School Lunch in Fukuoka pref

給食福岡

2026.10
vol.133

楽しい給食

朝ごはんの大切さについて

本校のこどもたちの状況から朝ごはんの大切さについて伝え、簡単料理の紹介・試食まで行いました。

みそ玉作り体験・試飲

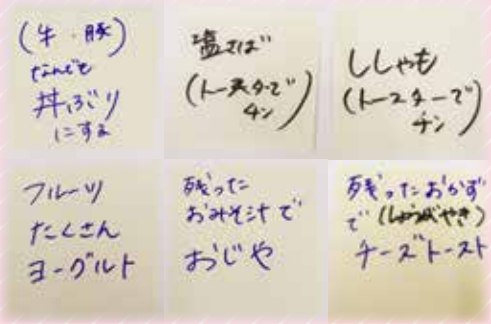
みそ玉作り体験では、学級・学年を越えて保護者同士の交流が広がりました。

食育 DE ランチ交流会

朝ごはん交流会の様子

我が家の朝ごはんの工夫を付箋を使って交流しました。
「そのアイデアいいね！」「明日からうちもやってみよう！」
笑顔あふれる盛んな朝ごはん交流が行われました。

たくさんの簡単朝ごはんメニューが…



福岡市立香住丘小学校

詳細は最終ページに掲載

もくじ

食育指導実践例 桂川町立桂川小学校、桂川東小学校、桂川中学校 ・・・・・ 2P
第3回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会 ・・・・・ 4P
調理場紹介　小竹町立学校給食共同調理場 ・・・・・・ 6P
みんなの給食レポート ・・・・・・・・・・・・・・・・ 7P
給食会情報（食育支援教材紹介） ・・・・・・・・・・・ 8P
おすすめメニュー ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9P
Voice ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9P
表紙の写真は… ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10P
行事報告（令和8年度学校給食調理技術講習会） ・・・・ 10P

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
「給食福岡」はこちらからも御覧になれます☞

＊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６・７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報告

食への関心を高め、自分の食生活を豊かにしようとする児童生徒の育成
～小中連携による食に関する指導の充実を通して～

桂川町立桂川小学校・桂川東小学校・桂川中学校

1　研究主題及び副主題について

（1）主題設定の理由

朝食欠食や偏食など、児童生徒の食生活を取り巻く課題は多様化している。生活リズムの乱れや栄養バランスの偏りは、健康だけでなく学習意欲や体力にも影響を及ぼすことが指摘されている。令和６年度アンケート結果からは、基本的生活習慣や感謝の心は概ね身に付いている一方で、栄養に関する知識を実生活に生かす力や、主体的・協働的によりよい食生活を実践する力に課題が見られた。

そこで、本町では小中９年間を見通した系統的な食育の充実を図ることとした。各校での取組を単発で終わらせるのではなく、発達段階に応じて学びを積み重ね、家庭や地域とも連携しながら継続的に取り組む体制づくりを目指した。

（2）主題・副主題の意味

「食への関心を高める」とは、食材・栄養・食文化などに興味をもち主体的に関わる姿である。「自分の食生活を豊かにしようとする」とは、健康や生活の実態に応じて食を選択・実践する態度である。小学校では「身近さ・体験・気付き」、中学校では「自立・実践・課題意識」を重視した。

2　めざす児童生徒像

- 食のことをよく知り、毎日の生活に生かそうとする児童生徒
  （栄養バランスを考える、食品の３つのはたらきを考えて食べる、手洗いをする）
- 食についていろいろな角度から考え、自分なりによりよい選び方ができる児童生徒
  （話し合いによる改善、食事のマナー、食事の重要性）
- 食べることを大切にし、自分の食生活を少しずつよくしていこうとする児童生徒
  （朝食の摂取、主体的実践、感謝）

3　具体的実践例

本研究では、小中９年間を見通した「食に関する指導の全体計画」に基づき、発達段階に応じた食育を進めている。こどもたちが食を身近なものとしてとらえ、自分の生活と結び付けて考えられるよう、体験的な学習を大切にしている。

また、小学校から中学校へと学びをつなぐことで、「知る」「気付く」段階から「考える」「実践する」段階へと発展させることを意識している。学校での学びが家庭での生活へと広がり、継続的な実践につながることをめざしている。

（1）小学校第3学年社会科「はたらく人とわたしたちのくらし」

桂川小学校第３学年では、給食共同調理場の見学を行い、栄養教諭や調理員の方々への聞き取り学習を通して、給食がどのように作られ、届けられているのかを学んだ。実際の調理の様子や工夫を知ることで、給食が多くの人に支えられていることに気付き、食への感謝の気持ちを深めた。

（2）小学校第6学年家庭科「まかせてね　今日のご飯」

桂川東小学校では、小規模校の特性を生かし、第6学年児童が「子どもが作る『ふくおか弁当の日』」を実施した。家庭科で学んだ主食・主菜・副菜や栄養バランスを生かして献立を考え、家族への感謝の気持ちを込めて弁当作りを行った。

（3）中学校英語科「食をテーマに世界とつながるオンライン交流」

桂川中学校では、フィリピンのマニラ・セントラル大学中学部とオンラインで交流している。英語科では「食」を共通テーマとし、3年生が「私たちの好きな給食」を紹介したり、2年生が「理想の朝食」についてインタビューしたりした。英語で伝え合う活動を通して、互いの食文化や食習慣の違いや共通点に気付き、食への関心と視野を広げている。

（4）中学校全学年家庭科／総合的な学習の時間「自立弁当の日」

桂川中学校では、全学年で「自立弁当の日」を実施している。事前に弁当作りの意義や栄養について学び、自分で献立を考えて調理している。発達段階に応じて課題を設定し、調理の大変さや家族への感謝を実感する機会としている。

4　成果と課題

（1）成果

・朝食摂取の状況は向上しており、基本的生活習慣の定着が進んでいる。（92.1% →94.0%）
・食事の重要性への理解が高まり、食を大切にしようとする意識が見られる。（88.5% →91.6%）
・手洗いや食事のマナーなど、日常の行動面において高い水準を維持している。（94.8% →96.0%）
・給食共同調理場見学や弁当づくりの実践を通して、感謝の気持ちや食への関心が深まった。
・小中連携による系統的な取組により、食育を生活と結び付けて考える姿が育ちつつある。

これらの成果は、体験的な学習と家庭との連携を重視し、日常生活と結び付けた指導を積み重ねてきたことによるものと考えられる。各校種での実践が相互に関連し合い、小中連携の取組がこどもたちの意識や行動の変容につながっている。

（2）課題

・栄養バランスや食品の３つのはたらきを意識して食べる力には課題が見られる。
・話し合いを通してよりよい食生活を考える力の伸長が十分とは言えない。
・主体的に食生活を改善しようとする継続的な実践力をさらに高めていく必要がある。
・「食の大切さを理解する」段階から、「自ら考え、選び、続ける」段階への深化が今後の課題である。

参加者レポート

第３回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会

※令和8年7月28日・29日の2日間、熊本県熊本市において開催が予定されていた「第3回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会」は、28日夕方に発生した令和8年熊本地震の影響により、一部中止となりました。被災された皆様には心よりお見舞い申し上げますとともに、一日も早い復旧と復興をお祈りいたします。

本号では、参加されたお二人の栄養教諭による大会初日のレポートを掲載し、次ページでは、中止となった2日目第3分科会の発表予定内容を紹介します。

より一層の学校給食の充実と栄養教諭を中核とした学校における食育の推進
～舞台は食のみやこ熊本　うまかモンで湧くワクつながる　食育の和～

宮若市立光陵小学校　栄養教諭　秀島　貴絵

本大会では、始めに「文部科学大臣表彰」表彰式が行われ、福岡県から岡垣町立山田小学校が「学校給食優良学校」として受賞されました。

その後、文部科学省・文化庁説明、「熊本地震10年。笑顔をつなぐ『給食×防災』のチカラ」という演題で講演が行われました。文部科学省説明では、食育基本法が改正され、学校における食育の中核的な役割を果たす栄養教諭について、農林漁業に関する体験活動そのほかの農林漁業教育について追記がされていること、今後は行政機関や JA 等生産者との連携・協力が必要になってくること、さらに、栄養教諭の職務として今後はより一層食に関する指導が加速していくだろうとの説明を伺いました。そのために、給食管理の DX 化を進め、食に関する指導を行う時間を確保していく必要があると感じました。また、栄養教諭としてこどもたちへ農林漁業に関する体験活動やそのほかの農林水産教育の実施を計画し、食を支える農林漁業や関連産業についての理解や関心を深めることへつなげていかなくてはいけないと感じました。

講演会では、「いつもの習慣が、もしもに役立つ」という言葉がとても印象的でした。いつもの習慣をふり返ったとき、もしもに備えることはできているのだろうか？と考える良い機会を与えていただきました。いつ起こるかわからない「もしも」に対して、日常生活から意識をもつことの大切さや、防災食をおいしく食べる知恵、日用品を生かす知恵等様々な知恵を学ぶことができました。

本大会は全体会のみの開催となってしまいましたが、今後に生かすことができる多くの情報を得ることができました。食育を推進していくために、学校、家庭、行政さらに食を支えてくれている様々な機関と協働していく必要性を感じました。

講演「熊本地震 10 年。笑顔をつなぐ『給食×防災』のチカラ」
講師　柳原　志保　氏（防災クリエーター / 歌う防災士しほママ）

篠栗町立北勢門小学校　栄養教諭　原　菜緒

歌う防災士しほママの講演は、明るく元気な歌声から始まり、会場全体が温かい雰囲気に包まれました。しかし、その明るさの背景には、東日本大震災や熊本地震で実際に被災された過酷な経験があったことが、写真やお話から伝わってきました。

その経験から生まれたのが「生きるチカラを育てる6つの知恵」です。備蓄食をおいしく食べる工夫や人との絆を大切にすること、身近な道具や日用品を活用する方法、節水・省エネにつながるパッククッキング、おやつを工夫して楽しむことなど、どれも実際の避難生活の経験から得た知恵であり、とても説得力がありました。

印象的だったのは、熊本地震を10歳で経験し、現在20歳になられた息子さんの姿です。息子さんの言葉（映像）を通して紹介された柳原家の「５ヶ条」からは、日頃から片づけや整理整頓を心がけ、規則正しい生活を送ることが、災害への備えにつながること、そして、いざという時に「助けられる側」から「助ける側」になれるという希望が語られていました。息子さんご自身も防災士の資格を取得されており、防災への思いが親子でしっかりと受け継がれていることに深い感銘を受けました。

また、「防災力＝人間力」「いつもの習慣がもしもにつながる」という言葉から、防災とは特別なことではなく、日々の暮らしや習慣の積み重ねが大切であることを改めて考えさせられました。

そして、この講演を熊本城ホールで聞いたおよそ30分後に令和８年熊本地震が発生し、会場が大きく揺れました。講演で学んだ内容が決して他人事ではないことを強く実感しました。今後、「食」と「防災」を結び付けた視点を大切にしながら、防災給食の設定などを通して、児童の防災意識の向上に働きかけていきたいと考えています。

第3回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会　第3分科会

視覚障がいのある幼児児童生徒が主体的に学ぶ食育の取組

～情報提供の工夫と食育内容の見直しを通じて～

福岡県立北九州視覚特別支援学校　栄養教諭　永原　陽子

1　学校の実態や取組の背景

本校は創立78年目を迎える視覚障がいを対象とする特別支援学校で、幼稚部から60代の専攻科生まで、非常に幅広い年齢層の幼児児童生徒が在籍している。視覚障がいにより情報が制限されることで、「食への興味関心の低さ」「マナー習得の困難さ」「社会性獲得の難しさ」といった特有の課題が見られた。そこで、これらの課題を改善するため、「情報提供の工夫」と「指導内容の見直し」を2つの柱に据え、取組を進めた。

2　具体的な取組

①　「五感」で感じる旬の食材

【食材の体験コーナー】

触れる・匂う・聞く体験

たけのこの皮を剥いて触感を確かめたり、乾燥した豆を振って音を聞いたりと、体験を伴いながら学べる場を設定した。

教科との連携

算数で魚の長さを比べたり、社会科で産地の地形を学んだりと、給食の食材を授業と結びつけることで、生きた知識として定着を図った。

②　情報提供のバリアフリー化

【点字を読みながらのメニュー紹介】

点字・音声での献立紹介

朝の活動で点字の献立表を確認したり、給食時間に児童生徒が自ら点字を読みながらメニューを紹介した。

盛り付けの説明

どこに何があるか、声で丁寧に説明し、食器の形や縁を触って理解を深める指導を行った。

③　自立と社会性を育むステップ

【当番制による配膳活動】

マナーの習得

スプーンやフォークの持ち方を手添えで教えるなど、発達段階に応じた個別指導を行った。

役割を担う

学校や寄宿舎での配膳当番、給食週間での「リクエスト献立」作成などを通じて、他者と交流し、社会性を育んだ。

3　成果

（1）　視覚障がいの特性に応じた「情報提供の工夫」
- ☞　食への関心や意欲を高めることができた。

（2）　食に関する指導の全体計画の作成を通じた「食育の見直し」
- ☞　教科指導との関連性が明確になった。
- ☞　職員の食育に対する意識が変容した。
- ☞　給食の残菜がほぼ０になった。

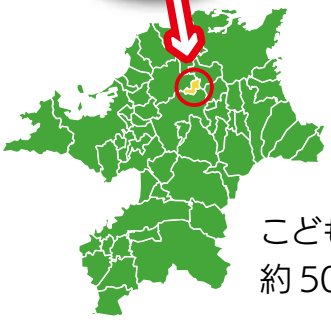
（3）　児童生徒アンケート、食育クイズの結果より
- ◇給食が楽しみな児童生徒　☞　100%
- ◇食べ物の働き、行事食、郷土料理に対する正しい知識を身につけた生徒　☞　100%
- ◇野菜の旬が分かる幼児児童生徒　☞　増加

4　今後の課題

全体計画の妥当性や関係職員や保護者との連携がどの程度効果を上げているかを評価するための指標を整理する必要がある。また、発達の段階に応じた「主体性」を客観的に測定するためのルーブリックや評価指標の策定について検討していきたい。

調理場紹介 小竹町立学校給食共同調理場

小竹町に 新しい学校給食共同調理場がオープンしました！



小竹町は県の中央部に位置し、遠賀川が町を縦断する自然豊かな町です。

令和8年9月から稼働開始した新しい小竹町立学校給食共同調理場は、小竹こども園、小竹みらい小学校、小竹中学校に約500人分の給食を届けています。

新給食センターが稼働する前（7／8（水）3・4校時）に、小竹みらい小学校の1年生（36名）が、「新給食センターを探検しよう！！」という学習で、給食センターを見学しました。

今日のめあては、「新給食センターを探検しよう！！」です。

エアーシャワーにびっくり！髪の毛やほこりを吹き飛ばします。

水の入った回転鍋をスパテラでかき回してみよう！！

野菜を切るスライサーの説明を聞いています。

「授業の振り返り」ポスターに気付いたことや写真を貼りました。

稼働前の調理室内の様子です。

みんなの給食レポート

～田川市学校給食のご当地給食～

田川市立田川小学校　校長　小林　和美

田川小学校では、総合的な学習の時間に、「自分の生活と地域の人・もの・こととのよりよい関わり方」について、自ら課題を発見し、課題解決に向けて追究する力を育てることをねらいとした学習を行っています。その中で、３年生では、田川市の「川渡り神幸祭」と私たちとの関わりを追究する単元学習を行いました。「川渡り神幸祭」は、福岡県五大まつりの一つであり、福岡県指定無形文化財第１号として登録されており、田川小学校のある中央校区では、「川渡り神幸祭」に山笠を出している地区が複数あることもあり、こどもたちにとっては、毎年楽しみにしている身近なお祭りです。

その単元学習の中で、昨年度より田川市の学校給食で提供されている「神幸ライス」を教材とした食育授業を５月14日の４時間目に実施しました。

授業では、本校区で育ち、長年にわたって学校給食の調理員として給食づくりに関わってきた田川市教育委員会の学校給食係の方をゲストティーチャーとしてお招きして、献立ができるまでの経緯や献立に対する思いなどをお話しいただきました。

給食の献立なので、安心安全はもちろんのことですが、食を通して田川の歴史を学んでいってほしいということや川渡り神幸祭を地域の誇りとして大切にしてほしいといった願いをもって献立を開発したというお話を聞くことができました。

授業の振り返りでは、「神幸祭に関わっている人が、みんな笑顔でいい気持ちでいられるためにどうしたらよいかを考え、神幸祭に関わっていることがわかった。」「給食の時にばれんが開くイメージを確認してみたい。」等の感想を出していました。

４時間目の食育授業が終わると、こどもたちが楽しみにしている給食の時間です。授業当日の給食は「神幸ライス」です。こどもたちは、４時間目に学習したことをもとに、さっそく「神幸ライス」のイメージを配膳しながら確認していました。

実際の山笠には、稲穂をイメージした「ばれん」がついています。「ばれん」は、稲穂を模したもので、基本的には５色でつくられています。山笠が動くと「ばれん」がパッと大きく開きます。神幸ライスは、この「ばれん」をイメージした献立であり、にら・コーン・赤パプリカ・押麦・なすを使って、「ばれん」の５色を表現しています。味付けはこどもたちの大好きなカレー風味で仕上げています。

山笠についている**「ばれん」**

配膳が終わり、いただきますの挨拶をして、みんなで神幸ライスをいただきます。

ご飯に「ばれん」に見立てた具をかけると、鮮やかな野菜が「ばれん」のようにパッと広がりました。

田川市の学校給食では、これまでにも「ボタ山カレー」「作兵衛団子」「ホルモン鍋」などの田川の人・もの・ことに根差したご当地給食が提供されてきています。ご当地給食の開発には田川市教育委員会の学校給食係をはじめ、市内に配属されている栄養教諭の先生、調理員など様々な人の思いと関わりがあって提供されていることを、給食を通してこどもたちが学ぶことができるように、食育の視点を取り入れた教育活動を展開していきたいものです。

給食会情報（食育支援教材紹介）

新規購入食育支援教材

公益財団法人福岡県学校給食会では、学校における食に関する指導や学校給食関係者の資質向上に役立つ教材等を整備しています。昨年度に購入した教材を紹介します。（担当係：総務課食育支援係）

DVD

「もう一度、見直そう！清掃・洗浄・殺菌の大切さ」
企画制作：株式会社　ＰＨＰ研究所

**「食品衛生のプロビデオシリーズ
ノロウイルス　食中毒・感染症を防ごう！」**
企画制作：公益社団法人日本食品衛生協会

書籍等

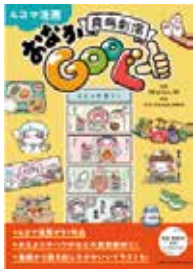
「大型絵本　もったいないばあさんの　いただきます」
作・絵：真珠 まりこ　出版社：講談社

「給食当番のいちにち」
文：大塚菜生　　絵：イシヤマアズサ
発行所：株式会社 少年写真新聞社

「もっとたよれる食育だよりイラスト資料集【春夏編】」
編　者：月刊「食育フォーラム」編集部
発行所：株式会社 建学社

「4コマ漫画　食育劇場おなか Goo ぐー」
原　案：月刊「学校給食」編集部
発行所：全国学校給食協会

「きゅうけん資料集1」（月刊給食指導研修資料）
編　集：代表 山口健太 / きゅうけん編集部
発　行：株式会社日本教育資料



その他

「日本津々浦々　鰆（とと）あわせ」
発売元：株式会社 KANSO テクノス　鰆（とと）工房

魚偏の漢字と色とりどりの千代紙・色紙の
切り絵を使ったカードゲームです。
トランプやかるたと同様の遊び方で、
魚について楽しく学べます。

おすすめメニュー

宮若市立宮若西小学校
栄養教諭　**仲村 佳子**

小松菜ご飯

不足しがちなカルシウムや鉄分がたっぷり摂れる混ぜ込みご飯です。しらす干しをカリカリに炒めて調味することで、さらに美味しく食べることができます。11月8日の「いい歯の日」に合わせ、噛むことを意識した献立と一緒に登場します。

献立例
小松菜ご飯　牛乳
発芽玄米入りつくね
かみかみ酢の物　すまし汁

材　料

	〈1人分〉	〈4人分〉
●精白米	80g	320g
●水	105g	420g
●小松菜	15g	2株
●人参	8g	1/4本
●油あげ	3g	1枚
●しらす干し	3g	大さじ2.5
●濃口醤油	3.8g	小さじ2.5
●料理酒	1.2g	小さじ1
●中白糖	1.9g	小さじ2.5
●油	0.2g	少々

作り方

① 小松菜は2㎝幅、人参は千切り、油あげは油抜きし、短冊に切る。
② 精白米は炊いておく。
③ しらす干しと①を油で炒め、調味する。
④ ③を炊きあがったご飯と混ぜ合わせる。

栄養価 1人分

エネルギー:310kcal　たんぱく質:6.7g　脂質:2.0g　食塩相当量:0.8g　カルシウム:54mg　マグネシウム:32mg　鉄:1.2mg
VA(RAE):97μg　VB_1:0.08mg　VB_2:0.04mg　VC:3mg　食物繊維総量:3.0g　亜鉛:1.4mg

Voice

「安全安心な学校給食を より楽しい時間に」

令和7年度福岡県学校健康教育研究大会学校給食功労者表彰受賞

福岡県立柳河特別支援学校　　栄養教諭　　橋口 由季子

平成3年度に単独自校方式の小学校に学校栄養職員として採用され、その後、センター方式や親子方式の給食を経験、教育事務所において指導主事としての勤務を経て、現任校に赴任し、6年目を迎えます。

本校には視覚障がい・肢体不自由・病弱教育部門があり、幼稚部から高等部まで幅広い年齢層のこどもが在籍（現在、病弱教育部門には在籍者なし）しています。そのため、食物アレルギー等の対応とともに、形態食等の個別対応が必要ですが、こどもたちは、給食時間をとても楽しみにしています。寄り添ってくれる先生方と食べ物の話をしながら、一緒に食事を楽しんでいる様子がとても印象的です。また、本校では各部門や学部で給食時間が異なり、一斉放送による活動ができないため、こどもたちが触ったり、匂いを嗅いだり、形や重さが実感できるよう、旬の野菜などを各クラスに持ち回って、個々にあった体験をしてもらっています。なかでも、iPadを活用した食育の動画視聴を行うため、肢体不自由教育部門高等部の委員会活動を中心に、こどもたちや先生方全員に動画制作に関わってもらい、日常から学校全体で食育活動に取り組んでいます。

最後に、令和7年度には、学校給食功労者として表彰していただき、誠にありがとうございました。受賞に際しまして、これまでお世話になりましたすべての方々に感謝申し上げます。

表紙の写真は…

食育DEランチ交流会

福岡市立香住丘小学校　　校長　大道　一宏

福岡市東区に位置する香住丘小学校では、地域とのつながりを大切にしながら、こどもたちの健やかな成長を支える教育活動を推進しています。特に食育に力を入れ、家庭や地域と連携した取組を通して、食の大切さや感謝の心を育んでいます。

表紙の写真は、令和7年度に実施した「食育DEランチ交流会」の様子です。授業参観前の時間を活用して保護者の皆様に参加していただき、給食の試食や朝食に関する講話、情報交換を行いました。講話では、栄養教諭が香住丘小学校のこどもたちの実態を踏まえ、朝食の重要性や望ましい食習慣について説明するとともに、時短料理の紹介を行いました。また、保護者同士が朝食作りの工夫や悩みを語り合い、家庭で実践できるアイデアを共有しました。さらに、忙しい朝でも手軽に栄養を補うことができる「みそ玉作り体験」も実施しました。校区で製造され、福岡市内の全小学校給食で使用されている地域のみそを活用し、地域への理解を深めました。この活動は、本校3年生が総合的な学習の時間に取り組んでいる内容とも関連しており、伝統的な食文化や地域の食材への理解を深める機会にもなっています。

参加した保護者からは、「簡単に作れるので家庭でも取り入れたい」「保護者同士で情報交換ができて参考になった」といった感想が寄せられました。今回の交流会は、食事が心身の健康を支える大切な役割について理解を深めるとともに、家庭・学校・地域が連携してこどもたちの豊かな食生活を支えていくことの大切さを共有する貴重な機会となりました。

行事報告

（令和8年度学校給食調理技術講習会）

「魅力あるおいしい学校給食にするために」調理技術講習会を行いました

県内の学校給食調理従事員を対象とした「学校給食調理技術講習会」を、夏休み期間に8日間開催しました。（主催：福岡県学校給食会、後援：福岡県教育委員会）本講習会は、調理従事員の調理技術の向上に加え、学校における食育を担う一員としての資質向上を目的としています。

今年度は「魅力あるおいしい学校給食にするために～地場産の素材を生かした調理～」を研修主題とし、地場産物の活用について、講義・調理実習・意見交換を通して理解を深めました。

講義では、生産農家の取組をはじめ、福岡県の農林水産物の産地や種類、生産量など、県産品の特色について学びました。調理実習では、各地区の特産物を使った給食メニューとして、筑前クロダマルを使った「クロダマルごはん」、添田町産りんごを使った「豚肉と野菜のりんごみそ炒め」をはじめ、県産品を利用した給食会の物資を活用した「茶碗蒸し」や郷土料理「にぐい」などを調理しました。いずれも「大変おいしかった」と好評で、地場産物の魅力を実感する機会となりました。

意見交換では、受講者同士が地場産物の活用について活発に情報交換を行い、「地域の食を実体験できてよかった」「福岡県産の特産物を詳しく知る機会となり勉強になった」「地元食材の良さを理解し、安全でおいしい給食作りに生かしたい」などの声が寄せられました。

今回の講習会は、地場産物の理解を深めるとともに、学校給食をよりよいものにするための有意義な研修となりました。

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）