



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

令和7年度熊本県内栄養教諭・学校栄養職員講習会が開催されました

上記講習会を令和7年10月31日(金)、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。

本年度は初めての試みとして、集合型及びオンライン型の併用にて開催し、本会会議室に27名、配信にて112名の先生方にご参加いただきました。

当日は、鹿児島市立中央学校給食センター所長の濱田有希先生を本会にお招きし、「学校全体で食育を推進するために求められる栄養教諭本来の職務～管理職の立場から栄養教諭に求められていること～」の題でご講演いただきました。

その後、参加者は、4、5名ずつの計35グループに分かれ、「栄養教諭・学校栄養職員のスキルアップに必要なものは？」をテーマに協議を行い、全体発表を行っていただきました。



鹿児島市立中央学校給食センター
所長 濱田 有希氏



▲講演の様子(集合型)

今回、講演では濱田先生の経験に基づく多くの助言があり、グループ協議では参加者自身の業務やスキルについて見つめ直す機会になりました。栄養教諭・学校栄養職員の先生方それぞれの状況により、学びになる部分の違いはありますが、気付きのある講習会になったことがアンケートで伺えました(感想の一部は左下部参照)。

令和8年度の本講習会についても有意義な講習会になるよう計画していきたいと思っております。



▲グループ協議の様子(集合型)



▲オンライン型とのやりとりの様子(全体発表)



▲濱田先生より全体発表後に、講評とアドバイスをいただきました

参加者アンケートより

- 講演で「今自分にできることは何か、常に自問自答し一日一改善を目指す」という言葉が心に響きました。
- これまでの自分の実践から、栄養教諭としてもっと出来ることがある、やりたいと思いました。
- 栄養教諭の仕事は、あらゆる場面において「連携」が必要であるとあらためて感じました。
- 講演で食に関する指導を横断的・継続的に行うヒントをいただき、グループ協議でどのように取り組めば良いか話し合えて良かった。

CONTENTS

- 熊本県内栄養教諭・学校栄養職員講習会 1 p
- 南阿蘇村立白水小学校「学校給食・食育推進校」研究発表会 2 p
- 水俣市立水俣第二中学校「学校体育」研究発表会 3 p
- くまもとの米魅力発信・競争力強化支援事業 実施報告
・本会実施 調理講習会 4 p
- ・氷川町立小学校3校実施 みそ作り 5 p
- 水俣市学校給食会 ふれあい教室 5 p
- 令和7年度 学校給食用パン品質審査会結果報告 6 p
- 令和7年度 第3回委託工場調査 6 p
- 製粉工場視察 7 p
- 令和8年度 1学期県内選定品のご案内 7 p
- 令和8年度 1学期共通選定品のご案内 8 p

令和6・7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 白水小学校「学校給食・食育」研究発表会

【研究主題】

主体的に「食」と命のつながりを学び、自らの生き方につなげようとする白水っ子の育成
～五者連携を基盤とした教育活動の充実を通して～

令和7年11月28日（金）南阿蘇村立白水小学校で令和6・7年度学校給食・食育発表会が開催されました。上記の研究主題のもと、低・中・高学年に分かれ公開授業及び授業研究会が行われました。

本誌では、研究発表会当日の公開授業と2年間の研究・実践の様子をご紹介します。

～公開授業～

★第1学年「まほうの食べ方」で食べものとおともだちになろう」

紙芝居をとおり、どんなものでも食べられるよう「まほうの食べ方」を児童自身で考え（おまじないの言葉を考える等）、発表し、苦手な食べ物に挑戦しようという気持ちを高めていました。

★第3学年「南阿蘇の“おいしい”のひみつ」

南阿蘇の農産物についてグループごとに発表し、質問や感想を交換していました。その後、生産者の方の話に耳を傾け、生産者の思いや南阿蘇の良さを感じている様子が印象的でした。

★第5学年「食べて 元気に」～ご飯とみそ汁～

おいしいみそ汁に、うまみの元であるだしが大切であること、だしの材料が色々あることを学んでいました。和食の調理の基本であるだしについて知り、前時のご飯に関する学習と合わせて、自分たちで調理する意欲を高めていました。



▲第1学年：発表の様子



▲第3学年：グループ発表の様子



▲第5学年：だし（昆布）について学ぶ様子



▲第4学年「梅干しづくり」

～研究・実践の例～

★第4学年「梅干しづくり」日常の食事と地域の産物とのつながりを考える。

★第5学年「米づくり」食文化や食品の生産・流通・消費について理解する。

★第6学年「南阿蘇の”食”」地域の特産物や郷土料理を知る

★特別活動の充実、環境整備、家庭・地域・行政との連携



▲第5学年「米づくり」



▲第6学年「南阿蘇の“食”」



▲環境整備（南阿蘇村の食材等紹介コーナー）

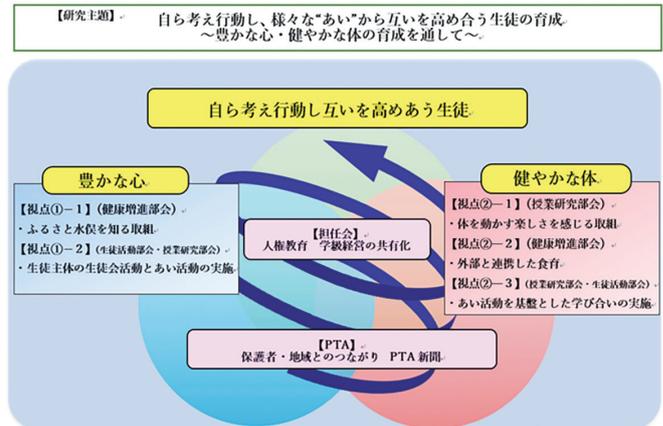
**令和6・7年度熊本県教育委員会 指定
公益財団法人熊本県学校給食会委嘱、一般財団法人熊本県PTA教育振興財団委嘱
(主管)水俣市教育委員会**

水俣市立水俣第二中学校「学校体育」研究発表会

令和7年11月17日(月)に水俣市立水俣第二中学校で、「学校体育研究推進校」研究発表会が開催されました。

本誌では、研究発表会当日に行われた総合的な学習の時間と保健体育の2つのうち、食育に関する総合的な学習の時間の公開授業の様子を中心にご紹介します。

1年1組で行われた公開授業では、「水俣を知り、身近な人に発信しよう」の単元において、身近な食である給食を用い、水俣で作られた食材の良さを知り、生産者さんや給食を作る人の思いに触れる、栄養教諭とのチーム・ティーチングによる授業が行われました。



▲研究の構想図



▲公開授業の様子。

また2年間の食育活動で、ふるさと水俣を知るため、生産者の思いを知る取組や、外部と連携した「食育ミニ講座」「食育講話」の取組がありました。

また、生徒主体の委員会活動も活発で、「朝食もう一品大作戦」、「朝食作りに挑戦」等の説明がありました。

グループワークから発表・まとめまで、生徒が積極的に参加している様子が印象的で、研究主題の通り、2年間で培った「助けあい」、「支えあい」、「学びあい」、「高めあい」という、様々な“あい”を感じる授業でした。

その後の分科会(食育)では、「教育活動において、どう食育を位置づけるか」を討議の柱としたグループ協議等が行われました。食育動画を作成したり、他県の中学校との交流の中で、水俣についてのアンケートを実施したり、幅広く活動している様子が紹介されました。



▲水俣の食に関わる講話(養豚について)



▲製茶園見学の様子

朝食作りに挑戦しよう!	
<p>【写真】</p>	<p>【材料】</p> <ul style="list-style-type: none"> 食パン バター トマト キャベツ キュウリ はんぺん
<p>【実行日】 8月 21日(木)</p>	
<p>【工夫したところ・感想】</p> <p>妹が食べやすいようにはんぺんやトマトを 糸切りにしてまかしてあげた。 ・おんながおいしいと食べてくれました。</p>	
<p>【保護者より】</p> <p>「ローコスト」調理器具 を拝見し、家庭学習分 のクラブを作ってくれた 様子を食育のふりか へに、お話を伺い、お返 事をいただきました。 とてもおもしろいと思 っています。</p>	

▲給食委員会「朝食作りに挑戦」での実施例

令和7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)の実施を目的としています。

ここでは、本会にて実施した調理講習会と、氷川町立小学校3校で実施していただいた取組についてご紹介します。

本会実施 調理講習会

学校給食献立の多様化を図ることを目的に、令和7年11月26, 27日(水、木)、本会の調理室で開催しました。

亀丸料理教室主催の亀丸博子先生をお招きし、令和3年度に本会にて作成した「米・むぎ・大豆レシピ集」のうちから過去2年度と違う3品、さらにそれに合う2品の計5品を献立としました。

参加された先生方は3, 4名のグループに分かれ、亀丸先生に調理のポイントの説明をもらい調理に臨み、参加者同士で協力しながら調理をしました。その後試食を行い、意見交換を行いました。

今回の献立では、米粉や麦の活用方法を伝えるとともに、栄養豊富ですが苦手とする子が多い食材(大豆、おから、海藻等)を食べやすく調理しており、講習後の参加者アンケートからも内容が好評だった様子が伺えました(一部下記参照)。

次年度も開催を予定しております。是非ご参加ください。



▲令和3年度に作成したレシピ集

～献立～

- ◇ マメタコライス
- ◇ 押麦と白菜のミルク煮
- ◇ 大豆と鶏肉のみそ炒め
- ◇ ひじきのサラダ
- ◇ おから蒸しパン



▲亀丸先生から調理のポイントを教わり、メモを取る先生方



▲協力して調理実習を進める様子



▲今回学んだことをどのように給食に活かすか、活発に意見交換されました

* 参加者アンケートより(一部抜粋) *

- 大豆や押麦を子どもが食べやすい味付けにしていることや、大量調理でのアレンジの仕方を教えていただいたことが大変参考になりました。
- 米粉の活用についてクリーム系だけではなく、和風、中華など色々な使い方ができると知り、さっそく給食に取り入れたいと思いました。
- 蒸しパンのバリエーションを増やしたいと考えていましたが、おからや自分では思いつかない食材があり、大発見でした。
- 様々な料理を勉強された先生に教えていただく機会は貴重なので、今後も是非参加させていただきたいと思いました。

氷川町立小学校3校実施分

昔ながらのみそ作りについて地域の方々から学び、日本の伝統的な食文化や地場産物への理解を深めることを目的に、氷川町内の小学校3校で、大豆みそ作り体験の活動が行われました。

特に3年生の児童は、国語科で「すがたをかえる大豆」の学習をしていたので、大豆がみそやしょうゆになることに興味を持っていて、今回、実際にみそ作りに挑戦でき、より学びを深めることができました。

* 児童の感想 *

- 大豆をつぶすのがむずかしかったけど、がんばって完成したときはうれしかった。
- みその作り方を教えてもらったので、家でも作ってみたい。
- 米と麦のこうじ、それと塩でみそができることが分かった。
- 「おいしくなあれ」と言ってがんばって作りました。みそ汁に使いたいと思います。

* 保護者の感想 *

- カリウムやナトリウム等、大豆の話を詳しく聞いて良かった。
- 子どもも私も実際に作ることが初めてで、大変だと分かりましたが、とても良い経験になりました。
- 子どもが、家でも持ち帰った味噌の様子を観察しています。



▲宮原小学校での実施の様子(令和7年10月25日)



▲竜北西部小学校での実施の様子(令和7年11月14日)



▲竜北東小学校での実施の様子(令和7年12月1日)

水俣市学校給食会 ふれあい教室

本会では、学校・家庭・地域社会とのふれあい(連携)を深めるための講演会等へ支援を行い、食育の推進を図っています。

今回は、今年度ふれあい教室を開催した中で、水俣市で行われた「令和7年度水俣市学校給食フォーラム」について紹介します。このフォーラムは、1月26日(月)に、水俣市教育委員会、水俣市学校給食会と本会の共同主催で開催されました。

当日は、学校関係者、保護者、水俣市市議会議員等の計59名が参加され、認定こども園ルーテル学院幼稚園栄養士の永野智子先生を講師にお招きし、講演「分子栄養学で大人も子どもも元気になろう!～子どもの問題を分子栄養学の視点で考える～」を行いました。

講演では、永野先生より分子栄養学の視点から分かりやすく説明があり、子どもたちの栄養摂取を始め、健康診断結果の見方に触れる等、多岐にわたる講演が行われました。講演後の質疑応答でも、保護者の困りごとへのアドバイス等があり、充実したフォーラムになりました。

本会の当事業は、令和8年度も継続して行う予定です。



▲講演の様子



▲展示の様子

令和7年度学校給食用パン品質審査会 結果報告

2月19日(木)本会会議室で、令和7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。本年度も滞りなく、計3回開催することができました。

本年度は、県教育委員会、県農林水産部、本会での3者連携協定で開発した「熊本県産トマトパン」の提供を開始し、多くの学校でご使用いただきました。

今回の会の中では、「国産と県産の小麦粉を使用していることを今後もアピールしてもらいたい。」「国内産小麦粉で、国外産にも負けないパンができています。」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	62.50	87.39
	コッパン	50	68.50	86.26
	丸パン	50	69.50	83.88
	ミルクパン	50	69.50	87.88
	ひのくにパン	50	60.50	85.26
	テーブルロール	30	40.00	86.39
	米粉入り人参パン	50	64.00	88.14
	ココアパン	50	63.00	84.76
▲令和7年6月24日(火)実施			平均点	86.25
第2回評点	食パン	50	62.50	87.57
	コッパン	50	69.00	86.00
	丸パン	50	66.50	86.71
	ミルクパン	50	69.00	87.14
	黒糖パン	50	66.50	86.14
	テーブルロール	40	60.50	86.29
	米粉入りかぼちゃパン	50	66.00	87.29
	米粉パン	50	75.50	84.43
▲令和7年11月12日(水)実施			平均点	86.45
第3回評点	食パン	50	66.00	86.33
	コッパン	50	68.00	88.22
	丸パン	50	69.50	87.33
	ミルクパン	50	70.50	88.78
	黒糖パン	50	70.50	87.22
	チーズパン	50	70.00	87.89
	ソフトフランス	50	69.00	87.78
	熊本県産トマトパン	50	69.00	88.00
▲令和8年2月19日(木)実施			平均点	87.69

※90点満点

▼今回も8種類のパンをご試食、採点していただきました。



▲焼き色やすだちの確認のため、パンの切断面もチェックします。

令和7年度第3回委託工場調査を実施しました

2月4日(水)に清水製パン工場、5日(木)に永田パン炊飯工場と熊本県パン共同工場、9日(月)にどんどんライスと一心堂老舗を、県体育保健課、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。学期ごとに1回ずつ、年3回計画通りに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祈いします。



▲炊飯後、箱詰め作業の様子。
【どんどんライス】



▲パンの袋詰め、箱詰め作業を確認の様子。
【熊本県パン共同工場】



▲各記録等帳簿類の書類確認を行う様子。
【永田パン炊飯工場】

熊本製粉 製粉工場を見学させていただきました

1月21日(水)に株式会社熊本製粉の熊本工場(花園:上熊本駅横)を見学させていただきました。今回、本会基本物資のパン13種に使用する小麦粉や米粉をはじめ、一般物資の薄力小麦粉(肥後のいづみ)や米粉(穂波)等の製粉メーカーである株式会社熊本製粉の小麦粉製造ラインを見せていただくことができました。



▲熊本製粉株式会社外観(熊本市花園)



▲本会のパンに使用している小麦をはじめ、他品種も粒の段階から見せていただきました。



▲製粉用の機械についても説明いただきました

～令和8年度1学期県内選定品のご案内～

県内選定品は、共通選定品とは別に熊本県がおすすめする新商品です。

今回は、令和7年12月15日(月)開催の物資研究会内で、物資研究委員の先生方による協議で決定した商品です。この機会に是非ご利用ください。

たっぷりイカカツ(Ca・Fe)

40g・60g/個 [新築物産/工場地:岩手県]

イカの耳(固形部分)と胴(すり身部分)のみを使用したイカカツです。魚のすり身不使用ですので、イカの味と食感がしっかり味わえます。CaとFeを強化しております。

【揚】170~180℃で5分~5分30秒程度揚げてください。

<アレルギー>

特定8品目:小麦
その他20品目:いか・大豆



ひよこ豆コロッケ(Ca・Fe)

40g・60g/個 [SN食品/工場地:静岡県]

ひよこ豆のペーストにつぶつぶ食感のひよこ豆クラッシュを加えました。なめらかな口当たりの中に、食感のアクセントも楽しめるコロッケです。カルシウムと鉄分を強化しています。

【揚】180℃で4分程度揚げてください。

<アレルギー>

特定8品目:小麦
その他20品目:大豆
コンタミ:えび・卵・乳
いか・牛肉・ごま
さけ・鶏肉・豚肉
ゼラチン



とびうおボール

1kg/袋 [給材開発/工場地:鹿児島県]

国内産「とびうお」の落とし身をたっぷり使用し、馬鈴薯でん粉と食塩、水のみでシンプルに作りました。つなぎに卵を使用しておりません。

1個あたり8~10gで約100個入です。

【揚】沸騰した煮汁に入れ、約5~10分間煮込んでください。

<アレルギー>

特定8品目:なし
その他20品目:なし



シークワーサーゼリー

40g/個 [給材開発/工場地:福島県]

沖縄県産シークワーサー果汁を使用し、シークワーサーの爽やかな香りと酸味を感じつつも、食べやすいように甘みも感じるゼリーに仕上げました。ビタミンC、鉄分を強化しております。自然解凍でお召し上がりください。

<アレルギー>

特定8品目:なし
その他20品目:なし



★令和8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。

いわしのトマト煮 [津田商店/工場地:岩手県] 40g (28g+タレ12g) × 10 / 袋

いわしをケチャップベースのトマトソース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。

【ボイル】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: なし

国産あじフライ あおさ入り [極洋/工場地:熊本県] 鉄分カルシウム強化 40g・50g/個

国産のあじをベトナムで加工し、国内工場でブレンドしたあおさ入りのパン粉を付けました。あおさの香り・味が感じられるあじフライです。

【揚】170℃~180℃の油で(40g)約3~4分揚げてください。(50g)約4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: なし
コンタミ: えび・かに

彩り野菜とキャベツのミンチカツ <Fe・Ca> [エム・シーシー食品/工場地:兵庫県] 40g・60g/個

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、お肉と野菜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。

【揚】170℃~180℃で
<40g>約5分揚げてください。
<60g>約6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・豚肉・鶏肉

国産鶏と豚のミートボール <Fe・Ca> [エム・シーシー食品/工場地:兵庫県] 1kg/袋

国産の鶏肉、豚肉、たまねぎを使用し、ふっくらジューシーなミートボールに仕上げました。約190個~230個入りです。

【揚】150℃程度の油で3~4分程度揚げてください。

【煮】一度油調理後に煮込んでください。

【焼】200℃のオーブンで約12~13分程焼いてください。

【蒸】約10分蒸してください。



<アレルギー>

特定8品目: 小麦
その他20品目: 鶏肉・豚肉

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です。具材(豚肉、人参、玉ねぎ、キャベツ、しいたけ)はすべて国産を使用しております。また、不足しがちな鉄分を加えました。

【揚】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

青うめゼリー [給材開発/工場地:福島県] 40g/個

和歌山県産の梅果汁を約10%使用した口当たりさわやかな梅ゼリーです。

鉄分・食物繊維・ビタミンCを強化しました。

自然解凍でお召し上がりください。

<アレルギー> 特定8品目: なし その他20品目: なし



レモンゼリー [セリア・ロイル/工場地:福岡県] 40g/個

国産レモン果汁を使用したアレルギーン28品目不使用のゼリーです。鉄分、カルシウム、ビタミンC、食物繊維を強化しました。

自然解凍でお召し上がりください。

<アレルギー> 特定8品目: なし その他20品目: なし



～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、令和の米騒動と呼ばれた精米に関する話題をはじめ、学校給食に関する話題が多い1年になりました。その中でも本会では「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。