

## 令和7年度大分県学校給食振興大会・大分県食育実践研修会



1月22日(木)に、大分県庁舎本館2階正庁ホールで「令和7年度大分県学校給食振興大会・大分県食育実践研修会」を大分県教育委員会との共催で実施しました。開会行事では、学校給食の充実発展に対し優れた成果又は功績をあげた団体及び個人の表彰式が行われました。実践報告では「学校・家庭・地域が連携したおおいたスクールヘルスケア事業の取組」として豊後高田市立真玉中学校 山崎佳代子栄養教諭をはじめ、養護教諭、豊後高田市教育委員会、大分県教育委員会それぞれの立場から発表がありました。

小児肥満の改善という重要でありながら繊細な内容を、保護者や児童・生徒に寄り添いながら、医療機関等とも連携して取組まれていました。

午後からは「栄養教諭の職務の充実について」文部科学省 初等中等教育局健康教育・食育課 学校給食調査官 齊藤のみ氏から、その後「栄養教諭の職務の充実に向けた教育委員会の役割」では、静岡県袋井市総合健康センター 健康未来課 健康企画室 室長 石塚浩司氏から講演いただきました。演習では現状の把握や課題の抽出、スモールステップからの今後の計画について各グループに分かれて協議があり、代表者から発表がありました。



## 令和7年度学校給食優良学校等受賞者

※敬称略

- 学校給食優良団体** 有限会社 原タイコパン本舗 (別府市)
- 学校給食功労者** 中野 和枝 (大分市立碩田学園 栄養教諭)  
上野 かなめ (大分県立別府支援学校 調理員)
- 学校給食優良パン・炊飯工場** 由布フーズ株式会社 (由布市)



受賞された皆様 おめでとうございます!

## 献立紹介



パンにもピッタリのチリコンカンですが、今回はごはんにかけての献立でご紹介します。ゴロゴロ入った豆の食感も楽しく、ごはんがすすみます♪

## チリコンカンライス

材料	1人分(g)	切り方	作り方
クッキングピーズミックス	15		②オリーブ油をあたため、にんにくを焦がさないように炒め、たまねぎを透明になるまで炒める。豚ひき肉、牛ひき肉を加える。肉の色が変わったら塩・こしょうをしてにんじんを入れて炒める。
大豆ドライパック	15		
牛ももひき肉	10		③炒めたら赤ワインを加えて、ダストマト缶・チリパウダー・トマトケチャップを入れ煮込む。
豚ももひき肉	10		
食塩	0.1		④煮立ったらアクを取り、クッキングピーズとコンソメ・ウスターソースを加えて煮る。味をみて整える。
コショウ	0.02		
超濃縮赤ワインタイプ	0.4		⑤汁気が無くなるまで煮込み、味を整える。
たまねぎ	35	粗みじん	
にんじん	10	粗みじん	*香辛料はクミンやチリペッパー(チリパウダーより辛みがあります)を加えてスパイシーに仕上げてもおいしいです。チリパウダーの量を増やすのもおすすめで、風味が増します。お好みで仕上げてください♪
ダストマト缶	20		
にんにく	0.2	みじん切り	*米の量は60gの少なめごはんを計算しています。
オリーブ油	0.8		
チリパウダー	0.4		※赤字で記載した材料は、給食会で取り扱っています
ウスターソース	2		
コンソメ	0.4		
トマトケチャップ	8		
精白米	60		

熱量	339Kcal	食塩相当量	0.7g	鉄分	1.9mg	ビタミンB2	0.10mg
たん白質	11.9g	ナトリウム	292mg	亜鉛	2.3mg	ビタミンC	6mg
脂質	7.5g	カルシウム	41mg	レチノール当量	90µg	ビタミンB1	0.22mg
食物繊維	4.4g	マグネシウム	52mg				

## ちくわの磯部揚げ



材料	1人分(g)	作り方
焼ちくわ1/2切	1個	①Aを混ぜ合わせて衣を作る。
青のり粉	0.3	
てんぷら粉	5	②凍ったちくわに、小麦粉(分量外)を薄くまぶして衣をまんべんなくつける。
塩	0.02	
水	4	③170℃の油で揚げる。
サラダ油	3	
		*凍ったまま衣をつけるとはがれやすいので、薄く小麦粉をつけると衣がつきやすくなります。
		※赤字で記載した材料は、給食会で取り扱っています

熱量	83Kcal	食塩相当量	0.6g	鉄分	0.6mg	ビタミンB2	0.07mg
たん白質	3.5g	ナトリウム	234mg	亜鉛	0.1mg	ビタミンC	10mg
脂質	4.6g	カルシウム	12mg	レチノール当量	1µg		
食物繊維	0.2g	マグネシウム	27mg	ビタミンB1	0.02		



ご要望いただいた縦切りちくわを新規で取り扱い始めました! 長さは約14cmです。

物資コード	物資名	規格	銘柄
55135	焼きちくわ(1/2カット)	約25g/個	スギヨ

## 給食いただきます~す!



1/20(火)に宇佐市立南部学校給食センターで給食をいただきました。この日のメニューは、ごはん・手作りふりかけ・肉豆腐・ほうれん草のツナ和え・牛乳でした。給食会の取扱物資【早煮きざみ昆布】【骨まるごと味付おかか】【ちりめん】を使用した手作りふりかけがとても絶品! 昆布を取り入れるという発想が素晴らしく、これまで食べたことのないふりかけでした。昨年度に取り扱いが開始された【骨まるごと味付おかか】は、とても好評で多くの調理場で活用いただいています。今後も新商品やレシピ等、少しずつですが皆様にお届けします。宇佐市立南部学校給食センターの皆様、とても美味しい給食をありがとうございました。

【参加者: 藤澤・川田】

## 学校給食レストラン

1月26日(月)~30日(金)の5日間、大分県庁舎別館9階 ネバーランド県庁店にて、大分県教育委員会主催の「学校給食レストラン」が開催されました。全国学校給食週間にあわせて開催され、事前予約と当日受付で各日50食の提供でした。献立には、県産食材や昨年度のクエストが取り入れられており、給食会からも物資を提供しました。

### 26日(月)の献立



牛乳 トリニータ丼 なぱっぴー和え 里芋のみそ汁 かぼすゼリー

## 第14回学校給食フェア第4回運営委員会

1月15日(木)に第4回運営委員会を開催しました。11月22日(土)に実施した第14回学校給食フェアについて、来場者やスタッフアンケートをもとに振り返りました。来場者の皆様からいただいた温かいメッセージに励まされながら、次回に向け課題の整理や協議を行いました。協議結果を次回の学校給食フェアに活かしていきます。

来年度もお楽しみに!!



## 別保こども食堂様へクリスマスケーキを寄贈しました



12月24日(水)に別保こども食堂様にクリスマスケーキを寄贈しました。主催する松本さんから、栄養バランスや塩分量に配慮した食事の提供と共に、勉強会を開催したりと幅広い活動内容や、喫食される方の生涯にも目を向けた日頃の支援についてお話を聞くことができました。別保こども食堂様の色々な活動の中で、今回の当会からの提供はささやかなものではありますが、子どもたちの笑顔のためお役に立てたなら幸いです。