



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

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おりますことにお礼申し上げます。

各地で体育大会や運動会などの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。

コロナ禍において、保護者や子ども達を取り巻く環境が大きく変わり食生活への影響も懸念されています。学校給食が子ども達の健やかな成長に果たしている役割を再認識したところです。

現在、新型コロナウイルス感染症の影響や世界情勢の不安定さから物価が高騰し、給食費への影響等が懸念され様々な議論がなされています。

このような中、熊本県学校給食会では、公益財団法人としての目的である「安全・安心で低廉な価格の物資の提供等を行うことにより、食育の推進を支援し、熊本県の児童・生徒の心身の健全な発達に寄与していく」ことを再確認し令和5年度をスタートしました。

物資の提供においては、商品開発チームが栄養教諭・学校栄養職員の先生方のニーズに応じた物資提供に向けて、県内の企業とともに県内の農産物を活用した商品の開発に努めています。

今年度は新たに「カットブロッコリー」を提供させていただいています。また、現在、県内の精麦企業と新たな商品開発に向けて試作を重ねているところです。

学校給食用のパンは国産小麦粉100%（熊本県産小麦粉50%以上）パンを提供させていただいていますが、今年度から学校給食用パンの脱脂粉乳も国産脱脂粉乳に変更しています。

普及充実事業においては、学校給食栄養管理システムを栄養教諭・学校栄養職員の先生方に活用していただけるように、業務分担を変更する等体制を整えています。また、コロナ禍で中止してきました亀丸料理教室の亀丸先生監修の「くまもとの魅力発信！米・麦・大豆レシピ集」を使った調理講習会を計画しています。ご参加をお願いします。

学校給食会は、栄養教諭・学校栄養職員の先生方の支援と熊本県の子ども達の健やかな成長を願い、公益財団法人として職員一同「子どもたちのために日々の努力を」をモットーに、公益のために事業を展開していきたいと思っております。

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
●令和5年度 県体育保健課取組の方向	2p
●熊本県学校給食共同調理場連絡協議会	3p
●基本物資への取り組み	3p
●一般物資への取り組み	5p
●「ジュシーみかん100」の配送	6p
●本会普及充実事業のご案内	6p
●令和5年度 本会理事・監事・評議員名簿	7p
●貸出教材のご案内	7p
●令和5年度 2学期共通選定品のご案内	8p

令和5年度(2023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

児童生徒が、自ら生涯にわたって心身の健康を保持増進するとともに体力の向上を図り、豊かなスポーツライフを継続するための資質と能力を育成する。

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 学校体育の充実と児童生徒の体力向上に向けた取組の推進
- 2 保健教育・食育の充実と保健・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、学校における保健教育及び食育の充実を図る。
 - (2) 日常の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) 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による健康課題の解決を図る。
- 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

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) 発達段階に応じた性に関する指導及びがん教育の充実
 - (4) 学校給食における食に関する指導の充実
 - (5) 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
 - (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及び健康相談の充実
 - (3) 健康診断及び事後措置の徹底並びに結果の活用
 - (4) 学校環境衛生管理の徹底
 - (5) 学校給食実施基準に基づいた適正な学校給食の提供
 - (6) 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
 - (7) 県産食材を積極的に活用した郷土料理をはじめとする学校給食の提供
- 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

【ご転出】

熊本県立熊本西高等学校 校長 平江 公一 先生
(前 体育保健課 課長)
熊本県立阿蘇中央高等学校 教頭 岡村 俊和 先生
(前 体育保健課 指導主事)

【ご転入】

首席審議員兼体育保健課長 奥園 栄純 先生
(前 熊本県立菊池高等学校 校長)
体育保健課 指導主事 本山 幸憲 先生
(前 熊本県立玉名工業高等学校 教諭)

熊本県学校給食共同調理場連絡協議会

本協議会は、熊本県内の市町村学校給食共同調理場の代表者で組織され、共同調理場の相互の連絡提携を図り、学校給食の発展充実に努めることを目的としています。事務局を本会に置き、年間行事として総会、所長研修会、県外研修会等を実施していましたが、令和元年度以降、コロナ禍の影響により書面開催や中止を余儀なくされてきました。今回、下記のとおり対面による総会や研修会を開催することができました。

所長研修会（令和4年度）

3月10日（金）午後、本会2階会議室にて、令和4年度熊本県学校給食共同調理場連絡協議会所長研修会を開催しました。当日は、20名以上の所長様、センター長様にご出席いただきました。

研修会では、熊本県健康福祉部健康危機管理課より龍田あゆみ様をお招きし、「学校給食共同調理場における衛生管理について」と題し、講演を行っていただきました。

また、講演後には令和5年度学校給食用物資価格の見通しについての説明を本会より行いました。



▲当日の様子



▲衛生管理についての講演の様子。

令和5年度 総会

5月11日（木）、12日（金）の2日間、総会及び研修会を開催しました。1日目の総会は、アマクササタカミングホテルにて、会員55調理場中28名の皆さまにご出席いただきました。その後、天草市保健所ご担当者様より「食中毒とHACCPについて」と題し、研修を行っていただきました。また、2日目の視察研修会の様子は下記のとおりでした。

視察研修会①「天草市本渡学校給食センター」

2日目1カ所目は、天草市本渡学校給食センター様を視察させていただきました。令和4年度8月に稼働した新センターであり、学校給食会だより32号にて取材記事を掲載させていただきました。

会の中では、センターについての説明や、センター内の見学を行いました。



▲センターについて説明の様子。

視察研修会②「熊本県海水養殖漁業協同組合」

2日目2カ所目は、熊本県海水養殖漁業協同組合様を視察させていただきました。令和2～4年度実施の、天草産養殖真鯛や鰯の提供事業では、こちらの真鯛や鰯を使用させていただきました。

当日は、水揚げの様子から、工場内での加工の様子を見学させていただきました。



▲養殖真鯛水揚げの様子。とても活きのいい真鯛でした。



▲試食をさせていただきました。

基本物資への取り組み・・・本会では、学校給食会だより33号でご紹介しましたように、学校給食用パン・炊飯委託加工の各工場へ、各学期（年計3回）の委託工場調査や、パン品質審査会を実施しています。本誌では、前述以外の取り組みについてご紹介したいと思います。

○学校給食用パン・炊飯委託加工工場選定審議会

毎年度3学期末に、翌年度のパンと炊飯の委託加工工場を選定するため、熊本県教育委員会様をはじめとする関係機関の皆さまで構成される選定審議会を開催しています。

この選定審議会では、年3回各学期に行っている委託工場調査やパン品質審査会の結果等を基に、学校給食用基本物資として適切かを吟味し選定されています。

今回、県体育保健課、県健康危機管理課、熊本市健康教育課、熊本市保健所、郡市学校給食会、本会評議員より計6名の皆さまにご参加いただき、審議を行っていただきました。



◀選定審議会の様子。



◀議長より、本会理事長が選定結果の答申を受け取る様子。

○学校給食委託加工工場衛生管理研修会

毎年度はじめ、各委託加工工場代表者並びに、パンの配送を行っていただく県パン協同組合の組合員を対象に、衛生管理研修会を実施しています。

この研修会では、衛生管理の徹底や、異物混入事例の共通理解を図り、日々の業務への改善だけでなく、学校給食を担っているという意識の高揚を目的に実施しています。

本年度は、本会の貸出教材でもある「手洗いチェッカー」を用いて、手洗いについて講習を行いました。手洗いチェッカーで確認する様子をモニターに表示し、詳しく解説を行いました。



◀研修会の様子。



◀手洗いの前後でチェッカーを行いました（手洗い前）

一般物資への取り組み・・・現場のニーズに合った、安全で安心できる物資を、低廉な価格で提供すべく、本会ではいろいろな取り組みを行っています。以前のように、集合型の会を開くことができるようになってきました。本誌では、その一部をご紹介します。

○九州地区学校給食用冷凍食品合同選定会

この選定会は、九州8県から選出された物資研究委員により、専門的視点で協議し、物資の選定を行う会です。物資の計画的で合理的な共同購入（仕入）を行うことにより、安心して安全な物資を安定した価格で供給することを目標としています。

選定会は、予備審査会を経て行われ、今回の令和5年度2学期分選定会は5月18日（木）に公益財団法人福岡県学校給食会にて開催されました。熊本県からは玉名中央学校給食センターの森先生と大津町学校給食センターの中村先生にご参加いただきました。この選定会で決定した物資は、本誌8ページにて紹介しています。ぜひ、ご活用ください。



◀合同選定会試食の様子。

○学校給食用物資研究会

6月26日（月）本会2階会議室にて、令和5年度第1回学校給食用物資研究会を開催しました。この研究会では、学校給食会だより32号の7ページにてご紹介しました、物資研究委員の皆さまにお集まりいただき、合同選定会で決定した令和5年度2学期共通選定品の紹介、合同選定会から持ち戻った県内独自の選定品の選出、本会での開発品の紹介を行いました。

今回の物資研究会では、今年2月に開催した研究会から、さらに従来開催内容に戻し、パーティションなしでの実施、県内持ち戻り品の試食・採点及び県内選定品の選出を行うことができました。また、調理所見の報告や、活発な意見交換を行っていただくことができました。大変ありがとうございました。

※県内選定品は下記の4品です。詳細は別途パンフレットをご覧ください。
いただくか、お電話等でお尋ねください。

- ・国産グリルチキン（バラ凍結）／40g・50g・60g
- ・くるま麩と鶏肉の団子／1kg
- ・炒り卵／1kg ・ラビオリ／1kg



◀試食品（1名分）



◀研究会の様子。中央に調理前の商品を展示しました。



◀合同選定会での選定品、県内持ち戻り品を試食していただきました。

「ジュシーみかん100」(50周年記念デザイン)を配送しました!

本会取扱物資である「ジュシーみかん100(125ml)」が、本年5月に学校給食導入50周年を迎えました。この節目にあたり、製造元であるJA熊本果実連様では、50周年記念事業として、熊本・鹿児島県内の全小中学生の皆さまを対象に「ジュシーみかん100(125ml)」の無償提供を実施されました。熊本県内では、536校へ約16万1,000本が無償提供されました。

本会では、今回の記念事業において、本会から直接配送のある学校給食共同調理場、センター様や学校様への配送をご協力させていただきました。

これからも、「ジュシーみかん100」をよろしく願います!



▲50年前(1973年
導入当初)のデザイン



▲50周年記念デザイン
(今回の配付用デザイン)



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。

A T P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

令和5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

- 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
- 宮崎 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・長洲町学校給食センター 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

- 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 前教育長
- 吉田 康誠 熊本市教育委員会事務局学校教育部 健康教育課 課長
- 村崎 一英 熊本県 PTA 連合会 前会長
- 濱田 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 尚綱大学 准教授

監事

- 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

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。

本会ホームページより申込書がダウンロードできます。
<http://www.k-ken9.sakura.ne.jp/kasidasi.htm>
 お問い合わせは、総務課貸出教材担当まで。
 TEL: 096-357-1212



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5年度2学期共通選定品のご案内★

共通選定品とは、九州8県から選出された物資研究委員（栄養教諭・学校栄養職員等）による選定会で協議・決定した商品です。8県の学校給食会が共同購入を行うことで、安全な物資を通常価格よりも安価に提供できます。期間が限られておりますので、この機会に是非ご利用ください。

さんまかぼすレモン煮 [津田商店/工場地：岩手県] 40g (28g+タレ12g) ×10/袋

新鮮なさんまをかぼすとレモンの特製タレで仕上げました。さわやかな風味の美味しい煮つけです。高圧処理をしておりますので、骨まで柔らかく食べていただけます。

〈アレルギー〉 特定7品目：小麦 その他21品目：大豆

〈調理方法〉

【ポイル】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。



サーモンフライ

[極洋/工場地：千葉県] 50g

国内産鮭を使用し、さっくりとしたパン粉で包みました。

〈アレルギー〉 特定7品目：小麦
その他21品目：さけ・大豆

〈調理方法〉

【揚】凍ったまま170～180℃に熱した油で3分～4分揚げてください。



根菜入りつくねミニ 1kg

[印南養鶏農協/工場地：兵庫県]

国産原料にこだわり、国産野菜5種類と国産鶏肉を使用したつくねです。国産野菜（ごぼう、人参、玉ねぎ、里芋、れんこん）を約36%配合し、内、根菜は約27%使用しています。ふんわりとした鶏つくねの中に根菜の噛み応えのある食感が美味しいつくねです。薄味に仕上げているので、色々な味付けができます。

〈アレルギー〉 特定7品目：－
その他21品目：大豆・鶏肉・豚肉
コンタミ：小麦粉・卵・乳

〈調理方法〉

【揚】凍ったまま150℃の油で約4分間揚げてください。
【煮】凍ったまま、お好みのスープ、シチュー等に入れて約5分間温めてください。



照焼チキンパティFe強化

[マルイ食品/工場地：鹿児島県]

60g×10 (50g+タレ10g) /袋

72g×10 (60g+タレ12g) /袋

国産の若鶏を使用しています。生玉ねぎをたっぷり使用し、程よい食感に仕上げました。タレは野菜に合う子どもたちに人気のてりやき味にしました。タレ入りなのでお好みの具材と一緒にサンドするだけで手軽に手作りハンバーガーが楽しめます。おいしさそのままに、鉄を強化しました。

〈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〉

【ポイル】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30分加熱してください。



トマトオムレツ [マルイ食品/工場地：鹿児島県] 50g×10/袋 (真空) 50g (バラ)

鹿児島県産のたまごを使用しています。具材には国産の「豚肉」「玉ねぎ」「にんじん」を使用しています。

また、イタリア南部の完熟トマトと赤ワインを使うことで、より本格的なトマトソースに仕上げました。

鉄分を強化しました。たまごの黄色と具材のトマトソースの赤色で、見た目もきれいなオムレツです。

〈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・セラチン

〈調理方法〉

【ポイル】凍ったまま沸騰したお湯に入れ、10分～15分加熱してください。
【スチコン】凍ったまま、95℃で約20分加熱してください。
【蒸】凍ったまま蒸し器で20分～25分加熱してください。



ムース 40g [セリア・ロイル/ 工場地：福岡県]

乳製品と牛乳をたっぷり使用したミルクいっぱいムースです。

〈アレルギー〉
特定7品目：乳
その他21品目：－



ぶどうゼリー 40g [ニチレイフーズ/ 工場地：長崎県]

甘さ控えめのすっきりした後味です。不足しがちな食物繊維と鉄を加えました。

〈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。

今年度は早速、「通常開催」、「対面実施」といった言葉をいろんな場所で耳にするようになりました。しかし、新型コロナ感染症だけではなく、他の感染症も前年度までとは違った不安要素として話題になっています。本会でも年度内の行事を成功させるべく、気を引き締めていきたいと思っております。よろしく申し上げます。