

給食ふあいと

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

有機農業 で生産された農産物を 活用した取組について

ごはん・牛乳
オーガニック夏野菜カレー
きゅうりとじゃこのかぼすサラダ



詳細は4・5ページに
記載しています♪



大分市
(戸次小学校)

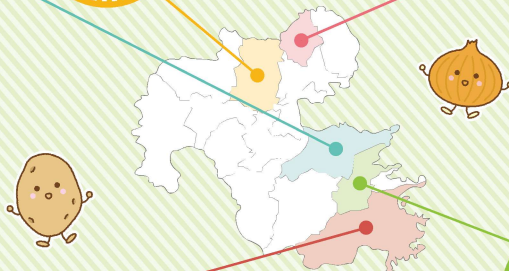
麦ごはん・牛乳
ポークカレー・茹でそら豆
フルーツのヨーグルト和え

宇佐市



豊後
高田市

米仕上牛の大葉めし・牛乳
夢かな野菜のみそ汁
鶏肉のレモン風味



黒砂糖パン・牛乳
ガリバタチキン・カブ入りコンソ
メスープ・リンゴゼリー

佐伯市



ごはん・牛乳
ぶりかまのしおやき・ちゃんこ汁

臼杵市



人参と生姜と豚肉のまぜごはん
牛乳
かぼちゃのけんちん汁
大根の華風あえ

も

有機農業で生産された農産物を活用した取組について P1

く

令和7年度栄養教諭新規採用者の紹介 P2

じ

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！県立部会です P3

有機農業で育てられた農産物の活用が広がっています 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… 佐伯市さいき学校給食センター P6

(公財)大分県学校給食会 令和7年度事業実施状況を報告します！ P7・8

令和7年度
栄養教諭
新規採用者の
紹介

ふじわら すみか
藤原 寿

姫島村立姫島中学校
(姫島村学校給食共同調理場)

⇒ 日々感じていることやこれからの抱負

1学期は給食業務に慣れることに精一杯でしたが、何事もなく給食を提供できたことにホッとしています。本当に周りの方々や子どもたちの笑顔に支えられた1学期だったと感じています。

給食管理と食に関する指導を一体として行うことの難しさを感じていますが、2学期は食に関する指導も充実させ、子どもたちの将来の健康づくりに貢献できるよう頑張ります。よろしくお願いいたします。

⇒ 1日のスケジュール

7:30	伊美港発のフェリーに乗る
8:00	中学校到着
9:00	調理場へ移動（事務作業）
10:30	調理室に入る（味見や調理の手伝い）
11:30	コンテナ配送
12:30	中学校給食開始（給食時間の指導）
14:00	事務作業
17:00	部活
19:15	姫島港発のフェリーに乗り帰宅

⇒ 島ならではの苦勞

- 物資がフェリーで届くので、給食材料費にフェリー代がかかります。フェリー代がかかるものは発注を月2回におさえなければならないこと。
- フェリーで届くものについては業者の方と直接顔を合わせる機会が少ないこと。
- 何事もフェリーに左右されるのが他の場所と違って大変だと感じています。



⇒ 食に関する指導

中学校1年生の保健体育で「食生活と健康」について授業を行い、本校では朝食欠食の生徒が多いことから、朝食メニューを考える活動を実施しました。

初めての授業で不安や緊張がありましたが、子どもたちは一生懸命授業に取り組み、グループ活動ではバランスの良い朝食って何だろう？と悩みながらも積極的に意見を出してくれました。

次の日から、今日はこんな朝ごはん食べてきました！先生は？と聞かれることが多くなり、とても嬉しかったです。



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！ 県立部会です



県立部会は県立支援学校10名、大分大学附属小学校・支援学校2名の12名で研修を行っています。

形態食の研究

特別支援学校では、児童・生徒の実態に応じた形態食を給食で提供しています。その中で、各校で形態食の名称や配慮事項等が様々であるという課題があったため、各校の形態食を実際につくり、比較する調理実習を行いました。調理実習後には、各校の形態食を日本摂食嚥下リハビリテーション学会の嚥下調整食分類に当てはめ、一覧表を作成しました。

実際に形態食を提供する上では、担任や保護者、主治医等の関係者と共通理解を図りながら進めていくことが必要になってきますが、各校で提供している形態食を整理することができ、形態食の理解を深めることができました。



再調理段階表一部抜粋

調理実習

食に関する指導の取組

特別支援学校では咀嚼に課題のある児童生徒が多いことから、給食時間に「よくかんでたべること」を意識してもらうための指導教材として部会でパペット等を作成しました。栄養教諭等による巡回指導の際には、児童・生徒にパペットの歯をさわって確認させたり、パペットのまねをして口を動かしたりさせることで、よくかむことの意識づけに役立っています。

また、かみかみパペットのイラストを袋に印刷した県立オリジナルデザインの海苔も作成し、給食時間によくかんで食べてもらうための工夫として各校で献立に取り入れ、活用しています。



かみかみパペット



海苔

研究授業方式による衛生管理研修会の実施

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を目的とし、年に1度実施しており、令和6年度は大分支援学校にて開催しました。

検査後日、調理員と改善が必要なところについての協議時間を持ち、より安全に給食を作るための意識改善ができました。

有機農業で育てられた農産物の活用が広がっています。

有機農業で育てられた農産物を学校給食で扱う市町村が増えつつあります。

豊後高田市、臼杵市、佐伯市では化学肥料・化学合成農薬を使用せずに栽培された農産物を独自で認証するシステムが構築されています。



豊後高田市



米仕上牛の大葉めし・牛乳
夢かな野菜のみそ汁
鶏肉のレモン風味



令和6年、有機農業推進の取り組みを通し持続可能な魅力あるまちづくりを目指すため「オーガニックヴィレッジ」を宣言しました。



夢葉野菜&夢葉米の活用

提供 「食育の日」を中心に年間通して使用。

農家 夢葉野菜：5軒 夢葉米：3軒

品目 米・季節の野菜

- 令和6年度は自然栽培米・じゃがいも・にんじん・玉ねぎ・さつまいも・かぼちゃ・キャベツを使用。



臼杵市



人参と生姜と豚肉のまぜごはん・牛乳
かぼちゃのけんちん汁
大根の華風あえ



2021年11月、ユネスコ創造都市ネットワーク（食文化分野）への加盟が認められました。



ほんまもん農産物の活用

提供 「食育の日」や「ほんまもん給食の日」を中心に年間を通して使用。

品目 米・季節の野菜

- 「ほんまもん給食の日」には米、かぼちゃ、にんじん、しょうが、大根、白ネギを使用。
- 令和6年度は臼杵市内で19品目を使用。
- 「うすき夢堆肥」など完熟堆肥で土づくりを行う。

佐伯市



ごはん・牛乳
ぶりかまのしおやき
ちゃんこ汁



人と自然が共生する持続可能なまちづくり「さいきオーガニックシティ」の実現を目指しています。

さいきの恵みの活用

提供 「ふるさと給食の日」を中心に年間を通して使用。

品目 米・季節の野菜

- 令和6年度は有機栽培米を23 t 使用、野菜は佐伯市内で19品目を使用。
- 農政課では、じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、大根を主要品目として位置付け推進。



宇佐市

保護者対象 生産地見学&給食試食会の実施



ごはん・牛乳
オーガニック夏野菜カレー
きゅうりとじゃこのかぼすサラダ



さとし有機農園
平子さん



試食会の後に、保護者・調理員・栄養教諭で小グループに分かれて意見交換会を実施しました。給食についての感想や意見など活発に交流が行われました。

宇佐市では「オーガニック給食」として市内で有機栽培された野菜を活用した夏野菜カレーを提供しました。今年度は市P連の保護者を対象に生産地見学および給食試食会を実施しました。参加された保護者の反応から、有機栽培された農産物への関心度が高いことがわかりました。

大分市立戸次小学校



そら豆の収穫体験の様子
給食では茹でて提供され、素材の美味しさを味わいました。



立派なカブはコンソメスープ
で提供されました。

戸次小学校の給食には、地元でとれた有機栽培の野菜が使われる献立があります。地域で農業を営む藤井哲(さとし)さんが提供してくれており、玉ねぎ・人参・大根・茄子・ピーマン等、多くの種類が挙げられます。新鮮で安全、そして旨味が凝縮された食材を使用することで、子どもの健康増進につながっています。藤井さんは43年以上化学肥料を使わずに有機農業を続けています。また、それらの食材がどのように作られているかを学ぶようと、同じく有機栽培の野菜である、そら豆やカブの種まき・収穫を本校の児童に毎年体験させてくれています。収穫した食材は給食の献立に取り入れられ、子どもたちは美味しく食べています。これからも、地元でできる食材や生産者の方々とふれあう機会を持つことで、食育を進めていきます。



生産者の
藤井さん

大分県農林水産部地域農業振興課 安全農業班の方に、 県内の農業や有機農業についておたずねしました！

Q 県内の現状や取組について教えてください。

A 大分県では、水稻をはじめ、ピーマン、トマト、白ねぎ、イチゴ及びみかん等が栽培されており、生産者にとっては、農薬の適正使用など安全で安心な農産物の生産に取り組んでいます。また環境への負荷をさらに低減した農業として有機農業の産地づくりを進めています。豊後高田市、佐伯市、臼杵市では、オーガニックビレッジ宣言市として、有機農業で生産された生産物の学校給食への利用拡大、イベントの開催等による消費者の理解促進、生産者に対する栽培講習会などを行っています。



昨年度の県農林水産祭での
有機農業PRイベントの様子です

Q 有機農業って何ですか？

A 化学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと並びに遺伝子組換え技術を利用しないことを基本として、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した農業生産の方法を用いて行われる農業をいいます。¹⁾ なお、有機農産物として販売できるものは有機JAS認証を受けた事業者が有機JASマーク²⁾を貼付したもののみです。

1) 有機農業の推進に関する法律より

2) 有機JASマーク





ランチタイム

ある日の給食をのぞいてみたら…

佐伯市さいき学校給食センター

佐伯市さいき学校給食センターでは、幼稚園1園、小学校7校、中学校2校の約2,000食の給食を調理しています。地元の食材を献立に取り入れるために、市の農政課や水産課、地域の生産者の方に協力していただいています。



地産地消

食べて学ぼう!! さかなの日



佐伯市では学校給食を通じて、子どもたちに佐伯産水産物の美味しさを知ってもらおうとともに、魚及び水産業に興味・関心を持ってほしいとの思いから、水産課の協力のもと市内統一で「食べて学ぼう! さかなの日」という取り組みを行っています。ブリやかマス、キビナゴなど、佐伯市でよく獲れる魚を給食に使用します。

この日、さいき学校給食センターでは「アユのから揚げ」をつくりました。

動画



ポスター



水産課が毎回作成してくれるポスターと動画は、受配校へ配信しています。



アユのから揚げ

子どもたちからの声

- 味が良くて食べやすかった。
- カリカリしていておいしかった。



ふるさと給食

さいき生き生き 献立の日

毎月2回、佐伯市産食材を市内統一で給食に取り入れています。9月の使用食材は「なす」と「乾しいたけ」でした。乾しいたけは、佐伯市椎茸生産者組合連絡協議会さんより寄贈していただいたものです。さいき学校給食センターでは「うま煮」に使用しました。夏休み期間中には、市内栄養士や乾しいたけ生産者さん等を対象にした「乾しいたけ料理教室」が行われ、講師の「大分しいたけ食の伝道師 田中みどり先生」より、学校給食向けのメニューを紹介していただきました。



たくさんの乾しいたけを寄贈していただきました!!



子ども審査員のみなさんに試食してもらいました! 「うまみだけのから揚げ」や「三色UMAMI丼」はとて大好評でした♪



うま煮



(公財)大分県学校給食会 令和7年度事業実施状況を報告します！

学校給食に関する講習会及び物資展示会



7月19日(水)にJ:COMホルトホール大分において令和7年度学校給食に関する講習会及び物資展示会を開催し、県内から68名の学校給食関係者の方にご参加いただきました。

午前中は、「日本一美味しい病院食を目指す当院での取組」と題し、キッコーマン総合病院 管理栄養士 工藤麻美様からご講演いただきました。参加者からは「病院食に対する熱意や、患者さんへの愛情を感じる講話でした。作り手は作る事がゴールではなく、食べる側の「美味しい」がゴールなのは、学校給食も同じだと思うので真似したいと思いました。」「減塩方法をたくさん教えていただくことができ、早速給食で実践してみたいと思いました。」などの感想が寄せられました。



講習会の様子

午後からは、株式会社オフィス田中 代表取締役 田中延子様をお迎えし、「学校給食現場における衛生管理について」をテーマにご講演いただきました。参加者からは、「衛生管理について豊富な経験をもとに教えていただき大変勉強になりました。ATP検査の結果をもとに、汚染されやすい場所をわかりやすく教えていただきました。」「まさに今の給食現場の課題について学びました。また、栄養教諭のあり方までお聞き出来てありがたかったです。」などの感想がありました。学校給食のより一層の充実発展に寄与できれば幸いです。



物資展示会の様子

講演の間には「物資展示会」を行いました。各メーカー担当者から説明を受けながら、実際に物資を試食していただける良い機会となりました。参加者からは「使用方法などを丁寧に説明してくれて、新しい発見がありました。」「初めて見る商品が多く参考になりました。」などの感想をいただきました。

物資製造工場等視察研修



7月30日(水)に県内の栄養教諭・学校栄養職員、学校給食関係者等、計40名の方にご参加いただき物資製造工場等視察研修を実施しました。この研修は、学校給食に携わる専門職としての資質向上を支援することを目的に実施しています。フンドーキン醤油(味噌)では、参加者から「実際に味噌のできる様子を見ることができてとても勉強になりました。樽の大きさに感動しました。子ども達に見せてあげたいです。今後の食育に役立てたいです。」などの感想をいただきました。



また、大分県農林水産研究指導センター農業研究部では「多くの研究職の方々が、生産者のニーズの把握や技術革新へのチャレンジ、研究成果の普及など様々なことに取り組まれていることを知りました。」などの感想がありました。



学校給食料理教室



麦ごはん
油淋ぶりくるめソース
のり酢和え
元気みそ汁
シュワツとかぼすゼリー

夏季期間中に、当会及び臼杵市中央公民館、くすまちメルサンホールにて県内の児童及び保護者を対象に令和7年度「学校給食料理教室」を開催し、4日間で計48組(96名)のご家族にご参加いただきました。この料理教室は、昭和59年に保護者対象として始まり、コロナ禍以前の令和元年まで実に36年間続いてきた、当会の中でも歴史ある事業です。コロナ蔓延以降、やむを得ず休止しておりましたが今年度復活しました。

調理実習では、役割分担をしながら和気あいあいとした雰囲気の中で楽しく調理されており、午後からは、食育講話を実施しました。こちら「とても分かりやすいお話で、クイズもあり子どもも楽しめました。」と大変好評でした。当会で実施した際は、食品検査室と食品倉庫の施設見学を行い、当会の取組を知っていただくことができました。



昆布とカツオ節から
出汁をとりました

ブリを切っています！



■保護者感想

子どもと一緒に作ることで、普段見えない成長を感じました。家でも一緒に作りたいです。

◆児童感想

つくるときは、時間もかかって大変だったけど、楽しかったしおいしかったので、また家で作ってみたいと思いました。これから学校で給食を食べるときは、つくってくれるかたに感謝して食べようと思いました。



おいしく
できたよ！

親子食育体験会



ピーマン収穫体験



10月4日(土)に、臼杵市野津地区で親子食育体験会を開催しました。一昨年から開始したこの体験会は、第1回は酪農業、第2回は漁業、第3回目の今年度は農業をテーマに実施しました。天候が心配されていましたが、当日は晴れて無事にピーマンの収穫体験・撰果場見学、サツマイモの収穫体験を行うことができました。参加者からは「毎日何気なく口に運んでいる食物が、色々な人達の思いや労働によってある物だと改めて感じました。食育体験後も父や兄弟に、ピーマンやサツマイモはどうやって育てられ、どうやって梱包されているかを嬉しそうに話す娘の姿を見て、今回の食育体験会を通して沢山の学びがあったのだと思いました。」や「農家さんの手で立派に育ち、色々な工程を経て色々な人達が関わって私達の食卓に並ぶという過程を実際に目に見ることができたので”いただきます”と言う想いが深まったと感じます。」などの感想があり、食や農業への関心、理解を深めていただくきっかけとなりました。



サツマイモ収穫体験



撰果場見学

第14回学校給食フェア

11月22日(土)に(公財)大分県学校給食会・大分県学校栄養士研究会が主催する第14回学校給食フェアを大分スポーツ公園クラサドーム大分にて開催しました。約900名の方にご来場いただき、各コーナーでは、食について楽しく学ぶ子どもたちの笑顔があふれていました。

食育シアター

「好き嫌いについて」と「嘔吐することについて」の2つの演目を実施し、シアターのあとのクイズも大変好評でした!



魚釣りゲーム

毎年大人気のコーナー! 楽しくお魚について学ぶことができました。



豆つまみゲーム

30秒でいくつの豆をつまめたかな? 今年の最高記録は、中学生以上部門22個、小学生以下部門25個でした!



おいしいの海に魚を泳がせよう

好きな給食・好きだった給食をお魚の用紙に書いて青いパネル(海)に貼り付けます!



釜混ぜ体験 ~給食をつくろう!~

給食で使う大きな釜で混ぜ混ぜ♪器具を上手に使えるかな?



トラック乗車体験

いつも給食の物資を運んでいるトラックに乗車♪嬉しそうなお子どもたちの顔が印象的でした。



大分県学校栄養士研究会コーナー

令和6年度実施した食生活実態調査の報告等を中心に掲示しました。



(公財)大分県学校給食会コーナー

来年度から供給開始予定の県産小麦を50%使用したパンの配布や、給食会の取組の紹介を行いました。



バターづくり体験

ボトルに入った生クリームをシェイクしてバターを作りました♪



協力: 大分県酪農業協同組合

ちりめんじゃこから小さな生き物を探そう!

見つけた生き物でキーホルダーを作りました。



協力: 大分県農林水産部農林水産研究指導センター・大分県中部振興局

椎茸の駒打ち体験

説明を聞きながら、みなさん楽しそうに体験されていました。



協力: 大分県椎茸農業協同組合

物資販売コーナー

地元企業のご協力でたくさんの来場者で賑わいました。



学校給食フェアにご協力ご指導いただいた関係各所に感謝申し上げます。

私たちはこれからも安全でおいしい給食の安定的な供給と更なる食育の推進に努めていきます