



学校給食会だより



HP QRコード

熊本県南区富合町小岩瀬98
TEL.096-357-1211 (物資)
TEL.096-357-1212 (総務)
FAX.096-357-1216

第50回熊本県PTA研究大会 阿蘇大会にて サンプルの提供、ブース展示を行いました

令和6年11月9日(土)に開催された「第50回熊本県PTA研究大会 阿蘇大会」3分科会場(西原村総合体育館、阿蘇中学校体育館、高森中学校体育館)で、本会取り扱い物資のサンプル(コッペパンとジュシーみかん100)提供と、ブースで本会の紹介と本会取り扱い物資の紹介をしました。

各会場で、本会の特色や役割、県産品や本会開発物資について説明させていただき、保護者の皆さまからもご質問いただきました。中でも、各種パンについて、国産小麦粉を100%(県産50%以上)使用していることに多くの方に興味をもっていただくことができました。



▲各会場ブースの様子(左から西原村総合体育館、阿蘇中学校体育館、高森中学校体育館)

衛生管理推進事業 出前講座 ATP拭き取り検査

本会では、学校給食における衛生管理の徹底を図るため、年間約20件を目安に、お申込みいただいた学校や給食センターへ出向き、ATP測定器「ルミテスター」(下写真)を使用した拭き取り検査を実施しています。ご希望の検査ポイント最大20か所の拭き取り検査を行っています。汚れを数値化することで、客観的な評価を行うことができます。(お申込みの状況や、日程調整等によりご希望に添えない場合がございます。)

また、ルミテスターは無償貸し出しを行っています。簡単な操作ですぐに検査を行えますので、自主検査等でお使いいただけます。お気軽にご活用ください。なお、ルミテスター貸し出しの際の試薬は有償となります。

ATP拭き取り検査とは...

生き物を含む多くの有機物に含まれるATP(アデノシン三リン酸)を汚れの指標とした検査方法です。
目に見えない汚れを検査でき、洗浄や清掃が不十分な場所を確認できます。検査ポイントの拭き取り後、約10秒で測定結果が出ます。



▲拭き取り検査の様子

CONTENTS

●第50回熊本県PTA研究大会 阿蘇大会	1p
●衛生管理推進事業 出前講座 ATP拭き取り検査	1p
●令和6年度 第3回学校給食食用物資研究会	2p
●一般物資への取り組み(共同購入会議)	3p
●令和6年度 第3回委託工場調査	4p
●令和6年度 学校給食用パン品質審査会結果報告	4p
●宇城市立河江小学校「学校体育」研究発表会	5p
●くまもとの米魅力発信・競争力強化支援事業 実施報告	
・熊本市立御幸小学校実施 みそ作り	6p
・本会実施 調理講習会	7p
●令和7年度 1学期共通選定品のご案内	8p

令和6年度第3回学校給食用物資研究会を開催しました

1月17日(金)本会会議室で、令和6年度第3回学校給食用物資研究会を開催しました。会の中では、令和6年度第2学期・第3学期分九州ブロック選定品をはじめ、12月に行われた九州地区合同選定会の結果、調理所見、工場視察等の報告を行いました。



▲調理所見報告の様子



▲試食の様子

報告の後、令和7年度第1学期共通選定品(本誌8ページ)、県内持ち帰り品、新規取り扱い物資<開発品、県産品>をご試食いただきました。また、この県内持ち帰り品から県内選定品を決定していただきました。

今回の研究会で取り扱いが決定した物資の詳細は、2月中に別途パンフレットにてご案内していますが、ご不明な点がございましたら、本会へお尋ねください。

新規取り扱い・本会開発品

ぶちまるバーグ

熊本県産おおむぎ(ぶちまる)を使用し、食感のよいポークハンバーグに仕上げました。

規格: 40g・50g・60g



新規取り扱い・県産品

高田みかんゼリー

熊本県八代産の高田(こうだ)みかんの果汁を使用したゼリーです。

規格: 22g



新規取り扱い

やせうま風平麺

モチモチした食感の幅広(2cm)の平麺です。大分県の郷土料理「やせうま」や、だんご汁などに入れてお召し上がりいただけます。

規格: 200g



～ 物資研究会に参加して ～

益城町立益城中央小学校
富永 喜代子 校長

今年度初めて、物資研究会に参加し、県内選定品の選定に携わらせていただきました。試食として並べられた物資は、ここに来るまでに九州ブロックの「予備選定会」や「合同審査会」を経ていることにまずは驚きました。それだけでなく、物資の原料の産地や栄養価等も厳密に調査され、工場視察も行われていました。「安全・安心な給食」の提供のために、これでもかというほどに、安全性、栄養価、味、風味、食感、食べやすさ、価格、調理方法などが複数段階で吟味されていました。また、物資の中には、県内の農産物を活用した開発品等もありました。「高田みかんゼリー」は、みかんの原種とも言われる地域のみかんを使用した物でした。このことは、地域の特産物に触れる機会にもなり、「郷土愛」にもつながると感じました。

現在、学校では、苦手な食べ物があったり、食の細い子供がいたりして、なかなか食事が進まない子供もいます。もちろん、山盛りにおかわりをして嬉しそうに給食をほおぼる子供もいます。人気のデザートをじゃんけんで獲得している微笑ましい風景は、今も昔も変わりません。こんなにも安全でおいしい給食が食べられることの喜びを子供達や保護者にも様々な形で伝えて行かなければならないと、この物資委員会に参加して感じました。

本会の一般物資への取り組み

昨今の出口の見えない物価高騰の中でも、学校給食は子どもたちの成長に欠かすことはできません。このような物価高の中、本会では安全・安心な物資を安価に提供すべく、いろいろな取り組みを行っています。ここでは、その取り組みの一部である中国・九州地区物資共同購入会議についてご紹介します。

中国・九州地区物資共同購入会議

この会議は、中国・九州地区及び一部四国の計13県の学校給食会で構成されています。輸入品や冷凍野菜・乾物等様々な物資を、一度に大量購入することで生まれるスケールメリットを最大限活用し、安全・安心な物資を安価に提供できるよう、年4回会議を開催して、試食・協議・選定を行っています。

令和6年12月は、9年ぶりに熊本県での開催となりました。



◀共同購入会議の様子

共同購入品の物流について

会議で決定、購入された物資の一部は、生産国でコンテナに詰められ、船便にて輸入されます。各国主要ハブ港を経由し、出航1～3ヶ月後に博多港に寄港します。その後、福岡県にある基幹倉庫に入庫され、各種検査を受けた後に各県学校給食会が引き取りに行っています。



◀基幹倉庫の外観(福岡県)

共同購入品に対する安全・安心の担保

～共同購入品は、輸入品も多いことから、様々な取り組みにより安全・安心を担保しています～

- ・缶詰類 開缶テストを行い、記載どおりの内容量が入っているか、色や形状がしっかりしているか、味はどうか等の確認を行っています。
- ・野菜類 ポジティブリスト制度に係る農薬の使用状況等に関する調査票の確認、厚生労働省の残留農薬モニタリング検査項目等の残留農薬検査実施の確認、輸入認可がとれている輸入証明書の確認、非遺伝子組み換えの確認等を行っています。
- ・国内品 全ての製造工場へ食品衛生監視票の提出義務、放射能物質に係る水質検査確認書(対象自治体の工場のみ)の提出義務を課し、確認を行っています。

上記の確認を通過した全ての物資に対し、入荷時にも配送時の温度管理等を確認するとともに、各県学校給食会が独自に一般細菌等のさまざまな検査を実施したうえで、皆さまのもとへお届けしています。



◀開缶テスト後の様子



◀試食選定の様子

令和6年度第3回委託工場調査を実施しました

1月28日(火)にどんどんライスと一心堂老舗、2月3日(月)に永田パン炊飯工場と熊本県パン共同工場、6日(木)に清水製パン工場の委託工場調査を、県体育保健課、県健康危機管理課、熊本市健康教育課、各管轄保健所の皆様同行のもと実施しました。学期ごとに1回ずつ年3回計画通り調査を実施することができました。

工場調査では、工場内での作業状況・衛生管理状況の確認、各記録帳簿類の作成・保存状況に不備がないかの確認を行います。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、改善をお願いしています。

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いたします。



▲どんどんライスでの様子



▲一心堂老舗での様子



▲熊本県パン共同工場での様子

令和6年度学校給食用パン品質審査会 結果報告

2月26日(水) 本会会議室で、令和6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。

審査会では、熊本県パン共同工場で作られた学校給食用パンを外観(外皮の色、外皮質、形)と内相(クラム色、すだち、手ざわり、食味食感)について評価しています。

今回の会の中で、「焼き加減がちょうどよい。」
「寒くて生地が固くなりやすい時季だが、ふんわりしていて美味しかった。」と感想をいただきました。

各学期に実施した審査会での評点は右表のとおりとなりました。

	種類	粉重量 (g)	パン重量 (g)	評点
第1回評点	食パン	50	63.00	86.01
	コッパン	50	66.50	85.76
	丸パン	50	66.50	84.26
	米粉入りかぼちゃパン	50	69.50	87.26
	黒糖パン	50	62.50	86.76
	ひのくにパン	50	60.00	85.39
	パンパン	50	74.50	87.89
	ミルクパン	50	68.00	88.01
▲令和6年6月20日(木) 実施			平均点	86.42
第2回評点	食パン	50	63.00	86.14
	コッパン	50	66.50	87.38
	丸パン	50	66.50	85.89
	米粉入り人参パン	50	69.50	86.88
	ココアパン	50	62.50	86.01
	米粉パン	50	60.00	85.38
	パンパン	50	74.50	86.26
	ミルクパン	50	68.00	87.89
▲令和6年11月12日(火) 実施			平均点	86.48
第3回評点	食パン	50	59.50	84.51
	コッパン	50	66.50	86.00
	丸パン	50	68.00	84.26
	米粉入り人参パン	50	65.50	82.39
	ココアパン	50	66.00	83.88
	ソフトフランスパン	50	65.50	84.01
	テーブルロール	40	58.00	84.25
	ミルクパン	50	66.50	85.13
▲令和7年2月26日(水) 実施			平均点	84.30

※90点満点



▲審査の様子。熊本製粉株式会社様より、審査基準についての詳しい説明がわかりやすかったです。

**令和5・6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、一般財団法人熊本県PTA教育振興財団委嘱
(主管)宇城市教育委員会**

宇城市立河江小学校「学校体育」研究発表会

【研究主題】

児童が生き生きと運動に親しみ、「分かる」「できる」「楽しい」を実感する体育の授業づくり
～「個別最適な学び」と「他者との相互作用的な学び」の充実を通して～

令和6年11月12日(火)に宇城市立河江小学校で、「学校体育」研究発表会が開催されました。本誌では、研究発表会当日の公開授業の様子と、2年間学校全体で取り組んでこられたなかで、学校給食に関連する取り組みをご紹介します。

～ 公開授業 ～

公開授業では、研究主題に向けた仮説1～3(仮説1「授業のための準備」、仮説2「個別最適な学び」、仮説3「相互作用的な学び」)についての工夫が多くみられました。

各学年共通で実践された準備運動では、音楽に合わせ、前半は基本の動き、後半は学年の課題に応じた動きや、授業内容につながる動きを取り入れ、児童が授業にスムーズに入れるよう工夫されていました。

また、整えられた学習環境の中で、児童同士がめあてを伝え合い、活動時に話し合い、学び合っている姿が印象的でした。



▲4年生：準備運動の様子。授業で使う動きを運動に取り入れられていました。



▲2年生：全体のめあて確認の様子。この後、児童同士で個人のめあてを伝え合っていました。



▲3年生：チームの話し合いの様子。ホワイトボードを使い、具体的な作戦を立てていました。



▲1年生：授業のふりかえりの様子。ふりかえりから、次回授業のめあてにつなげていました。

～ 学校給食に関連する取り組み ～

- ・給食の栄養について考えよう<学活・6年生>(右写真)

給食の献立表や実際の給食を活用し、学校給食の栄養について捉え直す授業が行われました。栄養教諭の話を通して、児童の食への関心が高まり、家庭での食生活についても考えるきっかけとなったようです。



- ・児童会の取り組み<給食委員会>(右写真)

全校集会にて、給食の栄養について発表を行ったり、「給食まつり」で「豆つかみ」や「給食クイズ」を行ったりすることで、給食への関心や食への意識向上を図りました。



令和6年度くまもとの米魅力発信・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。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)の実施を目的とする事業です。

今年度は、熊本市立御幸小学校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。

熊本市立御幸小学校実施 みそ作り

目的

日本の伝統食である「みそ」作りを体験し、みその良さを発見し、伝統食を正しく継承していく術にする。また、地域の良さを再発見し、郷土を愛する心や豊かな心を育む。食育の楽しさを体験し、食への興味関心を高める。

内容

「自分だけのみそ」「学校で使用するみそ」を作り、家庭や学校給食で味わう。
①みそ作り。②みそを育てる。③観察する。④給食で味わう。⑤発表する。



◀材料はこれだけ！



◀みそ作りの説明に併せ、豆腐も作ってくださいました。



◀給食で使うみそはみんなの共同作業。みんなで力をあわせて作りました。



◀世界に一つだけの自分のみそ。



◀空気が入らないよう袋につめます。



1月23日の根菜のみそ汁として登場！

給食委員で毎日育てるお世話をしました。

* 児童の感想 *

- ・家でも作ってみたいと思います。作ったみそを食べるのが楽しみです。
- ・「みそができたら、みそ汁にしたいね。」とママと話しました。おいしいみそになってほしいです。
- ・作った次の日に観察してなめてみたら、「しょっぱ」てなりました。大事に育てておいしいみそにしようと思います。
- ・みそ作り楽しかったです。みそ以外にもいろいろな食べものを作りたいです。
- ・ちゃんと毎日お世話をしておいしくできるようにしたいです。豆腐の作り方も教えてくださいましたので、家でぜひ作りたいと思います。

* 給食モニター(保護者)の感想 *

- ・今回のみそ作りは、作る工程から食べるころまでできるので、食べることの大切さを家族にも話せる機会になると思います。
- ・初めてのみそ作り体験。おからを使ったみそ作りということでもびっくりしました。
- ・貴重な体験ができました。参加できてよかったです。

本会実施 調理講習会

本会では前年度に引き続き、栄養教諭・学校栄養職員を対象とした調理講習会を、令和6年12月11日(水)、13日(金)の2回、亀丸料理教室主宰 亀丸博子先生をお招きして実施しました。

講習会では、令和3年度に亀丸先生監修のもと作成、配布した「くまもとの魅力発信!米・麦・大豆レシピ集」から3品とレシピ集外から2品、計5品の献立を調理、試食していただきました。

参加された先生方には、亀丸先生より「おいしさの基準は人それぞれ異なる。食べる人のことを知り、考えることが大切。」と、調理を行う上での心構えについてお話しがありました。

～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



◀令和3年度に作成した
レシピ集



▲開会行事の様子。



▲全行程での重要ポイントを説明後、調理に移りました。



▲班ごとの調理の様子。各班で手際よく調理を進めていただきました。



▲各班へポイントごとの個別説明も行っていただきました。



▲試食の時間も、味や食感を確認しながら意見交換が行われていました。



▲活発な意見交換が行われました。

感想

- ・カレーは似たようなメニューになりがちで、雑穀米の使用を検討していたところだったので、とても参考になりました。
- ・いつも米粉を牛乳で溶いて使用していましたが、豆乳で溶いてもおいしかったので、今度試してみたいと思いました。
- ・シンプルな材料でも、しっかり炒めたり、材料や調味料を上手に組み合わせることで、素材の旨味を引き出せることを再確認できました。
- ・食材の臭み消し(薬味、ワイン)を入れる効果的なタイミングや、味噌も臭み消しになる等、とても勉強になりました。
- ・実際に作り方を目の前で見ることができ実習しやすかったです。
- ・食材の新しい組み合わせ方を知ることができ、給食の献立に早速取り入れてみたいと思いました。
- ・料理のコツや工夫を亀丸先生に教えていただいたり、他の調理場の工夫を協議中に学ぶことができたので、今後に活かしていきたいです。

★令和7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。

いわし生姜煮〔津田商店／工場地：岩手県〕

40g×10／袋・50g×10／袋

生姜の効いた特製のタレで、いわし独特の臭みを抑えて食べやすくしております。高圧処理をしておりますので、骨まで柔らかく食べて頂けます。

【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】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



国産ミートのハンバーグ〔ニチレイフーズ／工場地：大阪府〕

40g・50g・60g

豚肉・鶏肉・たまねぎの主原料は国産原料を使用しています。両面焼き製法にて肉汁を閉じ込め、蒸し焼き製法にてふっくらやわらかく仕上げました。お子様に不足しがちなカルシウム、鉄分と食物繊維を強化しました。

【焼】180℃で<40g>約7分、<60g>約8分、<80g>約9分加熱してください。

【揚】150℃～160℃の油で、<40g>約3分、<60g>約3分半、<80g>約4分揚げてください。

【煮】煮込みソースに入れて加熱してください。

<アレルギー> 特定8品目：なし 20品目：大豆・鶏肉・豚肉



ごぼうのメンチカツ〔給材開発／工場地：鹿児島県〕 50g

九州産の原料を主原料に使用したメンチカツです。皮つきごぼうを使用し、ごぼうの風味豊かなメンチカツに仕上げました。

【揚】約180℃～185℃の油で4分程度加熱してください。

<アレルギー> 特定8品目：小麦 20品目：鶏肉・大豆



中華風つくね〔マルイ食品／工場地：鹿児島県〕 1kg

国産若鶏のムネ肉にニラ、ごま油を効かせて中華風につくねに仕上げました。使いやすさ、食べやすさを考え、1個当たりの重量を5g～7gと小さくしてあります。（140個～200個入り）

【煮】10分程度煮込んでください。

【揚】165℃～170℃で約2分30秒加熱してください。

<アレルギー> 特定8品目：小麦 20品目：大豆・ごま・鶏肉・豚肉



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。淡白な味でクセがなく、時間が経過しても普通の「そうめん」のように伸びません。汁物や和え物等の料理素材としてご使用いただけます。麺の長さを配膳しやすい約7cmカットにしております。

【煮】袋のまま自然解凍または流水解凍したものを袋から出し、沸騰したお湯に入れてほぐし、再沸騰後約5分間茹でてください。

【ポイル】沸騰したお湯で袋ごと約15分加熱してください。

<アレルギー> 特定8品目：なし 20品目：なし コンタミ：えび・かに



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。

<アレルギー> 特定8品目：なし 20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、円安等による物価高騰だけでなく、魚の不漁や猛暑による野菜の不作等、学校給食にも大きな影響を及ぼす話題がたくさんありました。本会では「子どもたちのために日々の努力を!!」をモットーに、学校給食の一助として創意工夫を続けてまいります。今後ともよろしく願いいたします。