

給食ふあいと

広報紙スローガン **ふ**りそそぐ **あ**いじょういっぱい **い**つもげんきな **と**よのしよくいく

大分県学校給食会
助成金事業

宇佐市立北部中学校

2024年10月24日(木) 2年1組

10月25日(金) 2年2組

お魚料理教室

調理の前に、
豊前海の魚について勉強します。

豊前海には、私たちが
よく食べている魚が
たくさん生息しています。



コウイカの
新鮮サラダ

今日は、アジとカマスを3枚おろしにし、
から揚げにして、イカは皮をはいでポイルし、
サラダにし、エビはそのまま天ぷらにする
けど、ケガしないでできるといいね！

アカエビの
天ぷら

アジとカマスの
から揚げ

県北部振興局
宇都宮さん

魚の特徴を
もっと調べたい！



県漁協
宇佐市支部女性部



魚は好きでは
ないけど、
食べるきっかけが
できてよかった。

みんなで協力して
料理ができて
楽しかった。



魚をさばくコツを
教えてくれたので、
失敗せずに
さばくことができた。

お魚料理教室 大分県学校給食会助成金事業	P1
給食リレー 大分県中部振興局農山漁村振興部水産班 古川あさひ 主任	P2
大分県学校栄養士研究会の取組を紹介！こんにちは！くにさき地区です	P3
自慢の調理場へおじゃましま〜す！ 大分市立大在東小学校	P4・5
ひみつのランチタイム ある日の給食をのぞいてみたら… 由布市学校給食センター	P6
令和6年度学校給食優良学校等表彰・貸出教材のご紹介	P7
(公財)大分県学校給食会 令和6年度事業経過報告	P8

給食リレー



大分県中部振興局
農山漁村振興部水産班

古川あさひ

高タンパク質・低脂質のサメ、いかがですか？

みなさんは「サメ」にどのような印象がありますか？

実は、サメは食材としてかなり優秀です。高たんぱく質・低脂質、その上おいしい！
今回は、そんなサメの魅力をお伝えしたいと思います。

【なぜ、サメをたべるの？】

私は大分市佐賀関地区の水産普及指導員として、漁業関係者とともに水産振興に取り組んでいます。現在、この近海では、100キロを超える大型のサメ(メジロザメ属のサメ)による「関あじ・関さば」等の漁業被害が問題となっています。現段階では、サメを釣り上げてお金にならないので、漁業者はやられてばかりという状況でした。一昨年、試験的に漁獲したサメを食べてみると、なじみがある魚と遜色ない味であったため、食用としてのサメ活用の検討をはじめました。最初は調理法もわからないのでいろいろ試したところ、フライ、煮付け、ハンバーグ、骨で出汁を取ったスープなど、どの食べ方もおいしいではありませんか！サメはさっぱりとした淡泊な白身魚ですが、しっかりとした歯ごたえがあります。しかもサメは小骨がないので大人も子どもも食べやすく、調理も簡単です。私の1歳・3歳の娘たちは好き嫌いが激しいのですが、サメ料理は喜んで食べてくれるので、母としてもサメに助けられています。

【サメ肉お悩み解消】

サメ肉消費拡大のために奔走するなかで、「大分ではなじみがなく、食べ方もわからない」「アンモニア臭がしろう」という声をよく聞きました。

大分ではサメは食卓に上がりませんが、中国地方ではハレの日の特別な食べ物として昔から食され、気仙沼ではサメ肉をブランド化して売り出すなど、全国的には親しみ深い魚です。

今年度からは、サメの切り身をフライにして各種イベントにて販売を開始しました。2つのイベントで約1,700食販売するほど好評で、購入した方にアンケートを実施したところ、98%の方に「おいしい」、89%の方に「また食べたい」と回答していただいています。(回答数: 98名)

また、佐賀関産サメの成分分析を行なったところ、たんぱく質は100gあたり26.3gと鶏胸肉より高く、脂質は100gあたり0.1gと、高たんぱく質・低脂質な上にDHAやコラーゲンを含む魅力的な食材であることが分かりました。

サメ肉に含まれる尿素は、鮮度低下に伴いアンモニアに変化して独特の臭気を発するようになります。佐賀関産のサメは、漁獲後すぐ加工・冷凍されますので、鮮度が高く、魚介類の鮮度指標となるVBN(揮発性塩基窒素)値からも極めて新鮮な魚肉という評価を得ています。



佐賀関で漁獲されたメジロザメ属のサメ

【出張！サメ教室】

私は大学時代サメの研究室に在籍し、毎日サメと向き合っていた生活していました。これまでの知識を生かし、昨年12月にフライを提供した大分市内のこども園で「サメ教室」を行いました。クイズや体の構造の説明のほか、2メートルを超えるサメの原寸大パネルや、本物の顎や皮の標本をみせると子どもたちは大興奮！教室前に「サメ嫌いだから食べたくない」と言っていた子どもも、フライを残さず食べて「おいしかった！」と笑顔で言ってくれたのが印象的でした。

来年度からは学校給食向けにシャークフライ・シャークポーション(切身)が販売されます。私のサメ教室も是非一緒にご検討ください。子どもたちに美味しさと驚きをお届けできればと思っています。



サメフライ



サメをテーマにした小学生向けワーク



こども園で行ったサメ教室の様子



サメの歯クラフト

大分県学校栄養士研究会の取組を紹介します！

こんにちは！くにさき地区です



国東市および姫島村では、それぞれの給食センターや共同調理場において、国東市約1,730食、姫島村約130食の学校給食を提供しています。くにさき地区学校給食研究部会では、「学校・家庭・地域と連携した望ましい食習慣を身につける子どもの育成～児童生徒が朝食の重要性を知り、日常生活への実践を目指して～」を今年度の研究テーマに、年間8回程度の研究会を通して、親子料理教室をはじめとした食育活動や食に関する指導、学校給食管理の充実に努めています。

食に関する授業の取組 (教科における食に関する指導)



毎年、本部会が設定する研究テーマに沿った研究授業を実施しています。今年度は中学1年生を対象に、保健体育科の保健領域である「食生活と健康」において、「体と心を元気にする朝食」という題材のもと、授業を行いました。



栄養教諭が献立作成のポイントをおさえながら、生徒が3つのはたらきの食品と一汁三菜がそろよう献立作成に取り組みました。栄養バランスのみならず、嗜好や作りやすさなどに着眼し、班で協力して朝食の献立を熱心に考えていました。食事の大切さについて理解を深め、生涯を通して、健康に過ごせるよう保健体育教諭とともに指導を行いました。



国東市と姫島村には、栄養教諭3名、学校栄養職員2名が配置され、派遣依頼のあった幼稚園小中学校および義務教育学校において食に関する指導や食育集会などを実施しています。

夏休み親子料理教室 「簡単にできる朝食づくり」をテーマに、親子料理教室を開催しました。



地場産物をたくさん使用しています！

国東市でみそ・しょうゆ屋を営んでいる「安永醸造」の西百恵さんをお招きし、みそ玉づくりを行いました。参加した方々から「子どもとの時間が取れてよかった」「家でも一緒に作ってみたい」など、嬉しいお言葉をいただき、温かな時間を共有できる素敵な場となりました。

また、事後活動として、親子料理教室の様子や、朝食のおすすめレシピを掲載したリーフレットを作成し、各家庭へ配布しました。今回の取組を通して、少しでも多くの方に、朝食の重要性が伝わり、朝食摂食率の向上や料理に対する興味・関心につながっていただければと思います。



- ・おにぎらず
- ・みそ汁
- ・小松菜と油揚げのおひたし
- ・いちごヨーグルト
- ・ピオーネ



研究授業方式による衛生管理研究会

この日の献立は、「鶏めし すまし汁 ぶりの照り焼き ツナ和え」でした。

今年度は、姫島村学校給食共同調理場に開催しました。調理場における施設・設備、食品の取り扱い、調理作業、衛生管理体制の現状把握と改善方を目的としています。情報を共有し合うことで、新たな気づきを得ることができ、衛生管理に関する知識を再確認する良い機会となりました。



自慢の調理場へ

おじゃましてす!



大分市立大在東小学校



大在東小学校 調理室の概要

面積	639.29㎡
食数	683食
厨房方式	フルドライ式
食器	強化磁器4種類

大在東小学校は、大分市の東部に位置し、令和6年4月に大在小学校から分離して大在地域3校目の小学校として開校しました。斬新なデザインの4階建ての校舎は、各階に学級活動や児童の交流に活用できるスマイルスペースがあり、冷暖房完備の体育館も備えています。



スチコンを使ったメニュー



さばのみそ煮



ツナとポテトのチーズ焼き



白玉雑煮
揚げぶりのねぎソースかけ

行事食



冷却機を活用したメニュー



のり酢あえ



パンサンデー

ジビエ給食



鹿肉のミートソーススパゲティ

野菜たっぷりのメニュー



ゴーヤのかきあげ



ビビンバ



野菜チップス

開校1年目の新しい給食室で作られる給食を、子どもたちも楽しみにしています。恵まれた設備を生かして、スチコンや冷却機を活用した給食を実施しています。また、行事食をはじめ、ジビエや旬の野菜を使ったメニューも取り入れながら、『生きた教材』となるおいしい給食の提供に努めています。



③ スチームコンベクションオーブン

本校自慢のスチームコンベクションオーブンです。グラタンなどの焼き物調理はもちろん、深型パンを使用して煮魚もできます。また、和え物等の野菜もスチーム加熱で水っぽくなりません。



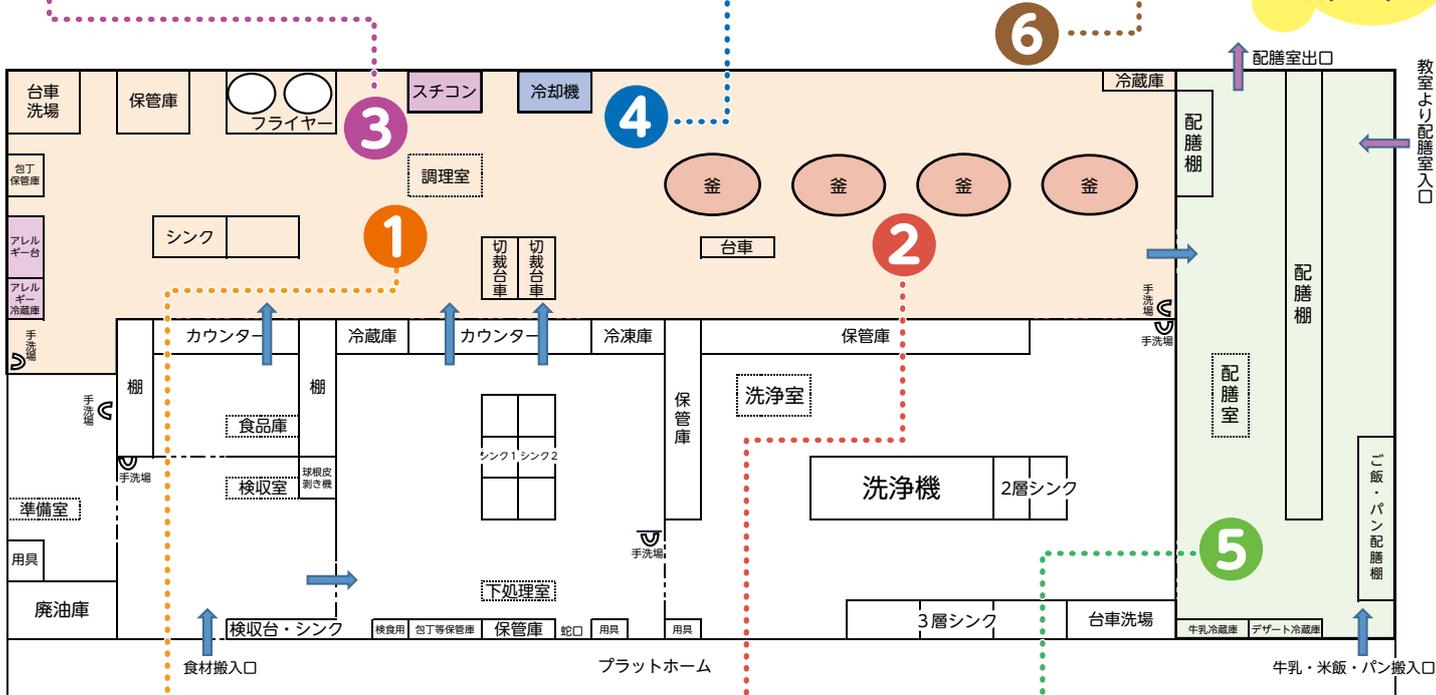
④ サラダや和え物調理に欠かせない真空冷却機です。隣のスチコンで加熱した野菜を穴あきパンのまま専用棚にセットでき、とても使いやすいです。



⑥ 見学窓



廊下から給食室を見学できる大きな窓があります。1年生の学校探検の時には、子どもたちが窓に張り付いて興味津々で給食ができる様子を見ていました。



① 調理室



調理室は縦長に配置されています。フライヤーやスチコンを使う調理の際には、作業スペースの確保はできますが、端から端まではかなりの移動距離です。

② 釜



回転釜が4つあります。ステンレス製のため、ごぼうなども黒く変色せずきれいに仕上げることができます。

⑤ 配膳室



配膳室は給食室に隣接しており管理がしやすいですが、給食時には全クラスが給食を取りに来て混雑するため、一方通行にしています。上階のクラスのおかず(大食缶)当番のみ、校舎のエレベーターを利用します。冷暖房完備で夏場の温度管理ができる点がとてもよいです。



ランチタイム

ある日の給食をのぞいてみたら…
由布市学校給食センター

由布市学校給食センターでは、幼稚園4園、小学校10校、中学校3校の約3,000食の給食を調理しています。自然豊かな由布市で育った農作物を献立に取り入れるために、市の農政課、JAおおいたや地元の農家の方に協力していただいています。安心・安全な給食の提供を第一に、地産地消の推進と郷土愛を育む食育に取り組んでいます。



庄内梨のとりすき

ゆふっこ給食

月一回の「ゆふっこ給食」では、地元の農作物を活用した給食を実施し、農家の方の思いや、生育状況、収穫の様子を動画にまとめて配信しています。



給食の一番の思い出といえば、やっぱり庄内梨の料理だね!



巨大なビニルハウスの中で育った

パプリカサラダ

を紹介します!



- 材料 (5人分)**
- ロースハム…………… 25g
 - パプリカ…………… 50g
 - きゅうり…………… 125g
 - キャベツ…………… 150g
 - コーン…………… 25g
 - 酢…………… 10g
 - 薄口しょうゆ…………… 10g
 - 三温糖…………… 5g
 - オリーブ油…………… 2.5g
 - こしょう…………… 少々

- 作り方**
- ①野菜を切る。パプリカ、キャベツは千切りにする。きゅうりは薄く輪切りにする。
 - ②野菜をさっとボイルして、冷水にとる。
 - ③コーンをボイルする。
 - ④ハムを千切りにする。
 - ⑤調味料を合わせ、ハム・野菜と和える。
- ☆酢のかわりにレモン果汁を入れたり、他の野菜と和えてもGoodですよ!
※給食では、生の野菜を使用できないため、加熱調理をしています。



今回、紹介できなかった地産の食材もたくさんあります。地域のみなさん、いつも子どもたちのためにありがとうございます。



令和6年度 学校給食優良学校等表彰

令和7年1月23日(木)、大分県庁舎本館「正庁ホール」で実施された「令和6年度大分県学校給食振興大会・大分県食育実践研修会」開会式において、学校給食の充実発展のため、優れた成果又は功績をあげた個人及び団体が表彰されました。



表彰式



受賞者のみなさま おめでとうございます!

☆ 学校給食優良学校の部 ☆



中津市立三郷小学校
(中津市)



河野 雪江
(大分県立由布支援学校 調理員)



梶原 芙美代
(大分県立日田高等学校定時制調理員)



川 敬祐
(元有限会社白瀧屋 代表取締役)

☆ 学校給食優良パン工場 ☆



由布フーズ株式会社
(由布市)

貸出教材のご紹介

本会では学校給食の普及充実と食育推進事業の一環として、学校や調理場へ食育教材の貸出を行っています。貸出教材は、本会ホームページにてご覧いただけます。貸出希望の際は、本会企画普及係までお問い合わせください。



ホームページ 貸出教材

☆ デジタル紙芝居 アレルギー疾患啓発用紙芝居

幼稚園、小学校など教育現場でアレルギー対応が必要な子どもへの知識、理解を深めるために映像資料としてご活用ください。



DVD・約16分

書籍

☆ 実物大・そのまんま まるごと野菜カード



長ねぎ(86cm)、葉つき大根(76cm)、キャベツ(18cm)、トマト(7cm)など、おなじみの野菜41種のカラー写真を“実物大に”“そのまんま”“まるごと”くり抜いた迫力満点のカード教材です。



ヘルシーせんたいダイズレンジャー



食べているのは生きものだ



しんでくれた

☆ そしゃく計「かみかみセンサー」

かみかみセンサーは、あごの咀嚼運動を捉えて噛む回数をカウントする装置です。1回の食事で噛んでいる回数を測定し具体的に目に見えるようにすることで、噛むことへの意識を高めてよくかむ習慣を自然に身につけるお手伝いをします。



☆ 病変血管サンプル

目に見えない血管内の変化をイメージモデルであらわすことによって、食習慣との関連の指導をするために役立ちます。



血液中のプラーク等がたまる様子が分かりやすく説明できます。

追加購入しました!
(3セットあります)

(公財)大分県学校給食会 令和6年度事業経過報告

1 学校給食用物資の安定供給に関する事業

(1) 基本物資

- ①パン加工・炊飯委託工場への衛生指導
- ②学校給食用パン及び米飯の品質向上
パン抜取調査の実施(年3回)
- ③学校給食用玄米及び精米の安定供給に係る取組

(2) 一般物資

- ①安全・安心な物資の調達・供給
- ②市町村教育委員会・学校等への訪問及び販売促進活動
- ③大分県学校給食会物資選定委員会
- ④物資製造工場及び公立試験研究機関の視察
【市町村教委主管課職員・栄養教諭等対象】(7月26日)
- ⑤学校給食用物資展示会
【市町村教委主管課職員・栄養教諭等対象】(8月7日)



2 学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業

(1) 各種講習会等

- ①学校給食レシピコンクール
【児童・生徒対象】(7月~10月)
- ②親子食育体験会
【児童及びその保護者対象】(7月24日)
- ③学校給食に関する講習会
【学校給食関係者対象】(8月7日)
- ④学校給食フェア
【一般県民対象】(11月2日)
- ⑤学校給食調理講習会
【市町村教委職員・栄養教諭等対象】(1月30日)

(2) 栄養教諭・学校栄養職員等への食育支援

- ①食育指導教材の貸出、
利用促進及び各種食育関係大会における展示
貸出件数：253件(1月31日現在)

(3) 情報提供

- ①広報紙
 - ・給食会だより(年11回発行)
 - ・「おいしい給食ふぁいと」(年3回発行)
【大分県学校栄養士研究会との共同事業】

(4) 関係団体との連携

- ①豊かな海づくりフェスタ
(第43回全国海づくり大会関連行事)への出展
(11月9・10日)



3 学校給食用物資の安全確保及び衛生管理に関する事業

(1) 学校給食用物資自主検査実施状況(1月23日現在)

- ①衛生指標に基づく検査、食中毒菌検査(301件)、
ヒスタミン検査(21件)

(2) パン加工・炊飯委託工場等の立入調査及び衛生管理研修

- ①立入調査及び指導(9月~10月)
- ②食中毒菌の感染防止対策及び異物混入防止対策の
衛生管理研修(8月20日)

(3) 学校給食調理現場等の衛生管理に関する支援

- ①検査機器の貸出(ATP拭取検査機器、
ルミテスターPD30、UVランプ等)

(4) 大分県学校給食会内部の衛生管理等

- ①衛生管理
 - ・職員研修 新規採用職員講習(4月3日)、
夏期衛生講習会(7月23日・8月19日)
 - ・施設、機器、その他の管理状況等の衛生管理指導
 - ・衛生管理マニュアルの改訂
- ②健康管理
 - ・職員の検便検査(月1回)、
ノロウイルス検査(11月・2月)
- ③計画的な検査機器の更新(プログラム孵卵器)

(5) 営業許可証

- ①常温小分け室の設置
- ②営業許可証取得(食肉販売業、魚介類販売業、食品の
小分け業)(5月24日)

(6) 情報交換・研修会

- ①九州各県学校給食会食品検査室連絡会議(長崎県)
(11月28日)



令和6年度

学校給食調理講習会

1月30日(木)に「令和6年度学校給食調理講習会」を開催しました。株式会社ラショナル・ジャパン南日本営業部セールスマネージャーの西尾憲太郎氏を講師に迎え、スチームコンベクションオープン(以下スチコン)を活用した調理実習、素材を活かすスチコンの活用術等をご指導いただきました。



講師説明



スチコン説明



鯖の竜田揚げ



パン粉焼き



サメの煮つけ