



学校給食会だより。



HPQRコード

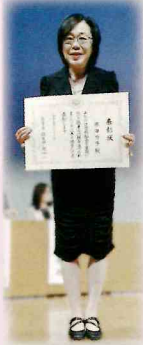
熊本市南区富合町小岩瀬98
TEL.096-357-1211 (物資)
TEL.096-357-1212 (総務)
FAX.096-357-1216

第70回全国学校給食研究協議大会 in 岡山県

11月7～8日の2日間、第70回全国学校給食研究協議大会が、岡山県にて開催されました。令和になり初めての全国大会は、「『生きる力』を育む食育の推進と学校給食の充実」を主題として、歯学博士の岡崎好秀氏による特別講演をはじめ、充実した内容で盛会となりました。

大会内で行われた文部科学大臣表彰では、本県から、山都町立矢部中学校の原田力子栄養教諭が表彰されました。原田栄養教諭は、本県だけでなく、国の学校給食事業についても積極的に携われ、長年の功績が称えられて今回の表彰となりました。この度は、誠におめでとうございます。

▶表彰式の様子



▶当日のお弁当



▶分科会の様子



▶全体会の様子



▶展示会の様子



第71回大会のお知らせ

日程：令和2年10月29日(木)、30日(金)
会場：熊本城ホール

令和2年度の全国学校給食研究協議大会は、本県にて開催されます。

本会は、企業展示の運営等の担当として、準備を進めているところです。(企業展示は10月29日(木)に開催予定)開催にあたり、皆様のご協力をいただくことになるかと思ひます。どうぞよろしくお願いいたします。

CONTENTS

- 第70回全国学校給食研究協議大会 in 岡山県 1p
- 朝食キャンペーン入賞作品のご紹介 2p
- 県委託事業報告<米・麦・大豆魅力発信> 3p
- 「学校給食・食育」研究推進校報告 4～5p
- 令和元年度第2回学校給食用パン品質審査会 6p
- 学校給食用牛乳供給乳業工場視察 6p
- 学校栄養職員(臨時的任用)研修会 7p
- 令和2年度1学期選定品のご案内 8p

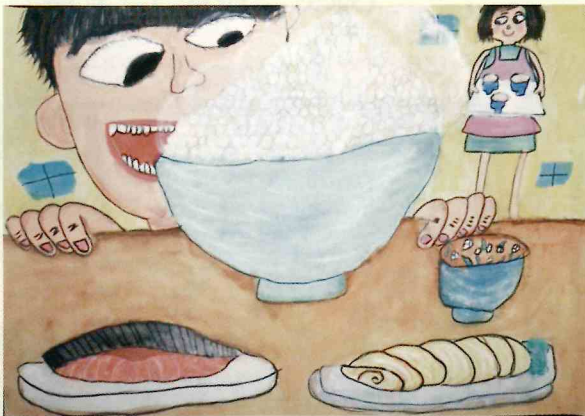
令和元年度「朝食キャンペーン」入賞作品のご紹介

県教育委員会では、朝食摂取率向上を目指し、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38,350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



「今日の朝ご飯もおいしそう」

荒尾市立有明小学校 5年
西村 樹

朝食メニューの部



「夏野菜の栄養1(ワン)プレート」

八代市立第一中学校 2年
今村 優

標語の部

【児童生徒】「元気な子 パワーの秘密は 朝ご飯」
荒尾市立府本小学校 6年 大石 廉飛

【保護者】「朝起きて はじめの一言 “ごはん なに？”」
南阿蘇村立白水小学校 保護者 田上 遥

優秀賞

(ポスター原画の部)

「元気モリモリ朝なっ豆」
「2個め」

荒尾市立中央小学校
大津高校

小 4 牛山 穂香
高 3 上野 真未

(標語の部)

「朝食は 家族で食べれば 倍うまい」
「「おはよう」を 体に伝える 朝ごはん」
「朝ごはん きみの笑顔の 原動力」

八代市立二見小学校
矢部高校
八代市立東陽小学校

小 5 本田 崇人
高 1 藤原 紗来
保護者 奥田 愛美

(朝食メニューの部)

「朝から食べたい和食」
「スプーンで食べる海と山の幸のねばとろ朝ご膳」

氷川町立宮原小学校
城北高校

小 5 日隈 陽愛
高 3 奥村 恵美

令和元年度 くまもと米・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

◎ 氷川町立竜北西部小学校

みそづくり

本校では、毎年学校園にて3年生が大豆を栽培しています。収穫後みそづくりを体験しました。今年も地域コーディネーターや婦人会の方々のご指導のもと、保護者と一緒に行いました。

目的

- ①大豆を育て、大豆加工品であるみそづくりを実施し、日本の伝統的食文化や地場産物への理解を深める。
- ②地域の方々から学ぶことで、感謝の心や地域を大切に作る心を育てる。

内容



①栽培



③みそづくり



②講話



感想

- （児童）
- ・国語の授業で大豆からみそをつくることを勉強し、大変だろうなあと感じていたけど、今日やってみてとても楽しかったです。
 - ・おいしそうなおいがしました。早く食べたいです。
 - ・大豆をつぶすのがおもしろかったです。
 - ・うちでも作ろうと思いました。
 - ・こうじの魔法の力はすごいなと思いました。

- （保護者）
- ・昔はどの家でも作っていたのを思い出しました。
 - ・子どもたちにとって、とても良い体験になったと思います。



平成30・31年度（2018・2019年度）熊本県教育委員会指定
公益財団法人熊本県学校給食会委嘱・八代市教育委員会委嘱
「学校給食・食育」研究推進校

研究主題：「食」で育む、豊かな子ども ～家庭・地域とつながり、子どもの未来を育む食育の実践～
八代市立東陽小学校

昨年3月に示された「食に関する指導の手引(第二次改訂版)」は、食に関する指導内容を「教科等の時間における食に関する指導」「給食の時間における食に関する指導」「個別的な相談指導」の3体系で示している。これに沿う形で、本校では児童がほぼ毎日接する「学校給食」を活用した食育指導の可能性を探ってきた。また、給食センターと隣接する利点を生かし、栄養教諭との協働についても研究を進めてきた。

本校では、研究推進にあたり複数の研究の視点を立てて実践を進めた。本稿では、その中の主に給食にかかわる部分について概要を述べる。

研究の視点

子どもが食について考え、自分の生活を見つめることができる授業づくりや、日常における指導を行う。

実践事項

- ①授業の活性化（学校給食との連携、栄養教諭や養護教諭の参画）
- ②食育タイム（給食時間中に設定）、食育月間、食育の日などの取組
- ③地域の特産物を含む野菜の栽培や、食材と関わる体験活動
- ④「食」を楽しみながら学ぶ場の設定（縦割り班給食、生産者招待給食）

【給食の時間を活かした食育指導】

1 食育タイム

給食開始後の数分間、栄養教諭が配布した献立や食材情報をもとに、高学年では児童が、低・中学年では担任が説明やクイズを行う時間を設けた。目の前の給食と説明やクイズを照らし合わせることで、食材や栄養素への理解が深まった。

また、ここでは全校共通で作成した「食育ボード」を利用した。「食育ボード」には、その日の献立や栄養素を提示してあり、児童の理解を助けたり、教科の授業に活用したりしている。



食育タイム（プレゼン資料から）

2 交流給食

食材の生産者や異学年児童と一緒に給食を食べる機会を設けている。会食の楽しさを経験しながら、生産者への感謝の念の喚起や、食事マナーの向上などに繋がっている。



生産者招待給食



異学年との交流給食

3 食育の日の指導

毎月19日の食育の日を「ふるさとくまさんデー」とし、地場産物や郷土料理を紹介している。栄養教諭は給食中の教室を回り、児童への声かけや旬の食べ物・地場産物の紹介、栄養指導などを行っている。また、担任以外の職員も分担して学級に入り、児童と食事をとりながらマナーなどの指導を行っている。



栄養教諭の食育指導

4 児童が食材にかかわる活動

農業が盛んという校区の利点を生かし、給食の食材に直接かかわる活動を取り入れている。本年度、低学年はグリーンピースの鞘むきに、6年生は特産の生姜栽培に取り組んだ。自分がかかわった野菜が給食になることが、食材への関心を高めている。また、調理前の野菜と給食として出された姿の変化から調理への関心が高まった児童もいた。



グリーンピースの鞘むき



東陽特産の生姜栽培

【授業活性化に向けた 栄養教諭の授業参加】

栄養教諭が常勤する本校の利点を生かし、積極的に栄養教諭が授業に参加している。本年度は、①授業に直接参加、②VTRで参加、③資料提供・作成で参加の3つの形を実践した。特に②は、栄養教諭が常勤でない、或いは給食センターと学校が離れているなど密接な連携が容易ではない環境でも栄養教諭を活用できる形態として、11月の研究発表会で参加者に紹介した。



栄養教諭がVTRコンテンツで参加

まとめ

本校は「学校給食」を食育活動の中心に据え、教科等との連携を図りながら実践を進めてきた。その中でこんな場面があった。教科の授業で栄養を学んだある児童が「もう黒豆を好き嫌いしない！」と宣言。その日の給食に出た黒豆を一生懸命食べようと努力する児童の姿があった。担任の工夫が功を奏した例である。

学校給食を、学びの場・実践の場として捉え直し、教科の学習と関連付けることで、食育は無理せず継続実践できるものとなる。本校では、給食と関連付けた中で食生活改善の必要性を意識した児童が、家庭生活でも実践し、朝の生活リズム改善や好き嫌いの解消につなげた実例もある。2年間の研究を通し、よりよい「食生活」への意識や意欲を高めた児童たちは、自力で食生活を改善できると自信も深めている。今後は、「食」に関する意識・意欲をより高め、本年度取り組んだ実践が習慣化するよう、新たな工夫を加えながら取組を継続していきたい。

令和元年度第2、3回学校給食用パン品質審査会

学校給食用パン品質審査会を本会にて、11月28日(木)に第2回、2月7日(金)に第3回を開催しました。この審査会は、学校給食用パンの品質向上を目的としています。

熊本県の学校給食用パンは全国でも珍しく、共同工場で焼成しています。審査会では、審査委員の皆様から様々な声をいただき、本会、共同工場ともに、今後の参考になる審査会となりました。

今回の審査結果については、下記のとおりとなっています。



第2回の審査結果

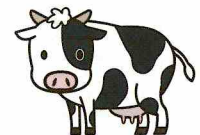
種類	粉重量(g)	パン重量(g)	評点
食パン	50	64.0	82.20
コッペパン	50	67.0	82.80
丸パン	50	70.0	83.50
米粉入り人参パン	50	66.5	81.40
ココアパン	50	65.0	81.10
ひのくにパン	50	64.0	83.30
パイナップルパン	50	74.5	83.50
ミルクパン	50	69.5	83.20
平均			82.63

第3回の審査結果

種類	粉重量(g)	パン重量(g)	評点
食パン	50	59.0	81.42
コッペパン	50	66.0	81.72
丸パン	50	68.0	81.42
米粉入りかぼちゃパン	50	68.0	81.42
黒糖パン	50	71.5	80.99
玄米パン	50	74.5	80.43
レーズンパン	50	82.0	79.70
ミルクパン	50	68.0	81.72
平均			81.10



学校給食用牛乳供給乳業工場視察



熊本県牛乳普及協会の案内により、11月29日(金)に熊本県酪農業協同組合連合会の熊本工場と熊本森永乳業株式会社の工場視察を行いました。

どちらの工場も、原料受入から出荷まで衛生管理を徹底的に行い、安心安全な牛乳の供給に尽力している様子が伺えました。



学校栄養職員(臨時的任用)研修会開催

11月22日(金)本会にて令和元年度学校栄養職員(臨時的任用)研修会を開催しました。

この研修会は、熊本県教育委員会と共催で「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」ことを目的に本年度で10回目の開催となりました。本年度は、講義・講話、実習、情報提供の3部構成で下記のとおり開催しました。実習では先輩栄養教諭の方々からの実践指導、午後からは内閣府食品安全委員会・熊本県環境生活部県民生活局くらしの安全推進課から講師にお越しいただき、遺伝子組換え食品を中心とした情報提供と意見交換会を行いました。

～ 日 程 ～

講 義 「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 寺本 ミユキ 指導主事

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 総務課長補佐 井川 利康

実 習 「学校給食における地場産物活用年間献立集」の活用 先輩栄養教諭による実践指導

・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

水俣市立水俣第一中学校 宮本 恵美 栄養教諭

五木村立五木東小学校 永岡 沙織 栄養教諭

天草市立本渡南小学校 玉木 真利子 栄養教諭

情報提供 「学校教育関係者を対象とした意見交換会」 in 熊本

～遺伝子組換え食品について学び、生徒への伝え方を学ぼう～

内閣府食品安全委員会

熊本県環境生活部県民生活局くらしの安全推進課



▲講義「学校栄養職員の職務内容について」の様子



▲地場産物献立集から先輩教諭のみなさんに調理をしていただきました。



▲ぶえん寿司・つぼん汁・れんこんのキムチ揚げを調理、解説していただきました。



▲情報提供 遺伝子組換え食品に関する説明の様子



▲遺伝子組換え食品を題材に、グループ毎に給食だよりを作りました。



▲児童、生徒にわかりやすく作った給食だよりを発表しました。

★令和2年度第1学期選定品のご案内★

いわしかぼすレモン煮 40g・50g

(津田商店/工場地：岩手)



九州共通選定品

アレルギー
特定7品目：小麦
その他21品目：大豆

いわしをかぼすとレモンの特製タレで仕上げました。さわやかな風味のおいしい煮付けです。高圧処理しておりますので柔らかく、骨まで食べて頂けます。

焼売(肉)チキンブイヨン入り 18g

(ニチレイ/工場地：愛媛)



九州共通選定品

アレルギー
特定7品目：小麦
その他21品目：豚肉、鶏肉、大豆
安心逸品チキンブイヨンを使用し、コクと旨味を引き出しました。国産豚肉、国産玉ねぎを使用しています。豚肉の旨味と玉ねぎの自然な旨味が凝縮したジューシーな美味しさです。着色料、香料、化学調味料を使用しておりません。

子持ちカラフトシシャモフライ 20g

(極洋/工場地：茨城)



九州共通選定品

アレルギー
特定7品目：小麦
その他21品目：大豆

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した食感をお楽しみ頂けます。

アセロラゼリー(Fiber&Fe入り) 40g

(ニチレイ/工場地：長崎)



九州共通選定品

アレルギー
特定7品目：－
その他21品目：りんご

レモン果汁の約34倍のビタミンCが含まれるアセロラの果汁を使用したゼリーに食物繊維と鉄分を加えました。1カップで鉄分約3mg、食物繊維約3g、ビタミンC約100mgを摂取できます。自然解凍して召し上がってください。

北海道サクッと男爵コロッケ(牛肉入り) 60g

(ニチレイ/工場地：北海道)



九州共通選定品

アレルギー
特定7品目：小麦、乳、卵
その他21品目：大豆、牛肉

北海道産男爵いもを限定使用し、少し甘めの味付けにサクとした軽い衣で仕上げました。

フルーツムース 40g

(セリア・ロイル/工場地：福岡)



九州共通選定品

アレルギー
特定7品目：乳
その他21品目：－

やわらかムースに、国産つぶつぶみかんが入ったフルーティデザート。やさしい口当たりとつぶつぶ食感をお楽しみください。自然解凍して召し上がってください。

Caたっぷりオムレツ(トマトミート)バラ・ポイル 40g・60g

(キューピー/工場地：山梨)



九州共通選定品

アレルギー
特定7品目：卵
その他21品目：鶏肉、大豆

カルシウムがたっぷり入った、ふわ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。アレルギー(乳成分)は含みません。

山芋入ふわわり豆腐ハンバーグ 40g・60g

(大冷/工場地：広島)



県内選定品

アレルギー
特定7品目：－
その他21品目：やまいも、鶏肉、大豆
コンタミ：えび・かに

豆腐に山芋、魚のすり身、鶏肉、野菜を加えた、ふわふわの食感のハンバーグです。豆腐のまろやかなおいしさに、にんじん、れんこんなどの野菜の食感と色が映えます。



～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。

スペースの都合ご紹介できませんでしたが、昨年度から行ってまいりました新倉庫棟建設が無事終了し、敷地内の舗装工事も完了しました。来会の際は駐車場等大変ご迷惑をおかけしました。次号で改めてご紹介させていただきます。

本年度も誠にありがとうございました。次年度も、よりよい情報発信を目指してまいりますのでよろしくお願い致します。