おおいた 給食ふぁいと

https://www.oita-kenkyu.jp 検索

OITA KYUSHOKU FIGHT 46

2024.12

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 とよのしょくいく

つくってみよう おおいたの給食！

学校給食レシピコンクール最優秀賞作品

募集テーマ

大分県産の食材を使った給食メニューをつくってみよう！ ～わたしのイチオシメニュー～

小学生の部

かわいくておいしい！ぶた肉の梨ソースがらめ

日田市立光岡小学校３年
三宅 祐利（みやけ ゆうき）さん

最優秀賞 大分県学校栄養士研究会会長賞

大分のおいしいうまみと香りをつめこんだまぜごはん

日田市立光岡小学校５年
三宅 敏京（みやけ とき）さん

最優秀賞 大分県学校給食会理事長賞

中学・高校生の部

新ごぼうの青のり唐揚げ

中津市立
本耶馬渓中学校３年
永田 陽暖（ながた はるの）さん

最優秀賞 大分県学校栄養士研究会会長賞

サバとカラフル野菜のかぼす和え

中津市立東中津中学校３年
平 遥香（ひら はるか）さん

最優秀賞 大分県学校給食会理事長賞

もくじ

令和６年度学校給食レシピコンクール最優秀賞作品 P1
新規採用栄養教諭の紹介、全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会第５分科会報告 P2
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！豊後高田市です P3
自慢の調理場へおじゃましま～す！ 大分県立中央支援学校 P4･5
(公財)大分県学校給食会 令和６年度事業経過 P6･7
ひみつのランチタイム ある日の給食をのぞいてみたら… 大分市 P8

回覧をお願いします

第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会第5分科会報告

第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会が8月1日～2日に長野県長野市で対面開催されました。主題はより一層の学校給食の充実と栄養教諭を中核とした学校における食育の推進～信州から「新」発信！未来へつなげる食育の力！～です。

第1日目は記念講演、シンポジウムが行われ2日目の5分科会に大分県からの発表者がありましたので報告いたします。

第5分科会は「社会的な課題に対応した学校給食と食育の推進の在り方」を研究主題とし、研究協議内容は①社会的課題（食品ロスの削減や地場産物・国産食材の活用等）に対応するための学校給食の在り方　②社会的な課題に対応した食育の推進と栄養教諭の関わり方です。

「ふるさとを愛し心豊かになる給食をめざして」～地場産物の活用や食品ロスの削減に向けた地域と調理員との連携～というテーマで豊後大野市立朝地小学校玉田理恵栄養教諭が発表されました。テーマにあるように、地域や学校、調理員と連携をすることで課題解決につながる道筋になるということがわかりました。継続した食育活動や学校、児童生徒、調理員とのコミュニケーションを大切にされた成果なのだと大変勉強になりました。コツコツと努力を積み重ねて実践する謙虚な姿勢を是非見習いたいと思いました。発表者の玉田先生、お疲れ様でした。

来年は茨城県水戸市で開催されます。大変勉強になりますので参加をご検討ください。

（竹田市立久住小学校　栄養教諭　渕　範子）

発表している玉田栄養教諭

長野コレクトホール前で

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！豊後高田市です

豊後高田市では、市内の小中学校の校長及び食育担当者が会員である豊後高田市学校給食研究協議会を母体として、具体的な活動を各学校で実施するための連絡組織である食育担当者連絡協議会を年２回持っています。ここで食生活アンケートの結果や身体計測データなどを報告し、活動内容などの共通理解を図り、食に関する指導を進めています。

食に関する指導

令和５年度より市内統一テーマの食育授業を行っています。前年度３月に指導学年や指導時期などの希望をとるようにしたので新年度になってから早めに指導計画ができるようになりました。

- 小学校中学年・・・「栄養バランスについて」
- 小学校高学年・・・「朝ごはんの大切さを知ろう」
- 中学校・・・・・・「生活習慣病について」

小学校高学年「朝ごはんの大切さを知ろう」

夏休み親子料理教室

毎年、夏休みに市内小中学生と保護者を対象に親子料理教室を実施し、学校給食で人気のメニュー等を作っています。親子のふれあいの機会にもなっていて参加者にはとても好評です。

ガパオライスなど

食育ポスターの作成・掲示

基本的生活習慣の確立をめざしてポスターを作成し、市内小中学校の他に市内の施設等にも貼っていただき、市民の方々にもポスターを通じて呼びかけることができました。

- 令和３年度・・・「早起き・朝ごはん・早寝」
- 令和４年度・・・「よく噛んで食べる習慣作り」
- 令和５年度・・・「適切なおやつの摂り方」

食育の日の動画配信

令和３年度より毎月、食育の日に一口メモの配布とともにその月のおすすめ食材を中心とした内容の動画を作成し、給食時間に各クラスで視聴してもらっています。クイズなど多く取り入れているので子どもたちも毎月楽しみにしてくれています。

動画のクイズ

給食時間の動画視聴の様子

ブリチャレンジ講座

毎年、蒲江でブリ養殖を営む村松水産 村松一也氏を招き、ブリのさばき方を教えていただいています。ブリの養殖の様子や魚に対する思いを聞き、魚を身近に感じ、食べ物に対する感謝の気持ちが育っています。

ブリチャレンジ講座

食育ポスター

自慢の調理場へ

おじゃましま～す！

大分県立中央支援学校

中央支援学校　調理室の概要

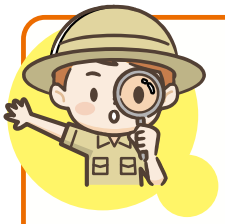
面　積		203㎡
食　数	（令和6年9月時）	176食
厨房方式		ドライ方式
食　器		PEN樹脂

中央支援学校は、大分市内の知的障がい特別支援学校（新生支援学校、大分支援学校）在籍児童生徒数の増加に伴う教室不足の解消のため、旧聾学校の建物を改築し、大分市東大道に令和６年４月に開校しました。現在、小学部50名、中学部33名、高等部19名、教職員あわせて176食を作っています。

グラタンやハンバーグ等は手作りをしています。調理パンや混ぜご飯の日は、混ざっていると食べられない子にはそのままのパンや白ごはんを提供しています。

ランチルームと教室に分かれて食べています。麺類や調理パンの献立が特に人気です。

食器は７種類あり、色々なメニューに対応しています。また、個人に合わせて小さい茶碗等の食べやすい食器も使用できます。箸やスプーン・フォークも、手の大きさにあわせて選べるよう２～３種類用意しています。食形態に配慮が必要な子や低学年は、配膳用のはさみで担任が一口大にカットして提供します。



フライヤー

真空冷却器

スチームコンベクションオーブン

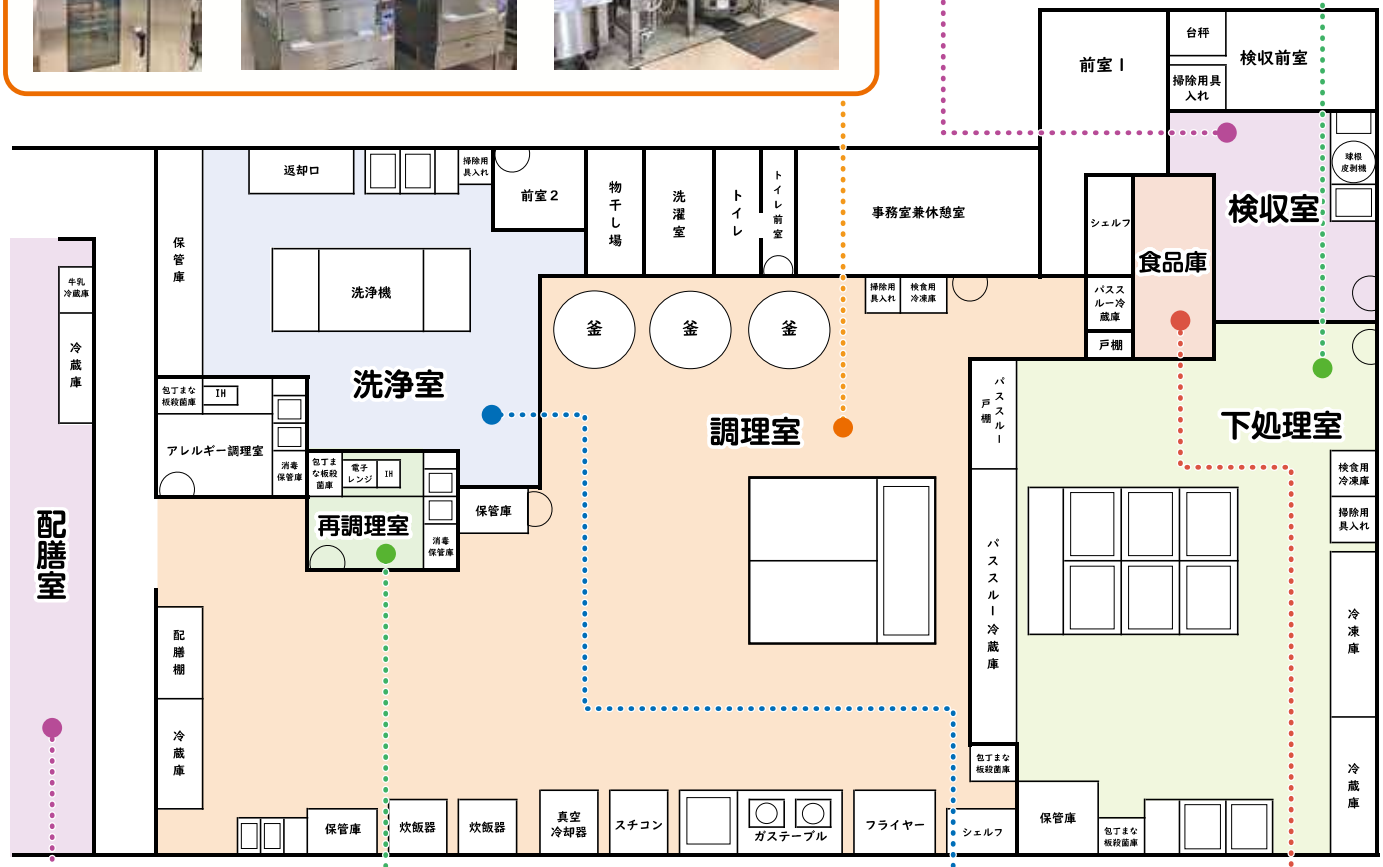
炊飯器

回転釜

検収室

下処理室

3層シンクが2つと、2層シンクがあります。パススルー冷蔵庫で調理室へ食材の受け渡しができます。



配膳室

食缶をカートに乗せて教室・ランチルームへ運びます。サラダ・デザート専用の冷蔵庫があり、夏場でも衛生的に冷たいまま提供ができます。

再調理室

通常の食形態では食べるのが難しい子どもには、ブレンダーやミルサー等を使い、きざみ食・ペースト食にして提供します。部屋の中に消毒保管庫・シンク・IH・冷蔵庫があり、専用の器具を洗浄・保管できます。

洗浄室

ベルトコンベア式の洗浄機で食器や食缶を洗います。

食品庫

調味料用の冷蔵庫があります。食品庫で計量してパススルー冷蔵庫で受け渡します。

（公財）大分県学校給食会

親子食育体験会～親子で学ぼう！おさかな食育ツアー～

７月24日（水）に親子食育体験会を開催しました。400組を超える応募者の中から、抽選で選ばれた児童とその保護者17組、計34名が参加しました。

午前中に佐伯市蒲江にある東海シープロ株式会社で水産加工施設を見学し、その後マルゴ水産株式会社が所有する船に乗って、海上にあるブリ養殖場を見学しました。昼食は、かまえインターパークでおさかなをいただきました。

参加者からは、「加工施設の機械がすごかったです。」や「ブリがエサに食いつく姿がとても印象に残りました。」などの感想をいただき、命を頂くことの大切さや有り難み、食育について理解・関心を深める良い機会となりました。

集合写真

水産加工施設見学

ブリ養殖場見学

物資製造工場見学

７月26日(金)に県内の栄養教諭、栄養職員、学校給食関係者等計23名の方にご参加いただき「大分県農林水産研究指導センター水産研究部」と「ぶんご銘醸株式会社　麹の杜」を視察しました。

水産研究部では、普段見ることのできない養殖実験施設の見学や病気対策、環境対策、大分県独自の検査や養殖方法等の説明をとおして、より一層大分県の水産業への関心が高まりました。

また麹の杜では、甘酒の製造工程の見学と、甘酒や塩麹を使った様々なレシピの試食をしました。国内でも製造工程を見学できる数少ない甘酒工場とのことで、貴重な体験をさせていただきました。

養殖施設見学

工場見学

集合写真

令和６年度事業実施状況を報告します！

令和６年度　学校給食に関する講習会及び物資展示会

講習会の様子

８月７日（水）に大分県労働福祉会館　ソレイユにおいて「令和６年度学校給食に関する講習会及び物資展示会」を開催しました。講習会は５年ぶりの開催となり、県内から83名の方にご参加いただきました。

午前中は、東京都文京区立柳町小学校 栄養教諭 松丸奨 先生を講師にお迎えし「子どもの心に響く給食」をテーマにご講演いただきました。参加者からは「松丸先生が子どものことを第一に考え、給食作りに取り組んでいることがすごく伝わりました。」や「子どもたちや教職員への声かけの方法、心理学を取り入れた内容はとても参考になりました。」などの感想が寄せられました。

午後からは、「鰹節とだしを学ぶ」と題し、株式会社にんべん　執行役員経営企画部長 町田忠男 様にご講演いただきました。参加者からは「鰹節を削るのは楽しかったし、難しかったです。」や「子どもたちにだしの魅力を伝えていきたいと思いました。」などの感想がありました。

展示会の様子

講演の間には「物資展示会」を行い、各食品メーカーの担当者と対面で、物資を試食し、商品説明を直接受けていただける良い機会となりました。参加者からは「給食での活用の仕方が分かりやすく、イメージが湧きました。」や「新しい商品の案内やレシピ等、使い方を直接聞けて良かった。」等の感想をいただきました。

つくってみようおおいたの給食！学校給食レシピコンクール

児童生徒が、給食献立づくりの体験をとおして、学校給食への関心を高めるとともに、食事の重要性や地域の食材の豊かさを再認識し望ましい食習慣について考える機会を提供することを目的として「学校給食レシピコンクール」を実施しています。

県内の小学校・中学校・義務教育学校・特別支援学校・高等学校定時制の児童生徒を対象として、「おおいた県産の食材を使った給食メニュー」を募集したところ、112作品の応募がありました。この応募作品について小学生部門、中学・高校生部門の２部門に分けて、書類審査及び試食審査を行い、各部門の最優秀賞２作品（大分県学校栄養士研究会会長賞・大分県学校給食会理事長賞）、優秀賞５作品、佳作10作品を選定しました。

審査委員会の様子

試食審査

表彰式の様子

受賞者のみなさん

11月２日(土)に、第13回学校給食フェアで表彰を行いました。

※受賞者及び作品は、ホームページに公開しています。

ひみつのランチタイム

ある日の給食をのぞいてみたら…

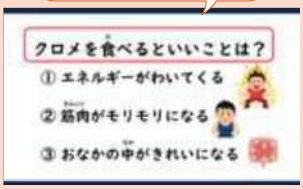
大分市

大分市は、2つの共同調理場と51校の単独調理場で約40,000食の給食を作っています。
給食を通して、食育の推進を図るとともに「安心・安全・あたたかい」学校給食の提供に努めています。

おおいた産給(サンキュー)の日

毎月19日(食育の日)前後に、市内産、県内産の食材を給食に使用し、食育動画(食材についての話)を給食時間に放送します。
※食育動画は、大分市栄養教諭・学校栄養職員研究会で作成したものです。

食材について、クイズを交えながら楽しく知ることができます。



クロメごはん

令和６年度は、月の初めに給食目標についての食育動画も放送しています。

みつばの日

平成５年から続いています！

毎年３月８日（みつばの日）に、JA大分みつば部会の生産者の方が市内の学校給食に無償でみつばを提供してくれています。生産者の方を招いて交流給食も行います。

みつばのツナマヨ和え

みつばは、土を使わずに水の中に根っこを伸ばして大きく育てていくよ。

アイデアメニュー

市内の小中学生を対象に各テーマに合うメニューを募集し、入賞作品は次年度に市内の給食献立に取り入れています。

給食で食べたいメニュー

なすの揚げ物 ユーリンチー風

おおいた香り野菜(大葉・みつば・せり)を使ったメニュー

福袋天(ふくぶくろてん)

交流給食

生産者の方を学校に招いて児童と交流給食を行っています。
給食の前には、生産者の方から食材についての説明を聞きます。

太陽の光をいっぱいあびて、甘くなっていくよ。

極早生ミカン

ニラ

ニラは、つんでもつんでも伸びてくる とても生命力の強い野菜なんだよ。

編集：広報紙「おおいた給食ふぁいと」編集委員会　〈大分県学校栄養士研究会・公益財団法人大分県学校給食会〉
発行：公益財団法人大分県学校給食会　〒870-0846　大分県大分市花園二丁目３番12号
TEL 097-543-5121(代表)　FAX 097-545-2264(代表)