



学校給食会だより。



HPQRコード

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

新年度のごあいさつ 理事長 緒方 明治



令和元年度のスタートにあたりまして一言ご挨拶を申し上げます。
日頃から公益財団法人熊本県学校給食会に対しましてご理解とご協力いただいておりますことにお礼申し上げます。

最近、学校を訪問させていただくと子ども達の生き生きとした声が聞こえてきます。運動場をのぞいてみると運動会、体育大会の練習があつており子どもたちのきびきびとした中にも躍動感あふれる練習の姿があります。

「一人ひとりが明日への希望とともに、それぞれの花を大きく咲かせることができる、そうした日本でありたい。」との願いを込められた令和の時代がスタートしました。まさに新しい令和の時代を担っていく子ども達の姿です。未来を感じると同時に子ども達の健やかな成長の基盤となる学校給食の一翼を担っている責任を感じます。

学校給食は、明治22年に山形県で児童生徒に提供されたのが発祥と言われており、今年で130年になります。メニューも、おにぎり、塩鮭、菜の漬物というような簡素な給食メニューであったようですが、次第にその時々の食を取り入れたメニューになってきています。

私ども熊本県学校給食会は、昭和31年に熊本県教育委員会内に財団法人として設立され、平成24年には公益財団法人として新たなスタートを切り、県内各地の学校へ、安全・安心な給食物資の提供と、学校給食の普及・充実のため支援を行ってまいりました。時代が変わっても安全・安心を第一に熊本県の学校給食の充実発展のために貢献していきたいと思ひます。

一方で、現場の先生方のご要望に応えた給食用物資の提供や事業展開など時代の変化に対応した取り組みを展開していきたいと思ひます。

直近では、学校給食実施基準の一部改正に伴い、現場の先生方からの要望がありました塩分を減らした基準パンを本年4月から提供させていただいております。

また、季節に応じた地元の食材を活用した献立「旬の食材献立集」と別冊として各地区における学校給食実施献立の中から地場産物を活用した献立「地場産物活用年間献立集」を作成し学校等へお届けしました。学校給食献立作成等の一助にいただければ幸いです。

これまで以上に職員一同「子どもたちのために日々努力」をモットーに、安全・安心かつ低廉な価格で物資の提供並びに様々な事業の展開を通し積極的に食育推進の支援に取り組んでまいります。皆様方の一層のご理解とご協力をどうぞよろしくお願い申し上げます。



CONTENTS

●新年度のごあいさつ	1 p
●平成31年度 県体育保健課取組の方向	2 p
●新・益城町学校給食センター紹介	3 p
●学校給食用冷凍食品選定	4 p
●共通選定品紹介・主要物資概要	5 p
●献立集紹介	6 p
●基準パン塩分量・倉庫棟建設進捗状況	6 p
●検査室だより・貸出用教材等のご案内	7 p
●各種事業・行事等の紹介	8 p

平成31年度(2019年度)体育保健課取組の方向

熊本県教育庁教育指導局体育保健課

幼児児童生徒が、自ら、生涯にわたって豊かなスポーツライフを実現するとともに心身の健康を保持増進し安全に生活できる資質や能力を育成する。

また、スポーツによる人が輝く豊かなくまもとづくりを目指し、ライフステージに応じたスポーツ機会の創造を図るとともに魅力あるスポーツ環境づくりを進める。

重点努力目標

① 学校体育の充実と全国高等学校総合体育大会に向けた取組の推進

② 保健教育・食育(食に関する指導)の充実と保健管理・給食管理の徹底

(1) 心身ともに健康な生活習慣の形成に向けて、保健教育・保健指導の充実を図るとともに、組織的対応による保健管理の徹底を図る。

(2) 朝食摂取をはじめとする望ましい食習慣の形成に向けて、食育(食に関する指導)の充実を図るとともに、学校給食の衛生管理・栄養管理の徹底を図る。

(3) アレルギー疾患への対応に向けて、委員会の設置及び基本方針を策定し、医療・消防機関等と連携した組織的対応の徹底を図る。

(4) 健康課題の解決に向けて、家庭・地域・関係機関等が連携した組織的実践により、学校保健委員会の充実を図る。

③ 安全教育の充実、安全管理の徹底及び組織活動の推進

④ 「する・みる・ささえる」スポーツの推進と県立スポーツ施設の充実

お世話になりました!

熊本県立矢部高等学校 校長 大嶋 康裕先生
(前 体育保健課審議員)

熊本県立熊本かがやきの森支援学校
栄養教諭 岩田 雪子先生
(前 体育保健課指導主事)

人事
往
来

お世話になります!

体育保健課審議員 平江 公一先生
(前 熊本県立宇土中学校 副校長)

体育保健課指導主事 寺本 ミユキ先生
(前 南関町立南関第四小学校 栄養教諭)

体育保健課指導主事 秋吉 博之先生
(前 熊本県立高森高等学校 教諭)

平成30年度末退職者(栄養教諭・学校栄養職員)

熊本市立城西小学校	田口 典子先生	熊本市立託麻原小学校	黒木 和美先生
熊本市立北部東小学校	林 京子先生	熊本市立田迎西小学校	本田 泰子先生
美里町立砥用中学校	松岡るり子先生	菊池市立隈府小学校	中原 優子先生
氷川町立竜北西部小学校	田中喜代美先生	氷川町及び八代市中学校組合立氷川中学校	
天草市立牛深中学校	鬼塚 昭美先生		木村 彩香先生

益城町学校給食センターが本格稼働しました！！

★4月より本格稼働した益城町学校給食センターを取材してきました。



○基本情報

上益城郡益城町大字宮園943-1

敷地面積：10,311㎡ 建物本体：2,705.37㎡

・鉄骨造り平屋建て・ドライ方式

・オール電化

・最大3,500食/日

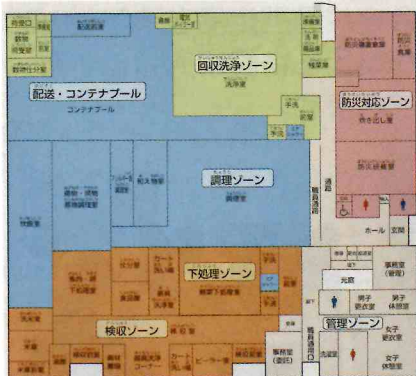
防災対策：自家発電機、備蓄、炊き出し室

新しい益城町学校給食センターは、熊本地震直前に「平成32年度までに新しく整備する」予定でした。しかし、地震の被害により、平成28年10月の緊急提言書を基に整備が行われました。

設計コンセプトは「**災害に強い、早期復旧可能な施設**」とされ、早期復旧が可能なオール電化を採用し、空調効率、躯体強度も向上しました。また、自家発電機や炊き出し設備を完備し、食品や毛布の備蓄、地下水の利用、消防団拠点施設機能の完備と災害に対応したセンターになりました。

益城センターの整備は地権者の皆さまや、多くの方々のご支援、ご協力により実現しました。

▼施設内設備



施設内は動線交差のないゾーニングが行われており、パススルーによる衛生管理が徹底されています。アレルギー食品の調理だけではなく、作業ごとに細かく部屋割りがされています。また、自動食器洗い機が設置されています。センターは

事務所員5名、調理委託最大36名で運営されています。

調理場内では異物混入対策のため30分毎にチャイムが鳴り、髪の毛や手袋などのチェックが行われています。



▼防災設備



益城センターには災害時対応のため3トンのお米が常備され、移動式防災釜が10機備えてあります。

施設面では、災害時の炊き出し用のキッチンや防災研修室、シャワー及び多目的トイレ、100台以上の駐車場、消防積載車の通行可能な通路が整備されています。

▼配送

配送はトラック3台で行われています。町内の7校(小学校5校、中学校2校)へ、毎日約3,400食が届けられています。トラックへの積み込みはドックシェルターになっており、衛生管理が徹底されています。



今回の取材では大変お忙しい中、給食センターを案内していただきました。お話を伺う中で、4月からの本格稼働でわかった課題もあるとのことでした。熊本地震から得た教訓を生かし「災害時の活動拠点機能」を備えた新益城町学校給食センターの安田所長をはじめ皆さま、取材にご協力いただきありがとうございました。



九州ブロック共通選定品のお話

九州ブロック共通選定品とは？

九州8県から選出された物資研究委員による選定会で専門的視点により協議・決定した商品のことです。『九州は一つ』を合言葉に、物資の計画性、合理的な共同購入を行うことにより、安心して安全な物資を安定した価格で供給することができます。

～選定会の流れ～

学校給食用冷凍食品 予備審査会

●4月18日、本年度は
熊本県の本会にて開催

学校給食用冷凍食品 合同選定会

●5月16日、福岡県にて
九州8県で選定品を決定

学校給食用物資研究会 (県内選定会)

●6月13日に持ち戻り物資
から県内独自の選定品を選定

学校給食用冷凍食品予備審査会

日時：平成31年4月18日
会場：公益財団法人熊本県学校給食会
目的：九州ブロック共通選定品の予備審査

学校給食用冷凍食品合同選定会に向けた予備審査会を行いました。この審査会は九州8県の給食会が持ち回りで開催しており、今回は熊本県で開催されました。書類審査の後、味や原材料の配合、外観、価格の妥当性などを担当者がチェックし、合同選定会に出品する商品を決めています。

今回の予備審査会で選定された商品から、5月の合同選定会で共通選定品を決定し、6月に地区の代表が集まる物資研究会にて県内選定品が選定されます。



学校給食用冷凍食品合同選定会

日時：令和元年5月16日
会場：公益財団法人福岡県学校給食会
目的：九州ブロック共通選定品の決定
県内持ち戻り品の選定

九州ブロック共通選定品を決めるための合同選定会が福岡県学校給食会にて開催されました。九州各県の物資研究委員(主に栄養教諭・学校栄養職員等)の専門家の視点で味、原料配合、外観、普及性等、様々な視点で審査が行われ、共通選定品が決まります。また、県内独自の選定品を選ぶ物資研究会の開催に向けて、持ち戻り物資の選定も行います。共通選定品に決定した物資は次ページにてご紹介いたします。



★令和元年度第2学期共通選定品決定物資★

さんまゆず味噌煮
30g・40g・50g
アレルギー
特定7品目：－
その他20品目：大豆
ほのかな柚子風味のさんま味噌煮に仕上げました。高圧処理をしておりますので柔らかく、骨まで食べて頂けます。



絹厚揚げ 1kg
ミニ絹厚揚げ 1kg
アレルギー
特定7品目：－
その他20品目：大豆
使いやすい約7g、約10gの二規格を揃えました。ふんわりとした食感で、お肉の代用品としても手軽にお使い頂けます。



国産ミートハンバーグCa&Fe
40g・60g・80g
アレルギー
特定7品目：小麦
その他20品目：豚肉 鶏肉 大豆
主原料に国産品を使用しています。着色料、香料、化学調味料を使用していないハンバーグです。




ムース
40g
アレルギー
特定7品目：乳
その他20品目：－
乳製品と牛乳をたっぷり使用したミルクいっぱいのムースです。



彩り野菜とキャベツのミンチカツ (Fe・Ca)
40g・60g
アレルギー
特定7品目：小麦
その他20品目：大豆 鶏肉 豚肉
国産の鶏肉と豚肉を使用しています。玉ねぎ・人参・とうもろこし・枝豆が入った具沢山のミンチカツです。お肉と野菜本来のうまみが分かりやすいよう仕上げてあります。



さつまポテト
35g
アレルギー
特定7品目：－
その他20品目：－
国産のさつまいもを使用し、アレルゲンフリー(27品目不使用)にこだわったスイートポテトです。扱いやすい個包装です。




根菜入りつくね 1kg
根菜入りつくねミニ 1kg
アレルギー
特定7品目：－
その他20品目：鶏肉 豚肉 大豆
国産の鶏肉と野菜を使用し、ふんわりとした鶏つくねに仕上げました。薄味に仕上げているので、色々な味付けが出来ます。



2学期から選定品価格でご案内いたします。
(1学期の価格は価格表をご参照ください。)
価格、及び県内選定品が決定しましたら改めてご報告いたします。
たくさんのご利用よろしくお祈りします。

★令和元年度新規取扱&切り替え商品のご案内★


しいたけ (中小葉)
500g
アレルギー
特定7品目：－
その他20品目：－
熊本県産原木栽培 100%を使用しています。従来の「しいたけ(丸)」(今年度より「大葉」表記)に比べ小さいサイズになります。



汐吹昆布
100g
アレルギー
特定7品目：小麦
その他20品目：大豆
醤油で昆布を炊き上げて程よい柔らかさで仕上げ(乾燥)しました。



南関あげ (カット)
200g
アレルギー
特定7品目：－
その他20品目：大豆
伝統の技術を生かして作った手作りの油あげです。従来の「南関あげ3枚入り」をカットした商品です。



すりおろしピーチゼリー 23g
アレルギー
特定7品目：－ その他20品目：もも
白桃果肉を使ったすりおろしタイプのポーションゼリーです。
すりおろし洋梨ゼリー 23g
アレルギー
特定7品目：－ その他20品目：－
洋梨果肉を使ったすりおろしタイプのポーションゼリーです。



献立集を作成しました！

熊本県は、豊かな自然に恵まれ、海の幸、山の幸が豊富で、昔から各地に伝わる郷土料理が数多くあります。

ふるさとの料理は、それぞれの風土の中で、産物を大切にした祖先の深い知恵によって生み出され受け継がれてきた食文化であり、大切にしたいものです。

今回、熊本県との連携により、季節に応じた旬の食材を活用した『旬の食材献立集』と各地区(本年度は5地区:菊池・阿蘇・八代・球磨・天草)における学校給食実施献立の中から地場産物を活用した献立をまとめて『地場産物活用年間献立集』を作成いたしました。

各地区の栄養教諭、学校栄養職員の先生方のご協力により、実際に給食に提供された献立を集約しておりますので、異動等により他管内へ行かれた時、どの時期にどの食材が使用できるのかなど、献立作成の参考になれば大変うれしく思います。

地元の食材を使用した学校給食の献立は地域理解や食文化への関心を高めるうえで効果的であり、郷土料理や伝統食材を子どもたちに伝える重要な食に関する指導の場になると思います。

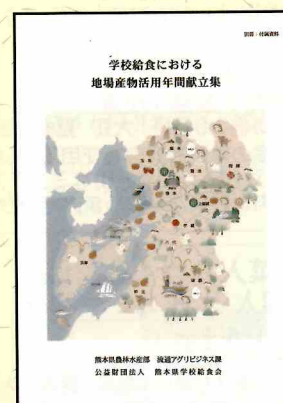
第3次食育推進計画にも「食文化の継承に向けた食育の推進」「学校給食における地場産物等を使用する割合を増やす」とあり、使用食材の30%以上の地場産物使用を目指すよう示されています。本県においての地場産物活用率は目標を上回っておりますが、今後さらに高まることを願っております。

ご協力いただきました栄養教諭、学校栄養職員の先生方に心からお礼を申し上げますとともに、多くの皆様方のご活用をよろしくお願いたします。

※献立集の地場産物(県産品)活用率は、食材数ベースで示しています。



▲旬の食材献立集



▲地場産物活用年間献立集

『基準パン』の塩分配合量について

文部科学省が定めている「学校給食実施基準」が平成30年8月1日より一部改正されました。その中で生徒1人1回当たりのナトリウム(食塩相当量)の摂取基準が減少したことにより、学校給食における塩分摂取を抑えるため、2019年4月より「基準パン」については、小麦粉100gあたりに含まれる塩分量を従来の1.8%から1.5%に減らしています。

本会では年3回の学校給食用パン品質審査会を実施することで、更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て努めてまいります。

基準パンの塩分相当量実測値

1.8%→1.5%

倉庫棟建設工事進捗状況

3月発行の21号(6p)に続き、本会の倉庫棟建設工事進捗状況です。この新倉庫では完全温度管理のドックシエルトを採用し、より安心して安全な商品流通の実現を目指しています。

5月末現在、右写真の通り第一期工事が完了し、冷凍冷蔵倉庫が完成間近となっています。6月以降も第二期工事が続いていきます。会議や研修会等参加の皆さま、関係業者の皆さまには大変ご迷惑をおかけしますが、ご理解ご協力よろしくお願い致します。





検査室だより



検査室では、安全で安心できる学校給食用物資を供給するために各種検査・研修等を行っています。

食品検査

本会取扱物資について食品衛生法及び自主品質規格基準に基づき、衛生指標菌・食中毒菌などの細菌検査やVBN・ヒスタミンなどの理化学検査を行っています。

平成30年度は1,216検体5,659項目の検査を実施しました。検査の結果、基準を超えた場合は出荷停止とし、メーカーでの再検査や登録検査機関での再検査を行い、公正性を確保しています。また、九州8県で情報を共有・連携し、迅速な対応を行っています。

検査結果については、毎月ホームページに公開しております。



出前講座(ATP検査)

学校給食調理施設の衛生管理を支援するため、依頼に応じて調理施設へ向き、1回につき20カ所程度ATPルミテスターを使用した拭き取り検査を行っています。

平成30年度は25件実施しました。この検査では約10秒で汚れを数値化し、その場で清浄度を知ることが出来ます。日頃気になっている箇所や標準的な手洗いが出来ているか等の確認にいかがでしょうか。

その他、衛生管理研修会での演習や手洗いチェッカー・ふ卵器等検査機器の無償貸与も行っています。

お気軽にご利用ください。



貸出用教材・バイキング皿のご案内

本会は、学校給食調理場での衛生管理、児童・生徒への食育指導を実施するための支援事業として教材の無料貸し出しを行っています。ご意見・ご要望等、お気軽にご相談ください。



手洗いチェッカー



ルミテスターとルシパック



ふ卵器



ビデオ・DVD



人気のため貸出数増
豆つがみゲーム



紙芝居



食品レプリカ



食育かるた



バイキング用大皿・テーブルマナー用食器

※受配校からの申請の場合は、貸し出し教材の配達先が給食センターになります。事前にセンターの栄養教諭・学校栄養職員の先生にご相談ください。

【各種事業のお問い合わせ・お申し込み】

総務課 TEL: 096-357-1212 FAX: 096-357-1216

【各種事業の申請書・申込用紙】

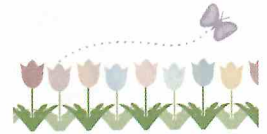
HP (<http://www.k-ken9.sakura.ne.jp>)よりダウンロードできます。



HPQRコード



各種事業のご案内



本会は物資供給事業で得た売り上げの一部を、普及充実事業等を通して学校や給食センターに還元しています。趣旨をご理解のうえ、本会事業をご利用ください。

本会視察（見学）・研修会

- ・学校給食会に関する講話（歴史・役割・流通・地場生産の活用等）
- ・食育に関する講話
- ・学校給食で使われている物資（冷凍・冷蔵・常温食品約1,000品）を保管している倉庫や食品検査室の見学

これらを通して、安心・安全な学校給食について理解していただきます。
※内容や時間等は相談に応じます。

ATP拭き取り検査等出前講座

学校給食における衛生管理の徹底を期すために、学校給食調理場等へ出向き、拭き取り検査（清浄度検査）を実施しています。調理従事者の手指や施設・機械器具類の汚れを数値化して見る事ができますので、学校給食関係者の意識の高揚を図ることができます。
※開催要項・申込書は、年度初めの文書類（価格表等）に同封しています。

補助金支援事業及び 学校給食用一般物資支援事業

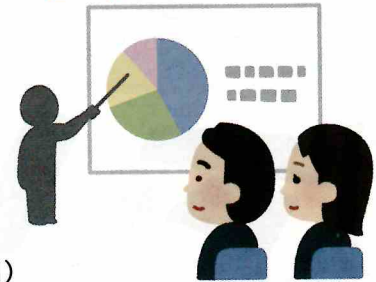
県下の学校等において食育の一環として実施する研修会や調理講習会、親子料理教室等に対して、補助金及び学校給食用一般物資の支援事業を行っています。実施要項を確認し、内容をご理解のうえ、申請書をご提出ください。

学校給食ふれあい教室 （郡市学校給食会との共催）

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も含まれます。

学校給食関係行事予定

- 栄養教諭・学校栄養職員研究会春季研修会（熊本市6月7日）
- 熊本県学校給食研究協議大会（御船町7月25日）
- 全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会（岐阜県8月7日・8日）
- 栄養教諭・学校栄養職員研究会夏季研修会（熊本市8月9日）
- 栄養教諭・学校栄養職員講習会（県庁10月11日）
- 全国学校給食研究協議大会（岡山県11月7日・8日）
- 学校給食・食育推進校東陽小学校研究発表会（東陽小学校11月14日）



本会に新しい仲間が加わりました。

物資課 赤池 真之
総務課 吉村 健一郎

どうぞよろしくお願ひします。

退職

物資課 古庄 敏也
物資課 宮下 裕子
総務課 山田 祥子

お世話になりました。



～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、取材等の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。

新元号になり色々なところで「節目」と言われています。この新しい時代のはじまりに、職員一同改めて初心に戻り、子どもたちのため日々の努力を忘れず、より一層業務に精進してまいります。本年度もどうぞよろしくお願ひいたします。