

発行 令和7年3月

発行元 阿南保健所管内集団給食施設協議会

事務局 南部総合県民局 保健福祉環境部(阿南庁舎)内

住所 〒774-0011 阿南市領家町野神319

電話 0884-28-9874



ごあいさつ

会員の皆様には、日頃から阿南保健所管内集団給食施設協議会の活動にご理解とご協力を賜り、誠にありがとうございます。

当協議会では、発足以来、生涯を通じた食育の推進、給食利用者並びに地域住民の健康増進に寄与することを目的に活動を行うとともに、感染症や災害等に備えた危機管理体制の推進を図っております。

さて、令和6年は、元日の能登半島地震にはじまり、全国各地で大規模な災害が発生し、8月に発生した日向灘を震源とする地震の際には、初の「南海トラフ地震臨時情報」が発表されるなど、迫り来る巨大地震・自然災害の脅威に対する備えを確実に進めなければいけないと実感した年でした。会員の皆様におかれましては、施設の備蓄や、災害時の食事提供体制について、改めて確認された施設も多かったのではないのでしょうか。

当協議会においては、危機管理BCPや衛生管理、備蓄食をテーマに研修会を開催し、陸上自衛隊徳島駐屯地をはじめとする会員施設同士が情報交換できる場を設けるなど、危機管理対策の推進に向けた活動を展開してまいりました。

今後も引き続き、有意義な協議会の活動が展開できるよう皆様方に御意見を頂きながら、会員施設同士のネットワーク構築に繋がるよう協議会運営を行ってまいりたいと考えておりますので、より一層のご支援を賜りますようお願いいたします。

最後になりましたが、会員の皆様の今後益々のご健勝とご活躍をお祈り申し上げます。



阿南保健所管内
集団給食施設協議会
会長

馬原 文彦



令和6年度優良施設及び優良従事者表彰

阿南保健所管内集団給食施設協議会 会長表彰

令和6年6月28日、阿南保健所管内集団給食施設協議会総会の席上において、優良施設2施設、優良従事者5名の表彰式が行われました。

☆優良施設

徳島県立 阿南寮
原田病院

☆優良従事者

おめでとう
ございます

(順不同・敬称略)

氏名	施設名	職種
	阿南ひまわり保育園	調理員
	阿南ひまわり保育園	栄養士
	阿南医療センター	調理師
	徳島県立阿南支援学校	主査
	阿南工業高等専門学校学生寮	調理補助



令和6年度 阿南保健所管内 集団給食施設協議会

学校	7
医療機関	7
介護老人保健施設	4
老人福祉施設	15
児童福祉施設	25
社会福祉施設	2
事業所	1
寄宿舎	3
自衛隊	1

徳島県集団給食施設協議会 会長表彰

令和6年9月3日、アスティとくしまで開催された徳島県給食施設協議会総会の席上において、優良施設及び優良従事者の表彰式が行われました。

《阿南保健所管内受賞者》

☆優良施設

特別養護老人ホーム 健祥会バイエルン

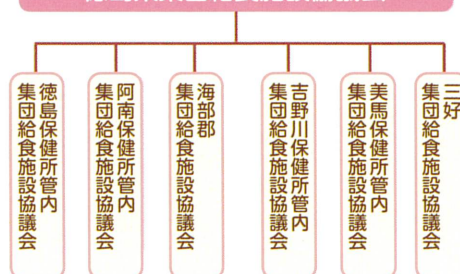


☆優良従事者

(順不同・敬称略)

氏名	施設名	職種
	那賀町学校給食センター	調理員
	阿南医療センター	調理師

徳島県集団給食施設協議会





私達の仲間を紹介



介護老人保健施設 ケアホーム鷺敷

介護老人保健施設ケアホーム鷺敷は、平成7年3月に開設し、利用者定員80名の方に快適で安心した入所生活を送っていただいています。

当施設では、旬の食材を使用した食事や、イベントに合わせた季節のデザートを提供しています。

その中でも、人気メニューはお寿司やお刺身で、利用者様は楽しみにされています。

普通食から嚥下食の方まで、全ての食事形態の方が楽しめるよう盛り付けや質感にもこだわり、見た目にも美味しい食事を提供できるよう取り組んでいます。

これからも食べることの楽しみをいつまでも持っていただき元気で長生きの手助けができるようスタッフ一同がんばっていきたいと思っています。



メニュー紹介



お正月



刺身盛合せ



敬老会お弁当

手作りデザート



節分



ひなまつり



七夕



敬老の日

～ クリスマスメニュー ～

- ・チキンソテークリームソース
- ・小松菜のペペロンチーノ
- ・クリスマスカラーサラダ
- ・トマトスープ
- ・クリスマスケーキ



ペースト食

- ・豚肉の南部焼
- ・五目煮豆



ソフト食

- ・チキンソテークリームソース
- ・小松菜のペペロンチーノ
- ・クリスマスカラーサラダ



します。

紹介内容についてのご質問は、各施設へお問い合わせください

●介護老人保健施設 ケアホーム鷺敷 0884-62-1500

●お山福祉会 お山保育園 0884-23-2001

お山福祉会 お山保育園

お山保育園は自然に恵まれた小高い山の上にあり、0歳児から5歳児までの子どもたちが元気に伸び伸びと過ごしています。味覚を育てる大切な時期だからこそ、本物の味を知ってほしいと考え、給食は鰯節や煮干、昆布でしっかりと出汁をとっています。野菜や旬の食材を数多く使用した和食中心の献立で、素材を活かした薄味を心掛けています。子どもたちは季節ごとの自然の恵みや収穫の喜びを味わうことで豊かな味覚を育み、様々な食育活動を通して五感を育て、食べる意欲につながるように取り組んでいます。

食育の取り組み

お山の自然の恵み「収穫していただきます！」

よもぎ摘み & 団子作り



いたどり



やまいちご



柏の葉っぱとり & 柏餅作り



フキとり

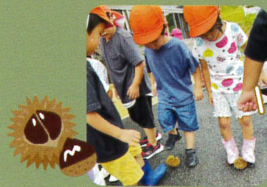


あけび



栗拾い

散歩で見つけた栗を拾い集め、イガから栗を取り出しました。子どもたちは四季を感じながら、果樹の生長を観察しています。



ふみふみ！

タケノコ掘り

自分で見つけたタケノコをお土産にし、家族で春の味覚を楽しんでもらいました。



芋掘り & 焼き芋パーティー

手を泥だらけにして掘り出しました。ホクホクの焼き芋を食べて、心も体もぽっかぽか！



魚の解体ショー

職員が海で釣ってきた大きな魚にびっくり！部位の名前を教えてもらいながら、捌く様子を見ました。生きている命を頂き、食べ物に感謝する気持ちを学んでいます。



炊き出し

毎月、羽釜を使って炊き出しをしています。集めた木の枝を釜戸に入れる等、お手伝いをしながら見学し、炊きたてのお米をおにぎりにして頂きます。



元気いっぱい体を動かし、美味しくご飯を食べ、たくましく成長する子どもたち！これからも自然との関わりを大切に食育を中心に豊かな食体験を重ね、「生きる力」＝「食べる力」を育てていきたいと思ひます。





私達の仲間を紹介

児童養護施設 たちばな学苑



たちばな学苑は、児童養護施設として子どもたちを社会に自立させていくことを目標に日々業務を行っております。

食事の面からも子どもたちの意見を聞きながら職員一同協力して、健康な心と身体を育て、日々の生活と活力の源となるようなおいしい食事と楽しい食事時間というのを意識しています。

食に興味を持ってもらえるよう、栄養士や調理員も食事の時間には子どもたちとコミュニケーションをとるように心がけています。

調理実習

子どもたちの作りたい料理やおやつ作り、自立に向けた基本の料理などの調理実習を行っています。



いちごのパフェ



農園のさつまいもで
スイートポテト！



かき氷



農園のトウモロコシで
コーンスープ！



ハンバーグ

食育通信 ごっつおーさん

栄養、イベント行事にまつわる食事のマメ知識などを中心に毎月発行し、食堂に献立表といっしょに張りだしています。



たちばなファーム(農園)



裏の農園では子どもたちの作りたい野菜や果物を育て、収穫し日々の食事や調理実習に使用しています。



します。

紹介内容についてのご質問は、各施設へお問い合わせください

●児童養護施設 たちばな学苑 0884-22-3229

●阿南工業高等専門学校 学生寮 0884-23-7139



阿南工業高等専門学校の学生寮（明正寮）

学校の敷地内にあり、教室までは徒歩3分！

寮は全部で5棟あり、400人以上の学生が和気あいあいと生活しています。
新営・改修工事を進めており、とてもきれいな環境になっています。

阿南工業高等専門学校 学生寮(明正寮)



寮生に人気のメニュー BEST3



1 から揚げ



2 カレーライス



3 ラーメン



カレーライスはお代わりができるので、育ち盛りの男子にも女子にも人気のメニュー。
他にも朝食に出てくる温泉卵やハッシュドポテトなども人気です！

～食育の取り組み～

毎年、学生食堂を運営しているコンパスグループから講師を招き、健康な体づくりに関する講演を1年生の寮生を対象に行っています。食事の重要性について改めて理解する大切な機会となっています。また、これから就職していく5年生を対象に洋食のマナー講座なども行っています。



毎週金曜日は、カレーの日！

キーマカレーや
ビーフカレーなど
様々なカレーが週替わりで
提供されます。

ジュースも
選べるよ！

冬は、食べるだけで温まる

豚汁うどんが人気！



イベント食のご紹介 ～季節や食文化を感じられるメニューを提供しています～

季節感たっぷりイベントメニュー



クリスマスシーズンには
食堂に大きなツリーが登場！

12月24日の夕食には、
チキンやケーキ、
ジュース等を提供！



他にも、夏祭りプレートや土用のウナギなど、1年を通して季節を感じられるメニューを提供しています。



世界の料理フェア

徳島にいながら、世界の食文化を感じられるメニューは学生たちからも好評です。



<提供の一例>

- 油淋鶏(中国)
- タンドリーチキン(インド)
- 鶏肉のチーズピカタ(イタリア)
- ケイジャンチキン(アメリカ)



全国高専ご当地メニュー

全国各地の高専で提供されている
ご当地人気メニューを提供しています。

(メニューの一例)

熊本の

黒とんこつラーメン

釧路の

ザンギ

愛知の

味噌かつ丼

沖縄の

タコライス



徳島の徳島ラーメンとそば米汁は、
他県の高専でも人気があるようです！



「阿南高専 給食だより」

夏号は「夏バテに気をつけよう!」、秋号は「食文化を学ぼう(季節の食材・行事メニュー)」など、季節に応じた食育の情報を掲載し、学生に配付しています。

6月に実施した給食に関するアンケートでは、総合的な満足度として「満足」「やや満足」の合計が85%となっており、特に料理の温度や提供スピードに関する満足度が高くなっていました。また、メニューバラエティの豊富さへのご要望もありましたので、阿南高専人気のメニューと栄養バランスがとれた8週サイクルのメニューを提供していきたいと思ひます。

研 修 会 報 告

管理者研修会

日時／令和6年6月28日(金) 場所／阿南保健所 参加者／39名

講演「給食施設における衛生管理について」

●講師 徳島県南部総合県民局保健福祉環境部＜阿南＞ 生活衛生担当 課長補佐 守田 理恵 先生

<感想>

衛生管理について、しだいに注意がうすれていくので、今回のように事例を通して説明してもらえるとよくわかります。

全体研修会

日時／令和6年9月5日(木) 参加者／20名 場所／阿南保健所(※オンデマンド配信実施)

講演「災害時に給食業務を継続するために」

●講師 徳島大学環境防災研究センター 講師 湯浅 恭史 先生

事例発表「各施設における災害対策の状況について」

●発表者

特別養護老人ホーム 緑風会チロル 管理栄養士 徳永かおり 様
阿南医療センター 栄養管理科 科長 山口 由希 様
わじきこども園 園長 棕本 愛 様
陸上自衛隊徳島駐屯地 糧食班長 大西 健一 様

グループワーク「給食業務に関する災害対策の状況」



<グループワークで出された意見>

- ・グループや近隣施設との連携、お弁当などの業者との連携のあり方が課題
- ・給食業務を委託しているため、発災時にどのように対応するか確認・話し合いが必要

栄養士・調理師研修会

日時／令和6年12月23日(月) 場所／阿南保健所 参加者／26名

講演「命をつなぐ食、何を提供しますか？」

●講師 日本栄養士会災害支援チーム(JDA-DAT)リーダー

長尾 紀子 先生

非常食の紹介・試食



<感想>

- ・実際に食べることができ、とてもよかった。購入する際の参考になった。
- ・味や取扱いを知ること、選択の参考になりました。
- ・さまざまな非常食の試食や袋調理を実際にする機会が得られて良かったです。

試食だけでなく、パッククッキングの空気抜き練習やじゃがりこサラダ調理、ヒートパックの実演なども行いました

県協議会研修会

●総会時研修会

日時／令和6年9月3日(火) 場所／アスティとくしま 参加者／17名 (オンライン 12名、会場5名)

報告「給食施設における危機管理対策についてのアンケート集計結果」

●講師 徳島県保健福祉部健康寿命推進課 課長補佐 喜多 美幸 先生

講演「給食業務におけるBCPの考え方」

●講師 徳島大学環境防災研究センター 講師 湯浅 恭史 先生

●第2回研修会

日時／令和7年2月12日(水) 場所／アスティとくしま 参加者／24名 (オンライン22名、会場2名)

講演「日本人の食事摂取基準 2025年版の策定のポイント、給食施設における活用方法」

●講師 女子栄養大学栄養学部実践栄養学科 教授 上西 一弘 先生

～いまいちど、災害時の食事提供体制を見直しておきましょう～

参考：阿南保健所管内集団給食施設協議会「災害時の食事提供に関する手引き書」
「徳島県災害時栄養・食生活支援マニュアル」



危機管理体制を整備しましょう

- 災害時の給食提供に関するマニュアルを整備するとともに、組織図等の作成により、組織の体制を明確にしておきましょう。
- 自施設だけでは対応が難しい状況も想定しておくことが大切です。地域の関係機関の連絡先を確認しておくとともに、協議会活動の場も活用しながら、会員施設や近隣施設間で日頃から顔の見える関係づくりをしていき、相互に協力できる体制を整備しておきましょう。



備蓄を整備しましょう

- 施設利用者の特性や施設の立地条件を勘案した上で、備蓄量や種類、保管場所等を検討しましょう。



- ☐ 災害時に食材を調達する手段はありますか？
- ☐ 備蓄品は取り出しやすい場所に分散して保管していますか？
- ☐ 水や火が使えない場合も想定して非常用献立を作成していますか？



訓練を行いましょう



- 整備したマニュアルやBCP等に基づき、備蓄食品の調理や炊き出し訓練を実施しておきましょう。

(訓練により新たな課題が抽出されたら、必要に応じてマニュアルを見直しましょう)



- ☐ マニュアルの内容は、給食部門だけでなく施設全体で共有していますか？
- ☐ 災害時に給食担当職員が出動できない場合も想定し、訓練には、給食部門以外の職員も参加していますか？

会報編集委員

委員長 中元 祥夫
委員 原田 西
川野 結衣
青木 正繁
篠原加奈子
木本 真美
森田真由美

那賀町教育委員会 次長
阿南市立岩脇小学校(阿南第一学校給食センター) 学校栄養職員
阿南医療センター 管理栄養士
介護老人保健施設 悠心館 次長
ケアハウス 健祥会アングラシア 管理栄養士
阿南市福井保育所 所長
障害者支援施設 淡島学園 生活支援員

編集後記

「おいしんじょ」第16号の発行にあたり、たくさんの方のご協力をいただき、ありがとうございました。今後も「おいしんじょ」を通じて、皆さんに様々な情報をお伝えしていきます。よろしくお願いいたします。