



学校給食会だより



HP QR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

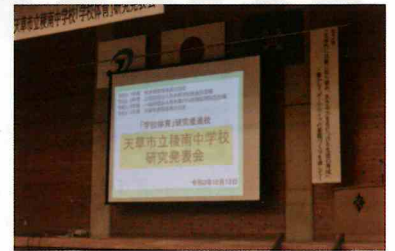
令和2年度・令和3年度熊本県教育委員会指定、天草市教育委員会指定、
公益財団法人熊本県学校給食会委嘱、一般財団法人熊本県PTA教育振興財団委嘱

天草市立稜南中学校「学校体育」研究発表会

10月13日(水)に天草市立稜南中学校にて、「学校体育」研究発表会が開催されました。

『主体的に活動に取り組み、生きる力を身につけた生徒の育成』～豊かなスポーツライフの基盤づくりを通して～」を研究主題とし、2年間学校全体で取り組んでこられました。

研究発表会当日に行われた公開授業の様子と、食に対する意識改善や健康・体力の保持増進を図るため、学校給食と関連付け実施された2つの取り組みをご紹介します。



公開授業

3つの公開授業が行われ、食育に関しては3年3組の学級活動にて「望ましい食習慣の育成」が今福教諭と稲田栄養教諭(天草市立本渡中学校)のチームティーチングで行われました。

前時に提示されていた教師の7日間の夕食メニューについて改善案を話し合い、それをもとに生徒が、最近の心身の調子や栄養の摂取状況をふまえ、自分に合った献立を考え発表しました。

全体をとおして、稲田栄養教諭からアドバイスや、学校給食の献立に関連付けた説明が行われていました。

取組1：食育教室の実施

松原栄養教諭(本渡南小学校)による食育教室では、給食とインスタント麺の栄養価を比較し、栄養バランスについての講話が実施されています。

(生徒の感想)

- ・休みの日は、いつも同じ物を食べるが多かったので、栄養バランスも考えて食事をしたい。
- ・給食の工夫や気遣いについて知ることができたので、しっかりと感謝して食べたい。

取組2：アイデアレシピ

食育教室の学びを実生活につなげるために、夏休みに「安価で簡単、栄養バランスを考えたレシピ」を募集し、表彰をしたり食育コーナーで掲示をされました。



CONTENTS

- 天草市立稜南中学校「学校体育」研究発表会 1p
- 令和3年度新規採用栄養教諭紹介 2~3p
- 令和3年度熊本県学校給食功労者等表彰者一覧 3p
- 令和3年度本会理事・監事・評議員名簿 3p
- くまもとの学校給食リレーション 4p
- 本会のICTへの取り組み 5p
- 令和3年度学校栄養職員(臨時的任用)研修会 5p
- 米・麦・大豆を使用したレシピ集作成 5p
- 令和3年度3学期九州ブロック推奨品のご案内 6p

～令和3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



熊本市立尾ノ上小学校 よしの ほなみ 吉野 帆波 先生



- ①私は、小さい頃から、食べることや、お菓子を作ることが好きでした。将来は、管理栄養士になりたいと思い、大学へ進学しましたが、そこで栄養教諭という職種を初めて知りました。食を通して子どもたちと関わり、成長期である子どもたちの食をサポートし、食の楽しさを感じてもらいたいと思い、栄養教諭を目指しました。
- ②毎日の給食と、献立表を見るのがとても楽しみでした。自分が特に好きな献立のときは、印をつけたりしていました(笑)そして何より、班になってみんなで給食を食べる時間がとても楽しかったです。
- ③今年度、熊本市の栄養教諭として採用されました、吉野帆波です。私にとって、食べることは、生きる上での楽しみで、幸せだなと感じる瞬間のひとつです。学校現場で働くようになり、学校給食の献立には、日本全国、また、世界の料理がたくさん出てきて、初めて知るものも多いな、と感じています。それも、安心安全な給食が提供できてこそその話であり、子どもたちにも、より多くの食べものや料理を知ってもらいたいと思います。まだまだわからないことや悩むことばかりですが、職場の先生方、先輩栄養教諭・学校栄養職員の先生方に教えていただきながら、これから精一杯頑張っていきたいと思います。よろしくお願い致します。

熊本市立城西中学校 城西共同調理場 みやざき ふみこ 宮崎 史子 先生



- ①私は、自分自身が食育を通して偏食を克服しました。栄養教諭を目指したのは、発達段階にある子どもたちに、学校給食を通して「食」の素晴らしさを伝え、その心身の成長を手助けしたいと思ったからです。
- ②いつも残さず食べていました。担任の先生から噛む事の大切さを教えてもらい、麦ごはんやいりこアーモンド、海藻サラダなどの歯心えのあるメニューが特に好きになったのを覚えています。
- ③今年度、熊本市の栄養教諭として採用されました、城西中学校の宮崎史子です。振り返ればあっという間でしたが、とても充実した半年間でした。先輩栄養士の先生方や調理員のみなさんに助けていただき、日々様々なことを学びながら過ごしています。今後どうぞご指導よろしくお願い致します。

熊本市立力合中学校 日吉共同調理場 うるしま なお 漆島 菜央 先生



- ①私は、食べることも好きですが、子どもと接することが大好きです。大学での学びや教育実習での経験を通して、食の大切さや食事の楽しさを子どもたちに伝えたいと思い栄養教諭を目指しました。
- ②給食はどれも美味しく、毎日楽しみにしていました。中でも揚げパンとキムチチャーハンは大人気で、クラスみんなで心待ちにしていたことを覚えています。
- ③今年度から熊本市の栄養教諭として採用されました、漆島菜央です。先生方や調理員のみなさん方に助けられながら、たくさんのことを学びつつ、充実した日々を過ごしています。様々な方々と一緒に、子どもたちの給食づくりができていくことに感謝の気持ちでいっぱいです。これからも学校給食を通して、子どもたちの成長や健康のために自分ができることを日々取り組んでいきたいと考えています。至らない点も多々ありますが、今後ともご指導よろしくお願い致します。

上天草市立阿村小学校 やまぐち あゆ
山口 愛友 先生



- ①私は食えることが大好きで、食べ物に興味があり、小中学生の時に毎日の給食を楽しみにしていました。教育実習に行った際に子どもたちとの関わりを通して、より一層栄養教諭になって食の大切さを伝えたいという気持ちが強くなりました。
- ②小学校低学年の頃は食べるのが遅く、クラスで一番遅くまで残って頑張って食べていたのを覚えています。食べられるようになってからは、毎日給食時間を楽しみに登校していました。クラスで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です。
- ③本年度、熊本県の栄養教諭として採用されました、上天草市立阿村小学校の山口愛友と申します。高校生の頃からの憧れであった栄養教諭になることができ、大変嬉しく思います。先生方や調理員の皆さんに支えられて、1学期無事に給食を提供することができました。毎日子どもたちの「おいしかった！」の言葉や笑顔にパワーをもらっています。子どもたちに安心・安全でドキドキワクワクするようなおいしい給食を提供できるよう、これからも失敗を恐れず、何事にもチャレンジし続けたいと思います。今後ともご指導よろしくお願い致します。

令和3年度熊本県学校給食功労者等表彰者一覧

各郡市学校給食会、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3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。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尽力されました19名の皆さまに感謝状と記念品を贈呈いたしました。また、本年度は県大会が書面開催のため、新型コロナウイルス感染症の影響を鑑み表彰式は中止とし、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。

この度は、表彰おめでとうございます。これからも子どもたちのために学校給食をよろしく願いいたします。

○学校給食献立調理職員等 19名（敬称略）

氏名	所属名	氏名	所属名
倉岡 明美	美里町立勸徳小学校	仲原 美代子	甲佐町学校給食センター
田上 真紀	美里町立中央小学校	大塚 さゆり	山都町立蘇陽中学校
有働 恵美子	山鹿市立八幡小学校	中村 真里子	八代市西部学校給食センター
椿 裕子	山鹿市立米野岳中学校	吉田 かつみ	八代市西部学校給食センター
高島 恵	泗水学校給食センター	下村 正美	八代市麦島学校給食センター
住野 貴弘	菊池地区学校給食共同調理場	城下 美由紀	八代市立文政小学校
渡邊 洋子	菊陽町立菊陽中学校	永田 千扇	八代郡氷川町及び八代市中学校組合立氷川中学校
児玉 徳子	合志市立西合志中央小学校	田代 優子	山江村立山田小学校
須崎 めぐみ	合志市立西合志南小学校	椎葉 由美	多良木町学校給食センター
時松 ヒトミ	小国町学校給食センター		

令和3年度 公益財団法人熊本県学校給食会 理事・監事・評議員名簿

理事

石井二三男 天草市教育委員会 教育長
 渡邊 和博 菊池市教育委員会 前教育長
 島木 浩次 山鹿市立山鹿小学校 校長
 渡辺 泰生 八代市立八竜小学校 校長
 寺本ミユキ 熊本県教育庁県立学校教育局体育保健課 指導主事
 横田 桂子 本会 前常務理事
 緒方 明治 本会 理事長
 原田 力子 本会 常務理事

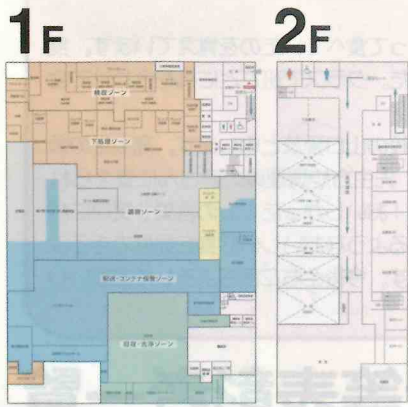
評議員

阿南誠一郎 阿蘇市教育委員会 前教育長
 太田 篤洋 氷川町教育委員会 教育長
 上村 清敬 熊本市教育委員会事務局学校教育部 健康教育課長
 村崎 一英 熊本県PTA連合会 前会長
 濱田 良彦 芦北町立佐敷小学校 校長
 坂本 茂昭 本会 前理事長
 亀丸 博子 亀丸料理教室 主宰
 宮崎 彩 山都町立矢部中学校 栄養教諭

監事

本田 勝範 本田税理士事務所 所長
 田中 新作 公益財団法人熊本県学校保健会 事務局長

くまもとの学校給食
リレーション



宇城市学校給食センターが
本格稼働しました!!

～基本情報～

住所：松橋町豊崎 1528-1

構造：鉄骨造一部2階建て
敷地面積：6,632㎡
延床面積：3,811.55㎡

調理能力：
最大4,500食程度/日
内7人対150食程度
現在3,800食/日を提供中

総事業費：
29億8,100万円

8月末より本格稼働した宇城市学校給食センターを紹介させていただきます。
宇城市学校給食センターは、松橋学校給食センター、不知火学校給食センター、豊野学校給食センターの3センターを統合し新設されました。このセンターは、汚染・非汚染区域の分離や前室の設置、アレルギー対応室が設置されるなど、学校給食衛生管理基準やHACCPに基づき設計がなされています。
また、耐震性の確保や二次被害防止措置に加え、災害時にも稼働できるように自家用発電等の設備や、政府推奨の「発災後3日間・2,000食・昼夜の炊き出し」に対応できる調理能力が備わっています。



微酸性電解水で殺菌
(野菜下処理)



パススルーによる区分分け



8機の釜による調理
(調理室)



調理の様子
(調理室)



天吊り式コンテナ消毒保管機
(コンテナプール)



食器、食缶、コンテナの洗浄機



2階食堂



2階廊下

この他にも、スチームコンベクションや揚げ物機、連続炊飯機といった大型の調理機器が整備されています。

また、会議室をはじめ2階の廊下からは、1階の様子を見ることができるようになっています。



今回の取材では大変お忙しい中、給食センターの中をすみずみまでご案内いただきました。センターはとても広く、荷受室・検収室・下処理室は完全に独立しており、さらには食材ごとにも部屋分けされていました。
人や食材の動線が一方通行でかつ交差しない、衛生管理の徹底した最新の給食センターでした。
山下所長をはじめ、宇城市学校給食センターの皆さま、取材にご協力いただきありがとうございました。

熊本県学校給食会のICTへの取り組み

本会では現在、普及充実事業の一環として、「栄養管理システム貸与」、「Zoomによるオンライン研修会、会議等の実施」等ICTへの取り組みを行っています。

1、栄養管理システムの無償貸与

現場の先生方からご要望いただき、先生方の業務負担軽減等の観点から、栄養管理システムの無償貸与を準備しています。令和4年度からの稼働を目標に、システムの説明、導入準備調整を現在進めています。

2、Zoomによるオンライン研修会、会議等の実施

本年度9月より、Zoomミーティングのライセンスを取得しオンラインでの研修会、会議等を実施し先生方の支援をしています。これまで、栄養教諭・学校栄養職員若手会員研修会や郡市食育担当者研修会及び郡市栄養教諭・学校栄養職員研修会等に活用していただきました。コロナ渦でオンライン開催の行事が増えただけでなく、今後の需要も鑑み本会内でも職員のスキルアップに努めていきたいと考えています。

この他にも、時代の流れに合わせ新しいもの・必要のあるものは検討していきたいと思っておりますので、ご意見ご要望等ございましたら、お気軽にご連絡、ご相談ください。

学校栄養職員（臨時的任用）研修会を オンライン形式で開催しました



10月7日（水）に「令和3年度学校栄養職員（臨時的任用）研修会」を熊本県教育委員会と共催で実施しました。新型コロナウイルス感染症の影響から、今回は初の試みとしてZoomによるオンライン形式での実施となりました。

本会2階の会議室に配信用会場を設営し、県体育保健課 寺本指導主事より講義及び「学校栄養職員の職務について」の演習をしていただきました。また、本会から地場産物の物資に関する報告を実施した後、参加された先生方によるグループ討議「地場産物を活用した学校給食の提供に向けた取り組み及び課題について」を行いました。

20名の先生方にご参加いただき、4グループに分かれたグループ討議では活発な意見交換を行っていただけました。

研修会後のアンケートで「基本的な内容の研修でよかった。」「工夫点が聞けて参考になった。」とご感想をいただきました。



米・麦・大豆を使用したレシピ集を作成しています！

本会では「令和3年度くまもとの米・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）」の一環として、亀丸料理教室主宰 亀丸博子先生監修のもと、米・麦・大豆を使用したレシピ集を作成しています。亀丸先生よりご考案いただいたレシピをもとに、本会職員で調理を行い、撮影を進めています。

（下写真：亀丸先生より調理指導を受ける様子）



完成後の配付は、来年を予定しておりますので、ぜひご活用ください。

また、令和4年度以降は、このレシピ集をもとに栄養教諭・学校栄養職員の皆さまを対象とした調理講習会の実施を検討しています。

★令和3年度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3学期につきましても、九州ブロック推奨品として5品目を特別価格にてご案内させていただきます。

①さばゆず味噌煮〔津田商店/工場地:岩手〕50g×10個/袋 60g×10個/袋



甘さ控えめに、ほのかな柚子風味のさば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。

〔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:ー/その他21品目:さば・大豆

②子持ちカラフトシシャモフライ〔極洋/工場地:茨城〕20g/個



子持ちカラフトシシャモを使用しており、頭や骨を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

③ラビオリ〔大冷/工場地:新潟〕1kg/袋



豚肉、鶏肉、玉ねぎなどの具をぜいたくに包みました。コクのある本格的な味です。茹でてグラタンやスープ、サラダとして、またフライにしても美味しく召し上がれます。

〔煮〕凍ったまま沸騰したスープ等に入れ、約8分加熱してください。

〔揚〕凍ったまま170℃の油で約3分揚げてください。

〔茹〕凍ったまま沸騰したお湯で、約8分加熱してください。

<アレルギー> 特定7品目:小麦/その他21品目:鶏肉・豚肉・大豆

④チョコプリン(アレルギー28品目不使用)〔給材開発/工場地:福島〕40g/個



アレルギー28品目を使用せず、ココアパウダーとカカオマスを使用して作ったチョコプリンです。

食物繊維と鉄分を強化しました。

<アレルギー> 特定7品目:ー/その他21品目:ー



～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。

去年は暖冬でしたが、今年はもうすでにとても寒くなる気配がしています。今年は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の流行も危惧されています。本会でも改めて、手洗いうがい、手指消毒実施の徹底を図ってきたいと考えています。