

おおいた

<https://www.oita-kenkyu.jp> 検索

OITA KYUSYOKU FIGHT

50
2026.3

給食ふぁいと

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

祝！！50号



つづきは4・5ページへ！！

も

広報紙「おおいた給食ふぁいと」祝！第50号 ————— P1

く

給食リレー 豊後高田市立呉崎小学校 秋吉陽子校長 ————— 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！大分地区です！ ————— P3

第50号おめでとう！～発刊当時をふりかえって～ ————— 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…日田市前津江学校給食共同調理場 — P6

令和7年度学校給食優良学校等表彰・令和7年度学校給食調理講習会 ————— P7

(公財)大分県学校給食会 令和7年度事業経過報告 ————— P8

回覧をお願いします

学校給食に込められた想いをつなぐ

豊後高田市立呉崎小学校 校長 秋吉陽子



お昼前、給食センターから給食が運ばれてきます。給食の時間になると、子どもたちの明るい声が廊下に響き始めます。私にとって給食の時間は、一日の中で最も心が和む時間であり、同時に教育者としての原点を再確認する大切な時間でもあります。

私はこれまで、栄養教諭として給食の現場に携わってきました。献立作成や衛生管理はもとより、食に関する指導を通して、子どもたちに食の大切さを伝えてきました。また、安全でおいしい給食を提供するに



は調理員の方との連携は不可欠であり、そのために注がれる情熱をそばで感じてきました。給食センターに勤務する栄養教諭として、給食センターと学校、作る側と食べる側のそれぞれの想いをつなぐのが自分の役割であると考え、「想いをつなぐ」ことを意識し、業務を行ってきました。現在も食育掲示板や学校だよりに「ちょこっと食育」のコーナーを設け、給食や食について話題を発信しています。栄養教諭としての経験があるからこそ、校長となった

今、目の前で子どもたちが「おいしい!」と笑顔で給食を頬張る姿を見ると、うれしさでいっぱいになります。

給食は単なる「食事」ではありません。栄養素のバランスがとれていることはもちろんですが、そこには調理に携わる人々の願い、食材を育てる生産者の苦勞、そして四季折々の日本の食文化が凝縮されています。また、給食の準備から会食、片付けまでの一連の流れの中で、仲間と協力することや食事のマナー等を学ぶことができる最高の「生きた教材」です。今年度本校では「給食がんばりカード」に取り組んでいます。各クラスで毎月のめあて（例えば「苦手



な食べ物にチャレンジしよう」「後片付けをきちんとしよう」など)の達成をめざし、友達同士で声をかけあいながら取り組んでいます。この取組を通して、相手を思う気持ちを育むとともに、「できた」を実感できる経験を積んでもらいたいと考えています。その他にも、栄養教諭の先生による給食の時間の訪問指導や食育の日の動画配信など、「生きた教材」を活用した指導を子どもたちはとても楽しみにしています。

校長として学校全体を見渡すとき、子どもたちの健やかな成長には「知・徳・体」のバランスが不可欠だと考えます。そして、その全ての基盤にあるのが「食」です。栄養教諭としての「専門的な眼」と、校長としての「温かな眼」。この二つの視点を持ち続けながら、これからも食育を教育の柱の一つとして大切に、給食に携わる人々の想いをつなげられる人でありたいと思います。

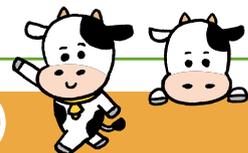


大分県学校栄養士研究会の取組を紹介します！

こんにちは！ 大分地区



大分市は、大分市栄養教諭・学校栄養職員研究会の組織の下、総勢35名の会員が6つの班に分かれて研究を進めています。今回は、大分県学校給食会の助成金事業を活用した【わくわくモーモースクール】の活動とデジタル教材班の班別研究の内容を紹介します。



わくわくモーモースクール（大分県学校給食会助成金事業を活用）

学校給食会の助成金事業を活用し、今年度は、わくわくモーモースクールを5校の学校で実施しました。



竹田市「はみんぐ・まむ牧場」の志賀拓馬さんを講師に迎え、「ミルク牧場の1日」のお話をさせていただきました。乳搾りや牛舎の掃除といった牛のお世話だけでなく、畑を耕して牛の餌作りなど普段見ることのできない酪農家さんの仕事を知ることができました。また、牛乳ができるまでに多くの人関わっていることがわかりました。



今年度は3校で子牛のふれあい体験を実施しました。かわいい子牛に大興奮のこどもたちでした。実際に子牛のあたたかさに触れて、命の大切さを感じる貴重な体験となりました。

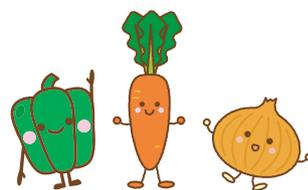


大分県酪農業協同組合の職員さんによるバター作り体験を行いました。牛乳と生クリームが入ったペットボトルを一生懸命に振り続けると、バターとバターミルクができました。交流給食では、「おいしい」、「バターがやわらかい」と嬉しそうに食べる児童の顔が印象的でした。「家でも作ってみたい」という感想もありました。また、普段は牛乳が苦手な児童も頑張って飲もうとする姿が見られました。

班別研究 デジタル教材作成

ICTを活用した食育指導媒体として、「おおいた産給の日」に使用する野菜の動画と、毎月の「給食目標」についての食育動画を作成しました。完成した食育動画はロイロノートに保管し、大分市内の教職員が共有できるようにしました。これにより、栄養士だけでなく、栄養士未配置校の学校でも活用ができ、給食時間中の食育が推進されています。

☆大分市では毎月19日の前後に大分市産の食材を使用した「おおいた産給（サンキュー）の日」を実施しています。



第50号おめでとう！～発刊当時をふりかえって～

広報紙「おいしい給食ふぁいと」は、平成21年11月に初刊を発行し、今回で第50号となりました。これまで、ご寄稿・編集等で携わってくださった関係者の皆様、ご愛読いただいている皆様のおかげです。ありがとうございます。今回は、立ち上げの際の編集委員の皆さんに当時の思い出や広報紙「おいしい給食ふぁいと」に込めた思い等、メッセージをいただきましたのでご紹介します！！

渡邊 ハルミ 氏 ((元)公益財団法人大分県学校給食会 食育アドバイザー)

この度は、広報紙「おいしい給食ふぁいと」50号発刊おめでとうございます。発刊当時を懐かしく思い出したところです。栄養士研究会のみで作成していた「ふぁいと」を思えば随分立派な広報紙になったものだととても嬉しく思います。九州各県では当時すでに給食に関する広報紙を発行していましたが大分県には無く、大分県学校栄養職員の常任委員長に就任した時、九州各県と肩を並べなければという思いから提案しました。紆余曲折しながらに初代委員一同、各県の広報紙等を参考にしながら作成し、大分県版学校給食広報紙が誕生したことも併せて懐かしく思い出しています。当時、印刷代を予算化していたわけではなく、給食会に相談に行くと、給食会物資紹介コーナーを設けるということで学期に一度の発刊が決まりました。給食会の援助がなければこの広報紙の前身となる「ふぁいと」の発刊も出来なかったと思うと給食会には色々な節目で助けていただいた事が思い出されます。これからも「ふぁいと」のスローガンを思い出していただき皆さんの更なる発展を期待いたします。



☆編集秘話☆

平成21年、大分県学校栄養士研究会（以下、研究会）並びに公益財団法人大分県学校給食会（以下、給食会）が、学校給食の向上及び食育の普及、推進を図るために平成21年度に広報紙おいしい給食ふぁいと編集委員会を立ち上げ、第1号を平成21年11月に発行しました。

背景としては、研究会独自で発行していた広報紙「ふぁいと」の活動が縮小していたことと、給食会に学校給食関係者へ配布する食育に関する広報紙がなかったことから、共催で作成することになりました。

後藤 彩 栄養教諭 (大分大学教育学部附属小学校)

第50号という大きな節目を迎えられたこと、心よりお祝い申し上げます。創刊当時、他の編集委員の先生方と「大分県の食育の架け橋となる広報紙を」と、熱く議論を重ねた日々が昨日のことに思い出されます。特に思い入れが深いのは、紙名になぞらえたスローガン「ふ・あ・い・と」です。

ふりそぞぐ・あいじょう・いっぱい・いつもげんきな・とよのしょくいくこの頭文字には、給食に携わる私たちが注ぐ愛情と、児童生徒が自ら健康を管理し、生涯いきいきと過ごせる「食の基礎」を育ててほしいという願いが込められています。

時代は移り変わりますが、食育の根底にある「愛情」と「元気」は変わりません。この広報紙が、これからも本県の食育を支える確かな道標であり続けることを願っております。



☆編集秘話☆

名称は、研究会独自で発行していた広報紙「ふぁいと」への愛着がある会員が多いという意見から、「ふぁいと」の名前を残しました。「ふぁいと」は、研究会会員のみへ配布していましたが、新しく共催で発行する広報紙は、「大分県」の「給食」に関する広報紙ということがわかりやすいように「おいしい給食ふぁいと」としました。

「ふぁいと」をさらに愛着深いものにするため、平成21年度初回の編集委員会でスローガンを検討したのですが、なかなか決まらず、一旦持ち帰り各自で考えることになりました。後日、後藤栄養教諭からの提案に「この広報紙にぴったり！これ以外はない！」と満場一致で決定しました！

※「豊（とよ）」は地域を指しています。これは古墳時代にあった律令制以前の国の一つ豊の国（とよのくに）が由来となっています。現在の福岡県東部および大分県全域に相当する九州の北東部地域に存在しました。



渡邊 智子 栄養教諭 別府立山の手小学校

第50号発刊、おめでとうございます。以前栄養士研究会単独で発行していた広報紙は白黒でしたが、新しくカラーになると聞いて、みんなでわくわくしたことを思い出します。今でもふぁいとが届くと、特に読んでほしいところに付箋をつけて、職員室で回覧しています。これからも楽しみにしています。



☆編集秘話☆

表紙は広報紙の顔！！読みたくなるようインパクトも大事！！ということで何を掲載するか毎回議論を重ねました。3号では渡邊栄養教諭が当時所属されていた別府市立鶴見小学校での田植えの様子を紹介。子どもたちが一生懸命取り組んでいる様子が伝わってくる、今見ても素敵な表紙です♪

和田 真子 栄養教諭 大分県立豊学校

「おいしい給食ふぁいと」50号おめでとうございます！初代編集委員として、第1回目のわくわく学校訪問を担当しました。どんな内容を書けるといいか考え原稿案を作りました。が、編集会議で、赤ペンでたくさん訂正され課題を追加され、くじけそうになりながらも、まわりの方々に相談し意見をもらいながらやり直し完成させた思い出の第1回目です。これからも愛される広報紙であり続けますように。



☆編集秘話☆

掲載内容やコーナー名は毎年編集委員会で協議しているので、発刊当時から変更したものもありますが、現在もそのままでの名前が続いている「わくわく学校訪問」のコーナー！！当時の研究会会長に背中を押され、記念すべき第1回目を担当してくださったのが和田栄養教諭でした。



これからも食育の架け橋となる広報紙として発刊してまいりますので、引き続き、ご協力・ご愛読よろしくお願いたします。
みんなで「ふぁいと」！！





ランチタイム

ある日の給食をのぞいてみたら…

日田市前津江学校給食共同調理場

日田市前津江学校給食共同調理場では、小学校2校、中学校2校合わせて、221食の給食を調理しています。

地産地消

年に一度、地元で養殖された「やまめ」を使って、からあげをしています。また、今年度は、大山町青年農業研究会の方々が作った「さつまいも」と、日田市有機農業研究会の講習会で市民の方々が作った「じゃがいも」を給食に提供していただき、使用しました。

やまめ



時間をかけて揚げたやまめは、からっとしていて、とても好評です。

収穫の様子



大山町の、えのきたけも入った、炊き込みご飯。よく食べていました。

さつまいも



さつまいもときのごぼん

じゃがいも



デジマと長崎黄金(ながさきこがね)の2種でした。

コーンポテト



甘味のあるじゃがいもにバターを効かせた一品。



生産者の方が、給食時間に訪問してくれました。



献立研究

年に6回程度、日田管内の栄養教諭、学校栄養職員が集まり、研修をしています。指導案の交換、衛生管理の研修など行ってきましたが、今年度は、調理場間で献立を交換し、調理実習を行っています。

実習の様子



できあがった料理



実習で好評だった、「高野豆腐とタラの甘辛炒め」を給食に活用。



令和7年度 学校給食優良学校等表彰

令和8年1月22日（木）に、大分県庁舎本館2階正庁ホールにおいて「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（公財）大分県学校給食会の共催で実施しました。

開会行事の中で、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。



☆ 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）

※敬称略

令和7年度 学校給食調理講習会

12月11日（木）に「令和7年度学校給食調理講習会」を開催しました。今年度は、ほのぼの茶屋 代表窪田エツ子氏を講師に迎え、中津市の郷土料理の調理実習・講義を行いました。

窪田先生は、郷土料理や地元食材を活用したお店を経営しながら、地域の子どもたちや保護者の方を対象にした料理教室の講師もされています。参加者の感想には「郷土料理の作り方を詳細に教えてもらいながらする調理実習はとても有意義でした。」「先生の食や料理教室に対する考え方もとても参考になりました。」等の感想がありました。

学校給食でも活用できる献立を実習し、子どもたちに伝えていきたい郷土料理の背景も含め学ぶことができました。



【実習献立】

- ・しょうけめし
- ・煮ぐい
- ・おからサラダ
- ・椎茸のピリ辛揚げ
- ・とうふまんじゅう



えっちゃん先生（窪田先生の愛称）が笑顔で応え、各班を回ってご指導いただき、和気あいあいとした調理実習でした♪

(公財) 大分県学校給食会 令和7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学校給食用パン及び米飯の品質向上
 - ・「学校給食用パン検討委員会」への諮問、答申を経て、令和8年4月から小麦粉の国産化切替を決定。「外国産95%、県産5%」から「県産50%、国産50%」の配合に変更。
- ②学校給食用玄米及び米飯の安定供給に係る取組と支援

(2) 一般物資

- ①安全・安心な物資の調達と供給
- ②市町村教育委員会及び学校等への販売促進活動
- ③大分県学校給食物資選定委員会（年3回）
- ④学校給食に関する物資展示会【学校給食関係者対象】（7月19日）
- ⑤物資製造工場等視察研修
【市町村教委主管課職員・栄養教諭等対象】（7月30日）



2 学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業

(1) 食育イベント・講習会等

- ①学校給食に関する講習会【学校給食関係者対象】（7月19日）
- ②学校給食料理教室【児童及びその保護者対象】（7～8月）
- ③親子食育体験会【児童及びその保護者対象】（10月4日）
- ④学校給食フェア【一般県民対象】（11月22日）
【大分県学校栄養士研究会との共催】
- ⑤学校給食調理講習会【栄養教諭等対象】（12月11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、各種食育関係大会における展示
貸出件数：263件（1月31日時点）

(3) 情報提供

- ①広報紙
 - ・給食会だより（年11回発行）
 - ・広報紙「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】



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衛生指標・食中毒検査385件、ヒスタミン検査21件
- (2)パン加工・炊飯委託工場への立入調査及び衛生管理研修・指導

- ①食中毒菌の感染防止及び異物混入防止対策等の研修（8月20日）

- ②立入調査及び指導（10月～12月）

(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
 - ・夏期衛生講習会【業務課職員・委託配送員対象】（8月22日）
 - ・衛生管理研修会【給食会全職員対象】（8月25日）
- ②内部の衛生規範の見直し
- ③健康管理
 - ・検便検査【給食会全職員対象】（月1回）
 - ・ノロウィルス検便検査【業務課職員・委託配送員対象】（11月、2月）

- ④計画的な検査機器の更新
 - ・冷蔵庫購入（8月）

(5) 営業許可証

- ・作業状況及び作業手順書の整備

(6) 知識・技術の向上のための研究会等への参加

- ①日本食品微生物学会及び日本臨床検査衛生検査技師会入会（4月）
- ②食品微生物検査講習（6月19日）
- ③九州各県学校給食会食品検査室連絡会議（11月20日熊本県）
- ④大分市HACCPセミナー（1月27日）
- ⑤大分県臨床検査学会（2月15日）

