



# 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

## 第74回全国学校給食研究協議大会 in 東京都

令和5年10月19日(木)、20日(金)の2日間、東京都 国立オリンピック記念青少年総合センターにて、第74回全国学校給食研究協議大会が開催されました。本大会は令和元年度以来、4年ぶりの参集による開催となりました。

今回の大会は「子どもの心と体を健やかに育むための学校における食育の在り方 ～組織で取り組む学校給食を活かした食に関する指導の充実～」を主題とし、1日目は文部科学大臣表彰や行政説明、シンポジウムが行われ、2日目は8分科会に分かれての発表や研究協議等が終日行われました。

また、会場では各企業による学校給食物資や教材、備品等の展示も行われ、とても充実した会となりました。



▲開会式の様子。



▲「文部科学大臣表彰」表彰式の様子。



▲文部科学省からの行政説明の様子。



▲分科会会場の様子。



▲食材等の物資だけではなく、食育教材や調理器具等幅広く展示が行われていました。



令和6年度は、「全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会」と「全国学校給食研究協議大会」が統合され、「**全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会**」となります。

なお、「第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会」は令和6年8月1日(木)、2日(金)、長野県(長野市内)にて開催予定となっています。

CONTENTS	
●第74回全国学校給食研究協議大会	1p
●くまもとの米魅力発信・競争力強化支援事業 実施報告	
・山鹿市給食会 栄養部会	2p
・学校給食会実施 調理講習会	3p
●令和5年度 第3回学校給食用物資研究会	4p
●県産新規開発品・新規取扱商品 紹介	4p
●令和5年度 学校給食用パン品質審査会	
結果報告	5p
●令和5年度 第3回委託工場調査	5p
●令和6年度 1学期共通選定品のご案内	6p

# 令和5年度くまとの米魅力発信・競争力強化支援事業における食育・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。(令和4年度までの「くまとの米・麦・大豆魅力発信・競争力強化事業」と同じ。)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、山鹿市給食会栄養部会にて実施していただいた取り組みと、本会にて実施した調理講習会についてご紹介します。

## 山鹿市給食会 栄養部会

### \* 目的 \*

- 米に関する食文化や米の加工品の調理法とその良さについて学び、児童生徒の食育に繋げる。
- 給食時間に活用できる指導資料や放送原稿作りに役立てる。

### \* 内容 \*

- 1 米米惣門ツアー <6月頃参加>  
(お米がテーマの豊前街道散策ツアーへ参加)
- 2 調理実習 <7月24日実施>
- 3 給食週間 <1月実施>



### ～米の加工品を使った調理実習の献立～

- ◇ まぜそば風ビーフン
- ◇ せんべい汁
- ◇ とつくスープ
- ◇ 塩麴の唐揚げ
- ◇ 鶏肉とじゃがいもの塩麴炒め
- ◇ 甘酒牛乳かん、甘酒ゼリー



▶ 米の加工品を使った調理実習を行いました。



▶ 児童集会でお米についての発表をしました。



### \* 感想 \*

- ・ とつくは日頃なじみのない形のため、子どもたちの興味関心を引きそうだ。
- ・ 塩麴唐揚げは焦げやすいが、地元の塩麴を活用できるため取り入れやすい。
- ・ 塩麴炒めは塩麴のうま味が生きていて、調味料を抑えられる。
- ・ 給食に取り入れやすいものが多かった。
- ・ 調理しながら情報交換ができ、実りの多い講習会になった。
- ・ 山鹿市の各学校の給食週間の特別献立や児童集会のテーマを米に絞り、米の魅力を紹介できた。



## 学校給食会実施 調理講習会

本会では、栄養教諭・学校栄養職員を対象とした調理講習会を、令和5年12月14日(木)、15日(金)の2回実施しました。令和4年度は感染症拡大の影響を受け中止となっていたため、本年度は念願の開催となりました。

当日は、令和3年度に本会にて作成、配付を行った「くまもの魅力発信!米・麦・大豆レシピ集」を使用し、レシピ集作成を監修していただいた亀丸料理教室主宰 亀丸博子先生を講師としてお招きし会を進行しました。また、献立のバランスを考慮し、レシピ集外から海藻サラダとショートブレッドを追加しました。

### ～調理講習会の献立～

- ◇ 麦ごはんのドライカレー
- ◇ 豆乳ホワイトシチュー
- ◇ 大豆とちりめんじゃこのかき揚げ
- ◇ 海藻サラダ
- ◇ ショートブレッド



▲全体へ調理でのポイント説明の様子。



▲調理実習の様子。



▲ポイントごとご指導いただきました。



▲話が弾む、とても楽しい試食の時間になりました。



▲試食後、班別意見交換、全体発表を行いました。



▲講評の中で、質問への回答を行っていただきました。

参加された先生方には、亀丸先生より「調理を五感で感じてほしい。」と、参集して調理実習を行えることについての説明をいただき、調理に臨んでいただきました。

また、本会では久しぶりの調理講習会にあたり、事前準備の中でも試行錯誤し学びの多い講習会となりました。次年度も開催を予定しておりますので、ぜひご参加ください。

### \*感想\*

- ・ドライカレーの古代米、押麦との相性が良く、児童も好んで食べる感じました。
- ・米粉を使ったシチューは実施しているが、豆乳は使っていないので取り入れてみたいと思いました。
- ・シチューにみそを入れてコクを出すポイントを知り、今度給食で作ってみようと思います。
- ・久しぶりの調理講習会で、五感を使って体験することは大切であると感じました。
- ・新たなヒントをいただき、自分の献立に生かすのが楽しみです。
- ・大豆、米粉など、子どもたちに是非とも食べてもらいたい食品を使った献立ばかりで、今後の助けとなりました。

# 令和5年度第3回学校給食用物資研究会を開催しました

2月7日(水)本会会議室にて、令和5年度第3回学校給食用物資研究会を開催しました。今回の会では、令和5年度第2学期・第3学期分九州ブロック選定品についての報告、令和6年度第1学期分九州ブロック選定品(本誌6ページ)の紹介・調理所見報告を行いました。

また、県内選定品(別紙パンフレットにてご案内)と令和6年度新規取扱物資(下記にて一部紹介)の試食、採点を行っていただきました。物資研究委員の皆さまからは「県産品の物資を多く取り扱ってほしい」「アレルギーフリーの食材はとても助かる。」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。

ここでは、今回の物資研究会で試食していただいた、新規取扱物資をご紹介します。中でも、県産新規開発品の「肥後だんご」は商品開発チームがメーカーと力を合わせて開発した商品です。

▶貴重な「現場のニーズ」を伺うことができました。



▶活発な意見交換を行っていただくことができました。



▲物資研究会の様子。

## 県産新規開発品

### 肥後だんご [給材開発/工場地:鹿児島県] 1kg

“熊本県産の小麦粉”を使用した「だんご」です。口あたりよく柔らかく食べられるように生産しました。1個約8~10gです。

<アレルギー>特定7品目:小麦 21品目:なし

【ボイル】凍ったままの商品を、沸騰したお湯に入れ5~10分程度加熱してお召上がりください。

#### 先生方のご意見

- ・ほんのりと塩味で、もちもちしていておいしい。熊本県産なのも良い。
- ・おかず、デザートにも使いやすいそう。
- ・やわらかく、小麦粉の風味もおいしかった。



▲だご汁やフルーツポンチにもご活用いただけます。

## 新規取扱商品

ニギスフライ40g/50g  
愛知県蒲郡市水揚げの開きフライ。



乾燥ピーツ(ダイスカット) 100g/1袋  
熊本県産ピーツ、約5~8mm、厚さ約3mmカット。



ソニオン1kg/1袋  
北海道産の玉葱3mmスライス  
炒め1/3まで濃縮。

カットぶなしめじ500g/1袋  
長崎県産カットぶなしめじを新鮮なまま、自社工場内にてIQF加工。



令和6年度4月から  
取り扱いを開始します!  
ぜひご利用ください。

※本誌で紹介しきれない情報、物資詳細は、別途パンフレットにてご紹介させていただきます。

# 令和5年度学校給食用パン品質審査会 結果報告

2月26日(月)本会会議室にて、令和5年度第3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、学期ごとに1回ずつ開催しています。

本年度は感染症の影響を大きく受けることなく、各学期に1回ずつ計3回開催することができました。またパンの原材料におきましても、6月中頃には脱脂粉乳も小麦粉に続き、国産への切り替えを行いました。

今回の会の中で、「国産小麦粉では品質にむらができやすいが、すごく良い品質だった。」と感想をいただきました。

各学期に実施した審査会で、大変いい評点をいただきました。

▶今回は8種類のパンを採点していただきました。



◀切断了パンの断面を確認し、焼き色やすだちを採点します。

	種類	粉重量 (g)	パン重量 (g)	評点
第1回評点	食パン	50	62.0	84.90
	コッペパン	50	65.0	85.01
	丸パン	50	68.5	86.89
	米粉入りかぼちゃパン	50	65.0	85.01
	黒糖パン	50	66.0	86.88
	パンパン	50	63.0	86.02
	米粉パン	50	74.0	86.64
	ミルクパン	50	67.5	87.02
▲令和5年7月14日(金)実施			平均点	86.05
第2回評点	食パン	50	65.0	86.85
	コッペパン	50	67.0	85.86
	丸パン	50	68.5	85.86
	米粉入り人参パン	50	68.5	85.27
	ココアパン	50	66.0	85.99
	米粉パン	50	73.0	85.99
	ミルクパン	50	70.5	87.43
	▲令和5年12月13日(水)実施			平均点
第3回評点	食パン	50	65.0	87.13
	コッペパン	50	67.0	88.01
	丸パン	50	71.0	87.38
	ミルクパン	50	71.5	89.50
	米粉入り人参パン	50	68.0	88.26
	ココアパン	50	65.0	87.51
	テーブルロール	40	59.0	89.63
	ソフトフランスパン	50	67.5	87.52
▲令和6年2月26日(月)実施			平均点	88.12

## 令和5年度第3回委託工場調査を実施しました

2月15日(木)に清水製パン工場、21日(水)に永田パン炊飯工場と熊本県パン共同工場、27日(火)にどんどんライスと一心堂老舗の委託工場調査を、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。本年度は従来どおり、学期ごとに1回ずつ予定どおり調査を実施することができました。

工場調査では、工場内での作業の様子、衛生管理状況、各記録帳簿類の確認を行います。調査後には、参加された皆さまからいただいたご意見を、各工場へフィードバックし、順次改善を行っていただいています。

各委託工場の皆さまには、学校給食の安全・安心のため、日々ご尽力いただいています。これからもよろしくお願いします。



▲炊飯後の機器類清掃の様子。  
【どんどんライス】



▲パン成形作業確認の様子。  
【熊本県パン共同工場】



▲炊飯作業、保温容器への移し替え作業。  
【一心堂老舗】

## ★令和6年度1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。

### いわしの甘露煮〔津田商店 工場地：岩手県〕

40g(28g+タレ12g)×10 / 50g(35g+タレ15g)×10

いわしを糖蜜のkokが効いた特製タレで美味しく煮込みました。

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、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℃に予熱したスチコンに投入し、約20分温めてください。

＜アレルギー＞ 特定7品目：小麦 その他21品目：大豆



### 国産ミートハンバーグCa&Fe〔ニチレイフーズ 工場地：大阪府〕

40g / 60g / 80g

豚肉・鶏肉・たまねぎの主原料は国産原料を使用し、両面焼き製法で肉汁を閉じ込め、蒸し焼き製法にてふっくら柔らかく仕上げました。カルシウム・食物繊維・鉄を強化しています。

〔オープン〕180℃で約7分間焼いてください。〔揚〕150～160℃で約3分間揚げてください。

〔煮〕煮込みソースに入れて加熱してください。

〔焼〕常温(約25℃)で1時間程度解凍した後、フライパンに油をひいて、弱火で商品を返しながらかいてください。

＜アレルギー＞ 特定7品目：小麦 その他21品目：大豆・鶏肉・豚肉



### 彩り野菜とキャベツのミンチカツ〔Fe・Ca〕

〔エム・シーシー 工場地：兵庫県〕40g / 60g

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、さら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、味付けは食材本来のうまみがわかりやすいよう、シンプルに仕上げてあります。鉄とカルシウムを強化しています。

〔揚〕凍ったままのミンチカツを170℃～180℃で約5分揚げてください。

＜アレルギー＞ 特定7品目：小麦 その他21品目：大豆・鶏肉・豚肉

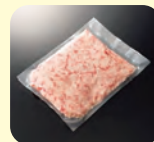


### オーシャンキングほぐし身〔極洋 工場地：愛媛県〕 1kg

カニ脚肉風の食感や色にこだわった魚肉練製品のほぐし身タイプです。サラダやスープの彩りとしてご使用ください。自然解凍する場合は調理してお召上がりください。

〔ポイル〕15分ほど熱湯でポイルしてください。

＜アレルギー＞ 特定7品目：なし その他21品目：なし



### 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。淡泊な味でクセがなく、時間が経過しても普通の「そうめん」のように伸びません。麺の長さを配膳しやすい約7cmにカットしております。

〔自然解凍・流水解凍〕解凍したものを袋から出し、沸騰したお湯に入れ、再沸騰後、約5分茹でてください。

〔ポイル〕袋ごと15分ほど熱湯でポイルしてください。

＜アレルギー＞ 特定7品目：なし その他21品目：なし



### 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の果汁を使用したゼリーに食物繊維と鉄分を加えました。自然解凍してお召上がりください。

〔解凍〕1個ずつ解凍…約40～50分、1箱ずつ解凍…約4～5時間

＜アレルギー＞ 特定7品目：なし 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。

今年度は、学校給食会だより34、35、新春、36(本誌)号それぞれにて、内外問わず従来どおりに開催された行事をたくさん掲載、発信することができました。令和6年度も、より多くの旬な情報が発信できるよう努力してまいりますので、今後ともよろしくお願いいたします。