



# 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

## 熊本県学校給食会 新倉庫落成 ごあいさつ

理事長 緒方 明治



新倉庫が無事に落成することができました。これも、ひとえに日頃からご支援ご協力いただいております学校給食関係者の皆様、行政関係者の皆様、株式会社バオプラーン熊本並びに株式会社建吉組の皆様、地域の皆様のご理解とご協力の賜物と心から感謝申し上げます。

熊本県学校給食会は、これまで安全安心な食材を供給することを重要な役割とし、熊本の学校給食の充実発展や食育の推進をとおして熊本の児童・生徒の心身の健全な育成に寄与できるよう努めてまいりました。

しかし、その安全安心な食材を保管する倉庫が、熊本地震により被害をうけてしまいました。保管については問題なかったのですが、今後の温暖化の傾向や長期的な視点に立ち新倉庫を建設することといたしました。

蒲島知事が、熊本地震からの創造的復興を目指されておりましたので熊本県学校給食会におきましても、これまで以上に安全で安心な食材をお届けすることにより熊本の子もたちの心身の健全育成に寄与できる倉庫建設を目指しました。

冷凍・冷蔵庫はもとより、常温倉庫も真夏の暑さに対応できるとともに、精米等は別の温度管理ができるよう物資に応じた適正管理を行うことができるドックシェルター方式を取り入れました。また、外気ができるだけ侵入しないよう空調設備にも工夫をしています。衛生管理におきましても、手洗い、トイレやエアシャワー等最新の設備を導入し徹底を図っています。日本一の学校給食用倉庫ができたと自負しています。

この倉庫から、これまで以上に安全安心な食材を将来の熊本の子もたちにも届けられるように努めていきたいと職員一同決意を新たにしています。

今後も「子どもたちのために日々努力を」をモットーに、5S「整理、整頓、清潔、清掃、躰(挨拶)」+S「誠意」→S「信頼」を基盤に据え、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。

前号の学校給食会だより25号にて掲載しました通り、コロナウイルス感染拡大防止の観点から神事のみを執り行い、祝賀会を延期しておりましたが、世情も鑑み祝賀会は中止する運びとなりました。内覧会等も実施できておりませんので、簡単ではありますが本誌4,5ページにてご紹介いたします。

また、この度の新倉庫落成に際し、熊本県教育長 古閑 陽一様、熊本市教育長 遠藤 洋路様よりご祝辞を賜りましたので、2,3ページにてご披露いたします。

### CONTENTS

● 理事長あいさつ	1p
● 新倉庫落成祝辞 熊本県教育長	2p
● 新倉庫落成祝辞 熊本市教育長	3p
● 新倉庫紹介	4~5p
● 令和2年度 新規採用栄養教諭紹介	6~7p
● 熊本県パン共同工場紹介	8~9p
● 令和2年度 熊本県学校給食功労者等表彰者一覧	9p
● 令和2年度 3学期九州ブロック推奨品のご案内	10p

## 熊本県教育委員会教育長 祝辞

公益財団法人熊本県学校給食会物資保管倉庫の落成に際し、一言お祝いを申し上げます。

熊本県学校給食会におかれましては、日頃より本県の学校給食用物資の安定供給及び学校給食の普及充実に御尽力いただいておりますことに、心より感謝申し上げます。

特に、平成28年熊本地震の際には、貴会の倉庫の一部が被災されたにもかかわらず、速やかに、学校給食物資を災害対応物資として、被災された給食施設や学校へ優先的に供給されました。震災から4年以上が経過した今でも、その使命感の強さと行動力は、関係者の記憶に留まるところです。

さて、令和2年3月に完成した物資保管倉庫は、物資に応じて適切に管理が行える最新の温度管理システムを導入されており、衛生面に重点をおき、安心・安全な学校給食用食材を提供できる工夫が随所に施されていると聞いております。また、臨時休業により使用が先送りされた食材は、以前よりも拡張された新倉庫で、安全に保管され食品ロス削減にもつながったともお聞きしております。

今般のコロナ禍において、家庭で昼食を摂る子供たちの栄養バランスや食費の負担増といった課題等がみられ、子供たちの健康的な生活を支える学校給食の役割と食に関わる実践力を持った子供を育成することの重要性を再確認することとなりました。

県教育委員会としましては、引き続きおいしく安心・安全な学校給食を生きた教材として活用し、子供たちの食に関する興味関心を高めるための取組を推進していきたいと考えております。

終わりに、熊本県学校給食会におかれましては、今後とも本県の学校給食と子供たちの育成に変わらぬ御支援をいただきますようお願いいたしますとともに、貴会の更なる発展を祈念して、お祝いの言葉といたします。

令和2年10月吉日  
熊本県教育長 古閑 陽一



全景：  
本館事務所棟・  
倉庫棟

## 熊本市教育委員会教育長 祝辞

公益財団法人熊本県学校給食会物資保管倉庫落成を心からお慶び申し上げます。

公益財団法人熊本県学校給食会におかれましては、熊本県内全域の学校給食の円滑な実施及びその充実、発展に努められ、本市におきましても、安心安全な学校給食用物資の提供をはじめとしたさまざまな取り組みにより、児童生徒の心身の健全な発達に貢献いただいておりますことに対しまして深く感謝の意を表します。

平成28年に発生しました熊本地震は、尊い生命や財産をはじめ、私たちの生活に甚大な被害をもたらしました。公益財団法人熊本県学校給食会におかれましては、物資保管倉庫が被災され、非常に大変な状況であったであろうと拝察するところですが、そのような状況においても、学校給食用物資の安定供給のために奔走され、熊本県全域の学校給食を支えてこられたことに、あらためて敬意を表する次第です。

この度、被災された物資保管倉庫が、最新の設備を備えた、使いやすい安全な倉庫として再建され、学校給食用物資の安定供給体制がより一層充実されますことは誠に喜ばしいことです。

学校給食は子供たちが学校生活を送る上で欠かすことの出来ないものであり、それゆえに安全安心であるということが第一に求められます。本市といたしましても、確実な食物アレルギーへの対応や、HACCPに準拠した衛生管理の徹底など、安全性に万全を期したうえで、子供たちに喜んでもらえる学校給食となるよう努めてまいりますので、今後とも、皆様方のご理解とご協力を賜りますよう、お願い申し上げます。

末筆ながら、公益財団法人熊本県学校給食会の益々のご発展と緒方明治理事長をはじめ皆様方のご健勝とご活躍を祈念申し上げます、お祝いの言葉とさせていただきます。

令和2年10月26日  
熊本市教育長 遠藤 洋路



倉庫棟

# (公財) 熊本県学校給食会 新 冷凍冷蔵倉庫 完成!!

## ◆概要◆

倉庫:鉄骨造 平屋建て  
面積:延床面積 1955.84m<sup>2</sup>  
設計:(株)バオプラン熊本  
施工:(株)建吉組

## ◆熊本地震による建て替え◆

日本一使いやすい安全な倉庫として、  
I 温度管理(常温物資含む)  
II 衛生面を重視した構造  
III 搬出入の作業を安全で効率的に行える  
施設が、完成しました!

- ①本館
- ②冷凍庫(-25℃、冷凍庫前廊下15℃)
- ③冷凍・冷蔵物資用小分け室
- ④冷蔵庫(10℃)
- ⑤倉庫事務所
- ⑥常温物資用小分け室
- ⑦常温倉庫1(28℃以下)
- ⑧常温倉庫2(移動ラック:28℃以下)
- ⑨常温倉庫3(精米用低温倉庫:25℃)
- ⑩資材庫



## I 温度管理

倉庫内の各箇所はそれぞれの物資、用途に応じて、温度管理を行っています。ここでは各箇所を写真でご紹介します。



▲冷凍庫(図内②)内は最低-25℃に設定が可能で、約230種類の物資が保管されています。



▲冷蔵庫(図内④)内は10℃に設定しています。



▲常温倉庫1, 2(写真は図内⑦)内は28℃以下に設定しています。左の扉は倉庫事務所(図内⑤)です。



▲常温倉庫3(図内⑨)内は25℃に設定しています。生産地毎に分けた精米や麦を保存する低温庫です。

また、これらの温度を維持するため、ドックシェルターや空調機器、シートシャッター、倉庫出入り口の2枚扉といった多くの設備が備わっています。

## Ⅱ 衛生面

各倉庫入り口への手洗い場設置はもとより、密閉型倉庫のため保管中、仕分け中の異物付着を最小限に止めます。手洗い後は併せて手指消毒を行っています。



◀倉庫内のトイレは個室内外にそれぞれ手洗い場を設置。各個室（左写真）で手洗い後に衣服を整え、個室から出てもう一度手洗い（右写真）を行います。新倉庫こだわりポイントです！



◀異物混入を防ぐため、ローラーでほこり、髪の毛を取り除き、手洗い（左写真）後、エアシャワー（中央写真）を通り、小分け室に入ります。また、各小分け室（図内③、⑥）ではそれぞれパススルー方式（右写真は常温）を採用し、人は移動せず物資だけの受け渡しを行います。

## Ⅲ 安全・効率

前述の2項目に併せ、安全かつ効率的な作業のため以前の倉庫から大幅にグレードアップしています。ドックシェルターではないシャッターには、エアカーテンを設置し虫等の侵入を防ぎます。



◀倉庫内は温度管理だけではなく、外気を出来るだけ直接入れない設備が整っています。外調機（左写真）を通して倉庫内へ手術室レベルの空気を取り込んでいます（右写真）。物資を清潔に保ち、作業する職員の健康維持に寄与しています。



◀10カ所中8カ所のシャッターに前述したドックシェルター（左写真）を採用しています。冷凍冷蔵庫前には15℃の荷捌き用スペース（右写真）を設けました。物資の温度を保つだけではなく、広いスペースで安全に作業が行えます。



◀常温倉庫2（図内⑧）には移動ラックを設置しています。以前の倉庫同様、作業スペースを確保しながら多くの物資を取り扱っています。資材庫（図内⑩）にはシッパーや台車などを置いています（右写真）。

## 令和2年度 新規採用栄養教諭紹介



本年度、熊本県内で新規採用された栄養教諭の先生方をご紹介します。  
新規採用の先生方に、下記の質問にそれぞれ答えていただきました!!

### ①栄養教諭になろうと思ったきっかけ

### ②給食の思い出

### ③フリーコメント



熊本市立山ノ内小学校  
ほんだ 史佳 先生

- ①私が栄養教諭になりたいと思ったのは、小学生の頃に出会った栄養教諭の先生がきっかけです。苦手な食べものが多かった私に、とても優しく声をかけて下さったのを覚えています。料理を作るとはとても好きだったので、出会った先生のように子どもたちと関わっていきたくらいと思い、志しました。
- ②給食はとても楽しみな時間で、どれも美味しかったのを覚えています。遅くまで給食を食べていましたが、苦手だった食べものも給食のおかげで克服することが出来ました。
- ③今年度、熊本市の栄養教諭として採用されました、本多史佳です。分からないことも多く、学校の先生方、先輩の栄養教諭・学校栄養職員の先生方、調理員のみなさんに支えられ、この半年を過ごすことができています。給食の時間をとても楽しみに待っている子どもたちと関わることができるとも嬉しいです。子どもたちが安全・安心な給食の時間を過ごすことができるよう、また、食べものに興味を持ち、食べることの楽しさや大切さに気付くことができるよう日々精進していきたくらいと思います。今後ともご指導のほどよろしくお願いいたします。



熊本市立京陵中学校  
京陵共同調理場  
かわべ わかこ 先生

- ①私が栄養教諭を目指すきっかけになったのは大学生のときの教育実習です。お世話になった栄養教諭の先生は食育に熱心に取り組みされており、とても勉強になりました。一番印象に残っているのは、先生のオリジナルTシャツを着てTTの授業をしたことです。授業の準備等は大変でしたが、それ以上に楽しかったです。
- ②給食は大好きだったので、毎日楽しみにしていました。残した記憶はありません。給食の思い出はいくつもありますが、中でも忘れられないのは、小学校の時、余ったご飯を担当の先生がおにぎりにしてくれたのが美味しくて、早く食べ終わって必ず手にしていたことです。
- ③今年度、熊本市の栄養教諭として採用されました、京陵中学校の河邊和香子と申します。先輩の栄養教諭の先生や調理員の方々に恵まれ、日々勉強させていただいております。ずっと目指していた栄養教諭になることができたのは色々な方々の支えがあったからだということを決して忘れずに、これからも感謝の気持ちを持って一生懸命頑張っていきます。至らない点が多々あるかと思いますが、ご指導の程よろしくお願いいたします。



熊本市立出水南中学校  
出水南共同調理場

かざい はるか  
笠井 晴香 先生

- ①私は食べることが大好きで、おいしい給食を食べることができる給食時間が毎日楽しみでした。小学校・共同調理場での実習を通して、自分の大好きな「食」を通して子どもたちと関わることができる仕事につきたいと思いました。
- ②レバーが苦手で家庭ではどうしても食べることができなかったのですが、給食のレバーがおいしくて、おかわりをするほど好きになりました。給食をきっかけに、苦手なものを好きになったことがたくさんありました。
- ③今年度、熊本市の栄養教諭として採用されました、出水南共同調理場の笠井晴香です。毎日、先生方や調理員のみなさんに助けていただき、仕事の楽しさ、大変さ、責任の重さを日々感じております。まだまだ未熟で至らない点多々あると思いますが、子どもたちに将来「給食ってよかったな」「食べるって大切なんだな」と感じてもらえるよう、精一杯頑張りたいと思います。今後ともご指導よろしくお願いいたします。



阿蘇市立波野中学校  
波野学校給食センター

まなべ ゆうみ  
眞鍋 優未 先生

- ①私の母は調理師です。私が小学校の時に、通学する学校の給食を母が作っていました。いつも友達から、「優未ちゃんのお母さんは料理が上手だね。」と言われるのが、嬉しかったです。私も母のように、子ども達を喜ばせる給食を作りたいと思い栄養教諭になりました。
- ②私は、鮭とほうれん草のクリームパスタが大好きでした。いつも麺類の日には、おかわりをして食べていました。
- ③波野中学校に赴任をしてから、小中学校の子ども達、先生方、調理員さん、地域の方々等、たくさんの方に支えられて毎日を過ごしているなと感じています。どんなことでも相談にのってくださり、様々なことに挑戦させてくださることに感謝の気持ちでいっぱいです。支えて下さる方々に恩返しをするためにも、安心・安全で、みんながわくわくする給食を作りたいです。至らない点多々ございますが、ご指導よろしくお願い致します。



湯前町立湯前小学校  
湯前町学校給食共同調理場

しみず かな  
志水 花菜 先生

- ①小さい頃から子どもたちと遊ぶことや食べることが好きで、将来は教諭か管理栄養士になりたいと思い、大学に進学しました。そこで、「栄養教諭」という職種を知り、目指しました。
- ②小・中、どちらも自校方式で、鍋給食やお弁当給食など変わった給食もたくさん体験させてもらいました。登校したら、まず献立表を確認し、毎日給食の時間を楽しみにしていました。
- ③今年度、湯前町立湯前小学校に赴任しました志水花菜と申します。豊かな自然とおいしい食べ物がたくさんあるこの土地で初任を迎えることができ、嬉しく思っております。先生方や調理員のみなさんに助けていただきながら、無事に半年を過ごすことができました。地元の食材を活用した魅力あるおいしい給食づくりを目標に、子どもたちのために一生懸命頑張っていきたいと思っております。分からないことはばかりで至らない点多々ございますが、今後とも、よろしくお願いいたします。



天草市立本渡中学校  
本渡学校給食センター

いなだ あい  
稲田 愛 先生

- ①私は食べることが大好きで、大学での教育実習で子どもたちと関わり、食の大切さや楽しさを伝える栄養教諭の仕事に魅力を感じたことがきっかけです。
- ②毎日給食を楽しみに登校していました。また、クラスの友達と班ごとに机を合わせて会話しながらの食事がとても楽しかったことを覚えています。
- ③本年度、熊本県の栄養教諭として採用されました本渡中学校の稲田愛と申します。分からないことも多く、先生方や給食センターの方々に助けていただければかりですが、たくさんの方を学び、充実した日々を過ごしております。子どもたちに楽しみにしてもらえよう安全・安心でおいしい給食を提供できるよう日々努力し、何事にも前向きに取り組んでいきたいと思っております。まだまだ未熟で、至らない点多々あるかと思いますが、ご指導よろしくお願い致します。

# 熊本県パン共同工場におじゃましました!

熊本県学校給食会で取り扱う物資のことをより深く知っていただくため、本会の委託工場や関連施設等の紹介を行っていきたく考えています。なかなか見学に行く機会が少ないだけでなく、新型コロナウイルス感染拡大の影響でいろいろな場所への出入りが制限される昨今、物資にまつわる安全・安心の裏側をご紹介していきたく思います!!



☞ 入室前に徹底した異物対策!  
吸引機 45秒 → コロコロ →  
粘着マット → 30秒以上の手洗い  
⇒ エアシャワー



☞ パンの主原料小麦粉を入れるサイロ  
(約15トン=1週間~10日分)



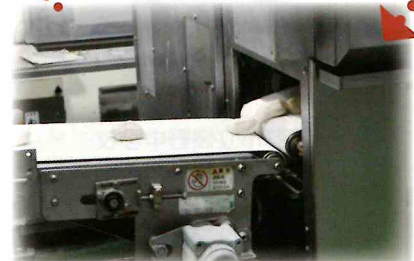
☞ この後、一次発酵に入ります。  
温度  $27^{\circ}\text{C} \pm 1.5^{\circ}\text{C}$   
湿度  $75\% \pm 10\%$



☞ 二次発酵で約2倍の大きさに!  
温度  $38^{\circ}\text{C} \pm 1.5^{\circ}\text{C}$   
湿度  $85\% \pm 10\%$



☞ 成型、手作業で並べます。



☞ 発酵した生地をグラム単位で  
機械が切り分けます。



☞ 焼成中。焼成後にくっついたパンを  
切り分けます。  
(基準パン: 約  $200^{\circ}\text{C}$  で約40分)



☞ 目視チェック後、個包装し、金属  
探知機でチェック



☞ 配送先へ分けられていきます。

見学当日は、高橋工場長と松下生産係長にお話を伺い、工場の案内をしていただきました。

熊本県のパン工場は全国でも4カ所しかない共同工場、県内学校給食用のパンを一手に製造しています。そのため、「県内全体の品質が統一され一定でおいしく、個包装されていて衛生管理が行き届いている。」ことが最大の特徴です。

～熊本県パン共同工場の特徴～

- ・ 熊本県菊池市七城町蘇崎 1360-5
- ・ 従業員数45名
- ・ 熊本県内1工場で県内全域に学校給食用パンを供給しています。
- ・ 1時間あたり5,000個のパンを生産しています。
- ・ 1日あたり約70,000食を生産し、1週間で12~13トンの小麦が使用されます。
- ・ 朝5時から仕込み作業が行われています。

**完成**



☞ チャーター便で担当パン屋さんへ配送され、各学校、調理場へ配送されます。



現在、熊本県パン共同工場では来年4月の HACCP( 基準 B) の認証を目指して取り組まれています。( 左下写真 :HACCP 認証に向けたマニュアルや記録表の一部)

また、本年3月には食品工場の衛生監査を行う一般社団法人日本パン技術研究所フードセーフティ部の実施する監査にて最優秀賞を受賞され衛生管理にととも注力されています。

この他にも、新型の金属探知機を導入されたり、古くなった床の貼替工事を実施されたりと、学校給食の安全・安心のためご尽力いただいています。これからもよろしくお願いします！



## 令和2年度 熊本県学校給食功労者等表彰者一覧

○熊本県学校給食会前役員等 6名 ( 敬称略)

本会役職	氏名	役職・所属名
前評議員	中村 慶治	熊本県 PTA 連合会前会長
前評議員	作田 潤一	御船町立御船中学校校長
前評議員	赤峰 洋次	菊陽町教育委員会前教育長
前理事	岩村 浩一	宇城市立松橋中学校校長
前理事	田山 一精	錦町学校給食センター前所長
前理事	本田 榮子	熊本県立大学前特任教授

各都市学校給食会、熊本市教育委員会、熊本県教育委員会、熊本県学校給食会の推薦により、令和2年度熊本県学校給食功労者等表彰者が決定いたしました。

本会の役員として本会の充実発展にご尽力くださいました6名の前役員の皆様、及び学校給食の献立調理業務に20年以上勤務し、豊かな学校給食の献立調理に努力されました29名の皆さまに感謝状と記念品を贈呈いたしました。

また、本年度は県大会の開催がなく、新型コロナウイルス感染症の影響を鑑みまして表彰式は中止とし、表彰者の所属長より表彰の機会を設けていただきました。

○学校給食献立調理職員等 29名 ( 敬称略)

氏名	所属名	氏名	所属名
松岡 珠美	熊本市立武蔵中学校	中川みどり	錦町学校給食センター
野口 保	宇城市不知火学校給食センター	垣下美千代	錦町学校給食センター
平野 春美	美里町立中央小学校	横谷 一美	人吉市学校給食センター
小池由美子	菊池地区学校給食共同調理場	吉川てる子	山江村立山田小学校
工木 忍	菊陽町立武蔵ヶ丘小学校	井上千代美	多良木町学校給食センター
村本 恵子	御船町学校給食センター	野島せい子	多良木町学校給食センター
井芹 理恵	甲佐町学校給食センター	新堀 昌子	多良木町学校給食センター
八間川秀一	八代郡氷川町及び八代市中学校組合立氷川中学校	杉村 朝子	多良木町学校給食センター
富山 弘徳	水俣市学校給食センター	池田 真也	あさぎり町学校給食センター
宮原 由美	相良村学校給食共同調理場	金倉 幸	あさぎり町学校給食センター
福嶋 照美	相良村学校給食共同調理場	岩本千津子	あさぎり町学校給食センター
中園なるみ	湯前町学校給食共同調理場	山口 悦子	あさぎり町学校給食センター
小川 美恵	錦町学校給食センター	松本美紀子	熊本県立松橋支援学校
早田つる子	錦町学校給食センター	大久保香織	熊本県立熊本支援学校
岩瀬まゆみ	錦町学校給食センター		

## ★令和2年度第3学期九州ブロック推奨品のご案内★

新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、令和2年度3学期分の九州地区学校給食用冷凍食品合同選定会及び熊本県での物資研究会が中止となりました。そのため、令和2年度3学期の共通選定品及び県内選定品はございませんが、九州ブロック推奨品として4品目を3学期中特別価格でご案内させていただきます。この機会に是非ご利用ください。

### 白身魚フライ(ホキ) [日本水産/工場地:千葉] 50g:/個 60g:/個



ニュージーランド、南米沖で漁獲された白身魚のホキを船上で急速凍結し、国内の工場加工した白身魚フライです。肉質は蛋白で、魚臭さがなくジューシーで美味しい白身魚フライです。

〈アレルギー〉 特定7品目:小麦/その他21品目:大豆/コンタミ:かに、卵、乳

〔揚〕 凍ったまま170℃~180℃に熱した油で約4分間揚げてください。

### いわし梅煮 [津田商店/工場地:岩手] 40g×10:/袋 50g×10:/袋



いわしを国産の紫蘇と無添加の梅肉をたっぷり使用して煮込みました。高圧処理をして おりますので、骨まで柔らかく食べていただけます。

〈アレルギー〉 特定7品目:小麦/その他21品目:大豆

〔ポイル〕 袋のまま熱湯に入れて、再沸騰後約20分温めてください。

〔スチコン〕 袋のまま重ならないように並べ、余熱100℃で約20分温めてください。

### 中華風つくね [マルイ食品/工場地:鹿児島] 1kg:/袋



調理例:揚

国産若鶏の胸肉にニラ、ごま油を効かせて中華風のつくねに仕上げました。使いやすさ、食べやすさを考え、1個あたりの重量を5~7gにしております。

調理例:煮

〈アレルギー〉 特定7品目:小麦/その他21品目:ごま、大豆、鶏肉、豚肉

〔煮〕 凍ったまま、10分程度煮込んでください。

〔揚〕 165℃~170℃の油で、約2分30秒加熱してください。

### ローストンカツ [SN食品/工場地:香川] 40g:/個 50g:/個



1枚物の豚ロース肉に味付けを行い、サクッとしたパン粉で仕上げた商品です。

〈アレルギー〉 特定7品目:小麦/

その他21品目:豚肉、大豆/

コンタミ:乳、卵、鶏肉、牛肉、りんご、ゼラチン

〔揚〕 170℃~180℃の油で約5分加熱してください。

詳しくはお届けしたパンフレット、または本会までお尋ねください。(TEL:096-357-1211)



### ～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。

寒さが本格的になり、新型コロナウイルスだけではなく、インフルエンザやノロウイルスと心配事が増える季節かと思えます。本会でも気を引き締め、感染症対策を今後とも徹底し、県内の児童生徒のため日々努力してまいります。