



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

「学校給食における県産食材の活用推進に係る連携協定」を締結しました



▲連携協定締結の様子。

令和6年8月7日(水)、熊本県教育委員会、熊本県農林水産部、本会の3者で「学校給食における県産食材の活用推進に係る連携協定」を締結いたしました。

これまで、地場産物を活用した献立集の作成等の連携を行ってきましたが、3者による連携は今回が初めてとなります。

本会では、第4次食育推進基本計画や、学校給食法に挙げられている「地域の産物を活用した学校給食による食に関する指導を実施することで、児童生徒の食文化、食に係る産業又は自然の恵沢への理解を図る」といった趣旨から、令和3年度より本会物資課内に「物資開発チーム」を立ち上げ、県産食材を活用した給食物資(肥後パウンドケーキや肥後餃子など)の開発に取り組んでまいりました。

現在、右下の写真の様に、本会へ県教育委員会、県農林水産部だけではなく、栄養教諭の先生方にもお集まりいただき合同開発会議を開催し、県内農林水産物を活用した物資の開発に取り組んでいます。

今回の連携協定の締結により、県内農林水産物を活用した開発物資が更に充実し、学校給食への活用が拡大することで、児童生徒が地場産物に興味関心を持ち、食べ物への感謝の気持ちを抱くとともに、食や勤労への理解を深めることができるよう取り組みたいと考えています。



▲合同開発会議の様子。(3者及び栄養教諭が参加)



▲白石教育長、千田農林水産部長、本会来会の様子。

CONTENTS	
●3者連携協定の締結	1p
●県教育庁県立学校教育局体育保健課長ごあいさつ	2p
●県栄養教諭・学校栄養職員研究会理事長ごあいさつ	3p
●県学校栄養士協議会会長ごあいさつ	3p
●令和6年度 新規採用栄養教諭紹介	4~5p
●第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会(長野県)	5p
●令和6年度 熊本県学校給食研究協議大会(八代大会)	6~7p
●令和6年度 学校給食用物資展示会	8p
●令和6年度 講師(栄養)・臨時的任用学校栄養職員研修会	9p
●令和6年度 県講習会・熊本市講演会	9p
●令和6年度 3学期共通選定品のご案内	10p

ごあいさつ

熊本県教育庁県立学校教育局体育保健課長
濱本 昌宏

日頃から、本県の学校における食育の推進と学校給食の充実にご尽力いただいております関係者の皆様に謹んで御礼申し上げます。

公益財団法人熊本県学校給食会におかれましては、物価高騰が続く中ではありますが、安全・安心な学校給食用物資の安定的供給に努めていただいておりますとともに、栄養教諭等の資質向上のための研修にも取り組んでいただくなど、本県学校給食の充実と発展に御尽力いただいておりますことに、重ねて感謝申し上げます。



さて、近年の子供たちの健康に関する課題は多様化・複雑化し、その中でも、食生活の乱れや食物アレルギー疾患への対応等といった食に関する課題についても、学校において様々な対応が求められています。これらの現状を鑑み、体育保健課においては、今年度の重点目標として、「生涯にわたる健康的なライフスタイルの実現に向けた学校における食育の充実」、「日常の健康的な生活を支えるための適正かつ計画的な給食管理の一層の徹底」、「組織的対応による食物アレルギー対応等の健康課題の解決」などを掲げ、様々な施策に取り組んでいるところです。

また、熊本県には豊かな自然で育まれた、素晴らしい農畜水産物がたくさんありますが、少しでも多くの県産食材を味わう機会の提供を目指し、今年度の新たな取組として、本年8月に公益財団法人熊本県学校給食会、県農林水産部、県教育委員会の三者で、「学校給食における県産食材の活用推進に係る連携協定」を締結いたしました。本協定は、三者のそれぞれの強みを生かし、学校給食での県産食材の活用推進と食育の充実を目指しています。本協定での取組の推進が、子供たちの郷土愛の醸成、県産食材への愛着、そして県内の農畜水産業といった食に関する産業への興味・関心につながることを期待しています。

最後になりますが、健康への関心が高まる中、学校における食育と学校給食の果たす役割への期待は高まっています。今後も引き続き、県学校給食会や栄養教諭等をはじめとした関係の皆様方と連携し、子供たちの笑顔あふれる学校給食の推進に向けた取組みを進めて参りたいと考えておりますので、今後ともよろしく願いいたします。

ごあいさつ



熊本県栄養教諭・学校栄養職員研究会
理事長 鬼塚 恵子 先生
(南小国町学校給食センター)

日頃より、熊本県
栄養教諭・学校栄養
職員研究会に対
しまして、ご理解と
ご協力をいただき
深くお礼申し上げま
す。



また、給食管理の
根幹となる安心安全
な物資供給におきましては、公益財団法人
熊本県学校給食会様に支えていただい
ていますことへ、深く感謝申し上げます。

本研究会は、研究テーマ「生きる力をは
ぐくむ学校給食の充実と食育の推進」、
サブテーマ「よりよい未来をたくましく生
きる子どもの育成を目指して」のもと、会
員の皆さまと一緒に研鑽を積んでおりま
す。

日々、私たちが取り組んでいる給食管
理・食育が、より研究テーマを意識した実
践となるように、本年度は、集合型の夏
期研修会、ハイブリット型の自主研を実
施いたしました。どちらの研修会も、会員
の皆様の積極的な対話から、多くの学び
が生まれる時間となりました。

今後、本研究会がさらなる発展につな
がるように、「新しい情報、知識を知り得
る場」、「仲間とともに、経験(実践)を共
有する場」、「私たち自身が、元気をもら
える場」、「給食や食育を想像(創造)し
ていくことを楽しむ場」を、会員の皆様と
ともに作り上げていきたいと思いをもちま
す。

もうすぐ、2025年を迎えようとして
います。新しい年も、食を大切にし、食育
を通して児童生徒とともに飛躍する一年
にして参りましょう。

熊本県学校栄養士協議会
会長 児嶋 和美 先生
(芦北町学校給食センター)

2024年も、学校
栄養士協議会の活
動にご理解とご協力
をいただき感謝申し
上げます。



公益財団法人熊
本県学校給食会様
には、日頃より安全
安心な給食物資の選
定供給や研修等お力添えを賜り感謝申し
上げます。

さて、2025年は巳年です。蛇が皮を脱
ぎ捨て新たな姿に生まれ変わる姿から、巳
年は新しい挑戦や変化に対して前向きな
姿勢を示す年といわれています。

令和5年7月に「栄養教諭の標準的な職
務の内容及びその例」が示されました。今、
栄養教諭としてその専門性に基づき、偏食
や肥満・痩身・食物アレルギーなど児童生
徒各自が抱える食に関する個別的な健康
課題の解決に向けて、取り組む力が求めら
れています。

学校において一層の食育の推進を図るた
めに、全国学校栄養士協議会では講習会
の開催や事例集の発行がなされています。
また、本会でも専門的知識や技能を高める
ための自主研修会を開催します。

2025年も、共に学び、新しいことに前
向きな姿勢で挑戦していきましょう。



令和6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

熊本市立富合小学校 富合共同調理場 こはま 穂佳 先生



- ①小さい頃から食べることが大好きで小学校卒業時には管理栄養士を志していました。中学校の職業体験では日吉共同調理場にお世話になり、冬瓜の食育指導を体験させていただきました。職業体験や学生時代の臨地実習を通して給食が果たす役割の大きさややりがいを感じ、栄養教諭を目指しました。
- ②給食の時間を楽しみに、毎朝献立表をチェックして学校に通っていました。毎日のおかわりをしていたことを覚えています。大人になってからも栄養満点でおいしい給食が食べられることをとても嬉しく思っています。
- ③今年度、熊本市の栄養教諭として採用されました、小濱穂佳と申します。まだまだ慣れないことも多いですが、先輩栄養教諭・学校栄養職員の先生方や調理員の方々、学校の先生方などたくさんの方々に支えていただきながら充実した日々を過ごしています。子どもたちの声が一番の励みとなり、この仕事を選んでよかったと日々実感しています。これからも学び続ける姿勢を忘れず、給食を通して一人でも多くの子どもたちの笑顔を増やせるようにこれから努力していきます。

熊本市立京陵中学校 京陵共同調理場 いなどみ みわ 先生



- ①私は、一般企業で栄養教諭とは関係のない仕事をしていました。小さい頃から食べることが好きで、いつか食に関わる仕事がしたいなと漠然と考えている中で、栄養教諭という仕事を知り、栄養士の資格の取れる学校へ進学したことがきっかけです。
- ②学校には給食を食べに行っていたといっても過言ではないほど給食が好きでした。授業中に給食のいい香りがしてくるとソワソワしていました。また、クラスで班を作りおしゃべりしながら食べる時間が好きでした。
- ③今年度、熊本市の栄養教諭として採用されました、熊本市京陵共同調理場の稲富美羽と申します。半年があっという間に過ぎましたが、調理場内のことや学校のことなどまだまだ分からないことも多くあり、いろいろな先生方に助けていただきながら日々を過ごしています。子どもたちが食を通して心と身体が健康であるように手助けができる栄養教諭になれるように精進していきます。今後ともご指導のほどよろしくお願いいたします。

熊本市立城西中学校 城西共同調理場 あさだ ゆづか 先生



- ①小さい頃から食事は楽しみで幸せを感じる時間でした。高校生の頃、進学先を考える時に自分の一番の楽しみである食を通して笑顔の人が増えたらいいなと思い、管理栄養士を目指す大学に進学しました。大学時代、学校現場での実習で給食を楽しそうに食べている子どもたちを見て、おいしい給食を届けたい!と思う気持ちが強くなり、栄養教諭を目指しました。
- ②毎朝、冷蔵庫に貼ってある献立表をチェックして登校していました。みんなで楽しく食べる給食時間は大好きでした。ときに盛り上がりすぎて、担任の先生に声を掛けられ、急いで食べていたのを思い出します。サラダや和え物が苦手な友達の方もよく食べていました。今でも「人参サラダ」が大好きです。
- ③今年度、熊本市の栄養教諭として採用されました、浅田裕佳と申します。栄養教諭・学校栄養職員の先生方、調理員の皆さん、学校の先生方など沢山の人の助けをいただきながら充実した日々を過ごしています。食に対して楽しいと興味を持ってくれる子どもたちが増えるように、安心しておいしい給食の提供に努めていきたいです。今後ともご指導のほどよろしくお願いいたします。

荒尾市立桜山小学校 荒尾市・長洲町学校給食センター むらかみ ひとみ 先生



- ①私は、中学生の時、栄養教諭の先生が教室やコンテナ室などでお話しして下さる時間が大好きでした。大学進学時、中学時代の栄養教諭の先生のように、子供たちに学校給食を通じて、「食」について興味を持ってもらいたいと思い、栄養教諭を目指しました。
- ②給食時間に友達と話しながら食べる時間が楽しみでした。特に、揚げパンやデザートができる日は、早く給食の時間にならないかなと思っていました。また、苦手だった食材も給食のおかげで食べられるようになりました。
- ③今年度、熊本県の栄養教諭として採用されました、荒尾市立桜山小学校の村上仁美と申します。半年が過ぎましたが、慣れないことも多く、先輩栄養教諭・学校栄養職員の先生方や、調理員さん、学校の先生方など多くの方に支えていただき、学びながら日々過ごしています。これからも、安全で美味しい給食の提供を行うとともに、子供たちが少しでも食に興味を持ってもらえるよう日々努力いたします。まだまだ至らない点が多くご迷惑をおかけしますが、ご指導のほどよろしくお願いいたします。

人吉市立第一中学校 人吉市学校給食センター ^{こしま} ^{あずか} 小島 明日香 先生



- ①小さい頃から食べることが好きで学校での一番の楽しみが給食でした。大学生の時に保育園での調理アルバイトや教育実習を経験し、子どもに関われる仕事に就きたいと思い、栄養教諭になろうと思いました。
- ②小学生の頃は、レバーが苦手で、家庭ではあまり好んで食べてはいませんでした。給食でレバーの揚げからめを食べてからレバーのおいしさを知り、今では好きな食べ物の中にレバーが入るほど好きな食べ物です。
- ③今年度、熊本県の栄養教諭として採用されました。人吉市立第一中学校の小島明日香と申します。人吉市の栄養教諭としてあっという間に半年が過ぎました。最初の頃は、食数の多さに圧倒されていましたが、人吉球磨の栄養教諭・学校栄養職員の先生方、調理員の方など様々な人に支えていただき、頑張っています。子どもたちのために安心安全な給食の提供をモットーに、これからも業務に励んでいきたいと思ひます。未熟なところもありますが、ご指導の程、よろしくお願ひいたします。

上天草市立阿村小学校 ^{にしおか} ^{かな} 西岡 佳奈 先生



- ①小さい頃から食べることに、料理をすることが好きで、食に携わる仕事がしたいと思っていました。大学の教育実習を経て、栄養教諭の仕事に魅力を感じ、さらに栄養職員として働く上でやりがいを感じ、私も子供の食を支えていける栄養教諭になりたいと思うようになりました。
- ②小学生の頃から毎日献立表を確認して学校に行くほど給食の時間が大好きでした。友達と机を合わせて楽しく話しながら食べていたことをよく覚えています。家に帰ってその日の給食の話を家族とよく話していました。
- ③今年度、熊本県の栄養教諭として採用されました、上天草市立阿村小学校の西岡佳奈と申します。栄養教諭になり、学校の先生方や調理員の皆さん、周りの栄養教諭、学校栄養職員の先生方に支えられ、あっという間に半年が過ぎました。アドバイスを頂きながら日々勉強しています。安心安全でおいしい給食づくりに励み、子供たちに食べることの大切さ、楽しさを伝えていきたいと思っています。

第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会（長野県）



令和6年8月1日（木）、2日（金）の2日間、長野県ホクト文化ホールほかで「第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会」が開催されました。

本年度より、「全国栄養教諭・学校栄養職員研究協議大会」（例年夏開催）と「全国学校給食研究協議大会」（例年秋開催）が統合され開催されることになりました。

「より一層の学校給食の充実と栄養教諭を中核とした学校における食育の推進～信州から『新』発進！ 未来へつなげる食育の力！～」を主題とし、大会趣旨を「学校における食育を推進する上で重要な役割を担う学校給食の在り方について研究協議を行い、学校給食関係者の資質の向上を図る。併せて、学校における食育の推進に向けて、児童生徒に対する食に関する指導の在り方や学校給食の充実方策について研究協議し、栄養教諭・学校栄養職員の資質の向上を図る。」としています。

1日目の全体会では、令和6年度文部科学大臣表彰や文部科学省、文化庁からの説明、記念講演、シンポジウムが行われました。記念講演「食事を愉しむ」では、長野県出身のノルディック複合選手 渡部暁斗氏によるスポーツ競技と食事の関係について、ご自身の経験を踏まえたお話を拝聴することができました。

2日目の分科会では8分科会（3施設）に分かれテーマごとの研究発表、研究協議、指導助言及び講義が行われました。本県からは、8分科会研究発表3にて、県立天草支援学校 栄養教諭 富永直子先生による「特別支援学校の食事提供における衛生管理の基盤作り～熊本県立鏡わかあゆ高等支援学校 新設校の取組～」の発表が行われました。

令和7年度は、令和7年8月5日（火）、6日（水）茨城県水戸市にて開催予定となっています。また、令和8年度は本県での開催が予定されております。



▲長野県の学校給食における食育の取組展示の様子。



▲出展協賛企業展示の様子。

令和6年度 熊本県学校給食研究協議大会を開催しました

令和6年7月25日(木)八代市鏡文化センターで、令和6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、八代市教育委員会、氷川町教育委員会及び本会の主催で開催しています。本年度も昨年に引き続き、集合型による半日開催で実施いたしました。

本年度も無事に大会を開催することができ、関係者の皆さま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。

全体会では株式会社ヒトツムギ代表取締役 木口屋洋平氏をお招きし、「食育で広がる未来 ～実社会との繋がりを育む学校教育～」と題し特別講演を行っていただきました。



▲開会式の様子。(鏡文化センター ホール)



全体会の後、鏡文化センターと鏡中学校にて、第1～7分科会場に分かれ分科会を行いました。分科会ごとに研究主題に沿った発表が行われ、会場ごとにたくさんの質問や意見が交わされ大変充実した協議となりました。



▲第3分科会の様子。(鏡中学校)



▲第4分科会の様子。(鏡中学校)



▲受付の様子。(鏡文化センター)



▲第6分科会の様子。(鏡文化センター 研修室)



▲第7分科会の様子。(鏡文化センター ホール)



本研究協議大会全体会の中では、令和6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、本会の推薦を経て決定します。本年度は本会役員として従事された6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41名の皆さまへ感謝状と記念品を贈呈いたしました。



また、本表彰に先立ち、熊本県教育委員会より学校給食優良校4校の表彰が行われました。

◆熊本県教育委員会表彰

○学校給食優良校 4校

和水町立菊水小学校
西原村立山西小学校

芦北町立佐敷小学校
嘉島町立嘉島東小学校



◆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 6名

- 阿南 誠一郎 阿蘇市教育委員会前教育長（前評議員・元理事）
- 村崎 一英 熊本県PTA連合会元会長（前評議員）
- 石井 二三男 天草市教育委員会前教育長（前理事）
- 福島 和義 玉名市教育委員会教育長（前理事）
- 光山 忠 芦北町立佐敷中学校前校長（前理事）
- 宮崎 彩 熊本県教育庁県立学校教育局 体育保健課前指導主事（前理事・元評議員）



○学校給食の献立調理業務職員 41名

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 一宮 恵理 熊本市立城西中学校 | 水上 美代子 菊池市立旭志小学校 |
| 河野 慶子 熊本市立城南中学校 | 男澤 悦子 菊池市立旭志小学校 |
| 川口 志穂 熊本県教育庁県立学校教育局体育保健課 | 古庄 浩三 大津町学校給食センター |
| 河端 あきえ 宇土市学校給食センター | 田上 裕子 高森東学園義務教育学校給食共同調理場 |
| 桑野 ゆい子 宇土市学校給食センター | 鋤田 ひとみ 甲佐町学校給食センター |
| 伊藤 美樹 宇土市学校給食センター | 澤江 匡代 八代市立麦島小学校 |
| 土本 文子 宇土市学校給食センター | 伊藤 綱枝 八代市西部学校給食センター |
| 西村 なるみ 宇土市学校給食センター | 田添 聖 八代市南部学校給食センター |
| 村田 一成 宇土市学校給食センター | 山本 晴美 八代市中部学校給食センター |
| 西村 千恵子 宇土市学校給食センター | 上田 瑞江 八代市立代陽小学校 |
| 吉田 梓 宇城市立松橋中学校 | 田中 伸仁 水俣市学校給食センター |
| 杉本 節子 玉名市立横島小学校 | 永野 江里子 芦北町学校給食センター |
| 古川 浩子 玉名中央学校給食センター | 村崎 文雄 人吉市学校給食センター |
| 中村 順子 玉名中央学校給食センター | 野瀬 幸恵 錦町学校給食センター |
| 山住 智子 玉名中央学校給食センター | 東 哲治 錦町学校給食センター |
| 大西 佳子 玉名中央学校給食センター | 四藤 明美 上天草市上共同調理場 |
| 米倉 千束 玉名中央学校給食センター | 桑原 和枝 上天草市立阿村小学校 |
| 西山 朋子 岱明学校給食センター | 山下 昌美 上天草市立姫戸小学校 |
| 松永 直美 和水町学校給食菊水共同調理場 | 長谷 菊枝 苓北町学校給食共同調理場 |
| 古川 早紀子 合志市立合志小学校 | 富永 直子 熊本県立天草支援学校 |
| 中岡 正則 合志市立西合志東小学校 | |

令和6年度 学校給食用物資展示会 ご参加ありがとうございました!

令和6年8月9日(金)フードパル熊本で開催された熊本県栄養教諭・学校栄養職員研究会夏季研修会において、「令和6年度学校給食用物資展示会」を開催しました。

今回の展示会では、メーカー様による各物資の展示、試食をはじめ、本会からは「県産品および開発品」「近年の新規取り扱い物資」「令和6年度2学期共通選定品」の展示を行いました。



▲本会からの展示の様子。

栄養教諭・学校栄養職員の先生方から、「気になっていた物資や、使用予定の物資を見て、試食することができた。」「食材・食品理解ができ勉強になりました。」「献立を考える際のとてもいい刺激になります。」「メーカーさんから調理方法や学校給食のための工夫点等教えてもらい、大変参考になりました。」等のご感想をいただきました。

また、前回のアンケートで「お盆があると助かる。」といったご意見をいただきましたので、今回お盆を準備いたしました。今後、今回のアンケートにていただいたご意見、ご感想を参考に前年度と同様、新規取り扱い物資を検討したり、展示会の改善に努めて参ります。今後も、よりよい展示会を計画、開催できるように工夫を行っていきたいと思います。



▲今年度はトレーとお盆を準備しました。



▲夏季研修会、お疲れ様でした。



▲A会場の様子。普段使っていない新しい物資を知るきっかけになったと、感想をいただきました。



▲B会場の様子。今回の展示会では、メーカー様より計153品の物資を紹介していただきました。



▲本会開発品の、肥後餃子、肥後焼売の展示。ご試食ありがとうございました。



▲D会場、意見交換を行いながらのご試食の様子。



▲本会展示コーナーでの説明の様子。

令和6年度講師(栄養)・臨時的任用学校栄養職員研修会を開催しました

令和6年9月5日(木) 本会2階会議室で「令和6年度講師(栄養)・臨時的任用学校栄養職員研修会」を熊本県教育委員会並びに熊本市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」の後、講義「栄養管理、衛生管理について」と題し、県体育保健課 川口指導主事より衛生管理について、熊本市健康教育課 菊川指導主事より栄養管理について解説を行いました。

また、講義に続き、「栄養管理について」「衛生管理について」「その他の業務(食に関する指導、アレルギー対応等)」の3項目について班別協議を行いました。両指導主事からアドバイスをいただきながら、活発な意見交換や交流を行うことができました。

研修後のアンケートでは、「日頃の疑問について質問し、詳しくお話を聞けたので有意義な時間だった。」「栄養管理、衛生管理のどちらも勉強不足なことが多いので、研修で学んだことを活かしていきたい。」「同じ課題のある先生方と解決策について協議できたため、早速取り組んでいきたい。」と感想をいただきました。



▲栄養管理についての講義の様子



▲班別協議の様子



▲班別協議の様子

令和6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

本年度も上記の講習会(熊本市以外の市町村対象)＜令和6年11月18日(月)＞と、講演会＜19日(火)＞をZoomによる配信で、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。

今回で4回目となる本講習会・講演会では、和洋女子大学家政学部健康栄養学科 教授 杉浦令子氏による講演「発育期における成長曲線の活用と子どもの栄養管理」を配信しました。

また、講習会では講演後に、「児童生徒の栄養管理について」について26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。今回は、前年度のアンケートでのご要望をもとに、グループを少人数編成にすることで発言時間を確保し、より深い話し合いを行っていただけるようにいたしました。



和洋女子大学
家政学部健康栄養学科
教授 杉浦令子氏



◀講習会の様子。(Zoom画面)

講習会・講演会後のアンケートでは、「まずは、自校のEERを算出し、適正量を提供できるようにしたいです。」「養護教諭と連携し、個別的な指導が必要な児童を抽出し相談・指導につなげるようにします。」「医療機関との連携も含め取り組む必要があると感じた。」とご感想をいただきました。

★令和6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。

いわし梅味噌煮 [津田商店/工場地:岩手県] 40g (28g+タレ12g) × 10/袋 50g (35g+タレ15g) × 10/袋

いわしを梅風味の味噌煮に仕上げました。ほんのり梅の風味が効いた一品です。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。

【ポイル】袋のまま熱湯に入れて、再沸騰後約20分温めてください。
【スチコン】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8品目: なし その他20品目: 大豆



春巻Fe (米粉入り)

[ニチレイフーズ/工場地:宮城県]
35g・50g/個

皮に米粉を使用した春巻きです。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。不足しがちな鉄分を加えました。

【揚】凍ったまま170℃~180℃で<35g>約4分半揚げてください。<50g>約5分半揚げてください。

<アレルギー>

特定8品目: 小麦
その他20品目: 大豆・豚肉



国産いわしフライ [極洋/工場地:千葉県] 40g・50g/個

国産のいわしを開きにしてサクリとしたパン粉をつけました。

【揚】凍ったまま170℃~180℃で5分程揚げてください。

<アレルギー>

特定8品目: 小麦
その他20品目: 大豆



フルーツムース [セリア・ロイル/工場地:福岡県] 40g/個

やわらかいムースに、国産のつぶつぶみかんが入ったフルーティなデザートです。やさしい口当たりとつぶつぶ食感をお楽しみください。

自然解凍でお召上がりください。

<アレルギー>

特定8品目: 乳 その他20品目: なし



枝豆と豆腐のミンチカツ<Fe・Ca> [エム・シーシー食品/工場地:兵庫県] 40g・60g/個

国産鶏肉をベースに生地食感を大切に枝豆と豆腐のミンチカツです。鉄分・カルシウムを強化しています。

【揚】凍ったまま175℃で約5分揚げてください。

<アレルギー>

特定8品目: 小麦
その他20品目: 大豆・鶏肉



～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。

前年度まで発行しておりました新春号を、今回から通常号と合併してお届けいたします。

2024年は、続く物価高騰をはじめ、酷暑等による収穫量、漁獲量の減少に伴う品薄等、大きな課題と向き合う年だったのではないのでしょうか。

それに対し、本誌1ページで紹介しました連携協定による、地場産物を活用した新しい物資の開発や各種行事の通常開催等、未来に向けた明るい出来事、準備も多くありました。

これを踏まえ2025年も引き続き、本会が担う役割を強く意識しながら、学校給食・食育推進のバックアップを行ってまいりますので、よろしくお願いたします。



★さらに詳しい情報、県内選定品については、10月発行のパンフレットに掲載しています。

★県内選定品は、白身魚天ぷら (Fe・Zn) <35g・50g>とストロベリーゼリー<40g>です。

★不明な点は、県給食会へお問い合わせください。