

学校給食会だより

No. 4

H25.5発行

発行

公益財団法人 熊本県学校給食会

熊本市南区富合町小岩瀬98

TEL 096-357-1211(物資) 1212(総務)

<http://www.18.ocn.ne.jp/~kumakyu>

平成25年度スタートに当たりまして一言ご挨拶を申し上げます。



理事長
石井 二三男

皆様のご支援によりまして昨年4月1日公益財団法人熊本県学校給食会として新たな出発をいたしました。1年を無事に終えることができました。心より感謝申し上げます。

平成17年に「食育基本法」が成立し、18年には食育推進基本計画の策定（23年度からは第2次計画）、また50年ぶりに改正された学校給食法では、学校給食の目的が栄養改善から食育の推進にシフトし栄養教諭の果たす役割等が明記されました。昨年度からは「学校における食育推進」が明確に位置付けられた学習指導要領が、小・中学校ともに完全実施され、各学校では「食に関する指導の充実」に向け様々な実践がなされていると聞いております。

本会の目的も定款3条に明記しておりますように「県内の学校教育活動の一環として行われている学校給食の円滑な実施及びその充実、発展に努めることにより、学校における食育の推進を支援することで、広く児童生徒の心身の健全な発達に寄与する。」とうたわれています。この目的を達成するために、(1)学校給食用物資の安定供給 (2)学校給食の普及充実及び食育の推進 (3)学校給食用物資の安全確保及び衛生管理 (4)その他 の事業を行っております。

学校給食を考えると、時代が変わろうと根本は変わらない、いわゆる不易の部分があると思います。それは、子どもたちにとって命あるものをいただいているということへの感謝の心、生産者の方々への感謝の心、そして調理をしていただいている方などへの感謝する心を育むことではないでしょうか。生きた教材である給食で自分の命を育てているものは何かなど多くのことを学んでいくものと思われま。給食は、「人生を健康に生きていくうえでの食べ方を学び、将来にわたっての自己管理能力を身につけていくもの」とよく言われます。と同時に、孤食や個食が増え家族そろって生活リズムを共有化することが難しくなっているとも言われている今日「食べることは楽しい。」「みんなで食べることは本当に楽しい。」などに気づく時間でもあり、きわめて重要なコミュニケーションの場でもありま。そのような学校給食の実施あるいは食育の支援に少しでもかかわれることを学校給食会として大変うれしく思います。

今後とも、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!!」を合言葉に、安全安心かつ低廉な価格での物資提供並びに様々な事業の展開を通し積極的に食育推進の支援に取り組んでまいります。皆様方の一層のご理解とご支援をいただきますようよろしくお願い申し上げます。



CONTENTS

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| ● 25年度スタートにあたって … 1 p | ● 物資の動向・行事 …… 5 p |
| ● 県体育保健課取組の方向 …… 2 p | ● パン審査会・食品検査状況 … 6 p |
| ● 常務理事就任のごあいさつ … 3 p | ● 貸出用教材等について …… 7 p |
| ● 文部科学省委託事業報告 …… 4 p | ● 各種事業案内・あとがき …… 8 p |

平成25年度 県体育保健課取組の方向

熊本県教育庁教育指導局体育保健課

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り、魅力あるスポーツ環境づくりを進めるとともに、自ら運動に親しみ、体力を高め、健康で安全な生活のできる資質や能力を備えた児童生徒を育成する。

重点努力目標

- ① 自ら運動に親しみ、体力を高める児童生徒の資質や能力の育成を図る。
- ② **自ら心身の健康の保持増進を行うことができる児童生徒を育成するとともに、保健管理及び給食管理の徹底を図る。**

心身ともに健康な生活習慣を形成するため、家庭や地域社会との連携を図りながら、学校の教育活動全体を通じて健康教育を推進する。

また、食育については、心身の健康や自然の恩恵・勤労等への感謝、食文化などの観点から、教科等と学校給食を関連させた系統的な指導の充実を図り、日常生活における実践力を高める。

- ③ 自ら安全に行動し、他の人や社会の安全に貢献できる資質や能力を備えた児童生徒を育成するとともに、安全管理の徹底を図る。
- ④ 生涯スポーツ社会の実現のため、地域スポーツにおける環境づくりと夢や感動、元気を与えるトップスポーツの推進を図る。
- ⑤ 県立スポーツ施設の充実を図る。

施策の重点

健康教育 食に関する指導及び学校給食の充実

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| (1) 教科等における食に関する指導の充実 | (4) 生きた教材としての給食献立の活用 |
| (2) 給食の時間における食に関する指導の充実 | (5) 学校給食における県産食材の活用の推進 |
| (3) 家庭や地域と連携した食育の推進 | (6) 学校給食衛生管理基準の徹底 |

お世話になりました！

- 熊本市立必由館高等学校長
城長 眞治 先生
(前 体育保健課長)

人事往来

お世話になります！

- 体育保健課長
平田 浩一 先生

新たな気持ちで!

公益財団法人熊本県学校給食会 常務理事 横田 桂子

平成25年4月1日、公益財団法人熊本県学校給食会の常務理事を拝命し身の引き締まる思いがしております。

昭和51年4月1日、学校栄養職員を命ずるとの辞令を手にし、早37年が経ちました。その間、3校（3センター）で学校栄養職員として勤務しましたが、新設の学校給食センターの立ち上げや、中学校6校6,000食を一人の栄養士で悪戦苦闘した日々を思い出します。学校給食現場の関係者の皆様方と切磋琢磨し成長させていただいた15年間でした。

その後、平成3年4月1日、熊本県教育庁体育保健課へ。

現場とは全く異なる行政の仕事に戸惑いながらも、現場経験の栄養士が行政に配置される役割・使命を考え、「学校給食関係者の皆様方の思い」と、「子ども達が食に関する正しい認識を育むため」に、微力ながら努めて参りました。中でも一番の思い出は、腸管出血性大腸菌O157による学校給食における食中毒が発生したときの対応でした。夜中に文部省（平成8年当時）から届くFAXを処理し、文部省での緊迫した会議への出席、市町村の担当者を集めての緊急会議の開催等々・・・忙しい中にも子ども達のための安全な学校給食の実現に向けて、日夜取り組んだことを思い出します。現在の学校給食の衛生管理が徹底しているのは、その当時の経験が生かされているからだと自負しております。それ以降も、BSE、遺伝子組み換え問題等々・・・大変なこともありましたが、充実した日々を過ごし、学校現場では経験することのないたくさんの方の経験させていただき、私にとって貴重な財産、宝物となった12年間でした。（私の思いの根底には、いつも楽しい給食時間の子ども達の笑顔がありました）

その後、縁があり学校給食会で10年間お世話になりましたが、学校・行政とはまたちがった立場で学校給食に関われたことは、大変ありがたいと感謝しているところです。特に本会の法人発足50周年の行事や、公益財団法人申請に向けた取り組み等に関われたことは、県教委と学校給食会の関係等々、学校給食会の歴史や役割を再認識するいい機会となりました。（学校給食会のあゆみとしてDVDにまとめました）

生きていくうえで、何よりも大事なものは“食”だと思います、中でも成長期の子ども達の食に関われたことは、私にとってこの上もない喜びでもありました。当たり前のことが当たり前でない現代だからこそ、“食の重要性”を伝えていかなければならないのではないのでしょうか。

今回、引き続き常務理事として仕事をさせていただくことになりました。これまで出会った全ての皆様方に心より感謝申し上げますとともに、“食の重要性”を訴求しながら、組織のサポート役として取り組んでいく所存でございます。

終わりになりますが、“置かれた場所で咲きなさい！人はどんな境遇でも輝ける”（渡辺和子氏著書より）の言葉のように、心機一転新たな気持ちで日々精進して参りたいと考えております。

ありがとうございました！そして、どうぞよろしくお願いいたします!!

平成24年度末退職者(栄養教諭・学校栄養職員)

- 熊本市立麻生田小学校
松本 佳子
- 荒尾市立中央小学校
宮原 千恵子
- 玉名市立玉名町小学校
坂梨 壽子
- 玉名市立有明中学校
城内 春美
- 山鹿市立山鹿中学校
野口 千恵美
- 山鹿市立米野岳中学校
戸上 早江
- 菊池市立菊池北中学校
守田 美恵子
- 八代市立第六中学校
南田 恵子
- 熊本大学教育学部附属特別支援学校
奥山 峰子

長い間ご苦勞様でした！ 益々のご健勝を心よりお祈り申し上げます！

平成24年度 文部科学省委託事業

学校給食における 地場産物の活用促進事業

平成24年度は文部科学省委託『学校給食における地場産物の活用促進事業』を実施し、献立集を作成しました。掲載レシピはこれまでの委託事業で開発した商品や本会が取り扱っている県産品を中心に使用し、ワーキング委員である栄養教諭の先生方が実際に学校や給食センターで実施した献立となっています。主食・主菜、副菜・汁もの、副々菜の3つの観点に分け、一食分の献立組み合わせ例も掲載していますので、より学校給食へ取り入れやすいようにしました。



掲載レシピ紹介

大豆入り魚そうめんのかき揚げ

材料名の青字は本会取扱物資です。

☆印は地場産物開発商品又は県産品です。

エネルギー 191kcal

たんぱく質 6.4g



作り方

- ① ソフトビーンズは解凍する。大豆入り魚そうめんは、解凍して5cm位に切る。(手で、ほぐしてもよい。) にんじんはせん切り、ごぼうはささがき、たまねぎは薄くスライスする。さやいんげんは、斜め切りにする。
- ② 半量の薄力粉とでん粉を①にまぶし、一人分ずつ小分けにする。
- ③ 残り半量の薄力粉、塩、水を混ぜ合わせて衣を作り、揚げる直前に②に衣をかけながら、油に入れていく。
- ④ 中心温度を確認する。

材料	(小学校：1人分 g)		
さやいんげん	6		
☆ソフトビーンズ	15	たまねぎ	20
しらす干し	3	ごぼう	12
☆大豆入り魚そうめん	12	にんじん	5
		☆薄力粉	10
		でん粉	3
		食塩	0.2
		調合油(揚げ用)	適量

ひとくちメモ

大豆入り魚そうめんの形状や食感、うま味がかき揚げに適しています。ソフトビーンズとしらす、ごぼうが入った、噛みごたえのあるかき揚げです。しらすの代わりにさきいかを使ってもおいしくできます。

一食献立例

麦ごはん 牛乳 節そうめん汁
大豆入り魚そうめんのかき揚げ ミニトマト

このようなレシピを22品掲載しています。

ぜひ、お試しください!

平成25年度 本会の職員です! よろしくお願ひいたします



平成25年度 学校給食用物資の取扱について

本会の物資取り扱い業務について、平成25年度主要物資の概要をお知らせします。

1 パン

小麦粉等の価格変動及び、製造コストの値上がりにより25年度のパンの価格につきましては、前年度より若干の値上げになりました。

基準パン 60g 円 銭 27銭の値上がり

多様化パン (使用する個々の材料で異なる)

また、かぼちゃパン、人参パンにつきましては、25年度から県産のかぼちゃペースト、にんじん果汁を使用します。ご利用いただきますようよろしくお願い致します。

2 米粉パン

40gのみ基準パン価格と同様若干の値上がりとなっておりますが、引き続き県・農業団体からの助成(1個当たり10円)が継続されます。さらに、毎月第3週の使用につきましては、**特**米粉パンとして基準パンと同額(詳細については県農産課より通知)でご使用いただけることになりましたのでご活用いただきますようお願い致します。

米粉パン 60g 円 銭 (10円の助成含む) 同額

特米粉パン 60g 円 銭 (差額の助成含む) 27銭の値上がり

※**特**米粉パンは、規格(g数)によって、助成額が異なります。

3 精 米

平成24年産のコメの作況指数は全国平均で102、熊本県は97とやや不良でしたが、東日本大震災等の影響もあり、価格が高騰しており値上がりとなっております。

平成25年度の精米売渡価格(本会の助成金を活用)

一括米(森のくまさん・くまさんの力) 1kg 円 銭 24円の値上がり

なお、地元産米につきましては、銘柄・等級により異なります。

また、精米の品質等は一般財団法人日本穀物検定協会に委託し、安全な学校給食用精米をお届けします。

4 米飯・麦飯

精米価格と同様値上がりとなっております。

米飯 50g 円 銭 1円15銭の値上がり

80g 円 銭 1円68銭の値上がり

麦飯(10%マ・ミール、ぶちまる君)

88g 円 銭 1円88銭の値上がり

なお、精米同様、地元産米につきましては、銘柄・等級により異なります。

5 牛 乳

牛乳価格につきましては「学校給食用牛乳供給対策要綱」に基づき入札により決定されます。

1本当たり 200cc 円 銭 25銭の値上がり

250cc 円 銭 32銭の値上がり

平成25年度 学校給食関係行事予定

●食育担当者研修会

平成25年6月19日(水)

●熊本県学校給食研究協議大会

平成25年7月26日(金) 八代市

●栄養教諭・学校栄養職員研修会

平成25年11月5日(火)

●学校給食・食育研究指定校発表会

平成25年11月21日(木) 天草市立河浦中学校

●学校給食ふれあい教室

随時 各郡市学校給食会

●全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会

平成25年7月31日(水)・8月1日(木) 奈良県

●九州地区健康教育研究大会

平成25年8月5日(月)・6日(火) 沖縄県

●全国学校給食研究協議大会

平成25年10月31日(木)・11月1日(金) 三重県

●衛生管理推進事業

随時 出前講座・検査室開放事業等

★ 学校給食用パン品質審査会報告

平成24年度も10月と2月に学校給食用パン品質審査会を実施しました。判定基準は、外観（外皮の色・外皮質・形）・内相（クラム色・すだち・手ざわり・食感食味）です。審査会を実施することで、さらなる品質の向上と子どもたちに喜ばれる学校給食用パンを目指し、努力していききたいと思います。



工場名	第1回(H24.10.4)					第2回(H25.2.12)				
	種 類	粉重量(g)	パン重量(g)	評点		種 類	粉重量(g)	パン重量(g)	評点	
県 パン 共同工場	食 パ ン	50	57.5	86.00		食 パ ン	50	56.5	82.36	
	食 パ ン	50	67.5	84.19		コ ッ ペ パ ン	50	69.5	84.89	
	コ ッ ペ パ ン	50	67.0	82.45		丸 パ ン	50	84.0	83.26	
	人 参 パ ン	50	64.5	84.74		かぼちゃパン	50	65.5	81.54	
	黒 糖 パ ン	50	66.5	84.65		コ コ ア パ ン	50	62.5	81.25	
	ミ ル ク パ ン	50	69.0	84.46		ミ ル ク パ ン	50	68.5	85.17	
	チ ー ズ パ ン	50	69.0	84.08		メ ロ ン パ ン	40	89.5	82.09	
	パ イ ン パ ン	50	75.0	81.73		パ イ ン パ ン	50	76.0	81.99	
	米 粉 パ ン	50	75.0	83.26		ク ロ ワ ッ サ ン	30	47.0	82.26	
					米 粉 パ ン	50	76.0	81.63		
宇 野 製 パ ン	食 パ ン	30	40.0	83.25		食 パ ン	50	88.0	82.46	
	コ ッ ペ パ ン	50	77.5	80.81		コ ッ ペ パ ン	60	96.0	82.18	
	米 粉 パ ン	60	96.5	82.54						
			平均点	83.51				平均点	82.59	

★ 取扱物資の品質検査の実施

学校給食の安全確保を目的に本会取扱物資のうち冷凍調理加工品、魚介類等について、入荷の段階で食品衛生法及び自主的品質規格基準に基づき、細菌検査やVBN、ヒスタミンなどの理化学検査を実施しています。

過去5年分の検査状況です。

商品ごとの検査項目・結果は毎月ホームページに掲載していますので、併せてご覧ください。



年度	項 目 検体数	細 菌 検 査							理化学検査		日本冷凍検査協会	
		E-coli	大 腸 菌 群	ブドウ 球 菌	サルモネラ	O-157	腸 炎 ビブリオ	一 般 生菌数	VBN	ヒスタミン	既検査数	
											検査品目	検査項目
平成20	511	208	302	510	511	227	129	511	89	14	64	426
'21	647	285	362	647	647	300	192	647	114	21	53	331
'22	705	272	433	705	705	329	188	705	143	25	82	482
'23	935	373	562	935	934	451	233	935	156	53	75	522
'24	1007	364	646	1007	1007	519	233	1007	131	60	97	535

貸出用教材・バイキング皿のご案内

手洗いチェッカー

洗い残しが一目でわかる!



ビデオ・DVD、紙芝居なども小学校低学年・高学年、中学生、給食関係職員向けなど幅広くご用意しています。

ビデオ・DVD



各地区で実施している衛生管理研修会時の貸出が増えています。試薬については料金がかかりますが、8ページに紹介しています出前講座を利用して頂くと無料で検査が実施できます。

ルミテスター

汚れを数値化!



紙芝居



食育エプロン



バイキング用大皿・テーブルマナー用食器



テーブルマナー用食器類

- ・ライス皿
- ・ミート皿
- ・スープ皿
- ・デザート皿
- ・ナイフ
- ・フォーク
- ・スプースプーン 等があります。



バイキング給食用の大皿も多数取り揃えております。詳しい種類や数量についてはホームページをご覧ください。給食会までお気軽にお問い合わせください。

卒業シーズンは使用が重なりますので、ご希望に添えない場合もございます。

教材等の貸し出しにあたっては申込書を提出していただきます。申込書は本会ホームページ (<http://www18.ocn.ne.jp/~kumakyu/>) に掲載しています。また、本会にご連絡いただければ直接お送りいたします。



補助金支援事業及び 学校給食用一般物資補助支援事業

県下の各学校等において、学校給食関係者の調理法の研修及び児童生徒の調理実習を通しての食育支援を目的とした研修会・調理講習会及び親子料理教室等に対し、補助金支援及び学校給食用一般物資補助支援を行っています。



【対 象】

- 学校・調理場等に勤務する栄養教諭・学校栄養職員及び調理職員を対象の研修会及び調理講習会
- 校内及び地域での親子料理教室（ただし、中学生については生徒のみの参加でも可）

普及充実事業の公募について（個人）

学校給食関係者の資質向上を目的とし、文部科学省等が主催する食育の推進と学校給食の充実を主題とした県外の研究大会等に参加する学校給食関係者（個人）に対し、旅費の50%以内の補助金を支給いたします。事業の要項及び申込様式は年度初めに各郡市学校給食会長へもお渡ししています。

※ 対象研究大会等は本会ホームページの年間行事予定・全国関係をご覧ください。



ATP拭き取り検査等出前講座及び 検査室開放事業

学校給食における衛生管理の徹底を期するため、学校給食調理場等へ出向き、拭き取り検査を実施しています。調理従事者の手指や施設、機械器具類の汚れを数値化して見るができますので、学校給食関係職員の意識の高揚を図ることができます。



また、夏期休業中には、栄養教諭・学校栄養職員、調理職員を対象に食品の品質管理及び衛生管理の徹底を期す上で必要な検査技術の習得を図るための検査室開放事業を実施しています。

各種お問い合わせ・申し込み

本会総務課 TEL：096-357-1212 FAX：096-357-1216

各種事業の申請・申込用紙は

本会HP（<http://www18.ocn.ne.jp/~kumakyu/>）よりダウンロードしてください。



新しい仲間が加わりました。
総務課 主 事 池島佳見
総務課 検査室 園田和恵
どうぞよろしく
お願いします。



新年度がスタートし、本会ではつつじが咲き誇り、空には大きな鯉のぼりが泳いでいます。
今年度も安全・安心かつ良質な物資の安定供給を目指すとともに、学校給食の普及充実及び食育推進を支援してまいります。

