

給食会だより



うちなー

公益財団法人
編集発行 沖縄県学校給食会

〒900-0029 那霸市旭町115番地15

TEL (098) 867-1493

FAX (098) 867-7912

ホームページ <https://okigakkyu.or.jp/>

【北中城村学校給食共同調理場：マンビカ（しいら）の姿揚げの様子】

目 次

| | | | |
|------------------------|-----|---------------------|---|
| 学校給食文部科学大臣賞 表彰 | 2 | 食育シンポジウム・調理講習会 | 6 |
| 第25回 沖縄県健康教育研究大会のご案内 | 2 | パン品質調査会・菓子の島かみやま感謝状 | 7 |
| 食と子どもの健康展 | 3 | 検査室だより | 7 |
| 地場産物を活用した学校給食献立調理発表会 | 3 | 令和7年度 3学期分 共通選定品 | 8 |
| 北中城村学校給食共同調理場の取り組みについて | 4~5 | クリスマス行事食 | 8 |

祝

学校給食文部科学大臣表彰

令和七年八月五日（火）～六日（水）の両日、全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会において本県から
豊見城市立伊良波小学校栄養教諭の宜保律子氏が学校給食功労者として表彰を受けました。

学校栄養職員、栄養教諭として長年にわたり学校給食を「生きた教材」として活用し、教育の推進に尽力されており、学校外においても、県教育庁保健体育課指導主事、沖縄県学校栄養士会会长、沖縄県学校給食研究協議会副会長、学校給食用物資選定委員、パン品質調査委員等を務め、学校栄養士会会員の資質向上や学校給食の充実及び食育推進にも尽力されてきました。また、第七十四回全国学校給食研究協議大会では分科会での実践発表を行うなど、栄養教諭の模範として幅広く活躍しています。



栄養教諭 宜保律子先生

これからも、安全安心でおいしい給食の提供と子ども達に食に関する正しい知識を伝えながら、心身共に健康な児童生徒の育成に向けて努力してまいります。

私は、学校栄養職員として採用され、約三十年余り経ちますが、これまで、多くの先輩方から仕事のやり方や考え方を倣つて学び、同僚や後輩からは、新しいアイディア等に刺激を受けてきました。また、学校や地域の方から地域の良さを学び、学校給食の提供や食育等を進めてまいりました。多くの方々のご支援のおかげで、栄養教諭として子ども達に食の楽しさや重要性を伝えることができたのだと実感しております。

この度、文部科学大臣賞という大変名誉ある賞を頂き、第二回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会（茨城大会）で行われた表彰式に参加してきました。この賞を頂くことができたのも、ひとえに多くの皆様のご指導、ご支援の賜物だと心より感謝を申し上げます。

|| 表彰者の声 ||



第25回 沖縄県健康教育研究大会のお知らせ

目的：健康教育に携わる関係者が一堂に会し、学校・家庭・地域社会及び関係団体との連携による学校保健・学校安全・学校給食の在り方やその諸課題について研究協議を行い、生涯を通じて健康で豊かな心をもち、たくましく生きる子どもの育成に資する

■ 主題：「生涯にわたって、心豊かにたくましく生きる力を育む健康教育の推進」

■ 期日：令和8年2月5日(木) 12:10～(受付) ■ 会場：豊見城市立中央公民館「大ホール」

■ 内容：式典（表彰式）・特別講演・分科会

特別講演

講師：専門学校 日経ビジネス 学校長 川畠 三矢

演題：「学校における危機管理を考える～全教職員での協力体制構築に向けて～」

食と子どもの健康展開催！～県産品奨励月間に合わせて～

沖縄県では毎年7月を「県産品奨励月間」として、
県産品の魅力を発信しています。この機会を捉え
地域社会へ学校給食の理解と食育の重要性をアピールすることを目的として、7月12日（土）イオン具志川店、7月19日（土）にイオン名護店、イオン南風原店と県内3カ所で開催されました。

展示コーナーでは、地場産物食材や学校給食の歴史、各調理場の紹介、特別支援学校で使われているユニバーサルデザイン食器、学校給食調理員による給食づくりへの取り組み等が展示され、来場者の興味を惹いていました。体験コーナーでは、豆運びゲームや野菜の手ばかり、魚釣りゲームといった遊びながら学べる工夫も多くあり、普段なかなか触れることのない内容に親子で楽しむ姿がみられ、どの会場も栄養教諭、学校栄養職員のアイデアが充実した展示となっていました。

また、本会で取り扱っているもずく・デザート・給食用パンを試食として提供しました。各地区合わせて1200人と多くの方に来場していただきました。

イオン具志川店



イオン名護店



イオン南風原店



子どもたちの「おいしい！」のために



健康展で展示された北中城村学校給食共同調理場の「おいしい！」を支える工夫とは？ 気になる取り組みは次のページでチェック！



地場産物を活用した学校給食献立調理発表会

■主 催：沖縄県学校給食会 ■後 援：沖縄県農林水産部
■共 催：沖縄県教育委員会・沖縄県学校栄養士会

7月29日（火）に本会にて「地場産物を活用した学校給食献立調理発表会」が開催されました。各チームとも地場産物を積極的に使用し、季節に応じた旬の食材を中心に生きた教材となるよう献立作成に工夫がみられました。

最優秀賞は、パパイヤ・ゴーヤー・カーブチーといった地場産物を使用し、子どもたちの人気メニューである「やんばるエスニックカレー」や「ゴーヤーチップス」との組み合せに加え、彩りの良さも高く評価された名護市立屋部学校給食センターが表彰されました。

最優秀賞



北中城村學校給食共同調理場

調理員
喜納博乃



食と子どもの
健康展では、今
年は学校給食調

様々なイベント開催など、常に給食に興味を持つものゝへるようこと考えてい
ます。

理員として初めて参加し、調理員(白線)からの給食の役割や食育活動等を紹介しました。給食調理員のコーナーでは、北中城村と読合村の調理員が中心となり、日頃取り組んでいる食育活動をまとめたパネル展示や、実際に使っている調理器具の紹介、そして、配缶作業の体験を行いました。特に人気を集めていたのが配缶体験コーナーで、大きな鍋に水を張り、ビー玉やゴムボールを食材に見立て、実際に

今回のパネル展示では、中部地区の自治体調理場を代表して北中城村の取り組みを紹介しました。来場者の口を引くため、展示パネルは従来とは少し趣向を変え、皆さんに親しまれていた漫画を活用して挑戦してみました。今後とも、調理員が培ってきた技術・技能・経験・アイデアを継承し、学校栄養士と手を取り合い協力しながら、子どもたちのために質の高い地域公共交通サービスの提供に取り組んでいきたいと考えています。

楽しい時間を過ごして欲しい

6月、11月 残量調査

給食委員と共に！

2年に1回、6月と11月に残量調査があります。栄養は足りているのか？食の嗜好はどうなっているか？

調理員は栄養士と共に小学校へ出向き、給食委員と一緒にになって、残り物のチェックをします。

12月 クリスマス

第4話 「聖なる夜のスイーツ作戦」

手作りケーキとサンタ

クリスマスには、ケーキを作りし。調理員がサンタクロースの衣装を着て、各クラスに手渡します。

12月 クリスマス

第5話 「卒業バイキング、最後の戦い」

3学期 プレミアム給食（卒業生を対象）

給食委員と共に！

普段の雰囲気とは違った、各クラスごとに、バイキング形式で行います。自慢はフルーツ盛り、県内でも珍しい、手作りのショートケーキです。

3月 義務教育最後の給食（中学3年生）

高校入試を終え、卒業式を明日に控え、今日が最後の給食です。

最後の思い出に、プレミアム給食のケーキよりも大きいサイズで、お届けします。

「我々は、君らのために、明日もまた、給食を…つくる」

各取り組み

それぞれの場所で創る未来

まながは、北城村が作っています。実際の取り組みを基に作っています。

第2話 「片づけ道とは礼儀道なり」

4月 片づけ方の説明



片づけも食育！

各小学校と連携し、給食朝会を設定。スライドと実際の道具を使って生徒に説明します。

各学校の教職員には、新学期の員会会議の前段で片づけ方の説明を行い、クラス担任が給食時間での食育ができるよう取り組んでいます。



第3話 「シライ一閃！黄金の姿揚げ」

5月 マンビカー給食 新1年生 給食調理場見学



水揚げされない！シライ！

1998年から続いているマンビカーの姿揚げ、鰯のぼりいちばなみ、「子どもたちの健康と将来の成功を…」という願いを込めた取り組み。今年は、全く取れてないとのこと。

ギリギリまで待ってなんとか、小学1年生、6年生。中学3年生の分は揃えられました。その他の学年は、マクロの姿揚げ風で対応！

・技術と知識の継承の証

・マグロの姿揚げ風（頭、マグロフライ、しつば）



調理場見学はマンビカーとコラボ

その日見たマンビカーが給食に！





・1年生の見学

・調理を1年生に魅せる



第5話「卒業バイキング、最後の戦い」



第3話「シイラー閃! 黄金の姿揚げ」



食育シンポジウム

■主催

沖縄県教育委員会・(公財)沖縄県学校給食会・(社)沖縄県PTA連合会

沖縄県学校栄養士会・沖縄県学校給食研究協議会

令和七年八月二十四日(日)、西原町町民交流センターさわふじ未来ホールにて食育シンポジウムを開催しました。基調講演では、日本ハンドボールリーグ女子チーム・ラティーダをはじめ、プロ・アマ問わず多くのアスリートを栄養面から支援し、レシピ開発や雑誌監修など幅広く活躍される友利由希先生による『気づきからサポート—今日から実践できる成長期のスポーツ栄養!』を演題とした内容は、成長期の子どもたちに必要な栄養の考え方や、日常生活に取り入れやすい食事の工夫を具体的な事例とともに紹介し、「すぐに実践できそ

う」「食事の大切さを改めて感じた」といった声が寄せられるなど、栄養の重要性への理解が深まる講演となりました。シンポジウムは「生涯にわたって心豊かにたくましく生きる力をはぐくむ食育の推進」をテーマに掲げ、琉球大学准教授の井口直子先生進行のもと、医師の崎間敦先生、栄養教諭の呉屋未采希先生、小学校保護者の城間絹代さん、中学校教諭の上江洲美奈先生四名の医療・学校・家庭それぞれの分野での意見交換は、様々な考え方や実態があるということが分かり、食育についての関心が高まつた一日となりました。



調理講習会

■主催：(公財)沖縄県学校給食会
■共催：沖縄県学校栄養士会

令和7年7月23日(水)、栄養教諭及び学校栄養職員を対象に調理技術等の向上を図ることを目的として調理講習会を本会調理室にて開催いたしました。

調理講習会の講師は松本料理学院・学院長の松本嘉代子先生による「行事食について」を演題に掲げ、琉球料理の伝統的な調理法や調理手順等のポイントなど実践を交えながら丁寧に教えていただきました。メニューはグンボーイリチー(越來イリチー)、ンジャナバースーネー、ウムクジプットゥルー、ソーミンプツゥルーの計4品を調理しました。

調理講習後に行われた講話では、旧暦行事や清明祭、お盆など、地域に根差した行事において作られる料理の特色や調理法についてご講話いただきました。沖縄の食材を生かした料理の数々に触れるでより琉球料理をより深く学ぶことができた調理講習会でした。



▲本会理事長も調理講習会に栄養士の先生方と一緒に参加されました

パン品質調査会

学校給食パン品質調査会は、学校給食用パンの品質向上を

図ることを目的として行われます。年二回の調査会で、二回のパン品質調査会と一回の実技講習会

があり、パン調査委員は、

沖縄県学校栄養士会推薦の十二名の委員で構成さ

れています。

品質審査会では、選定

工場のパンを、学校給食

パン品質審査要領に基づ

き審査を行います。

令和七年度の第一回目

を七月八日(火)に行いました。結果は左記のとおりです。



| 工場名 | 外観 | 内相 | 合計 |
|---------|------|------|------|
| 石川製パン | 22.2 | 51.8 | 74.0 |
| 東門製パン | 22.4 | 51.8 | 74.2 |
| 新垣製パン | 22.2 | 51.8 | 74.0 |
| 大丸製パン | 21.6 | 51.8 | 73.4 |
| キヨーワパン | 23.2 | 53.2 | 76.4 |
| 前里製パン | 21.7 | 53.2 | 74.9 |
| 丸玉製パン | 21.5 | 52.5 | 74.0 |
| 丸新製パン | 22.8 | 49.7 | 72.5 |
| ハマキヨーパン | 22.1 | 52.5 | 74.6 |
| 渡久山製パン | 22.8 | 53.2 | 76.0 |
| 伊平屋センター | 22.4 | 51.8 | 74.2 |
| 渡嘉敷調理場 | 19.8 | 51.8 | 71.6 |
| 粟国調理場 | 19.8 | 51.1 | 70.9 |
| 渡名喜調理場 | 22.0 | 51.1 | 73.1 |
| 座間味調理場 | 19.5 | 52.5 | 72.0 |
| 南大東小中学校 | 20.5 | 50.4 | 70.9 |

評価:優(75点以上)・良(70点以上)・可(65点以上)
不可(65点未満)

学校給食パンの製造 ありがとうございました。



伊是名島の菓子の島かみやま(代表者 神山利和様)が令和7年3月をもって学校給食用パンの製造を終了しました。これまで伊是名島の児童生徒においしいパンを供給いただき、子どもたちの心身の発達と学校給食の充実発展に貢献されましたことに心より感謝申し上げます。ありがとうございました。



| 項目 | 内 容 | |
|----------|---------------------|-------|
| 細菌検査 | 一般物資(取扱物資) | 139検体 |
| | 選定物資(選定期品、行事食サンプル等) | 13検体 |
| | 基本物資(パン) | 16検体 |
| | 基本物資(麺) | 5検体 |
| 理化学検査 | 水分測定(パン) | 16件 |
| 物資の問い合わせ | 基本物資 | 12件 |
| | 一般物資 | 61件 |
| 調理場からの依頼 | 混入異物などの調査 | 5件 |
| 委託工場調査 | 重点調査および巡回調査など | 2件 |
| 検査器具の貸出 | 手洗いチェッカー、ATP測定器など | 7件 |

令和七年度一学期に本会検査室において実施した業務は表のとおりです。検査した物資については全て食品衛生法等に基づく成分規格基準等に適合していました。

業務報告



検査室だより

令和7年度 第3学期分九州地区共通選定品



いわしのみぞれ煮 40g・50g

特製の醤油だれで、大根おろしたつぶりの和風煮込みに仕上げました。高圧処理をしているので、骨も柔らかく食べやすく、カルシウムをより一層摂取できます。



**照焼きチキンパティ Fe強化
60g 72g**

国産鶏肉を使用した、バンズパンにぴったりのチキン照焼パティです。やわらかい食感と甘めのタレが特徴です。



南瓜コロッケ 50g 60g

北海道産の南瓜を使用して北海道産の小麦を使った自家製パン粉で包んだコロッケです。南瓜本来の素朴な甘さが特徴です。乳・卵不使用。Fe・Ca強化しています。



Caたっぷりオムレツ (プレーン) 40g 60g

カルシウムがたっぷり入ったふんわり食感のオムレツです。さまざまなソースに合うよう、シンプルな味付けに仕上げました。



果汁たっぷり国産りんごゼリー (VC&Fe) 40g

国産のりんご果汁を90%とピューレを10%使用し、りんごそのものを食べているような味わいに仕上げました。不足しがちなビタミンCと鉄分を加えました。



クリスマス行事食



**チキンナゲット(卵・乳不使用)
Ca・Fe強化 1kg**



フィレオチキン 40g・50g



国産グリルチキン 40g



**ペコちゃんクリスマスケーキ
チョコ 約35g**



**クリスマスケーキ
ストロベリー 20g**



**クリスマスケーキ
チョコレート 20g**



**クリスマスケーキ
米粉と豆乳(いちご) 30g**



**クリスマスケーキ
米粉と豆乳(チョコ) 30g**

編集後記

給食だよりうちなー124号の発刊にあたり、ご多忙にもかかわらず、快くご寄稿・ご協力いただきました皆様には心より感謝申し上げます。朝晩には少しずつ涼しさが感じられるようになってきました。とはいえ、日中はまだ半袖で過ごせる日も多く、ゆるやかな季節の変わり目を楽しめる頃です。

そんな中、給食にもおいしい旬の食材が増えてくるころではないでしょうか。食べる楽しみが広がる季節ですね!どうぞ、体調には気をつけて、元気に過ごしてくださいね。

今後も、皆様の学校や地域での食育に関する取り組みや、給食にまつわる楽しい話題などがありましたら、ぜひお知らせください。ご一報いただければ、すぐに駆けつけますので、お気軽にご連絡いただければ嬉しいです。思わずページをめくりたくなるような広報誌を目指して、内容の充実に努めてまいります。よろしくお願ひいたします。

