



【北中城村学校給食共同調理場：マンビカー（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
第25回 沖縄県健康教育研究大会のご案内	2
食と子どもの健康展	3
地場産物を活用した学校給食献立調理発表会	3
北中城村学校給食共同調理場の取り組みについて	4～5

食育シンポジウム・調理講習会	6
パン品質調査会・菓子の島かみやま感謝状	7
検査室だより	7
令和7年度 3学期分 共通選定品	8
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、食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長、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

＝表彰者の声＝

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。

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做って学び、同僚や後輩からは、新しいアイデ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。

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持ち、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 川畑 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、**■主催：沖縄県学校給食会・沖縄県学校栄養士会**
■後援：沖縄県教育委員会・沖縄県PTA連合会
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、来場者の興味を引いていました。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、パパイア・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」との組み合わせに加え、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。

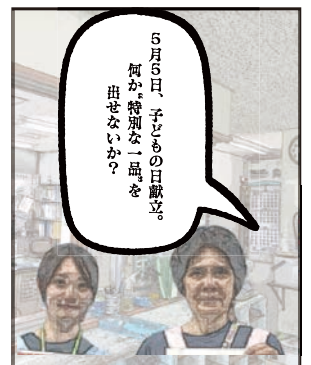
最優秀賞



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・ラティエダをはじめ、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てい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、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っ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(越来イリチー)、ンジャナバーサーネー、ウムクジプットゥルー、ソーミンプットゥルーの計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こと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。年三回の調査会で、二回のパン品質審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
キョーワパン	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
ハマキョーパン	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
栗国調理場	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美味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

業務報告

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。

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



いわしみぞれ煮 40g・50g

特製の醤油だれで、大根おろした
っぷ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
にぴったりサイズ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。



南瓜コロッケー 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
包んだコロッケーです。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を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、体調には気を付けて、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。よろしくお願いいたします。(知花)