

県学給だより

岡山県学校給食会会報

第139号

平成17年1月1日

編集発行

岡山県学校給食会

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

安心を
お届けします
県学給



新春を迎えて

岡山県教育庁保健体育課
課長 吉井 常浩

新年あけましておめでとう
ございます。

日頃から岡山県の学校給食
の充実発展に多大なる御尽力
をいただいております関係者
の皆様方に、謹んで新年のご
あいさつを申し上げます。

現在、岡山県では、公立
小・中学校をはじめ、盲・
聾・養護学校、夜間定時制高
等学校など九九・八%の児童
生徒に学校給食を実施してお
ります。その中で、食事内容
の多様化を図るとともに、日
本の伝統的な食生活に対する
理解と関心を高め、かつ、栄
養に配慮した食習慣の形成を
目指して推進しております米
飯給食も、週の平均実施回数
が、三・〇六回までに普及し
ました。

また、衛生管理の面につき
まして、各調理場で徹底し
た衛生管理につとめていただ
いており、おかげをもちまし

て、平成八年に発生した腸管
出血性大腸菌O157による
食中毒以後、本県では、学
校給食において一件の食中毒
も発生しておりません。

こうした本県の充実ぶり
は、関係者の皆様方の熱意あ
る取り組みのたまものである
り、その御努力に対し、改め
て心から敬意を表する次第で
あります。

顧みますれば、昨年は、鳥
インフルエンザの国内発生、
天候不順やあいつく台風の到
来による農産物の価格高騰な
ど、学校給食用物資の調達に
関して、憂慮すべき事態が多
々発生いたしました。米の作
況指数も二年連続で前年を下
回っております。BSEや偽装
表示、残留農薬の問題など、
食の安全に対する不安や不信
感が高まっている現状もあり、
学校給食現場の御苦労がしの
ばれるところ です。

このような厳しい状況の中、
子どもの食生活の乱れや生活
習慣病の低年齢化が社会的
な問題となつていっている昨
今、学校給食は、児童・生徒
が生涯にわたり健康で生き生
きた生活を送ることができ
よう、望ましい食習慣を身に
付けさせるための生きた教材
として、ますます大きな役割
を期待されております。この
ことは、学校における食に関
する指導体制の整備を図るた
め、第一五九回国会において、
栄養教諭制度の創設を柱とす
る「学校教育法等の一部を改
正する法律」が全会一致で可
決・成立したことから伺える
ことと思ひます。

学校におかれましては、全
教職員の共通理解に基づき、
学校栄養職員など高い専門性
を有する教職員の参加・協力
などを推進し、給食指導を体
系的・効果的に進めるととも
に、子どもの生活の基盤であ
る家庭・地域とも積極的に連
携を深めながら、豊かな人間
性、健康や体力といった「生
きる力」を育む健康教育の一
環として、食に関する指導を
更に推進していく必要があります。

本年も、学校給食のますま
すの充実と発展のため、皆様
方の一層の御支援と御協力を
お願いいたしますとともに、
良き年となりますようお祈り
申し上げます、新年のごあいさ
つといたします。

第五十五回全国学校給食 研究協議大会に参加して

高梁市立高梁学校給食センター
所長 笹田 一夫

私は岡山県学校給食会から
派遣され平成十六年十一月十
日(水)「東京芸術劇場」で
開催の第五十五回全国学校給
食大会に参加いたしました。
この大会は「学校給食法制
定五十周年記念」でもあり全
国から千数百名の学校給食関
係者が参加し盛大なものでし
た。

開会行事に続き、平成十六
年度学校給食文部科学大臣表
彰が行われ学校五十八校、共
同調理場十九場、団体十七、
個人七十二人が表彰されまし
た。参加者たちは自分たちの
地域の受賞者の名前が呼び上
げられる度に大きなエールを

送り、大きな拍手で喜びを表
現していました。私は会場の
彼方此方で起きる歓喜の嵐の
中で思わず日本の国力強さ
を感じました。

続いて、文部科学省・山口
課長から学校給食をめぐる最
新の状況説明があり学校給食
は戦後の食糧不足による栄養
補給のため実施されたもので
あるが現在では殆どどの小学
校、中学校で行われていて世
界に誇ることの出来る制度で
あること。学校給食の教育的
側面としては望ましい食習慣
を身に付けること、好ましい
人間関係の形成及び給食作業
を通して児童生徒同士の強調
関係を養うという効用がある
こと。また食育、地産地消、
食の伝統文化を理解するため
の生きた教材である。さらに
米飯給食はすばらしい等々学
校給食を絶賛するお言葉があ
りました。

性を併せ有し、学校給食を生
きた教材として活用した効果
的な指導を行うものである。
その職務は

(一) 食に関する指導

① 児童生徒への個別的な
相談指導

生活習慣病の予防や食
物アレルギーへの対応
などの観点から、児童
生徒の個別の事情に応
じた相談指導を行うこ
とが、児童生徒の健康
の保持増進のために有
効である。その際、保
護者に対する助言な
ど、家庭への支援やは
たらきかけも併せて行
うことが重要である。

②

児童生徒への教科・特
別活動等における集団
指導

学級担任や教科担任が
作成する年間指導計画
の下に学校給食の時間
や学級活動、総合的な
学習の時間などにおい
て、学級担任や教科担
任と連携しつつ食に関
する指導を行う。なお、
食に関する指導は、学
校教育活動全体の中で
広く行われるものであ

り、学校において食に
関する指導に係る全体
的な計画を作成するに
当たっては、栄養教諭
がその高い専門性を生
かして積極的に参画
し、貢献していくこと
が重要である。

③

食に関する教育指導の
連携・調整

食に関する指導を効果
的に進めるため、保護
者への啓発や学校内外
を通じて教職員や関係
機関との連携を密接に
図るため、食に関する
指導のコーディネータ
ーとしての役割を果た
すことが期待される。

(二)

学校給食の管理

学校給食における栄養
管理や衛生管理、物資
管理等は、栄養教諭と
して重要な職務の柱の
一つである。

このような職務内容
に照らし、栄養教諭に
は、学校栄養職員と同
等以上の栄養に関する
専門的な知識・能力に
加え、児童生徒の心理
や発達段階に配慮した
個別または集団での指
導、学校教育全体に参
画し、学級担任や養護
教諭、学校外関係者と
連携・調整を行うこと
ができる教育の専門家
としての資質が求めら
れる。

平成十六年度
学校給食文部科学大臣表彰
おめでとうございます

岡山県の受賞者は次のと
おりです。
心からお祝い申し上げます。

- 倉敷学校給食共同調理場
学校栄養参事
- 三宅 由紀子(個人)
- 明治乳業株式会社
岡山工場(団体)

文部科学大臣表彰を
受賞して

倉敷学校給食共同調理場
学校栄養参事 三宅由紀子

菊の香におう十一月十日に
東京豊島区の東京芸術劇場で
学校給食法制定五十周年記念
第五十五回全国学校給食研究
協議大会が開催され、その会
場で文部科学大臣表彰を受賞
させていたいただきました。

今までの自分が辿ったつた
ない実践に対しての評価との
格差が大き過ぎて、汗顔のい

たりでございます。

このような表彰を受賞できましたのは、県・市の教育委員会の先生方、岡山県学校栄養士会の皆様、倉敷市学校栄養士会の皆様、今日までよき同僚だった調理員の皆様のお陰と存じています。

ここで、今までのことを回顧してみますと、昭和四十二



年に倉敷市立第二福田小学校を振り出しに、小学校五校・共同調理場二場を経験いたしました。

さて昭和四十二年当時、学校栄養士は初めてとあって職務内容は、給食主任の先生と相談しながら給食関係業務を遂行していきましました。子どもに対する給食指導は、とにかく食べて欲しいというものだけに一貫性がありませんでした。

た。当時は、食べ物に対して興味関心をもってもらいたくて、食品に含まれる栄養素と病気の関係など調べて資料提供しましたが、あまり興味を持ってもらえませんでした。

しかし、子どもたちは、給食を食べることに興味関心を示してくれていたようです。昭和五十年頃、米飯給食の先駆けとして、炊飯をしたり新しいことに情熱を傾けたこともありましました。

昭和五十二年連島東小学校とその分離校の旭丘小学校の兼務辞令を受けました。分離校の給食室の設計（標準設計が決まっていなかった頃）に無い知恵をしぼり全力を注いだものです。また、献立・調理にも力を入れました。給食時間の校内放送は、児童と栄養士のまたとないふれ合いの機会であり、大切にしてきました。

昭和五十六年県費職員移管により県下一大規模な琴浦西小学校に転動しました。当時、一七〇三食で調理員六名という数字は忘れられません。おまけに将来の分離校琴浦南小学校の給食室設計という仕事も重なりました。

その頃、学校栄養士は、午

前中調理室に入り、調理に携わっていたり衛生状態を見たりしていました。給食時間の子どもの様子が知りたく、教室に行き「魚の食べ方」を図表を作り指導しました。指導後、理解してくれただけか？など心配もありましたが、子どもとの親近感を覚えて、少々感動もしました。これからの栄養職員は、専門職として食に関して指導する必要があると思っていました。学校栄養職員研修会で、栄養職員が教室で、給食時間に指導する必要があると言われたのが、ちょうど六十年頃でした。

連島神亀小学校へ転動して以来、給食時間はもとより、学級指導の時間を年間一時間学年毎に、題材を設定して今という「食に関する指導」を実践していました。その当時は栄養職員は、一人では授業はできないので補佐的立場で指導をしていました。時には、児童の家庭の味噌汁の塩分測定をしたり、時には、野菜の種類と栄養価を理解させるため種々の野菜を持参したり工夫をしたものです。

また、児童数も四〇〇人程

度だったことにも助長され、選択給食・弁当形態の給食等積極的に実施していました。手作りの給食の良さを理解させ、児童に「ビタミン愛」をと励んでいました。

平成十年六月十日に学校栄養職員のための特別非常勤講師制度ができ、教室で一人で授業できる制度が制定されました。

岡山県学校栄養士会でも、全国学校栄養士協議会でも、特別非常勤講師のための自主研修会が、必要に迫られ急いで始まりました。教壇に立ちうまく指導できるようになるために、全員が必死になって勉強したものです。常に栄養教諭を目指して、いつでも教壇に立つことができるよう準備を進めていたのです。平成十八年を目的にして学校栄養教諭制度が確立することが国で決まり長年の夢がやっと叶うことができたと感じています。

しかし、栄養士に課せられた問題は多く、期待に答えるよう頑張らなければならぬと思っている昨今です。

平成八年の病原性大腸菌O157の食中毒の件以来学校給食の衛生マニュアルがで

き、ドライ方式がなされなくてはいけないことになっていきます。

昨年、児島小学校在職中の時、文部科学省安全かつ安心な学校給食推進事業の地域指定を受けました。

児島地区の小学校が全校ウエットシステムによるドライシステム運用の研究を地域を挙げて取り組むことになりました。近年、市教育委員会の研修会でウエットシステムによるドライ運用の実施学校の発表や他県の発表等から刺激を受けてはいたものの、実施するまでの間、調理員への理解をどのようにするか、どんな方法にするかを決めるのに時間を費やしました。しかし実施し始めると、調理員から積極的な意見が出たり、学校内の協力体制ができてきたりして思いがけずスムーズに実施できたことは、この上ない喜びであり皆様方に感謝しています。

先日、あるスーパーでアルバイトの店員さんに呼び止められました。「連島神亀小学校でかむ授業で、ひみこのはがいーぜを教えてもらったことを覚えてるよ」と言

われたとき自分の指導したことを今でも覚えていてくれうれしく思いました。子どもの健康を守り成長を担う学校給食であるよう、知・徳・体のみならず食に関する指導をとおしてバランスのとれた人間形成とりわけ楽しめる学校給食になるように今後がんばっていききたいと思っております。

文部科学大臣表彰を

受賞して

明治乳業株式会社

工場長 橋本 茂

学校給食におきまして、長年にわたり牛乳、乳製品をご愛顧いただきありがとうございます。を心から御礼申し上げます。

弊工場は十一月十日に開催されました全国学校給食研究協議大会におきまして、文部科学大臣表彰を受賞いたしました。栄えある表彰を受けることができましたことを、学校給食関係各位に感謝申し上げます。

今日の学校給食は、単に児童生徒の栄養改善といった位置づけだけではなく、学校で

の食育という教育の一環をなす極めて大切なものです。社会経済情勢の変化に伴い、生活様式が多様化し、児童生徒の個食化や偏食といった食生活の乱れの問題が提起されて久しい感がありますが、学校給食によって育まれた豊かできちんとした食習慣は、やがては健全な社会人に成長していくために必要不可欠な食文化を形成するものとして大いに期待されています。そのよ

うな中で、学校給食に従事あるいは関係される方々には毎日大変なご苦労があるものと推察し、感謝申し上げます。

牛乳や乳製品は栄養価が高く、日本人の栄養改善に大きな役割を果たしてきましたが、さらに近年、科学の発達により牛乳や乳製品がもつ生活習慣病予防の様々な機能が明らかにされてきて、健全な食生活を形成する重要な食品としての位置づけは益々高くなつてきています。このような高い栄養価と様々な健康保持機能をもつ牛乳が学校給食で飲用されることは、まことに有意義で大切なことであると思えます。私どもは、このように児童生徒の健全な成長

に欠くことのできない牛乳、乳製品を供給できることを誇りに思いますとともに、今回の受賞を契機に、より一層の品質向上を目指し安心安全な牛乳を供給しつづけることの大切さをあらためて認識しております。

弊工場は一九七一年に倉敷市西阿知で操業を開始しました。その後三十三年を経過し、中国地区における飲用牛乳類の生産及び物流の拠点として、その重要性を益々増してきています。一九九八年には総合衛生管理製造過程（HACCP）の承認を得、

それまでに培ってきた品質管理手法を基礎に、さらに計画的な衛生管理を行つています。HACCPは予め製造工程で発生しうる衛生危害を分析し、その危害の発生を防止する方策を決め、その方策を管理する衛生管理手法です。このHACCPの導入によつて、品質管理の安定性が増し、より安心な製品を供給する背景となつております。

は紙検からポリキャップに変更して中身の安全保護力を高めましたが、今回はさらに利便性の向上と外面衛生面の改良をおこないました。製品の中身の品質向上はもちろんのことですが、壘についても着々と改善し、総合的な品質向上を図つてきております。

弊社の企業理念は「食の新しい価値を創造し、お客様の健康で幸せな毎日に貢献する」です。文字通り、学校給食の場で、この理念を展開できまますよう、今後とも品質の維持向上に向け、努力を傾注していきたくと考えております。

最後に、学校給食が、益々充実発展されますことと、皆様方の益々のご健勝を祈念申し上げます。

食品検査

平成十六年十一月の食品検査実施状況は、表のとおりです。

また、冷凍魚介類について、メーカーへ依頼しヒスタミン、ノロウイルスの検査を

区分	品名	検体数	検査内容	問題点 特記事項なし
乳製品	バルメザンチーズ、スモークチーズ、ダイスチーズ、粉チーズ他	21	品質(外観、内相)、水分	*
調味料	コンソメ、ポタージュ	8	乳等省令(乳固形分、大腸菌群)、一般細菌数、食中毒菌(病原性大腸菌、ブドウ球菌、サルモネラ)、塩分、保存料(安息香酸、パラオキシ安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸)	*
冷凍食品	字給用ミルクレープ(メイトー)、子持ししゃも、鮭角切、冷凍ライチ、チキンスティック他	2	一般細菌数、大腸菌群、食中毒菌(病原性大腸菌、ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、セラウス菌)、保存料(安息香酸、パラオキシ安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸)、糖度、塩分	*
	かつお角切、さば切身、粒かき、シーフードミックス他	83	一般細菌数、大腸菌群、食中毒菌(病原性大腸菌、ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、セラウス菌)、保存料(安息香酸、パラオキシ安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸)、塩分	*
		30	ヒスタミン、ノロウイルス	*
その他	白玉だんご粉、水煮大豆、すりごま、ねりごま他	6	一般細菌数、大腸菌群、食中毒菌(病原性大腸菌、ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、セラウス菌)、亜硫酸、塩分、糖度、保存料(安息香酸、パラオキシ安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸)、甘味料(サッカリン)、着色料(人工着色料)	*

ありませんでした。その結果異常は、ありませんでした。食品検査を実施することにより、安全な物資が製造され、その良い物資の供給に努めてまいりますので、なお一層学校給食会の取扱物資の御利用をよろしくお願いいたします。