

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



第2回佐賀県学校給食大会〔平成30年度(第47回)学校給食献立調理発表会〕

第2回佐賀県学校給食大会を、平成30年12月26日(水)アバンセで開催いたしました。

「学校給食関係者等が一堂に会し学校給食への理解を深め、その充実を図ることにより、子ども達の心身の健全な発達に資するとともに食育の推進を図る」を趣旨として本会が主催し、佐賀県教育委員会・佐賀市町教育委員会・佐賀県小中学校校長会・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PTA連合会・全国農業協同組合中央会・佐賀県農業協同組合中央会のご後援をいただきました。

講演1つ目は「観光立国革命 ～食のダイバーシティとインバウンド～」と題して、佐賀県出身で日本インバウンド連合会 会長 中村好明氏にご講演いただきました。

「ダイバーシティとは価値の多様性であり、インクルー

ジョンとは国籍の違いを認め合うことはもちろん、老若男女、様々な価値観、カルチャー、人種等を超えて価値を共に作っていく。多様な人々が互いに尊敬しあい対等に関わりあいながら共に一体化し、共に成長していくこと、様々な国の食の禁忌を認め合う。2019年ラグビーワールドカップ、2020年東京オリンピック・パラリンピック開催を機に食の禁忌を持つ方々の訪日が増加し対応が求められる。」

「インバウンドとは観光ではない。もっと大きな概念で日本の中に向かっていくのがインバウンド。日本に集まってくる人・物・お金・情報のベクトルの全て、そのベクトルを最大化することがインバウンド戦略である。」

「シビックプライドを形成、地域の伝統的食文化への理解、食のダイバーシティ、食の禁忌の理解促進、世界に開かれた地域を作っていく視点からの学校給食。学校給食の役割は食育を通して世界の食文化を学び食の禁忌を理解することが、未来のインバウンド戦略に大きく貢献して行く。シビックプライドを形成する重要なものの1つが『舌』。子ども達に郷土の愛を育む、おいしい給食を届けていただきたい。」という内容でご講演いただきました。

講演2つ目は、和食調理実演会として



講師 米生産者(JAさが理事)	牟田天平氏
和食給食応援団 事務局長	西居豊氏
旬彩食雅庵 オーナー	堤雅彦氏

西居氏が司会進行を担当し、



牟田氏は、米・麦・玉葱・蓮根を生産されており米は、夢しずく、ヒノヒカリ、また、ひよくもちを栽培されている。

さがびよりは8年連続特A評価を受けた品種で粒が大きく、つや、食味がよい、生産量は少ないが今後増える見込み、米をおいしく食べる工夫として①玄米で貯蔵②温度16℃③湿度60%④必要量を精米する、

堤氏からおいしい米の砥ぎ方について①ボールに水を溜め漬け込む②2回手早く水を交換する③砥ぐのではなく、なでるように3～4回水を変えること、と教えていただきました。

佐賀県産食材の玉葱、蓮根を使った献立について、レシピの紹介・調理のポイント等の説明が行われました。

また、事前に別室にて調理された和食の基本の出汁の試飲が実施され出汁のひき方のコツ、出汁のひき方は、献立によって異なること等を説明された。

同時開催された、平成30年度（第47回）学校給食献立調理発表会は、課題・自由に分け各地区より実際の学校給食に提供されたことがある献立13品が出品され、学識経験者、学校給食関係者から構成される7名の委員の方々の審査基準に基づき書類審査・試食審査が行われ課題・自由部門毎に最優秀賞・優秀賞・優良賞が選出されました。



(出汁取り)

審査員を代表して杵藤保健福祉事務所主幹金丸さとみ氏から詳細な審査講評が発表されました。

また、給食食品メーカーによる給食物資の展示・試食を開催しました。

今回は、学校関係者・PTA関係者・幼稚園・認定こども園関係者・農林水産物生産者団体関係者にご来場いただき成功裏に終わることができました。



(審査風景)



(食品メーカーによる物品展示・試食)

● 学校給食献立調理発表会 入賞一覧表

	学校名	献立名	
課題 県産品活用 最優秀賞	唐津市立外町小学校	・いかの炊込みご飯 ・牛乳 ・テンペと高野豆腐の彩あんかけ ・のり酢あえ ・鶏ごぼう汁 ・谷口農園のデコボン	
	優秀賞	佐賀県立鳥栖工業高等学校	・大豆いりごはん ・牛乳 ・つくねのママレードソースかけ ・ピーマン炒め ・ひじき煮 ・みそ汁 ・いちご
	優秀賞	小城市立牛津小学校	・ごはん ・牛乳 ・松風焼き ・さがサラダ ・里のみそ汁
	優良賞	佐賀市立嘉瀬小学校	・ご飯 ・牛乳 ・魚ろっけ ・しゃきしゃきサラダ ・みそ汁 ・果物(みかん)
	優良賞	武雄市北方学校給食センター	・ごはん ・牛乳 ・北方れんごんのシューマイ ・白菜の甘酢和え ・ごまみそスープ ・みかん
	優良賞	鳥栖市学校給食センター	・ごはん ・牛乳 ・手作りミンチカツ ・アスパラ麺のソテー ・アスパラガ入みそ汁 ・果物(みかん)
	優良賞	鹿島市立学校給食センター	・ごはん ・牛乳 ・セルフごはんぼめしの具 ・かけあえ ・つんきいだご汁 ・みかん
自由 創作料理 最優秀賞	佐賀県立唐津商業高等学校	・麦ごはん ・牛乳 ・大豆入りハンバーグ ・茹で野菜 ・小松菜のアーモンド和え ・ごまみそ汁 ・みかん	
	優秀賞	白石町立有明南小学校	・麦ごはん ・牛乳 ・菊花焼売 ・切り干し大根のナムル ・太平燕
	優秀賞	伊万里市学校給食センター	・にんじんしらすごはん ・牛乳 ・鮭のピカタ ・みぞれ和え ・呉汁
	優良賞	佐賀市立春日北小学校	・ごはん ・牛乳 ・厚揚げのキムチチーズ焼き ・フロコリーとれんごんのナムル(さがみかんジャムソース) ・にら玉スープ ・りんごゼリー
	優良賞	みやき町立中原小学校	・わかめご飯 ・牛乳 ・鮭のみみじ焼き ・小松菜の煮びたし ・根菜と大豆のお吸い物 ・佐賀みかん
	優良賞	唐津市東部学校給食センター	・ご飯 ・牛乳 ・黒酢豚 ・いりこのごまがらめ ・のりと春雨のスープ

入賞作品一覽

課題部門

最優秀賞

唐津市立外町小学校



優秀賞

佐賀県立鳥栖工業高等学校



優秀賞

小城市立牛津小学校



優良賞

佐賀市立嘉瀬小学校



優良賞

武雄市北方学校給食センター



優良賞

鳥栖市学校給食センター



優良賞

鹿島市立学校給食センター



自由部門

最優秀賞

佐賀県立唐津商業高等学校



優秀賞

白石町立有明南小学校



優秀賞

伊万里市学校給食センター



優良賞

佐賀市立春日北小学校



優良賞

みやき町立中原小学校



優良賞

唐津市東部学校給食センター



課題部門(県産品活用)

県産食品を取り入れ考慮していること

最優秀賞

唐津市立外町小学校 栄養教諭 石井直子

いかの炊込みご飯・牛乳・テンペと高野豆腐の彩あんかけ
のり酢あえ・鶏ごぼう汁・谷口農園のデコボン



☆…県産品使用 重量 (g)

いかの炊込みご飯

精白米☆	60	むきえだまめ (冷)	4
もち米☆	10	酒	1
いか (冷)☆	20	塩☆	0.2
カット油揚げ (冷)	3	こいくちしょうゆ☆	3
しょうが	0.5	みりん	1

- ①米、もち米は混ぜて洗米し、30分ほど浸水してからザルあげ、水切りしておく。
- ②いかは解凍しておく。
- ③油揚げは油ぬきしておく。
- ④生姜は千切り。
- ⑤むき枝豆は茹でておく。
- ⑥炊飯器に米、もち米、いか、油揚げ、しょうが、調味料、分量の水を入れて炊く。
- ⑦炊き上がったら、最後にむき枝豆を入れて混ぜる。

テンペと高野豆腐の彩あんかけ

しろいしテンペ (冷)☆	10	大豆油	3
かたくり粉	0.5	ごま (いり)	0.5
凍り豆腐	10	こいくちしょうゆ☆	3
かたくり粉	4	みりん	2
パプリカ (赤)	8	砂糖	2
パプリカ (黄)	8	かたくり粉	1
スライスれんこん (冷)☆	12	水	10

- ①パプリカは、1.5cm角切り。
- ②凍り豆腐は水もどし、テンペは流水解凍しておく。
- ③パプリカ、れんこんは素揚げする。
テンペは、バラバラにほぐし、片栗粉をまぶし凍り豆腐も水気をしぼって片栗粉をまぶして、油で揚げる。
- ④鍋に調味料を入れて加熱し、とろみがついたら火をとめる。
- ⑤凍り豆腐、テンペ、れんこん、パプリカを入れて混ぜ合わせる。

のり酢あえ

チキンササミ(レトルト)	5	刻みのり☆	0.8
こまつな☆	20	うすくちしょうゆ☆	1.5
キャベツ☆	25	酢	1
にんじん☆	3		

- ①小松菜は2～3cmの長さに切り、キャベツは太めの千切りにする。
にんじんも千切り。
- ②①の野菜をゆでて、冷却する。
- ③ささみの水気を切る。
- ④②の野菜の水気を切り、③のささみと調味料で和える。
最後に刻みのりを加える。

鶏ごぼう汁

煮干し☆	3	にんじん☆	5
出しこんぶ	0.5	ねぎ☆	3
鶏肉☆	10	塩☆	0.2
大豆油	0.6	うすくちしょうゆ☆	3.5
干し椎茸☆	0.5	酒	1
玉葱☆	10	みりん	0.2
ごぼう☆	10	水	120
じゃがいも☆	30		

- ①煮干しとだし昆布でだしをとる。
- ②玉葱は、1/2スライス。にんじん、じゃがいもはいちょう切り。
干し椎茸はもどして千切り。ごぼうは、半分に割って斜めスライス、ねぎは小口きり。
- ③釜に油をしき、鶏肉を炒め、ごぼう、しいたけも加えて炒める。
だし汁を加え、火の通りにくい食材から加えていく。
- ④材料に火が通ったら、調味。味が整ったら、ねぎをちらす。

牛乳

牛乳	206	谷口農園のデコボン☆	60
----	-----	------------	----

献立作成に あたったの考察	学校給食における食物アレルギー対応が年々、複雑になってきている状況である。 唐津地区学校栄養士部会では、夏の学校給食調理員研修会で食物アレルギーあるなしにかかわらず、おいしく食べられる献立(特定原材料7品目を含まない献立)の開発をテーマにした。 その調理実習のメニューの中から、県産品をより多く使ったメニューを組み合わせた。
人気の理由	卵、乳アレルギーのある子どもでもおいしく食べることができる。
食に関する 指導の視点	・唐津魚市場のいかの加工品や、唐津産の野菜、佐賀県産のスライスれんこん、白石テンペなど、郷土の食材を多く使用することにより、郷土愛を育む。 ・本校では、生産者や直売所との購入ルートが整備されているので、地場産利用率も高く、児童や保護者に、より地産地消の良さをアピールすることができる。

自由部門(創作料理)

創作性に富み、工夫された献立であること

最優秀賞

佐賀県立唐津商業高等学校 栄養教諭 池田雅美

麦ごはん・牛乳・大豆入りハンバーグ・茹で野菜
小松菜のアーモンド和え・ごまみそ汁・みかん



☆…県産品使用 重量 (g)

麦ごはん

精白米☆	80	①米は計量し、洗米する
強化米	0.2	②浸水する時に、麦を混ぜて炊飯する
精麦☆	5	③配膳する

大豆入りハンバーグ

鶏ひき肉☆	35	パン粉	5
豚ひき肉☆	35	牛乳☆	8
ゆで大豆☆	10	トマトケチャップ	10
玉ねぎ☆	40	濃厚ソース	5
鶏卵(全卵)☆	7		

- ①玉ねぎ、大豆はみじん切りにする
- ②パン粉は牛乳に浸す
- ③肉、玉ねぎ、大豆と調味料を混ぜ合わせる
- ④小判型にして、焼く
- ⑤ソースを作り、ハンバーグにかける

茹で野菜

ブロッコリー☆	25	ミニトマト☆	15
---------	----	--------	----

- ①ブロッコリーは子房に切る
- ②ブロッコリーは加熱し、冷却する
- ③ミニトマトは、ヘタをとり、SSV処理し、流水する

牛乳

牛乳	206
----	-----

小松菜のアーモンド和え

小松菜☆	30	濃口醤油☆	2
緑豆もやし	20	三温糖	0.3
人参	5	清酒	1
アーモンド粉	3		

- ①小松菜は、4cm長さに切り、人参はせん切りにする
- ②もやしは水からゆで、冷却する
- ③小松菜、人参は加熱し、冷却する
- ④アーモンドは炒り、調味料は加熱し、冷却する
- ⑤野菜を調味料、アーモンドで和える

ごまみそ汁

さつまいも☆	25	葉ねぎ☆	3
ごぼう	10	ごま	2
こんにやく	10	練りごま	3
白菜☆	20	煮干し☆	2
厚揚げ☆	24	米みそ☆	10

- ①煮下してだしをとる
- ②さつまいもは1cmのいちよう切り、白菜は短冊切り、ごぼうは1cmの半月切り、ねぎは小口切りにする
- ③厚揚げはさいの目に切る
- ④こんにやくは1cmくらいにちぎり、ゆでる
- ⑤材料をだしで煮る
- ⑥材料に火が通ったら、調味料を入れる

みかん

みかん☆	70	①SSV処理し、流水する
------	----	--------------

献立作成にあたっての考察	・佐賀県産の食材を取り入れた献立で、野菜はできるだけ唐津産のもので旬の物を使用した。 ・苦手な大豆の調理法を変えて、食べやすくなるように、ハンバーグにした。
人気の理由	・苦手な食材でも、調理法を変えることで、好んで食べていた。
食に関する指導の視点	・唐津でとれる旬の食材を使用することで、地元でとれる食材についてとれる季節を知り、食への興味関心を高める。 ・健康のためには、栄養のバランスを考えて、好き嫌いをなく食べることの大切さを知る。

	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	カルシウム(mg)	マグネシウム(mg)	鉄(mg)	亜鉛(mg)	ビタミン				食物繊維(g)	食塩相当量(g)
								A(mg)	B ₁ (mg)	B ₂ (mg)	C(mg)		
課題部門 唐津市立外町小学校	694	29.2	26	391	122	3.1	3.4	248	0.52	0.51	95	5.7	2.4
自由部門 佐賀県立唐津商業高等学校	873	38.8	28	481	148	4.7	4.8	551	1.1	0.78	91	8.6	2.0

平成31年度 新規物資 紹介

平成30年度第4回 物資選定委員会（平成31年3月1日開催）で、常温・低温・冷凍食品合わせて42品が新規取扱物資として選定されましたので取扱いいたします。是非、御利用ください。新規選定品（一部掲載）



カリフラワー 1kg
アンデス高原にて栽培されたカリフラワーです。カリフラワー特有のきれいな色で、風味が豊かです。（約400入り）



**・カットエリンギIQF
・ほぐしまいたけIQF** 1kg
急速冷凍する事できのこ本来の風味・旨みをUPします。IQFバラ凍結なので必要な分量を取り分けてご使用していただけます。



ダイスカットポテト 1kg
北海道産じゃがいもの皮をむき、15mmにカットしたポテトです。IQFバラ凍結です。



うす切り蒲鉾 1kg
紅白の蒲鉾を、厚さ約3mm、長さ3cmの食べやすい大きさにカットしております。炒め物や汁物の具材等、幅広く御利用ください。



タルトカップ 約15g（6個入）
ヨーグルトや季節のフルーツをトッピングし、オリジナルのデザートをお楽しみいただけます。又、さつまいもペースト等を入れ、オープンで焼いても美味しく召し上がりがいただけます。



ノンエッグタルタルハーフ 8g
ノンエッグハーフをベースにしたタルタルソースです。ピクルス、たまねぎ、赤ピーマンのみじん切りを加えました。

検査室だより

平成31年度第一学期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20品（新規選定品13品・既存取扱品7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で、安全面チェック（細菌検査、残留農薬検査、放射能検査等実施）の充実確認ができ、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。

また、選定品20品に併せて、九州地区統一自主規格品3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）、及び佐賀県学校給食会自主規格品3品目（冷凍みかん（秀M）、冷凍さがみかんゼリー（顆粒入り）、うれしの茶ムース）を重点品目として供給します。

●新規選定品 13品

「九州共通選定品」

- ・CAたっぷりオムレツ（トマトミート） 40g・60g
- ・オーシャンキング 1kg
- ・子持ちカラフトシヤモフライ 20g
- ・きびなごのカリカリフライ 約10g
- ・いわしのトマト煮 40g・50g
- ・アセロラゼリー（fiber&Fe入り） 40g

- ・瀬戸内レモンゼリー（はちみつ風味） 40g
- 「持ち帰り品」
- ・北海道サクッと男爵コロッケ（牛肉入り） 60g
- ・白身魚と野菜の団子 1kg
- ・あじの梅の香フライ 約30g
- ・ふんわり野菜揚げ 20g
- ・ほぐし蒸し鶏 500g
- ・マンゴプリン 40g

●既存品 7品

- ・ギョーザ25 25g
- ・えびフリッター 1kg
- ・絹厚あげ 1kg
- ・ミニ絹厚あげ 1kg
- ・彩り野菜とキャベツのミンチカツ 40g・60g
- ・国産鶏のてりやきパティ 48g・60g
- ・ぶどうゼリー 40g

「九州地区統一自主規格品」

- ・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

- ・さがみかんゼリー
- ・うれしの茶ムース
- ・冷凍みかん（秀M）



北海道サクッと男爵コロッケ（牛肉入り） 60g
北海道産男爵いもを限定使用し、少し甘めの味付けにサクとした軽い衣で仕上げました。



きびなごのカリカリフライ 約10g
国産の丸ごと骨まで食べられるきびなごに、ジャガイモを粒状にした衣を付けてフリフライにしました。衣の「カリカリッ」とした食感が特徴で、小魚を苦にすることなく食べて頂ける、アレルギーフリーのきびなごフライです。



ほぐし蒸し鶏 500g
九州産の鶏胸肉を蒸して、粗めにほぐした商品です。素材本来の味わいなので、サラダ、炒め物の具材等、どんな味付けの料理にもご利用いただけます。