



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

新年のごあいさつ

熊本県学校給食会 理事長 緒方明治

新年明けましておめでとうございます。

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。

昨年の秋頃から、それぞれの学校で感染防止対策を取り運動会や発表会等の学校行事を実施される学校が多くなりました。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。

また、この2年近くのコロナ禍において子ども達の教育にとって学校給食の重要性が再認識されました。

学校給食会でも、子ども達の健やかな成長と熊本県の学校給食の円滑な実施の支援に向けて職員一同決意を新たに新年をスタートしました。

昨年からは現場の先生方のニーズに合った学校給食会の事業改革に努めてきています。

普及充実事業においては、熊本県教育委員会と熊本市教育委員会のご協力により「栄養教諭・学校栄養職員講習会（講演会）」を実施することができました。

「くまもとの米・麦・大豆 魅力発進事業」では、これまでの取り組みに加えて、亀丸料理教室の亀丸先生ご監修の下「熊本の米・麦・大豆を使った料理のレシピ集」を学校給食会で作成し先生方のお手元に届けることができました。学校給食に活用していただければ幸いです。来年度は、レシピ集を使った調理講習会も計画しています。ご参加をお願いします。

また、普及充実事業の一環として長年の懸案事項であった先生方の学校給食献立作成や発注業務等の事務負担軽減を目的とした学校給食栄養管理システムを熊本県教育委員会のご協力の下開発を進めています。

来年度に向けて、学校給食会も新たな一歩を踏み出すために準備を進めています。今後も熊本県や各市町村、先生方のご協力を得て熊本県の学校給食の充実発展のため努めていきます。



CONTENTS

- 新年のごあいさつ(本会理事長、県体育保健課長、
県栄養教諭・学校栄養職員研究会理事長、
県学校栄養士協議会会長) 1~2p
- 令和3年度熊本県栄養教諭・学校栄養職員講習会、
熊本市栄養教諭・学校栄養職員講演会開催 3p
- 令和3年度第2回委託工場現地調査 3p
- 新年のごあいさつ(県パン共同工場工場長) 3p
- 物資のご案内 4p

年頭所感

熊本県教育庁県立学校教育局体育保健課長
平江 公一



新年あけましておめでとうございます。

本県の学校における食育の推進と学校給食の充実に御尽力をいただいております関係の皆様様に謹んで新年の御挨拶を申し上げます。

さて、食育基本法前文には「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要である。」と記されています。

昨年度、本県の児童生徒を対象に県教育委員会が実施した「食育に関するアンケート」の結果をみると、約9割の児童生徒が日頃の食べ物や作った人に感謝して食べていることが分かります。一方で、食べ物の産地や料理の歴史に関心がある児童生徒は、小学生で約6割、中学生で約5割にとどまっています。(表1)

また、コロナ禍により、給食の時間の過ごし方が大きく変化した環境下において、多くの学校では感染防止対策を工夫されながら、食に関する指導を実施していただいております。(グラフ1)

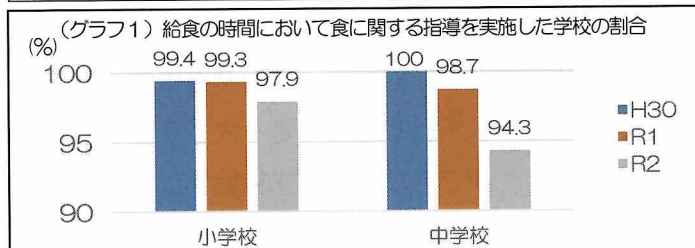
そのような中で、公益財団法人熊本県学校給食会におかれましては、安全・安心な給食物資の提供をはじめ、学校給食実施基準に照らして適切な学校給食が提供できるよう、栄養管理システムの開発に取り組んでいただいております。

今なお、新型コロナウイルスの完全収束には見通しが立たない状況ではありますが、栄養管理システムを活用しながら、子どもたちの実態に応じた栄養量及び地場産物を生かした郷土料理の学校給食が提供され、学校における食育が推進されますよう、熊本県学校給食会をはじめ、関係の皆様方としっかりと連携して参りたいと考えております。

本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

(表1) 食育に関するアンケート

質問項目	質問概要		「はい」「どちらかといえばそうである」(%)	「いいえ」「どちらかといえばそうではない」(%)
	ア 食べ物の産地や料理の歴史に関心がある(食文化)			
イ 食べ物や作った人に感謝して食べる(感謝の心)				
ウ はしの使い方や話題など、食事のマナーに気をつけて食べる(食事のマナー)				
エ 栄養のバランスに気をつけて食べる(心身の健康)				
対象	質問概要		「はい」「どちらかといえばそうである」(%)	「いいえ」「どちらかといえばそうではない」(%)
小学校(小学部)5年生	ア 食文化		60.7	39.3
	イ 感謝の心		96.2	3.8
	ウ 食事のマナー		89.2	10.8
	エ 心身の健康		78.8	21.2
中学校(中学部)2年生	ア 食文化		48.4	51.6
	イ 感謝の心		96.7	3.3
	ウ 食事のマナー		93.5	6.5
	エ 心身の健康		78.4	21.6
高等学校(高等部)2年生	ア 食文化		51.7	48.3
	イ 感謝の心		96.5	3.5
	ウ 食事のマナー		94.1	5.9
	エ 心身の健康		73.4	26.6



令和2年度(2020年度)健康教育実態調査

熊本県栄養教諭・学校栄養職員研究会 理事長 瓜生 由美子

明けましておめでとうございます。

令和2年度から熊本県栄養教諭・学校栄養職員研究会理事長として務めさせていただいております。新型コロナウイルスの感染拡大により、例年通りの集合型研修会をすべて中止せざるを得ない状況下で、個々のスキルアップや情報収集の機会を作るため、Zoomミーティングを活用したweb研修に取り組むなど、お互いの知恵や経験を出し合い、令和3年度は一步前進することができたように思います。

給食の業務と共に、ICTを活用した食育等に格闘している中、熊本県学校給食会の理事長様をはじめ、スタッフの皆様にお力添えいただき感謝申し上げます。今後とも、ご支援賜りますようお願い申し上げます。



熊本県学校栄養士協議会 会長 津山 あゆみ

明けましておめでとうございます。

平素より、熊本県学校栄養士協議会の活動にご理解とご協力をいただき、誠にありがとうございます。

本会では、コロナ禍の中、リモートによる調理講習会や食に関する指導の研修会、動画や写真を用いた衛生管理研究会などの活動を行っております。

今後も、会員一人一人が研鑽を積み、子どもたちが生涯を通じて心身ともに健やかに生きていく力を身につけることができるよう、取り組んで参ります。

本年も、ご支援をいただきますようお願いいたします。



令和3年度熊本県栄養教諭・学校栄養職員講習会 熊本市栄養教諭・学校栄養職員講演会を開催しました

令和3年11月24日(水)・26日(金)に熊本県栄養教諭・学校栄養職員講習会(熊本市以外の市町村対象)を、令和3年12月6日(月)～8日(水)熊本市栄養教諭・学校栄養職員講演会をZoomにて開催しました。

両会では十文字学園女子大学准教授 林典子氏による講演「学校給食における食物アレルギーの対応について」を配信しました。また、熊本県栄養教諭・学校栄養職員講習会では講演後に、グループ協議及び協議内容の発表を行いました。グループ



協議では「学校給食における食物アレルギー対応の現状及びその課題について」を柱に、対応委員会の組織的な取り組みの課題や個別相談指導の効果的な進め方等について協議していただきました。



後日ご提出いただいたアンケートでは、講演：「アレルギー対応について新しい知識を得たり、再確認することができた。」「保護者面談での聞き取りに必要なポイントが具体的でわかりやすかった。」、グループ協議：「経験年数が様々な先生方からアドバイスをもらうことができてよかった。」「もっと時間をとって話したい!と思える時間だった。」といった感想をいただきました。



令和3年度第2回委託工場現地調査を実施しました

令和3年11月に、熊本県パン共同工場、永田パン炊飯工場、清水製パン工場、どんどんライス、一心堂老舗の5工場を3日間の日程で、県体育保健課、県健康危機管理課、市健康教育課、管轄保健所の各担当者の皆様同行のもと調査を行いました。

各工場では、前回実施での指摘事項を改善すべく、衛生管理の向上に努められていました。下記の写真は工場ラインの調査や、記録帳簿類の確認の様子です。



新年のごあいさつ

熊本県パン共同工場
工場長 松下 司



新年あけましておめでとうございます。

昨秋より、高橋前工場長の退職に伴い、熊本県パン共同工場工場長を務めさせて頂く事となりました、松下 司と申します。

令和2年の新型コロナウイルスによる緊急事態宣言以降、学校並びに給食関係者の皆様方におかれましては、これまで以上の大変なご苦勞をされていると存じます。そのような中で、給食にパンを提供させて頂ける事を厚く御礼申し上げます。共同工場では、安心安全を第一に、もっと美味しく、またその時々ニーズに対応すべく、製パン技術等を磨きながら毎日パンを焼いております。

新しい年を迎え、今まで以上に皆様の声をお聞かせ願ひながら、安心安全でおいしい給食に携われる喜び、誇り、そして責任を胸に、給食を楽しみにしている子ども達にパンを届けられるよう従業員一同精進して参りたいと思います。今後ともよろしくお願ひ致します。



卒業・入学お祝い行事食のご案内



祝大福 [カセイ食品/工場地：新潟県] 40g

つぶあん入りの紅白のミニ大福です。(1個20g、紅白各1個入り)あんの甘さを控えていますのでさっぱりした甘さをご賞味いただけます。自然解凍でお召上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目：－ その他21品目：大豆



お祝いさくらゼリー [富士正食品/工場地：千葉県] 22g

ピンク色が華やかな桜風味のゼリーです。卒業、入学のお祝いにご使用ください。

〈アレルギー〉 特定7品目：－ その他21品目：－

ミニ桜餅 [SN食品/工場地：新潟県] 30g

国産小豆を使用した、淡いピンク色の桜餅です。安心してお召上がりいただけるよう個包装しています。やさしい甘さの生地と素朴なこしあんのバランスをお楽しみください。自然解凍でお召上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目：－ その他21品目：－
コンタミ：乳、小麦、大豆、くるみ、ごま



串なし三色だんご [カセイ食品/工場地：愛知県] 45g

個別に仕切られておりますので、丸い形がキープ出来ます。自然解凍でお召上がりください。

〈アレルギー〉 特定7品目：－ その他21品目：大豆



～編集後記～

明けましておめでとうございます。本年もどうぞよろしくお願いいたします。

本号発行に際しましてはご多用中、快くご寄稿・ご協力いただきました皆様方に心より感謝申し上げます。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。

前年度から続く新型コロナウイルス感染症の予防の取組として、本紙でもご紹介しましたとおり、オンラインによる講習会等を実施しております。本年はオンラインだけでなく、対面型のイベントが少しでも開催できるよう願いながら計画しているところです。

