

佐賀県 学校給食だより

編集・発行
公益財団法人
佐賀県学校給食会

佐賀市卸本町 5-44
☎(代) (0952) 31-2121

佐賀県学校栄養士会 設立五十周年を迎えて

会長 江口 武好

本年度は、佐賀県学校栄養士会が発足して五十周年の節目を迎えることができました。これも歴代関係者の皆様のご指導並びにご努力・ご尽力の賜と深く感謝申し上げます。

発会当時のことやその後の会の歩みは、残されたこれまでの記録をたどれば、県内外の学校給食の動向と相俟って、いろいろと見えてまいります。そして、ご苦労も偲ばれます。これまでの動きを振り返りますと、学校栄養職員員の身分の切り替え、給食指導の位置づけ、各種講習会、研修会、発表会の変遷と充実、米飯給食の導入開始、地場産物の活用、やきもの食器導入、栄養管理と衛生管理、栄養教諭制度の創設、食育基本法の成立、食品の安全性の問題、食物アレルギー等多種多様な分野・領域にわたります。

ところで、昭和三十八年に十名程で立ちあげられた会も、今や全県下百十名の会員を有する押しもおされぬ立派な組織となりました。そして、理事長をリーダーとした理事会での協議をもとに、組織を上げての総会、主催・共催の各種研修会、発表会等、意図的な組織活動、実践活動そして研究が展開され、積み重ねられ、今日に至っています。

この五十年の間に、教育を、学校を、子ども達を、そして学校給食を囲む社

会情勢や環境の大きな変容・変化は周知の事実です。学校給食の歴史は、時代がどう変わろうと学校給食に係る不易な事項を積み重ねることと、その時々々の社会現象に合わせた流利的な業務の遂行を組み合わせることの継続ではなかったかと推察します。

子ども達の食に係る生涯健康を考える時に、成長発達段階に応じて、個々の子ども達に、いつ、どういう力をつけるかの縦を見通すことが第一の課題と思います。そのために、どこで、どのように取り組むかという学校・家庭・地域社会の場・領域を横の連携で捉えて、食に係る教育環境を整えることも重要と思われる。

さて、教育に欠かせないのが人的環境です。学校給食は、直接・間接に多くの関係者の方や従事者の関わり・支えで成り立っています。それを核となつて支えるのは、何といつても栄養教諭・学校栄養職員です。学校給食の向上・発展の歴史は、栄養教諭・学校栄養職員と共にあったといつても過言ではありません。言い換えれば、職種としての専門性をいかに磨くかの歴史でもあったかと思えます。

節目となる今年度の秋季研修会は、十月二日に開催しました。研修内容は、歯科医師の先生による「咀嚼と心身の健康について」の講演、職務の基本で

ある献立作成についての退職された先輩からの講義とグループ協議、学校給食会様による取扱い物資の説明、味の素様より「うまみ」についてのワークショップ型講演、最後に元文部科学省学校給食調査官の江口陽子先生による講演でした。いずれも興味深く、日々の職務にすぐ生かせるもので、大変充実した研修を積み、職務に係る腕磨きをすることが出来ました。

さらに、これからの栄養教諭・学校栄養職員の資質として、専門職としての研鑽と共に視野を広く持つことも求められます。単独校、共同調理場の所属職員としての側面と佐賀県の学校給食の一翼を担う職員としての自覚です。地域の特色を視野に入れつつ、県内、学校のあるところ、子どもがいるところ、どこでも通用する学校給食の管理・運営、指導等を追求することになります。そのことで、学校給食は、学校教育の一環であるの体現者であり、担い手となりうると思えます。結果として、研究・実践者の集まりである学校栄養士会の組織の層もより厚さを増すと推察されます。

食物アレルギー対応や、異物混入対策、食中毒防止など、立ち向かっていく課題は山積していますが、これから、会の組織力を生かし、情報共有を図りながら、学校給食の充実、食育の推進のために会員一同、日々、研鑽と努力を重ねてまいります。

最後になりますが、五十年の間、本会の充実に対し、変わらぬご指導・ご支援を賜りました佐賀県教育委員会、公益財団法人佐賀県学校給食会、市町教育委員会、学校の先生方等関係各位に改めて感謝を申し上げます、ご挨拶とします。

紹介組

『食』の取り組みについて

佐賀市立川上小学校

川上小学校は、田園に囲まれた自然豊かな地域です。小学校の校庭には柵の木の木があり、毎年アオバズクが飛んできます。「ふるさとを愛し、ともに学び合い、心豊かにたくましく生きる川上っ子の育成」を教育目標に掲げ、地域とのつながりを大切にしています。

生活科や総合的な学習の時間では、地域の方やJAの方がゲストティーチャーとなり、野菜の栽培や田植え・稲刈りなど地域と連携して行っています。収穫した野菜は給食にも使用します。苦手だった野菜も自分で育てた野菜はいつもと違う味で、『おいしい』『ぼくが掘った芋かも。』と喜びの声が飛び交いました。作物の栽培を通して『食』への感謝の気持ちも育っています。

【委員会活動】

給食委員会では、毎日残菜調査、片づけ調査をしています。残菜が0の日も多く、毎日、給食を楽しみにしている児童が多くいます。片付け方も手順をきちんと学級に掲示しているため、決まった場所へきちんと返却することができています。調理員さんへ毎日「ありがとう」の気持ちをこめて片付けをきれいにすることで感謝の気持ち

2年生 さつまいも栽培



★芋ほり★

大きい芋が掘れました♪



★収穫した芋が入ったみそ汁★



★芋苗植えを説明していただいています★

4年生 米作り



3学期、収穫したお米で
『ライスパーティ』が
開催されます♪



を伝えていきます。食育月間では、『食の大切さを知らせよう』というテーマで五グループに分かれ、自分たちで『食』について話し合いました。図書室やパソコン室を利用して資料を作り、給食時間に放送しました。放送内容をグループ毎に紹介します。

①『朝ごはんの大切さ』について調べました。朝ごはんは体温を上げ、脳を起こしてくれる働きをします。朝ごはんを食べないとイライラして、勉強も集中できません。食べてない人は一口でもいいので食べて登校しましょう。

②『みなさんはいつも食べているお菓子のカロリーを知っていますか』カロリーを毎日多くとると体に良くありません。クイズです。(人気のお菓子を例にし、どちらがカロリーが高いかクイズを出しました。)体に良い食べものを食べて元気な食生活を送りましょう。

③『残菜・片付け調査』で上手だったクラスを発表します。三位五年一組 食器の高さが同じでした。二位 二年一組 はしがそろっていました。一位 六年二組 置く場所がお手本と同じでした。片付けをきちんとしてあげがとうの気持ちを伝えましょう。

④『栄養のある食べ物』を二つ紹介します。一つ目は納豆です。納豆にはたんぱく質がたくさん含まれています。たんぱく質はわたしたちの体を作ってくれるので、成長期に不足すると体や脳が発達しません。二つ目はトマトです。苦手な人もいると思いますが、トマトには老化や病気を防ぐ効果があります。好き嫌いせず食べて、体の調子を整えましょう。

⑤『好きな給食ランキング』でアンケートをとりました。川上小学校での人気ナンバーワンは『ココアあげパン』でした。大人気のあげパンですね。二位は『カレー』でした。あつくておいしいですね。みなさん、好き嫌いせずにおいしく食べましょう。

リクエスト給食のアンケート結果は給食の献立に採用しています。どのグループも『食の大切さ』についてテーマを考え、自分たちで調べ、伝えることができました。

【食育の授業】

食育の授業も行いました。川上小学校は残菜の少ない学校ですが、野菜の苦手な子もいます。この日は二学年で『野菜のパワーを知ろう』という題材で栄養職員とのTTで授業が行われました。

食べ物を大切にし、よい食習慣を身につけようという意識も育っています。今後も地域との連携を大切にし、『食』への感謝の気持ちを育てていきたいです。

食育の授業



ペーパートで人気のキャラクター○○が登場し劇が始まりました。今日のキャラクター○○は元気がありません。なぜ元気がないか考えさせました。劇の中で朝昼夕の食事には野菜の献立がありませんでした。すぐに「野菜がない」「野菜を食べてないから」と気づきができました。なぜ野菜を食べないといけないのか野菜にはどんなパワーがあるのか栄養職員から話をききました。野菜は、体の元気のパワーになりかねなどの病気をやつつけてくれること、血や皮膚をつくってくれること、おなかの調子を良くしてくれることなどの説明を聞いて、野菜には体にとってたくさん良いことがあることを知ることができました。野菜のない朝昼夕の食事に野菜の献立を組み合わせ、バランスの良い食事を考えることができました。「野菜のパワーを知り、野菜が苦手だけどがんばって食べようと思いました。今日野菜のことをならってよかったです。これから野菜を食べ続けたいです。」と授業の感想がありました。次の日の給食時間、野菜を残さず食べようとする意識が高まっていました。

地域のたくさんの方々から川上小に関わってください、一緒に体験活動をするので、ふるさとに誇りを持ち、ふるさとを愛する心が育っています。野菜作りや米作りを通して、収穫の喜びや作物への感謝の心が育っています。

県産品の素材について

みかん

佐賀県生産振興部園芸課

本県の露地みかんは県央の天山から県南部の多良岳山系へと続く丘陵地帯を中心に生産されており、その栽培面積や生産量は全国6位となっています。出荷時期は9月～12月が中心ですが、貯蔵みかんについては、3月頃まで出荷されます。

また、ハウスみかんが東松浦地区を中心に栽培され、その面積や生産量は全国1位となっています。5月から9月に出荷されます。



平成26年産うんしゅうみかんの生産状況（出典：農林水産省「果樹生産出荷統計」）

区 分 \ 分 類	露地みかん		ハウスみかん	
	栽培面積	生産量	栽培面積	生産量
全 国	42,417 ha	851,100 t	483 ha	23,600 t
佐賀県	2,315 ha	44,430 t	145 ha	7,470 t
(全国シェア)	(5 %)	(5 %)	(30%)	(32%)



写真1 根域制限高畝マルチ栽培



写真2 さが美人

1 栽培について

(1) 露地栽培

みかんは土を乾燥させて樹体に乾燥ストレスをかけることで、糖度が高いおいしいみかんに仕上がります。そこで、雨が土壌へ侵入するのを防ぐために、園地全体をシートで覆うマルチ栽培が行われています。

また、佐賀県果樹試験場で開発された根域制限高畝マルチ栽培が普及しつつあります。これは、防根シートやブロックによりみかんの根域を制限し、土壌中の水分をコントロールしやすくすることで、確実にみかんの糖度を高めることができる栽培方法です。

これらの栽培技術により、一定基準の品質を満たしたみかんは県統一ブランド「さが美人」として出荷されています。

また、佐賀市大和地区では、収穫したみかんを貯蔵庫で熟成することにより甘味が増した貯蔵みかんが生産されており、みかんの出回りの少ない年明け以降に「あんみつ姫」などのブランド品として出荷されています。

(2) ハウスみかん栽培

ビニールハウス内で冬季に加温することで、春から夏にかけてみかんを出荷しています。温度や土壌水分などの環境をコントロールすることにより、毎年安定して品質が高いみかん

んを消費者に提供できることから、夏場の贈答用として人気があります。

近年、重油代の高騰により全国の栽培面積は急激に減少していますが、佐賀県では省エネ対策に積極的に取り組んでいることから減少率は低く、佐賀県の全国シェアは年々増加しています。

2 みかんの栄養素

みかんには様々な栄養素が詰まっており、特にビタミンCを多く含んでいます。また、疲労回復に良いとされるクエン酸や整腸作用のある食物繊維なども多く含んでいます。さらに、近年、みかんに多く含まれるβクリプトキサンチンが骨粗しょう症予防に効果があると報告され、機能性成分に注目が集まっています。

3 おいしいみかんの

見分け方

大きいみかんは味が薄い可能性があります。また果皮は色が濃く、表面の油胞が細かくて、果肉から浮いておらず、ヘタは軸の切り口が小さい果実がおいしいみかんです。今度みかんを購入する場合は是非確認して見て下さい。

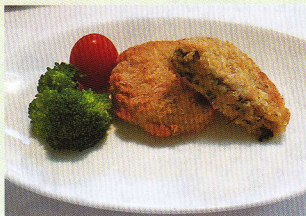


写真3 貯蔵みかん



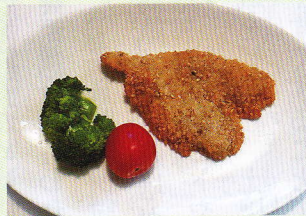
写真4 ハウスみかん栽培

平成27年度 第3学期 (1月～3月) 分 冷凍食品重点品目 紹介



緑の野菜のかぼちゃコロッケ (豆乳入り) Fe・Ca
40 g・55 g

豆乳を使用したクリーミーで優しい味のかぼちゃコロッケです。北海道産のかぼちゃを使用し、ご飯にも良く合う味に仕上げました。鉄分の多い小松菜、大根菜を加え、更にビタミンCを添加して100 g中6.3mgの鉄分が摂取出来るようにしました。また、炭酸カルシウムを加え100 g中238mgのカルシウムも摂取出来ます。



キスフライ 23 g

タイ産またはベトナム産のキスを現地の加工場で開きにして、福岡の工場で作付けしています。パン粉にごまを混ぜていますので、香ばしい風味が食欲をそそる商品です。



若鶏のから揚げ 1 kg (40個以上)

国産(鹿児島県)の鶏のムネ肉を使用したから揚げです。ムネ肉なのにジューシーな食感が特徴で、そのままお召し上がり頂くのはもちろん、甘酢あんをかける等、様々な具材の献立としてもオススメです。



餃子 20 g

キャベツ、にら、ねぎ、豚肉などを使用したスタンダードな餃子です。



ブルーベリーのゼリー (VC&Fe)
35 g

国産のブルーベリー果汁を加えて作ったゼリーです。不足しがちなビタミンC、鉄分を加えました。

※紙容器、紙蓋、紙スプーン対応。



アセロラゼリー (VC&Fe)
35 g

アセロラ果汁を加えて作ったゼリーです。不足しがちなビタミンC、鉄分を加えました。

※紙容器、紙蓋、紙スプーン対応。



ココアワッフル (ヘム鉄入り)
28 g

卵を使った、ココア味のワッフル。生地には吸収のよいヘム鉄を入れて栄養強化しています。中にはカスタードクリームとホイップクリームを入れました。

検査室だより

平成二十七年第三学期分学校給食用冷凍食品重点品目については、物資選定委員会において二十品、新規選定品十二品、既存取扱品八品が選定されました。

重点品目は、予約制により一括共同購入すること、安全面チェックの充実確認ができた(細菌検査、残留農薬検査、放射能検査等実施)また、計画的な安定供給により経済効果を図り、完全なコールドチェーン(低温流通)で供給が実施できております。

選定に際しては、新規物資は九州八県持ち回りによる予備審査会で、各メーカーから資料の提出(原料配合、栄養成分、食品添加物、包装資材、製造工程、遺伝子組み換え証明書、残留農薬検査証明書、放射能検査等)を求め、選定要項に基づきチェックし、合同選定会では、九州八県の給食関係者(栄養教諭・学校栄養職員)、県給食会職員の代表で試食、採点等により、九州八県が共通して選定する共通選定品、及び各県持ち帰り品を決定しました。本県物資選定委員会において、共通選定品、新規品目と持ち帰り品、既存品の対象品目を試食採点後、平成二十七年第三学期分の重点品目として選定しております。

選定品目は、各学校等に選定、趣旨経緯、選定品目の内容、アレルギー物質を含む原材料対象品特定七品目その他二十品目(加工助剤、キヤリーオーバー、コンタミ由来含む)詳細な資料内容を提示しております。

供給時には、さらに自主検査を実施し、安全確認の充実を図り、検査結果については、供給対象校に報告しております。

①細菌検査

本会初回入荷品について公的機関での細菌検査(八項目)を実施

②残留農薬検査

九州ブロック共通選定品新規品目について、原料配合中、野菜類二〇%以上を含む調理加工品は「農薬多成分」を適用し、四十二項目の検査、それ以外は「有機リン系農薬」四十五項目にホレイトを加えた四十六項目の検査を実施

③放射性核種検査

共通選定品について、原子力災害対策本部から出ている「検査計画、出荷制限等の品目、

区域の設定、解除の考え方」の対象自治体十七都県の原料を使用した加工品及び当該都県に所在する工場で製造された加工品等、「ゲルマニウム半導体検出器を用いたガンマ線スペクトロメトリによる核種分析法」により食品中の放射性セシウム(ヨウ素131)及び放射性セシウム(セシウム134・セシウム137)の検査を実施
また、選定品二十品に併せて、九州地区統一自主規格品三品目(スクールハンバーグ、煮込用スクールハンバーグ、スクールミートボール)、を重点品目として供給します。

●新規選定品 十二品

(九州共通選定品 五品・持ち帰り品 七品)
「九州共通選定品」
・いわし生煮 40 g・50 g
・里芋れんこん鶏つくね 1 kg
・緑の野菜のかぼちゃコロッケ(豆乳入り) Fe・Ca 40 g・55 g
・えび団子 1 kg
・フルーツムース 50 g
「持ち帰り品」
・サーモンチーズフライ 50 g・70 g
・キスフライ
・若鶏のから揚げ
・餃子
・ブルーベリーゼリー(VC&Fe)
・アセロラゼリー(VC&Fe)
・ココアワッフル(ヘム鉄入り)

●既存品 八品

・トマトオムレツ 真空・バラ
・焼売(肉)(チキンフイヨン入り)
・パリパリの春巻
・いか天ぷら 40 g・50 g
・白身魚フライ(ホキ)
・絹揚げ
・ひじきと野菜の豆腐揚げ
・国産ものゼリー
●九州地区統一自主規格品 三品
・スクールハンバーグ(乳・卵抜き)
・煮込用スクールハンバーグ(焼目付)(乳・卵抜き)
・スクールミートボール(乳・卵抜き)