



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5年度新規取り扱い物資のご紹介～

この度、令和5年度より新しく取り扱いをはじめる物資をご紹介します。原料配合や栄養成分につきましては、別途パンフレットをご覧ください。お電話等でお尋ねください。

いわし唐揚げ
(約100尾入)

500g

〔ピアット/工場地: 愛媛県〕
特定7品目: 小麦
その他21品目: 大豆



北海道産コーンしゅうまい

18g×20個

〔ピアット/工場地: 埼玉県〕
特定7品目: 小麦
その他21品目: 豚肉・鶏肉・大豆



出雲のおいしいちくわ

1kg

〔別所蒲鉾店/工場地: 島根県〕
特定7品目: ー
その他21品目: ー
コンタミ: えび・かに・大豆・いか



国産グリルチキン
(パラ)

40g・50g・60g

〔印南養鶏農協/工場地: 兵庫県〕
特定7品目: ー
その他21品目: 鶏肉・大豆
コンタミ: 乳・卵・小麦



Soy Meat

ミンチタイプ 500g

〔SN食品/工場地: 愛知県〕
特定7品目: ー
その他21品目: 大豆



まぐろ角切

(米粉でん粉付) 1kg

〔九州太平洋商事/工場地: 静岡県〕
特定7品目: ー
その他21品目: ー



合挽ハンバーグ

40g×10個

50g×10個

60g×10個

〔日本糧食/工場地: 栃木県〕
特定7品目: 小麦
その他21品目: 豚肉・鶏肉・大豆



熊本県産

カットブロッコリー

500g

〔熊本大同フーズ/工場地: 熊本県〕
特定7品目: ー
その他21品目: ー



冷凍グルテンフリー

パン 90g (粉重量)

〔永田パン/工場地: 熊本県〕
特定7品目: ー
その他21品目: ー
コンタミ: 小麦・卵・乳・牛肉・くるみ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・アーモンド・カシューナッツ・ごま



パンだふる

パンミックス 200g

〔熊本製粉/工場地: 熊本県〕
特定7品目: ー
その他21品目: ー



CONTENTS

- 令和5年度新規取り扱い物資のご紹介 1p
- 県委託事業報告<米・麦・大豆魅力発信> 2p
- 令和4年度第1回学校給食用物資研究会 3p
- 令和4年度学校給食用パン品質審査会結果報告 3p
- くまもとの学校給食リレーション
「永田パン炊飯工場紹介」 4p
- 令和4年度第3回委託工場調査 5p
- 貸出教材についてのお知らせ 5p
- 令和5年度1学期共通選定品のご案内 6p

令和4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～

本会が熊本県農産園芸課より委託を受け実施している事業です。ごはん中心の日本型食生活と米飯給食等の更なる普及を図るため、学校給食の献立を作成する学校栄養士（栄養教諭・学校栄養職員）を対象とした研修会の開催や、児童生徒や保護者を対象とした食育推進普及啓発活動（調理実習等）の実施を目的としています。ここでは、本年度実施いただいた中から、氷川町立竜北西部小学校での取り組みをご紹介します。

氷川町立竜北西部小学校

本校では、毎年学校園にて3年生が大豆を栽培し、収穫後味噌づくりを体験しています。今年も地域学校協働活動推進員がコーディネートの窓口となり、婦人会をはじめとする地域の方々のご指導のもと、保護者と一緒に行いました。

目的

- ① 大豆を育て、大豆加工品である味噌づくりを実施し、日本の伝統的食文化や地場産物への理解を深める。
- ② 地域の方々から学ぶことで、感謝の心や地域を大切にする心を育てる。

内容

- ①栽培
- ②講話
- ③味噌づくり



▲栽培を行っている学校園の様子です。

▼▶皆さまにご指導いただきながら、味噌づくりを行いました。



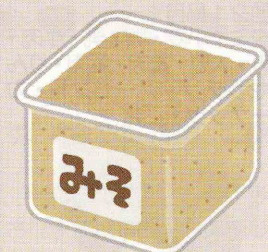
感想

（児童）

- ・こうじかびが生きていることを、はじめて知りました。
- ・今日は、はじめてみそ作りをしたので、家でお母さんにも教えたいと思いました。
- ・ぼくはみそを使った料理が大好きです。みそは作るのに時間がかかるけどおいしいです。
- ・今日はみそ作りだったけど、同じ大豆できなこやなっとうを作れるんだったら、作りたいです。

（保護者）

- ・子どもと一緒に参加できて、うれしかったです。
- ・意外と簡単で、驚きました。家でも作ってみようと思います。
- ・昔はどの家でも作っていたのを思い出しました。
- ・子どもたちにとって、とても良い体験になったと思います。



令和4年度第1回学校給食用物資研究会を開催しました

2月14日（火）本会会議室にて、令和4年度第1回学校給食用物資研究会を開催しました。令和3年度は新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受け、オンラインにて開催しておりました。物資研究委員の皆さまに本会へお集まりいただいたの開催は、令和元年度10月以来となります。

今回の会では令和4年度第2学期・第3学期分九州ブロック推奨品に関する報告、令和5年度第1学期分九州ブロック選定品（本誌6ページ掲載商品）の紹介・調理所見報告、令和5年度新規取り扱い物資（本誌1ページ掲載商品）の紹介を行いました。

また、令和5年度第1学期分九州ブロック選定品と令和5年度新規取り扱い物資は試食・意見交換を行いました。物資研究委員の皆さまからは「実際に集まって試食を行い、意見交換ができてよかった。」「どのように選定品が選ばれているのか、直接伺うことができてよかった。」といったご意見・ご感想をいただきました。大変ありがとうございました。

※物資の詳細につきましては、別途パンフレットをご覧ください。か、お電話等でお尋ねください。



▲感染対策のため、パーティションを入れ開催しました。



▲ご試食いただき、大変貴重なご意見を伺えました。

令和4年度学校給食用パン品質審査会 結果報告

2月21日（火）本会会議室にて、令和4年度第2回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向上を目的とし、各学期に1回開催しています。

本年度、1学期（第1回）は国産小麦粉100%パンの試食、2学期は開催予定時期に新型コロナウイルス感染者数が急増したため中止、3学期（2回目）は通常開催となりました。

今回、審査を行っていただいたパン及び評点については、右表のとおりとなりました。また会の中では、「国産小麦粉100%になったことで、より安心、安全を感じる。」と感想をいただきました。

▶審査では、試食による味だけではなく、焼き色やすだち（パン内の気泡跡）等も評価のポイントになります。



第2回評点（令和5年2月21日（火）開催）

種類	粉重量(g)	パン重量(g)	評点
食パン	50	63.00	88.01
コッペパン	50	69.00	88.01
丸パン	50	82.50	86.13
米粉入りかぼちゃパン	50	65.00	87.13
黒糖パン	50	66.00	88.13
ひのくにパン	50	63.00	87.38
チーズパン	50	69.50	87.13
ミルクパン	50	69.00	88.26
		平均点	87.52

▶今回の審査には、県学校栄養士協議会、県教育委員会、熊本市教育委員会、県健康危機管理課、県PTA連合会、熊本製粉（株）、県パン協同組合からご出席いただきました。

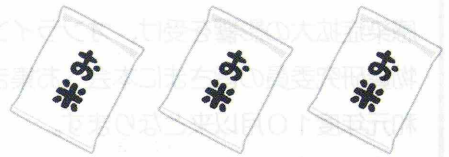


くまとの学校給食 リレーション

今回のリレーションでは、本会の委託炊飯工場である、永田パン炊飯工場を紹介いたします。

～永田パン炊飯工場について～

住所：熊本市北区迫町33番地
 従業員数：22名 配送車両：10台
 配送範囲：熊本市、大津町（129カ所へ配送）
 1日あたり、平均34,700食の炊飯が行われています。
 1週間あたり、約12トンの精米が炊飯されています。



米庫の様子。産地別に保管されています。



▶異物の混入がないか、目視でのチェック。



▶写真右側が連続炊飯機、左側が立体むらし機。



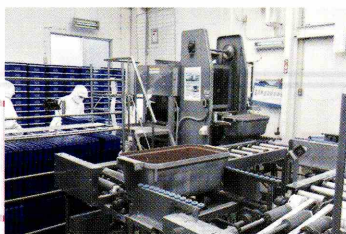
▶洗米後、米と水は自動で釜へ充填されます。



▶自動反転ほぐし機で釜から取り出し、ほぐします。



▶空になった釜は、洗浄機のラインへ運ばれます。



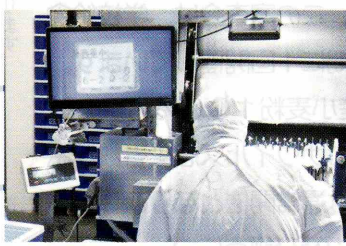
▶釜とともに高温高圧洗浄され、充填機へ運ばれます。



▶ほぐされた米飯を、保温容器へ移していきます。



▶画面で容量を確認、重さを量りながら移します。



▶異物の混入がないか、再度目視確認を行います。



▶配送先ごとにトラックへ積み込みます。



▶全行程が完了後、プラットフォームへ運ばれます。



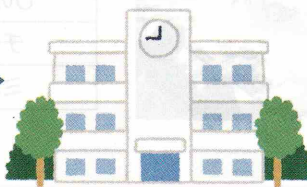
▶蓋を閉めた後、金属探知機で最終確認を行います。



▶熊本市内で見慣れたあのトラックで出発します。



学校・センター等へお届け！



ここでは主に、製造工程についてご紹介いたしました。この他にも、食品自主衛生管理のマニュアルや記録も整理されており、学校給食の安全・安心のためご尽力いただいています。これからもよろしくをお願いします。

令和4年度第3回委託工場調査を実施しました

2月17日（金）にどんどんライスと一心堂老舗、2月21日（火）に永田パン炊飯工場と熊本県パン共同工場、2月22日（水）に清水製パン工場への委託工場調査を、県体育保健課、県健康危機管理課、熊本市健康教育課、各管轄保健所の皆さま同行のもと実施しました。

この委託工場調査は、各学期に各工場1回ずつ実施しています。本年度、1学期は新型コロナウイルス感染者数増加を受け2工場での実施中止、2、3学期は通常実施と、より例年どおりの実施に近づきました。

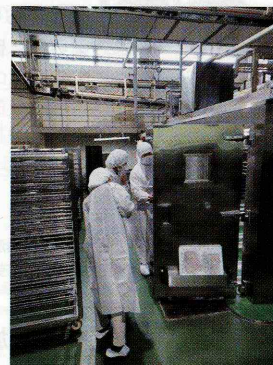
調査では、工場内での作業の様子だけでなく、衛生管理の状況や記録帳簿類の確認を行いました。



▲記録帳簿類やマニュアル（工程表や機械の操作、清掃方法）等、書類確認の様子。【永田パン炊飯工場】



▲炊飯作業、保温容器への移し替え作業の様子。【一心堂老舗】



▲発酵室内を確認する様子。【熊本県パン共同工場】

～ 貸出教材についてのお知らせ ～

本会では、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。今回は、この教材に関するお知らせです。

お知らせ①

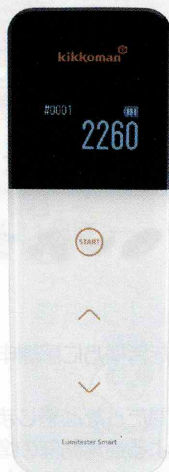
ルミテスターを追加します

施設、設備等が適切に洗浄されているかを確認することができるルミテスター。現在、5台を貸出在庫としてご準備しております。

しかし、例年貸し出しの希望が増加する時期には、貸し出し日をご相談させていただいているところです。

今回、令和5年度より、1台追加し、計6台にて貸し出しの円滑化を図ってまいります。

今後とも、ぜひご活用ください。



お知らせ②

学校給食レプリカ（食品サンプル）の追加を検討中

毎年1月の給食週間にお申し込みの多い学校給食レプリカですが、普段は本会2階会議室前に展示してあります。年代や、地域ごとの給食レプリカをラインナップしています。

現在、この給食レプリカの追加を検討しています。

内容、導入時期が決まりましたら、またお知らせしていきたいと考えています。



★令和5年度1学期共通選定品のご案内★

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、合同選定会（福岡県）の開催がしばらくの間中止となっております。この度、合同選定会が開催され、令和5年度1学期共通選定品が以下のとおり選出されました。九州・沖縄8県の学校給食会が共同購入を行うことで安心・安全な物資を通常価格よりも安価で提供できます。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。

さば生姜煮 [津田商店/工場地：岩手県] 40g×10/袋・50g×10/袋



さばを生姜風味の効いたタレで美味しく煮込みました。薄味でまろやかな味付けになっております。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。

※年度途中で、国産さばから大西洋産さばへ切り替わる可能性がございます。また、原料の状況により休売となる可能性があります。

〈アレルギー〉特定7品目：小麦 その他21品目：さば・大豆

〈調理方法〉

〔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・蒸〕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。

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



国産の豚肉・鶏肉・玉ねぎを使用し、カルシウムと鉄分・食物繊維を強化しました。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。

〈アレルギー〉特定7品目：-

その他21品目：大豆・鶏肉・豚肉

〈調理方法〉

〔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℃の油で揚げてください。

※揚げ時間…40g：約3分、60g：約3分半、80g：約4分

〔焼〕凍ったまま180℃で加熱してください。

※焼き時間…40g：約7分、60g：約8分、80g：約9分

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：兵庫県〕40g・60g



鉄分・カルシウムを強化し、リニューアルしました！

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、シンプルな味付けに仕上げました。

〈アレルギー〉特定7品目：小麦 その他21品目：大豆・鶏肉・豚肉

〈調理方法〉

〔揚〕凍ったまま170～180℃の油で揚げてください。

※揚げ時間…40g：約5分、60g：約6分

魚そうめん 〔トクスイフーズ/工場地：鹿児島県〕500g



いとよりのすり身を麺にしました。淡白な味でクセがなく、時間が経過しても普通の「そうめん」のようにのびません。

麺の長さを配膳しやすいように約7cmにカットしています。汁物や和え物等の料理素材としてご使用ください。

〈アレルギー〉特定7品目：-

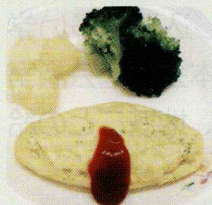
その他21品目：- コンタミ：えび・かに

〈調理方法〉

〔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。

Caたっぷりオムレツ（ほうれんそう） 〔キューピー/工場地：山梨県〕



40g・60g（バラ）、
40g×10・60g×10（真空）

カルシウムがたっぷり入った、ふんわり食感のオムレツです。ほうれん草を加えて彩りよく焼き上げました。

〈アレルギー〉特定7品目：卵

その他21品目：大豆

〈調理方法〉

〔バラ〕〔揚〕凍ったまま160～170℃の油で約3～4分揚げてください。

〔スチコン〕凍ったまま、90℃で約10～15分加熱してください。

〔真空〕〔ボイル〕凍ったまま95℃程度で約12分加熱してください。

〔スチコン〕凍ったまま90℃で約20分加熱してください。

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



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。

本年度の行事は、時期によりオンライン開催と通常開催に分かれた1年間だったと感じます。また、令和5年度は、5月に予定されている新型コロナウイルス感染症「5類」引き下げ等により、集合形式による通常開催の増加が予想されます。本会でも実施形態、内容を検討しながら、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。