



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

熊本県学校給食会理事長 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。

私事で恐縮ですが、昨年6月に理事長に就任し、約1年が過ぎようとしています。その間、熊本県教育委員会、熊本市教育委員会をはじめ、多くの市町村教育委員会を訪問し、米価格の高騰をはじめとする様々な学校給食の課題を共有するとともに、本会に対する期待や要望等も直接お聞きすることができました。



また、年3回、本会で開催している物資研究会をはじめ、様々な機会に県内の栄養教諭、学校栄養職員の先生方から、大変貴重なご意見をいただきました。本年度も多くの先生方とお会いし、お話を伺えたと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

さらに、本会に物資を納入していただいている多くの関係団体や業者の方々にも直接お会いし、一つ一つの物資に対するそれぞれの思いや強い責任感に触れることができました。

このような多くの方々のたゆまぬ努力によって、日々の学校給食が成り立っていることを改めて痛感しているところです。

さて、昨年8月、県教育委員会、県農林水産部、本会の3者で連携協定を締結し、本会としては、県産食材を使用した加工食品の開発を中心に取り組み、本年3月、八代産トマトを活用したトマトパンとトマトゼリーを開発しました。本年度は、この取組をさらに進めることにより、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。

最後になりましたが、熊本県学校給食会は、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います。

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申し上げます。

CONTENTS

●理事長挨拶	1 p
●熊本県体育保健課長ご挨拶	2 p
●令和7年度 熊本県体育保健課取組の方向	3 p
●県産食材の活用推進について (トマトパン・トマトゼリー)	4 p
●県産トマトの集荷・選別・出荷について	5 p
●基本物資の工場選定や衛生管理について	6 p
●熊本県学校給食共同調理場連絡協議会	7 p
●本会普及充実事業のご案内	8 p

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御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、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等、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、県体育保健課においては、今年度の施策の重点の1つに、「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」を掲げております。昨年度、本県の児童生徒を対象に県教育委員会が実施した「食育に関するアンケート」(表1)の結果では、食べ物の産地や料理の歴史・郷土料理等に関心がある(食文化)の項目について、「はい」「どちらかといえばそうである」のは各学校の取組により、前年度から約8ポイントの上昇が見られました。

また、昨年度締結した「学校給食における県産食材の活用推進に係る連携協定」の取組では、日本一の収穫量を誇る熊本県産トマトを紹介する動画等の食育教材を作成し、熊本県学校給

食会のホームページに掲載していただいているところです。各学校における食育の推進や本協定での取組等により、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・関心が更に高ま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はますます大きくなっています。今後も引き続き、熊本県学校給食会や栄養教諭等をはじめとする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を図っていきたいと考えておりますので、今後ともよろしくお願いいたします。



(表1) 食育に関するアンケート

質問項目	ア 食べ物の産地や料理の歴史・郷土料理等(ふるさとくまさんデー・ひごまるデー)に関心がある(食文化)
	イ 食べ物や作った人に感謝して食べる(感謝の心)
	ウ はしの使い方や話題など、食事のマナーに気をつけて食べる(食事のマナー)
	エ 栄養のバランスに気をつけて食べる(心身の健康)

対象	質問概要	「はい」 「どちらかといえば そうである」(%)	「いいえ」 「どちらかといえば そうではない」(%)
小学校 (小学部) 5年生	ア 食文化	66.0	34.0
	イ 感謝の心	97.3	2.7
	ウ 食事のマナー	91.1	8.9
	エ 心身の健康	80.5	19.5
中学校 (中学部) 2年生	ア 食文化	55.6	44.4
	イ 感謝の心	97.9	2.1
	ウ 食事のマナー	95.0	5.0
	エ 心身の健康	78.0	22.0
高等学校 (高等部) 2年生	ア 食文化	55.0	45.0
	イ 感謝の心	98.4	1.6
	ウ 食事のマナー	95.7	4.3
	エ 心身の健康	79.2	20.8

令和6年度(2024年度)健康教育実態調査

令和7年度(2025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実現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 学校体育の充実及び児童生徒の運動やスポーツに対する意識と体力の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＞

1 保健教育・食育の充実

(1) 薬物乱用防止教育及びがん教育の推進

(2) 歯科保健指導の充実とフッ化物応用の推進

(3) 発達段階に応じた性に関する指導の充実

(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

(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) 健康診断の適正実施と結果の活用

(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

(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における関係機関との連携の推進

(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】

熊本県立第二高等学校 副校長 平川 貴浩 先生
(前 体育保健課 審議員)

【課内異動】

体育保健課スポーツ振興班主幹 池田 将文 先生
(前健康教育班主幹)

体育保健課学校体育班指導主事 山科 貴裕 先生
(前健康教育班指導主事)

【ご転入】

体育保健課 審議員 馬淵 隆幸 先生
(前 八代市立鏡中学校 校長)

体育保健課 課長補佐 岡村 俊和 先生
(前 熊本県立阿蘇中央高等学校 教頭)

体育保健課 指導主事 若杉 新策 先生
(前 山鹿市立山鹿中学校 教諭)

県産食材の活用推進に係る連携協定について

本会は、昨年8月に熊本県教育委員会ならびに熊本県農林水産部と「学校給食における県産食材の活用推進に係る連携協定」を結び、共同で物資開発を進めてまいりました。その第1弾として、熊本県産トマトパンおよび熊本県産トマトゼリーを開発し、3月24日（月）に県庁防災センターで完成報告会が行われました。会の中で、開発したトマトパン、トマトゼリーを試食していただきました。試食した皆様からは、トマトパンについて「酸味が強くなくトマトの風味がしっかり感じられるため、苦手な子どもでも食べられるのではないか。」トマトゼリーについては「トマトの濃厚な甘さが強調されており、酸味を抑えるためにみかん果汁を使用している点も評価できる。」等の感想をいただきました。



▲白石教育長(左)、
千田農林水産部長(中)、浦川理事長(右)



本会では、連携協定の目的である「学校給食における県産食材の活用に関する取り組みの充実と県産食材を活用した食育の充実」を達成するため、熊本県産品を活用した学校給食用物資開発会議に取り組んできました。



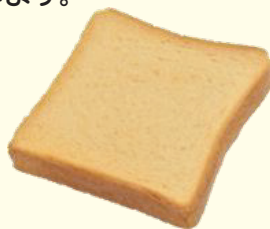
県産食材を使用した加工食品の開発を進めるにあたり、まずは、開発委員である6名の栄養教諭の先生方に、献立作成や食育の視点で現場の意見を伺いました。熊本県の農林水産物に関する情報は、県農林水産部流通アグリビジネス課からご提供いただき、トマト選果場の視察等のマッチングにご協力いただきました。県教育委員会体育保健課には、各所との調整や、本会ホームページに掲載しているトマトの食育教材を作成していただきました。また、本会では、開発会議で出たアイデアを製品化につなげるため、原料加工・食品メーカー等と交渉を行い、何度も試作をしてまいりました。



今回、開発し出来上がったトマトパンおよびトマトゼリーについては、各学校・給食センター等の栄養教諭・学校栄養職員等の皆様にサンプルをお届けしています。ふるさとくまさんデー等、地産地消の食育推進としてもご利用いただけますので、是非ご活用ください。

熊本県産トマトパン

酸味が強くなりすぎず食べやすいよう熊本県八代産はちべえトマトのピューレを20%に抑え、着色料等を一切使わず自然なトマトの色に仕上げています。



熊本県産トマトゼリー

熊本県八代産はちべえトマトのピューレを30%とふんだんに使用し、まろやかに仕上げるために熊本県産みかん果汁を若干加え非常に食べやすく仕上がっています。



本会ホームページに食育教材を掲載しています。

「トップページ（本会ホームページ）」
→「くまもとのうまかモン専用ダウンロードページ」（バナー）



ダウンロードページ
専用 QR コード

県産トマトの集荷・選別・出荷について

トマト加工品を開発するにあたり、JAやつしろトマト選果場を視察させていただきました。多くのトマトを集荷し、選別・箱詰めしている様子をご紹介します。

まず、収穫されたトマトは、生産者が一つずつ優しくふき、傷まないようにコンテナへ詰めて選果場へ運ばれます。選果場に運ばれたトマトは暑さに弱いため、温度調整された倉庫に一時保管され選果を待ちます。

次に、倉庫から出されたトマトはコンテナレーンに乗せられ、スタッフが、一つ一つ傷や「黄変果」等の有無を目視で判断します。そして、品質センサーで、等級、重さや形状を読み取り、選別されます。



▲納品されたトマトを一時保管している様子。



▲選別のため、トマトをコンベアの上に乗せている様子。

近年のトマト栽培では、果実の肩部が赤色に着色せず黄色になる「黄変果」の発生が問題となっています。「黄変果」は、下記に記載している理由から発生すると考えられており、果実温度を高くしないことが重要だそうです。

今回開発したトマトパンやトマトゼリーには、この「黄変果」のトマトや、完熟し過ぎていたり傷があったりして、出荷できないトマトを加工した原料が使用されています。「黄変果」のトマトも、糖度は他と変わらないため、加工品として問題はないそうです。

なお、選別工程を終え、青果として出荷されるトマトは、等級ごとに箱詰めされます。その後、熊本県産ブランドである「はちべえトマト」として、トラックで全国に向け出荷されて行きます。



▲青果として出荷できない不良品を積んでいる様子。1日に約1.5t程度出るそうです。



▲選別を終え箱詰めされたトマトを、フォークリフトでトラックに積み、全国に出荷します。

黄変果とは？

黄変果は果実が高温(約30℃以上)になることで赤色素であるリコピンが生成されにくくなり、赤色に着色しないため発生するといわれています。



◆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様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、3月12日（水）に県体育保健課、県PTA連合会、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名の皆様にご参加いただき、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いています。

◆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の皆様を対象に、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はなく、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25日（火）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 総会・研修会が開催されました。

4月23日（水）阿蘇くまもと空港ホテルエミナースで、令和7年度熊本県学校給食共同調理場連絡協議会総会が開催されました。

この共同調理場連絡協議会は熊本県内38市町村、55調理場で構成された協議会で、本会は事務局として携わっております。総会では、令和6年度決算・事業報告、令和7年度事業計画および予算案、任期満了に伴う役員改選が議事として発案され、各議案滞りなく可決されました。

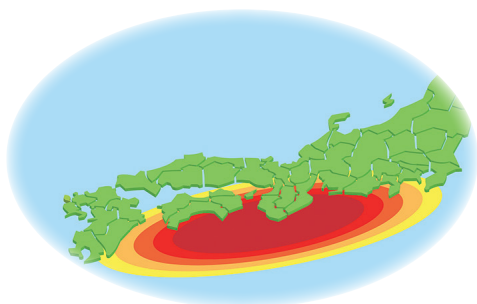


▲阿蘇くまもと空港ホテルエミナース

総会后、熊本県知事公室危機管理防災課より、「熊本地震及び令和2年7月豪雨の経験・教訓と災害時における適切な食事の提供」と題して講習会が行われました。

講習会では、熊本県の災害の歴史や、熊本地震の被害状況・概要・避難者対策、令和2年7月の豪雨災害についてお話がありました。

また、今後予想される南海トラフ地震において、学校給食調理場に期待される役割についてもお話がありました。



翌4月24日（木）には、益城町学校給食センターで研修会が開催されました。研修会では、益城町学校給食センターの深江所長より、施設概要と防災機能の説明の後、地産地消への取組状況等についての意見交換も行われました。また、業務委託やアレルギー対応の細部にわたって研修が行われました。

さらに、熊本地震当時の益城町を取り巻く環境や、地震の影響で学校給食が提供できなかった際の対応等もご説明いただきました。多岐にわたるとても実りのある研修会になりました。



▲研修会の様子。



▲施設見学の様子。



▲各セクションを確認できるモニターを完備した見学通路。



▲調理研修や、災害時調理ができる調理室。



▲備蓄品等を保管できる倉庫を見学している様子。





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。

ATP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。

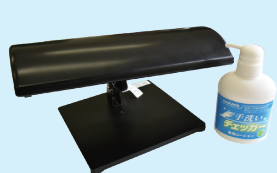
※詳しくはご連絡のうえ、お気軽にご相談ください。

【お問い合わせ・お申し込み】総務課 TEL：096-357-1212 FAX：096-357-1216

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。



手洗いチェッカー



ルミテスターと
ルシパック



DVD



食品レプリカ



豆つかみゲーム



紙芝居



おいしいだしのぬいぐるみ かつお

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/download/>
お問い合わせは、総務課貸出教材担当まで。

TEL：096-357-1212



～編集後記～

本号発行に際しましてはご多忙中、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。

本会では今年度も、「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。今後ともよろしくお願いいたします。