

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
いっぱいのご給食時
間をお届けします

第168号
平成22年11月1日
編集発行
岡山県学校給食会
岡山県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/>

倉敷市

- たこめし
- 牛乳
- イワシのみりん干
- 白菜のおひたし
- わかめのみそ汁



江戸時代、備前岡山の池田光政侯は、庶民にせいたくを戒め、「食事は一汁一菜とする」というおふれを出しました。そこで、町の人々は、魚や野菜をすし飯に混ぜこみ、「一菜」としました。その伝統を受け継いだ「ちらしずし」は、岡山県南部を中心に作り伝えられています。

岡山市

- ちらしずし
- 牛乳
- いかの照り焼き
- 赤だし

岡山県内の郷土料理を取り入れた『学校給食』

津山市

- COCORO米いり飯
- 牛乳
- メルルサーの袖揚げ
- 吉備の摘み菜汁
- 野菜ふりかけ

吉備の摘み菜汁は、津山地域の郷土料理です。吉備のみ菜汁という郷土料理は、仁徳天皇と恋におちた吉備の黒姫の悲しい恋物語にちなんで名づけられました。鶏肉、だ

たこめしは、倉敷市下津井に伝わる郷土料理の一つです。下津井は昔からたこ壺による「たこ漁」がさかんな地域です。たこめしは、地元漁師たちが船の上で、とれたての自慢のたこをぶつ切りにしてお米と一緒に炊き込んだのがはじまりだろうといわれています。



新見市

- かやくうどん
- 牛乳
- 五色あえ
- けんぴき焼き



んご、野菜がたっぷり入った汁ものです。だんごは、米から作られた上新粉ときびから作られたきび粉を使って手作りしています。きび粉を使つただんごは、きれいな茶色になります。

瀬戸内市

- どどめせ
- 牛乳
- いかのいしる焼き
- 黄ニラとゲタの団子汁



昔暦の6月1日を「ろっかつひてえ」とよんで、田や畑の仕事の疲れをとるために1日休み、「けんぴき焼き」を作つて食べていました。「肩引き」とは方言で、肩こりという意味です。小麦粉の団子にあんを包み、みょうがの葉でくるんで、油で焼きます。子どもたちにもぜひ伝えていきたい郷土料理です。

「どどめせ」は、長船町の郷土料理です。16世紀末頃、偶然、川舟の船宿で炊いたかやくご飯に、酸っぱくなった「どぶろく」が入ってしまった事から、「どぶろく飯」ができました。この「どぶろく飯」がなまって、「どどめせ」

になったそうです。「どどめせ」は、岡山のばら寿司の元祖と言われています。長船は、今でもたくさんの方が集まる時に、「どどめせ」を作るそうです。

赤磐市

- コッペパン
- 牛乳
- 若鶏のピーチ焼き
- 黄いらのスープ
- りんご

赤磐市は白桃の栽培がさかんで、その白桃を使ったせんべいや焼肉のたれなどの加工品も作られています。この料理はそのなかからジャムを使ったもので、白桃のまろやかな味わいが感じられます。昔から伝えられてきた料理ではありませんが、赤磐市の特産物を生かした料理のひとつとして子ども達に紹介していきたいと思っています。



井笠・浅口市

- ねんねこ寿司
- 牛乳
- さわらの照り焼き
- 白和え
- じゃがいものお汁
- 甘夏柑



岡山県井原市高屋町は中国地方の子守唄発祥の地として知られており、井原線高屋駅には、赤ん坊をおんぶして子守唄を歌いながらあやす姿像がおかれている。そこで、この給食献立を通して、子どもたちが歴史や文化にふれ、興味関心をもってほしいと願い、ねんねこ寿司を開発した。ねんねこ寿司は、井原市青野町の特産であるぶどうの酸味を生かし、ぶどう果汁を加えた寿司飯を使って作った手巻き寿司である。手巻きのりをおくるみに例え、寿司飯を赤ん坊に見立てている。給食時には、中国地方の子守唄を

流しながらこの唄を伝承するとともに、郷土料理であるねんねこ寿司を味わっている。

真庭市

- 落合おこわ
- 牛乳
- ごま和え
- すまし汁
- 落合ようかん

落合おこわは昭和59年頃、落合農協婦人部担当者と町栄養士で郷土料理開発のため考えられたそうです。落合では大豆がたくさん収穫できることから大豆を入れようという案がでました。そのおり、さらに工夫をかさね、収穫したての柔らかい大豆を押しつぶし、花のように広がった押し大豆を入れる事を思いついたそうです。それが、落合おこわの特色となりました。押しつぶされた大豆は小さな花ように見えることから、「花大豆」と名付けられています。



美作市

- 黒豆寿司
- 牛乳
- からしあえ
- すまし汁
- 黒豆ゼリー



全国で、黒豆の生産量第一位の県は、岡山県です。そして、岡山県の生産量のうち約4割は、勝英地域で作られています。「作州黒」という名前で有名です。大粒で甘みがあり、味がよいのが自慢です。大豆は、昔から「畑の肉」といわれるように、質のよいたんぱく質やビタミンB1やカルシウム、食物せんい、目によいといわれるアントシアニン色素などがたくさん含まれたすぐれた食べ物です。

和気町

- 藤の花ごはん
- 牛乳
- まいかのかりん揚げ
- えんどうと新玉ねぎの卵とじ
- あまなつ

「藤の花ごはん」は米と黒豆を塩味で炊き込んだ料理で、炊きあがり酢を入れることによってごはんがうす紫色になつて、和気町の「藤の花」のようにとってもきれいです。

久米郡

- くさぎなのかけめし
- 牛乳
- 和え物
- りんご



くさぎなのかけめしは、美咲町旭、大井和地域でおもてなし料理として食べられています。



平成二十三年度は

岡山県の学校給食
百周年です

日本の学校給食は、明治二十二年現在の山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で、貧しい家庭の子どもたちを対象に無料で実施したことが、学校給食の起源とされています。

給食の内容は、おにぎり・焼き魚・漬物でありました。




岡山県では、明治四十四年に小田郡小田村学令児童保護会により、現在の小田郡矢掛町立小田小学校で給食が開始され、これが岡山県の最初の学校給食として記録されています。



当時の給食の献立の資料・写真はありますが「ふかしいも」だったそうです。



岡山県における学校給食の歴史を岡山県学校給食会の関連事業を基にご紹介いたします。








学校給食の歴史

| 年号 | 岡山県学校給食会関連事業 |
|-------|--|
| 昭和22年 | 岡山県学校給食事業部を岡山県教育委員会内に設立 |
| 昭和25年 | 岡山県学校給食会と改称 会長 金谷 鼎 県下で初めて学校給食用パン委託加工工場68工場指定 |
| 昭和26年 | 完全給食に切り替え |
| 昭和27年 | 第1回優秀製パン工場表彰(5工場) |
| 昭和28年 |  学校給食用パン委託加工工場69工場指定 岡山県パン協会の設立 会長 梶谷忠二 洗浄機 |
| 昭和29年 | 製パン批判会開催 |
| 昭和32年 | 10月1日、財団法人岡山県学校給食会設立 会長 吉川忠雄 事務局組織(業務部、物資部)職員9名 |
| 昭和33年 |  第1回岡山県学校給食研究協議大会を開催 一般物資として、缶詰類の取扱開始 研究協議大会 |
| 昭和39年 | 第15回全国学校給食研究協議大会を岡山県において開催  パン品質批判会(昭和29年から開催) |
| 昭和42年 | 学校給食用麵委託加工工場26工場指定 岡山県学校給食ソフトスパゲティめん協会設立 会長 加藤喜夫 学校給食にソフトスパゲティめんの導入 |

| 年号 | 岡山県学校給食会関連事業 |
|-------|---|
| 昭和44年 | 岡山市浦安本町59番地に岡山県学校給食総合センター用地として、土地3,984㎡を購入  パン抜き取り検査 |
| 昭和49年 | 岡山県学校給食総合センター竣工(管理棟、常温倉庫、冷凍倉庫)岡山県学校給食総合センター内に事務局移転   岡山県学校給食総合センター落成 |
| 昭和51年 | 米飯給食導入初年度に当たり米穀関係の供給を開始 輸入牛肉の配送体制の確立に伴い全県下の学校給食実施校に供給 |
| 昭和52年 | 学校給食用炊飯委託加工工場15工場指定 |
| 昭和53年 | 地区連合会及び支部を整備 理事長の諮問機関として専門委員会(経営委員会、物資専門委員会、献立専門委員会)を設置 兼務の会長、副会長制を廃止し、専任理事長制を採用 萩原理事長就任 精麦の取扱いを開始 食品検査を本格的に開始 敷地狭いのため隣接地1,665㎡を購入 10月1日 県学給だより第1号発刊  県学給だより第1号 岡山県学校給食共同調理場連絡協議会設立、岡山県学校給食会に事務局設置 |
| 昭和54年 | 第2次整備計画に基づき、低温倉庫、冷凍倉庫の建設に着手 学校給食関係永年勤続職員表彰開始 学校給食安全管理資料第1集「洗浄と消毒」刊行(平成元年第7集「食品検査10年の歩み」まで発行) |

| 年号 | 岡山県学校給食会関連事業 |
|-------|--|
| 昭和55年 |  <p>株式会社吉原製氷所へ冷凍冷蔵倉庫管理と荷捌き業務を委託 低温冷凍倉庫の竣工 うどん、中華めんを追加 委託炊飯における炊き込みご飯を開始 完成した低温冷凍倉庫</p> |
| 昭和56年 | <p>臭素酸カリウムを含有したイーストフードの使用を中止 製パン・炊飯技術講習会、衛生管理講習会開催</p> |
| 昭和59年 | <p>5月学校給食参考献立集発刊 第1集発刊</p> |
| 昭和60年 | <p>「食品検査結果一覧表」刊行 取扱物資展示会を岡山・倉敷・高梁・津山の4会場で開催</p> |
| 昭和61年 |  <p>所要栄養量の改訂に伴い、学校給食用パンの新しい配合割合を決定 中国、四国各県と共同で「中国・四国学校給食専用物資開発協議会」を組織常任幹事県となり、中四開発ハンバーグ等9品目を開発 県学給開発物資「県学給カレールー」を取扱開始 中四開発ハンバーグ 中四開発ピーチゼリー</p> |
| 昭和62年 | <p>物資だより第1号発刊 「おかあさんと学校栄養職員による学校給食自慢料理大会」開催(平成7年まで開催)</p>   <p>自慢料理大会 物資だより第1号</p> |
| 平成元年 |  <p>チルド食品、食器の取扱いを開始 県学給開発物資、炊き込み御飯用五目レトルト、シーフードライス取扱開始 パン消毒剤混入事故発生 学校給食関係永年勤続職員表彰式</p> |
| 平成2年 | <p>うどんの原料を強力粉から中力粉に変更</p> |
| 平成4年 | <p>「学校給食の物資の事故発生時における措置要綱」制定 学校給食用パン長距離輸送費補助金要綱制定 学校給食食肉調理講習会開催</p>  |

| 年号 | 岡山県学校給食会関連事業 |
|-------|---|
| 平成6年 | <p>岡山県学校給食総合センター管理棟増改築工事竣工</p>  <p>管理棟の整備に伴い10月から本会の検査室で検査を実施</p> |
| 平成7年 |  <p>事務処理の効率化を図るため、電算システムを更新 備前焼食器貸出開始</p> |
| 平成8年 | <p>県費の特別輸送費補助廃止による減額分を補填 邑久町、瀬崎町で地元産の自主流通米を利用した米飯給食を導入 学校給食用の多様化 特殊パンについて、スイートポテトパン、胚芽パン、チーズパン(ダイステーズ)の取扱いを開始 米飯学校給食推進大会</p>  |
| 平成10年 | <p>学校給食用パンに使用するショートニングを乳化剤を使用しない製パン用油脂に変更 政府米の取扱い廃止に先がけて県内産自主流通米の直接購入に切り替え 麺・炊飯委託加工工場の、機器等拭き取り検査開始</p> |
| 平成12年 | <p>全国学校給食研究協議大会において文部大臣表彰受賞</p>  <p>理事長交代 逸見理事長から山本理事長</p> |
| 平成13年 | <p>学校給食用牛乳供給事業に代金配分機関として参画 「岡山県学校給食用小麦粉品質規格規程」を制定 特殊パンの検討 チーズパンの取扱い廃止 新規にクロワッサンの取扱いを開始</p> |
| 平成14年 | <p>「学校給食用自主流通米取扱実施要領」を制定 学校給食用小麦粉の直接購入開始 学校給食管理システムソフトウェア無償配付事業開始</p> |
| 平成15年 | <p>ホームページの開設 岡山県学校給食会内に岡山県学校栄養士会事務局開設</p>  |

| 年号 | 岡山県学校給食会関連事業 |
|-------|--|
| 平成16年 | 期待される岡山県学校給食会・・・山陽新聞に特別企画で掲載  |
| 平成17年 |   献立専門委員会第二分科会 |
| 平成18年 | 組織を改変し、検査室を設置 理事長交代 山本理事長から能登原理事長 公益法人会計に移行 うどん用小麦粉を国産小麦粉に切替 美咲町、食育事業開始に伴い乳製品納入事業開始 配送車にデジタコ装着、配送時の温度管理開始 「岡山県農水産物マップ」をホームページに掲載 パン抜き検査に保護者参画   |

| 年号 | 岡山県学校給食会関連事業 |
|-------|--|
| 平成19年 | 経営委員会から岡山県学校給食会長期運営計画の答申受理 次期電算システム第一次開発  地場産物を利用した開発物資 答申受理 岡山県産清水白桃・ニューピオーネ・森林どりを利用した物資を開発  特殊パンとしてチーズパンを採用 10月6日岡山県学校給食会設立50周年記念式及び祝賀会開催 全国生涯学習フェスティバルまなびピア岡山2007生涯学習見本市出展 |
| 平成20年 | 文部科学省の委託を受けて「学校給食における新たな地場産物活用方策等に関する調査研究」事業を実施 ①地場産物の安定供給体制の整備 県内産丸じゃがいも、岡山市藤田産たまねぎ ②地場産物を使用した加工食品 桃太郎トマトピューレ(濃縮タイプ)、黄にらとげたの瀬戸内だんご、COCOROパン(胚芽米入り)、牛蒡冬瓜シロップ(ダイスカット)、モグ丸くんご飯(炊き込み用)、運島ごぼう御飯)、ローストおかやま黒まめ  |
| 平成21年 | 岡山県産の中力粉と津山市の胚芽米(はいいぶき)を使用した特殊パン、COCOROパン(胚芽米入り)の取扱いを開始  |
| 平成22年 | 岡山県産米粉20%配合したパンを標準パンとして取扱いを開始 学校給食牛乳供給事業に公募し事業実施主体者となる  |



平成二十三年度は、岡山県の学校給食百周年をむかえますので記念して、岡山県学校給食開始百周年記念大会実行委員会(仮称)(岡山県教育委員会、矢掛町教育委員会、岡山県学校栄養士会、岡山県学校給食会の四団体で組織予定)の主催で、記念式典・世代交流による学校給食料理教室を開催する計画です。

式典は、平成二十三年秋に矢掛町において、県民、学校給食関係者に参加していただき、県内の学校給食の軌跡を紹介いたします。

会場において、年表パネル・給食関係パネル・献立レプリカ・児童の絵画等を掲示するとともに、当時の給食の「ふかしいも」と平成二十二年から本会が取扱いを開始した「米粉パン」「地場産物の開発品」の試食コーナー等を計画いたしました。

当日は、特別講演も予定いたしました。

また、矢掛町において世代交流の学校給食料理教室も計画しております。

詳細なことについては今後、実行委員会により内容の検討をいたします。

公益認定申請にむけて

平成二十年十二月一日、公益法人制度改革三法が施行され、はや二年が経過しようとしています。

本会においては、法人法の要件を満たせば、登記のみで設立できる一般財団法人ではなく公益目的事業を行うことを主たる目的とする公益財団法人への移行をめざすことを機関決定し、平成二十三年三月に公益認定申請を行う予定としております。

このたび十月に開催された諸会議において公益認定申請にむけての重要案件が審議され、それぞれ承認されました。その概略につきましては次のとおりです。

- **各会議における報告事項**
移行後の最初の評議員について八月二十五日に評議員選定委員（現評議員一名、現監事一名、外部委員二名、事務局一名）五名による第一回評議員選定委員会を開催し移行後最初の評議員十名が選任されたことを報告した。
- **第二回経営委員会**
（理事長の諮問機関）
一 公益認定の申請手続きについて

一 公益認定の申請手続きについて

(一) 日程

平成二十三年三月の公益認定申請までの各機関における検討事項、決議事項の日程
二 平成二十三年度事業計画案

(二) 諸規程

諸規程のうち「役員等報酬及び費用に関する規程」「事務局の組織及び運営に関する規程」「公印規程」

それぞれについて協議を行っていただきまし

た。その他として、平成二十三年度に岡山県で学校給食百周年を迎えるに当たっての記念事業についてご協議いただきまし

○ 第三回理事会

一 最初の評議員の追加推薦について
現在十名の評議員の選任に加えて一名の追加推薦について。

二 平成二十三年度事業計画及び予算案について。

三 協議事項として「移行後最初の役員について」と「公益認定の申請手続

きについて」日程、定款案について協議いただきました。

○ 第六十二回評議委員会

一 移行後の最初の役員を選任について

二 平成二十三年度事業計画及び予算の承認について。

それぞれ承認いただきました。

このたびの諸会議において公益財団法人への移行後の体制である評議員、役員を選任について、また平成二十三年度事業計画及び予算について審議され承認をいただきました。

本会が実施いたします公益目的事業は平成二十三年度事業計画にも盛り込まれておりますが、「学校給食用物資の安定供給に関する事業」「学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業」「学校給食用物資の安全及び衛生管理に関する事業」を三つの柱として、県下の学校給食が円滑に実施できるよう一層、学校給食の支援に努めてまいりますので、今後共ご支援・ご指導よろしくお願ひします。

食品検査

平成二十二年九月の食品検査実施状況は、表のとおりです。

その結果、一六二検体全、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（一食

当り）の重量、表示等についてのチェックも実施しました。

学校給食現場の立場に立った抜き取り検査を実施し、安全な物資の供給に努めてまいります。また、学校給食現場の拭取り検査、委託加工場の拭取り検査も実施してまいりますので、なお一層学校給食の取扱物資の御利用をよろしくお願ひいたします。

| 区分 | 品名 | 検体数 | 検査内容 | 備考 |
|------|--|-----|---|--------|
| 乳製品 | 生乳ヨーグルト、低糖ヨーグルト、鉄分ヨーグルト、角チーズMBP、ダイスカットチーズ5mm他 | 8 | 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)、乳酸菌、製品重量 | 特記事項なし |
| 調味料 | ワイン風うまみ(白)、果学給力レールウ(フレーク)、中濃ソース、濃口しょうゆ、純米酢他 | 12 | 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、腸炎ピブリオ、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、製品重量 | |
| 漬物 | 福神漬(小袋)、梅干(1粒)、たかな漬(塩漬)、福神漬(国内産原料使用) | 4 | 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、腸炎ピブリオ)、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、製品重量 | |
| 缶詰 | オイスターソース4号缶、パインピーセス1/81号缶、真備産たけのこレトルト、マイルドデミグラスソース、蒸し大豆他 | 6 | 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、腸炎ピブリオ)、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、缶圧、クロストリジウム属 | |
| 冷凍食品 | キス天ぷら、剣えび唐揚げ、月見だんご、青大豆ペースト、ままかり他 | 99 | 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、腸炎ピブリオ)、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、製品重量 | |
| その他 | ねりごま、焼プリンカスタード、白玉だんご粉、岡山育ちニュービーオネゼリー、県学給牛窓冬瓜シロップ漬他 | 33 | クロストリジウム属 | |