

物資だより

岡山県学校給食会会報



子どもたちに笑顔
いっぱいのお給食時
間をお届けします

第 119 号

平成22年12月1日

編集発行

岡山県学校給食会

岡山市南区浦安本町59番地の4

TEL 086-263-6465(代)

URL: <http://www.ogk.or.jp/>



米粉パンを生かす献立の工夫

～ 岡山っ子こめこパン ～

平成22年4月1日から供給を開始いたしました「岡山っ子こめこパン」を主食としたときの献立作成上の注意点、及び指導に取り入れること等を県内の大学、調理師学校、料理学校、栄養教諭、学校栄養職員の各先生にアドバイスをいただきました。これからの献立作成、指導の参考としていただければ幸いです。

米粉パンを生かした食育の推進について

岡山県教育庁保健体育課

課長 藤井 健平

岡山県学校給食会では生きた教材としての食育推進、地場産物の活用、食料自給率の向上等を目指して、平成22年度から米粉を20%使用した「岡山っ子こめこパン」を標準パンとして供給を始めたところです。

このパンに使用されている米粉は、全て岡山県産米でできていることなどから、今後は、このパンを使って、農家が米を生産することの苦勞を教えたり、地元の生産者への感謝の気持ちを持たせるなどの食育につなげてほしいと思います。

この機会に自分たちで米粉について調べるなどの活動を行うことにより、米粉や米に興味を持つ児童生徒が増加し、それがさらなる米の消費拡大につながるなどの効果も考えられます。

今後、県内の各学校において、こういった取組が広がっていくことを期待します。

米粉パンは日本発のパン

中国学園大学 教授 森 恵子

日本食品大辞典のパン類の項を読むとパンの種類は極めて多く、その分類は複雑であり、主原料の違い、副原料の種類と量の違い、また、国名によっても分類されると書かれている。パンの長い歴史の中で各国の風土の違いにより多様なパンが食べられてきたと考えてもいいと思う。あんパンが日本人の考案で生まれたように、パンは小麦粉から作られるという常識を覆して、米から作られるパン、米粉パンは日本のパンとして世界に発信できるパンではないだろうか考える。

21年の品目別自給率(概算)をみると主食用米の自給率は100%、しかし、小麦の自給率は11%であり、日本の風土に合った作物が米であるともいえる。私達は長年、主食として米を“めし”として食べるとともに、米からあられやせんべい等の菓子類や味噌を作り出してきた。そこで、米粉パンを、米を主原料とした加工品の一つとして位置づけ、この米粉パンにふさわしいおかずをぜひ、生み出していきたい。学校給食から生まれた米粉パンとおかずの誕生を期待している。



米粉パンを生かす献立の工夫

下田学園岡山調理師専門学校

副校長

佐藤 知万里

今年四月から学校給食に米粉パンの供給が始まったのは画期的なことです。日本人における米の栄養は理解されているはずですが、やはり子ども達（特に学童）に対しては、優しく理解できるように反復指導しなければ、宝の持ち腐れです。子ども達が納得し、自分の健康のために米を食べる。そして大人になり健康で幸せな人生を送ることができれば、未来も明るくなります。現代の若者や子ども達の食事内容はたいへん不安です。そのためテーマにある「米粉パンを生かす献立の工夫」も大切です。米粉パンを試食しましたが、あまり米という食感はなく、たぶん子ども達も違和感なく入っていったのではないかと思います。

そのためにも、米粉パンにはこの料理をと、最初から決めつけるのではなく、子ども達の感想や意見によく耳を傾け、話し合い、アンケート等を積み重ねていけば、自然においしくパンも料理も引き立つような組み合わせが出てくるのではないのでしょうか。何もかも、早く結論を急ぐ世の中ですが、食だけは、ゆっくりじっくり取り組み、正しい理解の必要性があるのではないのでしょうか。

米粉パンに思うこと

政木クッキングスクール

校長

政木 信昭

岡山っ子こめこパン、米粉の香りともちもちとした食感がおいしいですね。子ども達に、もっとこのパンのおいしさを知っていただくためには、しっかり噛んで食べることを指導していただきたいです。言うまでもなく食事はしっかり噛むことで食材の持っている本来のうま味がわかるものです。また、食事の楽しさも、噛むことから生まれるものです。近年は、よく噛むことで学習する能力が向上するという報告もあります。口に流しこむような食べ方ではなにも生まれません。米粉パン導入の効果は、子ども達に食への好奇心を与え、食育推進につながることです。県内全小中学校で、さらに食育の和が広がることを期待します。現場の栄養士の先生方にも米粉パンに合う献立作りを工夫していただきたいですね。



米粉パンを、古くて新しい日本の食文化に

美作大学

教授

宮原 公子

わが国の食文化の柱は、米であるとされ古来より米を主食としてきました。近年ブームの「米粉パン」のように米粉を使用する「米加工品」は、決して新しいものではありません。

米粉には、日本人が稲作を始めて以来の歴史があります。炊くだけで食べられるお米をわざわざ洗い、粉碎して粉にし、加熱し、丸く整え、神様にお供えしました。お酒や食物とともに、氏神様や地域の人々と一緒に食する慣わしが、わが国の米の食文化の原点のように思えます。現在の米粉は、食料自給率向上といった評価に偏り、食文化からの評価はあまり高くないようです。

粒のままの米より、上位に位置づけられていた米粉のお話を「米粉パン」をとおして伝えることが生きた教材となるのではないのでしょうか。勿論、食料需給や健康的な粉食といったことなど、正しい食情報を提供しながら、価値ある米粉文化を継承し、発展させていくことが大切と考えます。

主食観を変える米粉パン

くらしき作陽大学 講師 田淵 満子

4月から、いよいよ「岡山っ子こめこパン」が県下の小中学生の給食に登場とのニュースをとてもうれしく思っているのは私一人ではない。それも全国に先駆けて画期的な取組と聞いている。岡山県産米を使い、20%の割合での配合は標準パンをまさに「岡山発ブランドパン」にした。岡山県学校給食会のご努力に頭が下がる思いである。

このパンは、食育推進、地場産物の活用、食料自給率向上に向けた米の消費拡大をねらいとしている。今、このことを県下の栄養教諭・学校栄養職員は、「生きた教材」として伝えていかなければならない。

具体的には、米粉パンで主食観をぐらりと変えていくこと。そこで、米粉パンに合う献立の開発をする。新メニューをプロデュースして、家庭や地域に啓発する。米粉パンの社会での認知度に合わせ、その意気込みも発信していきたい。

二つ目は、食の環境教育につなげることである。米作りはただ米を作っているだけではない。田んぼでは、雨水を蓄えることができるので、洪水や土砂くずれを防いでくれる。まさに、治水の役割がある。米作りをはじめとする農業の多面的機能を学校で、「岡山っ子こめこパン」を教材として学ぶ。地元岡山の米からできる米粉のよさに注目し、給食を通じて子どもたちにしっかりアピールしていただきたい。

「岡山っ子こめこパン」から発信することのできる力を、グローバルな視点で捉えて教育の中で生かしてほしい。

米粉パンの食に関する指導について

岡山学院大学 講師 三宅 由紀子

米粉パンを一口ほおばったとき、今までのオール小麦粉パンの香り・味でなく、優しく、しっとり感があり、円やかな味がした。「これなら日本人が昔から好んで食べる独特な餅文化の食感だな。」と感じた。食に関する指導においても、給食時間に、子どもたちにパンだけを口に含ませ、良くかませ、味あわせる必要がある。この味に餅感があることを理解させる。

また、パンの組成が異なるところに歯触りの相異があることを子どもたちに知らせる。原料となる米は全て地場産物であり、実物を見せ視覚に訴えこの米が自分が住んでいる県で収穫されたものだということが分かると郷土愛が生まれるという効果がある。小麦粉に米が配合された分ブドウ糖に多く変換されるので、エネルギー源として脳の働きを良くするであろう。

また、必然的に献立の内容も多様化し、和風献立でパン献立に合わない献立でも米粉パンなら良く合うだろう。

例えば親子煮等がそうだろう。しかし、全般的に薄味でないとパンは塩分や糖分を含むので、パンと副菜を口中調味するとより濃い味になる。薄味に提供でき、子どもたちは慣れるよいチャンスかもしれない。

このようにパン=小麦粉という感覚は無くなり食文化が豊かになっていることは素晴らしいことだと思う。

米粉パンを学習活動に生かすためのアプローチを

倉敷市立長尾小学校

栄養教諭

横山 宏子

米粉パンがこの4月から導入され、もちもちとした食感や味について児童生徒、教職員から高い評価を得ています。しかし、おいしさだけでなく、導入の目的には、「生きた教材としての食育推進」があります。その点については、まだまだ工夫が必要です。

活用の例としては、5年生の社会科や家庭科では、米について生産や消費、炊飯などを学習します。米の生産量や消費量が減っていることから、米粉パンが導入されたことは、子どもたちにとっては、身近な日々に関連した「米消費拡大」「農家の工夫」の例です。導入に当たっての経緯等については、(財)岡山県学校給食会のホームページから閲覧することができます。調べ学習に役立てられるよう栄養教諭等は紹介すると共に、より学習効果が上がるように学校からも学校給食会へ提案をしていくことが、生きた教材になると考えます。



委員会で検討を重ねました



技術講習会を行いました



試験焼をし、検討を重ねました

「岡山っ子こめこパン」
が誕生しました

米粉パンで食育を

岡山市立旭竜小学校

副主査栄養技師

水船 恵子

食の洋風化に伴い米離れが進む中、最近、米粉を使用したパンやケーキ、麺などが注目されています。こうした米粉の利用は、米の良さを再認識するとともに、米の消費拡大や食料自給率アップにもつながり、普及が期待されるところです。

今年度から、岡山県下の学校給食用のパンに20%の米粉が配合されています。米粉が加わることで従来よりももちもちとした食感があり、子どもたちにもおいしいと好評です。

また、特殊パンにも米粉が配合され、先日使用したスイートポテトパンでは、学校全体の残りがたったの60g！こんなことは初めてで驚きました。

県内産の米を、県内で製粉して学校給食のパンとして提供するのは全国初というのも素晴らしいことです。「岡山県では米をたくさん作っているんだな」「米はご飯だけでなく、パンにも姿を変えるよ!」。「岡山っ子こめこパン」は、子どもたちが地場産物や加工食品について学ぶ場としても有効です。

これからも、米粉パンを生きた教材として、食育推進に活用していきたいと思えます。

米粉パンを生かす献立の工夫

高梁市立成羽学校給食センター

栄養教諭 森本 恭子

「パンと言えば洋食」といったイメージが私自身にあり、献立を考える時も洋食でまとめていました。しかし、今年度から米粉パンが導入され、本来洋食のパンであったのに、和食の米を粉にしてパンに取り入れられ、これはいわゆる日本の食文化の創意工夫の一つだと考えます。そう考えると米粉パンの献立は洋食に限らず、和食の良いところをもっと取り入れても良いのではないかと思います。和の食材を使い脂肪の摂取が少ない焼き物や和え物料理を取り入れるなど、献立の組み合わせを考えたら、和食のイメージに近い献立も合うように思います。

12月の献立より

★献立の意図 「心身の健康」

生活習慣病予防の食事

「食物せんいをとろう」

米粉パン

牛乳

照り焼きチキン

ごほうとれんこんのごまサラダ

きのこスープ



「生きた教材」としての食育推進

地場産物の活用

食料自給率の向上に

向けた消費拡大



成羽中学校 米粉パンを食べている様子



平成22年4月から岡山県産の米を岡山県内の工場加工した米粉を全てのパンに一律配合した米粉パンの供給を開始しました。米粉パンの導入の意義は、『生きた教材としての食育推進』『地場産物の活用』『食料自給率向上に向けた消費拡大』としております。米粉パンを食べた子どもたちの感想でも、「もっちりしている」「かみごたえがある」「しっとりしている」「おいしかった」「生まれた県のもので使われてうれしい」等の意見をj得ております。

これからの学校給食に、先生方のご意見、導入の意義や子どもたちの感想も加味して「子どもたちの笑顔いっぱいの給食時間」になるよう献立作成、指導をお願いいたします。

最後になりましたが、貴重なご意見等をいただいた先生方に心よりお礼を申し上げます。



平成22年度第2回学校給食用パン抜取審査

平成22年11月2日(火)に、学校給食用製パン委託加工工場全19工場を対象に、平成22年度第2回学校給食用パン抜取審査を実施しました。

本会制定の「学校給食用パンの種類別採点基準」に基づき審査した結果、「よりおいしいパンの製造をお願いしたい。前回に比べ、全般的に各工場のパンの品質が底上げされていた。夏場と冬場では、製パン性に違いがあるため、発酵具合、製品の保管には特に気を付けてほしい。米粉パンの製造は難しいが、前回に比べ平均点が上昇しているため、製パン委託加工工場の努力を感じた。」との総評でした。

また、保護者代表及び学校栄養職員の方々には、それぞれの立場から、審査に加わっていただきました。「学校給食に使われているパンは、いろいろな角度からパンの安全、おいしさを追求して作られているんだということを知ることができました。米粉パンは子どもたちにも好評でおいしく食べています。」等の評価でした。

順位	抽出学校名	製造工場名	抽出年月日	評 価			判定	順位	抽出学校名	製造工場名	抽出年月日	評 価			判定
				外観(30点)	内相(70点)	合計(100点)						外観(30点)	内相(70点)	合計(100点)	
1	徳社東C	トングウ	10/12	26.0	56.3	82.3	優	11	東 児 C	フャーリス	10/5	23.3	56.0	79.3	優
2	旭電小	フジパン	10/13	24.8	56.9	81.7	優	12	高梁 C	花 森	10/12	23.0	56.1	79.1	優
2	御津 C	片 岡	10/4	25.5	56.2	81.7	優	13	高松中	中 田	10/1	22.6	56.2	78.8	優
4	穂井田小	エラヤ	10/19	24.3	56.8	81.1	優	13	日生 C	カメイ	10/4	23.1	55.7	78.8	優
5	久米南 C	河 本	10/5	24.9	55.8	80.7	優	15	可知小	ナラパン	10/6	22.2	56.3	78.5	優
6	落合小	落 合	10/8	24.0	56.6	80.6	優	16	勝北 C	中村屋	10/13	22.6	55.4	78.0	優
7	西鶴山 C	丹 生	10/13	24.4	55.4	79.8	優	17	奇島 C	富士製菓	10/29	23.1	54.8	77.9	良
8	鹿崎 C	岡 野	10/8	23.5	56.2	79.7	優	18	平福小	メルヘン	10/21	21.5	56.3	77.8	良
9	井原市 C	池崎堂	10/19	23.4	56.1	79.5	優	19	和気中	ブ チ	10/8	22.7	54.3	77.0	良
10	芳泉中	木村屋	10/15	23.3	56.1	79.4	優								

食品検査室 ～安全確認ができました～

平成22年10月も取扱物資の食品検査を実施しました。状況は、表のとおりです。

その結果は、125検体全て、異常のないことを確認いたしました。食品検査と同時に、一食当りの重量チェック、表示内容の確認等も行ないます。

岡山県学校給食会の取扱物資については、食品検査等を実施することにより、メーカーに対し、より良い製品を製造していただくことを喚起し、安全で品質の良い物資の提供に努力をしておりますので、なお一層県学校給食会の取扱物資の利用をよろしく願います。

また、学校給食現場2ヶ所と委託加工工場1ヶ所の拭取り検査を行いました。これからの衛生管理に役立てていただければ幸いです。

品目	品名	検体数	検査内容	備考
めん	学校給食用めん	2	製品重量、一般細菌数、大腸菌群、E.coli、O-157、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、セレウス菌	特記事項なし
調味料	ビーフシチュー、タルタルソース、とんかつソース他	6	製品重量、保存料(安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸)、塩分、一般細菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、セレウス菌	*
漬物	きざみらっきょう	1	製品重量、保存料(安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸)、塩分、一般細菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌	*
缶詰	ブルーベリーライトシロップ、味付メンマ、うずら卵200個入他	9	製品重量、保存料(安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸)、塩分、一般細菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ピロリ菌、缶詰、クロストリジウム属	*
冷凍食品	国産かぼちゃダイスカット、冷凍フルーツ黄桃、丸平天他	87	製品重量、保存料(安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸)、塩分、一般細菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ピロリ菌、O-157、セレウス菌	*
その他	ココアテイスト、板こんにやく、マーシャル(大豆クリーム)他	20	製品重量、保存料(安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸)、塩分、一般細菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ピロリ菌、セレウス菌	*

行事食のご案内

2月



福豆(大豆)10g



福豆(ミックス)15g

3月



13g

ひなあられ



15g

冷凍物資

桜餅
45g



祝大福
40g



ひし餅
35g

