

県学給だより

岡山県学校給食会会報



子どもたちに笑顔
いっぱいの給食時
間をお届けします

第169号

平成23年1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/>



提供：岡山県



平成二十三年・年頭所感

岡山県教育庁保健体育課

課長 藤井 健平

新年あけましておめでとう
ございます。

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
関係の皆様は誠に謹んで新年の
ご挨拶を申し上げます。

近年、朝食と学力や体力と
の相関関係が示されるなど、
生活を支える基盤として食に
関する指導は、ますます重要
となつてきております。

このような中、学校給食法
及び学習指導要領が改訂さ
れ、「学校における食育の推
進」が明示されるなど、学校
給食に対する期待は高まるば
かりです。

また、学校給食を「生きた
教材」として活用すべく、地
場産物を活用して食に関する
指導を行うことは、児童生徒
に地域の産業や文化に関心を
持たせたり、地域の生産者の
方々に対する感謝の気持ちを
育むなどの教育効果が期待さ
れており、地場産物の利用割
合は平成十六年に二十五%で
あったものが平成二十一年に
は四十八%を越えるなど、皆
様方の御努力に対して敬意を
表すところであります。

このような中、岡山県学校
給食会では、昨年四月から県

産の米粉を使用した「岡山つ
子こめこパン」が県下で導
入され、子どもたちからも良
好な感想を得ていると聞いて
います。

今後は、このパンを使って、
米を生産することの苦勞や喜
びについて学習したり、授業
の中で米の生産や消費、炊飯
などについて学習を深めたり
して、美味しくいただくだけ
でなく、生きた教材として、
子どもたちの好奇心をくすく
すり、食育が一層推進されるこ
とを期待しております。

また、学校給食会の事業目
的である安全安心な食材の提
供と安定供給を実現させてお
られますことに、あらためま
して敬意を表しますととも
に、学校給食の充実・発展の
ために一層の御支援と御協力
を賜りますようお願いいたし
ます。

最後になりましたが、新年
のスタートにあたり、学校給
食関係の皆様がますます御活
躍されますとともに、子ども
たちが笑顔いっぱいの給食時
間が広がりますことを祈念い
たしまして、新年の御挨拶と
いたします。



平成二十三年・年頭のあいさつ

財団法人岡山県学校給食会

理事長 能登原 巧

新年あけましておめでとうございます。皆様には、すこやかに新年をお迎えのこととお喜び申し上げます。

「明治四十四年、岡山県小田郡小田村学令児童保護会（現・小田郡矢掛町小田小学校）により給食が実施された。」と記録（日本の学校給食・文部省等発行）されており、今年、岡山県の学校給食が一〇〇周年を迎えます。

岡山県の学校給食は、現在、小・中学校、特別支援学校のほぼ一〇〇%の学校で実施されるまでに普及するとともに、栄養指導、体位向上に大きな役割を果たし、さらに学校教育の一環としての位置づけを明確にするまでに成長発展して参りました。

本会としましては、岡山県教育委員会、矢掛町教育委員会等と共催して、岡山県学校給食一〇〇周年を記念した記念事業を開催し、着実に発展を遂げた学校給食の軌跡を紹介

したいと計画しております。

また、新しい公益法人制度改革が進行する中、新制度に沿った公益財団法人を目指して、三月に公益認定申請すべく鋭意取り組んでいます。

学校給食の普及啓発、安全・安心で良質な物資の安定供給、地場産物を使用した特色ある物資の開発、そして学校が行う食育への情報・教材の提供等々、学校給食会の役割を果たすことで、新しい制度に適合した公益性の認定を受けたいと思います。

新年の干支は「卯」、うさぎです。しっかりと力をつけた給食会として、兔のように大いに飛躍できるよう、職員ともども一生懸命やっています。

本年も変わらぬご指導とご支援をお願い申し上げます。年頭のごあいさつといたします。よいことたくさん続く年でありませうように……

第六十一回全国学校給食研究協議大会開催

香川県高松市にて去る十一月十一日（木）・十二日（金）の二日間、「生きる力」を大きく育む食育の推進と学校給食の充実」を主題として、第六十一回全国学校給食研究協議大会が開催されました。文部科学大臣表彰式では、二十九学校、八共同調理場、十七名の個人、一団体が表彰されました。



岡山県では、奈義町学校給食センターと和気中学校安廣栄養教諭が表彰を受けられました。

また、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、食育や学校給食の重要性について研修を深めていただきました。

《参加者の感想》

食を通して健康や環境など、様々なことを学ぶことが「食育」なのだと思えて感じました。

食育の指導には、栄養教諭の存在が大きいと思った。

日々の給食時間を活用して、より効果的な食育を行うことが重要であると感じた。

いっそう充実した食育を行うには、家庭との連携の仕方を工夫する必要があると感じた。

調理員にとって作りがいがあり、子どもたちにとって食べがいがあり、栄養士にとってやりがいのある「おいしい給食」を作っていくために、調理場での課題をひとつひとつ解決していかなければならないと感じた。

朝食の大切さや体力の運動時刻による違いなど、時間栄養学から考えた食習慣の大切さを学んだ。

義務教育において給食指導を中心に食育が必要と感じた。

地場産物の教材化や、栄養教諭の必要性は今後に向けて考えていくことが大事であると感じている。

平成二十二年度
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。

- ・ 奈義町学校給食センター
（共同調理場）
- ・ 和気町立和気中学校
栄養教諭 安廣 和恵
（個人）

文部科学大臣表彰を

受賞して

奈義町学校給食センター

栄養教諭 山本 紀子

奈義町学校給食センターでは、平成十九・二十年度に岡山県委託事業「食育から広げる生活リズム向上プラン」また、平成二十一年度には文部科学省委託事業「栄養教諭を中核とした食育推進事業」に取り組みました。いろいろな事業に取り組んだ中でも、最も重点を置いたものは、安心安全が確認された町内産の食材を活用した給食作りです。これは町全体で子どもたちを育てようとする地域・家庭・学校・行政の強い思いがあつ

たからこそその取組だと感じています。また食の指導については、給食を提供している小学校中学校のみならず、幼稚園や保育園にも栄養教諭が向くことで、町の食育活動を推進してきました。これは家庭や地域の方の意識の変容にもつながり、大変効果的でした。

今後も地場産物を活用した給食を中心とした食育を推進するために、家庭・学校・地域・行政が連携を図りながら継続して取り組み、町全体で子どもたちを育んでいきます。



平成二十二年度 学校給食

文部科学大臣表彰

受賞にあたり

和気町立和気中学校

栄養教諭 安廣 和恵

このたび、名誉ある文部科

学大臣表彰受賞の栄を賜りましたことにつきまして関係の皆様様に心より御礼を申し上げます。

昭和四十七年四月、和気町立本荘小学校に学校栄養士として採用され、山陽町、邑久町と、現在まで三十八年八月勤めさせていただいておりますが、その間には、米飯給食の導入、衛生管理の大改革、食育の法への位置づけ、学校給食法の改正と、学校給食の大きな変革が図られてまいりました。夢中で駆け抜けてきた年月を今、長くも短くも感じながら、学校栄養士としての仕事のありようについて、振り返りつつ反省をしております。

学校給食の食事内容は、我が国の経済の発展と共に日に日に多彩になり、地産地消が国の目標として掲げられるなど、家庭・地域をリードする心身の健康づくりのための理想の食事の実現を目指して、更に歩を進めております。私の願いは新採用の年から変わることなく、「一人の子どもを見つめた献立づくりと心を込めたおいしい料理の実現、そして、子どもたちがこの学

校給食を食べて幸せになつてくれること」でございます。

この目標の達成や、円滑な学校給食の運営のために、未熟な栄養士と共に汗を流し、陰で支えてくださった調理員の皆様、同じ悩みを抱えて今日まで手を携えてきた同僚の皆様、厳しさと優しさの両面でご指導くださった上司の皆様、惜しまぬお力添えをいただいた地域・保護者の皆様や行政の多大なご協力に対しまして、深く感謝申し上げます。

今後も、子どもたちの生涯の健康づくりの一翼を担うべく、精一杯、望ましい食の管理と指導に精進いたしたいと心に期しております。どうぞ、尚一層のご指導を賜りますようお願い申し上げます。

折々に、温かい気持ちも添えて励ましてくださった皆様、誠に有難うございました。この場をお借りいたしました。御礼申し上げます。



職場体験学習の

受け入れをしました

今年度も、十一月十日から十三日の三日間、岡山市立芳泉中学校「わくわくWork芳泉」の体験学習を受け入れました。

データ入力等の事務処理、手洗い前と手洗い後の細菌検査、物資の仕組み、学校給食センターへ物資の納品体験をしてもらいました。



手指の細菌検査

生徒さんからは、「チームワークの大切さ」「それぞれの職場での助け合い」「給食の食材がここから配送していたことを知った」などの感想がありました。

体験を通して、働くこの大切さ、大変さ、喜びを理解していただけだと・・・感じた三日間でした。

平成二十二年度学校給食

調理講習会

平成二十二年度学校給食調理講習会を、去る十一月二十五日(木)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。

今年度から地場産物を使用し、米飯給食向けの調理実習を行い、地場産物を活用した学校給食の充実・発展に役立てていただくことを目的として開催いたしました。講師には、下田学園岡山調理師専門学校副校長 佐藤知万里先生をお迎えして、「地場産物を使用した米飯向けの料理と講義」、午後からは、財団法人学校給食研究改善協会による『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』が行なわれました。

受講者は、県下各地域から選ばれた四十四名の栄養教諭及び学校栄養職員の方々です。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区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。

平成二十二年度

体験学習
「学校給食をつくろう」
(親子料理教室)

平成二十二年十二月十二日(日) 赤磐市に於いて親子料理教室を開催いたしました。当日は小学生十七名とその保護者十五名の計三十二名参加でした。



栄養教諭・学校栄養士にお願いした調理実習では「黒豆ずし」「豚肉とチンゲン菜のロールカツ」「米粉団子汁」「ミルクゼリーの桃ジャムかけ」を親子で調理しました。子どもたちが慣れない手つきで一生懸命に包丁を使い、野菜を切り、豚肉で野菜等を巻く姿が印象的でした。また、他の学区との交流も進む中、楽しく会食していただきました。



実習献立

「おいしいメニューがあった日は家でもそのメニューを取り入れるようにしています」「子どもも、いろいろな食材にふれることができて、いつもよりたくさん食べられました」等の感想をいただきました。

保護者の地場産物

調理講習会

平成二十二年十二月一日に本会で、県内の小中学生の保護者を対象に「保護者の地



場産物調理講習会」を開催いたしました。当日は「学校給食における地場産物を活用した食育の推進」と題し、岡山市教育委員会保健体育課の三宅課長補佐の食育に関する岡山市の取組みについての有意義な講義のあと「地場産物を利用した学校給食献立」として「げためし」「牛乳」「いしもちじゃこの三杯酢」「白あ

え」「冬瓜入りフルーツ白玉」を調理し情報交換をしながら会食していただきました。「給食には野菜がたくさん使われていることがわかった」「食生活を見直すいい機会になりました」等の感想をいただきました。



実習献立

食品検査

平成二十二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、一八九検体全て、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ました異常のないことを確認

しました。食品検査を実施し、その結果を基にメーカーにも良い製品を製造して、納品していただくことを要請して安全な物資の供給に努めてまいります。また、委託加工工場六ヶ所の拭取り検査を行い、検査結果に応じた改善指導を行いました。今後も安全な物資の供給に努めてまいります。学校給食会取扱物資を活用して生きた教材として食の指導に役立ててくださいますようお願いいたします。

区分	品名	検体数	検査内容	備考
パン	学校給食用パン	19	外観、内相	特記事項なし
乳製品	大山牧場バター、スライスチーズ(雪印)チーズパウダー	3	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、O-157	
調味料	和風ドレッシング、フレンチドレッシング、しそドレッシング、国産トマトピューレ、丸和マヨネーズ、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	
漬物	紀州南高梅(L)、ねり梅	2		
缶詰	国産蒸し栗(カット)、ホールトマト1号缶、すりおろしりんご5号缶、マンゴダイス	4	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、缶圧、クロストリジウム属	
冷凍食品	スルメイカ輪切、国産ほうれん草2.5cm、おにまん、あじみりん干、紅鮭チーズフライカマンベール、他	119	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、腸炎ビブリオ菌、O-157、セレウス菌	
その他	素干風焼きのり、突きこんにゃく、きざみ塩ふき昆布、千切大根、昆布巻M×2.0、他	33		
		54	ヒスタミン(34検体)、ノロウイルス(7検体)、残留農薬(13検体)	