

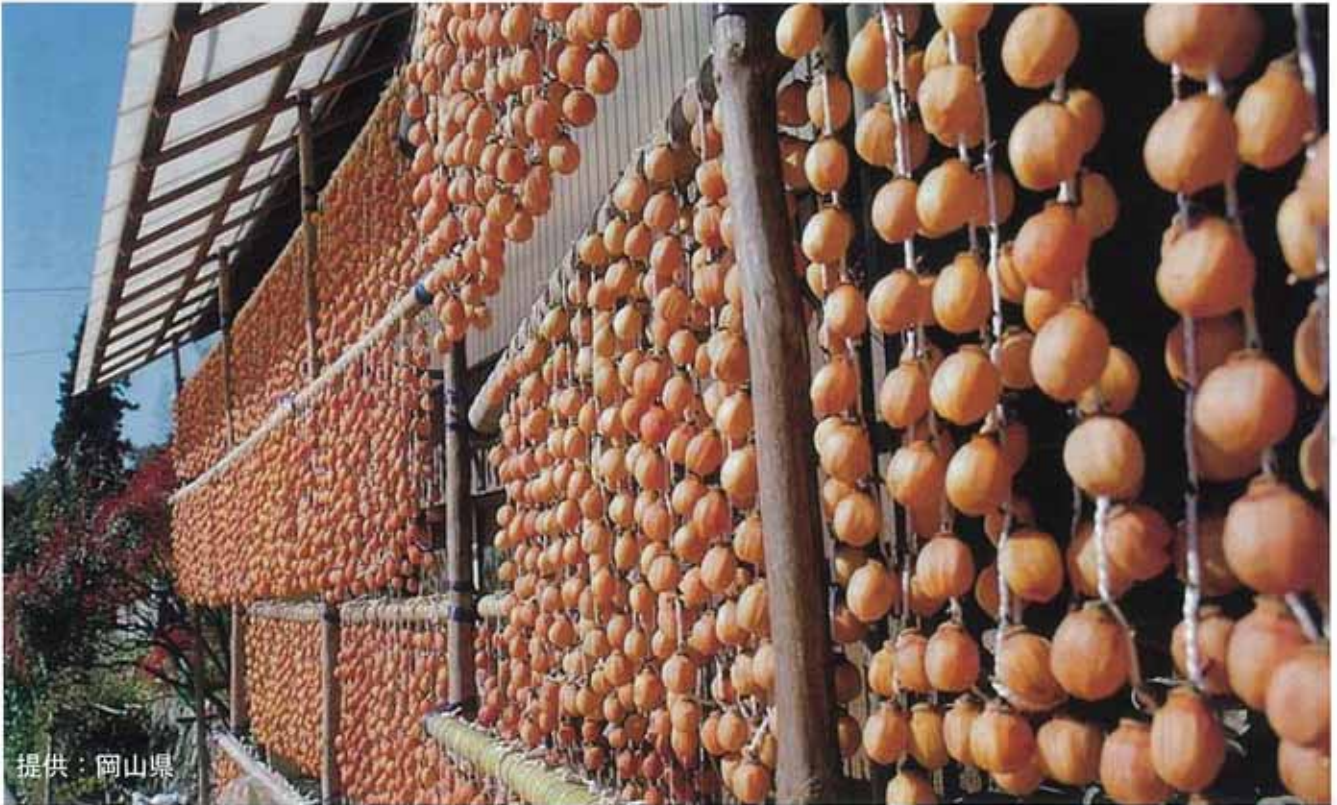
県学給だより

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159号
平成21年1月1日
編集発行
岡山県学校給食会
岡山市浦安本町59番地の4
TEL 086-263-6465(代)
URL: <http://www.ogk.or.jp/>



提供：岡山県

新年あけましておめでとう
ございます。
日頃から本県の学校給食の
充実発展に御尽力をいただい
ております関係者の皆様方
に、謹んで新年の御挨拶を申
し上げます。
現在、本県では、公立小・
中学校をはじめ、特別支援学
校、夜間定時制高等学校等九
九・八%の児童生徒に学校給
食を実施しております。米飯
給食は、週の平均実施回数が
三・〇七回までに普及いたし
ました。また、岡山県学校給
食会をはじめ多くの関係団体
の御協力をいただきながら、
学校給食における地場産物活
用を推進しております。おか
げをもちまして、平成十九年
度調査では、国の目標である
三十%を超え、本県の新おか
やま夢づくりプランの目標で
ある四十%も越えた四十一%
を達成しております。

こうした本県の充実ぶり
は、関係者の皆様方の熱意あ
る取組のたまものであり、そ
の御努力に対し、改めて心か
ら敬意を表する次第でござい
ます。
顧みますれば、昨年は、事
故米穀の学校給食への混入の
疑い等、食の安全が揺らいだ
一年でした。各調理場では学
校給食衛生管理の基準に則
り、徹底した衛生管理に努め
ていただいているところでご
ざいます。安全で安心な学
校給食の実施のため、更なる
御研鑽をお願いいたします。
学校給食法は一部改正され、
四月一日から施行となります
が、学校給食の目的を食育の
観点から見直すとともに、学
校給食衛生管理の基準等が法
に位置づけられました。更に、
新学習指導要領では、総則に
『食育』が明記され、食育を
推進する条件が整いました。
食育の推進には、生きた教
材である学校給食のますます
の充実と発展が不可欠であり
ますことから、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、新年の御挨拶といたしま



平成二十一年・年頭所感

岡山県教育庁保健体育課

課長 藤井 健平

新公益法人制度改革

施行元年に

昨年十二月一日に、公益法人制度改革3法が、施行されました。

新しい制度で「財団法人岡山県学校給食会」は、今後、五年間の内に、公益認定を行う合議制の機関の認定を受け「公益財団法人岡山県学校給食会」と称することへ移行するための準備を進めています。

「不特定かつ多数の者の利益の増進に寄与する」ための「公益目的事業」を行う公益財団法人として、創立以来五十年余の経験・学校給食関係者の御支援による事業実績を礎として、「安心な学校給食用物資の提供」と、「学校給食に食育を提案するなど、学校給食を支援」する、新しい組織として公益事業を展開するため、事業内容の拡充や機関設計などの整備を行い、笑顔いっぱい給食時間をお届けする理念達成と、期待される県学給を目指して進めています。

一層の御支援、御協力を賜りますようお願いいたします。

全国学校給食

研究協議大会開催

長崎県島原市にて去る十一月十三日(木)・十四日(金)の二日間、「生きる力」を幅広く食育の推進と学校給食の充実」を主題として、第五十九回全国学校給食研究協議大会が開催されました。

本会の研究助成事業として派遣者六名の方に参加していただきました。

《参加者の感想》

○食育や食の安全における方向性のようなものを垣間見ることが出来ました。

○あらためて安全かつ安心な食べ物について考えさせられ、朝食を取ることの大切さがわかりました。

○実践発表と分科会はとても参考となりました。地域内の先頭に立つ栄養士や調理場所長にはぜひ参加してもらいたい研究協議大会だと思えました。

○九月から稼働したばかりで、何もかもが手探りの状態で、この大会に参加させていただき、「給食センター」でなく、「食育センター」という施設の名称の意義と方向性を勉強させていただきまし

た。地場産物の活用に当たっても、先進地の取り組みを、今後の進め方の指針にさせていたかどうかと思います。児童生徒の豊かな心と健やかな身体育成をめざして、給食の充実と食育の推進を図るべく、職員一丸となって取り組んでまいります。

○長崎県での給食の取り組み方、また食育の推進方法について大変参考になりました。食育の推進のためには給食センター、学校、保護者だけでなく保護者以外の地域の方も巻き込んでいかなければならないと改めて感じさせられました。

○①学校・家庭・地域が連携した食育推進②食生活改善で、基本的生活習慣の定着③栄養教諭(士)、給食担当者等が中心となった校内推進体制の確立と実践④生徒の食生活(家庭)の実態把握とその対応 以上のような事について伝えていきたいです。

参加された方に、普賢岳を詠んだ俳句をいただきました。

冬(ふゆ)天(てん)を

統(と)ぶる山塊(やまがた)

目(め)のあたり

石井 宏幸

おめでとうございます

文部科学大臣表彰受賞

岡山市立平福小学校は、平成十九年度に栄養教諭が配置され、文部科学省の委託事業「栄養教諭を中核とした学校・家庭・地域の連携による食育推進事業」に取組み、小学校六年間を通して一貫した指導となるよう校内での職員研修を行い全教職員が、学校教育全体の中で食に関する指導に取組まれています。セレクト給食やバイキング給食の実施による、食に関する自己管理能力の育成、親子料理教室や給食試食会の実施、地域団体への食に関する講座の開催などに努められています。

この結果、児童の生活面の落ち着きの向上、さらには、保護者の意識の改善にもつながるなどの成果を上げたことが評価され、さる十一月十三日に長崎県島原市で開催された、全国学校給食研究協議大会の席上で、文部科学大臣表彰を受賞されました。同校の取組みに対して敬意を表しますと共にお祝いを申し上げます。

職場体験学習の

受け入れについて



県学校給食会では平成十二年度から職場体験学習を受け入れております。今年度は、福南中学校(五月二十六日、二十八日)、芳泉中学校(十一月五日、七日)、興除中学校(十一月十一日、十三日)それぞれ三日間、受け入れをしました。

主な体験内容は、物資の取扱いの流れに沿って、「物資選定」「検査」「配送集計」「仕組み」「配送」を体験してもらいました。

【以下、生徒の感想】

「職場体験学習で一番印象に残ったのは、献立専門委員会です。岡山県中から栄養士の先生たちが集まって給食の食材を決めてくださっていることを知ってうれしかったです。」

「給食には多くの人がかかわっていることが分かりました。新しい給食を提案する人もいたり、パンの良い悪いなどを考えてくれることはすごくありがたいと思います。これからも残さず給食を食べたいです。」

「検査室ではいろんな機械をみせてくれて学校の理科室よりもすごかったです。」



「給食にでてくる1つの食品にも多くの情報(アレルギー、ビタミン)があることに驚きました。」

「仕組みではすごい大きな倉庫にすごいいっぱいダンボールがあつて番号ごとに並べて数や賞味期限の確認を何度もしてそれでやつとというんな学校に運ばれていくのはすごいなと思いました。」

「冷凍の物もとけないようにして運ぶのものすごく気を使

使っていたのですすごいなと思いました。」

「学校では体験できないことがたくさんできて良かったです。」

「調理実習など楽しいこともやらせてもらってありがとうございます。」

「実際、仕事をしてみたら、とても大変だったけど、とても充実感があつて、やりがいがあるなと思いました。これで将来の仕事がけっこう楽しみになってきました。」



【感想】

職場体験学習の三日間を通して、それぞれの思いがあつたと思います。本当に一生懸命に体験学習をしている姿をみて感動しました。

何もわからない所で大変だったでしょうが、貴重な体験だったのでないでしょうか。お疲れ様でした。

アンケート集計結果報告

○岡山県学校給食会の業務内容に関するアンケート調査結果について

先般、県下の学校給食のさらなる充実発展を支援できる体制整備と、事業内容の公益性を高めるために本会が実施している現行の事業等についてのアンケート調査を、本会の役員、専門委員、地区連合会長、支部長さんを対象に実施させて頂きました。

「物資供給機能に期待するもの」「児童生徒への食育に関する指導」「検査体制」等、十二の質問事項について貴重な御意見を多数頂きました。(内容については紙面の関係で省略させて頂きます。)

県学校給食会は、公益法人として、今後とも営利を目的ではなく、県下の児童生徒のための学校給食の実施を支援すべく活動してまいります。

頂きました多くのご意見またご要望等は、今後の事業運営の参考にさせて頂きます。

○貸出品の充実

平成二十年十月一日に岡山県学校給食会の機能向上を図るためのアンケート調査を

実施させて頂きました。関係者の方にはお手数をおかけいたしました。非常に有意義な情報をいただくことができました。

その、アンケートの中に貸出希望品の調査項目が含まれておりました。

有効にご利用いただき食育推進にお役立ていただければ幸いです。

お忙しい中、ご協力頂きまして有難うございました。

アンケートの希望集計の結果、「食育指導用の食品模型」・「紙しばい」・「ビデオ」・「食育指導用のエプロン」や、少数意見として「手洗指導器具」や「朝食レブリカ」等の整備希望が寄せられました。今年度の整備品として、もっとも希望の多かった赤黄緑別食品模型とビデオ(DVD)と紙しばいを予定



基本物資安定供給対策協議会を開催いたしました

平成二〇年十一月十一日、岡山県パン協同組合役員、岡山県学校給食協働協力会役員、本県学校給食会とで、今後の基本物資(主食)の安定供給体制についての意見交換を実施いたしました。

県下の委託加工工場の、工場数の推移、現在の各工場における受け持校の状況、事故発生件数の推移など再度確認をいたしました。



委託加工工場の推移 (工場数)

年度	パン	炊飯	めん
平成10年度	28	23	23
平成15年度	22	18	18
平成20年度	20	18	14

さらに、平成二十一年度四月から実施される、学校給食衛生管理基準の改定に伴い、委託工場としての衛生意識の向上、食の安全・安心、について協議いたしました。

平成二〇年度学校給食 食肉調理講習会

平成二〇年度学校給食調理講習会を去る十一月一八日(火)に岡山県学校給食総合センターにおいて開催いたしました。

この講習会は、岡山県学校給食会が取り扱う、オーストラリア産輸入牛肉及び食肉全般に対する理解を深め、その普及を図るとともに米飯給食の実施に役立てていただくことを目的として、岡山県教育委員会、財団法人学校給食研究改善協会との共催で開催し

ているものです。講師には、政木信昭先生をお迎えして、『食肉等を利用した米飯向けの料理と講義』を行なっていました。

午後からは、『学校給食用輸入牛肉について』説明、また、『牛肉の安全性や栄養面に関する理解促進のためのセミナー』が開催されました。

受講者は、県下各地域から選ばれた四四名の栄養教諭及び学校栄養職員の方々です。参加者には、大変好評のうちに講習会は終了いたしました。

この講習会の内容を各地域に伝達していただき、日々の学校給食の食事内容の充実に役立ててくださることを期待しています。

(参加者の声)
 ・今日の料理を是非献立に取り入れたい。
 ・押し麦をシチューに入れるのは初めてで、美味しかったです。

・オーストラリア産の牛肉の安全管理システムにびっくりした。
 ・BSE未発生の国、オーストラリア産牛肉の使用も検討するよう提案してみようと思う。

・輸入牛肉は、価格も安定しているもので、見直しをしていけたらよい。

・国産もオーストラリア産の牛肉の安全性も保護者に伝えて行きたい。また、子どもたちの理解も深めたい。

・情報をもとに自分で判断できる力に繋げて行きたい。

・肉の焼き方など大変参考になった。

・県給食会の仕組みを伝えたい。

等々、多くの声をいただきました。



当日の献立は、「牛肉ときこのまぜご飯」「牛肉と長いものいため物」「塩豚とジャガイモの押し麦シチュー」「なんきんようかん」の四品です。

食品検査

平成二〇年十一月の食品検査実施状況は、表のとおりです。

その結果、一〇〇検体全て、異常のないことを確認しました。

また、メーカーへ依頼し、冷凍鮮魚介類についてヒスタミン(青身魚が中心)、ノロウイルス(二枚貝及び二枚貝を含むもの)、主だった輸入野菜類等の残留農薬検査を依頼し、検査成績表の提出をいただき異常のないことを確認しました。

食品検査を実施することにより、メーカーにも良い製品を製造して、納品していただき、表示、一個当たりの重量等のチェックも行ない安全な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。

なお、実施状況は、紙面都合により記載できなかった物資だより一〇九号の、十月分と合わせて掲載します。

区分	品名	検体数	検査内容	備考
パン	学校給食用パン	20	品質(外観、内相)、水分	特記事項なし
乳製品	6Pチーズ、ダイスチーズ、調理用バター、チーズキャッチMBP、粉チーズ、他	10	乳等省令(乳固形分、大腸菌群)、一般細菌数、大腸菌、食中毒菌(病原性大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌)、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)	・
調味料	ポタージュ、純米酢、とんかつソース、トマトケチャップ、(小袋)、ワインビネガー、他	17	一般細菌数、大腸菌群、大腸菌、食中毒菌(病原性大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、セレウス菌)、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	・
漬物	千切りたくあん	2	・	・
缶詰	地養鶏ブイヨン、ヤングコーン(スライス)、ライトフレーク、加熱レバー、ずわいかにレトルト、他	12	缶詰	・
冷凍食品	白花豆ペースト、ゴマイモくん、山芋ボール、グリーンボール、生いか串、他	129	・	・
	青身魚、二枚貝、輸入野菜	44	ヒスタミン、ノロウイルス、残留農薬	・
その他	角切昆布、海藻ミックス、うず巻麺、かみかみ豆、ドライミックスチキン、他	49	・	・