品



新鮮な子持ちカラフトシシャモを使用した、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した食感をお楽しみいただけます。〔揚〕凍ったまま、170～180℃の油で約3分間揚げてください。

〔アレルギー〕
特定7品目：小麦
その他20品目：大豆

きびなごのカリカリフライ 約10g

九州共通選定品



国産の丸ごと骨まで食べられるきびなごに、ジャガイモを粒状にした衣を付けてフリフライにしました。衣のカリカリとした食感が特徴で、小魚を苦にすることなく食べていただける、アレルギーフリーのきびなごフライです。〔揚〕凍ったまま約160℃の油で約3分30秒間揚げてください。

〔アレルギー〕
特定7品目：—
その他20品目：—

Caたっぷりオムレツ(トマトミート)

40g・60g(パラ・真空)

九州共通選定品



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。トマトとひき肉のソースを包んで焼き上げました。真空パックは10個入りです。パラ：〔揚〕凍ったまま160～170℃の油で3～4分間位揚げてください。〔蒸(スチームコンベクション)〕90℃で10～15分間位加熱してください。

真空：〔ボイル〕凍った袋のまま、湯中で12分間位加熱してください。〔蒸(スチームコンベクション)〕90℃で20分間位加熱してください。※調理時間の目安は40g・60g同じです。

〔アレルギー〕
特定7品目：卵
その他20品目：大豆・鶏肉

オーシャンキングほぐし身 1kg

九州共通選定品



カニ脚肉風の食感や色にこだわった魚肉練製品のほぐし身タイプです。サラダやスープの彩りとしてご使用ください。

〔ボイル〕凍ったまま、熱湯で15分ほどボイルしてください。

〔アレルギー〕
特定7品目：—
その他20品目：—

アセロラゼリー(Fiber&Fe入り) 40g

九州共通選定品

5月12日はアセロラの日♪



〔アレルギー〕
特定7品目：—
その他20品目：りんご

ビタミンCが多く含まれる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。〔自然解凍〕

瀬戸内産レモンゼリー(はちみつ風味) 40g

九州共通選定品



瀬戸内産レモンを使用した爽やかな味わいのゼリーです。〔自然解凍〕

〔アレルギー〕
特定7品目：—
その他20品目：大豆

白身魚と野菜の団子 1kg(95～120個入り)

県内選定品



イトヨリとエソのすり身に九州産主体の玉ねぎ、にんじんを混ぜて食べやすく味付けたつみれです。汁物・煮物の具材としてお召し上がりいただけます。

〔煮〕凍ったまま沸騰した汁物に入れ、5～6分加熱してください。

〔揚〕170～180℃の油で2～3分揚げてください。

〔アレルギー〕
特定7品目：—
その他20品目：やまいも

根菜肉詰め信田(Ca・Fe) 50g・60g

県内選定品



国産の根菜と鶏肉・豚肉を油揚げに詰め、薄味に仕上げました。10個入り真空パック包装です。〔ボイル〕凍ったまま熱湯に入れ、再沸騰後約20分加熱してください。

〔アレルギー〕
特定7品目：小麦
その他20品目：大豆・鶏肉・豚肉

※詳細は、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。