



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をいただいていますことにお礼申し上げます。

それぞれの学校では、新型コロナウイルス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戻ってきているのではないかと思います。

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。

さて、新型コロナウイルス感染症拡大防止や物価の高騰、地球規模での環境問題等、社会情勢が大きく変化する中において食料価格が上がり続けています。

学校給食における地場産物の利用促進等において、学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、地域の自然、文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や食に関する感謝の念を育むうえで重要であるとされています。また、地場産物の消費による食料輸送に伴う環境負荷の低減や地域の活性化は、持続可能な食の実現につながるため、SDGs の観点からも推進することとされています。

学校給食会では、これまで「キビナゴ唐揚げ」「いきなり団子」「熊本県産ばんかんゼリー」をはじめ県産品物資を提供してきました。昨年度からは新たに商品開発チームを立ち上げ、県産の食材を使った商品開発を行い「肥後パウンドケーキ」「肥後餃子」「肥後焼売」の肥後っこシリーズや県内のメーカーと協力し県産野菜や果実を使った「カットほうれん草」「カット小松菜」「皮付きカットみかん」「皮付きカット不知火」を提供できました。来年度は「カットブロッコリー」を提供できるよう準備をしています。

また、本年度2学期からは学校給食用のパンにおいて国産小麦粉100%（熊本県産70%、北海道産30%）パンを提供できるようになりました。来年度は、学校給食用パンの脱脂粉乳も国産脱脂粉乳に変更したいと思えます。

さらに、昨年度導入しました栄養管理システムを先生方に活用いただけるように研修を充実していきたいと思えます。

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

- 新年のごあいさつ（本会理事長） 1p
- 新年のごあいさつ 年頭所感
（県体育保健課長） 2p
- 熊本県学校給食
栄養管理システム講習会 お知らせ 3p
- 令和4年度3学期
物価高騰対策応援キャンペーン 3~4p

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にご挨拶申し上げます。

さて、新型コロナウイルス感染症の終息がなかなか見通せない中、学校給食についても関係の皆様におかれましては、様々な工夫を施しながら、諸々の取組みを推進していただけることと存じます。

今年度、本県の児童生徒を対象に県教育委員会が実施しました「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（食文化）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）一方で、「給食の時間において食に関する指導を実施した学校の割合」の結果を見ますと、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いることがわかります。（グラフ1）

そのような中、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、地場産物を活用した給食物資の研究と開発にも取り組んでおられます。特に、今年度2学期からは、県産小麦粉を50%以上含む国産小麦100%のパンを県下全域の学校へ提供を開始されました。改めて、深く敬意を表します。

さて、来年度は九州地区健康教育研究大会が、熊本市民会館シアーズホーム夢ホールにて開催されます。第5分科会では、学校環境衛生・学校給食衛生についての発表・協議を予定しておりますので、県内の学校給食関係者をはじめ多くの方々の御参加をお待ちしています。

引き続きコロナ禍であります、子供たちの笑顔あふれる学校給食の推進に向けて、地場産物を生かした郷土料理や、学校給食衛生管理基準に基づいた学校給食が提供されるとともに、学校における食育が推進されますよう、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。

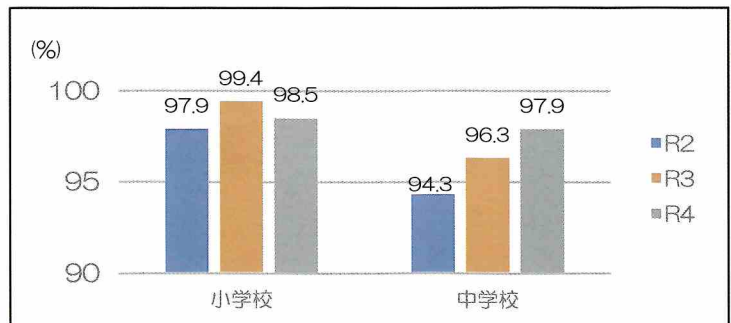
本年もどうぞよろしくお願ひ申し上げます。

（表1）食育に関するアンケート

質問項目	ア 食べ物の産地や料理の歴史について関心がある（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	57.3	42.7
	イ 感謝の心	95.3	4.7
	ウ 食事のマナー	88.8	11.2
	エ 心身の健康	79.7	20.3
中学校 (中学部) 2年生	ア 食文化	45.4	54.6
	イ 感謝の心	96.5	3.5
	ウ 食事のマナー	93.5	6.5
	エ 心身の健康	74.0	26.0
高等学校 (高等部) 2年生	ア 食文化	48.4	51.6
	イ 感謝の心	97.1	2.9
	ウ 食事のマナー	94.4	5.6
	エ 心身の健康	78.8	21.2

（グラフ1）給食の時間において食に関する指導を実施した学校の割合



令和4年度（2022年度）健康教育実態調査

熊本県学校給食栄養管理システムの講習会をはじめました

令和4年12月15日(木)に山鹿市役所内会議室にて、熊本県学校給食栄養管理システム講習会を開催させていただきました。

当日は、山鹿市内5名の栄養教諭・学校栄養職員の先生にご参加いただき、2時間の実施となりました。講習会は本会職員がお話し、事前にいただいたご質問を中心に解説を行いました。本会からお話しさせていただく本システムの講習会は、今回が初となります。



本システムは本年度より貸与事業を開始し、3月28、29日、7月29日にはオンラインにて講習会を実施したところです。その後、先生方からのお問合せやご質問をいただいているところです。今回、導入や使い方へのお困りの声にお応えし、講習会を実施していく運びとなりました。

講習会につきましては、本会より職員がお話ししたり、本会へお集まりいただいたり、先生方のご要望に沿う実施形態を、お打ち合わせのうえ検討していきたいと考えています。地域ごとなどの集まりでお申込みいただき、先生方の疑問解消にご活用いただければ幸いです。

～お問合せ～

TEL 096-357-1212
熊本県学校給食会 総務課まで

令和4年度3学期限定

物価高騰対策 応援キャンペーン

第2弾!!

物価の高騰が続いており、先生方におかれましては日々の献立作成に大変ご苦労されていることと思います。弊会では、2学期に引き続き3学期(1～3月)ご使用分限定で、下記の商品を特別に値下げして提供いたします。是非ご活用ください!

子持ちカラフト ししゃもフライ 20g 【極洋】	大豆とごぼうのミンチカツ <Fe・Ca> 40g・60g 【エム・シーシー食品】	枝豆と豆腐のミンチカツ 40g・60g 【エム・シーシー食品】	トマトオムレツ(真空) 50g×10 トマトオムレツ(バラ) 50g 【マルイ食品】
<アレルギー> 特定7品目:小麦 その他21品目:大豆	<アレルギー> 特定7品目:小麦 その他21品目: :鶏肉・豚肉・大豆	<アレルギー> 特定7品目:小麦 その他21品目: :大豆・鶏肉	<アレルギー> 特定7品目:小麦・卵 その他21品目:大豆・ 鶏肉・豚肉・ゼラチン

