

県学給だより

岡山県学校給食会会報

OGK 子どもたちに笑顔
いっぱいの給食時
間をお届けします

第 162 号
平成 21 年 8 月 1 日
編集発行
財団法人 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/>

食育推進と衛生管理の徹底に向けて

来たる八月二十一日を 『岡山県の学校給食！ 食育推進の大きないっばに！』

「岡山県学校給食研究協議大会」と
「岡山県学校給食会学校給食情報展
示会」を開催

この二つの行事を岡山県学校給食
会の主催で八月二十一日にコンベッ
クス岡山で開催いたします。

岡山県学校給食研究協議大会

この大会は、昨年まで毎年一月の
学校給食週間に開催されていまし
が、学校給食衛生管理基準の改定に
伴い、調理従事員の研修機会の創設
も含め、学校行事も比較的小さい、
夏季休業中の開催としましたので、
多くの関係者の方に参加していただ
きたいと思っております。

この大会の昼休み（十二時～十四
時）が「学校給食情報展示会」に当
てられています。この展示会は、従
来「学校給食用物資展示会」と称し
ていましたが、内容を「食育推進に
むけての提案」を主題とし、食育情
報を中心とした内容に変更するとと
もに名称を変更したものです。

学校給食情報展示会

展示内容のうち、食育情報に関し
ての展示内容の一部を紹介します。



パネル展示コーナー
●パン・めん・牛乳の製造工程をパネ
ルで展示いたします。

わかめ

「わかめの部位」

わかめは、海藻類の一種で、栄養価が高く、食卓に欠かせない食材です。

魚が出世する！？

魚の中には大きくなるにつれ名前が変わり出世する魚がいるって知ってます？
今回はそんな魚達の代表的なものを紹介したいと思います。

鮭(サケ) → スズキ目サケ科
鯛(タイ) → 鯛科
ブリ(ブリ) → スズキ目ブリ科
鯖(サバ) → スズキ目サバ科
鰯(イサナ) → スズキ目イサナ科
鰹(カツノリ) → 鰹科

●食に関する情報をパネルで展示い
たします。
「魚が出世する？」

「食物の消化」

食物の消化

消化管の働きは、食べ物を細かく砕き、栄養成分を吸収することです。消化管は、口から肛門まで、約9メートルあります。

消化管の働き

- 口腔**：食べ物を噛み砕き、唾液で湿らせます。
- 咽**：食べ物を食道に送り出します。
- 食道**：食べ物を胃に送り出します。
- 胃**：食べ物を細かく砕き、胃酸で消化します。
- 小腸**：食べ物を細かく砕き、栄養成分を吸収します。
- 大腸**：食べ物の残渣を吸収し、排便を促します。

「動物の歯」

動物の歯

人には歯がありません。では他の動物の歯はどうなっているのでしょうか？

肉食動物の歯：肉を噛み砕くための鋭い歯があります。

草食動物の歯：植物を噛み砕くための長い歯があります。

雑食動物の歯：肉と植物の両方を噛み砕くための歯があります。

他には、「食物繊維の働きと種類」「北海道産じゃがいもについて」「魚の骨を見つけて脳トレーニング」「鯨節の製造方法と種類」「くじらの調査はなぜやるの？」他を展示いたします。

地場産物コーナー

本会取り扱いの地場産物を展示いたします。現物を確認していただけます。



県学給黄ニラとゲタの瀬戸内だんご



県学給桃太郎トマトピューレ (濃縮タイプ)



県学給ローストおかやま黒まめ



県学給牛窓冬瓜シロップ漬

新規取扱候補食品コーナー

本会で今後、取り扱いを検討する食品を展示いたします。この食品は、アンケートにより得票の多い食品を新規取扱提案食品として献立専門委員会に諮ります。

食品添加物コーナー

食品添加物の現物の確認と一部食品添加物の効果を確認していただくために次の食品添加物を展示いたします。

甘味料
少量の添加により甘く感じられることをご確認いただけます。

香料

少量の添加により現物の配合がわからないにもかかわらず、その食材の香りがする、着香を確かめていただけています。

保存料

賞味期限を飛躍的に延ばすことが可能な保存料の現物を確認していただけます。

ゲル化剤(増粘剤)

少量の添加と加熱で液体の粘度を高め、液体がジャム状になることを確認していただけます。



調味料

グルソー(グルタミン酸ナトリウム)等の調味料の現物を確認していただけます。

乳化剤

乳化といえば白い液体を連想しますが乳化剤とは油と水を分離せずに混ぜ合わせ安定させるものです。ドレッシング等の製造時に使用されます。この乳化の状態も確認していただけます。

消泡剤(シリコーン)

天ぷら油等に添加されており加熱時等の泡の発生を抑えます。



他には、膨張剤・酸化防止剤等も展示いたします。食品の一括表示に記載された食品添加物の名称とその現物を確認していただき食育関連の授業等の知識としてお役立てください。

第四十回学校給食共同調理場 夏期研修会開催

岡山県学校給食共同調理場
連絡協議会〔事務局 岡山県
学校給食会〕では、県下の学
校給食共同調理場の管理関係
者及び栄養教諭・学校栄養職
員を対象に、毎年夏期に「学
校給食共同調理場夏期研修
会」を開催しております。

〔趣旨〕

学校給食共同調理場の意義
と役割についての認識を深め
るとともに、学校給食共同調
理場における管理運営の改善
と充実を図るため、当面する
諸課題について自主的な研究
協議を行う。

今年度は、第四十回の記念
事業として、午前は東京芸術
大学非常勤講師の加原奈穂子
先生をお招きして「食べ物と
文化」と題して講演を頂きま
す。

後午からは、「共同調理場
運営上の諸問題について」を
テーマにシンポジウムを実施
します。

シンポジウムの実施にあた
っては、共同調理場の所長2
名、栄養教諭2名の代表者に
より事前に県外の優良調理場

(文部科学大臣賞受賞施設)
の視察研修(七月十日)を行
い、その成果の発表を計画し
ております。

パネリスト

○総社市立総社東学校給食共
同調理場 河田所長

○高梁市立川上学校給食セン
ター 難波所長

○井原市学校給食センター
森分栄養教諭

○瀬戸内市長船学校給食調理
場 小坂栄養教諭

視察場所

○静岡県
島田市立南部学校給食共同
調理場

○岐阜県
多治見市学校給食共栄調理
場

また、平成二十年九月から
津山市の学校給食調理を開始
した津山市立戸島学校食育セ
ンター 今井所長からは、ピ
デオによる紹介、課題等の説
明を頂きます。

岡山市立学校給食センター
岡崎所長をコーディネーター
に「管理運営上の問題点と施
設設備」、「衛生管理と食育」
を重点にパネルディスカッシ
ョンを行います。

平成二十一年度岡山県特定給 食従事者講習会開催

特定給食における給食業務
にあつては、「衛生的で安全
な食事」を提供することがな
によりも優先される事柄であ
ります。

特定給食施設(特定かつ多
数の者に対して継続的に食事
を供給する施設のうち、栄養
管理が必要なものとして厚生
労働省令で定められており、
一回一〇〇食以上又は一日二
五〇食以上の食事を供給する
施設)における衛生管理の目
的は、食中毒や異物の混入な
どの事故を防ぎ、衛生的に安
全で、成長・発育や健康の維
持、病気の治療に適した食事
を提供することにあります。

学校・職場・病院、どの場
においても、食事は楽しくな
くてはなりません。
従事者が衛生管理の必要性
や食品、施設・設備、自己の
衛生管理の方法などを十分に
理解して、日常の業務で励行
することにより成しえるもの
であることを認識して業務に
当たることが大切です。

また、仕事の活力には、心
と体の健康が大切です。
健康な体を作るには、バラ

ンスの良い食事、ストレスを
ためない生活習慣を心がける
ことが必要です。

岡山県給食協議会(県社会
福祉協議会・県病院協会・県
労働基準協会・県学校給食会
の四団体で構成)では、食品
の衛生管理・職場における人
間関係、健康管理等に関する
知識を深め、特定給食従事者
の資質向上を図ることを目的
に、毎年「岡山県特定給食従
事者講習会」を夏季に開催し
ております。

今年度は、八月七日(金)
岡山シンフォニーホールに
おいて開催されます。

当日は、岡山県保健福祉部
生活衛生課 食の安全推進班
主任 芦田頭彦氏による「楽
しく学ぶ食中毒予防」と倉敷
芸術科学大学客員教授 演家
輝雄氏による「おかやまう笑
顔と活気」の二題の講演を予
定しております。

食中毒が多発する時期でも
ありますので、多数の方にご
参加いただき、見て、聞いて
今後の業務に役立てていただ
ければと思います。

食品検査

平成二十一年六月の食品検査
実施状況は、表のとおりで
す。

その結果、一九三検体全て、
異常のないことを確認しまし
た。
また、一個当たり(一食当り)
の重量、表示についても、チ
ェックをおこないます。

食品検査を実施し、安全な
学校給食用食材の提供に努め
てまいりますので、なお、一
層の県学校給食会の物資の御
利用をよろしく願います。



区分	品名	検査内容	備考
米	学校給食用米	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、セレウス菌)	予定検査なし
めん	学校給食用めん	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、セレウス菌)	・
調味料	米酢、中濃ソース、生醤油、冷し中華スープ、中味噌、他	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	千切たくあん	・	・
缶詰	マッシュルームランダムスライス、モートップ、味付メンマ、三色マンナンゼリー、みかん缶	・	・
冷凍食品	ホキ切身、角じが、紅ずわい、みら、海苔ち生もずく、するりん、枝豆、他	セレウス菌	・
その他	板こんにゃく、花切大根、いちご50ジャム、コーンピラフ、ほしむぎえび、他	・	・

「六古窯」と書いて
(ろっこよう)と読みます。

やきものの始まりは土器です。わが国の先住民族が縄文土器という独特なやきものをつくりました。日本の焼物の中で最も古いものは縄文土器です。その後、朝鮮半島からの影響のもとに、弥生土器が作られ始め古墳時代の土師器・須恵器へと続いています。その後、鎌倉・室町時代になると現代でも有名な焼き物の産地で高温で焼いた本格的な陶器が生産されるようになります。

備前(岡山県) 丹波(兵庫県) 越前(福井県) 信楽(滋賀県) 常滑(愛知県)、瀬戸(愛知県)の六ヶ所の窯場は、現在に至るまで焼き続けられています。これらの窯場は「日本六古窯」と呼ばれ、その後には朝鮮半島や中国大陸から渡来した製陶方法や技術によって始められた近世からの窯と、はつきり区別されています。つまり、日本生まれ日本育ちの、生粋の日本のやきものといえます。

現在、岡山県学校給食会では六古窯のひとつである備前焼食器の貸出を行っています。この備前焼食器の貸出時

に「六古窯」の湯呑みセットを希望により添付いたしました。食育関連授業や行事等に御利用ください。



ホームページ！
リニューアルいたしました！



平成十五年にホームページを開設して以来、大幅なリニューアルを当七月に実施いたしました。

主な記載内容として、プロフィールからスケジュール、財務状況、食品検査実施状況等が確認いただけます。今後、食育関連情報データベースの搭載を予定しております。ぜひ、ブックマーク(お気に入り)への登録をお願いいたします。

(<http://www.okkor.jp/>)

優良工場を

視察いたしました

平成二十一年七月三十日(木)に、本県学校給食会の取扱物資である醤油・のり佃煮の製造工場(小豆島)である「株式会社マルキン忠勇」を視察いたしました。

当日は、県下の学校給食関係者等三十五名が参加し、日頃見ることがない製造工程・品質管理・衛生管理を確認することができました。

平成二十一年度

学校給食関係
功労者表彰式を開催

本年度「学校給食関係功労者表彰」を、平成二十一年七月三十一日(金)に「ビューリティまきび」で開催いたしました。

本年度は、多年にわたり学校給食の発展・充実に顕著な功績があり、その職種の指導的立場にある十二名を表彰いたしました。

被表彰者

- ・岡山市立第三藤田小学校 水田 明美
- ・岡山市立芳泉中学校 岡崎 恵子
- ・倉敷市立倉敷北中学校給食共 同調理場 井上 恵子
- ・総社市立総社東中学校給食共 同調理場 渡邊 啓子
- ・高梁市立高梁学校給食 センター 土井 美智子
- ・赤磐市立中央学校給食 センター 小坂 ムツミ
- ・津山市立林田小学校 宇津見 香里
- ・津山市立向陽小学校 岩本 富美子
- ・津山市立佐良山小学校 児玉 浩美
- ・津山市立高野小学校 児玉 利子
- ・津山市立河辺小学校 柳子
- ・津山市立加茂学校給食 センター 米井 啓子

(敬称省略)

おめでと〜んがいます