

No.127

令和3年3月22日

編集・発行

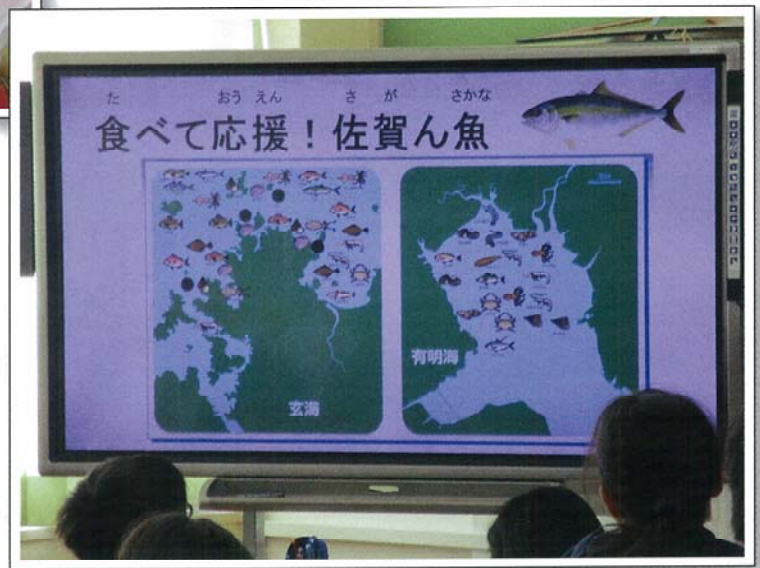
公益財団法人

佐賀県学校給食会

佐賀市卸本町5-44

☎(0952) 31-2121

佐賀県 学校給食だより



「食べて応援！佐賀牛学校給食提供事業」について
佐賀県畜産課……2

「食べて応援！佐賀牛を使用した学校給食の献立」
佐賀市立日新小学校 栄養教諭 中野 純子……3

食べて応援！佐賀ん魚学校給食提供事業
佐賀県水産課・唐津玄海地区水産物消費拡大協議会
……4

「食べて応援！佐賀ん魚を使用した学校給食の献立」
小城市立牛津小学校 学校栄養職員 松村会里子……5

地場産物を使用した学校給食の献立について
「Qさば」
唐津市立肥前中学校 栄養教諭 宮崎 昌弘……6

佐賀市富士学校給食センターの歩みと共に想う
佐賀市立富士中学校 栄養教諭 百武 裕美……7

検査室だより
……8

「食べて応援！佐賀牛学校給食提供事業」について

佐賀県畜産課

佐賀県では、新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受けた県産和牛肉の需要喚起を図り、肉用牛農家を応援するため、県内の小・中学校等に佐賀牛クラスの県産和牛肉を無償提供する「食べて応援！佐賀牛学校給食提供事業」を実施しました。



1人あたり1回100g、合計300gを上限に、牛丼やすき焼き、カレーなどのメニューで児童・生徒等に提供され、児童・生徒からは「おいしくてすぐに食べ

終えてしまった。また食べたい」など喜びの声をいただきました。

また、佐賀牛の美味しさや魅力を知ってもらい、家庭での消費拡大につながるよう啓発資料を配布し、畜産業に対する児童・生徒等の理解醸成に努めました。

さらに、完全給食を実施していない県内の中学校には、ご家庭で佐賀牛を消費していただくようオリジナルパッケージの佐賀牛を使用したレトルトカレー「佐賀支え愛佐賀牛カレー」を無償で配布しました。



最高級の肉、佐賀牛ができるまで



佐賀牛が学校に届くまで



「食べて応援！佐賀牛を使用した学校給食の献立」

佐賀牛のすき焼き

栄養素
(エネルギー)
370.0Kcal

栄養素
(塩分)
3.0g

おいしくいただきました！

『食べて応援！佐賀牛』
給食レシピ

佐賀市立日新小学校

栄養教諭 中野 純子

【実施日】

令和2年11月16日(月)

ごはん・牛乳

佐賀牛のすき焼き

里芋の酢味噌和え

くだもの(柿)



■材料(4人分)

・牛肉(スライス)	200g
・生姜(みじん切り)	1片
・糸こんにゃく(下茹で)	200g
・玉葱(千切り)	1玉
・にんじん(いちょう切り)	1/2本
・白菜(短冊切り)	半分
・えのきだけ(カット)	1パック
・葉葱(ななめ切り)	2本
・ごぼう(ささがき)	1/2本
・豆腐(サイコロ)	1丁
・塩・酒	少々
・砂糖	大さじ4
・濃口醤油	80ml
・みりん	80ml
・酒	80ml
・水	1カップ

「ひとことメモ！」

「すき焼き」は、子どもたちに大人気のメニューです。材料を鉄なべで焼いたり煮たりする江戸時代に肉を食べるようになって創作された日本料理です。野菜がたっぷり、味付けを好みに合わせて工夫し、色々とアレンジができるので、チャレンジしてください。寒い時期にピッタリのスタミナメニューです。

■作り方

- ①鍋に油を熱し、牛肉、生姜、さらに玉葱、にんじんを炒めて、塩・酒をふる。
 - ②水を加え、ごぼう、白菜、えのきだけを加えて、煮る。
 - ③豆腐、糸こんにゃくを加え調味する。
豆腐は途中、上下を返す。
 - ④葉葱を加えて仕上げる。
- ※ご家庭では溶き卵をからめていただくとやけどもせず、またさらにおいしくいただけます。

※ 佐賀牛に感謝 ※

この度は、佐賀牛をたくさんいただき、ありがとうございました。大変感謝しています。いただいた佐賀牛は、数回に分け、給食メニュー「焼き肉」「ビーフストロガノフ」「すき焼き」として、子どもたちに提供することができました。特に「すき焼き」が好評で、2パターンのアレンジで実施することができました。食肉組合さんからいただいた、佐賀牛に関する詳しい情報は、食育だよりや給食時間の放送などで、豆知識として子どもたちに伝えることができました。子どもたちは、この豆知識とおいしくいただいたこの味で、佐賀牛を佐賀の特産物として認識するだけでなく、佐賀牛がさらに好きになったようです。佐賀牛の給食を食べた子どもたちの

様子は、テンションが上がり、笑顔で「おなかいっぱいになった！」「給食で佐賀牛を食べられるなんて幸せ！」「ジューシーで最高においしかった！」「また食べたい！」「大満足！」と口にしてしまうほど、大好評でした。このことを子どもたちの口から、家族や地域の方に伝えることで、多くの人にも知ってもらえたことを喜んでいます。

また、生産者のみなさんやお肉を運んで下さった納入業者さん、調理員さんなどに感謝するといった大切な食育指導を行うことができたことも、子どもたちにとって大切な経験となりました。

これからも、学校給食の応援団としてご協力いただけると幸いです。よろしくお願いたします。



食べて応援！佐賀ん魚学校給食提供事業 (佐賀県水産課・唐津玄海地区水産物消費拡大協議会)

御礼

この度は事業の実施において、多大なるご支援、ご協力を賜り心より感謝申し上げます。

新型コロナウイルス感染症による外食需要の減少に伴い、消費が落ち込んでいる佐賀県産水産物の需要喚起策として急遽始まった事業でしたが、佐賀県学校給食会を始めとした関係機関の皆様、各調理場の皆様の御協力のおかげで、当初計画のとおり、約35万6千食もの給食用水産物を受け入れていただきました。改めて心より御礼申し上げます。

事業概要

対象学校数	提供物	対象人数 (時期)
完全給食実施校 公立小中学校、 特別支援学校、 定時制高校等 245校	給食用食材として 佐賀県産マダイ・ブリ・ カンパチ・スルメイカ切り身 サワラ・カンパチ西京漬け	約7万人 (11～3月)
完全給食非実施校 公・私立中学校 27校	ご家庭用として 佐賀県産鯛めしの素	約1万2千人 (2月下旬)

※他にも私立高校学生寮等へも寮食食材を提供



配布したクリアファイル、チラシ、鯛めしの素

佐賀ん魚の魅力

今回、給食食材として提供した佐賀県産水産物(以下、佐賀ん魚)は、日本有数の好漁場である玄海(唐津市、伊万里市、玄海町の沿岸及び沖合)で水揚げされたものになります。玄海地区は漁場が近く、また、昔から魚の扱いが上手い漁師や業者が多いため、新鮮かつ質の高い美味しい魚が獲れます。さらに魚自体が低カロリーかつ高タンパクであり、DHAやEPA等の栄養素等も多く含むため、ぜひ児童・生徒の皆さんには、この機会に「佐賀ん魚」の魅力を知ってもらい、好きになってもらいたいところです。

県内の漁協をはじめ、給食用食材提供業者の中には、佐賀県産水産物を取り扱っている業者もおられるので、今後もぜひ「佐賀ん魚」を使用していただけると幸いです。

食育

多くの学校において、調理をはじめ、給食放送や給食だより等で食育活動を行っていただき、誠にありがとうございました。

学校によっては、①送付した参考資料をもとに、音声付きの食育動画を作成。それを給食中に電子黒板を使って全児童・生徒が視聴。②総合的な学習の時間等で佐賀県の水産業や魚についての授業の時間を別途、設定。③漁師さんへのお礼の手紙を作成、送付等をしていただき、改めて、魚食推進における先生方の貢献度の高さ、連携の重要性を再認識しました。



食育活動の様子及び頂いたお手紙等

給食提供例

各調理場の先生方の創意工夫により、様々なメニューが給食として提供されました。その一部を紹介させていただきます。

提供食材	給食メニュー
マダイ切り身	・天ぷら ・鯛めし ・塩焼き ・揚げ煮 ・煮つけ ・みぞれ煮 ・ムニエル ・更紗焼 ・あんかけ 等
ブリ切り身 カンパチ切り身	・照焼き ・南蛮漬け ・みぞれ蒸し ・ブリカツ ・フライ ・更紗焼 ・塩焼 ・西京漬 等
スルメイカ切り身	・パエリア ・天ぷら ・ちゃんぽん ・パスタ ・カレー 等



マダイ煮つけ

ブリカツ

イカパエリア

「食べて応援！佐賀ん魚を使用した学校給食の献立」

小城市立牛津小学校 学校栄養職員 松村会里子

献立名

さつまいもご飯 牛乳
 ブリの南蛮漬け 小城の梅の香和え
 さがんもんみそ汁 小城羊羹



●作り方

- ①かつお節でだしをとる。
- ②玉ねぎ、赤・黄ピーマンは、長さ3cm位に薄くスライスする。
- ③魚に酒を振り、薄力粉を薄くまぶす。
- ④魚を180℃の油で揚げる。
- ⑤だしに玉ねぎを加え煮る。煮えてきたら、醤油、酒、砂糖で味付けし、赤・黄ピーマンを加える。
- ⑥玉ねぎが煮えて温度の確認ができたなら、りんご酢を加える。
 中心温度を測定し、85℃90秒以上を確認する。沸騰はさせない。(酸味を残すため)
- ⑦揚げて配缶した魚に南蛮酢をかける。



先生からのコメント

佐賀ん魚事業のおかげで、子どもたちへ魚の良さと美味しさをたっぷり伝えることができ、魚を積極的に食べる子が増えました。
 本当にありがとうございました。

ブリの南蛮漬け

●材料（1人分）

ブリ 50g、酒 1g、薄力粉 4g
 サラダ油 5.5g
 玉ねぎ 10g、赤・黄ピーマン 各3g
 かつおだし 1.5g（かつお節 0.1g）
 南蛮酢 淡口醤油 1.2g、濃口醤油 0.2g、
 酒 0.8g、きび砂糖 0.8g
 りんご酢 2g



献立説明の動画を全校で視聴



お礼の手紙（児童から漁師さんへ）

地場産物を使用した学校給食の献立について

「Qさば」

唐津市立肥前中学校

栄養教諭 宮崎 昌弘

Qさばの紹介

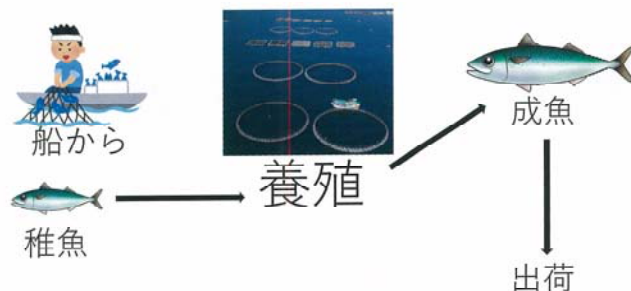
唐津Qさばは唐津市と九州大学の共同研究により生まれた完全養殖のマサバです。完全養殖と養殖の大きな違いは、養殖は稚魚を漁獲して飼育し出荷するのに対して、完全養殖は稚魚を漁獲して飼育し出荷します。その中で卵を採取し、ふ化させ飼育することで稚魚を漁獲せずに循環しながら出荷することができます。完全養殖の利点として、

- ①アニサキスがほぼいない
 - ②年間をとおして脂がのっている
 - ③天然のサバが不要で環境にやさしい
- などがあります。

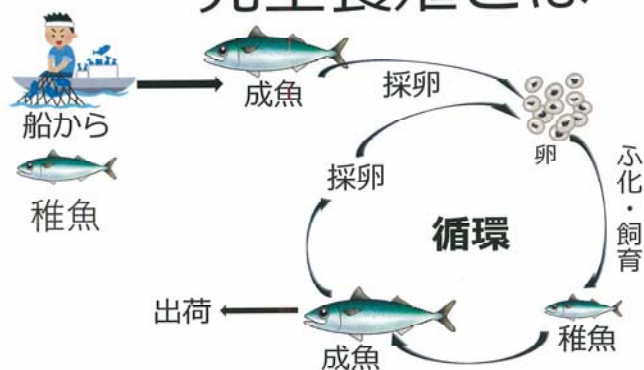


献立名 唐津Qさばのかつお節衣揚げ

養殖とは



完全養殖とは



先生からのコメント

唐津地区栄養教諭・学校栄養職員部会では、10年以上前から唐津玄海地区水産物消費拡大協議会と(株)唐津魚市場と連携し、魚のからだの仕組み、魚に含まれる栄養素、魚のさばき方、骨付き魚の上手な食べ方を学ぶ「お魚教室」を毎年実施してきましたが、今年度は新型コロナウイルス感染症の拡大により「お魚教室」の実施を断念することになりました。そこで今回は、魚が苦手でもおいしく食べられるような、唐津でとれる魚を使ったレシピ集、「簡単！おいしい！唐津ん魚レシピ集」を発行し、学校給食での活用の他に、市内中学3年生に家庭でもたくさん唐津ん魚を食べてもらおうことを目的として、

卒業記念に贈りました。

そのレシピ集の中の「アジのかつお節衣揚げ」を今回はアジを「唐津Qさば」にかえて給食に提供しました。

今年度は農林水産省の補助金を使って佐賀県が生産者への支援と県の味を伝えることを目的として「食べて応援！佐賀牛学校給食提供事業」、「食べて応援！佐賀ん魚学校給食提供事業」が行われ、学校給食で普段食べることができない佐賀牛、佐賀県産マダイ、佐賀県産ブリなど唐津や唐津周辺で生産されている食材や唐津Qサバを、給食で児童・生徒に知らせるよい機会になりました。

佐賀市富士学校給食センターの歩みと共に想う

佐賀市立富士中学校 栄養教諭 百武 裕美

令和3年1月12日（火）から、佐賀市富士学校給食センターは、新たな一步を踏み出しました。それまでは、「富士町学校給食共同調理場」という年季が入った木製の看板が掲げられた給食施設において、約40年にわたり、児童生徒の給食を担ってきました。旧施設には、壁や天井の色が違う箇所があります。これは、その時々での衛生管理により、施設の改修が行われて来たことを意味します。ワンフロアの施設の中で、いかに、下処理室や検収室を確保するかという大きな課題に、当時の従事者が挑んだ形跡がしっかりと見取れます。

新センターは、設計から施工まで約3年を経て、旧施設の50メートルほど西に新設されました。3学期から稼働するため、冬季休業中に、教職員を対象とした試運転を2回実施しました。そのうちの1回は、大積雪により、山間部の奥の学校へ向かう途中で搬送車が立ち往生したため、別の軽自動車に積み替え、1時間近く遅れて目的地へ到着しました。この時、皆が、給食の時でなくてよかったと安堵したものです。

新センターの設計は、市教育委員会担当者と当時の所長や栄養教諭等が「学校給食衛生管理基準」に沿って、幾度も検討を重ね出来上がったものです。新センターは、将来を見据えて、最新の施設・設備が導入されています。その大きな特長として、3つ紹介しましょう。

一つ目は、作業ごとに部屋単位で区分され、汚染作業区域と非汚染作業区域が明確に分けられています。この二つの区域は、視覚的にも区分できるように、床の色だけでなく、靴の色やエプロンの色も同色系とし、「見える化」を図っています。

二つ目は、検収室の充実です。検収室の大きな目的でもある「菌や異物を持ち込まない」ために、十分なスペースを確保し、下洗いシンクや球根皮むき機が設置され、本室で汚れや細菌をできるだけ落として下処理室へ送るように設計されています。旧施設の検収室兼下処理室は狭く、食材の移し替えは、扉を開けて行わざるを得ない状態でしたが、新施設では、検収室内の出入り口付近に移し替えを行うスペースを整え、扉を閉めて余裕をもって検収することが可能となりました。

三つ目は、コンテナごと熱風消

毒保管できる設備の導入です。旧施設では、食器消毒保管庫で消毒した食器具類は、当日の朝、各コンテナに数を確認し、セットをしていましたが、新施設では、洗浄後、コンテナにセットし、コンテナごと熱風消毒するため、当日食器具の数を当てる時間が不要となり、その時間を、調理作業に回すことができます。

新施設に移り、3か月が過ぎましたが、まだ現存している旧施設に入ると、人気のない静まり返ったこの空間で、作業をしていたことが遠い昔のように感じられます。そして、それと同時に、ある先輩のひと言がふと頭に浮かびました。12月に、学校長の発案で、新施設の内覧会を児童生徒や保護者対象に行いましたが、同時期に、長年本施設に携わって来られた歴代の栄養教諭や調理従事者等にも呼びかけ、新施設を見てもらうこととしました。その時、旧施設に懐かしそうに入られた先輩が、施設の壁をなでながら、こう言われたのです。「これまで、よくがんばったね。ありがとうね。」そうだったのです。新施設を目前に、設備のメンテナンスを見合わせてきたためか、1学期を過ぎた頃から、回転釜にヒビが入ったり、フライヤーの温度が安定しなかったりと、不具合が続いていました。揚げ物に至っては、途中で回転釜に切り替え、油を張って揚げ直したりした経緯もありました。この施設もこれまで、長きにわたり、十分に働いてくれたことに、先輩の言葉で気付かされたのです。無機質だとばかり思っていた建物の内の声が聞こえてきたようでした。

施設の新たな門出に立ち会うことは、長い勤務の中でもそう多くはありません。これから先の40年間、次の世代へ受け継ぐまで、本施設を大切に使用し、これまでの富士町の伝統を守りつつ、自分なりの新しい風を吹き込むことができたらと思っています。



旧給食センター ありがとう



新給食センター よろしくね



令和3年度第1学期分
冷凍食品調理加工品につ
いては、本来物資選定委員
会を開催し学校給食用重点
品目を選定しておりますが、
新型コロナウイルス感染症
の感染拡大が終息しない
状況の中、会議の開催を
自粛しております。

その代替として、九州地
区学校給食会で協議し、
推奨品(4品)、給食会取扱
品の中から利用率の高い

既存品(12品)と併せて、重点品目と同様、需要量の取りまとめ、予約制にて供給することにしております。

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)を実施し、経済効果を図り、安定供給ができております。

また、上記の16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(冷凍さがみかんゼリー【顆粒入り】、うれしの茶ムース、冷凍みかん【秀Mサイズ】)を選定品目として供給します。

令和3年度 第1学期冷凍食品推奨品紹介

さば生姜煮 40g・50g
春巻Fe(米粉入り) 35g・50g
国産ミートハンバーグCa & Fe 40g・60g・80g
ムース 40g

推奨品



さば生姜煮40g・50g
減塩リニューアルしました。
従来品より食べやすく仕上げており
ます。
高圧処理をしておりますので、骨まで
柔らかく食べていただけます。



春巻Fe(米粉入り) 35g・50g
皮に米粉を使用した春巻です。
具材(豚肉、にんじん、たまねぎ、
キャベツ、しいたけ)はすべて国産を
使用しております。
着色料、香料、化学調味料を使用し
ておりません。
不足しがちな鉄分を加えました。

既存品

ギョーザ25 25g
焼売(肉) Fe & ファイバー 18g
いわし梅煮 40g・50g
きびなごのカリカリフライ 約10g
えびフリッター 1kg
子持ちカラフトシヤモフリッター 26g
ミニ絹厚あげ・絹厚あげ 1kg
彩り野菜とキャベツのミンチカツ (Fe・Ca) 40g・60g
国産鮭メンチカツCa 40g・50g・60g
ふんわり野菜揚げ 20g
国産鶏のてりやきパティ 48g・60g
アセロラゼリー (Fiber & Fe) 40g

九州地区統一規格品

スクールハンバーグ(乳・卵抜き) 60g
煮込用スクールハンバーグ【焼目付】(乳・卵抜き) 60g
スクールミートボール(乳・卵抜き) 1kg

佐賀県学校給食会自主規格品

冷凍さがみかんゼリー【顆粒入り】 50g
うれしの茶ムース 40g
冷凍みかん 秀Mサイズ



国産ミートハンバーグCa & Fe 40g・60g・80g



着色料・香料・化学調味料を使用し
ておりません。
豚肉・鶏肉・たまねぎの主原料に関して
国産原料を使用。
両面焼き製法にて肉汁を閉じ込め、蒸し
焼き製法にてふっくらやわらかく、見た目
においしく、豚脂を加え更にジューシー
に。
不足しがちなカルシウム、鉄分と食物
繊維を添加しております。



ムース 40g
乳製品と牛乳をたっぷり使用
したミルクたっぷりのムースです。
フタ: PET/PET/PE
カップ: ポリエチレン加工紙

貸出し検査機器の紹介

ATP拭取り検査器(ルミテスター Smart)を導入しました。
学校給食における食品検査強化のための検査機器貸与事業と
してATP拭取り検査器を貸与していましたが、この度「ルミ
テスター Smart」を準備しました。

衛生管理の指針として役立てていただけるよう無償で貸出し
しておりますので、是非ご利用ください。

「ATP拭取り検査A3法とは」

食品等の製造設備、調理器具、高頻度接触面など洗浄後にき
れいになったかを確認する清浄度検査(環境検査)に用います。

1. 見えない汚れを高感度に検出
2. 測定時間は約10秒、迅速に結果
がわかる
3. 難しい操作がなく、簡単に検査
できる
4. 結果を数値で得られ、客観的に
判断できる

