

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

佐賀県学校給食会の役割

公益財団法人佐賀県学校給食会

理事長 中川 正博

平成28年7月5日、佐賀県学校給食会理事長に就任、重責を担わせていただくことになりました。微力ではございますが、学校給食の充実発展に尽力して参る所存ですので、皆様方のご協力ご支援のほどよろしくお願い申し上げます。

振り返りますと、佐賀県学校給食会は、昭和27年4月に任意団体として発足後、昭和31年10月に、学校給食法に基づき、国・県の意向を受けて、財団法人佐賀県学校給食会として新たに改組発足しました。ちなみに、全国学校給食会連合会の発足は、昭和32年です。

昭和27年の文部省の「学校給食実施方針」の通達により、完全給食を推進するためには、良質の物資を低廉に購入し、給食費の保護者負担の軽減を図る必要があります。物資の共同購入が行われ、昭和41年4月から財団法人佐賀県学校給食会が指定物資の他、副食の材料である一般物資を取り扱うこととなりました。

昭和29年6月には、永年の要望であった「学校給食法」が制定されました。これにより、学校給食の目標、経費の負担区分、国の補助等が明文化され、学校給食実施体制が法的に整いました。しかし、この法律は、設置者や学校に学校給食を義務づけるものではなく、奨励法であったため、その後改正されていきます。このような情勢の中、佐賀県教育委員会は、学校給食の普及奨励に努めました。

昭和46年度中に、低温流通機構（コールドチェーン・製造工場から、冷凍車で学校給食総合センターへ搬入し、総合センター冷凍倉庫より冷凍車で単独調理校及び共同調理場の冷

凍庫へ供給できるように整備。本格的な冷凍食品の取り扱いを開始した。）の導入と佐賀県学校給食総合センター（県内の学校給食用物資流通の拠点として、冷凍・冷蔵・常温倉庫を有し、安全安心を確保するための衛生管理室、各種講習会等の調理実習室、情報展示室等を備えた総合的な施設）を竣工し、昭和47年4月から、現在地で業務を開始。今日まで、学校給食の安定供給に努めて参りました。

昭和51年から、米飯給食が開始されましたが、平成12年4月、学校給食用米穀（政府米）の値引き措置が廃止され（全額保護者負担となり、市町村購入が始まった）、自主流通米を供給するようになりました。さらに、平成12年12月には「新食糧法」の告示改正が行われ、県学校給食会が政府米について直接購入が可能となりました。

平成24年4月から、公益財団法人として、県の認定を受け、新たなスタートを切りました。平成28年には、設立（昭和31年10月）60年という節目を迎えております。

これは、本会が設立以来行って参りました、学校給食を支える営利を目的としない専門組織としての諸事業が、公益を目的とした公共性の高い事業であると認められたことによるものであります。

その間、佐賀県学校栄養士会、佐賀県学校給食共同調理場連絡協議会、佐賀県保健体育研究会給食部会、学校給食総合センター運営委員会（調理献立委員会、物資選定委員会、委託工場選定委員会）そして、各学校の給食主任の先生方等との強力な連携のもと、学校給食の普及・充実と食育の推進等に関する事業を展開する中で、児童生徒の健やかな成長の支援に努めて参ることができました。これも偏に、県、市町、学校、給食提供に携わる方々、及び保護者等多くの方々のご支援とご協力の賜と深く感謝申し上げます。

本会も、公益財団法人佐賀県学校給食会として、新たにスタートして5年目を迎えておりますが、ますます高まる食育推進の機運に迎えていくことが重要だと考えております。しかし、学校給食を取り巻く環境は、異常気象や自然災害に伴

う農作物の価格の高騰や輸入原材料の値上げ、燃料費の高騰、T P P交渉の行方の不透明さなど、厳しさを増しております。

本会といたしましては、学校給食が円滑に実施されるように、安全安心を第一に、良質な学校給食用物資の安定供給に努め、次の3つの公益事業を、今後取り組みむべき私たちの使命ととらえ、学校給食の運営支援と充実発展に努めたいと考えています。

① 品質にすぐれ、衛生上安全で、低廉(安価)な学校給食用物資の安定供給に努める

米飯やパン、調味料などの物資を一括に取り扱い、低廉な価格で安定的に供給するだけでなく、食物の安全を期すための各種検査(残留農薬・食品添加物・放射性物質・細菌・腸管出血性大腸菌O157・サルモネラ・アレギー・異物混入等々)も実施しています。また、工場等への立ち入り検査も行うことで、より一層の安全確保に努めています。

② 地産地消推進のため、地場産物の活用推進と製品化を進める

平成28年度から第3次食育推進基本計画をスタートしました。新しく食文化の継承に向けた食育の推進として、学校給食の献立へ和食や郷土料理等を取り入れることが課題とされています。これらの課題にも応えられるよう、栄養士・センター所長・健康増進課等で組織する調理献立委員会さんのご協力を得て学校給食用物資の商品開発に取り組んでいます。

③ 健全な心身と、豊かな人間性を育む基礎としての「食育」の推進支援に努める

食育は、心身ともに育ち盛りの子どもたちにとって、食べることを通じて適切な成長を促進するための重要な学習です。本給食会は、栄養教諭・学校栄養職員の皆さんとの連携のもと、支援に取り組んでおります。

近年、学校給食においては、異物混入や食物アレルギーなど食に関わる安全性について大きな関心が寄せられています。本会も、学校給食の重要性を鑑み、子どもたちの命と健康を守ることを最優先とし、良質な食材の購入や異物混入への対策・対応を図っているところです。

昨年は、多くの「異物混入」により、学校はもとより、関係者の皆様には大変ご迷惑をおかけしました。委託加工工場・物資供給業者等への衛生指導の強化等、安全性を確保し、安心して物資を利用していただけるよう、一層努力していきたいと考えています。

本給食会の業務や活動は、未来を担う子どもたちが食に対する思いをしつかりと持ち、その大切さを実感することで、将来の健康管理や豊かな人間性の育成に寄与するものと考えます。今後も、安全で安心できる良質な給食用物資を提供し、学校・保護者及び地域の方々に信頼される学校給食会としてご期待に応えられますよう公益活動を充実させて参ります。

学校給食の発展充実をめざし、役職員一丸となり取り組んで参ります決意を申し上げ、ご挨拶と致します。

学校給食用パン小麦粉の産地・配合が変わります

	県産小麦粉100%	砂糖	ショートニング	脱脂粉乳	食塩	イースト
普通規格パン	100	5	7	3	1.8	2
ミルク入りパン	100	10	純植物性マーガリン7	6	1.5	2.5



平成二十九年度から学校給食用パン小麦粉の産地及び原料配合を変更いたします。

これまで、北海道産小麦粉60%、県産小麦粉40%、国内産100%の小麦粉でパンを製造しておりましたが、平成二十九年度から県産100%の小麦粉で供給いたします。

その他の配合については変更ございません。

平成二十八年度第三回のパン品質調査の折、各工場で試験焼された県産100%小麦粉パンを持ち込みいただき、改善点を協議し、その後、全工場一堂に会し、試験焼を実施して最終調整を行いました。

今後も地産地消を推進してまいります。

唐津市東部学校給食センターが開所しました

唐津市立浜玉中学校 栄養教諭 福山 隆志

1 はじめに

平成28年8月1日、唐津市東部学校給食センターが開所しました。本センターは、安全・安心・適温で、おいしい学校給食を提供するためのさまざまな最新設備が導入され、HACCPに基づき衛生面に最大限配慮した学校給食施設となっています。

昨年7月まで稼動していた厳木、相知、北波多、浜玉の4学校給食センターを統合し、相知町相知「天徳の丘」、相知中学校の近くに開所した本センターは小学校10校、中学校6校、幼稚園1園へ給食を届けています。小学校2100人、中学校1180人、幼稚園25人分を調理員35名と栄養管理者3名、市職員6名が協力しておいしい給食作りを進めています。施設は唐津市直営で運営されており、配達は民間委託であり、乗務員18名と配送車9台により給食を学校に届けています。

2 唐津市東部学校給食センターの特徴

(1) 衛生管理の徹底

調理場は細菌の増殖を防ぐため、常に床が乾いた状態で調理・洗浄作業ができる「ドライシステム方式」を採用しています。このドライシステムを適切に運用するために、様々な施設設備が整備され、事故を未然に防ぐ仕組みが取り入れられています。また、毎日の様々な作業の中で発生すると考えられるヒューマンエラーを、予防的に阻止するための工夫もあります。その一つに更衣があります。毎日の検収や下処理作業から調理作業へ移るときは、新たな業務内容と役割を明らかにするため、薄緑色の作業着から白色の作業着に更衣します。更衣を済ませた調理員はエアシャワーをくぐることで、調理作業へ移行するという意識の切り替えと、粘着ローラーテープだけでは取り除けない異物を除去します。

また、施設内は各フロアが作業に応じて区分されています。予め確定した作業動線にそった調理作業は隔壁で隔てられた部屋単位で進みます。加熱前の食材と加熱後の食材が交差しないような調理室の動線・間取りとなっており、徹底した衛生管理の下に学校給食の調理を行い、2次汚染を防ぐ仕組みが施設設備全体に生かされています。

給食の食材は、野菜・果物と肉・魚の2つの検収室を経由し、下処理室から加熱調理室・揚げ焼き蒸し室を経由し調理されます。前室を備えた和え物室も整備されています。米飯は、米倉庫・洗米室・炊飯室を経由し、配付室で食缶に配付されます。

毎日の調理に携わる調理員は「安全・安心・子どもたちが笑顔になる給食をめざして」の思いの元、5S活動（整理・整頓・清掃・清潔・習慣）を展開し日々取り組んでいます。

(2) 適温のおいしい給食作り

温かいものは温かく、冷たいものは冷たいまま給食を児童・生徒に届けるため、ステンレス素材の二重断熱食缶を採用しました。米飯食缶、汁・煮物食缶、和え物食缶等、すべての食缶はコンテナ配送に対応した最新式のもので、高い断熱性能により教室で配膳される時にも、湯気が上がっています。

また、配送時間を上限40分と設定し、各学校への配送計画をつくりました。おいしく作った食事をおいしく食べることができるよう、安全運転による定時配送を心がけています。

このような取り組みから、当初課題とされた児童生徒の食べ残しも大きく減少し、さらなる改善を目指し献立や調理の工夫をしています。

(3) アレルギー専用調理室の設置

アレルギー専用調理室では、一人ひとりの食物アレルギーへ対応した調理を進めています。

ます。原因食品を個別に確認し、それぞれ可能な範囲で除去食と代替食を調理します。現在、50名を超える児童生徒へ対応しており、食物アレルギー専門の調理スタッフが、個別に計画された献立と調理指示により、毎日の食事づくりをすすめています。

また、アレルギー室専用の様々な調理器具が備えられ、小型スチームコンベクションオーブンや電子レンジ、IHコンロなども整備されています。これらにより児童生徒の個別の課題に応じた適切な調理が実現しています。さらに、アレルギー対応の食事を二重断熱ステンレスジャーに盛り付けることで、少量配付にともなう品温や食味の低下を防いでいます。

これらのことが、食物アレルギー対応が必要な児童生徒の楽しい給食の時間を保障する取り組みへとつながりました。

(4) 地産地消の推進

現在、学校給食には地場産食材を活用した地産地消の学校給食作りが求められています。本センターにおいても、唐津市産を中心とした県産食材により、学校給食を積極的に進めています。これまで、学校給食を支えて下さった青果商や流通業者、生産者の協力の下、地域と連携して地場産食材を活用した学校給食が実現しています。大規模生産農家の協力もあり、唐津産の野菜や果物のほか、地域の肉や魚が毎日たくさん届きます。

また、3400人分の大量の食材が届くことから前日納品としており、このことは安定供給にもつながりました。これは検収時間の確保と余裕を生みだし、確実な検収の実現、返品や交換への適切な対応となりました。さらに、多い日には200kgほど使用する玉葱は、唐津市内の青果加工事業者により皮を剥離したものが納品され、安定した品質の玉葱が届きます。このことで、調理時間の確保と確実な安全点検が実現しています。

これらの取り組みもあり、本センターの地場産食材活用は拡大しています。直近の結果では、唐津市産が68・6%、佐賀県産6・8%で、佐賀県産は75・4%となりました。これは地域連携の成果であり、関係者の積極的な取り組みと力強い協力に感謝しています。

す。今後も、地域をまわり、新たな食材の掘り起こしを進め、地場産食材を活用した学校給食を推進します。

(5) 学校、家庭、地域と連携した食育の推進
統合された4つの給食センターでは、それまでも地域や家庭と連携し、児童生徒の実態に応じた食育を推進してきました。各学校の学校教育目標を確認しつつ、目指す子ども像を明らかにして取り組みを進めてきました。今回の統合で、改めてこれまでの取り組みを総括し、見直し課題を明らかにし、新たな食育の姿を確立し推進すべく、研究を進めていきます。

食は、地域や風土、歴史、文化に根ざしたもので、一人ひとりの児童生徒はそこに生まれ、育ってきました。このことから、自らが生まれ育った地域を深く理解し、地域を大切にし、故郷に生きる人々と交流し愛する気持ちを育む食育・学校給食が求められています。今後の食育推進にむけ、唐津市東部学校給食センターが唐津市食育研究の核となり、課題を明らかにしながら、学校、家庭、地域と連携した食育推進の取り組みを進めます。

3 おわりに

唐津市民の期待と負託を受けて開所した唐津市東部学校給食センターは、これからの唐津市の学校給食の方向性を示すものです。開所して半年が過ぎる今、日々の業務から明らかになった様々な課題を整理していくことが求められています。

開所直後より保護者、民生委員、市議会など多くの方に訪れていただきました。説明会や試食会も度々開催し、保護者や家庭、地域との交流、連携を深めています。これらは、本センターへ向けられた市民の思いや考えを伺い、確認することにつながりました。今後も、地域との交流をさらに進め、唐津ならではの取り組みとします。

これからも、児童生徒の夢と希望を実現し、生涯の健康づくりの基礎となる学校給食作りを続け、5つのゼロ（食中毒事故ゼロ、食物アレルギー事故ゼロ、異物混入事故ゼロ、食べ残しゼロ、防災事故ゼロ）を基本として、安心安全な給食作り、楽しくおいしい給食作り、地産地消の給食作りを進めてまいります。

平成28年度 (第45回)

学校給食献立調理発表会について

平成28年12月27日(火)公益財団法人佐賀県学校給食会で、平成28年度(第45回)学校給食献立調理発表会を佐賀県教育委員会、佐賀県学校栄養士会に御後援を賜り次の趣旨で開催いたしました。

趣 旨

学校給食の献立調理について、日頃実践していることを発表し、学校給食関係者の資質向上、日本型食生活、地場産物の活用と普及、推進を目指し、学校給食における食育の推進を図り、食事内容の充実、食文化について理解を深めることを目的とする。

課題部門(県産活用)、自由部門(創作料理)の2部門で、佐賀県学校栄養士会の御推薦頂いた県内各地より課題6チーム、自由7チーム都合13チームから、学校給食実践献立の人気メニューの出品があり次の、7名の審査員の先生方に

審査員

所 属	職 名	氏 名
佐賀中部保健福祉事務所	主 幹	金丸さとみ
佐賀県教育庁保健体育課	指導主事	古賀 路子
佐賀県PTA連合会	母親委員長	石橋恵美子
佐賀県学校栄養士会	理 事 長	田中 妙子
大町町学校給食センター	調 理 員	本多 恵
佐賀市立神野小学校	栄養教諭	北川美千代
みやき町立中原中学校	養護教諭	加未詩穂莉

次の審査基準により審査していただきました。

審査基準

- ・食味の構成が適正であること。(食味のバランス)
- ・色彩的なバランスが考慮されていること。
- ・食べやすさ、美しさなど盛り付け時の考慮がされていること。
- ・学校給食摂取基準に従い、栄養のバランスに十分配慮がなされていること。
- ・県産食品を取り入れ考慮していること。(課題)
- ・普及性に富み、工夫された献立であること。
- ・創作性に富み、工夫された献立であること。(自由)
- ・衛生上の留意点。
- ・献立作成にあたっての考察、食に関する指導の視点。

厳正な審査(書類審査、試食採点等)がなされ入賞一覧表のとおりそれぞれの賞が、各チームに授与されました。授与に先立ち、審査代表3名の方々から講評が述べられ、それぞれの立場での感想、留意点等、詳細なものでした。総評としては、各献立とも人気メニューだけあって、バランスもとれておりほとんど差がなく審査に苦慮したとの感想が述べられました。また、県内から学校給食関係者約100名の来場があり見学、試食頂き盛んな献立発表会となりました。なお、この会に併催して開催した学校給食用物資展示会は、(県内外21社のメーカー)による展示、(試食)新規の献立作成に役立つ等の高評価をいただいております。

平成28年度 (第45回) 学校給食献立調理発表会 入賞一覧表

課題	学 校 名	献 立 名
県産品活用 最優秀賞	鹿島市立学校給食センター	・ごはん ・牛乳 ・鶏肉と大豆の有明揚げ ・野菜のみみじ和え ・鹿島ほっこり汁 ・鹿島のみかん
優秀賞	武雄市立山内東小学校	・山内町の黒米ごはん ・牛乳 ・若楠ポークのレモンソース炒め ・ゆで野菜 ・豆腐だんごのみそ汁 ・味つけのり
優秀賞	佐賀県立金立特別支援学校	・ご飯 ・蓮根入り鶏肉のつくね焼き ・牛乳 ・ブロッコリー ・人参の金平 ・ゆかり和え ・みそ汁 ・ココアゼリー
普及奨励賞	みやき町立北茂安小学校	・ご飯 ・牛乳 ・ハンバーグ ・野菜炒め ・根菜の味噌汁
オリジナル賞	佐賀市立東与賀小学校	・佐賀牛のスタミナ手巻き寿司 ・牛乳 ・えつの姿揚げ ・きゅうりともやしのごま和え ・豆腐の清汁 ・果物(冷凍みかん)
ユニーク賞	唐津市立長松小学校	・菜飯 ・牛乳 ・黒酢豚 ・春雨スープ ・果物
自由 創作料理 最優秀賞	佐賀県立伊万里商業高等学校	・ごはん ・牛乳 ・れんこんハンバーグ ・じゃがいもきんぴら ・ひじきのごまマヨネーズ和え ・豆乳入り豚汁
優秀賞	唐津市立西唐津小学校	・五穀米ごはん ・牛乳 ・さつま揚げ ・野菜の磯香あえ ・根菜ごま汁 ・みかんゼリー(県産ジュース)
優秀賞	伊万里市学校給食センター	・にんじんごはん ・牛乳 ・鮭のレモンソースかけ ・ひじきサラダ ・冬野菜のシチュー
普及奨励賞	小城市芦刈学校給食センター	・麦御飯 ・牛乳 ・魚の変わりアスパラソース焼き ・かみかみサラダ ・小城の食材いっぱい味噌汁 ・果物(芦刈いちご)
普及奨励賞	江北町学校給食センター	・ごはん ・牛乳 ・ハンバーグ ・磯香和え ・みそ汁 ・いちご
アイデア賞	上峰小学校給食室	・麦ご飯 ・牛乳 ・豆腐の田楽焼き ・切り干し大根とツナのごまダレ和え ・ふわふわ汁
ユニーク賞	佐賀市諸富学校給食センター	・ほうれん草のチャーハン ・牛乳 ・チキン南蛮佐賀タルソース ・切干大根のトマト煮 ・磯の香コンソメスープ ・佐賀県産キウイフルーツ

入 賞 作 品 一 覧

課 題 部 門

最 優 秀 賞

鹿島市立学校給食センター



優 秀 賞

武雄市立山内東小学校



優 秀 賞

佐賀県立金立特別支援学校



普及奨励賞

みやき町立北茂安小学校



オリジナル賞

佐賀市立東与賀小学校



ユニーク賞

唐津市立長松小学校



自 由 部 門

最 優 秀 賞

佐賀県立伊万里商業高等学校



優 秀 賞

唐津市立西唐津小学校



優 秀 賞

伊万里市学校給食センター



普及奨励賞

小城市芦刈学校給食センター



普及奨励賞

江北町学校給食センター



アイディア賞

上峰小学校給食室



ユニーク賞

佐賀市諸富学校給食センター



平成28年度(第45回)学校給食献立調理発表会最優秀賞を受賞して

課題部門 最優秀賞

地場産物を生かした 献立作りに取り組んで

鹿島市立学校給食センター

栄養教諭 八 藤 静 環



した「鶏肉と大豆の有明揚げ」にもバラ干しのりを使用しています。このメニューは、一口大にカットした佐賀県産の鶏肉に、バラ干しのりが入った衣をつけて揚げます。そして佐賀県で作られている大豆（フクユタカ）を揚げたものと一緒に、甘辛く味付けしたタレで絡めたものです。子ども達の中には、豆が苦手な子どももいますが、揚げたり、肉と組み合わせたことでよく食べてくれています。

鹿島市は、有明海に面し、多良岳山系に囲まれた自然豊かな町です。そのため、海苔の養殖やみかん栽培が盛んです。また、鹿島市は古くから酒造りが盛んな町で、市内にもたくさんのお蔵があります。鹿島市立学校給食センターでは、小学校九校、中学校二校を担当し、児童生徒約二七五〇人分の給食を作っています。食数が多いので、全ての食材を鹿島市産または佐賀県産を使用することは難しいですが、納入業者の方々と連携し、出来る限り取り入れるようにしています。

鹿島市産の食材の一つにバラ干しのりがあります。バラ干しのりは、通常の板のりのように形成せず、海苔網から取れたての状態乾燥させています。そのため、香りがよく、旨味も強く感じられます。給食では、バラ干しのりを汁物や和え物など、いろいろな料理に使っています。今回の学校給食調理献立発表会で紹介

また「鹿島はっこり汁」は、鹿島市で製造された甘酒を隠し味に入れています。「はっこり汁」という名前には寒い季節に根菜やしょうが、甘酒が入った汁を食べ、体を温めてほしいという思いを込めました。「野菜のしみじみ汁」は、鹿島市産のフルーツ人参を使ったドレッシングで味付けしました。また、鹿島市といえば佐賀県有数のみかんの産地です。給食でも旬の時期には、定期的に鹿島市産のみかんを使用しています。子ども達の中には、家や親戚がみかん栽培をしていることもあり、家庭と給食のみかんの違いを語ってくれる子どももいます。

学校給食を通じて、子ども達に鹿島市の食材の良さを伝えていきたいと考えています。そして子ども達が大人になったときに、鹿島市の食材に誇りを持つてもらえるよう、日々献立作りに励みたいと思います。

自由部門 最優秀賞

佐賀県立伊万里商業高等学校

副主任学校栄養職員 鳥 谷 美 穂



について理解させることが重要であり、その見本となる学校給食の役割はとても大きいと考えています。

今回の献立には、苦手な食べものでも調理の工夫で食べられるようになってほしいという願いを込めました。「れんこんハンバーグ」は佐賀県産のれんこんを使用し、半量はすりおろして、残り半量は粗みじん切りにして混ぜ合わせました。人気のハンバーグにれんこんを入れることで、苦手な生徒でもおいしく食べることができています。「じゃがいもきんぴら」は食べやすいようにカレー味にしました。「ひじきのごまマヨネーズ和え」は普段食べるものが少ないひじきや小松菜を生徒が好むマヨネーズ味にして、不足しがちな鉄や食物繊維が摂れるようにしています。「豆乳入りみそ汁」はみそ汁を食べ慣れない生徒が多いので、地元産の食材をたくさん使用し、豆乳を加え優しい味に仕上げました。地元で採れる食材を紹介したり、季節を感じる旬の食材を使用することで地産地消や感謝の心を育てています。

命に関わる責任の重い職ではありますが、毎日の給食を楽しく、おいしく食べてくれることが最大の喜びです。共に働く調理員の皆様にも助けていただき毎日の給食の提供ができています。生きた教材である、安全安心な学校給食を提供できるのも学校栄養職員であればこそであることを誇りに思い、これからも、専門性を高めるための努力を重ね、学校給食の充実を図っていききたいと思います。

このたびは「学校給食献立調理発表会」において最優秀賞という、素晴らしい賞をいただきまして、誠にありがとうございます。まさかこのような賞をいただけるとは思っていませんでした。本当に感謝の気持ちでいっぱいです。

学校栄養職員として勤務するようになって二年が経ちました。毎日が不安で戸惑うことが多く、周りの先生方や他校の栄養教諭・学校栄養職員の方々に相談をしてご助言・ご指導を賜りながら職務に励むことができています。日々の業務に追われながらも、生徒の顔を思い浮かべ献立作成をしています。残菜の量を見て反省することも多く、幅広い知識を身につける必要性を感じています。

定時制高校は、全日制と比べて生活リズムや食生活が乱れている生徒が多く、三食きちんと食べることができている生徒はとて少ないです。だからこそ、食事の大切さや栄養バランスのとれた食事

新規採用学校栄養職員紹介

佐賀市立開成小学校

栄養教諭 藤原 宏美

「先生、今日の給食おいしかったよ。」
子どもたちが笑顔で報告してくれるとき、この職に就けたことへの喜びを感じます。
栄養教諭として着任し、初めての職務への不安や焦りの中、ご迷惑をおかけすることもあり、無我夢中の毎日でした。悩んだときは、同僚の先生方、先輩の栄養教諭・学校栄養職員の方々に相談し、助言・ご指導をいただきながら励んできました。また、毎日の給食においては、調理員の方々に助けていただいています。このように、たくさんの方々に支えていただき、励ましていただいていることに大変感謝しております。
一年間を振り返ってみると、日々の業務に追われ、自信が持てないときもありましたが、子どもたちに助けられ、元気をもらうことが多かったように思います。
給食の時間にクラスを回り、子どもたちの様子を見て声掛けをしていると、空になったお皿を満足げに見せ、「全部食べたよ。」「おかわりしたよ。」と報告してくれます。中には、「苦手だったけど、食えることができたよ。」と声をかけてくれる子もあり、励みになっています。以前に比べて食べる量が増え、苦手だったものが食べられるようになり、食を通して子どもたちの成長が感じられることを嬉しく思います。
しかし、子どもたちが安心して食べることができ、食の教育に結びつく献立作成がきちんとできたのかという課題もあります。
これからも栄養教諭として、安心安全な給食を提供し、食に関する指導の充実ができるよう、日々の研鑽を積んでいきたいと思っています。

唐津市立厳木中学校

栄養教諭 山口 恵未

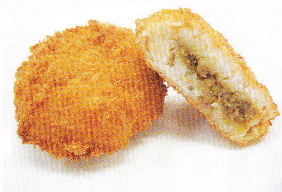
四月一日に辞令を受け、栄養教諭として採用され一年が経とうとしています。振り返るとあつという間で、常に目の前の仕事をこなすのが精いっぱい、駆け抜けるような一年でした。毎日が不安で戸惑うことが多く、ご迷惑をおかけすることも多々ありました。そんな中でも、声をかけてくださる周りの先生方や親身になって相談にのってくださる同期の先生方に恵まれ、日々の職務に励むことができました。また、子どもの笑顔を一番に考えているパワー溢れる調理員の皆様のおかげで、温かい喝をいただきながら、毎日の給食を提供できております。周りを見渡せば、このように多くの方々に支えていただいております。大変感謝しております。
今現在、私は昨年の八月に新設された唐津市東部学校給食センターに勤務しております。新たな環境に慣れることに不安はありましたが、三人の栄養教諭・学校栄養職員の先生方と一緒に働くことができ、とても恵まれた環境で働かせていただいていると思います。日々の業務はもちろん、調理員の皆さんと信頼関係を築いている姿や、子どもたちとの接し方など、その後ろ姿から学べるものがたくさんありました。そして先輩の先生方と一緒に働いて感じたことがあります。それは学び続ける姿勢を持つことです。必要な知識は自分でしっかりと勉強し、その上で現場をみて、自分の中に落とし込んでいく。その繰り返しで基本になると感じました。料理の由来や歴史、おいしい給食を届けるための調理法の工夫など、学び続ける姿勢を大切にして、給食を教材として子どもたちに伝えていきたいと思っています。

佐賀県立うれしの特別支援学校

栄養教諭 岡本 絵梨香

栄養教諭として、佐賀県立うれしの特別支援学校に勤務し、あつという間に一年が経過しようとしています。私は、学校栄養職員として、佐賀市の小学校に二年間の経験はあったものの、特別支援学校は、ペースト食などの通常の形態とは異なる特別食や、寄宿舎の食事があり、戸惑うことが多く、毎日、慣れることで精一杯でした。分からないことがある度に、周りの先生方や、調理員の方々に相談し、支えて頂きながら業務を進めることができたように思います。特別支援学校であっても、「食えること」は、楽しみの一つであり、給食時間を待ち遠しく思ってくれている子どもたちがたくさんいます。「今日の給食おいしいよ」の声が聞けたり、笑顔で給食を食べている子どもたちの様子を見たりすることが、私の大きなやりがいにつながっています。
また、食に関する指導では、小学部と中学部で授業をしました。文字で理解することが難しい子どもも多く、伝えていることの難しさを痛感しました。なるべく実物や写真、イラストを使うことや、紙芝居などを行うことで、子どもたちが興味を持って聞いてくれました。担任の先生と連携して個に応じた教材・教具を作成するなど、試行錯誤しながらつくりあげた授業でしたが、授業中の子どもたちの反応がよかったり、明るく元気に発表してくれたり、充実した授業内容になりました。
食育を実践していく上でも、給食は一番の題材であり、これからも、栄養教諭として、安心安全でおいしい給食の献立作りに励みたいと思います。また、新規採用のこの一年で学んだことを忘れず、これからも自身の資質向上のための努力を続けていきたいと思っています。

平成29年度 第1学期 (4月～7月) 分 冷凍食品重点品目 紹介



カレークノードル

50 g
60 g

北海道産のポテトでポークカレー（乳・卵無し）を包んだ二層仕立てのコロッケです。



オーシャンキングほぐし身 (N) 1 kg

カニ脚肉風の食感や色にこだわった魚肉練り製品のほぐし身タイプです。サラダやスープの彩りとしてご使用ください。乳・卵・小麦を由来とした原材料を使用しておりません。



あじの梅の香フライ

約30 g

あじのフィレに、梅肉パウダーを配合した特殊な衣を付けました。ほのかに香る梅風味のアジフライです。

※「あじ」の原料には個体差がある為、「約30 g」とさせて頂いております。



さば生姜煮

40 g (28 g + タレ12 g)
50 g (35 g + タレ15 g)

日本近海のさばを特製の醤油タレに生姜を加えておいしく煮込みました。高压処理をしておりますので、骨まで軟らかく食べて頂けます。



白身竜田

50 g

あっさりとした白身魚（ホキ）を使用し、和風しょう油味の竜田粉で香よく仕上げた製品です。

そのままでも、あんかけにしてもおいしく召し上がれます。



ランチしゅうまい13

13 g

チキンスープをベースにオイスターソースとごま油を加えて仕上げました。

検査室だより

平成29年1月22日、本会で開催しました物資選定委員会において、平成29年度第1学期冷凍食品重点品目が次のとおり選定されました。

●新規選定品 11品

「九州8県共通選定品（6品）」

・国産ミートハンバーグCa&Fe

40 g・60 g・80 g

・さば生姜煮 40 g・50 g

・いわしのカリカリフライ

・焼売（肉）

・瀬戸内産レモンゼリー（はちみつ風味）

・フルーツムース

「持ち帰り品（5品）」

・カレークノードル 50 g・60 g

・白身竜田

・ランチしゅうまい13

・あじの梅の香フライ

・オーシャンキングほぐし身（N）

●既存品 9品

・厚焼卵

・ギョーザ25

・パリパリの春巻

・いか天ぷら（Fe・Zn入り）

40 g・50 g

・子持ちカラフトシシャモフライ

・いわし梅煮 40 g・50 g

・絹厚あげ

・NEWロイヤルカツ

・国産鶏のてりやきパティ 48 g・60 g

●九州地区統一自主規格品 3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）

●佐賀県学校給食会自主規格品 3品

・冷凍さがみかんゼリー

・うれしの茶ムース

・冷凍みかん

以上の品目はすでにご予約をいただいております。

ありがとうございます。

商品の安全性の管理、より円滑な供給を実施してまいりますので、よろしくお願ひします。

なお、供給時には、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対象校にご報告させていただいております。

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（8項目）を実施しております。

②残留農薬検査

九州8県共通選定品について、野菜原料を20%以上含む調理加工品に農薬多成分（420項目）検査。

それ以外（デザートを含む）のものに有機リン系農薬（45項目にホレートを追加）検査。

③放射性物質検査

放射性物質の食品への汚染が心配される状況を踏まえ、国が定めた基準に準じて実施しております。

九州8県共通選定品について、検査対象は、原子力災害本部が出した「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17自治体で生産された食品を原料とする物資、あるいはこれらの対象自治体にある加工工場で製造された物資及びその他に必要性がある物資を検査。