



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：浦川 健一郎



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心よりお礼申し上げます。

ここ数年間のコロナ禍を通して、保護者や子どもたちを取り巻く環境が大きく変化し、食生活への影響も懸念されています。学校給食が子どもたちの健やかな成長に果たしている役割を再認識しています。

私事で恐縮ですが、6月に理事長に就任して以来、まだ短い期間ではありますが、校長先生をはじめ、何人かの教育関係者とお会いする機会がありました。そして、皆様と学校給食についてお話しする中で、「子どもたちにとって、給食は、とても楽しみにしている大切な時間である」「子どもたちの心身の成長という点から、学校給食の重要性は年々高まってきている」などの声をいただき、学校給食に対する期待とともに、責任の大きさを痛感したところです。

さて、本会の本年度の新たな取組の1つとして、県産食材の更なる活用による食育の推進に向けて、熊本県教育委員会、県農林水産部、本会の三者で連携協定を締結いたしました。本会としては、県産食材を使用した加工食品の開発等を通して、学校給食での活用機会の拡大を図りながら、子どもたちが県産食材に興味を持ち、理解が深まるよう、取り組んでいきたいと考えています。もちろん、この新たな取組を進めるためには、栄養教諭・学校栄養職員の先生方をはじめ、各学校や市町村教育委員会などあらゆる関係者の皆様のお力添えが不可欠ですので、何卒よろしくお願いいたします。

本会は、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たち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いたします。

CONTENTS	
●理事長挨拶	1 p
●令和6年度 熊本県体育保健課取組の方向	2 p
●基本物資の工場選定や衛生管理について	3 p
●熊本県学校給食共同調理場連絡協議会	4 p
●令和6・7年度物資研究委員紹介	5 p
●令和6年度第1回学校給食用物資研究会	5 p
●本会普及充実事業のご案内	6 p
●令和6年度 本会理事・監事・評議員名簿	6 p
●貸出教材のご案内	7 p
●令和6年度 2学期共通選定品のご案内	8 p

令和6年度(2024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徹底を図る。
 - (3) 学校内の協力体制の確立、家庭・地域社会との連携による組織的対応を推進し、生活習慣、メンタルヘルスやアレルギー対応等の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

施策の重点<健康教育>

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 保健教育・食育の充実 <ul style="list-style-type: none"> (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) 歯科保健指導の充実とフッ化物洗口の継続 (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) 学校給食を生きた教材として活用した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充実 (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 <ul style="list-style-type: none"> (1) 日常的な健康観察の実施及び健康相談の充実 (2) 各種感染症対策及び予防の徹底 (3) 健康診断及び事後措置の徹底並びに結果の活用 | <ul style="list-style-type: none"> (4) 学校環境衛生マニュアルに基づいた衛生管理の徹底 (5) 学校給食衛生管理基準及び各種マニュアルに基づいた学校給食における衛生管理の徹底 (6) 学校給食実施基準に基づいた適正な学校給食の提供 (7) 県産食材を積極的に活用した学校給食の提供 3 組織的対応の推進 <ul style="list-style-type: none"> (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を活用した基本方針策定の徹底 (3) アレルギー対応マニュアルの充実及び職員研修の実施 |
|--|---|

- 【ご転出】 (ご退職) 奥園 栄純 先生 (前 首席審議員兼体育保健課長)
 熊本県立かもと稲田支援学校 教頭 種子永 香織 先生 (前 体育保健課 主幹)
 御船町立御船小学校 宮崎 彩 先生 (前 体育保健課 指導主事)
- 【ご転入】 体育保健課長 濱本 昌宏 先生 (前 熊本県立熊本高等学校副校長)
 体育保健課 主幹 池田 将文 先生 (前 体育保健課 指導主事)
 体育保健課 指導主事 川口 志穂 先生 (前 宇土市立鶴城中学校 栄養教諭)

基本物資の工場選定や衛生管理について

◆委託加工工場選定審議会<学校給食用パン・炊飯>

毎年度3学期末に、翌年度のパン加工工場と委託炊飯工場を選定するため、熊本県教育委員会をはじめ関係機関の皆さまで構成される委託加工工場選定審議会を開催しています。

この審議会では、年3回各学期に実施し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の工場として適切かを吟味し選定されています。

今回、令和6年3月12日に県体育保健課、県健康危機管理課、熊本市健康教育課、熊本市保健所、郡市学校給食会より計5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。各調査や審査会の結果を説明し、審議していただきます。



▲議長より、本会理事長が選定結果の答申を受け取る様子。予備工場も含め選定していただきました。

◆学校給食委託加工工場衛生管理研修会（3月開催）

毎年度、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いている熊本県パン協同組合の組合員を対象に、学校給食委託加工工場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、熊本県健康福祉部健康危機管理課衛生環境室 参事 吉岡様を講師にお招きし、「学校給食用パン・米飯等における衛生管理について」ご講演いただきました。



▲研修会の様子。今年は3月27日に実施し、新学期の衛生管理へ備えました。



▲講演では、食パンや米飯の食中毒事例、効果的な手洗い方法についてご指導いただきました。

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す。

◆令和5年度 所長研修会（3月開催）

令和6年3月26日（火）、令和5年度所長研修会が本会2階会議室にて開催されました。会の中では「米穀情勢について」と題し、熊本県経済農業協同組合連合会 課長補佐 桑原様をお招きし講演が行われました。また、本会物資課長の井川より、令和6年度物資価格の見通しについて説明を行いました。



▲米穀情勢についてご説明いただいた様子。



▲物資価格の見通しについて説明を行う様子。

◆令和6年度 総会・研修会・視察研修会（4月開催）

令和6年4月25日（木）、26日（金）の2日間、令和6年度総会及び研修会が開催されました。

1日目の総会是人吉温泉鍋屋にて開催されました。総会后、球磨地域振興局人吉保健所環境課 技師 増田様より「学校給食における食中毒の対策」、同じく参事 北野様より「食中毒に対する危機管理」と題して講話を行っていただきました。



▲総会の様子。会では役員の改選も行われました。

▼講話では、食中毒の事例紹介等と発生時の対応についてお話いただきました。



2日目の視察研修会では、球磨酪農農業協同組合様の視察が行われました。

球磨酪農農業協同組合様は、県南（八代・芦北・球磨地区）の学校給食用牛乳の納品を担っていただいています。

工場内の製造ラインを見学させていただき、説明を行っていただきました。



▲製造ラインを見学させていただきました。

▼球磨酪農様から提供されている給食用牛乳（ストローレス）



令和6・7年度物資研究委員紹介 物資研究委員とは、本会が取り扱う物資の選定、購入方法等について研究を行い、本県における学校給食用物資の適正円滑な供給を図ることを目的として選出された皆さまです。令和6年度・7年度の物資研究委員の皆さまは、下表のとおりです。物資の選定を中心に大変お世話になります。(以下24名敬称略)

	地区	所属	役職	氏名
県教育委員会代表	熊本県	熊本県教育庁県立学校教育局体育保健課	指導主事	川口 志穂
県危機管理課代表	熊本県	熊本県健康危機管理課	参事	吉岡 健太
学校長代表	上益城郡	益城町立益城中央小学校	校長	富永 喜代子
共同調理場長代表	荒尾	荒尾市・長洲町学校給食センター	所長	永吉 万寿美
	宇城	宇城市学校給食センター	所長	藤本 誠
給食主任等代表	宇城	宇土市立宇土小学校	教諭	永野 ひとみ
	上益城郡	益城町立益城中学校	教諭	立山 祥代
PTA 連合会	人吉・球磨	熊本県PTA連合会	副会長	橋本 昭
	菊池郡市	熊本県PTA連合会	理事	池 裕子
栄養教諭等代表	熊本市	熊本市立奥古閑小学校	栄養教諭	湯口 弥生
		熊本市立白坪小学校	栄養教諭	本田 愛理
	荒尾	長洲町立長洲中学校	栄養教諭	畑田 美奈子
	玉名郡市	玉名市立天水中学校	学校栄養職員	猿渡 恭子
	山鹿市	山鹿市立鹿本中学校	学校栄養職員	広瀬 久美子
	阿蘇郡市	高森町立高森中央小学校	栄養教諭	大塚 碧
	菊池郡市	菊池市立泗水中学校	学校栄養職員	財津 香代子
	上益城郡	嘉島町立嘉島中学校	栄養教諭	中山 葉子
	宇城	宇土市立鶴城中学校	学校栄養職員	松本 沙祐里
	八代郡市	八代市立金剛小学校	学校栄養職員	島ノ江 五月
	芦北・水俣	水俣市立水俣第一中学校	学校栄養職員	平石 京花
	人吉・球磨	五木村立五木東小学校	栄養教諭	山口 みゆき
	本渡	天草市立本渡南小学校	学校栄養職員	岡部 久美
	天草郡市	上天草市立大矢野中学校	栄養教諭	平山 理沙
	県立学校代表	熊本県立ひのくに高等支援学校	学校栄養職員	村 歩乃花

令和6年度第1回学校給食用物資研究会 令和6年6月11日(火)、上記研究委員の皆さまに本会へお集まりいただき、令和6年度第1回学校給食用物資研究会を開催いたしました。

会の中では、九州8県で開催した合同選定会にて決定した「令和6年度2学期共通選定品」(本誌8ページに掲載)7品の紹介のほか、合同選定会から持ち帰った調理加工品2品、デザート2品の計4品から県内選定品の選定、新規取扱予定品2品の紹介を行いました。右写真は会の様子です。

共通選定品及び県内選定品につきましては、7月発行のパンフレットにてご紹介しております。パンフレットは本会HPにも掲載しておりますので、ぜひご利用ください。





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、学校・家庭・地域社会とのふれあい（連携）を深め、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6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

太田 耕幸	宇土市教育委員会	教育長
二殿 一身	菊陽町教育委員会	教育長
谷口 雄一	荒尾市立桜山小学校	校長
渡辺 泰生	益城町立広安小学校	校長
川口 志穂	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
緒方 明治	本会	前理事長
横田 桂子	本会	前常務理事
浦川健一郎	本会	理事長
原田 力子	本会	常務理事

評議員

酒井 博範	益城町教育委員会	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
山口 法子	熊本県 PTA 連合会	会長
濱田 良彦	芦北町立佐敷小学校	校長
坂本 茂昭	本会	元理事長
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。
<https://kuma-kenkyu.or.jp/service/equipment>
 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



新しい貸出教材を
追加しました!!

おいしいだしの
ぬいぐるみ **かつお**

実物大全長60cmのかつおを入荷しました！5枚におろせる大きなぬいぐるみです。ぜひ、ご活用ください！



★令和6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。

さんまおかか煮 [津田商店/工場地:岩手県]
 30g(21g+タレ 9g)×10/袋
 40g(28g+タレ12g)×10/袋

さんまを特製のかつお節入りのタレで美味しく煮込みました。無添加で優しい味付けに仕上げております。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8品目:小麦
その他20品目:大豆



ホキ天玉揚げ(青さ人)
 [福岡丸福水産/工場地:福岡県]
 40g・50g/個

ニュージーランド産の鮮度の良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、余分なドリップをささないようにして衣を付けており、ワンフロースズンに近い品質で製造しています。

〈アレルギー〉
特定8品目:小麦
その他20品目:大豆



たら角切(粉付)
 [ニッスイ/工場地:千葉県] 1kg/袋

高たんぱく、低脂肪のタラの骨と皮を除いたフィッシュを積み重ねてブロックに加工。2cm角のダイスカットにして薄く澱粉を付けました(1ヶ約10g)。

〈アレルギー〉
特定8品目:なし
その他20品目:なし
コンタミ:小麦・卵・乳・かに



照焼チキンパティ Fe強化
 [マルイ食品/工場地:鹿児島県]
 60g(50g+タレ10g)×10/袋
 72g(60g+タレ12g)×10/袋

国産の若鶏を使用しています。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。

〈アレルギー〉
特定8品目:小麦
その他20品目:大豆・鶏肉・豚肉



ポンデーナツチョコがけ(Ca・Fe)
 [新栄物産/工場地:長野県] 25g/個

もちもちとした食感の生地に、ほろ苦いチョコをかけたドーナツです。冷凍なので出来立ての食感をいつでもお楽しみいただけます。

〈アレルギー〉
特定8品目:小麦・卵・乳
その他20品目:大豆



Caたっぷりオムレット(トマトミート)
 [キューピー/工場地:山梨県]
 40g(バラ)/個、40g×10(真空)/袋
 60g(バラ)/個、60g×10(真空)/袋

トマトとひき肉のソースを包んで焼き上げました。

〈アレルギー〉
特定8品目:卵
その他20品目:大豆・鶏肉



ブルーベリーゼリー
 [給材開発/工場地:岐阜県] 40g/個

ブルーベリーの果肉をたっぷり使用し、ブルーベリー果汁とりんご果汁で味付けしたゼリーです。鉄分を強化しています。

〈アレルギー〉
特定8品目:なし
その他20品目:りんご



★さらに詳しい情報、県内選定品については、7月発行のパンフレットに掲載しています。
 ★不明な点は、県給食会へお問い合わせください。



～編集後記～

本号発行に際しましてはご多様な中、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。

今夏は全国的にも猛暑となり、40℃を超える地域もでているところです。本会では、熱中症や感染症へ気を配りながら、主催や参加行事へ取り組んでいるところです。2学期にも研修会、講演会、調理講習会等沢山の行事を計画しています。皆さま奮ってご参加ください。