佐賀県学校給食だより

SAGA SCHOOL LUNCH NEWS

令和7年3月20日
No.131
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

佐賀県学校給食大会

メーカー展示

たまねぎ麹作り研修会

学校給食献立調理発表会

CONTENTS

P2　給食週間の取り組みについて
P3～P4　第５回佐賀県学校給食大会
P5～P7　第５１回学校給食献立調理発表会
P8　検査室だより

給食週間の取り組みについて

鳥栖市学校給食センター　鳥栖市立鳥栖北小学校所属　栄養教諭　**山北沙織**

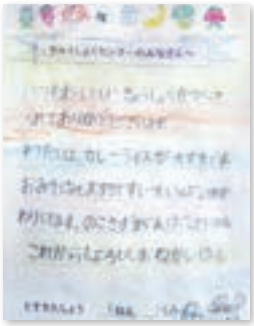
本校では、毎年1月24日から1月30日の全国学校給食週間に、学校給食の目標にある「感謝の心」を育むことを目的として「給食センターの方へ感謝の手紙」を書いています。

低学年は、好きな料理名や自分が頑張って食べていることを、中学年は、調理員さんへの感謝の気持ちや給食時間のクラスの様子などを書いています。高学年になると、感謝の気持ちとともに「給食を食べて大きくなりました」や「これからもおいしい給食を作り続けてください」など、6年間食べ続けてきたことから出てくる言葉が見えてきます。手紙の文面から子ども達の成長が感じられます。

子ども達に感謝の心を育むため、栄養教諭としてできることは、作り手の思いや願いを伝えることだと思います。普段から給食時間の指導中に、給食づくりに関わっている方が子ども達の成長を願っていることや生産者のご苦労などを伝えるように心がけています。

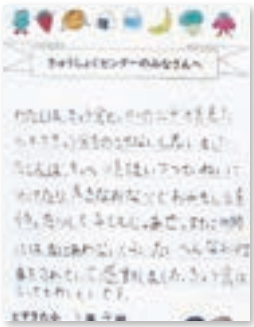
それに加え、学校給食週間には、子ども達の興味関心がさらに深まるように各教室で給食を作っている様子の動画を紹介しています。

また、センター方式では、子ども達と調理員さんが接する機会が少ないため、作り手側のモチベーションを高められるように、調理員さんには残食だけでは見えない子ども達の食べている様子や感想を伝えています。私にとって給食時間の40分間は、学校と給食センターを繋ぐ貴重な時間です。給食センターから学校へ向かう道中、「今日は何をどう伝えようか…」と子ども達の顔を思い浮かべながら私の心はドキドキワクワクしています。



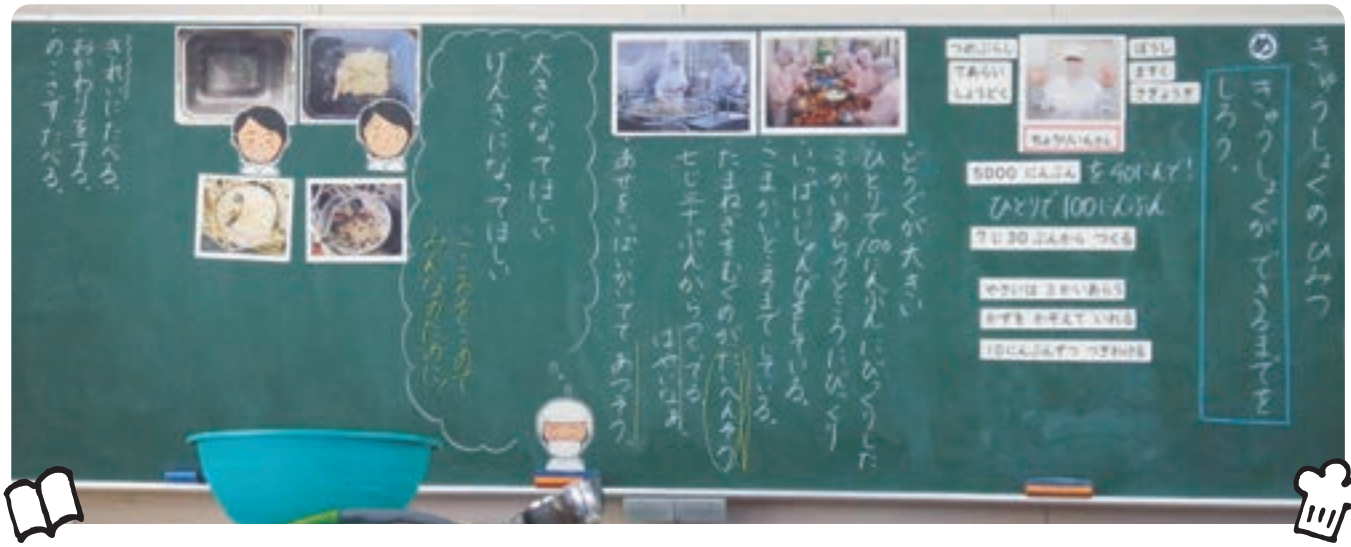
子どもたちからの手紙

届いた手紙は回覧や掲示をして、給食センター職員の励みになっています。



食育授業　給食のひみつ（小1年 学活）

毎年1年生に給食がどのように作られているか食育の授業で伝えています。



第5回 佐賀県学校給食大会
令和6年度
第51回 学校給食献立調理発表会

第5回佐賀県学校給食大会を令和6年12月25日に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、子どもたち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のご後援をいただきました。

講演内容

講　師

料理研究家／食プロデューサー　**浜内 千波** 氏

演　題

「食べることは生きること　～子どもたちと食育～」

「味のつけ方について、子どものときに大事なのは調味料だけではなく、食材から感じる五味が大事であるということ、腸と脳は自律神経系やホルモンなどを介して互いに関連しあっていることから、腸内環境を整えることが健康の要である」などの内容で講演が行われた。

講演会を受けて

近年、腸内環境を見直す「腸活」が注目されています。浜内先生の講演にも「腸」のお話が出てきた時は、思わず聞き入ってしまいました。胎児は、腸が一番初めにできるということを知るとともに、腸は一番生まれ変わるのが早いということが分かりました。また、脳と腸はつながっており、腸は健康の『要』であることから、今後食事を通してもっと腸内環境を良くしていきたいと思いました。

さらに、味のつけ方や調理方法なども詳しく知ることができ、多くのことを学ぶことができました。今後も栄養教諭として、安全・安心でおいしい給食づくりと、子供たちの将来に繋がるような指導ができるよう日々研鑽を積んでいきたいと思います。

太良町立多良小学校 栄養教諭　福田 美帆

たまねぎ麹作り研修会

今回たまねぎ麹作り研修会を、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。

講評

学校給食献立調理発表会表彰式においては、審査員7人を代表して佐賀中部保健福祉事務所の久保山まり子係長より以下のように講評をいただきました。

その後、審査員を代表して佐賀県保健体育課河野ひろ子指導主事より課題部門、自由部門ごとに最優秀賞、優秀賞、優良賞の発表があり、本会の中川理事長から表彰状の授与が行われました。

久保山係長は「令和6年度学校給食献立調理発表会に応募いただいた皆様ありがとうございます。応募されてから本発表までの準備、並びに調理から展示に至るまでの作業はとても大変だったと思いますが、本当にお疲れ様でした。

課題部門について、昨年度までは“県産品の活用”がテーマでしたが、今年度は“栄養素を考慮した献立”にテーマを変更されています。審査では食味や色彩バランス、普及性、衛生上の留意点、食に関する指導等に加え、子どもたちが不足しがちな栄養素を満たす献立になっているかを基準として審査いたしました。今回の応募作品では栄養素のテーマを“鉄・カルシウム・食物繊維”とする献立が多い中、減塩がテーマの献立もありました。また、不足しがちな栄養素をどのような食材で補ったのかという点では、鉄分では、鉄分の多いお魚や豆類の使用、食物繊維であれば、イモ類や根菜類等を使用されており、全体的に食材の特性を生かした献立としての完成度が高かったと思います。食に関する指導については、テーマである栄養素と関連させている献立が多く給食で使った食材を食育の指導にしっかり繋げられている点が特によかったと思いました。

自由部門についても、昨年度までは“創作料理”がテーマでしたが、今年度は“テーマに沿った献立”に変更されています。審査では課題部門同様、食味や色彩バランス、普及性等の項目に加えてそれぞれの施設で考えたテーマに見合う献立になっているかを基準として審査いたしました。メニュー名がユニークでどんな料理だろうとワクワクする献立や、郷土愛を感じさせる献立が多く子どもたちが給食に興味を持つきっかけとして大事であると改めて気づかせていただきました。

次にテーマの設定ですが、季節にちなんだものや教科書とコラボした献立等、どの献立もとても興味深いものとなっておりました。また、従来のテーマである地産地消や郷土料理に焦点をあてた献立もありました。

試食を行った全体的な感想では、とてもおいしく食材の使い方の勉強になりました。また、塩分を控えるために香辛料やねりごま、生姜等を使用した献立の工夫があってよかったと思います。審査の基準は味付けだけでなく、味のバランス、調味料の偏りがないか、食材の重なりがないか、噛むという視点では、やわらかい食材に偏っていないか等を考慮しております。

最後になりますが、給食を食べて成長する子どもたちが食に関心を持って佐賀県の食を元気にしてもらえるよう皆様のお力で引き続き頑張っていただけることを期待しております。」と述べられました。

◆入賞一覧表◆

●課題　栄養素を考慮した献立

最優秀賞	江北町学校給食センター
優 秀 賞	玄海みらい学園
優 良 賞	みやき町立　中原小学校

●自由　テーマに沿った献立

最優秀賞	有田町立　西有田中学校
優 秀 賞	唐津市立　西唐津中学校
優 良 賞	武雄市北方学校給食センター

令和6年度（第51回）

課題 栄養素を考慮した献立

最優秀賞

江北町学校給食センター

『鉄』

- 麦ご飯
- 磯香和え
- 鶏肉と大豆の揚げ煮
- 牛乳
- 根菜のごまみそ汁

優秀賞

玄海みらい学園

『カルシウム・鉄・食物繊維』

- ごはん
- 鉄骨サラダ
- 牛乳
- 手作りギョロッケ
- 炒り焼き

優良賞

みやき町立中原小学校

『鉄・食物繊維』

- きのこごはん
- ほうれん草のごま和え
- 牛乳
- かつおの竜田揚げ
- 味噌汁

多久市学校給食センター

『カルシウム』

- 若菜ごはん
- すき焼き風煮
- れんこんサラダ
- 果物（みかん）
- 牛乳

佐賀市立西与賀小学校

『カルシウム』

- ごはん
- 和風ハンバーグ
- ブロッコリーのサラダ
- 野菜のポタージュ
- 青りんごゼリー
- 牛乳

佐賀県立伊万里実業高等学校

『カルシウム・鉄・食物繊維・塩分（減塩）』

- ごはん
- きのこたっぷりミートボール
- ほうれんそうの磯あえ
- さつまいものみそ汁
- みかん
- 牛乳

嬉野市嬉野学校給食センター

『カルシウム・鉄』

- 麦ご飯
- 高野豆腐と豚肉の炒め物
- ほうれん草のみそ汁
- 果物（みかん・いちご）
- 牛乳

学校給食献立調理発表会

自由テーマに沿った献立

最優秀賞

有田町立西有田中学校

『未来へ伝えよう有田の味～郷土料理、郷土野菜の活用～』

- 伊万里産もち麦入りごはん
- 呉豆腐入りコロッケ
- 戸矢かぶの佐賀のり和え
- 有田鶏のみそ汁
- 有田産みかん
- 牛乳

優秀賞

唐津市立西唐津中学校

『地域の食材を使って、自分自身の食生活を見つめる献立』

- ごはん
- 唐津ん鯵フライ
- 野菜の佐賀産海苔酢和え
- ごま味噌汁
- 唐津産みかん
- 牛乳

優良賞

武雄市北方学校給食センター

『地産地消(北方を味わおう給食)』

- ご飯
- 鶏肉と根菜の甘酢炒め
- のりサラダ
- 豚汁
- 牛乳

鳥栖市学校給食センター

『地場産物の活用』

- ごはん
- れんこんハンバーグ
- 磯和え
- さつまいものみそ汁
- 果物(みかん)
- 牛乳

佐賀県立中原特別支援学校

『冬至の献立』

- トゥンジージューシ
- 魚の幽庵焼き
- かぼちゃサラダ
- 根菜汁
- 牛乳

佐賀市立若楠小学校

『教科書や資料集とコラボした献立』

- 麦ご飯
- グリルチキンのみかんソースかけ
- 柿とれんこんのサラダ
- コンコン汁
- 牛乳

共　通　選　定　品

◉いわし生姜煮［40g・50g］

生姜の効いた特製のタレで、いわし独特の臭みを抑えて食べやすくしております。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。
（アレルギー：小麦・大豆）

◉ごぼうのメンチカツ［50g］

九州産の原料を主原料に使用したメンチカツです。皮付きごぼうを使用し、ごぼうの風味豊かなメンチカツに仕上げました。
主原料：鶏肉（鹿児島、宮崎主体）、ごぼう（国産）、玉ねぎ（佐賀、北海道主体）を使用しています。
（アレルギー：小麦・鶏肉・大豆）

◉魚そうめん［500g］

いとよりのすり身を麺にしました。淡白な味でクセがなく、時間が経過しても普通の「そうめん」のように伸びません。汁物や和え物等の料理素材としてご使用いただけます。麺の長さを配膳しやすい約7cmにカットしております。（アレルギー：無）

◉国産ミートハンバーグ（Ca&Fe）［40g・60g］

豚肉・鶏肉・たまねぎの主原料は国産原料を使用しています。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仕上げました。不足しがちなカルシウム、鉄分と食物繊維を強化しました。
（アレルギー：大豆・鶏肉・豚肉）

◉中華風つくね［1kg］

国産若鶏のムネ肉にニラ、ごま油を効かせて中華風のつくねに仕上げました。使いやすさ、食べやすさを考え、1個当たりの重量を5g～7gと小さくしてあります。
（アレルギー：小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉）

◉アセロラゼリー（Fiber&Fe）［40g］

レモン果汁の約34倍のビタミンCが含まれるアセロラの果汁を使用したゼリーに食物繊維と鉄分を加えました。1カップで鉄分約3mg、食物繊維約3g、ビタミンC約100mg。
（アレルギー：りんご）

持　ち　帰　り　品

◉野菜ソイ餃子（Fe入り）［18g］

国産野菜と大豆ミートを使用し鉄分強化を図れる餃子です。
（アレルギー：小麦・大豆）
（コンタミ：えび・カニ・卵・乳）

◉オーシャンキングほぐし身［1kg］

カニ脚肉風の食感や色にこだわった魚肉練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。
（アレルギー：無）

令和7年度　1学期分冷凍食品共通選定品・持ち帰り品

令和7年1月21日、本会で開催された物資選定委員会において選定されました。（福岡県学校給食会で開催された合同選定会から、共通選定品6品、持ち帰り品2品）

予約制によって需要量を取りまとめ、一括共同購入することで経済効果を図り、また、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、安全確認の充実を図ってまいります。是非ご利用ください。