

# 佐賀県 学校給食だより

No.126

令和2年3月1日

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

☎(0952) 31-2121



## 第3回佐賀県学校給食大会

(令和元年度(第48回)学校給食献立調理発表会)



第3回佐賀県学校給食大会を、令和元年12月26日アバンセで開催いたしました。

「学校給食関係者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、佐賀県市町教育委員会・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・佐賀県農業協同組合中央会のご後援をいただきました。

開会に際し、本会中川理事長の主催者挨拶に続き、来賓の挨拶を佐賀県教育委員会教育長 落合裕二様、佐賀県市町教育長会連合会会長 浦郷究様、佐賀県小中学校校長会会長 富永英美様に次のとおり賜りました。



# 来賓の挨拶



佐賀県教育委員会教育長  
落合裕二

本日は第3回佐賀県学校給食大会の開催、誠にありがとうございます。また、日頃より学校給食に携わっていただいている皆様方にこの場をお借りいたしまして、心より御礼申し上げます。

食育は学校教育活動全体を通じて取り組んでいかなければならないものであり、特に学校給食は成長期の子供たちに食事を提供するだけでなく、食育の面においても非常に重要な役割を担っていると思います。私自身は中学校、高校の時は給食がありませんでしたが、小学校の時に給食を頂いていました。友達と一緒にお昼を食べるといのは本当に楽しく、苦手なメニューや嫌いなものもみんなと一緒に食べることで克服し、また食べ慣れない食べ物のおいしさを経験しながらいろんな食事を食べるということを身に付けていけたと思います。

先ほど給食食品メーカーの展示試食会も覗いてみましたが、今の給食は、我々の時とまた大きく様変わりしているのだと感じました。そういった中で、皆様方が日々、児童生徒の皆さんに安全・安心でおいしい給食を食べてもらえるよう、また、子供たちの健やかな成長に資するように給食を御提供いただいていることについて心から敬意を評する次第です。

この場をお借りいたしまして、皆様方には引き続き子供たちに学校給食を通じて食文化、あるいは栄養など、食に関わる知識について考える機会を提供していただきたいと思います。

今日の大会が本日御参加の皆様方にとりまして有意義なものになりますよう祈念いたしまして、私の御挨拶といたします。

佐賀県市町教育長会連合会会長  
浦郷 究

皆さんこんにちは。佐賀県市町教育長会を代表しまして、一言御挨拶を申し上げます。

一雨ごとに寒さが増していくようでございます。12月までの給食も終わって、今日はほっとされているところかなと思っております。

学校給食に関われる皆様がこのようにたくさん参会され、盛大に本大会が開催されますことをお喜び申し上げます。

長年、学校給食を食べさせてもらい、いろんな方と関わりながら生活してきたんですが、さて、学校給食会がどんな仕事をされているのかということは、実は非常に疎いものがありまして、挨拶をするようになって改めてホームページを開いて勉強させてもらいました。

経験からいきますと、異物混入がありまして、給食室が使えないとなったときに、学校給食会に電話して、中川理事長さんに、どうにかなりませんかという相談をいたしました。どうかしましよと言われますが、想像するに非常に大変な対応をいただいたんだろうなと思うわけです。または災害、今年も豪雨とかがあったわけですが、そういう中で、本当に緊急の対応をお願いしました。そういう時でも、どうかしますということで対応していただき、大変感謝をしているところでございます。

そういう意味で、この大会の意義のひとつとして私どもは改めて学校給食会の業務を理解するということは極めて必要なことだし、理解を広げていかなければいけないなというふうに思っております。

災害とか緊急なときにはそういう形をお願いするんですが、喉元過ぎれば、何か当たり前のような感じに



なってしまうところがありまして、この場を借りまして、お礼を申し上げたいと思います。本当にありがとうございます。

片方で、適正で円滑な給食の実施と同時に、食育の推進など、児童・生徒の心身の健全な発達に寄与するという高い目的を掲げておられます。そういうことで、今、お話ししました緊急の対応もしていただいているのかなと思っています。

さて、学校給食を直接担っていただいている皆様方、各市町で給食が一番違っているのかなというような気もしております。センター方式のところもありますし、そのセンターもいろんな違いがあるようです。また、自校方式のところも当然あるわけでありまして。あるいは、公営であったり、民間委託であったり、いろんな違いがありますし、片方ではアレルギー対応とか地場産食材の利用、施設設備の予算不足と、この辺は本当に大小の課題を人力でカバーしていただいているということも多くあるわけでありまして、行政の面からは申し訳なく思うこともあるわけでありまして。恐らく子供たちの笑顔とか保護者や地域の皆さんの応援、そういうものを支えに頑張っていただいているのかなと思います。

一日一度は栄養を考えたちゃんとした食事、学校給食に助けられている子供が今の時代でもたくさんいるということは御承知のとおりであります。保護者や地域の実情を踏まえ、これからもチームワークを発揮していただいて、宜しく願いをいたしたいと思っております。

数年前に栄養教諭を中核とした食育推進事業という文部科学省の事業に取り組みせてもらいました。その一番の成果は何だったかということ、やっぱり校長先生を初め、組織的な体制ができるかどうかにかかっていると。その成果として、今なお、どの先生もエプロンをかけて一緒に準備される姿を見ることができるようであります。今後とも、学校給食のあり方というのを共に考えていきたいというふうに願っているところでございます。

生きる教材として、学校給食を活用した食育を推進し、子供が生きる力を持てること、これが最終的な狙いではないかと思うわけでありまして、共に進めていきたいと願うところです。

学校給食会の御発展を願い、関係皆様の御尽力により、県内の学校給食がますます充実しますよう、共に頑張りましょうとお誓いし、御挨拶といたします。本日はおめでとうございます。

皆さんこんにちは。第3回佐賀県学校給食大会の開催に当たり、佐賀県小中学校校長会を代表しまして、お祝いの言葉を申し上げます。

佐賀県における学校給食につきましては、公益財団法人佐賀県学校給食会様をはじめ、関係の皆様の日頃の御尽力により、安全かつ安価、そして安定かつ有効な実施がなされていますことについて心から感謝申し上げます。

さて、本年3月、食に関する指導の手引で食に関する資質能力を踏まえた指導目標の明示、食に関する指導に関わる全体計画の作成の必要性と手順内容、食に関する指導の三体系と栄養教諭の役割、そして食育の推進に対する評価の充実が大きなポイントとして提示されました。ここでは、米年度から小学校で本格実施される学習指導要領の改訂内容を踏まえる社会の大きな変化に伴う子供の食を取り巻く状況の変化に対応する、そして先に述べた2点に基づき、これからの学校における食育の一層の推進を図ることがその目的だと言われています。特に、学校における食育の推進を行うに当たっては、家庭や地域、学校相互間との連携をさらに図りながら、自らの健康や食、安全の状況を適切に評価するとともに、必要な情報を収集し、健康で安全な生活や健全な食生活を実現するために何が必要なのか考え、適切に意思決定し、行動するために必要な力を身につけることが重要であるということでした。

ところで、子供たちは毎日の給食をととても楽しみにしています。元気いっぱい学習や運動に取り組めるのも栄養と愛情たっぷりのおいしい給食のおかげだと感謝しております。どの学校でも学力、体力の向上、豊かな心育てに一生懸命取り組んでいますが、その基礎となるのが毎日口にする食べ物であり、食環境だとつ



くづく感じています。子供たちの将来にわたる心身の健康を考えたとき、これまで以上に学校が家庭に積極的にアプローチして連携を図ることは喫緊の課題だと考えます。その意味からも安心・安全な食材で作られた栄養バランスの取れた温かい給食を食べることは多様な価値が存在します。栄養バランス、旬の食材、ふるさとを愛する心、世界の食文化を知る、準備から片づけまで協力して行う、食事のマナー、感謝の気持ち、なぜ食べるのか、どう食べるのか等、さまざまなことに気づかせる大切な時間です。

このように食教育は健康や体力の向上だけでなく、心の教育にも大きな影響を与えるものであり、児童・

生徒の健全なバランスの取れた成長を図る上で重要な役割を担っています。このことを子供たちの教育に関わる全ての人たちが再認識し、今後ますます安全かつ有効な学校給食の提供並びに充実した食育が展開していくことを期待するものです。

結びに、公益財団法人佐賀県学校給食会様の御尽力により、佐賀県の学校給食関係者の皆様が一堂に会し、学校給食への理解と充実、食育の推進、そして佐賀県の子供たちの心身の健全な発達を図ろうとされていること、その前向きな姿勢と御努力に感謝を申し上げ、お祝いの言葉といたします。

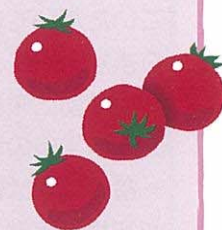


## サガハイマツ 中川原先生が講演

佐賀県学校給食大会では第1回大会より著名な講師をお招きして講演会を行っています。今回は公益財団法人佐賀国際重粒子線がん治療財団が運営する九州国際重粒子線がん治療センター(愛称サガハイマツ)で先進医療をけん引されているセンター長の中川原章先生から「児童・生徒のがん教育と食生活」と題して講演をいただきました。中川原先生は世界的に先進国にがんが多いこと、全国と佐賀県のがんの現状やデータの比較、佐賀県の特徴として全国平均よりがん死亡率が高く、特に肝がんの死亡率が極めて高いことなどを紹介されました。がんになる要因としては、体質によるもの、感染によるもの、生活習慣によるものなどがあり50年前は不治の病と言われてたがんもしっかりと対策を行うことで感染や生活習慣によるがんは予防ができることを詳細なデータを示しながら分かりやすくお話しいただきました。特に生活習慣の改善には毎日の食事が大変重要で、子どもたちが楽しみにしている毎日の学校給食の重要性を再認識させられました。最近では医学の発達などからがん患者の3人に2人は完治する時代になっているとのことですが、生活習慣に留意し定期健診の受診でがんの早期発見に努力することが重要であると感じられました。中川原先生はご自身の専門が子どものがんに関する事で早くから子

ものがん教育の必要性を唱えられていましたが、文部科学省もここにきて小学校からのがん教育の重要性を打ち出し、小学校は令和2年度から中学校は令和3年度から、高等学校は令和4年度からがん教育が始まるようになり大変意義のある取り組みがスタートすることをご紹介いただきました。

最後に、佐賀県のがん教育の状況は全国的に高い水準にあるが、子どものがん教育を通して、まず我々大人が変わること、そして、地域社会が変わることが重要とお話しされました。



## 友清係長の講評



献立調理発表会表彰式においては、審査員を代表して佐賀県教育委員会保健体育課指導主事林佳代子様より課題部門、自由部門ごとに最優秀賞、優秀賞の発表があり、本会の中川理事長から表彰状の授与が行われました。

その後、審査員7人を代表して佐賀中部保健福祉事務所の友清雅子係長より講評をいただきました。友清係長は「11月の段階で審査員が一堂に会し、書類による第1次の審査を終え、当日は出品された調理品を

しっかりと吟味させていただいた。審査の視点としては、実際の給食の食味、食べやすさ、盛り付けの美しさ等とともに、学校給食摂取基準を満たしているか、食育の視点や衛生管理への配慮も審査の過程で重視した」などと述べられました。

その後、課題部門、自由部門ごとに最優秀賞1点優秀賞2点の選定理由や、最後に出品全作品の評価を述べられました。この中で「一部の作品は食味のバランスは申し分なかったが、学校給食摂取基準に満たないことで優秀賞に届かなかった作品があったのはとても残念だった」などの紹介もありました。

# 令和元年度（第48回）学校給食献立調理発表会 入賞一覧表

課題  
県産品活用

自由  
創作料理

最優秀賞	唐津市東部学校給食センター
優秀賞	佐賀県立 伊万里商業高等学校
優秀賞	大町町学校給食センター
優良賞	みやき町立 北茂安小学校
優良賞	佐賀市諸富学校給食センター
優良賞	小城市立 三日月小学校
優良賞	有田町立 有田中部小学校

最優秀賞	佐賀市立 春日小学校
優秀賞	佐賀県立 有田工業高等学校
優秀賞	基山町学校給食センター
優良賞	武雄市立 御船が丘小学校
優良賞	嬉野市嬉野学校給食センター
優良賞	唐津市立 佐志中学校



# 課題 (県産品活用)

## 最優秀賞

## 優秀賞



佐賀県立 伊万里商業高等学校

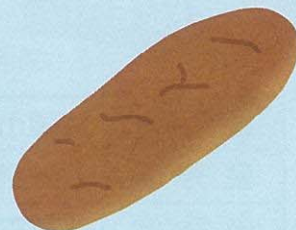


唐津市東部学校給食センター

## 優秀賞



太町町学校給食センター



## 優良賞



みやき町立 北茂安小学校

## 優良賞



佐賀市諸富学校給食センター

## 優良賞



小城市立 三日月小学校

## 優良賞



有田町立 有田中部小学校

# 自由 (創作料理)

最優秀賞



佐賀市立 春日小学校

優秀賞



佐賀県立 有田工業高等学校

優秀賞



基山町学校給食センター

優良賞



武雄市立 御船が丘小学校

優良賞

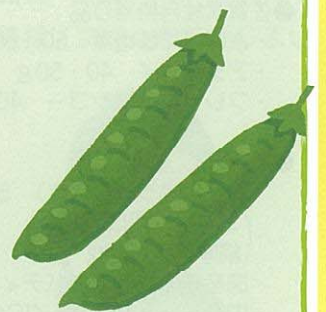


嬉野市嬉野学校給食センター

優良賞



唐津市立 佐志中学校



また、食品メーカー 33 社による学給食用物資の展示・試食会が開催され大盛況となりました。



今回味噌づくり研修会を、丸秀醤油社長 秀島健介氏を講師に迎え開催し、学校関係者が受講され、好評でした。



令和 2 年度第一学期分学校給食用重点品目については、物資選定委員会において 17 品（共通選定品 7 品、佐賀県独自持帰り品 3 品、既存品 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、安全面のチェック（細菌検査、残留農薬検査、放射能検査等を実施）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）で供給ができております。

また、選定品 17 品に併せて、九州地区統一規格品 3 品目（スクールハンバーグ、煮込み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。

●共通選定品

- ・いわしかぼすレモン煮 40・50g
- ・子持ちカラフトシシャモフライ 20g
- ・北海道サクッと男爵コロッケ（牛肉入り） 60g
- ・Ca たっぷりオムレツ（トマトミート） 40・60g
- ・焼売（肉）チキンピヨン入り 18g
- ・アセロラゼリー（fiber & Fe入り） 40g
- ・フルーツムース 40g

●佐賀県独自持帰り品

- ・さばゴマ味噌煮 50・60g
- ・アジフライ 40・50g
- ・フレッシュマンゴー 40g

●既存品

- ・白身魚フライ（ほき） 50・60g
- ・（ミニ絹厚揚げ 1kg）  
絹厚揚げ 1kg
- ・国産鶏のてりやきパーティ 48・60g
- ・国産ミートハンバーグCa & Fe 40・60・80g



- ・パリパリの春巻 35g
- ・ギョーザ 25 25g
- ・いか天ぷら 40・50g



●九州地区統一規格品

- ・スクールハンバーグ（乳・卵抜き）
- ・煮込み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

- ・冷凍みかん（秀M）
- ・冷凍さがみかんゼリー
- ・うれしの茶ムース



いわしかぼすレモン煮

いわしをかぼすとレモンの特性タレで仕上げました。さわやか風味のおいしい煮つけです。高圧処理しておりますので、骨まで軟らかく食べていただけます。



フレッシュマンゴー

フィリピン産の完熟したマンゴー（カラパオ種）をスティックカットにして急速凍結しました。平均糖度が約16度と甘い冷凍マンゴーです。

