

給食福岡

2024.11
vol. 122

楽しい給食



作ってみよう！ 桂川町の郷土料理

桂川町立桂川小学校

九郎丸の地鶏餡のおにぎり

【材料：16個～17個分】

A

白米……………5合
鶏の煮汁……………3カップ
濃口しょうゆ……………40ml
砂糖……………大さじ1
塩……………少々
酒……………小さじ1

B

鶏肉（できれば地鶏）…500g
砂糖……………30g
濃口しょうゆ……………40ml
酒……………40ml



【作り方】

- ①鶏肉を一口大のぶつ切りにし、柔らかくなるまで水で煮込む。煮汁は3カップ分を別の容器に取っておく。
- ②鶏肉はBの調味料で甘く煮る。
- ③米をとぎ、Aを入れ、水を5合の目盛りに合わせて炊く。味ご飯ができたら、甘辛く煮た鶏肉をおにぎりの中央に入れてにぎる。



詳細は最終ページに掲載

もくじ

食育指導実践例 築上町立上城井小学校 ……………	2P
参加者レポート(第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会) ..	4P
栄養士ノート ……………	6P
おすすめメニュー ……………	6P
食に関するクイズ ……………	7P
表紙の写真は… ……………	8P
行事報告 ……………	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)

1 研究主題及び副主題について

(1) 主題設定の理由

本校では、学校教育目標に「自ら学び、たくましく、心豊かに生き、郷土を愛する子どもの育成」を掲げており、「思考力・判断力・表現力の向上」～特色ある教育活動や研修の充実～を指導の重点としている。地域の教材である『きくいも』を特色ある教育活動として取り入れ、食育の充実を図ることで自らの課題に気づき主体的に学び合い、上城井の地域のよさを知り、地域を愛するたくましい（健康で、何事にもねばり強く取り組む）児童の育成につながると考え、本研究主題を設定するに至った。

(2) 主題・副主題の意味

地域や家庭、学校における食に関する「ひと・もの・こと」を通して自分たちの周りにある食について興味・関心を深め、『食育の6つの視点』に基づき、学校教育活動全体を通して自ら食に関わることで課題に気づき、発達の段階に応じた食に関する資質・能力を身に付け、生涯にわたって健やかに生きるための力の向上をめざす。

2 研究においてめざす児童の姿

低学年	自分の地域で収穫できる食べ物に関心をもち栽培や観察したり、進んで準備や片づけに関わったり、おいしく食べたりしようとする児童
中学年	地域の産物に関心をもち、日常の食事と健康について関連付けて考え、地域と共に活動することで、地域のよさを実感することができる児童
高学年	地域の食文化、食料の生産、流通、消費などについて理解を深め、地域に感謝し、地域の特産物をいかしてよりよい食生活をめざしていこうとする児童

3 めざす児童の姿に迫るための具体的な手立て

【着眼1】 地域教材をいかした体験的な活動

◎ きくいも学習・・・築上町の特産品『きくいも』を活用した栽培・収穫・販売・収益化の中での上城井小学校独自の体験学習

- ① ひと…特産品『きくいも』をつくりだす人と関わりながら、地域のよさや地域への理解を深める
- ② もの…特産品『きくいも』のことを学習し、そのよさや栄養、育て方等を知る
- ③ こと…食に関する知識や経験を有する人材と教材を有効に活用した体験活動

【着眼2】 ICTの活用

◎ 特産品『きくいも』を育て販売することを通しての活動で得た情報や、そのよさの発信における課題解決学習

- ① 教材の提示（動画・写真） ② 個々の考えの提示・把握（デジタルホワイトボード等）
- ③ 自分と他者の考えの比較・思考を深める（アンケート機能）
- ④ 表現・制作・情報発信（動画編集アプリ） ⑤ 意見整理・共有（デジタルホワイトボード）
- ⑥ 振り返り（学習内容）の蓄積（データ保存管理）

4 具体的な実践例

(1) 授業実践 第3・4学年 総合的な学習の時間 ～きくいもを有名にしようプロジェクト～

めあて：きくいもをたくさん売るために、1人1人が作成した「きくいも紹介のショート動画」を組み合わせ、より効果的なCMを作ろう。

①手立て

ア 今までの活動を掲示物やデジタルホワイトボードで振り返り、CMを作るという共通理解を図る。



- イ 使いたい動画をデジタルホワイトボード上で選び並べ替え、CMにする際の順番を決める。
- ウ ゲストティーチャーと動画の並べ方の観点について紹介してもらう。
- エ 動画編集アプリでCMを作成する。ゲストティーチャーが机間巡視し、児童たちが質問できるようにする。
- オ 共同編集シートで、これまでの活動を振り返られるようにする。



②成果（○）と課題（●）

- ゲストティーチャーと打ち合わせをし、動画や活動の価値付けをプロの目線でもらうことで、CMをより効果的なものへ改善できた。
- ゲストティーチャーに指導の意図やねらいをわかってもらう必要がある。

（２）授業実践 第５・６学年 総合的な学習の時間 ～いろいろな人に魅力を発信～

めあて：作ったきくいも料理の評価をレーダーチャートに表し、栄養教諭にアドバイスしてもらいながら改善し、給食メニューとして提案しよう。



①手立て

- ア 事前に築上町の小学生にアンケートを行い、きくいもの認知度を調べる。
- イ 当日別の時間にきくいもを調理し、食べながら味、香り、見た目などを評価し、レーダーチャートに表していく。
- ウ 栄養教諭の助言が視覚情報として入るように、内容をスライドにまとめて提示する。
- エ 料理の評価を表計算ソフトに数値で入力し、レーダーチャートに表す。メニューはプレゼンテーションソフトに表し、アドバイスをもとにメニューを改善していく。
- オ これまでの活動を見返すことができるように、共同編集シートを活用して振り返る。

②成果（○）と課題（●）

- 事前に作る料理を栄養教諭と共有しアドバイスを考えてもらうことで、児童が改善点を明確に理解することができた。
- 町の栄養教諭や調理員を招聘し、児童１人１人が気軽に相談できるような関係づくりをする時間が必要である。

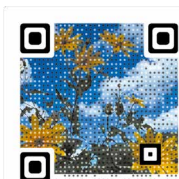
５ 研究の成果と課題

〈成果〉○ アンケート結果から、【食事の重要性】【心身の健康】【感謝の心】の３項目で全学年の割合が100％と大幅に伸びている。これは、食育カリキュラムに則って授業実践が行われたことや地域の人材をゲストティーチャーとして積極的に授業に招聘し、専門的な話や体験学習を直接行えたこと、また、地域の特産品『きくいも』を活用し、食材への興味・関心を高める学習を行ってきたことによるものと考えられる。

- ２年間を通して朝食摂取率はほぼ100％と児童が朝、家庭で「朝食を食べる」ことが当たり前になっている。家庭での食事を通した保護者からの関わりは十分になされていると考える。

〈課題〉● 【食品選択能力】【食文化】では低学年児童に課題が見られ、とくに新一年生と転入してきた児童は築上町の食材が給食と関わりがあることを意識しておらず、また、『きくいも』を上城井小学校で初めて「見た」・「食べた」という児童もいた。食育カリキュラムに則り、地域外の保育園からの新一年生や転入生なども含め、低学年児童には丁寧に継続して学習を進めていく必要がある。

	R4. 7	R5. 7	上昇率 (%)
食事の重要性	94.7	100.0	5.3
心身の健康	85.3	100.0	14.7
食品選択能力	78.0	84.0	6.0
感謝の心	87.2	100.0	12.8
社会性	92.0	95.3	3.3
食文化	94.7	91.3	-3.4



きくいもの歌「きくいもの恵み」



キクイモ CM ヘルシー編

YouTube を
チェックして
みてください！

〔第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会〕
『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』
～信州から「新」発信！ 未来へつなげる食育の力！～

令和6年8月1日（木）・2日（金）の2日間、長野県長野市において、「第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会」※1が開催されました。※1：「全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会」と「全国学校給食研究協議大会」が今年度より統合されました。

【大会1日目：全体会】

レポーター：福岡県教育庁教育振興部体育スポーツ健康課 指導主事 大野 義仁

○「文部科学大臣表彰」表彰式

3部門の表彰が行われました。福岡県から「学校給食優良学校」1校、「学校給食功労者（学校給食関係者）」1名が受賞されました。おめでとうございます。
※受賞校（者）の実践については、給食福岡 Vol.123〔1月号〕で紹介します。

学校給食優良学校等（学校）	福津市立神興小学校
学校給食功労者（学校給食関係者）	新宮町立新宮北小学校 栄養教諭 永尾 美佐 氏



○文部科学省説明「学校における食育の推進と栄養教諭の役割」

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課 郷家 康德 氏

郷家氏の説明を拝聴し、「栄養教諭の役割を明確にすること」、「学校給食における有機農作物等を活用すること」の重要性を改めて感じました。

まず、「栄養教諭の役割を明確にすること」です。平成17年4月に制度が開始された栄養教諭の配置数は、年々増加傾向にあり、令和5年度は、全国で6,924人が配置されています。しかし、「養護教諭及び栄養教諭の資質能力の向上に関する調査研究協力者会議」の議論の取りまとめでは、栄養教諭の職務に関して、現状では管理に関する業務に比重が置かれ、本来の役割（栄養の指導と管理）を果たせていないのではと指摘されています。

次に、「学校給食における有機農作物等を活用すること」です。「第4次食育推進基本計画」の策定や「食料・農業・農村基本法の一部を改正する法律」の成立など、学校給食における有機農作物等の活用を推進しています。各自治体（校）で、学校給食における使用や給食の時間における直接指導・校内放送等、創意工夫を凝らした取組が行われています。

○記念講演「食事を愉しむ」

ノルディック複合選手 渡部 暁斗 氏

ソチオリンピック時、結果（銀メダル）は出ていたが、食事に関しては無関心でした。荻原健司（現：長野市長）氏と、食事に行った際、「食えねえヤツは強くなれねえ」と言われたことをきっかけに、本当に良い食事について考えるようになりました。ただ、ストイックに食事制限をすればよいというわけではないです。食事の量、内容等を考えて対応することで、試合でのパフォーマンス向上につながりました。

○シンポジウム「組織で取り組む学校における食育推進の在り方

～全教職員が食育の必要性を理解し、子供に必要な食育を行うために～

6名（文科省調査官2名〔コーディネーター〕、小学校教頭・小学校教諭・栄養教諭・PTA関係者の各1名）が、各立場から食育の取組や課題などについて協議されました。特に、コーディネーターから、「栄養教諭が中心となり組織でどのように食育推進に取り組むべきか」という質問では、「週案等を活用した見える化（小学校教頭）」「教科等での適切な場面での栄養教諭の活用（小学校教諭）」「資料等の提供、ICTを活用した教職員との共通理解（栄養教諭）」「保護者への啓発（PTA関係者）」等の意見が出されました。食育は、どの立場でもできることがあり、共通理解を図る場を設定し、組織で取り組む必要性を改めて感じました。

最後に、シンポジウムの内容を踏まえ、今後の食育推進の在り方として、山上調査官が「①教育課程への位置付け（可視化）」「②体制づくり」「③栄養教諭の学校運営への参画」の3点をキーワードとして挙げられました。

全体会に参加し、改めて子供たちの健康の保持増進に向け健全な食習慣を身に付けるためには、栄養教諭自身が求められる役割を自覚したり、家庭や地域と連携したりするとともに、特に校長のリーダーシップのもと全教職員で共通理解・共通実践に取り組む体制の構築が重要であると再認識させられた大会でした。

【大会2日目：分科会】

○第1分科会 「単独実施校における学校給食を活用した食育の推進」

協議内容① 学校給食を活用した食に関する指導と食育の評価の在り方

② 本務校及び兼務校（担当校）の食に関する指導への栄養教諭の関わり方

レポーター：飯塚市立穂波東小学校 栄養教諭 瀧上 加寿子

大会2日目、第1分科会で、実践発表をされた3人の先生方は、それぞれが、学校給食を活用した食に関する指導と評価の在り方について取り組まれていました。その実践の中で、東京都中野区立江古田小学校の取組では、低・中・高学年ごとに課題に対する目標指標が設定され、献立の工夫や、給食の時間や教科等における食に関する指導の実践など、多様な手立てを講じられていました。そして、定量評価で表すことができない質的な変容も、定性評価により良かった点を見い出そうとされていました。定量評価と定性評価を組み合わせることで、より包括的な食に関する指導の効果を把握し、総合的に評価ができることを再確認できました。また、長野県信濃町立信濃小中学校の取組では、教科等における食に関する指導の実践を、目標を示して取組を行うため、ルーブリックを用いた評価指標が明確化されていました。ルーブリックを活用することで、教員同士の共通理解が図れ、授業で目指すべき到達点が分かりやすく示されていました。最後に、大妻女子大学家政学部児童学科 石井 雅幸先生より、学校給食への期待と今後の課題についての講話の中で、「学校によって関わり方は異なるが、栄養教諭は職務に向かってよく工夫され、実践されている。これらの取組を積極的に職場の担任の先生方に伝えていただき、栄養教諭の取組は、校内では他にできる方はいらっしゃることを、栄養教諭は自覚していただきたい。」という言葉が印象的でした。この分科会を通して、課題に迫るための手立てを明確化し、食に関する指導の全体計画を全教職員の共通理解のもと、組織で取り組んでいく方策を示していくことの大切さを再確認することができました。学校における食育を推進するために、校内で組織的に取り組んでいきたいと思えます。

○第4分科会 「組織的に取り組む個別的な相談指導の在り方」

協議内容① 個別的な相談に取り組むための校内組織や連携体制の在り方

② 栄養教諭を中心とした個別的な相談指導の実践と評価

レポーター：太宰府市立太宰府西小学校 栄養教諭 松本 麻衣

第4分科会は、小学校所属1名、中学校所属2名の3名が研究発表を行いました。

栃木県鹿沼市立北押原小学校は、市の「食に関する健康課題対策支援事業」により、医療機関から紹介があった児童生徒について、市の健康課で栄養相談指導を受けた後、学校が継続したフォローをする体制が整えられていました。校内においても、教員の役割を明確にし、学校が1つのチームとして個別的な相談指導ができる体制が整えられていました。肥満改善の事例でしたが、個別的な相談指導に加えて集団指導も適宜実施されており、学校で実施する個別的な相談指導のイメージが浮かびやすい発表でした。また、福井県越前市南越中学校と長野県茅野市立東部中学校は、どちらも運動部に所属する生徒の「やせ」の改善についての発表でした。食事調査や喫食調査、資料の提示においてICTを活用して、個別的な相談指導を受けている生徒や保護者の負担感を減らす工夫がされており、参考になりました。それぞれ、方法に違いはありましたが、栄養教諭の専門性を生かし、食に関する健康課題の改善・解決に向けて、組織的に個別的な相談指導に取り組んでいました。

協議では、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「全体（集団）指導」と「個別的な相談指導」の違いをしっかりと理解した上で、個別的な相談指導を実施していかなければならないこと、そのことが栄養教諭には求められていることを厳しくも期待を込めてご指導いただきました。

最後に「まずはやってみること！」という鈴木先生の言葉に勇気づけられましたが、そのためにも私自身が情報をアップデートし、スキルアップをする必要があると考えさせられた研修となりました。





栄養士ノート

「食育の時間」 給食室をのぞいてみよう



みやま市立高田中学校
栄養教諭 高口 理子

本校に赴任して2年目になりました。

みやま市の給食は、自校方式とセンター方式のどちらもあります。高田中学校は自校方式の給食です。4階建ての校舎の1階に給食室があり、2～4階の各階には配膳室があります。給食室と配膳室を行き来する調理員と子どもたちが会う機会も多く、元気なあいさつが交われ、距離が近いように感じられます。

ただ、実際にどんなふうに給食が作られているのか、調理員の作業の様子を見たり、想いを聞いたりといった機会はなかなかありません。そこで今年度は、毎月19日の食育の日の給食時

間に「食育の時間」という時間を設け、5分程度の動画を流しています。昨年度も「食育の時間」の放送をしてきましたが、今年度は「給食室をのぞいてみよう」をテーマとし、給食室の様子を動画にまとめて放送しています。4月からこれまで放送してきた内容は「調理員さんの身支度・手洗いの様子」「給食室の1日の仕事」「給食のカレーができるまで」などです。この、給食室動画は子どもたちがとても興味をもって見てくれていて、「お～!」「すごい!」といった声が自然と聞こえてきます。給食が作られる様子を見ることで、改めて食べ物や食に携わる方々への感謝の気持ちが育まれていると感じます。動画の感想を話しに来てくれる生徒もいて、このような子どもたちの声を調理員へたくさん伝えていくようにしています。

これからも子どもたちのために「安心安全おいしい給食」の提供に努めていきます。そして、高田中学校での学びが子どもたちの将来のよりよい食生活の基盤となるように、また、今よりさらに食を好きになってもらえるように、日々の食育を大切にしていきたいと思っています。そのために、子どもたちとともに自分自身も成長していきたいと思っています。

おすすめメニュー

うきは市立浮羽中学校 栄養教諭 古賀 香里

根菜のそぼろあんかけ

うきは市では毎月1回「まるごとうきはの日」を設定しています。普段からうきは産の食材を使うようにしていますが、この日は特に多くのうきは産食材を使った献立の日で、旬の食材とレシピを紹介しています。今回の献立は、11月の「まるごとうきはの日」の献立で10種類のうきは産食材を使います。煮物は、流川れんこん（うきは市流川地区で栽培されている在来種）、大根、ごぼうなどのうきは産の食材を使い、だしのうまみたっぷりです。



献立例

麦ごはん、根菜のそぼろあんかけ、白菜のしらす和え、梨（うきは産）、牛乳

栄養価 1人分

エネルギー187kcal たんぱく質10.7g 脂質7.4g
食塩相当量1.2g カルシウム81mg マグネシウム74mg
鉄1.9mg ビタミンA158μgRAE ビタミンB₁0.20mg
ビタミンB₂0.14mg ビタミンC20mg
食物繊維総量7.1g 亜鉛1.2mg

材 料

	〈1人分〉	〈4人分〉
●乾燥大豆	15g	60g
●鶏肉ミンチ	30g	120g
●大根	60g	240g (8cm)
●流川れんこん	20g	80g (中1/2節)
●ごぼう	15g	60g (15cm)
●にんじん	20g	80g (1/2本)
●突きこんにゃく	25g	100g
●いんげん	5g	20g
●野菜昆布	1.3g	5.2g
●しょうが	0.6g	2.4g
●菜種油	1.3g	5.2g (大さじ1/2弱)
●濃口しょうゆ	2g	8g (小さじ1と1/3)
●淡口しょうゆ	4g	16g (小さじ2と1/2)
●砂糖	3g	12g (大さじ1と1/3)
●みりん	2.5g	10g (小さじ1と1/2強)
●片栗粉	1g	4g (小さじ1強)
□ ●かつお節(だし)	2.5g	10g
□ ●水	50g	200g (1カップ)

作り方

- ① 大豆は水につけ、やわらかくゆでます。こんにゃくは下ゆでしておきます。
- ② かつお節と水でだしをとります。
- ③ 大根、れんこん、ごぼう、にんじん、しょうがは皮をむきます。
- ④ 大根、れんこん、にんじんはいちょう切り、ごぼうは半分に切りななめ切り、いんげんはななめ切りにし、しょうがはすりおろします。
- ⑤ 熱した鍋に油を入れ、鶏ミンチ、しょうがを入れ、炒めます。
- ⑥ ごぼう、れんこん、にんじんを順に加え、炒めます。
- ⑦ ②のだし、大根、こんにゃくを加えて煮ます。
- ⑧ 調味料を加えたら、大豆、昆布、いんげんを加え煮ます。
- ⑨ 材料が煮えたら、同量の水(分量外)で溶いた片栗粉を回し入れ、とろみをつけます。

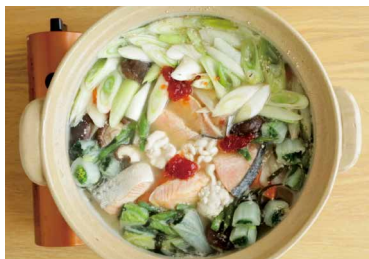
日本の郷土料理クイズ

日本全国には、各地域の産物と調理法を活用して、歴史や文化、あるいは食生活とともに受け継がれてきた郷土料理があります。みなさんは、日本の郷土料理をどのくらい知っていますか。次のクイズに答えてみよう！

Q1

北海道の郷土料理「石狩鍋」は石狩川でとれる魚を使ったみそ仕立ての鍋料理ですが、つぎのどの魚が入っているでしょうか。

- ① アユ
- ② フナ
- ③ サケ



画像出典：農林水産省「うちの郷土料理」

Q2

青森県の郷土料理に魚のタラの内臓、頭など普通は捨てられる部分をふんだんに使った大鍋料理があります。方言で「捨てるもの」という名前が付いているその料理名はつぎのどれでしょうか。

- ① アラ汁
- ② じゃっば汁
- ③ 船場汁



画像出典：農林水産省「うちの郷土料理」

Q3

広島県の郷土料理「ワニ料理」の「ワニ」とは、つぎのどれでしょうか。

- ① サメ
- ② クジラ
- ③ ワニ



画像出典：農林水産省「うちの郷土料理」
画像提供元：むらたけ総本店

Q4

福岡県の郷土料理「かしわめし」の「かしわ」とは、つぎのどれでしょうか。

- ① かしわもち
- ② 鶏肉
- ③ 鹿肉



画像出典：農林水産省「うちの郷土料理」

Q5

熊本県の郷土料理「いきなり団子」は小麦粉やもち粉でつくった生地で、さつまいもとあんを包んだ菓子ですが、「いきなり」とはどのような意味があるのでしょうか。

- ① 短時間に簡単に作れる
- ② 作るのに時間がかかる
- ③ 驚くほどおいしい



画像出典：農林水産省「うちの郷土料理」
画像提供元：尚綱大学生生活科学部 守田 真里子氏

Q6

鹿児島県の郷土料理「かるかん」は全国に知られるお菓子ですが、主に何からできているでしょうか。

- ① じゃがいも
- ② 寒天
- ③ やまいも



画像出典：農林水産省「うちの郷土料理」

こたえ

Q1…③

Q2…②

Q3…①

Q4…②

Q5…①

Q6…③

桂川町立桂川小学校 校長 合澤 博之

桂川小学校では、毎年5年生が「セカンドスクール」として夏休みに2泊3日の宿泊体験を行います。桂川町の施設である「ゆのうら体験の杜」で、たくさんの地域の方々の協力を得て、土師焼や王塚古墳等、桂川町の文化や伝統を学びます。郷土料理の調理もその活動の一つです。桂川町食生活改善推進会（以下「食進会」）の皆様の指導のもと「九郎丸の地鶏飯のおにぎり」と「だぶ」を作ります。表紙はその時の様子と「九郎丸の地鶏飯のおにぎり」の作り方です。

「九郎丸の地鶏飯のおにぎり」は、九郎丸地区で共同作業や寄合の際に出されたおにぎり、味ご飯の中に大きな鶏のぶつ切りが入っており、人が集まったときの特別なごちそうだったそうです。「だぶ」は、根菜を中心としたけんちん汁に似た料理で、片栗粉や葛粉を加え、とろりとした食感になっているのが特徴です。これらの郷土料理は、学校給食の献立にもなっており、子どもたちが楽しみにしているメニューの一つです。

セカンドスクールでは、自然の中でおなかを空かせた子どもたちが、食進会の皆様の深い愛情に触れながら、自分たちで作った郷土料理を味わいます。友達との楽しい思い出とともに、郷土料理の優しい味わいの記憶が、「ふるさと桂川」への誇りと愛着につながっていきます。



指導していただいた
桂川町食生活改善推進会の皆様

行事報告

（令和6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）

令和5年度から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っています。今年度は、「魅力あるおいしい学校給食にするために～加熱調理のポイントⅡ（焼く、揚げる、炒める）～」が主題で、焼く、揚げる、炒める調理方法について講義と調理実習を行いました。

炒め物をする際に、なるべく水分を出さないようにする方法や下味をつけた高野豆腐をパン粉揚げするなど子供も好んで食べそうな料理を調理実習で紹介したり、冷凍魚切り身を解凍して焼いた場合とそのまま焼いた場合に焼き上がりに違いがあるかどうかを比較したり、今後の業務の参考にさせていただけるような講習を行いました。



受講者からは、「炒め物の野菜を下ゆですること、炒め時間が短縮され、水分も出ずに食感がよくなることがわかった」「給食について詳しく知ることができ、よい刺激を受けた」「比較テストでは思っていた以上に違いがあ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うかがえました。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～食品ロスを考えた下処理と調理～」の予定です。