



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

新商品の開発・取り扱い、商品開発チームの活動



今年度より、栄養教諭・学校栄養職員の先生方のご要望にお応えするため、渉外係を中心とした“商品開発チーム”を結成しています。色々な部署で経験を積んだメンバーたちが、週に一度集まり、意見交換をし、栄養教諭・学校栄養職員の先生方のご期待に沿えるよう、県内企業を中心に新たな商品・メーカーの開拓に取り組んでいます！



<開発会議の様子>



商品開発チームが県内の企業さんへ伺い、県内産の素材を使った県給オリジナルの商品を開発しました！

今年度初め、栄養教諭・学校栄養職員の先生方へアンケートのご協力をお願いし、「給食用の物資として増えると良いな」とご希望が多かったものを中心に、新たな商品の取り扱いをはじめました。

そして、その成果を“KENKYU community”として発信してきました。栄養教諭・学校栄養職員の先生方のご要望に沿った商品、給食用として使い勝手の良い商品を日々探し続けています。

本会も学校給食を支える一員として、今後も“子どもたちのために日々の努力を”をモットーに開発を進めてまいります。

開発した新商品や新規取扱商品の詳しい情報は、KENKYU community Vol.1～3 をご覧ください。ご質問は本会渉外係まで、お気軽にご連絡ください。



開発商品の一例：
パウンドケーキ（晩白柚）



<情報誌 KENKYU community>

CONTENTS

- 新商品の開発・取り扱い 1p
- 「学校給食・食育」推進校報告 2～3p
- 県委託事業報告
 <米・麦・大豆魅力発信> 4p
- 令和3年度学校給食用
 パン品質審査会結果報告 5p
- 令和3年度第1回物資研究会 5p
- 天草産養殖真鯛提供事業 5p
- 令和4年度1学期
 九州ブロック推奨品のご案内 6p

**令和2・3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
学校給食・食育研究推進校 芦北町立佐敷小学校**

研究主題 望ましい「食生活」の基盤づくりによる主体的に考動する児童の育成
～人・もの・ことを結び、心を育み、体をつくり、学ぶ意欲を高める教育活動の実践～

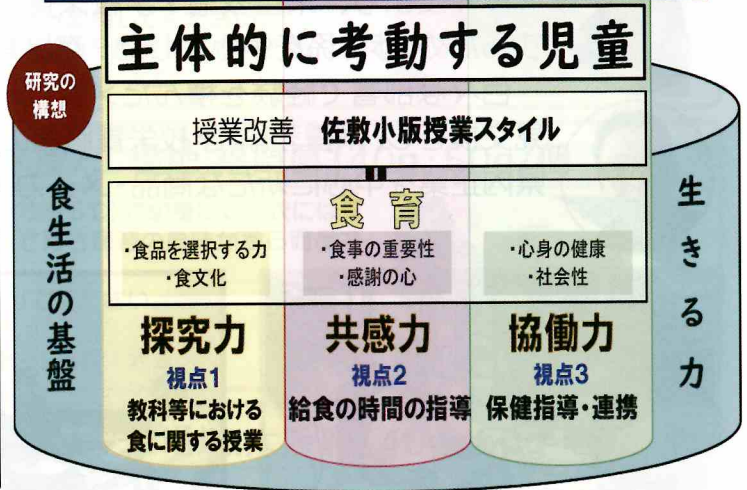
本校では特色ある教育活動として、2年間「食育」を研究の中心とし、児童の育成に努めてきた。

本稿では学校給食に関わる主な取組を述べる。

研究主題について

- 望ましい「食生活」の基盤づくりとは…
知育、徳育及び体育の基礎となる食に関する正しい知識と食習慣を身に付けること。
- 主体的に考動する児童とは…
自己の感情や行動をコントロールし、自ら考え行動し、進んで問題解決に取り組む児童。

学校教育目標 地域を愛し、子どもたち自らが未来を描き、自分を高め、人のためになろうとする土台をつくる
令和3年度重点目標 自分のため、人のために考動する笑顔いっぱいさきっ子



研究の仮説・視点

仮説 1 視点1【探究力】	教科等での食に関する指導を工夫したり、食育の視点を意識した教科横断的な授業の工夫をしたりすることで、食の関心や理解と共に学習意欲や思考力・判断力・表現力等を高めることができるであろう。
仮説 2 視点2【共感力】	給食の時間における食の指導を工夫したり、給食の時間の在り方を見直したりすることで、給食や食事の大切さを理解し、心を育むことができるであろう。 【給食の時間等における食に関する指導の充実】
仮説 3 視点3【協働力】	食を通じて保健指導を工夫したり、家庭や地域と連携を深めたりすることで、人やものを結び、食習慣の形成を図ることができるであろう。

【取組1】

給食主任、担任等の連携と指導・支援の充実



■ 給食主任による給食目標の説明

毎月、給食目標の説明を行い、給食目標の具体的なねらいや内容について説明する。給食主任が話すことで、全ての学級で同じ内容を発達段階に合わせて説明することができる。

■ 担任による「給食通信」の利用

給食センターから発行される「パクパク通信」や「くまさん通信」の内容をクイズ形式で問題を出したり、関連する映像を見せたりし、食についての知識を広げる。また、食事のマナーの指導も、給食目標に関連して、継続的に行う。



■給食主任による説明



■児童によるクイズの出題

【取組2】 学校栄養職員の効果的な活用



■ 授業での活用 (実施回数 R1:7回→R2:17回→R3:19回[9月現在])

- 学級活動…給食や栄養について
- 家庭…調理計画立案の支援、栄養素の働き
- 国語…食材の名前や旬の食材について
- * 様々な教科・領域で、食に関する指導の全体計画に基づいて話をする。

■ 給食の時間での活用 (毎月1回全学級で指導)

- 指導内容: 給食センターの仕事、食事の衛生、伝統料理、栄養素、郷土料理、旬の食材等



■ 学校栄養職員による授業での指導 (5年生家庭科)

【取組3】 委員会活動の充実

■ 給食委員会

- 栄養板への献立の記入と食材写真の掲示
- 各学級の給食の準備や片付けの補助
- 残さず食べる取組や給食の準備や片付けに関する定期的なお知らせ



■ 図書委員会

- 「食」に関する本の紹介

■ 企画委員会

- 「給食目標」の振り返り

■ 放送・人権委員会

- 給食の時間の放送

■ 保健委員会

- 手洗い指導や黙食についての啓発



■ 給食委員会による栄養板への記入と食材の写真掲示

【取組4】 食育コーナーの活用

■ 赤・黄・緑の食品群の掲示

…食品の種類や役割

■ クイズ・栄養列車

…興味・関心を高める

■ ワークシートの掲示

…朝食(味噌汁)作ろうデー

■ 学級掲示の統一

…給食目標や栄養板等



■ 充実した食育コーナー



■ 各学級の掲示 (全校で統一)

まとめ

- 給食の時間の在り方を見直す中で、給食の時間の指導内容等を共通理解し、共通実践を図ることができ、給食の時間を充実させることができた。
- 学校栄養職員を効果的に活用したことで、児童の食への関心を高め、理解を深めることができた。
- 「人」「もの」「こと」のつながりを意識する心が育ってきたことで、児童に他者のことを考えよう気持ちや自尊感情、規範意識が高まり、「共感力」がついてきた。

■ GTの活用: 芦北の食材は魅力がいっぱい!



■ 栽培活動: 育てたサツマイモは給食の食材として提供

■ お茶畑見学: 芦北の食材について学ぶ



■ 毎日の給食: 日常的に栄養について意識して食べる

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） ～実施報告～

熊本市白山小学校

本校では、昨年度より3年生の総合的な学習の時間の「チャレンジ 大豆・みそ」の取組の一つとして、「手作りおからみそ教室」を実施している。講師の熊本県豆腐油揚げ協同組合連合会の毎床先生と斉藤先生には、楽しく安全に学べるように、新型コロナウイルス感染予防に配慮した内容を考えていただいた。

- 目的
- ① 大豆の栽培や栄養、加工品等について学び、その中から日本の伝統食品である「みそ」や「豆腐」の良さについて理解し、未来へ残したい食材として意識しながら食べることができるようになる。
 - ② 普段だと廃棄されてしまう「おから」を使い、SDGsの観点から食品ロス削減について理解し、生活の中で実践しようとする意欲を育てる。
 - ③ 給食に物資を納品されている業者の方を講師とすることで、大豆や豆腐、みそにかける思いを知り、感謝する心を育てる。

内容① 大豆が身を守るための2つの秘密



内容② 大豆とおからに分けよう



内容③ 豆乳から 絹ごし豆腐と木綿豆腐を作ろう



内容④ おからみそを作ろう

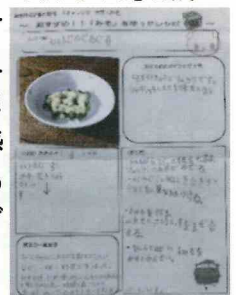


～感想～

- ・大豆は、豆乳・みそ・豆腐・おからに変身するすごい食べ物ですね。
- ・みそ作りは簡単に見えたけど、意外と難しかったです。豆腐の作り方も教えていただきありがとうございます。今まで、みそや豆腐に対して疑問がありましたが、解けました。
- ・みその作り方を、しっかり覚えることができました。いつかぼくも家でみそを作りたいです。マイみそが出来上がるのを楽しみに待っています。

そして、続く授業後の取組

授業後は、「みそ」を使ったおすすめ料理を家庭で作り、そのレシピの発表会がありました。郷土料理の「一文ぐるぐる」を調べて作る児童、オリジナルのみそ料理を考えて作った児童もいました。家族からの感想もあり、家庭でも学んだ成果を発揮できました。

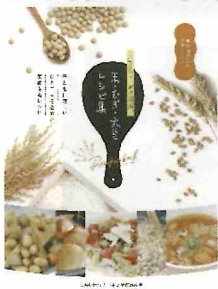


「米・麦・大豆レシピ集」について

本年度は本委託事業におきまして、「米・麦・大豆レシピ集」（左写真）を本会にて作成いたしました。学校給食会だより29号にて作成の様子をご紹介いたしました。12月に完成、1月には皆様のお手元へお届けいたしました。ご覧いただけましたでしょうか？

子どもたちへ熊本の米・麦・大豆の魅力を伝えていただく一助として、栄養教諭・学校栄養職員の先生方には、このレシピ集を学校給食の献立作成にご活用いただけたらと考えています。

また、次年度以降は、このレシピ集を用いた調理講習会も検討しています。



🍞 令和3年度学校給食用パン品質審査会結果報告 🍞

令和3年7月12日（月）及び令和3年12月15日（水）、本会において、第1回、第2回の「学校給食用パン品質審査会」を開催しました。この審査会は、学校給食用パンの品質を良化し、学校給食の普及充実を図ることを目的としています。

いずれの審査でも、基準パン（食パン、コッペパン、丸パン）について、「しっかり噛んで食べることで小麦の良い味がする。」と、主食に向けたパンであると審査委員の皆様から評価の声をいただきました。

また、ご要望もいただきましたので、今後検討していきたいと考えています。

なお、3学期中に行う予定であった審査会と各委託工場への現地調査は、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から中止とさせていただきます。



第1回（令和3年7月12日（月）開催）

パンの種類	規格（g）	パン重量（g）	評点
食パン	50g	63.0	83.67
コッペパン	50g	65.5	83.77
丸パン	50g	71.0	83.10
米粉入りかぼちゃパン	50g	64.0	83.21
黒糖パン	50g	66.0	82.77
ソフトフランスパン	50g	73.0	83.66
米粉パン	50g	75.5	83.56
ミルクパン	50g	71.0	83.33
		平均点	83.38

第2回（令和3年12月15日（水）開催）

パンの種類	規格（g）	パン重量（g）	評点
食パン	50g	60.0	83.00
コッペパン	50g	66.5	82.90
丸パン	50g	70.0	83.20
米粉入りかぼちゃパン	50g	70.5	83.30
黒糖パン	50g	70.0	82.90
テーブルロール	40g	56.5	84.20
米粉パン	50g	74.0	82.90
ミルクパン	50g	70.5	86.20
		平均点	83.58



令和3年度第1回物資研究会をオンライン形式で開催しました

令和4年2月15日（火）に「令和3年度第1回物資研究会」を開催しました。新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から昨年度は実施を見送り、今回 Zoom による初のオンライン形式での実施となりました。

本会2階資料室に配信用会場を設営し、県体育保健課、県健康危機管理課、学校長代表、共同調理場長代表、給食主任代表、栄養教諭等代表による物資研究委員の皆様にご参加いただきました。会の中では、令和4年度1学期九州ブロック推奨品の紹介、商品開発チームの取り組みの紹介、新年度新規取扱商品の紹介等を行いました。

物資研究委員の任期は2年間となっており、今期の研究委員の皆様は最初で最後の研究会となりました。皆様からいただいた貴重なご意見を参考に、よりよい物資供給に努めてまいります。物資研究委員の皆様、ご参加いただき誠にありがとうございました。



天草産養殖真鯛提供についてのお礼

くまもとの魚販路拡大等緊急支援事業

熊本県農林水産部水産局水産振興課が実施された「くまもとの魚販路拡大等緊急支援事業」において、株式会社福岡丸福水産様（右写真）に調理加工を依頼し、本会からも真鯛フライと真鯛天玉揚げ（青さ入）及び真鯛切身の3点を、令和4年1月～2月の期間で提供いたしました。

この事業では、新型コロナウイルス感染拡大の影響により、価格が低迷している県産養殖真鯛の消費拡大を目的に、学校給食の食材として県産養殖真鯛の無償提供が実施されました。

多くの学校様でご使用いただき、誠にありがとうございました。



★令和4年度1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、引き続き合同選定会が開催できておりません。そのため、令和4年度1学期につきましても九州ブロック推奨品として安心安全な物資5品を特別価格にてご案内させていただきます。

①いわし梅煮〔津田商店/工場地:岩手県〕40g・50g×10個/袋

減塩リニューアルしました！美味しさはそのまま、食塩相当量を1.7→1.1g(100gあたり)へ下げることができました。梅肉の風味と紫蘇がほのかに香る一品です。高圧処理をしているので柔らかく骨まで食べることができます。

〔ボイル〕袋のまま沸騰したお湯に入れ、再沸騰後約20分加熱してください。

〔スチコン〕袋のまま重ならないように並べ、100℃で約20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：大豆



②ホキ天玉揚げ(青さ入)〔福岡丸福水産/工場地:福岡県〕40g・50g/個

ニュージーランド産の鮮度の良いホキを半解凍(-3℃～5℃)で切身にし、衣には天玉を砕いたものを使用しました。サクサクとした食感で青さ海苔の風味が香る商品です。

〔揚〕凍ったまま170～180℃の油で約5分以上揚げてください。

〈アレルギー〉 特定7品目：小麦 その他21品目：大豆



③国産ミートのハンバーグCa&Fe〔ニチレイ/工場地:大阪府〕40g・60g・80g/個

国産の豚肉・鶏肉・玉ねぎを使用し、カルシウムと食物繊維・鉄分を強化しました。両面焼き製法で肉汁を閉じ込め、蒸し焼き製法でふっくらやわらかく仕上げました。

〔煮〕あらかじめ温めたソースで、凍ったままの商品を煮込んでください。

〔揚〕凍ったまま150～160℃の油で約3～4分揚げてください。

〔焼〕凍ったまま180℃で約7～9分加熱してください。

〈アレルギー〉 特定7品目：- その他21品目：大豆・鶏肉・豚肉



④魚そうめん〔トクスイフーズ/工場地:鹿児島県〕500g/袋

いとよりのすり身を麺にしました。淡泊な味でクセがなく、時間が経過しても普通の「そうめん」のようにのびません。配膳しやすいように麺の長さを約7cmにカットしています。

〔茹・煮〕袋のまま自然解凍または流水解凍したものを開封して沸騰した湯に入れ、再沸騰後約5分茹でてください。

〔ボイル〕凍った袋のまま沸騰した湯に入れ、再沸騰後約15分加熱してください。

〈アレルギー〉 特定7品目：- その他21品目：- コンタミ：えび・かに



⑤アセロラゼリー(Fiber&Fe入り)〔ニチレイ/工場地:長崎県〕40g/個

レモン果汁の約34倍のビタミンCが含まれるアセロラ果汁を使用したゼリーです。

食物繊維と鉄分を強化しました。自然解凍でお召し上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目：- その他21品目：りんご



～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。

本会では、Zoomの導入や事務所の分散等、前年度にも増した感染症対策を行ってまいりました。一部研修会等のオンライン開催におきましては、不慣れなため参加者の皆様に大変ご不便をおかけいたしました。今後も「withコロナ」「afterコロナ」を見据えて、熊本県の学校給食の充実発展のため尽力してまいりますので、次年度もよろしくお願いいたします。