

# 給食福岡

2025.11

vol. 128

楽しい給食



## 北九州の郷土料理 五感に訴える直接体験活動



北九州市立城野小学校

詳細は最終ページに掲載

もくじ	食育指導実践例 太宰府市立太宰府東中学校	2P
	第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会	4P
	令和7年度 食物アレルギー・アナフィラキシー対応研修会	6P
	栄養士ノート	7P
	おすすめメニュー	7P
	福岡県産品を利用した学校給食用物資の紹介	8P
	表紙の写真は	12P
	行事報告	12P

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

平成17年に制定された食育基本法前文には、「様々な経験を通じて『食』に関する知識と『食』を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進する」と記載されている。食育の取組を行う上で、多くの食についての「人・モノ・コト」に触れる場を設定することを通して、生徒が経験を通して自ら「食」についての関心をもち、知識を習得し、学んだことを発信する力を育成することは、食育の目的に照らし合わせても意義深いと考え、本主題を設定した。

### (2) 主題・副主題の意味

「望ましい食習慣を身につける」とは、「食」に対しての関心をもち、食材や栄養素に関する知識を得て、その学んで得た知識を日常に活かし、定着できるように、情報発信を行うことである。

「主体的に食に向き合うことを促す取組と関係機関との連携」とは、生徒会活動として「食」に関する取組を行うとともに、小学校・高校・大学などの教育機関や地域の方の協力のもと「食」に関して多面的・多角的に実践することである。

## 2. 研究においてめざす生徒像

本実践では、望ましい食習慣を身につける生徒を育成するために、「つかむ」「とりくむ」「ひろげる」の3つの段階を設定した。まず、「つかむ」段階では、「食」に関する関心を高めること。次に「とりくむ」段階で、食材や栄養素に関する知識を得ること。そして「ひろげる」段階では、「食」に関する知識を日常に活かすことをめざして取組を行った。その際、生徒の実態を把握するために、朝食摂取率に関する事前アンケートを実施した。「朝食を毎日とっているか」の問い合わせに対して、80%の生徒が「毎日とっているに当たる」と答えていた。一方で、「どちらかと言えば当たる」(14%)「どちらかと言えば当たらない」(1%)「当たらない」(5%)と、当たる以外に答えた生徒は20%いる現状が分かった。

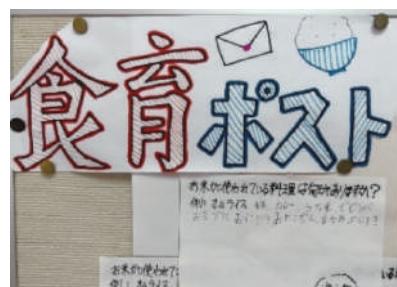
## 3. めざす生徒像に迫るための具体的な手立て

令和5年度前期	朝食摂取率や「食」に関するアンケート調査、食育委員会の取組
令和5年度後期	「太宰府市食生活改善推進会」との調理実習（地域に伝わる「食」）
令和6年度前期	福岡農業高校への食育体験活動（2回）、福岡女子短期大学の学生による食育授業
令和6年度後期	太宰府南小学校への本校食育委員による食育授業、朝食摂取率に関するアンケート調査

## 4. 具体的実践例

### (1) 「つかむ」段階

太宰府市では、令和6年1月から中学校の完全給食が開始されることになった。本校では給食が始まる 것을契機に、「食」の意味を考え、生徒自ら「食」に更に向き合う新しい委員会の設置を検討した。まず生徒会で「食」に関する新しい委員会名称や仕事内容に関する原案を作った。生徒会規約の改定が必要なこと、全校生徒を巻き込むことをめざして、臨時生徒総会を実施した。新しい委員会の名称は給食のみではなく、「食」に関しての取組を行うという意味を込め「食育委員会」とした。委員会では、給食に関する常時活動以外に「食」に対する関心を高めるために、食育レターや満腹メーターなどの取組を行った。食育レターとは、「〇〇料理と言えば」など「食」に関する質問を委員長が提示し、全校生徒がその質問に「食育レター」という形で回答するものである。その食育レターを集めて、「食育ポスト」として生徒昇降口に掲示し、全校生徒がいつでも自由に「食」の情報に触れるようにした【写真1】。



【写真1】

また、満腹メーターという、配膳された給食を食べる前に、自分が食べられる量に調整することで、自己決定力を育てるとともに、給食の食べ残しを減らす取組を行った【写真2】。

## (2) 「とりくむ」段階

教育機関や地域の方と協力した取組を行った。地域との連携の一つ目として、太宰府市食生活改善推進会と食育調理実習を行った。

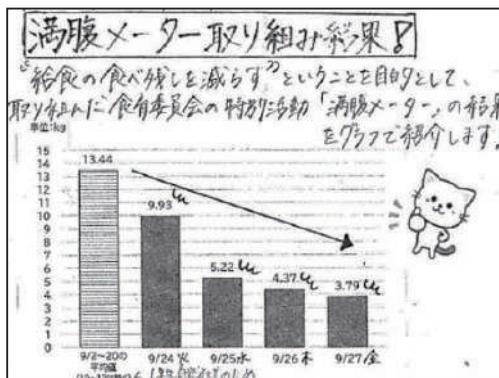
地域との連携を検討する中で、本校の地域コーディネーターに「地域の『食』に関して取組をしている方を紹介してほしい」と相談したところ、本校の学校運営協議会委員に問い合わせて頂いた。委員の紹介から、「太宰府市食生活改善推進会」と繋がることができた。事前に食育委員長による、「食」についてのインタビューを行い、食育調理実習前に生徒に視聴させた。実習当日は、推進会から4名の方に来て頂き、地域の「食」である「だぶ」と一緒に調理することができた。郷土料理と一緒に作ることを通して、地域の食材への関心を高めることができた。

地域との連携の二つ目として、福岡県立福岡農業高等学校と連携し野菜の栽培を「食」に活かす取組を行った。福岡農業高校に本校2年生の食育委員を派遣し、ナスとピーマン作りを都市園芸科の高校生の指導のもと、1回目は誘引作業や肥料やり、2回目は収穫をともに行うことができた。その後、収穫した野菜を購入し、それを使った食育調理実習を行った。食育委員が高校での体験を発表した上でナスとピーマンの味噌炒めを調理した。実習を通して、食材の大切さや、生産者の方への感謝の気持ちを高めることができ、食材の価値を実感することができた。

地域との連携の三つ目として、福岡女子短期大学との連携を行った。打ち合わせの際に、「食」への主体性を高めるために本校の生徒に対して栄養についての講義を依頼した。GTとして授業に参画してもらい教科担任と連携しながら、めあてを「健康な体づくりのために中学生に必要な栄養について考えよう」とし、栄養素の側面から「食」を考える授業を行った。六大栄養素に触れたり、昼食の献立を考えたりと、実践的な内容だったため、生徒は実体験と結びつけ、日常に活かそうとしていた。

## (3) 「ひろげる」段階

これまで得た食材や栄養素に関する知識をアウトプットするために、地域との連携の四つ目として、太宰府市立太宰府南小学校との連携を深めた。打ち合わせの中で、様々な年齢層が集まる学童の子どもたちに対して行うことがより効果的と考えて、放課後に本校の食育委員が伺うことになった。事前に、福岡農業高等学校生活デザイン科に伺い、「野菜シスターズ」として活動している内容を教授頂き、実践の参考にした。小学校では、まず初めに大学生から教えて頂いた栄養素に関するクイズを出した。次に、二手に分かれて、外では野菜に関するゲームを行い、室内では、食育カルタを行った。これは、全校生徒を巻き込むことを意識し、読み札と絵は、2年生の国語の短歌の授業の一環で作成し、教科での学びを活かすことができた【写真3】。最後に、食育委員長が活動を振り返って「食事について興味をもってくれば、食事を好きになってくれたりしたら嬉しい」と話した。学んだことを伝えるだけではなく、「食」を通して、よりよい生活を送ることの大切さを児童に伝えることができた。



【写真2】



【写真3】

## 5. 研究の成果と課題

### (1) 成果

「食」を通した地域連携の実績をつくることができた。実践後に朝食摂取率についてのアンケートを実施した。「朝食を毎日とっているか」の問い合わせに対して、82%の生徒が「毎日とっているに当てはまる」と答えていた。一方で、「どちらかと言えば当てはまる」(13%)「どちらかと言えば当てはまらない」(1%)「当てはまらない」(4%)と、当てはまる以外に答えた生徒は18%となっており、実践前の調査に比べて朝食摂取率を向上することができた。

### (2) 課題

ほけんだよりで子ども食堂の案内をすることなどは行ったが、家庭などへの情報発信が少なかった。今後は、PTAとの更なる連携やHP活用を検討していきたい。そして、家庭とより連携を深めることで、朝食摂取率の更なる向上もめざしていきたいと考える。

## 『より一層の学校給食の充実と栄養教諭を中心とした学校における食育の推進』

～食の王国いばらきから広げる食育の環 ねばーり強くすすめよう！～

福岡県教育庁教育振興部体育スポーツ健康課

令和7年8月5日（火）・6日（水）の2日間、茨城県水戸市において開催されました。

## 【大会1日目：全体会】

文部科学省説明

## 「栄養教諭を中心とした食育の推進と学校給食の改善・充実」

## ①栄養教諭を中心とした食育の充実に向けて

今年度、「栄養教諭等による食に関する指導等の充実について（通知）」（令和7年4月30日）※1を発出しております。栄養教諭が、本来の役割を果たし一層活躍するために、**管理に関する業務内容の整理・分担、指導に関する学級担任等との連携、校務分掌の位置付け等**について栄養教諭の職務を見直す必要があります。校務分掌については、教諭等と同様に、学校の管理運営に関する事項を校務分掌として担当することが期待されています。

## ②学校給食の改善・充実

今年度、第4次食育推進基本計画の最終年度です。栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導については、目標を達成していますが、学校給食における地場産物・国産食材を使用する割合については、目標より低い状況です。「スマールステップからはじめる学校給食での地場産物等活用のためのガイドブック」を参照し、実態に応じた取組を推進してほしいと考えております。



※1 通知の詳細は、上記2次元コードからご確認ください。

講演

## 「栄養教諭に期待される職務と役割」

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 氏

## ①栄養教諭の本来の職務

栄養教諭は、栄養に関する専門性と教育に関する資質を併せ有する教師です。現状は、管理業務に比重が置かれている傾向があります。その解決のため、**栄養教諭でなくてもできる管理業務を整理し、ICT等を効果的に活用し業務の効率化を行っていく必要があります。**また、**学校・教育委員会等が一体となる体制を構築していくことも期待されます。**

## ②栄養教諭として今後求められること（食に関する指導について）

**給食の時間における指導については、給食指導と食に関する指導を単独で実施することができます。一方、教科等における指導については、栄養教諭が計画的・継続的に参画（チーム・ティーチング）できるように「いつ・だれが・どの教科等で・どのように」を明確にした食に関する指導の全体計画を作成する必要があります。今後、栄養教諭が、自身の職務について再確認し、本来の職務の充実に努めることを期待しています。**

シンポジウム

「学校全体で食育を推進するために求められる栄養教諭本来の職務  
～全教職員が共通認識のもと、栄養教諭を中心とした食に関する指導を行うために～」

6名（文科省調査官2名〔コーディネーター〕、自治体関係者、小学校校長、栄養教諭2名〔小学校在籍・中学校在籍〕）が、各立場から意見を述べ、協議が行われました。特に、コーディネーターからの「栄養教諭を中心とした指導の在り方と具体的方策」のテーマでは、「栄養教諭が食育だよりや授業等を通して、情報発信をする（栄養教諭）」「**管理職が食の指導を位置付けた運営計画を示す**（小学校校長）」「**管理業務を見直し、食に関する指導の時間を確保する**（栄養教諭）」「**自治体として食育推進に向けた環境を整備する**（自治体関係者）」などの発言があり、栄養教諭の専門性、校長の経営力、教育委員会の支援体制が連携することで効果的に食育を推進することができると参加者へ呼びかけていました。



全体会に参加し、栄養教諭が専門性を発揮し、本来の職務の充実に努めていくためには、栄養教諭自身の資質・能力を向上させることだけではなく、**管理職をはじめ周りの教職員、教育委員会等の栄養教諭への理解と体制を充実させることも重要**であると感じました。

## 【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 本務校及び担当校を含む全ての学校における学校給食を活用した食に関する指導の在り方  
② 本務校及び兼務校（担当校）における食に関する指導時間の確保のための具体的な方策

レポーター：広川町立広川中学校 栄養教諭 勝島 嘉子

第1分科会では、小学校所属の3名の先生が実践発表を行いました。宮城県加美郡加美町立中新田小学校では、減塩や残食問題への対応として、旬の地元野菜を取り入れた学校給食の活用や段階的な減塩を実施しており、これには教職員・家庭・地域との緊密な連携が重要であることが分かりました。茨城県水戸市立緑岡小学校では、地域の食材に关心を持ち、郷土愛を育む児童を育成するため、ICTを活用して校務の効率化と教科指導の充実を図っていました。具体的には、教育委員会がアンケートフォームを活用した児童の食生活の実態把握や、他県の学校や生産者とのオンライン交流授業を実施していました。さらに、組織的な取組として、小中連携や市内栄養教諭部会を通じて食育推進体制を構築し、地域全体で共通の指導ができる仕組みを整えていました。こうした組織的な体制づくりが、食育を継続的に推進する上で大きな役割を果たしていると感じました。新潟県魚沼市立湯之谷小学校では、児童による給食メニューの開発や委員会活動を通じた食育の推進など主体的に考え行動できる活動を取り入れており、児童の達成感へつなげていました。最後に、新潟医療福祉大学名誉教授 森泉 哲也先生より、食育を取り組む上で、教科等横断的な視点や主体的な学習活動の重要性、そして食育推進組織の位置づけについての指導助言がありました。校務分掌上に食育推進組織を位置づけても機能していなければ意味がなく、機能する組織を目指すためには、児童生徒を主語にして提案すると教員は動きやすくなり、管理職に具体的な子どもの課題を伝え、学校全体での支援体制を整えていくことが大切であることを教えていただきました。

### 第5分科会

#### 「社会的な課題に対応した学校給食と食育の推進の在り方」

- 協議内容 ① 社会的課題（食品ロスの削減や地場産物・国産食材（有機農産物含む）の活用等）に対応するための学校給食と地域連携の在り方  
② 社会的な課題を改善するための具体的な方策

レポーター：小郡市立大原小学校 栄養教諭 松田 麻未

第5分科会では、関係機関と連携した地域・学校全体で行う食育の推進について、3つの学校より実践発表がありました。協議会では、地場産物・有機野菜の活用促進、廃油・ゴミのリサイクル等について意見交流し、学校給食と地域連携の在り方、社会的な課題改善のための方策について考えを深めることができました。

福島県磐梯町立磐梯第一小学校では、磐梯町のブランド野菜を活用した学校給食の提供、青果市場の需給マッチングプラットフォームを活用した地場産物の安定供給が行われていました。受配校での指導では、各校の食育推進コーディネーターと連携し、学習支援ソフトを通して動画や資料を配信したり、県が配付する「自分手帳」という9年間の食生活の記録を活用した食育が行われたりしていました。茨城県つくば市立学園の森義務教育学校では、つくば市の地産地消推進ガイドラインに基づいた地場産物の安定供給のための体制づくりや「つくば地産地消の日」の地場産物を使用した献立提供や生産者を招いた食育授業が実施されていました。特に「福来みかん」の体験学習は、子どもが地域の特産品に触れる貴重な経験となっていました。埼玉県所沢市立伸栄小学校では、ESD（持続可能な開発のための教育）の視点を食に関する指導に取り入れていました。ウェブ会議ソフトを活用して、栄養教諭が作成した食に関する紙芝居を給食時間に配信したり、校長、教頭、教務など様々な立場の職員が関わったりして、食育の実践がなされていました。

今回、全国大会に参加して、栄養教諭に求められている資質・能力、職務についての理解が深まり、栄養教諭一人ではなく、生産者、学校、家庭、行政などと連携することの大切さを改めて感じました。

# 令和7年度 食物アレルギー・アナフィラキシー対応研修会

福岡県教育庁教育振興部体育スポーツ健康課

本研修は、毎年実施しており今年度、7月30日（水）パピヨン24（ガスホール）で実施しました。

## 「学校における食物アレルギーに係る状況について」

福岡県教育庁教育振興部体育スポーツ健康課 古賀 陽子 指導主事

### ○危機管理体制を構築した組織的な対応について

本課が毎年実施している「食に関する指導」等の状況調査において、食物アレルギーを有する児童生徒が在籍する学校の割合は、各校種9割以上を占めております。また、令和6年度の食物アレルギーの発症報告では、誤食や再発による報告に比べ、新規発症による報告が多いです。そのような状況を踏まえると、学校では、給食対応の有無、アレルギー児童生徒の有無に関わらず、子供たちの安全を最優先とした組織的な対応ができるよう常に備えておく必要があります。「未然防止（マニュアルの策定、研修の実施など）」「事故直後（応急処置、初期対応）」「事後（報告、再発防止策の策定など）」の観点から、危機管理体制が形骸化しないように管理職を中心に定期的な見直しを行う必要があります。

## 「学校給食における食物アレルギー対応について」

独立行政法人国立病院機構福岡病院小児科 医長 松崎 寛司 氏

食物アレルギーとは、腸管だけでなく、皮膚、粘膜、気道から吸収された食物に対して、体を守るはずの免疫システムが、過敏反応して起きる有害な症状です。

### ○食物アレルギーを有する児童等について

食物アレルギー、アナフィラキシーを有する児童生徒は増加しており、年齢によってアレルギーの原因は異なります。

### ○アナフィラキシーとアナフィラキシーショックについて

※アナフィラキシーを見逃さない。分単位で症状が進行。

アナフィラキシーとは、皮膚・粘膜・消化器・呼吸器などの複数の臓器に全身性に症状がみられて、症状が急速に進行している状態であり、**アナフィラキシーショックとは**、アナフィラキシーにショック症状を伴う状態（血圧低下やそれに伴う意識障害などの症状を伴う）であり、**生命を脅かす可能性**があります。

### ○学校における食物アレルギーの対応について

安全を最優先とした「完全除去」対応が基本です。アナフィラキシーが発症した場合には、エピペン®を用いた迅速な対応が必要であるため、教職員は使用法を習得し、即時対応体制を整えておくことが重要です。また、学校生活管理指導表は、給食内容を決定する指示書ではなく、子供の安全を守るためのコミュニケーションツールとして活用し、医師、保護者、学校間の認識のずれをすり合わせ、適切な対応を行う必要があります。

## 「学校における食物アレルギーへの対応について～エピペン®の使用方法～」

独立行政法人国立病院機構福岡病院 看護部 小児アレルギーエデュケーター 松田 有加 氏

### ○エピペン®について

使用した際は、必ず救急車で病院へ搬送し、適切な治療を受ける必要があります。処方された本人だけ使用可能であり、1回使い切りで、2度打ちはできません。即効性がありますが、効果の持続時間は短い（20分程度）です。

### ○緊急時対応について

アナフィラキシー対応には、テクニカルスキルとノンテクニカルスキルが必要です。テクニカルスキルとは、食物アレルギーの知識やエピペン®の手技のことで、研修等で正しい知識を得たり、定期的に練習したりすることが大切です。ノンテクニカルスキルとは、状況判断と連携のことで、組織内でシミュレーションを行い、問題点を抽出して共通認識を作り上げることが大切です。

学校で**初めて食物アレルギーを発症**したという報告も毎年受けています。公益財団法人日本学校保健会作成の「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」及び「学校生活管理指導表（アレルギー疾患用）」を活用し、今後とも**管理職を中心に組織的な対応**（危機管理マニュアルの見直しや校内体制の整備、食物アレルギー対応に関する委員会の設置など）をよろしくお願ひします。



## 栄養士ノート

### 子どもの「からだ」と「こころ」をつくる学校給食



志免町立志免中央小学校

栄養教諭 岩本 直美

給食室では、今日届いた食材を見て、切り方や調理方法を再確認している元気な調理員さんの声が響いています。その声から、「腕によりをかけて、おいしく作りますよ!」という意気込みが伝わってきます。私はその声がとても頼もしく聞こえ、嬉しい気持ちでいっぱいになり、元気をいただいています。栄養教諭が机上で考えた献立をおいしい給食に変えてくれるのは調理員です。その献立をどのように伝えるかが、栄養教諭の腕のみせどころだと思っています。そして、おいしい給食にするために、基礎となる施設設備を整えたり、食材の選定を熟考したり

することも大切です。さらに、調理員や教職員の想いを橋渡しして、子ども達の笑顔につなげます。私たちの仕事はどんどん広がっていきます。もちろん、毎日とてもおいしい

給食が完成していますので、自信をもって、校長先生に検食を持って行きます。毎日送り出す給食を子ども達はどのように受け入れてくれるのかが気になって、教室を回り、反応をうかがいます。楽しそうに食べている姿を見て、給食がこの子どもたちのからだづくりの源になっているんだなと思うと感無量になります。「おいしいよ!」という最高の誉め言葉を浴びながら、教室を回り、今日もおいしく安全に子ども達へ給食を提供することができたことに安堵します。

これからも給食を楽しみにしている子どもたちの期待に応えるべく、日々の給食づくりを大切にし、安全でおいしい給食を届ける努力を惜しまず、子どもたちの「からだ」と「こころ」を支えていきたいと思います。



## おすすめメニュー

### 鮭のきのこバターソース

きのこから出る水分で作る具沢山のソースです。色々な種類のきのこを組み合わせることで、より味わい深くなります。秋の鮭、秋のきのこを使った季節を味わえるメニューです。



#### 献立例

赤米ごはん、牛乳、かす汁、鮭のきのこバターソース、ほうれん草のお浸し

福岡県立嘉穂特別支援学校 栄養教諭 花田 将教

#### 材 料

	(1人分)	(4人分)	
●鮭切り身	1切れ	4切れ	
●塩	0.3g	1.2g(小さじ1/5)	
A	●こしょう	0.04g	0.16g(少々)
	●白ワイン	1.5g	6g(小さじ1)
	●ベーコン	5g	20g
	●きのこ(お好みのもの)	20g	80g (写真は、しめじ、えのきたけ、エリンギ、しいたけを使用)
B	●バター	1.2g	約5g
	●白ワイン	1.5g	6g(小さじ1)
	●濃口醤油	1.5g	6g(小さじ1)
	●水	2.5g	10g(小さじ2)
	●パセリ	0.4g	1.6g(適量)

#### 作り方

- ① ベーコンは 1cm スライス、パセリはみじん切り、きのこは適当な大きさに割いておく。
- ② 鮭に調味料Aで下味をつけてなじませる。
- ③ 200°Cに熱したオーブンで 15 分前後焼く。
- ④ きのこバターソースを作る。バターでベーコン・きのこを炒め、調味料Bを入れて蓋をし、蒸し煮にする。最後にパセリを入れて仕上げる。
- ⑤ 焼きあがった鮭に④のソースをかける。

#### 栄養価 1人分

エネルギー194kcal たんぱく質11.9g 脂質10.9g 食塩相当量0.7g カルシウム9mg マグネシウム21mg 鉄0.4mg  
ビタミンA(RAE)17 μg ビタミンB<sub>1</sub>0.21mg ビタミンB<sub>2</sub>0.12mg ビタミンC4mg 食物繊維総量0.7g 亜鉛0.5mg

# 福岡県産品を利用した学校給食用物資の紹介



学校給食への地元食材の導入は、生産者に対する感謝の心を育む等の教育的な効果が期待できることから、県下で収穫された農産物、果実類、水産物を原料とした給食用物資を積極的に開発し学校給食に供給しています。福岡県学校給食会では、従来から輸入品より国産品、国産品のうち県産品で可能なものについては県産品を優先的に取扱っています。今後も関係行政機関や生産者団体等との連携を図りながら、可能な限り県産品の取扱いの増加に努めています。



## 米・米製品・麦・パン・麺 等



### 【精米】

福岡県が品種開発した福岡県で作付け・収穫される県産ブランド米です。地元農協の「夢つくし」・「元気つくし」が使用されています。

### 【あっという米（アルファ化米）】

福岡県産「ヒノヒカリ」を100%使用したアルファ化米です。

### 【発芽玄米】

福岡県産「ヒノヒカリ」を100%使用した発芽玄米です。低温流水発芽により不快臭がしないのが特徴です。

### 【雑穀ミックス】

押麦やもち玄米など、福岡県産の原料を95%以上使用し、その他の原料も九州産を使用した雑穀ミックスです。



### 【精麦】

麦ご飯用の大麦は福岡県産で、押麦、白麦、丸麦の3種類あります。



### 【米粉パン】

福岡県産米粉70%と福岡県産小麦「ミナミノカオリ」を30%の割合で配合した米粉を主原料とした給食用パンです。モチモチした食感とお米の風味が感じられます。

### 【米粉豆乳ホワイトルウ】

福岡県産米粉を使用したホワイトルウです。味の調整ができるよう塩分、香辛料を控えめにしました。



### 【米粉（調理用）】

米粉の製造に適した品種である福岡県産「ツクシホマレ」を使用した調理用の米粉です。



### 【県産麦 50%パン】

福岡県産小麦「ミナミノカオリ」を50%配合した給食用パンです。

### 【冷凍うどん】

福岡県産小麦「チクゴイズミ」、「ミナミノカオリ」を1:1の配合割合で作った冷凍うどんです。子供達が食べやすいようにハーフカットしました。



### 【スクールちゃんぽん麺】

福岡県産のラー麦を使用したちゃんぽん麺です。





### 【冷凍ナン】

福岡県産小麦を使用した生地を程よく焼き上げました。自然解凍でも香ばしい風味、しっかりした食感があり、手作り感がでています。インド料理店のナンを目指して出来上がった商品です。



### 【揚麺】

長崎の歴史が育て、中華専門店でもチャンポンと並んで人気の「長崎皿うどん」を学校給食にと考えて、本場長崎の工場で福岡県産のラー麦を100%使用し、揚麺を作りました。

## 大豆・大豆製品 等



### 【濃口しょうゆ】

遺伝子組み換えではない福岡県産丸大豆と福岡県産小麦を原料に用いた本醸造の生揚げを火入れし、醤油本来の風味が豊かになるように仕上げています。



### 【あわせみそ】

米味噌の甘み、麦味噌のコクをうまく調和させた調合味噌です。大豆・裸麦は福岡県産を使用し、その他の原料も全て国産にこだわりました。



### 【蒸し大豆】

福岡県産大豆「フクユタカ」を使用したドライタイプの蒸し大豆です。



### 【蒸しひきわり大豆】

福岡県産大豆「フクユタカ」を使用したドライタイプの蒸しひきわり大豆です。



### 【一食豆腐】

福岡県産大豆「フクヨカマル」を使用した一食100gタイプの充填豆腐です。



### 【絹厚揚げ・ミニ絹厚揚げ】

福岡県産大豆を使用した商品です。ふんわりとした食感で使いやすいサイコロ型に仕上げた絹厚揚げです。ミニサイズもあります。



### 【冷凍豆腐】

福岡県産大豆「フクヨカマル」100%使用の安全・安心な冷凍豆腐です。ダイス状にカットされているのでカットの手間がなく、衛生的に大量調理が可能です。



### 【カット油揚】

福岡県産大豆「フクヨカマル」を使用しています。使いやすく刻んでいますので、いろいろなメニューの具材として使用できます。



### 【一食納豆】

契約栽培された福岡県産大豆「すずおとめ」を使用しています。一食30gタイプの納豆です。



### 【スクール豆乳コロッケ(きのこ入り)】

福岡県産の大豆を絞った豆乳で作ったクリーミー生地に福岡県産のえのきとしめじを入れたクリーミーで濃厚なコロッケです。



### 【冷凍大豆】

福岡県産大豆「フクユタカ」を使用した茹でタイプの冷凍大豆です。煮物、汁物、炒め物、サラダなど使い方は様々です。



### 【スクール県産おからコロッケ】

福岡県産大豆を使用したおからと福岡の地域ブランド鶏である「むなかた鶏」を使用し、おから独特のバサつきを抑えたコロッケです。





# 野菜・果物・きのこ・海藻等



## 【温州みかん・冷凍みかん】

果汁たっぷり、甘さひとくわ。福岡県内で生産されたみかんです。もちろんノーワックスです。



## 【みかん缶】

主として八女地区の温州みかん果実を剥皮した後に缶に詰め、全糖のライトシラップを注入しました。



## 【スクールみかんゼリー】

福岡県産を含む九州産のみかん果汁を使用したゼリーです。



## 【キウイ】

福岡県産のヘイワード種のキウイやレインボーレッドキウイを追熟してお届けします。福岡県は日本で主要な生産地の一つです。



## 【スクールいちじくジャム】

JAS特級規格の商品です。原料いちじくには100%福岡県産品を使用し、合成添加物、着色料は一切使用しておりません。



## 【スクール苺ジャム(あまおう使用)】

JAS特級規格の商品です。原料苺には100%福岡県産品(あまおういちご)を使用し、合成添加物、着色料は一切使用しておりません。



## 【スクールいちごゼリー】

福岡県で生まれたいちごの王様「あまおう」を20%使用し「あまおう」のおいしさを生かしたゼリーです。



## 【スクール巨峰シャーベット】

福岡県産の巨峰果汁を使用し酸味の効いた香り豊かなシャーベットです。



## 【スクールお茶ぱっぱ】

八女産の「茶葉」、福岡県産の「抹茶」の他、有明海産の「のり」、福岡県産の「大麦若葉粉末」を使用したふりかけです。



## 【スクール八女茶ムース】

八女産の抹茶(八女茶)を使用しムース風に仕立てた和風デザートです。



## 【焼きのり】

干満の差が大きい宝の海「有明海」で漁師の手により育てられた、風味豊かで色つややかな有明海産のりを焼きのりに仕上げました。



## 【味付けのり】

有明海生まれの乾のりに、煮干、昆布、かつお節等のだし汁をブレンド・熟成した独自の調味液で味付けしたのりです。



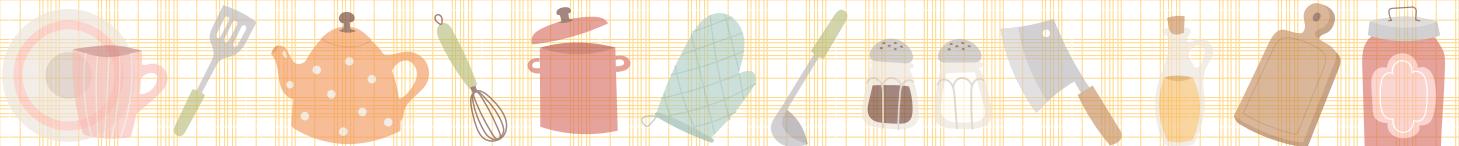
## 【のり佃煮】

有明海の両開漁協(柳川市)の生産者から仕入れた生のりを使用しているので、風味豊かで葉も柔らかい美味しいのり佃煮です。



## 【スクール県産白菜キムチ】

福岡県産白菜を丁寧に漬け込んだ冷凍のキムチです。



### 【生ほぐししめじ】

福岡県大木町で生産されたしめじです。しめじの石突き部を処理し、1本1本ほぐして袋詰めしました。脱気して包装しておりますので鮮度が保たれ、しめじ本来の香り、歯ざわり、味が楽しめます。冷凍品もあります。



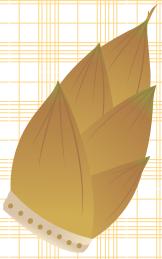
### 【生ほぐしエノキ】

福岡県大木町で生産されたえのきだけです。えのきだけの石突き部を処理し、食べやすいようにハーフカットして、ほぐして袋詰めしました。脱気して包装しておりますので鮮度が保たれ、えのきだけ本来の香り、歯ざわり、味が楽しめます。冷凍品もあります。

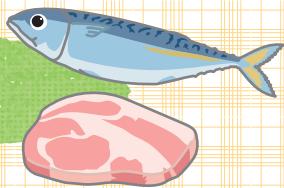


### 【たけのこ缶詰】

主として八女地区の新鮮なもうそう竹のたけのこを蒸煮し、剥皮・整形後に缶に詰めました。



## 魚・肉・卵・乳等



### 【凍結全卵 500g】

糸島を中心とした、福岡県産の新鮮な卵を割卵し、よく混ぜ合わせた後、衛生的にパック詰めしました。流水解凍して、そのまま加熱調理に利用できます。



### 【牛乳】

福岡県内の牧場で搾乳された新鮮な牛乳をHACCP工場で加熱・殺菌した牛乳です。



### 【スクールミートオムレツ】

具がたっぷり入った厚みのあるミートオムレツです。卵は福岡県産を使用しています。商品形態は、スチームコンベクション対応のパラタイプとボイル対応の10個入りパックです。



### 【スクールシラフライ】

福岡県内の漁港に水揚げされたシラ(俗称:まびき)を原料として作られています。



### 【スクール県産野菜の卵焼き】

福岡県産野菜(小松菜・えのきだけ・ねぎ)を使用した彩り豊かな厚焼玉子です。卵も福岡県産を使用しています。



### 【スクール県産鶏肉だんご】

福岡県産「むなかた鶏」を約50%使用した鶏肉だんごです。





# 北九州の郷土料理 五感に訴える直接体験活動

北九州市立城野小学校

本校は、全校児童179名、特別支援学級を含めると8学級の小規模の小学校です。学校教育目標を「創意と活力をもって感動の教育を行い、自ら学ぶ意欲をもち、社会の変化に主体的に対応できる心身ともに健康な児童の育成」として全職員で「直接体験活動」に取り組んでいます。

表紙の写真は、児童や保護者が、「ぬか炊き」に関する食育活動を実施したものです。北九州市の食文化の土台である「ぬか床」と「ぬか炊き」についての文化的価値や魅力、作り方や調理方法等を知り、郷土料理に対する理解を深めるとともに、今後の保護継承につなげていくことを目的としています。

「ぬか炊き」は、青魚を「ぬか床」で炊き込んだ江戸時代から豊前国（現在の北九州市小倉北区、小倉南区、門司区）に伝わる郷土料理です。令和3年度に文化庁の100年フードとして認定され、学校給食でも、それ以前から「さば」や「いわし」を使って、定期的に提供しています。小倉城下においては、各家庭で先祖代々の「ぬか床」が受け継がれ、百年床も珍しくありません。全国的に「ぬか床」を調味料として炊き込む料理は珍しく、「ぬか炊き」は小倉城下に伝わる独自の食文化といえます。

本校では、校区にある、ぬか炊き専門店の方々を講師に招き、「ぬか床」を触る体験や調理実習を通して、北九州市の郷土料理に対する理解を深めました。児童からは、「100年位残る調味料と聞いて驚きました。家にぬか床が無いから、触れてよかったです。」「ぬか炊きを初めて作って、こんなに簡単にできると知ったので、家で作れたら作ってみたいです。」などの感想がありました。

今回、北九州市が文化庁補助事業に採択されたことによる初めての取組でしたが、次世代を担う子どもたちや保護者にも「ぬか炊き」の様々な魅力を知ってもらい、保護継承につなげていけるように今後も地域と提携し、食育活動を継続して行っていきたいと考えています。

## 行事報告

（令和7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）

今年度は、「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～」を研修主題とし、食品ロス削減に向けた取組等について講義と調理実習及び意見交換を行いました。

調理実習では、野菜を皮付きのまま使用した「根菜きんぴら」や、キャベツの芯やピーマンを種ごと使用した「使い切り野菜の回鍋肉」、だしがらを使用した佃煮等、食品ロス削減のポイントを押さえた5品の料理を実習しました。

受講者からは、「野菜の皮やピーマンの種など食べてみて、ほとんど気にならず驚いた」「学校給食では異物混入の問題や保護者の方々の理解が必要なため、食品ロス削減の取組は難しいところもあるが参考にしていかしたい」「いろんな職場の方々と意見交換ができるよかったです」などの感想をいただき、好評であったことが伺えました。今回のテーマは学校給食現場によっては対応が難しい状況もある中、受講者にとっては調理作業をとおして環境を考える有意義な時間としていただけたようです。

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～地場産の素材を生かした調理～」の予定です。

