

えひめの 給食だより

第113号

平成29年11月1日

編集・発行

公益財団法人 愛媛県学校給食会
〒790-0063 松山市辻町12番29号

TEL 089-924-7623

FAX 089-924-6304

E-mail

info@ehime-gk.or.jp

もくじ

取材レポート 伊予小学校給食試食会・・・2-3

平成 29 年度学校給食調理従事職員研修会・・・4

平成 29 年度第 1 回物資選定委員会・・・5

県学給のオリジナルメンチカツ工場視察レポート

本会開発商品紹介、新事業のご案内・・・6-7-8



伊予市立 伊予小学校の児童たち



伊予小学校 給食試食会



平成29年5月31日(水)、伊予市立伊予小学校で、給食試食会が行われました。この取組は、新1年生とその保護者を対象としたもので、給食の準備から片付けまでの様子を、栄養教諭や学級担任による給食指導とともに、見ることができる機会として設けられています。学校給食への理解を深めること、親子給食で楽しく触れ合うことを目的として始まったそうです。伊予小学校の恒例行事となっており、児童や保護者に大変喜ばれています。

「給食が好き!」「給食おいしい!」「(お父さんお母さんと)一緒に食べることができて楽しい、嬉しい!」とたくさんの児童が話してくれました。保護者と食べる給食は特別なようで、児童の皆さんが笑顔で給食を食べている様子がとても印象に残りました。

取材を進めるなかで、家庭での食事の際に気をつけている点について答えていただいた方もおり、保護者の食育への関心の高さもうかがえるひと時となりました。

当日の献立

たきこみごはん、牛乳、トマト、みかんジュース、白身魚のレモンあえ、さわにわん(豚肉と具だくさんの野菜が入ったすまし汁)



児童の声

お父さん、お母さんと一緒に食べることができて、いつもよりおいしかった!!



好きな給食のメニューは唐揚げ、ラーメン、りんごゼリーだよ



家では食べたことのない料理が給食では出てくるから楽しい!!



いつもおいしい給食をありがとう!!



保護者の声

友達と和気あいあいと
食べる様子を見て頼
もしく思う。



家ではしないおかわりを、
給食ではしていたので
びっくり!!

子どもたちが皆と一緒に
食べる様子を見て安心
した。今日の試食会に参加
してよかった。



給食試食会の後には、河渕栄養教諭による保護者
を対象とした講話も行われました。給食の歴史や、
新設された伊予市給食センターでの調理の様子
も紹介されました。

古田校長先生と河渕栄養教諭へ インタビューを行いました

古田校長先生



河渕栄養教諭



Q 児童の食育を推進するうえで大事なこと、気を付けている点がありますか？

A 食材の季節感がなくなっている現状に対し、旬のものを取り上げて、よく分かるよう心がけています。また、バランスのよい食事で身体がつくられることを理解できるよう指導したいです。

Q 児童に対する食育が進んでいると実感した瞬間はありますか？

A 栄養教諭や学級担任に対し、給食をはじめ食事について話しかけたり、喜んで給食を食べたりする姿を見て実感します。

Q 自宅で食育を進めるには、どうすればよいと思われますか？

A 家族で食卓を囲むことが何より大切だと思います。学校からも啓発していきたいと考えています。

Q 今後の給食はどうあるべきだと感じますか？

A 地産地消を愛媛県全体で進めたいです。



取材にご協力いただいた皆様、ありがとうございました。
食に関するユニークな取組がありましたら、ぜひ本会までお知らせください。

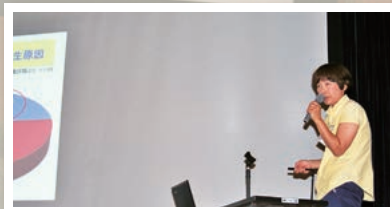
平成29年度 学校給食調理従事職員研修会

今年度も7月27日、8月1日、17日の3日間、愛媛県教育委員会との共催で県内3会場において調理従事職員を対象に研修会を開催しました。今回は講義の内容とアンケートの回答をご紹介します。

講義 1

「学校給食における衛生管理」

講師：愛媛県各地方局健康福祉環境部 生活衛生課 専門講師



食中毒や異物混入の問題について最近のトピックスを交え、具体的な事例や対処法を数多く提示していただきました。危険は身近に存在しており、安心・安全な学校給食の提供のため、一層の注意が必要であることが明確になりました。

講義 2

「生活習慣病と食事・栄養のバランスを取るための工夫」

講師：株式会社ヘルシープラネット 管理栄養士 宇佐 亮子 氏、今川 弥生 氏、栗原 和也 氏



『時間栄養学』という近年注目されている考え方を参考に、食べることを意識したうえで必要な情報を精査し、選食する力(=ヘルスリテラシー)を付けていくことが大切であるとされました。その上で、『時間栄養学』の考え方に注目し、生態リズムの視点から日々の食事や食習慣について考える機会となりました。

講義 3

「学校給食の管理について」

講師：愛媛県教育委員会事務局 管理部 保健体育課 教育指導グループ指導主事 来嶋 理恵 氏



学校給食における危機管理について、食中毒・異物混入・食物アレルギーなどのトピックスとともに、写真や図を使用することにより現場での注意点をより分かりやすく提示していただきました。

今年度は全会場あわせて482名の方に参加していただきました。うだる暑さの中、たくさんのご参加をいただきありがとうございました。

給食の危機・衛生管理について、現場で実際に確認してみたい、などのコメントをいただき、現場での意識啓発に役立つ内容であったようです。また、株式会社ヘルシープラネット様の講義で取り上げられた食習慣の話題は特に関心が高く、多くの感想をいただきました。

ご回答いただきましたアンケートをもとに、今後より一層良い研修会にするとともに、調理に従事する皆様に様々な情報を発信できる場にできたらと考えております。

アンケートの声

たくさんのご回答ありがとうございました！

学校給食における危機管理が大変勉強になった。



栄養バランスをとるための工夫が良かった。体を動かしたり興味深かった。



普段の生活でも役立つことが聞けて良かった。



第1回 物資選定委員会 (平成29年7月4日開催)



平成29年度第1回物資選定委員会



今回は常温、冷凍商品合わせて46品が新規取扱商品として選定され、その中には、地産地消を支援するための本会開発商品が18品含まれています。

その中から、メーカー品の一部と、今回選定されたものを含む本会開発商品全38品をご紹介します。愛媛県産材料を使った自慢の商品です。是非ご利用ください。

なお、各商品の原料配合・栄養成分等の詳細やサンプルのご希望がありましたら、本会までお気軽にお問い合わせください。

メーカー選定品(一部)



ホワイトベース 1 kg
添加物不使用のレトルトタイプのホワイトソースです。



アカモク入りハンバーグ 50 g
健康にいいアカモクを配合したフィッシュハンバーグです。



レバー入りチキンハンバーグ 60 g
国産の鶏肉・玉葱を使用し、レバーの臭みを抑えたハンバーグです。



若鶏コーンフレイクフライ (碎きコーンフレイク・小麦抜き) 40 g
コーンフレイクの独特の食感を楽しめる若鶏のフライです。



おからケーキ 30 g
小麦粉の代わりにおからを使用しました。



プチたい焼き 30 g
尾の先まで餡が詰まった個食包装のたい焼きです。



三種果実のまぜまぜゼリー 1号缶
国産の黄桃、和なし、みかんを使用し、シロップを含め、丸ごと、とろとろ食感のゼリーに仕上げました。



20世紀梨ゼリー 40 g
鳥取県産の二十世紀梨を使用し、甘みと酸味をバランス良く仕上げました。

他の新規取扱物資については本会ホームページ「物資案内」→「新規取扱一般物資」からご覧ください。



県学給の オリジナルメンチカツ 工場視察レポート



私が視察して
きました！

一般物資係
主任 清家



開発商品17号の「県学給のオリジナルメンチカツ」を製造している香川県三豊市のサヌキ畜産フーズ株式会社は、衣付け商品の最先端プロフェッショナル工場です。ISO22000に基づいた食品安全マネジメントシステムが構築・維持されているとともに、従業員は、衛生管理の重要性を認識し、食品安全に関する知識が高く、衛生管理が徹底されていました。工場内は原材料の計量・仕分けから包装ラインまで、最新鋭

の設備により、清潔・衛生的に保たれており、セキュリティ万全の工場でした。

このように、「県学給のオリジナルメンチカツ」は、安全性はもちろんのこと、味にも絶対の自信があります。サクサクの衣に、噛むたびにあふれ出るお肉のうまみは子どもたちの心をつかむこと間違いなしです！ サンプルの提供も行っておりますので、是非お気軽にお問い合わせください。



複数人で作業を
行うので
どんなことも見
落としません！



わずかでも、形や
大きさのちがう
ものは、ラインか
ら外れます！

愛媛県学校給食会のオリジナル商品は「**地産地消・安心安全**」をテーマに開発しています。今後も皆様の「この商品を〇〇してほしい！」「こういった商品が欲しい！」といった貴重なご意見・ご要望を反映させていきたいと考えております。皆様からのご連絡をお待ちしております。

平成28年11月11日 選定

本会開発商品紹介 1～20号

価格表2,3ページも
併せてご覧ください！



1. 県学給愛媛県産
河内晩柑ゼリー 70g



2. 愛媛県産
豚カタ角切 1kg



3. 愛媛県産
豚カタクスライス 1kg



4. 愛媛県産豚ミンチ 1kg



5. 愛媛県産合挽ミンチ 1kg



6. 県学給のオリジナル餃子
(愛媛県産豚肉使用) 16g、28g



7. 県学給のオリジナル焼売
(愛媛県産豚肉使用・
グリーンピース無し) 15g、30g



8. 県学給甘柿ジャム
(愛媛県産甘柿使用) 15g



9. 県学給キウイジャム
(愛媛県産キウイ使用) 15g



10. 県学給キウイフルーツゼリー
(愛媛県産キウイ使用) 45g

えひめ国体の
お弁当に登場!!

平成29年2月21日 選定



11.県学給愛媛県産
みかん果肉入ゼリー
(鉄・繊維)40g



12. 県学給愛媛県産
米粉入りナン
約50g、70g、100g



13.愛媛県産
伊予柑クリスタル 2kg



14.えひめの麦みそを使った
みきやんソース
7g、480ml、970ml



15.県学給愛媛県産
無塩せきソーセージ
(ウイナー)20g



16. 県学給のオリジナル
鶏肉団子(愛媛県産鶏肉使用)
1kg(約110個/kg、約9g/個。)



17.県学給の
オリジナルメンチカツ
(愛媛県産豚肉使用)50g



18.県学給の愛媛県産
鶏豚ハンバーグ
40g、50g、60g



19.県学給の愛媛県産
豆あじ粉付き 1kg



20.県学給の愛媛県産
きびなご粉付き 1kg

愛媛県産
はだか麦粉を
まぶしました。

21~38号

新しく仲間入り
しました！

平成29年7月4日 選定



21.愛媛県産 もち粉 1kg
原料の餅米は松山市の契約農家
から仕入れています。



22.愛媛県産 こめ粉 1kg
各市町のうち米で対応できる
場合もありますので、御相談くだ
さい。



23.愛媛県産冷凍だんご 1kg
地産地消を前提に愛媛県産の米
粉・餅粉のみで仕上げました。
約125個/kg、約8g/個。



24.松山郷土菓子 醤油餅
(愛媛県産米粉使用) 38g
愛媛県産の米粉を使用し、歯に
くっつきにくく食べ口の良い商
品にしました。



25.冷凍じゃこ天 20g、40g
(八幡浜市産アジ使用)
小魚の旨みを味わえる、愛媛の
ソウルフードの一品です。



26.冷凍じゃこ天スライス 500g
(八幡浜市産アジ使用)
丹念に練り上げたじゃこ天をスラ
イスしました。約250個/袋。



27.冷凍じゃこスリミ 500g
(八幡浜市産アジ使用)
必要な分量に合わせて様々な料
理にご使用いただけます。



28.冷凍じゃこつみれ 500g
(八幡浜市産アジ使用)
味付け済のつみれです。様々な
料理にご使用いただけます。
約63個/袋。



29. 冷凍じゃこつみれ
ブラッドオレンジ入り 500g
(八幡浜市産アジ使用)
愛媛県産ブラッドオレンジの皮を
練り込んだ味付きつみれです。
約63個/袋。



30.愛媛県産メンマ風たけのこ
(味付き) 1kg、500g
独自の調味料を加え、袋詰めに
しました。



31.愛媛県産メンマ風たけのこ
(味付けなし) 1kg、500g
乾燥筍を水漬けにして戻し、
ボイルしました。



32.愛媛県産 牛小間 1kg
愛媛県産の甘みとコクのある
上質な牛の小間切れです。



33.愛媛県産牛ミンチ 1kg
愛媛県産の甘みとコクのある上質な牛肉ミンチです。



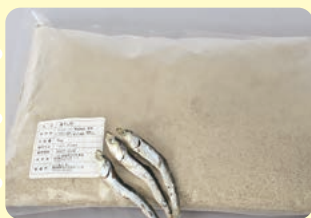
34.県学給
元気もりもりなっとう 3g
ふりかけにすることで栄養満点の納豆を食べやすく仕上げました。愛媛県産海苔使用。



35.県学給 愛媛県産
しそひじきふりかけ 1kg
愛媛県産の良質なひじきを使用した、ご飯と相性の良いしそ風味のふりかけです。



36.県学給 愛媛県産
大羽煮干し 500g
愛媛県で漁獲された鮮度の良いカタクチイワシを煮干しにしてあります。



37.県学給 愛媛県産
煮干し粉 1kg
愛媛県で漁獲された煮干しを粉末状にしてあります。



38.きびなごのカリカリフライ
(愛媛県産原料使用) 1kg
愛媛県産きびなごに、ジャガイモを粒状にした衣を付けました。カリッとした食感が楽しめます。

お問い合わせはこちらまで

(公財)愛媛県学校給食会

T E L : 089-924-7623

F A X : 089-924-6304

E-mail : info@ehime-gk.or.jp

<http://www.ehime-gk.or.jp>

愛媛県学校給食会新事業のご案内

地場産物を給食で提供したいけれど、下処理や仕込みが大変



下処理した野菜や魚、肉を冷凍で仕入れたい



地場産物の加工品を開発して給食で提供したい



県学給とコラボして 地場産物を使った

プライベートブランド

貴市町独自のPB食品を つくってみませんか？

これまでに培ったノウハウを活用して、学校給食への“地場産物の導入”“地産地消の推進”を積極的に支援します！協議や試作を繰り返し、納得の1品をつくりませんか？

県学給は

地

産

地

消

の推進を支援します！！

まずはお気軽にご相談ください。お電話、メールお待ちしております！