（公財）熊本県学校給食会　会報

学校給食会だより

令和4年8月　第31号

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

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、ご理解とご協力をいただいていますことにお礼申し上げます。

いくつかの学校を訪問させていただきました。それぞれの学校で感染防止対策を取り学校行事等が実施され、子ども達の活気あふれる様子が徐々に戻りつつあるのを感じます。

さて、新型コロナウイルス感染症の影響が長期化する中で、物価高騰による給食費への影響等が懸念されているところです。学校給食会は、物資価格の値上げを極力抑えるようにメーカーと交渉を続けており、値上げがあった物資についても２学期は価格据え置きで提供したいと思います。

また、現場で現在使用していただいている物資の中で、値下げができるものについても紹介していきます。

今後も、コロナ感染等による緊急対応も含めて学校給食が円滑に実施できるように、学校給食の現場を支援していきたいと思います。

次に、学校給食用パンについてですが、熊本県パン協同組合及び熊本製粉株式会社と協議・試作を重ね、２学期から現在提供しているすべてのパンを国産小麦粉１００％（県産小麦粉５０％以上）で提供ができるようになりました。九州では初であり、国内６番目となります。

小麦粉のうち５０％以上は熊本県産とし、世界情勢が不安定な中ですが、地場産物活用拡大及び食糧自給率向上を図っていきたいと思います。

このように国産小麦粉１００％のパンを提供できるのも、地元の熊本製粉株式会社から価格を抑え、製パン性の良い小麦粉を提供していただけることと、熊本県パン協同組合が全国に先駆けて建てられた全国でも４工場しかない共同工場の存在があるからです。共同工場だからこそ、現在も全県下へ安定的に安全なおいしいパンを全国平均よりもとても安い価格で提供できています。

ぜひ、国産小麦粉１００％のパンのご使用をお願いします。

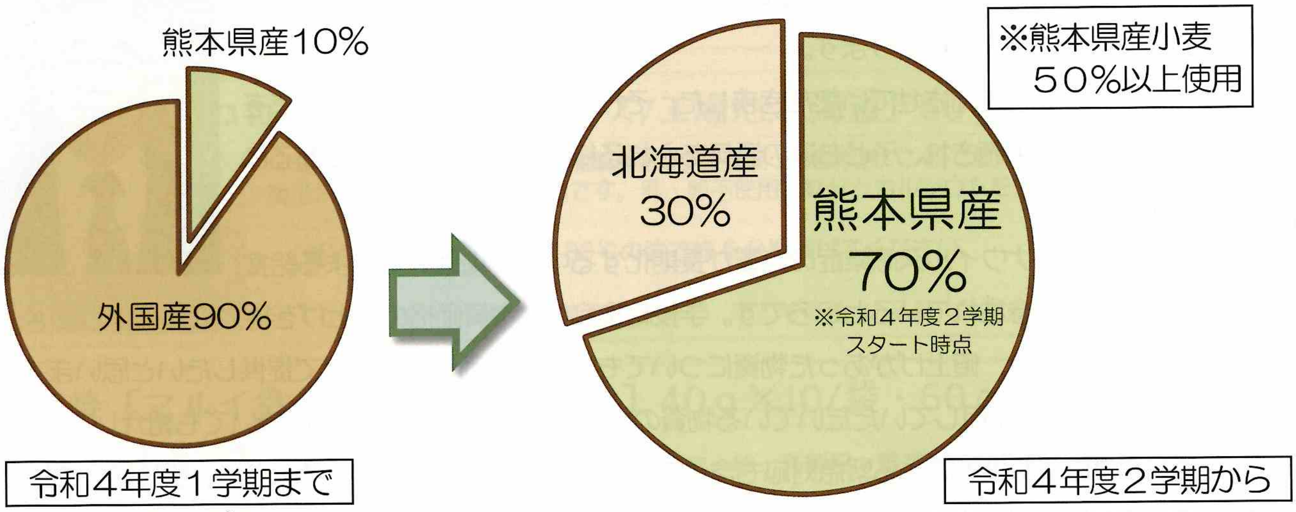
これからも学校給食会は、これまで以上に職員一同「子どもたちのために日々の努力を」をモットーに、安全・安心かつ低廉な価格で物資の提供並びに様々な事業の展開はもとより、現場の先生方のニーズに応えるとともにご支援にしっかりと取り組んでまいります。皆様方の一層のご理解とご協力をどうぞよろしくお願い申し上げます。

CONTENTS

- 理事長挨拶　1p
- 国産小麦粉１００％使用学校給食用パン　2～3p
- 令和４年度 県体育保健課取組の方向　4p
- くまもとの学校給食リレーション　5p
- 熊本県学校給食会普及充実事業のご案内　6p
- 貸出教材のご案内　6p
- 令和４年度本会理事・監事・評議員名簿　7p
- 令和４年度新商品のご紹介　7p
- 令和４年度２学期 九州ブロック推奨品のご案内　8p

令和４年度２学期より　学校給食用パンを
国産小麦粉100%で提供します！

令和４年度２学期より、熊本県産小麦７０%、北海道産小麦３０%の小麦粉を使用したパンの提供を開始いたします。今後は、小麦粉の生産状況等に合わせ、配合割合が変動する場合もございますが、熊本県産小麦５０%以上を使用した国産小麦粉１００%の学校給食用パンを提供します。



～ 国産化に向けての取り組み ～

昨年度から、品質の優れた国産小麦粉での学校給食用パンを完成させるため、熊本県学校給食会、熊本県パン協同組合、熊本製粉株式会社の３社にて、協議・試作を重ねて参りました。

①生地のべたつき、②発酵時間の違い、③生地が膨らみづらいという３つの課題に対し、製造については熊本県パン協同組合、小麦粉については熊本製粉株式会社の尽力があり、国産小麦粉１００%のパンの提供が可能になりました。　（協議・試作の詳細は右ページにて）

３社での協議（試食の様子）

熊本県パン協同組合
理事長　永田　昭一

熊本県の学校給食に国産小麦１００%のパンを提供することは、長年学校給食に携わってきた私にとって悲願でした。全国で４カ所しかない、熊本県パン協同組合の共同工場と地元製粉会社（熊本製粉）があったことと、県学校給食会、特に緒方理事長の熱意があったからこそ実現できたことだと思います。より副食と合う食事用パンとして、食べてもらえることを嬉しく思います。

熊本製粉株式会社
取締役営業本部長
山口　祥夫

小麦の栽培技術、製粉技術、製パン技術の３つが向上し、国産小麦１００%のパンを提供できる準備が整いました。子どもたちに食べてもらえることを嬉しく思います。

これからも学校給食用パンへの小麦粉の安定供給に努めて参ります。

～ 協議・試作について ～

熊本県学校給食会、熊本県パン協同組合、熊本製粉株式会社の３社にて国産小麦粉１００％を目指す中、大きく３つの課題について、協議・試作を重ねてきました。

これらの課題を乗り越え、国産小麦粉１００％のパンを提供することが可能になりました。

課題① 小麦のたんぱく値が低く、生地がべたつき、製造機器に付着しやすい。

改善①
・製造機器の調整を行った。
・小麦粉の配合の調整を行った。（北海道産「ゆめちから」導入。）

混ぜた生地の状態の確認（課題①）

製造機器（丸目機）動作調整の様子（課題①）

生地の発酵状況の確認の様子（課題②）

試作品（食パン）の焼成（課題③）

課題②
小麦粉の配合によって、発酵時間がそれぞれ違う。

改善②
・試作を重ね、小麦粉の特性を捉えるよう努めた。

課題③
焼成の際、生地の膨らみが少ない傾向がある。

改善③
・焼成時間、焼成温度の調整を行った。
・小麦粉の配合の調整を行った。

国産小麦粉100％の学校給食用パン完成

～ パン品質審査会の実施 ～

パン品質審査会の様子

令和４年７月１５日（金）本会２階会議室にて、「令和４年度第１回学校給食用パン品質審査会」を開催し、審査委員の皆さまに、２学期より使用する予定のパン（国産小麦粉１００％使用）を試食していただきました。

試食後の感想では、「小麦の香りがある。」「噛みしめると快い小麦の味がした。」など、食事用パンに向いているという評価を多くいただきました。

これからも子どもたちのため、おいしいパンを届けます！

令和４年度（２０２２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　保健教育・食育の充実
（１）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
（２）フッ化物洗口の継続と歯科保健指導の充実
（３）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
（４）食に関する指導における学校給食の活用
（５）発達段階に応じた性に関する指導及びがん教育の充実
（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

【ご退職】
寺本　ミユキ先生
（前　体育保健課　指導主事）

【ご転出】
議会事務局政務調査課　審議員　大濱　順和先生
（前　体育保健課　審議員兼課長補佐）
熊本高等学校　副校長　濱本　昌宏先生
（前　体育保健課　審議員兼課長補佐）
氷志高等学校全日制　教頭　杉原　由真先生
（前　体育保健課　主幹（健康教育））

【課内異動】
体育保健課　主幹（健康教育）　種子永　香織先生
（前　体育保健課　指導主事）

【ご転入】
体育保健課　健康教育班　指導主事　山科　貴裕先生
（前　教育センター　指導主事）
体育保健課　健康教育班　指導主事　小島　慶子先生
（前　阿蘇中央高校　養護教諭）
体育保健課　健康教育班　指導主事　宮﨑　彩先生
（前　矢部中学校　栄養教諭）

令和３年度末退職者（栄養教諭・学校栄養職員）

熊本市立京陵中学校　塚本　祐子先生
天草市立天草中学校　岡部　美幸先生

くまもとの学校給食リレーション

このコーナーでは、熊本県の学校給食に深く関わる方々のご挨拶や、学校給食調理場の紹介を中心に皆さまの学校給食に対する思いや、取り組みを紹介しています。

今回は本年度、熊本県栄養教諭・学校栄養職員研究会　理事長に就任された松岡珠美先生と熊本県学校栄養士協議会会長に就任された中河原晶先生に、就任のご挨拶をいただきました。

熊本県栄養教諭・学校栄養職員研究会

理事長　松岡　珠美　先生
（熊本市立西原共同調理場）

この度、本研究会理事長に就任いたしました。

本研究会は、平成10年、栄養教諭・学校栄養職員の先輩方が、自らの学びのために発足させ、大切に受け継がれてきた会です。現在は栄養教諭・学校栄養職員として研修会等も教諭の先生方と同じように受けられるようになりました。しかし、以前の学校栄養職員時代は、研修を受ける機会が少なかったと先輩方から伝え聞いております。同職種での学びの場があることが「当たり前」となってきている今、先輩方のご苦労の上に成り立っている会であるという記憶を大切にする会でありたいと思っています。

さて、GIGAスクール構想による新しいICT環境の整備がなされ、教育現場も変化しました。栄養教諭・学校栄養職員として不易の部分の研究はもちろんのこと、子どもたちがこれからの時代を生き抜くため、時代の先を見据えた研究も求められているところです。学校給食の献立作成、栄養管理、衛生管理、大量調理技術、学校における食育など、多面的なスペシャリストとしての側面を丁寧に一つ一つ磨いていかなければいけません。

学校教育を取り巻く環境の変化を前向きに受け止める姿勢を私たち一人一人が持ちつつ、研究会という組織として温故知新的バランス感覚を備えた活動を推進したいところです。

重責に身の引き締まる思いですが、県給食会様のご支援、そして会員の皆様のご協力のもと、責務を全うすべく力を傾注して参ります。よろしくお願いいたします。

熊本県学校栄養士協議会

会長　中河原　晶　先生
（熊本市立託麻原小学校）

熊本県学校給食会におかれましては、安全で安定した食材の供給により「食に関する指導」の中心を担う学校給食を支え、熊本県学校栄養士協議会の事業等にご支援をいただいておりますことに感謝申し上げます。

さて、本協議会では、学校における食育の充実を図り、家庭・地域における食育の推進にも尽力しているところです。

私ども、栄養教諭・学校栄養職員の職務は「食に関する指導」と「学校給食の管理」を両輪とし、それらを一体として行うことで、教育上の相乗効果をもたらすことが期待されております。しかしながら、採用された年代や所属する学校の実情などにより、その比重に違いが生じているようにも聞き及んでおります。

専門職として「最新の知識と指導力を備えること」そして、「安全でおいしい給食を提供する技術を向上すること」はどちらも不可欠なことです。コロナ禍という予測困難な時代だからこそ、本協議会の事業等に参加して技能を高めたり、全国の先進的な取組を共有したりするなど、仲間と共に力を合わせて努力してまいりましょう。

今後とも、私どもの活動にご支援を賜りますようお願い申し上げます。

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

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

ルミテスターとルシパック

食品レプリカ

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

DVD

食育かるた

ふ卵器

紙芝居

令和４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

氏名	所属・役職
石井二三男	天草市教育委員会　教育長
福島　和義	玉名市教育委員会　教育長
谷口　雄一	荒尾市立荒尾海陽中学校　校長
光山　忠	芦北町立佐敷中学校　校長
宮﨑　彩	熊本県教育庁県立学校教育局体育保健課　指導主事
永吉万寿美	荒尾市立学校給食センター　所長
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

氏名	所属・役職
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
村﨑　一英	熊本県PTA連合会　前会長
濵田　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
寺本ミユキ	尚絅大学　准教授

監　事

氏名	所属・役職
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

熊本産　令和４年度新商品のご紹介

肥後パウンドケーキ

岳間茶

山鹿市鹿北町岳間地区で栽培されているお茶を使用しています。香り高いお茶の風味をお楽しみください。

ブルーベリー

上益城郡山都町蘇陽のブルーベリーを使用しています。ブルーベリーの甘い香りをお楽しみください。

晩白柚

八代市氷川町の晩白柚を使用しています。晩白柚の特徴である苦みと香りを感じることができます。

かわいらしいくまモンのデザイン入りパッケージを使用しています！

★令和４年度２学期九州ブロック推奨品のご案内★

安全安心な物資を期間限定の特別価格にてご案内させていただきます。
是非この機会にご利用いただきますよう、宜しくお願いいたします。

①さんまみぞれ煮〔津田商店/工場地:岩手県〕40ｇ×10/袋・50ｇ×10/袋

新鮮なさんまを特製の醤油タレで煮込み、大根おろし入りのタレをたっぷりかけて仕上げました。高圧処理をしておりますので柔らかく骨まで食べていただけます。

〔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学給向け南瓜コロッケ〔トクスイフーズ/工場地:北海道〕50ｇ/個・60ｇ/個

北海道産の南瓜を使用して北海道産の小麦を使った自家製パン粉で包んだコロッケです。南瓜本来の素朴な甘さが特徴です。乳・卵不使用、鉄分とカルシウムを強化しています。

〔揚〕凍ったまま170～180℃の油で約５分間揚げてください。

〈アレルギー〉　特定７品目：小麦　　その他21品目：大豆

③千草焼〔マルイ食品/工場地:鹿児島県〕40ｇ×10/袋・60ｇ×10/袋

鹿児島県産のたまごを使用しています。卵・乳製品・野菜が一緒に採れるバランスの良い卵焼きです。鉄分を強化しています。

〔ボイル〕凍ったまま沸騰したお湯に入れて、時々攪拌しながら30分～50分程度加熱してください。

〔スチコン〕凍ったままスチームモード95℃で35分程度加熱してください。

〈アレルギー〉　特定７品目：小麦・卵・乳　　その他21品目：大豆・鶏肉

④安心逸品焼売（肉）Fe&ファイバー〔ニチレイフーズ/工場地:愛媛県〕18ｇ/個・28ｇ/個

国産の鶏肉と豚肉の旨味と玉ねぎの自然な甘みが凝縮したジューシーな焼売です。鉄分と食物繊維を強化し、食塩相当量の値にも配慮しました。

〔蒸〕凍ったまま、蒸し器に商品が重ならないように入れ、蒸してください。
※蒸し時間･･･18g：8～10分、28g：約12分

〔揚〕凍ったまま揚げてください。
※油温度と時間･･･18g：約150℃の油で約5分、28g：約160℃の油で約8分

〈アレルギー〉　特定７品目：小麦　　その他21品目：大豆・鶏肉・豚肉

⑤ぶどうゼリー〔ニチレイフーズ/工場地:長崎県〕40g/個

甘さ控えめのすっきりとした後味です。不足しがちな鉄分と食物繊維を強化しました。

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：－

～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。

新型コロナウイルス感染症の感染状況により、行事の開催もままならない状況が続いています。しかし、各所で実施方法の変更や感染対策の工夫を行い、withコロナの新しい形により行事が実施されることも増えてきました。

本会でもより多くの行事が開催できるよう、検討を重ね実施に繋げていきたいと考えています。