



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

ごあいさつ

理事長：緒方 明治

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。

コロナ禍において、学校給食関係者の皆様方は、学校給食を実施するにあたり感染防止対策や調理場での健康管理など多岐にわたる取り組みをされていることと思います。皆様方のお取り組みに対して敬意を表します。

このような中、保護者や子ども達を取り巻く環境が大きく変わり食生活への影響も懸念されており、学校給食が子ども達の健やかな成長に果たしている役割を再認識しているところです。

学校給食会においても、コロナ感染等による休校の緊急対応も含めて学校給食が円滑に実施できるように、今後も皆様方の支援をしていきたいと思っておりますのでご相談ください。

コロナ感染収束が不透明な中に、先日いくつかの学校の児童の皆様から学校給食会へお手紙をいただきました。

小学校2年生児童:「牛乳は、筋肉を作るから毎日飲んでます。僕の好きなのはムースやデザートです。ほかにもいろいろ好きなものがあるから給食会の皆さんも元気でいてください。」

小学校5年生児童:「いつも給食の材料を届けてくださってありがとうございます。今日給食の歴史などを知りました。そして県給食会の皆さんが朝早くから届けてくれていることを知って『とても大変だな』と思いました。これからもよろしくお願いします。」

子ども達の声に、元気をいただくととも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。

さて、本年度は皆様方のご要望に応えた商品開発や地場産物を使った商品開発に取り組んでいくために新商品開発チームを発足しました。

また、普及充実事業におきましても、現場の先生方のニーズにあった講習会等を熊本県教育委員会や熊本市教育委員会と連携して新たに立ち上げる予定です。

学校給食会としましても、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」をモットーに、安全・安心かつ低廉な価格での物資の提供並びに様々な事業の展開はもとより、現場の先生方の支援にしっかりと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

● 理事長挨拶	1p
● 令和3年度 体育保健課取組の方向	2p
● 令和3年度 学校給食委託加工工場 衛生管理研修会	3p
● 熊本県学校給食会普及充実事業のご案内	3p
● 献立・レシピ紹介<天草産養殖マダイ提供事業>	4p
● くまもとの学校給食リレーション	4p
● 貸出教材のご案内	5p
● 令和3年度2学期 九州ブロック推奨品のご案内	6p

令和3年度(2021年度)体育保健課取組の方向

熊本県教育庁県立学校教育局体育保健課

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できるとともに体力の向上を図り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 学校体育の充実と幼児児童生徒の体力向上に向けた取組の推進

2 健康教育の充実と保健・給食管理の徹底

- (1) 生涯にわたる健康的なライフスタイルの実現に向けて、学校における食育及び心身の健康の保持増進に関する指導に係る健康教育の充実を図る。
- (2) 健康的な生活を支えるための適正かつ計画的な保健管理及び給食管理の一層の推進を図る。
- (3) 健康課題の解決等に向けた取組において、学校内外の各種委員会や協議会等を活用した組織的対応の推進を図る。

3 「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

施策の重点(健康教育)

1 健康教育の充実

- (1) 朝食摂取等の望ましい食習慣を育む食に関する指導の推進
- (2) 食に関する指導における学校給食の活用
- (3) 薬物乱用防止教室の開催をはじめとする薬物乱用防止教育の充実
- (4) 発達段階に応じた性に関する指導及びびがん教育の充実
- (5) フッ化物洗口の継続と歯科保健指導の充実
- (6) 研究推進校の実践を活用した取組の推進

2 保健・給食管理の徹底

- (1) 新型コロナウイルス感染症をはじめとする各種感染症対策及び予防の徹底
- (2) 日常的な健康観察の実施並びに健康相談の充実
- (3) 健康診断の適切な実施と事後措置の徹底及び結果の活用
- (4) 学校環境衛生管理の徹底
- (5) 県産食材を積極的に活用した郷土料理の提供
- (6) 学校給食実施基準に基づいた適正な学校給食の提供
- (7) 学校給食衛生管理基準及び各種マニュアルを活用した衛生管理の徹底

3 組織的対応の推進

- (1) 学校保健委員会における課題解決に向けたテーマ設定と協力体制の整備
- (2) 食物アレルギー対応委員会の設置及び基本方針策定の徹底
- (3) アレルギー対応マニュアルの整備及び職員研修の実施

【ご転出】

八代市立第六中学校 教頭 吉崎 孝明先生
(前 体育保健課 指導主事)

【課内異動】

体育保健課 審議員兼課長補佐 濱本 昌宏先生
(前 体育保健課 課長補佐)

【ご転入】

体育保健課 健康教育班 指導主事 岡村 俊和先生
(前 熊本県立天草高校 教諭)
体育保健課 健康教育班 指導主事 松川 紘士先生
(前 宇城市立松橋中学校 教諭)

人事往来

令和3年度 学校給食委託加工工場衛生管理研修会

4月5日（月）本会2階会議室にて、「令和3年度学校給食委託加工工場衛生管理研修会」を実施しました。この研修会は本会のパン・炊飯の委託工場及びパン配送者（熊本県パン協同組合員）を対象に、衛生管理向上のため毎年度4月に実施しています。昨年度は新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受け、開催を見送ることになりましたが、本年度は密を避け感染予防を実施した上での開催となりました。



熊本県教育庁県立学校教育局体育保健課より寺本指導主事をお迎えし、昨年度末に実施した委託工場調査を踏まえた、衛生管理に関するアドバイスを頂きました。



その後、本会の原田常務理事より、食中毒の防止ポイントとして、①トイレ、②手洗い、③使い捨て手袋、④日常の健康管理に焦点を当て、具体的な注意事項について確認を行いました。

この研修会以外でも例年どおり、委託工場調査を各学期に実施予定としていますが、新型コロナウイルス感染症の感染状況を鑑みながら実施日、実施内容等検討を行っています。



熊本県学校給食会 普及充実事業のご案内



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、普及充実事業をご利用ください。

本会視察（見学）・研修会＜安心・安全な学校給食についての理解を図る＞

- ・学校給食会に関する講話（歴史・役割・流通・地場産物の活用等）
- ・物資保管倉庫や食品検査室の見学

補助金支援事業及び学校給食用一般物資支援事業＜食育の推進を図る＞

- ・学校における食育推進の観点から、学校関係者等を対象とした各種研修会、講習会等を実施する学校給食関連団体に対して支援を行っています。

学校給食ふれあい教室（郡市学校給食会との共催）＜学校給食・食に関する指導の充実を図る＞

- ・学校給食関係者を対象に、安全な学校給食の実施に向けた衛生管理の充実と、学校・家庭・地域社会とのふれあい（連携）を深め、学校における食育の推進を図るための講習会や講演会等を行っています。

ATP拭き取り検査等の出前講座＜清浄度を数値化し、衛生意識の向上を図る＞

- ・学校給食における衛生管理の徹底を期すため、学校給食調理場等へ出向き、調理従事者の手指や施設・器具類の拭き取り検査（清浄度検査）を実施しています。

※詳しくはご連絡のうえ、お気軽にご相談ください。

【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

献立・レシピ紹介〈天草産養殖マダイ提供事業〉

国産農林水産物等
販路多様化緊急対策事業

昨年度、本会では熊本県実施の生産者支援「くまもとの魚学校給食提供推進事業」において、天草産養殖の真鯛と鰯の切り身、フライや米粉唐揚げを提供いたしました。（第27号1ページにて紹介）

本年度は国が実施された「国産農林水産物等販路多様化緊急対策事業」において、6月1日～7月21日ご使用分として天草産養殖の真鯛の切り身を提供しています。（ご注文の受付は終了しました。）

新型コロナウイルス感染症の拡大を受け、外食、インバウンド等の需要先が消失した生産者等に対し、「新たな生活様式」に対応した販路の多様化を促進するために必要な支援を行うことにより、生産者等の販路多様化、流通構造の改革を目的に実施されています。

今回はこの天草産養殖の真鯛を使った献立を、高森東学園義務教育学校栄養教諭松井りか先生に紹介していただきました。



給食の様子

〈先生からのコメント〉

ふるさとくまさんデー「天草地区」の紹介として、県産養殖真鯛切り身を使わせていただきました。子どもたちには無償提供の理由について説明しました。

興味を持つきっかけとなり、魚の育つ環境や、栄養、おいしさなどについて知り、いつもより積極的に食べてくれました。ありがとうございました。

〈献立〉 たいめし・牛乳・あおさ汁・
きびなごフライ・キャベツのごまあえ



たいめしのレシピ

〈材料〉（一人分）

精白米62g、天草産真鯛70g、しょうが1g、きぬさや3g、
みりん1g、こいくちしょうゆ1g、料理酒1g、食塩0.5g

〈作り方〉

1. しょうがをみじん切り、きぬさやを千切りに切る。
2. 真鯛に料理酒・食塩で下味をつけ、スチームコンベクションのコンビ180℃、20分で加熱する。
3. 2の皮と骨を取り除く。
4. 鍋にしょうがと調味料を入れる。
5. 煮含めたら、きぬさや・真鯛を入れる。
6. ごはんに混ぜ込む。

くまもとの学校給食リレーション

『安全・安心な学校給食』

御船町学校給食センター 所長：宮崎 靖

世界中が新型コロナの猛威の中、コロナが収束するのは何時なのか。ワクチン接種は何時始まり何時終わるのか。オリンピックは開催できるのか。これからどうなるのか不安でいっぱいなのが正直な私の気持ちです。

しかし、学校給食については、いつもと変わらず『食の安全安心』を心がけ、提供する責務があります。異常気象等による食材費の変動や災害等によって社会経済が変動しようが、まずもって考えるのは「当たり前」のように『食の安全安心』だと確信しています。

その「当たり前」は、食材を栽培する農家さんや提供していただく業者さんがおられること。また、調理業務に携わる調理員や栄養教諭さんなど。

そして学校給食が成り立っている。その「当たり前」に関係する多くの人に感謝したい。

センター所長として早4年目を迎え、前職を定年退職した私にとって、【何ができるのか】を鑑みた場合に、やっぱり『食の安全安心』しかないと考えます。

安心して提供できる学校給食は安全であり、また、「おいしい給食」を「ふだんどおり」に提供する役目を担っていると改めて認識しました。

これからもコロナや災害に負けず『食の安全安心』を追究し“おいしい給食”を届けたいと思います。



貸出教材のご案内

本会は、学校給食調理場での衛生管理、児童・生徒への食に関する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。

※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。



手洗いチェッカー

人気 NO.1 貸出備品!!

<昨年度使用例>

- ・児童生徒の手洗保健指導に使用するため。
- ・職員の衛生管理研修会にて手洗いチェックを行うため。



ルミテスターとルシパック

洗浄結果を数値化

<昨年度使用例>

- ・施設、設備等が適切に洗浄されているか確認するため。



食品レプリカ

見て学ぶ・楽しむ 給食!!

<昨年度使用例>

- ・給食週間の展示、食育指導のため。

ふ卵器



紙芝居

ビデオ
DVD

食育かるた



豆つかみゲーム



バイキング用大皿・テーブルマナー用食器類



新しい貸出教材のご案内

本会からの貸出教材に「おまめのはなし」が追加されました。この教材は下写真の3点のセット教材です。各国の豆料理の写真に、本物の豆が標本として収録されています。

DVDには、豆の花とタネ、栽培（あずき・金時豆）、茹で方（すぐゆでる豆・水につけてからゆでる豆）、おはぎ・お汁粉の作り方、和菓子、豆料理についての解説が収録されています。

児童用の読本には指導者向け解説書が付いています。

貸出ご希望の方は本会総務課までご連絡ください。

- ・小学生向け学習読本「おまめのはなし」（指導者向け解説書付き）
- ・DVD「おまめのはなし」（22分45秒）
- ・食に関する指導用 豆の標本「いろいろなまめ」



貸出教材へのご意見、ご感想、ご要望等お待ちしております！

「こんな教材あったらいいな…」ぜひ、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。



HP QRコード

★令和3年度2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ため、物資研究会の開催を引き続き見送っています。そのため、令和3年度2学期につきましても、九州ブロック推奨品として5品目を特別価格でご案内させていただきます。

さばみぞれ煮〔極洋／工場地：茨城〕 50g×10個／袋 70g×10個／袋



脂のりの良いノルウェー産さばの切身をレトルト処理し骨まで食べられるようにしました。食べやすいよう、タレは甘めの味付けで、大根おろしを配合し風味付けして仕上げています。

〔ボイル〕凍ったまま沸騰したお湯に袋のまま入れ、再沸騰後13～15分程加熱してください。
〔蒸〕蒸し器で袋のまま13～15分程加熱してください。

＜アレルギー＞ 特定7品目：小麦 / その他21品目：大豆・さば

さんまおかか煮〔津田商店／工場地：岩手〕 40g×10個／袋 50g×10個／袋



たっぷりのかつお節を入れた特製醤油タレでさんまをじっくり煮込みました。従来のおかか煮製品よりも「減塩」に仕上げられています。高圧処理をしておりますので、柔らかく骨まで食べていただけます。

〔ボイル〕袋のまま熱湯に入れて、再沸騰後約20分温めてください。
〔蒸〕〔スチコン〕袋のまま重ならないように並べ、100℃に予熱したスチコンに袋のまま投入し、100℃で約20分温めてください。

＜アレルギー＞ 特定7品目：小麦 / その他21品目：大豆

彩り野菜とキャベツのミンチカツ＜Fe・Ca＞〔エム・シーシー食品／工場地：兵庫〕 40g／個 60g／個



玉ねぎ・人参・とうもろこし・枝豆と見た目に具沢山のミンチカツに仕上げ、更にキャベツを加えることで自然な甘みと風味をプラスしております。国産の鶏肉と豚肉を使用し、お肉と野菜本来のうまみがわかり易いよう、シンプルな味に仕上げられています。卵・乳のアレルゲン対応食品で4.1mg/100gの鉄分と207mg/100gのカルシウムが摂取できます。(40g)

〔揚〕凍ったまま170℃～180℃の油で40gは約5分、60gは約6分揚げてください。

＜アレルギー＞ 特定7品目：小麦 / その他21品目：大豆・鶏肉・豚肉

桜島どり肉だんご＜Ca・Fe＞〔新栄物産／工場地：鹿児島〕 1kg／袋



桜島どりの若鶏を原料に使用し、風味豊かな鶏だんごに仕上げました。食べやすい一口サイズ(約8g)になっています。あっさりした味付けで鉄分、カルシウムを強化しております。1袋あたり110～145個入。

〔煮〕凍ったまま沸騰したスープ等に入れ、約5分加熱してください。
〔揚〕170℃の油で約3分揚げてください。

＜アレルギー＞ 特定7品目：小麦 / その他21品目：大豆・鶏肉 / コンタミ：卵・乳

ぶどうゼリー〔ニチレイフーズ／工場地：長崎〕 40g／個



甘さ控えめのすっきりした後味です。不足しがちな食物繊維と鉄分を加えました。

〔自然解凍〕解凍時間の目安：室温(約25℃)1個ずつ解凍した場合40～50分
1箱ずつ解凍した場合4～5時間

＜アレルギー＞ 特定7品目：－ / その他21品目：－



～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。

昨年「新型コロナウイルス感染症」に誰もが振り回されています。学校給食会だよりでもイベントの開催延期、中止と取り上げる記事にも工夫が求められています。しっかりとした情報発信ができるよう、より一層頑張っておりますので今後ともよろしくお願いいたします。