

給食福岡



有明海からのおくりもの

～まぼろしの魚「エツ」を堪能～



職人さんの
包丁さばきは
すごいな!

エツには、
伝説が
あるんだな!

大川でとれる
めずらしい
魚だな!

地元の食べ物を
大切に
したいな!



詳細は最終ページに掲載

もくじ	理事長就任のごあいさつ	2P
	学校における食育の推進について	2P
	令和7年度 福岡県学校給食レシピコンクール	4P
	行事報告(学校給食フェア)	6P
	栄養士ノート	7P
	おすすめメニュー	7P
	表紙の写真は…	8P
	Voice	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」

「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)

理事長就任のごあいさつ

公益財団法人福岡県学校給食会 理事長 佐藤 英彦



このたび、4月1日付で公益財団法人福岡県学校給食会理事長に就任いたしました。前理事長同様、どうぞよろしくお願い申し上げます。

今年度から国の事業として公立小学校において学校給食費の抜本的な負担軽減、いわゆる給食無償化がはじまり、学校給食は大きな変革期を迎えております。

そのような中、日本の経済においては、ロシアのウクライナ侵攻に加え、中東情勢の混乱に起因する原油価格の高騰や円安基調、さらには人件費等の高騰も加わり様々なモノの価格上昇が続いています。今年度におきましてもこの傾向は続くものと予想され、学校給食の運営において、非常に厳しい時代を迎えていると存じます。

このような状況を鑑み、学校給食現場の負担を軽減するため、福岡県学校給食会は令和7年度に引き続き、運用基金を投入し、令和8年度の精米及び米飯価格の値上げ抑制を図ることとしました。公益財団法人の責務として、できる限り物資価格の抑制に努め、物資流通改善対策事業により年間の予約をいただいた物資については年度内の価格改定は原則行わないという方針の下、全力で事業に取り組んでまいります。

これからも安全安心な物資の安定供給及び価格の抑制に努め、更に、地産地消に対応した物資の供給や開発などを充実させていきたいと考えています。また、学校給食の普及充実に関する事業及び食育の推進支援も継続していきたいと考えていますので、前任者同様に特段のご指導、ご支援を賜りますようお願いいたします。

学校における食育の推進について

福岡県教育庁教育振興部体育スポーツ健康課

近年、子どもたちの食生活を取り巻く環境は大きく変化しています。

朝食の欠食や生活リズムの乱れ、栄養バランスの偏りなどが課題として指摘されています。本紙をご覧になられている先生方の学校の子どもたちは、どのような実態でしょうか？

食育は、単に食事の知識を身に付けるだけでなく、**健康な体づくり、望ましい生活習慣の形成、感謝の心や食文化への理解**などを育む教育です。そのため、**管理職のリーダーシップのもと、学校給食の時間だけでなく、家庭科・体育科・生活科・総合的な学習の時間など、学校の教育活動全体を通して取り組むことが大切です。**また、**学校・家庭・地域が連携し、子どもたちの食に関する自己管理能力を育成**することが求められています。

福岡県では、どのような取組を行っていますか？

●福岡県学校給食研究指定委嘱事業

学校給食等に関する教育諸課題について実践的に研究し、その成果を県下の公立学校に広く普及啓発するため、研究指定の委嘱（2年間）を行う取組です。

令和6・7年度研究指定委嘱校の研究内容については、今年度の本紙にて掲載予定です。ぜひ、各学校の食育推進の参考にしてください。

また、今年度、研究に取り組まれている研究指定委嘱校については、本紙7月号で紹介します。

●子どもがつくる「ふくおか弁当の日」

児童生徒が弁当作りの一連の活動を体験し、食への関心を高め、食事を作る楽しさや達成感を味わうことができる取組です。また、食べ物を大事にし、食料生産に関わる人々へ感謝する心を育むとともに、食事の重要性や楽しさ、各地の産物、食文化等を理解することにもつながります。

昨年度の3月、**小学校2校、中学校1校、特別支援学校1校の取組事例を県教育委員会HPに掲載**しております。学校の実態に応じて、家庭と連携を図った取組がなされています。ぜひ、参考にしてください。



●学校給食レシピコンクール

中学生から県産品を用いた**学校給食レシピを募集**することで、学校給食の意義や県産品への理解を深めるとともに、食に関する興味関心を高め、家庭・地域における食生活の改善やこどもの望ましい食習慣の形成に寄与する取組です。

昨年度は、**応募総数2,794点の中から最優秀賞1点、優秀賞5点、優良賞8点**が選出されました。(受賞作品の詳細は、本紙P4～P6に掲載)

ぜひ、今年度も多くの中学生からアイデア満載の学校給食レシピの応募をお待ちしています。



●朝食いきいきシート

学校と家庭が連携した朝食の習慣化を図る取組です。朝食いきいきシート(右図)を活用して、朝食摂取の意識向上を目指しています。例年、県内の市町村立小学校、義務教育学校前期課程、特別支援学校小学部の4年生、5年生、6年生の児童に配付しています。

新たに昨年度の3月、小学校から中学校までの9年間を継続した取組ができるよう「小学生(1・2・3年生)用」と「中学生用」を作成し、**県教育委員会HPに公開**しています。各学校の実態に応じた活用をお願いします。



●朝食を食べようフェア

朝食を食べる習慣を身につけることのよさについて、理解を深めるとともに、「食」に関する興味・関心を高め、こどもたちの望ましい食習慣の形成に寄与することを目的に、福岡県とイオン株式会社の包括提携協定に基づくイベントとして昨年度、イオン福岡店で初開催しました。6つの食品メーカー(味の素㈱、ハウス食品㈱、㈱久原醤油、フンドーキン醤油㈱、JA全農ふくれん、㈱さかぐち)による手ごろでおいしい朝ごはんの提案、福岡県立福岡農業高等学校 生活デザイン科の生徒による食に関するクイズなどを実施しました。今年度も実施する予定で計画を進めています。

食育を推進する際に参考となる資料等をご活用ください。

文部科学省		独立行政法人 教職員支援機構 (NITS)	
食に関する指導の手引 - 第二次改訂版 -	食育教材		校内研修シリーズ (動画)
	小学生用 	中学生用 	学校全体で取り組む食育の進め方
福岡県教育委員会			
朝食いきいきシート	子どもが作る「ふくおか弁当の日」		
	普及・拡大 (動画) 	取組事例 	

令和7年度 福岡県学校給食レシピコンクール

主催 福岡県教育委員会・公益財団法人福岡県学校給食会

「福岡県学校給食レシピコンクール」は、学校給食の意義や福岡県産食材への理解を深めるとともに、食に関する興味・関心を高めることを目的として、中学生を対象に「わたしが作る『福岡』の学校給食」をテーマに学校給食レシピを募集するものです。

福岡県産の食材を効果的に活用していること、栄養バランスがとれていること、色どりや料理の組合せがよいことなどを審査の基準とし、応募総数2,794点の中から最優秀賞1点、優秀賞5点、優良賞8点が選出されました。以下に受賞作品を紹介します。

最優秀賞



暑さに負けないさっぱり給食

宗像市立中央中学校8年 松岡 美月 さん

- 献立** わかめご飯、なすと鶏肉のみぞれがけ、イカとトマトのマリネ、みそ汁、いちじく、牛乳
- 使用した県産品** 鶏肉、ヤリイカ、なす、トマト、玉ねぎ、バジル、わかめ、小松菜、かぼちゃ、いちじく

大根おろしとぼん酢を使った料理とレモンとバジルを使ったマリネはさっぱりして食べやすく食欲が湧いてくるように工夫しました。濃い目に味付けした鶏肉とさっぱりとした大根おろしがよく合っていてご飯が進みました。

優秀賞



フードロス削減で元気給食

柳川市立昭代中学校3年 猪口 希衣 さん

- 献立** さっぱり丸ごとトマトご飯、豆腐とすり身のふわふわ揚げ、アスパラときゅうりのツナ和え、中華風のリスープ、スイカ、牛乳
- 使用した県産品** トマト、のり、なす、ピーマン、アスパラガス、きゅうり、スイカ、えのき苺

規格外品やさぎのある食材を代用し、低価格でできる献立を考えました。地元で作られた食材を活用することでフードマイレージを減らすことができます。野菜が苦手な子供でも食べやすいように、野菜を細かく刻んで調理しました。

優秀賞



夏バテ予防、サッパリメニュー

宗像市立河東中学校8年 戀塚 成美 さん

- 献立** わかめ入りコーンご飯、アジと野菜のマリネ、大根ときゅうりのサラダ、あかもくとオクラのスープ、牛乳
- 使用した県産品** アジ、甘夏ジャム、玉ねぎ、しそ、きゅうり、あかもく、オクラ、ミニトマト

多くの宗像産の食材を使用したところがポイントです。アジと野菜のマリネは、甘夏ジャムを使ったマリネ液がアジと合っていて良かったです。初めて、アジを三枚おろしにしました。もっと、スムーズに料理ができるようになります。

優秀賞



福岡の食材たっぷりボリューム満点給食

宗像市立河東中学校7年 中村 美春 さん

- 献立** 鮭ときゅうりの混ぜずし、鶏肉のいちじく煮、切り干し大根の塩昆布和え、カレー風味みそ汁、あかもく入りはちみつレモンゼリー、牛乳
- 使用した県産品** きゅうり、いちじく、エリンギ、玉ねぎ、パセリ、じゃがいも、しめじ、トマト、水菜、とうもろこし、レモン、あかもく、切り干し大根

福岡県産の食材をたくさん使いました。特にみそ汁は野菜を多く使い、見た目がよく、ボリューム満点になるよう作りました。思っていたより美味しく作ることができました。また、機会があれば作ってみたいです。

熱中症に勝て!!福岡学校給食

宗像市立城山中学校8年 溝口 創志 さん

- 献立** 梅とじゃこの混ぜご飯、豚肉とキャベツの和風炒め、塩昆布入り春雨サラダ、あかもくとしめじと卵のお吸い物、ぶどうゼリー、牛乳
- 使用した県産品** 玉ねぎ、キャベツ、ピーマン、しめじ、あかもく、卵、いりこ、きゅうり、巨峰

熱中症を予防するために、塩分やミネラルを意識した献立にしました。また、6つの食品群を取り入れ、成長期の中学生に必要な栄養のバランスも考えました。味や香りもよく、満足できる献立になり、家族も喜んでくれました。



夏の混ぜごはんと福岡のめぐみ

福津市立津屋崎中学校2年 重田 鈴音 さん

- 献立** 高菜と枝豆の混ぜご飯、鶏むね肉の梅しそチーズ焼き、オクラとミニトマトのサラダ、かぼちゃと玉ねぎのみそ汁、キウイとバナナのヨーグルト、牛乳
- 使用した県産品** 高菜、オクラ、枝豆、ミニトマト、大葉

鶏むね肉の梅しそチーズ焼きの梅と大葉のさっぱりした味が美味しかったです。栄養のバランスと彩りにこだわりました。全体的にさわやかになるように工夫したので、夏の暑い日にぴったりだと思いました。



田川の食材で元気つくし

田川市立田川西中学校2年 山本 莉聖 さん



- 献立**
- ・さつまいもご飯
 - ・パプリカ入りミートローフ
 - ・夏野菜とわかめの酢の物
 - ・野菜のみそ汁
 - ・シャインマスカット
 - ・牛乳

使用した県産品 さつまいも、パプリカ、きゅうり、トマト、小松菜、しいたけ、人参、シャインマスカット

元気!やる気!食祭り!!!も給食

宗像市立河東中学校7年 川上 心愛 さん



- 献立**
- ・アジの混ぜご飯
 - ・むなかた鶏のからあげ
 - ・福岡県産オクラとトマトの塩昆布和え
 - ・元気いっぱい!春雨スープ
 - ・牛乳

使用した県産品 アジ、オクラ、トマト、人参、鶏肉、卵、小ねぎ、しょうゆ

彩り夏野菜ごはん

宗像市立城山中学校8年 奥園 心 さん



- 献立**
- ・とうもろこしご飯
 - ・キャベツしゅうまい
 - ・夏野菜の中華和え
 - ・旬の野菜のみそ汁
 - ・スイカ
 - ・牛乳

使用した県産品 わかめ、キャベツ、とうもろこし、オクラ、なす、人参、枝豆、玉ねぎ、トマト、きゅうり、しいたけ

夏野菜で涼もう!

宗像市立自由ヶ丘中学校7年 檜山 怜依 さん



- 献立**
- ・コーンバターご飯
 - ・厚あげとナス・オクラの鶏ミンチあんかけ
 - ・ミニトマトときゅうりのツナサラダ
 - ・みそ汁
 - ・牛乳

使用した県産品 とうもろこし、オクラ、ミニトマト、きゅうり、なす



夏にピッタリサッパリ! たんぱく質もしっかり摂れる冷やし給食

福津市立福岡東中学校2年 **中尾 心春** さん



- 献立**
- ・ ご飯
 - ・ 鶏肉とじゃがいものチーズオイル焼き
 - ・ 小松菜とベーコンのニンニク炒め
 - ・ 冷やし汁 ・ なし ・ 牛乳

使用した県産品 鶏肉、きゅうり、トマト、しめじ、えのき茸、なし



サマー・バケーション・ランチ

朝倉市立甘木中学校2年 **松尾 麻白** さん



- 献立**
- ・ 鶏ももの黒酢煮丼
 - ・ きゅうりの梅しらす和え
 - ・ オクラと豆腐とねぎのかき玉汁
 - ・ シャインマスカット&巨峰
 - ・ 牛乳

使用した県産品 ピーマン、なす、きゅうり、ねぎ、ミニトマト、オクラ



夏の暑さに負けない元気給食

遠賀町立遠賀中学校1年 **篠原 優花** さん



- 献立**
- ・ ご飯
 - ・ 豚肉と夏野菜の塩こうじ炒め
 - ・ チーズと青しそのポテトサラダ
 - ・ あかもくとオクラのみそ汁
 - ・ 牛乳

使用した県産品 にんにく、なす、ピーマン、しめじ、じゃがいも、きゅうり、青しそ、卵、あかもく、オクラ、いりこ



元気給食 福岡県産で夏バテ知らず

水巻町立水巻中学校2年 **工藤 莉子** さん



- 献立**
- ・ 梅の実ひじきと枝豆ご飯
 - ・ 鶏肉のパプリカとズッキーニとしめじとオクラの和えに
 - ・ トマトとモッツアレラチーズの和えに
 - ・ イサキのお吸い物
 - ・ 牛乳

使用した県産品 鶏肉、ズッキーニ、パプリカ、しめじ、ミニトマト、大葉、八女茶、イサキ

令和7年度学校給食フェアを開催しました!

令和8年2月15日(日)、宗像市にあるメイトム宗像において「令和7年度学校給食フェア」を開催しました。このイベントは、学校給食について理解を深め、親子等で楽しく体験することをおして「食」に関する興味、関心を高め、家庭における食生活の改善やこどもたちの望ましい食習慣の形成を目的としています。当日、会場には県内各地から多くの家族連れが訪れ、たくさんの催しを楽しんでいただきましたので、その中からいくつかをご紹介します。

福岡県学校給食レシピコンクール表彰式



福岡県産品を沢山使用した献立で栄養満点!

楽しくクッキング



親子で学ぶ免疫ごはん!

「新1年生あつまれ!」学校給食体験会



配膳体験と実際に給食を食べてみよう!

学校給食紹介コーナー



学校給食の歴史年表と昔の給食のレプリカ展示

ワンヘルス・食育・地産地消クイズ大会



クイズに挑戦して県産品と福岡有明のりをゲット!

食に関する体験活動コーナー



食べものつりゲーム何がつれたかな?



栄養士ノート

教材となる給食づくりをめざして



福岡県立特別支援学校
「福岡高等学園」

栄養教諭 砂田 葵

私は現在、軽度の知的障がいのある高校生のみが在籍する全寮制の特別支援学校に勤務しています。卒業後は就職する生徒が多く、すぐに一人暮らしを始める場合もあります。そのため、将来、健康で自立した食生活を送る力を育むことを、食に関する指導の目標としています。

学校給食では、毎月テーマ献立を設定し、時期や内容を食に関する指導の全体計画に位置付けることで、各教科・領域との連携を図りながら指導ができるようにしています。令和7年度に実施したテーマ献立を三つご紹介します。

一つは、「自炊応援メニュー」です。少ない材料と工程

の料理を紹介し、レシピカードを配布しました。

二つは、県の健康増進課と連携して取組を進めた「TRY!スマソる?メニュー」です。減塩するための工夫やレシピを献立表に掲載し、家庭での実践につながるようにしました。

三つは、「生徒考案メニュー」です。家庭科での学習内容を生かした献立作成と調理実習を夏季休業中の課題とし、給食献立に採用しました。

自炊応援レシピの活用率は16～55%と内容により幅がありましたが、「つくってみました!」と写真を見せにくる生徒が少しずつ増えました。また、令和7年度、全校生徒を対象に実施した満足度調査では、給食や寄宿舎食が学校の魅力として評価されました。これは、教職員、保護者、地域の方々の協力があってこそその成果であり、チームとして一丸となり取り組む重要性を改めて感じています。

栄養教諭は、学校現場で「児童生徒の栄養の指導及び管理をつかさどる」ことができる唯一の教員です。今後も栄養教諭として、「給食を通して今、生徒に何を一番伝えたいか」を常に意識し、教材となる給食献立を作成することで、食育の充実を図っていきたく考えています。

おすすめメニュー

マカロニサラダ

マカロニと彩りの良い野菜をマヨネーズで和えました。どんな料理とも合い食べやすく、子どもたちにも大人気のサラダです。マヨネーズをお好みのドレッシングに変えてもおいしくいただけます。



献立例

コッペパン、牛乳、冬野菜のシチュー、マカロニサラダ

栄養価(1人分)

エネルギー:113kcal たんぱく質:3.7g 脂質:5.7g 食塩相当量:0.3g カルシウム:11mg マグネシウム:12mg 鉄:0.4mg
ビタミンA (RAE):55μg ビタミンB₁:0.04mg ビタミンB₂:0.03mg ビタミンC:10mg 食物繊維総量:1.8g 亜鉛:0.3mg

田川市立弓削田小学校
栄養教諭 川端 梨奈

材 料

	(1人分)	(4人分)
●マカロニ	10g	40g
●ツナ	6g	24g
●人参	6g	24g (1/6本)
●ブロッコリー	18g	72g
●コーン(冷)	6g	24g
●マヨネーズ	10g	40g (大さじ3強)
●こしょう	0.02g	少々

作り方

- ①マカロニをゆでて水気をきる。
- ②人参は千切り、ブロッコリーは一口サイズに切る。
- ③②の野菜とコーンをゆでて、水気をきる。
- ④ゆでた材料とツナを、マヨネーズとこしょうで和える。

有明海からのおくりもの

大川市立大川小学校 校長 池上 和久

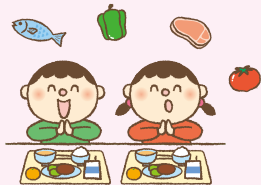
大川市は福岡県南西部、九州最大の大河・筑後川の河口に位置し、日本最大の干潟を有する有明海と交わる稀有な場所にあります。約480年の伝統を誇る日本一の家具産地として大川家具や大川組子に代表される木工業が基幹産業であり、同時に「水の恵み」を生かした豊かな食文化が息づくまちです。

有明海の「福岡有明のり」や筑後川河口域にのみ生息する幻の魚「エツ」、さらに特産のいちご「あまおう」など、地域の誇りが数多くあります。

表紙の写真は、令和7・8年度公益財団法人福岡県学校給食会の研究指定を受け、本校が取り組んでいる食育実践の一場面です。3年生が総合的な学習の時間「私たちのだいすきなまち大川～大川の食マップをつくろう～」の学習で、地域の料亭の女将さんからエツの伝説や食文化について話を聞き、実際に骨切り体験をしている様子です。エツは普段有明海に生息し、5月から7月中旬頃に産卵のため筑後川をさかのぼる魚で、弘法大師が川に投げ入れたヨシの葉がエツになったという伝承も残っています。こどもたちは包丁を手に真剣な表情で骨切りに挑戦し、骨せんべいや唐揚げを試食しました。「骨切りは難しかった」「職人さんの技はすごい」「地域特有の魚を知ることができた」「大切に食べたい」といった感想からは、有明海からの贈り物への感謝と、地域への愛着が育っていることがうかがえます。

本校では研究テーマを「食をつむぐ子どもの育成」とし、地域・自分・友達との関わりを大切にしながら、食に関わる「ひと・もの・こと」を軸に単元開発を進めています。写真は、その学びの中で、地域とつながりながら食の価値を実感することもたちの姿を象徴する一枚です。

Voice



心をひとつに食と学びをつくる 南小学校の取組

広報紙「給食福岡」編集委員会

児童数が1,000人を超える久留米市立南小学校では、毎日の給食の残食がとても少なく、その理由を探るため給食指導について先生方にお話を伺いました。

南小学校には、長年受け継がれスタンダードになっている生活の約束が息づいています。高学年が低学年に準備や片付けを教え、配膳や返却のルートを一方通行にするなど、大規模校でも混乱しない工夫が徹底されています。どの学年でも同じルールを大切にしているため、落ち着いた雰囲気の中で給食の時間が流れていきます。

給食委員会の活動もこどもたちの意欲を高めています。毎日の全校放送では献立紹介や作り手の想いを伝え、年3回の「大好き週間」では食材をテーマに楽しみながら食に親しみ、残食の少ないクラスを表彰する取組が行われます。また、放送委員会による「南小ラジオ」の中では「好きな給食ランキング」が紹介されるなど、年間を通して明るい雰囲気が広がっています。

クラスごとの工夫も魅力です。担任の先生方による温かい声かけや、「おかわりポイント制」「一口ボランティア」

などのアイデアあふれる工夫も、こどもたちの食への意欲向上につながっています。無理に食べさせるのではなく、一人ひとりのペースに寄り添いながら、苦手な食材にも挑戦できるように支え、挑戦できた日にはこどもの頑張りを家庭へ知らせるなど、学校と家庭が連携してこどもの自信を育てています。

さらに、年2回の「全校体育」の中では、全校児童が一斉に長縄に挑戦し、学年ごとの目標達成を目指します。体を動かす楽しさが食欲にもつながり、この時期は残食がいつも以上に少なくなるという相乗効果も生まれています。

南小学校のこどもたちと教職員が心を一つに取り組む姿から、日々の積み重ねによって大規模校ならではの達成感や意欲を育てていることを実感しました。

