



# 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 学校給食用物資展示会を開催しました！

8月8日(火)フードパル熊本にて開催された熊本県栄養教諭・学校栄養職員研究会第2回研修会において、「令和5年度学校給食用物資展示会」を開催させていただきました。この展示会は、令和元年度開催後コロナ禍に伴い開催を見送っていたため、4年ぶりの開催となりました。

栄養教諭・学校栄養職員の先生方からご要望の声があった「鉄、カルシウムをより摂取できる物資」、「アレルギー対応物資」、「減塩対応物資」をはじめ、本会の新規開発物資や各種選定品の展示、メーカー様からの試食、説明等を行いました。

栄養教諭・学校栄養職員の先生方からは、「メーカーさんから直接説明を聞いたり、試食することができ、より商品を知ることができた。」「物資の実物を確認したり、味見したりする機会が少なくなっていたので良かった。」「多くの先生方と、その場で商品の特性を共有できるのがありがたかった。」等のご感想をいただきました。

また、今回いただいたご意見、ご感想をもとに、10月26日(木)開催の物資研究会で、取り扱いが決定した物資については11月より取り扱いを開始いたしました。ぜひ、ご利用ください。(「新規取扱物資のご案内」R5.11月発行をご確認ください。)



▲研修会の様子。研修お疲れ様でした。



▲先生方の質問に、その場で答えていただき、物資の特徴をより知っていただくことができました。



▲試食をしていただきながら、先生間での情報共有を行っていただくことができました。



▲本会開発品から、パウンドケーキ(岳間茶)をご試食いただきました。



▲本会の展示コーナーでも、たくさんのご意見をうかがうことができました。



▲今回の展示会では、メーカー様より合計101品の商品を紹介いただき、このほか本会の開発品、選定品等を紹介させていただきました。

CONTENTS	
●令和5年度 学校給食用物資展示会	1p
●令和4・5年度「学校給食・食育」推進校報告	2~3p
●令和5年度 新規採用栄養教諭紹介	4p
●八代市立鏡中学校「学校体育」研究発表会	5p
●熊本県学校給食栄養管理システム講習会	5p
●ホームページリニューアルのお知らせ	5p
●令和5年度 熊本県学校給食研究協議大会(阿蘇大会)	6p
●令和5年度 講習会・講演会	7p
●令和5年度 学校栄養職員(臨時的任用)研修会	7p
●第21回九州地区健康教育研究大会(熊本大会)	7p
●令和5年度 3学期共通選定品のご案内	8p

# 令和4・5年度熊本県教育委員会指定・公益財団法人熊本県学校給食会委嘱 学校給食・食育研究推進校 嘉島町立嘉島東小学校

【研究主題】 主体的に健全な食生活を創ろうとする東っ子の育成  
～食に関する指導の工夫及び学びの実践化の取組を通して～

## 〈研究の視点1〉 授業や日常活動における食に関する指導の工夫

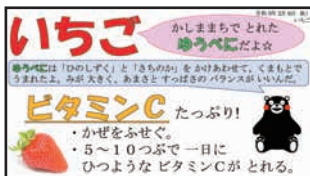
### (1) 正しい知識・情報に基づいて自ら判断し、自らの食生活を実践する意欲が高まる授業づくりの工夫

●令和5年度 育成する資質・能力と重点指導事項

学年	テーマ	育成する資質・能力	教科	4月	5月	6月	7月	8～9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
1	身に付けよう 楽しく食べる 食事のマナー	③いろいろな食べ物や料理の名前が分かる。 ⑤正しい箸の使い方や食器の並べ方が分かる とともに、協力して食事の準備や後片付けを することができる。	学 活	きゅうしょくの じゅんぴ はるが しゅんの たべもの しょくじを おいしくする まほうの ことば なつが しゅんの たべもの				はしめい人になろう あきが しゅんの たべもの あさごはんの たいせつさ おやつ たべかたを かんがえよう				きゅうしょくありがとう ふゆが しゅんの たべもの ぎょうじしょくに ついてしろう		
2	五感で食を 感じよう	②好き嫌いせずに食べることの大切さを考えたり、よい姿勢でよく噛んで食べたりすることが できる。 ③いろいろな食べ物や料理の名前が分かる。 ④動物や植物を食べて生きていることが分か る。	生 活	ぐんぐんそだて わたしの野さい 野さいを しゅうかくしよう				もっとなかよし まちたんけん						
3	見つめよう 嘉島の食と農	④食事が多くの人々の苦労や努力に支えられ ていることや自然の恩恵の上に成り立っている ことが理解できる。 ⑥日常の食事が地域の農林水産物と関連して いることが理解できる。	総 合	大豆を大事に大好きに										
4			総 合	飛び込もう、麦の世界！										
5	広げよう 食の世界	①日常の食事に興味・関心をもち、食事をとる ことの大切さが分かる。 ②栄養のバランスのとれた食事の大切さが理 解できる。 ③体に必要な栄養素の種類や働きが分かる とともに、簡単な調理をすることができる。 ⑥日本の伝統的な食文化に興味・関心をもつ ことができる。	家 庭 科	おいしい楽しい調理の力				食べて元気！に飯とみそ汁 気持ちにつながる 家族の時間						
6			総 合	米作りを調べよう				米を収穫しよう						
6		①日常の食事に興味・関心をもち、朝食を含め 三食規則正しく食事をとることの大切さが分か る。 ②栄養のバランスのとれた食事の大切さを理 解するとともに、食品をバランスよく組み合わ せて簡単な献立をたてることできる。 ③体に必要な栄養素の種類や働きが分かる とともに、簡単な調理をすることができる。 ⑥食に関わる歴史等に興味・関心をもつこと ができる。	家 庭 科	朝食から健康な 1日の生活を				まかせてね今日の食事						
			総 合	嘉島の食のよさを調べよう										

### (2) 給食の時間をはじめとした日常活動における食に関する指導の工夫

#### 給食一言メッセージ 視覚資料提示



正しい知識・情報を無理なく  
キャッチする視覚資料

【放送】今日の給食には、  
いちごがあります！

期 日	題 名
29日(水)	ハヤシライス・イタリアンサラダ 「いちご」

今日の給食には「いちご」があります。いちごには「あまのり」(舌がのびる)「Dのしずく」などいろいろな栄養素があります。今日の給食のいちごは「900g」です。900gには「いちご」は約10個です。2018年に給食で誕生したイチゴです。900gは「Dのしずく」と「あまのり」といふことで表現して提供されました。ひとつひとつの味が大きく、舌と触ると感じるパルスがよいのが特徴で、早く舌で、喉の奥から舌へのクッションがとどまるといふおいしいイチゴです。産地から選りすぐったイチゴは、早くおいしく食べてくれるように、5～10つのおもむきで食べるようにお伝えしています。5～10つのおもむきで食べるようにお伝えしています。5～10つのおもむきで食べるようにお伝えしています。5～10つのおもむきで食べるようにお伝えしています。

#### 栄養教諭の食育ミニ講座



苦手だけど、  
食べてみようかな。

#### 養護教諭による保健指導



パンにもう一品、  
足してみよう！



### (3) 児童主体の食に関する取組の充実

委員会	主な活動内容
運営	児童集会における「SDGs」に関する発表
図書	食に関する本の紹介を取り入れた「しおり」の作成
放送	「食育クイズ」の放送
環境美化	旬の食べ物を紹介するカードの作成・掲示
給食	今日の給食を紹介する「掲示板」の活用
保健	食に関する内容を紹介する「保健新聞」の作成
体育	おなががすく運動をする「〇〇タイム」の実施
生活安全	落ち着いた生活をするための「食の大切さ」のアピール



## 〈研究の視点2〉 家庭・地域との連携による学びの実践化の促進

### 保護者アンケート 家庭での食の実態を把握

一緒に料理すると、食への興味が高まるようなので、忙しくても極力一緒に料理したり、料理しながら栄養素の話をしたりするように努めています。



嫌いなものでも少しは食べてほしいので、食卓に並べるようにしています。

食事のお手伝いをたくさんがんばってくれました。

### 生活ふり回り

がんばったこと・おそうとおもうこと  
おさがとおはしをならべるのががんばりでした。

項目	実施	達成	達成率	達成率	達成率	達成率	達成率
朝ごはんを食べる	1歳	○	○	○	○	○	○
食事の時間の必ず着る	1歳	○	○	○	○	○	○
自分で決めたアワードに挑戦する	1歳	○	X	○	○	○	○
おさがとおはし(器・皿)	1歳	○	X	○	○	○	○
おむつ1枚以上1日に替える	1歳	○	X	○	○	○	○
1日の歩数	1歳	○	○	○	○	○	○

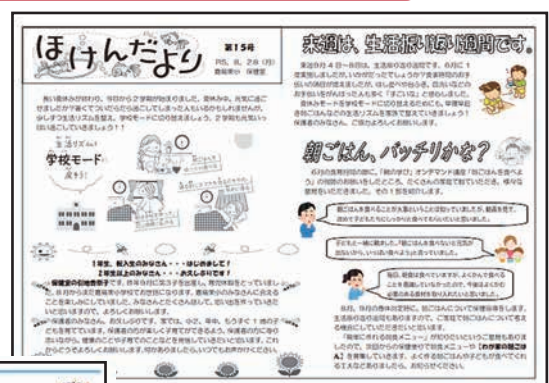
### 保護者向け 朝ごはん啓発動画 視聴案内

熊本県教育委員会「親の学び」オンデマンド講座『朝ごはんを食べよう』動画視聴について案内。視聴後のアンケートへの回答もお願いした。



子供と一緒に見ました。朝ご飯を食べないと元気が出ないから、いっぱい食べようと思うと言っていました。

### 各種便り等を通じた家庭・地域への啓発



### 地域学校協働活動の推進



大豆農家の方から、大豆の栽培についてのお話を聞き、助言を受けながら種まきをする。



米農家の方に米作りのお世話を手伝っていただくとともに、田植え・稲刈りを体験する。

## 令和5年度新規採用 栄養教諭紹介

本年度、熊本県内で新規採用された栄養教諭の先生方をご紹介します。  
新規採用の先生方に、下記の質問にそれぞれ答えていただきました!!

①栄養教諭になろうと思ったきっかけ ②給食の思い出 ③フリーコメント

熊本市立京陵中学校 京陵共同調理場 <sup>うえの</sup>上野 めぐみ 先生



- ①私が学校栄養職員の仕事を始めたのは、30半ばで、友達の育休産休の代わりでした。私自身も子どもを育てながらの学校給食での仕事でした。新鮮で、自分の子どもの近くに居るような気持ちになれ、それがやる気と乗り越える励みとなりました。また、多くの子どもたちの喜び顔が見えるこの仕事に、やりがいを感じ、長く続けるために栄養教諭になりたい!と思うようになりました。
- ②思い返せば、保育園のころから、給食室の前をウロウロする子どもでした。連絡帳には、「今日も、めぐみちゃんは給食室の前で、中をのぞいていました。」と親に1日の様子を報告されていました。小学校に上がると、「絶対おかわり」という目標を持ち、給食を食べていた記憶ばかりが思い出されます。
- ③今年度、熊本市の栄養教諭として採用されました、上野めぐみです。熊本市の栄養教諭としてスタートして、半年が過ぎました。落ち着いたら…とっていると「落ち着く暇はないよ、同時に進めるの、効率よく」と、大先輩からの助言の通り、本当に落ち着く間もなく、ここまで来ました。一日でも早く数々の業務に慣れ、調理場の運営を学びたいと思います。先輩の先生方、調理員さん、たくさんの方々に助言をいただき本当に感謝でいっぱいです。これから学んでいくことを、生徒たちに返せるように頑張っていきます。

熊本市立井芹中学校 井芹共同調理場 <sup>まつむら</sup>まつむら <sup>めぐみ</sup>めぐみ 松村 恵美 先生



- ①小さい頃から食べることが好きで、祖母が料理教室の先生をしていたのがきっかけで、管理栄養士の道へ進みました。病院勤務を経た後、学校栄養職員として勤務する中で魅力とやりがいを感じ、栄養教諭を目指しました。
- ②毎日献立表のチェックをし、みんなで楽しくおしゃべりしながらの給食が大好きでした。おかわりじゃんけんに欠かさず参加していたことをよく覚えています。特に好きな給食は「甘夏サラダ」と「揚げパン」でした。
- ③今年度、熊本市の栄養教諭として採用されました、松村恵美と申します。先輩栄養教諭・学校栄養職員の先生方や調理員の方々に、学校の先生方などすべての人に支えられながら、充実した日々を過ごしています。子供たちが少しでも食に興味関心を持ち、健康な日々を過ごしていけるよう、安全安心おいしい楽しい給食づくりに励んでいきます。まだまだ至らない点が多いと思いますが、ご指導のほどよろしくお願いいたします。

南関町立南関第四小学校 南関町学校給食センター <sup>はしもと</sup>はしもと <sup>あや</sup>あや 橋本 綾 先生



- ①私は、子供と関わる仕事に就きたいと思っていました。学校栄養職員としての関わりから、子供達の頑張りや、成長していく姿に感動し、子供達が健康で楽しく過ごせる将来に、食という面から携わりたいと思い栄養教諭を目指しました。
- ②臨探が長かった私は、いろんな調理場を回り、地域の子供達を我が子のように大切に思い、「子供達のために」を合言葉に手間暇かけて一生懸命給食を作って下さった調理員の先生方から沢山のことを学びました。調理員さんのおかげで今の自分があると思っています。
- ③今年度、熊本県の栄養教諭として採用されました南関町立南関第四小学校の橋本綾です。半年が過ぎましたが、まだまだ、慣れないことも多く、試行錯誤しながら日々過ごしています。経験があっても戸惑うことばかりで、職場の先生方やセンターの職員、栄養教諭・学校栄養職員の先生方に助けていただきながら頑張っています。飽食の時代だからこそ給食を通して食の経験や、食べることの楽しさを知ってほしいと思っています。子供たちのために、安心安全でおいしい給食の提供に努めていきたいと思っています。今後も、ご指導よろしくお願いいたします。

天草市立牛深中学校 牛深学校給食センター <sup>つるなが</sup>つるなが <sup>ななえ</sup>ななえ 鶴長 七恵 先生



- ①小さい頃からお菓子作りが大好きで、食に関わる仕事に就きたいと思っていました。中学生の頃、将来を考えた時に給食を見て「これだ!」と思い栄養士を目指しましたが、目標を持つきっかけとなった学校給食に携わりたいと思い、栄養教諭を目指すようになりました。
- ②毎日給食の時間が楽しみでした。給食センターが学校に隣接していて、2時間目になるといい香りがしてきてよくお腹が鳴っていました。いわしを使った料理がたくさんあったことやセレクト給食、バイキング給食が楽しかったことを覚えています。
- ③今年度熊本県の栄養教諭として採用されました、天草市立牛深中学校の鶴長七恵と申します。出身地である牛深の地で栄養教諭としてスタートできたことを大変嬉しく思います。天草は自然に囲まれていて美味しい食材がたくさんあります。給食を通して、子どもたちに地域の産物やふるさとの素晴らしさ、食の楽しさや大切さを伝えていきたいと思っています。どうぞよろしくお願いいたします。



令和4・5年度熊本県教育委員会、八代市教育委員会 指定  
 公益財団法人熊本県学校給食会、一般財団法人熊本県PTA教育振興財団 委嘱  
**八代市立鏡中学校「学校体育」研究発表会**

令和5年11月16日(木)八代市立鏡中学校にて、「学校体育」研究発表会が開催されました。

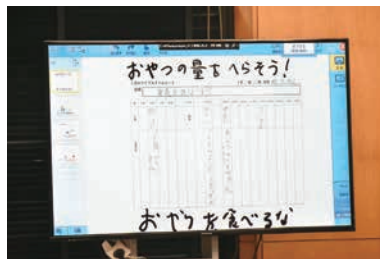
「共に認め合い、主体的に学び続ける生徒の育成 ～豊かなスポーツライフの基盤づくりを通して～」を研究主題とし、2年間学校全体で取り組んでこられました。ここでは、食育にフォーカスしてご紹介いたします。

当日は3つの公開授業が行われ、食育については1年1組の学級活動にて「ライフスタイルに合わせた食事のとり方を考えよう」が吉井教諭と林栄養教諭のチームティーチングで行われました。前時に自分の1日の食生活をワークシートにまとめ、それを基にグループで発表し、アドバイスや意見交換が行われました。その後、アドバイスや意見を取り入れた自身の課題解決方法を全体に発表し、林栄養教諭からの指導助言や級友からの感想があり学級全体での共有が図られました。

この他、夏休みに取り組まれた「朝ごはん作りに挑戦しよう！」(ご飯とみそ汁ともう一品を作り、お家の方と一緒に食べる。)の掲示も行われました。



公開授業の様子。



ICTを活用した、発表での情報共有。



掲示が行われた夏休みの取り組み。

## 熊本県学校給食栄養管理システム講習会を開催しました

昨年度に引き続き、熊本県学校給食栄養管理システムの講習会を本年度も開催させていただきました。本年度は7月末～8月の期間、県内5地区の先生方からのご要望にお応えし、お伺いしたり、本会へお越しいただいたの開催となりました。

今回の実施にあたり、「ここがわかりません。」「少しずつ使っています。」といったお声を直接伺うことができ、つまずきのポイント等講習会を実施する側も勉強になる良い講習会となりました。

今後も、講習会は継続して実施していく予定です。実施につきましては、内容、時期、場所等ご要望に合わせて対応していきたいと考えておりますので、お気軽にご相談ください。地域ごと等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。



## 本会ホームページ リニューアルについて

この度、本会ホームページのリニューアルを行いました。

スマートフォンやタブレット端末の表示にも対応し、10月30日(月)より公開しています。

今後も、学校給食のお役に立てる情報を発信してまいりますので、引き続きご指導ご鞭撻のほどよろしくお願いいたします。

新ホームページ URL

<https://kuma-kenkyu.or.jp>

新ホームページ  
QRコード



# 令和5年度 熊本県学校給食研究協議大会を開催しました

令和5年7月27日(木) 西原村総合体育館にて、令和5年度熊本県学校給食研究協議大会を開催しました。この大会は、県教育委員会、阿蘇教育事務所管内各教育委員会及び本会の主催で実施しています。集合型での開催は令和元年以来、4年ぶりの開催となり、今回は半日日程での開催となりました。無事に大会を開催することができ、関係者の皆様方に心より感謝申し上げます。誠にありがとうございました。



◀開会式の様子。



◀特別講演の様子。熊本県立大学坂本准教授。



◀表彰式の様子。

全体会では熊本県立大学環境共生学部環境共生学科准教授 坂本達昭氏をお招きし、「児童生徒ができるだけ適切な量の給食を食べるためにできること」と題し特別講演を行っていただきました。特別講演の後、7会場に分かれ分科会を行いました。



◀第一分科会の様子。



◀第三分科会の様子。



◀第六分科会の様子。

また、全体会の中では令和5年度熊本県学校給食功労者等表彰を行いました。この被表彰者は各郡市学校給食会、熊本市教育委員会、熊本県教育委員会、本会の推薦により決定します。本年度は本会役員として従事された1名、学校給食の献立調理業務に20年以上勤務し、豊かな学校給食の献立調理に尽力されました19名の皆さまへ感謝状と記念品を贈呈いたしました。

本表彰に先立ち、本年度は熊本県教育委員会より学校給食推進の功績により、熊本県パン協同組合理事長 永田昭一様の表彰が行われました。

この度は、おめでとうございます。これからも子どもたちのために学校給食をよろしく願いいたします。

### ◆熊本県教育委員会表彰 (敬称略)

永田 昭一 熊本県パン協同組合理事長

### ◆公益財団法人熊本県学校給食会表彰 (敬称略)

○本会役員従事者 1名 上村 清敬 熊本市教育委員会健康教育課前課長 (前評議員)

○学校給食の献立調理業務職員 19名

山下 明日香	熊本市立力合小学校	里蘭 一広	八代市西部学校給食センター
藤川 紀久子	熊本市立山ノ内小学校	辛川 源樹	氷川町学校給食共同調理場
西原 和美	山鹿市立めのだけ小学校	柏木 明彦	水俣市学校給食センター
多田隈 繁美	山鹿市立鹿北小学校	下田 利恵	芦北町学校給食センター
古川 ユカリ	山鹿市立山鹿小学校	本井 由美子	津奈木町学校給食センター
楸田 友紀	合志市立西合志南小学校	宮原 保国	あさぎり町学校給食センター
日吉 雅信	大津町学校給食センター	小林 里香	上天草市立登立小学校
古閑 まゆみ	甲佐町学校給食センター	植田 明美	上天草市上共同調理場
宮嶋 和代	八代市西部学校給食センター	箱崎 美智子	上天草市上共同調理場
山下 晴美	八代市西部学校給食センター		



## 令和5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

本年度で3回目となる上記講習会（熊本市以外の市町村対象）＜令和5年11月9日（木）＞と、講演会＜10日（金）＞をZoomによる配信にて、それぞれ熊本県教育委員会、熊本市教育委員会と共催で開催しました。

本年度は株式会社 Smart Present 代表取締役 新名史典氏による講演「衛生管理や食に関する指導にも役立つ人と組織を動かすプレゼンテーション研修」を配信しました。また、講習会では講演後に、「プレゼンテーション等ICTを活用した学校給食衛生管理・食に関する指導の現状及びその課題について」を主軸とし18グループでのグループ協議、その後、全体で発表を行っていただきました。

栄養教諭・学校栄養職員の先生方の感想では、「調理員さんへの伝え方を悩んでいたのが勉強になった。」「伝えるためには、工夫が必要だと改めてわかった。」「『共感』してもらおうことの大切さがわかった。」「自身の話し方の癖を改善できるよう心がけたい。」と大変ご好評いただきました。



株式会社Smart Present  
代表取締役 新名 史典氏

## 令和5年度学校栄養職員（臨時的任用）研修会を開催しました

令和5年度9月15日（金）本会2階会議室にて、「令和5年度学校栄養職員（臨時的任用）研修会」を熊本県教育委員会との共催で開催しました。

研修では、本会より説明「熊本県学校給食会の取り組みについて」と、県体育保健課 宮崎指導主事より講義「学校栄養職員の職務内容について」を行いました。また、講義後の班別協議では、活発な意見交換が行われました。

研修後のアンケートでは、「自分たちの職務を改めて知ることで、身が引き締まった。」「安全・安心な給食を提供するために衛生管理は大切で、もっと知識を身につける必要があると感じた。」「同じ悩みを抱えている先生方と話ができて、悩みを共有、解決することができた。」と感想をいただきました。



## 第21回九州地区健康教育研究大会（熊本大会）が開催されました

令和5年8月1日（火）シアーズホーム夢ホール（熊本市民会館）にて、「第21回九州地区健康教育研究大会」が開催されました。

開催にあたり、本会をはじめ九州各県の給食会では、「規格品及び特産品等展示コーナー」を開設し商品展示やサンプル品の配布を行いました。当日は養護教諭、栄養教諭、学校栄養職員の先生方を中心に、多くの皆様にお立ち寄りいただきました。



▲共通選定品や本会開発物資の展示を行いました。



▲九州各県でおなじみの物資の展示、サンプル配布を行い、大盛況でした。



▲全体会の様子。

## ★令和5年度3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。

### さばゆず味噌煮〔津田商店 工場地：岩手県〕

40g(28g+タレ12g)×10 / 50g(35g+タレ15g)×10

甘さを抑えめに、ほのかな柚子風味のさば味噌煮に仕上げました。高圧処理をしておりますので、骨まで柔らかく食べて頂けます。

〔ポイル〕袋のまま熱湯に入れて、再沸騰後約20分間温めてください。

〔スチコン〕100℃に予熱したスチコンに袋のまま重ならないように並べ、投入し100℃で約20分間温めてください。

<アレルギー> 特定7品目：なし その他21品目：さば・大豆



### ホキフライ(青さ)〔福岡丸福水産 工場地：福岡県〕

40g / 50g

ニュージーランド産の鮮度のいいホキを使用しています。原料を全解凍せず半解凍(-3℃~5℃)で切身にし、余分なドリップを出さないように衣を付けており、ワンフローズンに近い品質で製造しています。

〔揚げ〕凍ったまま170℃~180℃に熱した油で5分以上揚げてください。

<アレルギー> 特定7品目：小麦 その他21品目：大豆



### レンコン入り平つくね(バラ)〔給材開発 工場地：鹿児島県〕

20g / 40g

国内産の鶏肉に「国内産レンコン」を配合し、1個20gの平つくねに仕上げました。揚げ調理はもちろん、オープン調理もできる商品です。

〔オープン〕予熱後、凍ったまま180℃で約12分間焼いてください。

〔揚げ〕凍ったまま約170℃に熱した油で約4分~4分半揚げてください。

<アレルギー> 特定7品目：小麦 その他21品目：鶏肉・大豆



### 春巻Fe(米粉入り)〔ニチレイフーズ 工場地：宮城県〕

35g / 50g

皮に米粉を使用した春巻です。具材(豚肉、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、しいたけ)は全て国産を使用しております。着色料、香料、化学調味料を使用しておりません。不足しがちな鉄分を加えました。

〔揚げ〕凍ったまま170℃~180℃に熱した油で約4分半揚げてください。

<アレルギー> 特定7品目：小麦 その他21品目：大豆・豚肉



### さつまポテト〔マルイ食品 工場地：鹿児島県〕

35g

国産のさつまいもを使用し、アレルギーフリー(28品目)にこだわったスイートポテトです。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：なし その他21品目：なし



### ～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。

2学期は従来通り開催された行事も多かったのではないのでしょうか。しかし、今冬は新型コロナウイルス感染症だけではなくインフルエンザも広がりを見せ、ことさらに感染症対策を実施しながら日々の業務に従事されているのではないかと思います。本会でも、配送が滞ることのないよう感染症対策を行い学校給食をバックアップしていきます！