School Lunch in Fukuoka pref

給食福岡

2023.11
vol.116
楽しい給食

岡垣町立山田小学校 食育授業

6年生学級活動（2）「見つめよう食品ロス」

学び合いから
主体性に

「うわ～こんなにたくさん！」
ある日の全校児童の
給食残量を見て

栄養教諭の
アドバイス

詳細は最終ページに掲載

もくじ

食育指導実践例　みやま市立瀬高小学校 …… 2P
参加者レポート（第64回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会）…… 4P
栄養士ノート …… 5P
おすすめメニュー …… 5P
給食会情報（第26期物資規格委員会の活動報告）…… 6P
食に関するクイズ …… 7P
表紙の写真は… …… 8P
行事報告（令和5年度学校給食調理技術講習会）…… 8P

編　集
広報紙「給食福岡」編集委員会

発　行
公益財団法人福岡県学校給食会
福岡県筑紫野市紫3丁目1番1号
TEL.092-923-3322

ホームページ
https://www.fukukyuu.or.jp
広報紙「給食福岡」　検索

＊回覧をお願いします＊
（回覧時に御活用ください）

【学校におかれましてはPTA会長様に1部お渡しください】　本紙は、給食会ホームページに掲載しています。

食育指導
実践例

令和３・４年度公益財団法人福岡県学校給食会学校給食研究指定委嘱事業研究報告書

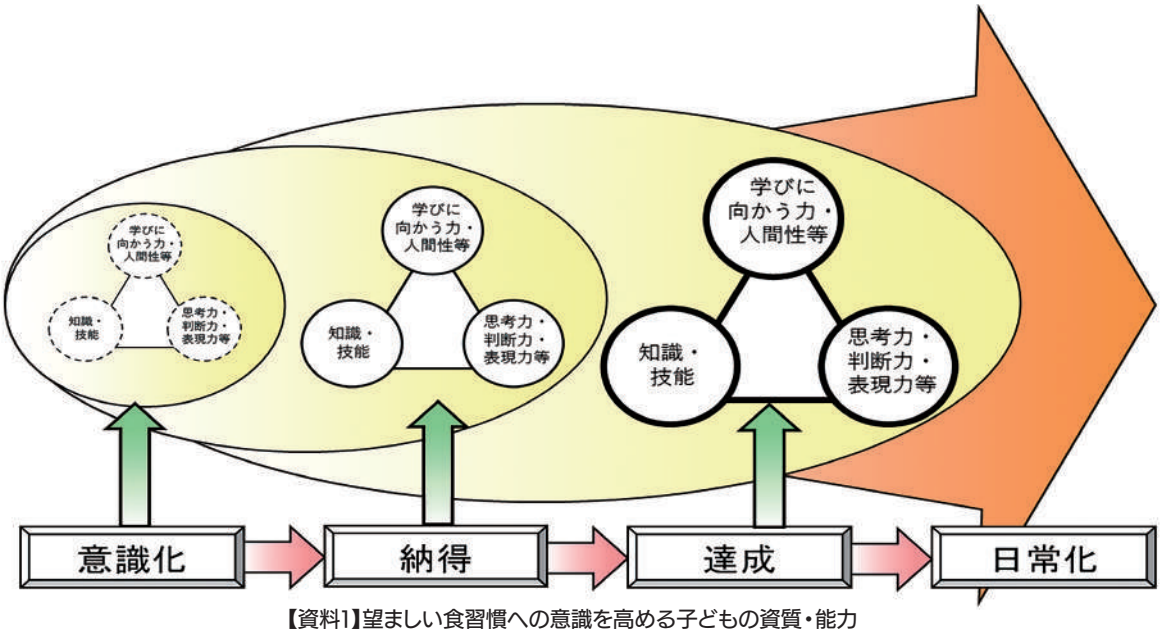
望ましい食習慣への意識を高める子どもの育成
～学級活動（２）における「ふりかえり活動」を通して～

みやま市立瀬高小学校

１　研究内容

① 主題　望ましい食習慣への意識を高めるとは

食に関する視点に対する問題について、無意識であった状態から自分の食生活の課題を自覚し、食生活を改善していくことへの納得感を得、実践を経て達成感を味わい、日常化を図っていくことである。



【資料1】望ましい食習慣への意識を高める子どもの資質・能力

② 副主題　学級活動⑵における「ふりかえり活動」を通してとは

学級活動は、自己の課題の解決及び将来の生き方を描くために意思決定して実践することに自主的、実践的に取り組むことを通して資質・能力を育成することを目指す。学習指導要領の中で学級活動（2）の「エ」には、給食の時間を中心としながら、健康に良い食事のとり方など、望ましい食習慣の形成を図るとともに、食事を通して人間関係をよりよくすることが挙げられている。

学級活動（2）では学習過程を次の４過程とする。「つかむ」課題をつかむ→「さぐる」原因を追求する→「見付ける」解決方法を考える→「決める」意思決定する。

そして、【資料２】のように、「つかむ」過程に「ふりかえり活動①」を、「決める」過程に「ふりかえり活動②」を、事後の給食・家庭での実践の場面に「ふりかえり活動③」を位置付ける。

このように、学級活動（2）において、自分の食生活の課題に気づき、個人目標に向かって実践をしてふりかえることで自分の伸びを実感でき、望ましい食習慣への意識を高める子どもの育成を図ることができると考える。

また、朝食摂取率については、90％以上と質的な向上を目指して取り組んだ。

③ 研究の構想

ア　学級活動（2）を中心としたカリキュラム・マネジメント
　（ア）食に関する指導の全体計画の作成
　（イ）学校給食、教科との関連
　（ウ）児童会との関連
イ　栄養教諭との連携
　（ア）給食の時間における食に関する指導
　（イ）学級活動（2）エと関連させた指導
ウ　「ふりかえり活動」におけるチャレンジカードの活用
エ　「ふりかえり活動」における ICT の活用
オ　家庭・地域との連携

事前		食育の視点を意識していない自分の姿を記録
学級活動	つかむ ↓ さぐる ↓ 見付ける ↓ 決める	1　課題をつかむ ふりかえり活動① 2　原因を追求する 3　解決方法を考える 4　意思決定する ふりかえり活動②
事後		給食・家庭での実践 ふりかえり活動③

【資料2】学級活動（2）における「ふりかえり活動」とは

2　研究の実際（一部抜粋）

４年生の実践　学級活動（２）「食器ピカピカ大作戦」

事前

食器に食べ残しがついていて、きたないな。

給食の後の食器の様子の写真をとっておこう。

本　　時

ふりかえり活動①

食べ残しがあるな。きれいに食べる方法を知りたい。

いつでもきれいに食べ終えるには、どうしたらいいか考えよう。

ご飯粒が固まって、とれないから食べ残しがあると思う。どうしたらいいかな。

お米は、温かい時は水分が周りについているから集めやすいですよ。集めながら食べるといいですね。

今まではめんどうくさい気持ちがあったけど、これからはご飯粒を集めながら食べよう。給食の先生の気持ちを考えたらピカピカに食べられそうだよ。

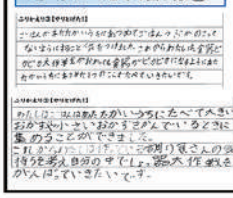
感しゃの気持ちをもって食べるとよい。
きれいに食べ終わると、自分もまわりの人もうれしくなる。

ふりかえり活動②

実践

今日も食器がピカピカにできたぞ。

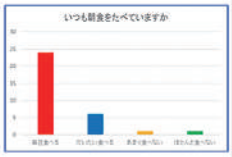
ふりかえり活動③



５年生の実践　学級活動（２）「朝食のとり方を考えよう」

事前

【朝食アンケート】

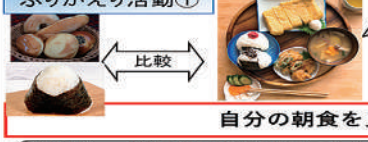


朝食何を食べますか？

食べないのはどうしてですか？
・時間がない
・食欲がない

本　　時

ふりかえり活動①



朝食と言っても食べているものが随分違う。先生はどうしてこんな朝食なのかな。パンは食べているけど、このままではいけないのかな？

自分の朝食を見直そう。

朝食は、「体・頭・おなか」にスイッチを入れます。学力テストの結果でも証明されています。さらに、赤・黄・緑の栄養のバランスも大事です。

食パンだけの朝食は黄色だけだよね。栄養のバランス良くするためには、緑のレタスと赤のハムをはさんでサンドイッチにしたらどうかな。

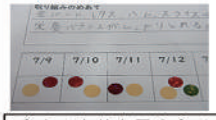
より良い朝食にするためには、規則正しい生活をし、栄養のバランスを考えて自分にできる工夫をしていくとよい。

ふりかえり活動②

朝食を食べる大切さ、赤・黄・緑の３色の食品を食べることの重要さを改めてよく知ることができました。今まで、３色揃った朝食はあまりできていなかったので、これからは、３色揃った朝食を食べるように心がけたいです。大人になっても３色揃った食事を自分で作れるようになりたいです。

実践

ふりかえり活動③

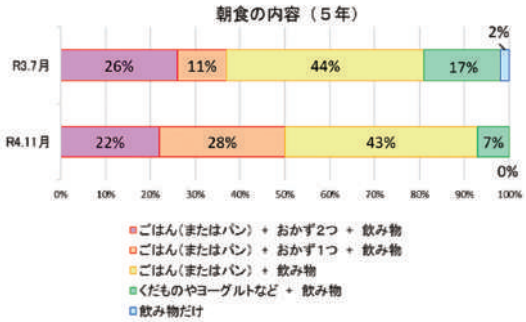


今までよりも量や食べるものなどを考えて食べるようになりました。例えば、前までパンしか食べていなかったのに、先生の話を聞いて、卵や野菜ジュースなどの食品も付け加えて食べるようになったからです。まだ、赤・黄色・緑の全部は食べていないけど、前よりも意識して朝食を食べるようになってよかったです。

3　成果と課題

【成果】○食育の視点に関するアンケート結果では、すべての項目において伸びが見られた。このことは、食への意識を高め、納得感を得て実践し、達成感を味わう「ふりかえり活動」を位置づけたことの効果であると考える。

○朝食摂取率については、取組の前後で大きな変化は見られなかった。しかし、朝食に関する学習を行った学年で朝食の内容を比較してみると、果物やヨーグルトだけを食べていた児童が主食やおかずを食べるようになったり、主食だけを食べていた児童がおかずを付け足して食べるようになったりなど栄養のバランスが良くなっていた。



【課題】○高まった意識が継続していくために家庭との連携を深め、啓発を行っていく必要がある。

参加者レポート

（第64回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会）

『栄養教諭を中核とした学校における食育の推進』

～食のみやこ鳥取発！ 食育で心も体も健やカニ～

川崎町立川崎小学校（川崎町学校給食センター）　栄養教諭　塚本 涼香

令和5年8月3日・4日の2日間、第 64 回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会がとりぎん文化会館他で開催されました。

大会1日目 の文部科学省説明では、「学校における食育の推進と栄養教諭の役割」と題して、食に関する指導の充実と栄養教諭の資質向上、学校給食の充実について、文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課 南野圭史課長より説明がありました。特に、「令和4年度の公立義務教育諸学校における栄養教諭及び学校栄養職員の配置数に占める栄養教諭の割合」において、各都道府県によって大きな違いがあり、栄養教諭が 100%設置されている県もあれば、未だに 6.7%しか配置されていない県があるとの課題があげられました。（福岡県は 83.2%）

また、「教師の採用等の改善に係る取組について（通知）」の内容説明があり、「多様化する社会の変化の中で、子供たちの置かれている生活環境は様々であり、食育においても今まで以上に個別に寄り添った支援が求められている。」と個別指導の重要性が明記されているという説明がありました。

シンポジウムでは、「栄養教諭を中核とした食育の推進」～栄養教諭の職務の明確化に向けて～をテーマに、栄養教諭の職務内容とその必要性についての協議が行われました。その中でも特に、コーディネーターの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 るみ先生の「栄養教諭は必要ですか？」という質問がとても印象に残りました。この質問に対して、私たち栄養教諭は大きくうなずきますが、「その他の先生方はどう答えるのだろう？」「どの先生方にも必要だと思われるような業務ができているのだろうか？」と不安になり、日常の実践を振り返るきっかけとなりました。また、「養護教諭及び栄養教諭の標準的な職務の明確化に係る学校管理規則の参考例の送付について（通知）」が出されたことを受け、各自治体で栄養教諭の職務内容についても見直しがされています。神奈川県立保健福祉大学大学院保健福祉学研究科 研究科長 鈴木 志保子先生から、栄養教諭の配置拡大につなげるためには、栄養教諭ならではの取組を実践し、成果をまとめて発信する必要があるとの指摘がありました。

シンポジウムを通して、日頃の業務内容を見直し、栄養教諭の専門性を発揮できる場を増やすことで、教育委員会や学校へ栄養教諭は必要だという認識を持ってもらえるように日々業務に励みたいと思います。

大会2日目 は第5分科会「全教職員による食育推進体制及び家庭や地域、関係団体等と連携した推進体制の構築における栄養教諭の役割」に参加しました。実践発表をされた3人の先生方は、家庭や地域、関係団体と連携した食育推進体制の構築について取り組まれていました。鳥取県江府町立奥大山江府学園の実践発表では、ふるさとについての学びを深めるために、教科における食に関する指導において、教科の1つとして「ふるさと魅力発信科」を新設した取組に大変興味を持ちました。栄養教諭が中心となり地域や関係団体と連携して、みかんやぶどうの収穫体験活動が実施されていました。また、北海道岩見沢市立岩見沢小学校の実践発表では、学級担任に向けて発行されている「食育通信」が参考になりました。その月の給食目標についての情報や注目献立、給食の調理過程や調理員の思いなどを通信で知らせることで、毎日の給食指導を行う学級担任が栄養教諭のねらいを児童に伝えることができる取組でした。また、給食についての情報は、毎朝全職員で確認する校務支援システムの掲示板で共有されることに加え、校長先生も確実に確認できるように働きかけをしてくださっているそうです。日々の忙しい学校業務の中でも、情報システムを使った効率的な発信、様々な先生と連携した食育推進体制の構築がされていました。この方法であれば、栄養教諭が常駐していない学校でも取り組むことができると感じ、自分の担当校でも実践したいと思いました。

最後に、「食は楽しい・食は大切なんだ」と子どもたちが実感し、食に関する自己管理能力を身につけることができるように家庭や地域、関係団体と信頼関係をつくり、「食育をするのが当たり前」という雰囲気をつくっていきたいです。兵庫県たつの市教育委員会事務局　教育管理部参事　清久 利和先生の「1人の 100 歩より 100 人の1歩」という言葉から、これから食育を進めていくときには1人で抱え込むのではなく、横のつながりをつくりながら、みんなで1歩を踏みだせるようにしっかりと取り組んでいきたいと思います。

栄養士ノート

「食べてほしい！ 感謝の気持ちをもって」

北九州市立中原小学校
栄養教諭 **大山 遥**（はるか）

コロナ禍になって、感染防止のため給食時間が終わるチャイムと同時に、一斉に食べ残しを食缶に返却している子どもたちの姿が多く見られるようになりました。そこには片付けの時間まで待って、平然と苦手なものを残している子どもや、残した食べ物で遊ぶ子どもが見られました。この状況に課題を感じ、これまで以上に感謝して食事をする心をもち、好き嫌いなく食べようとする子どもたちを育てたいと思いました。

そこで「食缶からっぽ大作戦！」と称した取組を行いました。給食調理士の仕事の大変さを実感できるように、実際に給食を作っている様子の動画に、毎日心を込めて作っている調理士の給食への思いを加えたメッセージビデオを提示しました。また実際に使っている調理道具を子どもたちが触れたり、扱ったりする体験活動を設定しました。すると子どもたちが、調理士の仕事の大変さに気づき、「残さずきれいに食べたい。」「感謝の気持ちを調理士さんへ直接伝えたい。」などの声が聞かれ、感謝の心をもって給食を食べようとする意識の高まりを感じました。

さらに学校全体に食への意識の高まりを広げることができるように、給食室前に残食量を視覚化したものを毎日掲示しました。その結果、「昨日は残食が少なかったね。」とつぶやいたり、苦手なものも頑張って食べようとしたりする子どもの姿が多く見られるようになりました。

私は子どもたちの「今日の給食おいしかった！」「全部食べたよ。」という声と笑顔に、日々活力をもらっています。給食には初めて食べるものや、苦手な食べ物が出てくることがありますが、「まずは一口食べてみてね。」と声をかけ、食経験を促しています。

今後も学校給食を「生きた教材」として活用しながら、給食指導や食に関する指導を通し、子どもたちに食べることの大切さや楽しさを伝えていきたいと思っています。

おすすめメニュー

大牟田市立手鎌小学校
栄養教諭 **坂本 いづみ**

牛肉とじゃがいものきんぴら煮

甘辛く味付けをした具材に揚げたじゃがいもをからめた子どもたちに大人気の給食メニューです。ごぼうやこんにゃくを使っているので、不足しがちな食物繊維をたくさん摂取できます。

献立例 ごはん、牛肉とじゃがいものきんぴら煮、キャベツのみそ汁、牛乳

栄養価 1人分

エネルギー182kcal　たんぱく質9.5g　脂質8.0g
食塩相当量1.0g　カルシウム50mg　マグネシウム40mg
鉄1.1mg　VA81μgRAE　$VB_1$0.10mg　$VB_2$0.12mg
VC19mg　食物繊維総量2.6g　亜鉛1.9mg

材料

		〈1人分〉	〈4人分〉
●牛肉		35g	140g
A	●しょうゆ	1g	4g(小さじ2/3)
A	●みりん	1g	4g(小さじ2/3)
●じゃがいも		50g	200g
●揚げ油		適量	適量
●にんじん		10g	40g
●ごぼう		15g	60g
●こんにゃく		20g	80g
●さやいんげん		5g	20g
●サラダ油		0.5g	2g(適量)
●いりごま		2g	8g(大さじ1・1/3)
●三温糖		3g	12g(大さじ1・1/3)
●しょうゆ		5g	20g(大さじ1強)
●みりん		1g	4g(小さじ2/3)
●一味とうがらし		0.01g	0.04g(少々)
●塩		0.1g	0.4g(少々)

作り方

① じゃがいもは拍子木切りにして油で揚げる。
② にんじんは0.5㎝幅のせん切り、ごぼうはささがき、さやいんげんは2㎝長さの斜め切りにしておく。
③ こんにゃくは0.8㎝幅のせん切りにして下ゆでしておく。
④ 牛肉にAの調味料で下味をつけておく。
⑤ 鍋にサラダ油をひき、牛肉、ごぼう、にんじん、こんにゃくの順に炒め、火が通ったら砂糖、みりん、塩、しょうゆ、一味とうがらしで味付けをする。
⑥ 味が決まったら、さやいんげんといりごまを加える。
⑦ ⑥に①の揚げたじゃがいもを入れて混ぜ合わせる。

第26期物資規格委員会の活動報告

物資規格委員会は、学校給食用物資の品質向上と安全性の確保を図り、本県学校給食の食事内容の充実に寄与することを目的として、栄養教諭・学校栄養職員・共同調理場所長に委員を委嘱し、学校給食用に適した独自物資の開発及び取扱い物資全般について、規格、品質、安全、調理性など多岐にわたって検討及び改良を行っています。

第 26 期物資規格委員会は、令和３年４月から令和５年３月を任期として活動し、「県産品を利用したもの」の新規物資の開発及び既存規格開発物資の見直しなどに取り組みました。

新規物資の開発としては、「県産鶏を使用した肉だんご」と「福岡県産白菜を使用したキムチ」の２品の開発に取り組みました。

肉だんごは、鶏肉の量と野菜の量や大きさにこだわり、鶏肉が感じられる煮崩れしにくい肉だんごを目指して開発を進めました。

キムチは、白菜のカットサイズを小さくすることや児童が食べやすい辛さにするために検討を重ねて開発を進めました。

第 26 期物資規格委員会の任期中、新型コロナウイルスの感染拡大の影響を受け、会議の開催が制限され検討回数も減少したため、残念ながら最終決定することができませんでした。今年度からの供給開始とはなりませんでしたが、来年度からの供給に向けて次期物資規格委員会に引き継ぎ、協議していきます。

既存規格開発物資の見直しでは、スクール餃子の製造工場変更に伴う原料配合変更を決定しました。また、スクールミートオムレツの規格を 60ｇに加え、40ｇを追加することで、児童の学年に応じた量を選択しやすくしました。これまで以上の御利用をお願いします。

活動報告や県産品を利用した規格開発物資については本会ホームページに掲載していますので、ぜひ御覧ください。

スクールミートオムレツ(下の写真は断面)

各写真の左側が40g(追加規格)、右側が60g(既存規格)

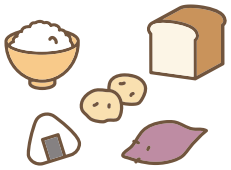
食に関するクイズ　健康にまつわるクイズ

Q 1 私たちが健康に生きていくためには、適切な運動、バランスのとれた(　　)、十分な休養・睡眠など規則正しい生活習慣が大切です。

(　　)にはいることばはどれでしょう。　①勉強　②食事　③ファッション

Q 2 食事をとるときは栄養バランスを考えることが大切です。食品はその中にふくまれる栄養素の体内でのおもな働きにより3つのグループに分けることができますが、その働きとは「おもにエネルギーのもとになる」、「おもに体をつくるもとになる」、「おもに(　　)を整えるもとになる」です。

(　　)にはいることばはどれでしょう。　①体の調子　②心の調子　③噛むリズム



Q 3 (　　)は一日を元気にすごすためにとても重要です。脳のエネルギーを補給し、体中の機能を目覚めさせる効果が期待できます。

(　　)にはいることばはどれでしょう。　①入浴　②勉強　③朝食

Q 4 脳のエネルギー源は(　　)です。脳は睡眠中も働いていて、朝起きたときはエネルギー不足の状態になっているため、朝食をとってエネルギーを補給する必要があります。

(　　)にはいることばはどれでしょう。　①アミノ酸　②脂肪酸　③ブドウ糖

Q 5 生涯の健康に影響する(　　)の健康。(　　)量が高まるのは成長期です。成長期に(　　)量を高めておくおことは、将来の(　　)粗しょう症を予防するうえでも大切です。

(　　)にはいることばはどれでしょう。　①骨　②脳　③神経

Q 6 楽しい食事も食中毒を起こしてしまっては、健康を損ねることになります。季節を問わず毎日気をつけなければいけない食中毒ですが、食中毒予防の3原則といえば、食中毒菌を「(　　)」「増やさない」「やっつける」です。

(　　)にはいることばはどれでしょう。　①付けない　②洗い流す　③育てる

A

1 ②食事
人間の体には、日中は活動し、夜は休息するというリズムがあります。規則正しい生活習慣は子どものころから身に付けることが大切です。早寝早起きの生活リズムをつくるようにしましょう。朝、昼、夕と一日3回の規則正しい食事のくり返しが生活リズムをつくることにつながります。(参考:足立己幸監修「子どもの栄養と食育がわかる事典」成美堂出版)

2 ①体の調子
食品は、その中にふくまれる栄養素の体内でのおもな働きにより次の3つのグループに分けることができます。
●主にエネルギーのもとになる食品のグループで、炭水化物や脂質が多くふくまれます。…ごはん、パン、いも、油など
●主に体をつくるもとになる食品のグループで、たんぱく質や無機質(カルシウムなど)が多くふくまれます。…魚、肉、卵、牛乳など
●主に体の調子を整えるもとになる食品のグループで、ビタミンや無機質が多くふくまれます。…野菜、くだものなど
(参考:文部科学省　小学生用食育教材「たのしい食事つながる食育」)

3 ③朝食
脳のエネルギー源はブドウ糖です。脳は睡眠中も働いていてブドウ糖を必要とします。朝、起きた時の脳はエネルギー不足の状態です。そのため、朝食をとってブドウ糖を補給する必要があります。ブドウ糖を得ると脳は目覚め、集中力や作業能力、学習能力が高まります。また、朝食は体のすべての機能を目覚めさせる役割を持っていて、胃や腸が動き、体中の細胞が活動をはじめ、寝ている間に下がっていた体温も上がっていきます。(参考:足立己幸監修「子どもの栄養と食育がわかる事典」成美堂出版)

4 ③ブドウ糖(解説は3と同じ)

5 ①骨
思春期には骨をつくる働きが著しくさかんになります。骨の成長にはカルシウムのほか、たんぱく質やさまざまなミネラル類が必要ですから1日3回のバランスの良い食事が基本になります。(参考:足立己幸監修「子どもの栄養と食育がわかる事典」成美堂出版)

6 ①付けない
食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内へ侵入することによって発生します。
食中毒を防ぐためには、細菌の場合は、細菌を食べ物に「付けない」、食べ物に付着した細菌を「増やさない」、食べ物や調理器具に付着した細菌を「やっつける」という3つのことが原則となります。そのためには、食品の購入や保存の仕方、調理の際、食事の際などあらゆる食の場面で気をつける必要があります。
特に、手にはさまざまな雑菌が付着しています。食中毒の原因菌やウイルスを食べ物に付けないように、次のようなときは、必ず手を洗いましょう。●調理を始める前、●生の肉や魚、卵などを取り扱う前後、●調理の途中でトイレに行ったり、鼻をかんだりした後、●おむつを交換したり、動物に触れたりした後、●食卓につく前、残った食品を扱う前。(参考:厚生労働省ホームページ「食中毒」)

表紙の写真は…

「主体的に望ましい食習慣を身に付けようとする子供の育成」

～食育の視点を取り入れた学級活動（2）の指導と給食指導を通して～

岡垣町立山田小学校

岡垣町立山田小学校は、令和5年に創立150周年を迎えた歴史と伝統ある学校です。全校児童は645名、特別支援学級も含めて23学級の大規模校です。

山田小がある岡垣町は、地下水が豊富でその水質もとても良いことから、野菜や果物、米などの農作物の種類も豊富です。学校給食にも地域の食材が多く使われ、給食便りや給食の放送で紹介し、子供達が地域の食材に関心をもつことができるようにしています。

この度、令和５・6年度に福岡県学校給食研究指定委嘱事業に取り組むことになりました。山田小の子供の課題である「主体的に取り組む力」を育むことができるよう、学級活動（２）において食育の実践研究を進めています。

表紙の写真は、6年生学級活動（２）「見つめよう食品ロス」の授業の様子です。

本時「つかむ」段階では、食品ロスの実態を数値や写真で示すことで、自分事として課題意識をもたせました。「さぐる」段階、「見つける」段階では、事前に調べた食品ロスの原因についてグループ交流させ、自分の課題を明確にさせました。「決める」段階では、課題解決に向けた自分の取組を決めさせ、栄養教諭の価値付けをもとに実践の意欲を高めさせました。まだまだ学級活動（２）の授業展開についても確立しておらず、課題も多くあります。

子供達が望ましい食習慣を身に付けようとする意識を高めることができるよう今後も実践研究を重ねていきたいと思います。

行事報告

（令和５年度学校給食調理技術講習会）

新たな研修主題で講習会を行いました

県内の学校給食調理従事員の調理技術の向上を図るとともに、学校における食育を担う一員としての資質の向上を図ることを目的として、夏休み期間に延べ８日間、調理従事員を対象に学校給食調理技術講習会を開催しました。（主催　福岡県学校給食会、後援　福岡県教育委員会）

今年度から新たに５年計画で研修主題を設定し、基本的な調理技術について講習を行います。今年度は、「魅力あるおいしい学校給食にするために～加熱調理のポイントⅠ（ゆでる、煮る、蒸す）～」とし、ゆでる、煮る、蒸すの調理方法について講義と調理実習を行いました。また、比較テストではさつまいもの加熱操作の違い（オーブン、蒸し器、電子レンジ）による、味や外観、香りなど複数項目を比較していただきました。

受講者数を従来の調理技術講習会よりも少なくしましたが、４年ぶりに集合形式で開催することができ、活気ある講習会となりました。

受講者からは、「調理実習を行うことで講義の内容がより理解でき、身についたと思う」「比較テストでは思っていた以上に違いがでることがわかり興味深かった」「他校の方と交流でき有意義な時間だった」など、講義、実習ともによかったという感想を多くいただき好評であったことが伺えました。

来年度の研修主題は、「魅力あるおいしい学校給食にするために～加熱調理のポイントⅡ（焼く、揚げる、炒める）～」の予定です。

本紙に関する御意見等をお聞かせください。
（給食会ホームページ「お問合わせ」を御利用いただくと便利です。https://www.fukukyuu.or.jp）