

# 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170号  
平成23年4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/>

## 「食育推進に向けての提案」を目指して

・・・平成23年度各課の取組・・・

### 総務課

新しい学習指導要領が四月から全国の小学校で全面実施されました。食育の推進が明確に位置づけられた学校給食に、本会では、「食育の推進にむけての提案」を事業目標として、学校給食実施現場のニーズに応えることのできる様々な支援に取り組んでまいります。総務課では、特に

- ・岡山県での学校給食開始、一〇〇周年記念事業の開催
  - ・岡山県学校給食研究協議大会の開催
  - ・各地域で実施される食育推進事業の支援
  - ・事業実施主体者として学校給食用牛乳供給の支援
- を重点に県内の学校給食の普及促進に努めてまいります。
- 「何か今までとは違う」と評価をいただける年としたいと考えています。

### 物資第二課

基本物資の管理、物資の在庫管理、そして衛生管理を担当する部門として、今年度は、特に地場産物への取り組みと品質・衛生管理の徹底を重点に取り組みます。

昨年度は「岡山っ子こめパン」を導入しましたが、学校給食用めに米粉を配合することについて研究を進めます。

コーデイナート事業実施要領に基づき、地場産物の活用を推進します。

また、委託加工工場や配送・倉庫管理者等取扱物資に関わる関係者の衛生意識の高揚、取引先への衛生管理の徹底要請、取扱物資の自主検査、委託加工工場の拭取り検査等を実施して、衛生管理の徹底を推進します。

### 物資第一課

学校給食の献立を「取扱物資」をとおして支援する部門です。

献立・物資専門委員会、学校給食衛生管理基準に基づいた選定が行われた「取扱物資」を「生きた教材」として提案して参ります。

県内各区域の食材の情報収集に努め、特色ある食材をそれぞれの地域ごとに提案して参ります。

そして、地域ごとの「産業や文化」、「食料の生産」、「農業・漁業に携わる生産者の声」など、食にかかわる様々な活動について、食育の推進に活用していただける情報の提供に努めて参ります。

今年度も、県学校給食会取扱物資に御理解と御協力をお願いいたします。

### 食品支援室

学校及び地域における食育推進を支援する部門です。国・県・市町村における食育推進計画により、学校における食育はもとより、地域においても食育が目覚ましく推進されています。今年度も、次の事業を重点に、学校給食をとおして食育の推進を支援して参ります。

- ・学校給食情報展二示会
- ・学校における食の指導を支援する情報を展示します。
- ・貸出資料の充実
- ・食育指導資料、衛生管理・調理技術に関する研究協議の充実を図るための資料等の整備内容を充実します。
- ・食育の推進
- ・保護者を対象とした地場産物調理講習会及び学校給食教室を開催します。



# 平成二十三年度

## (財)岡山県学校給食会事業計画

本会は、「学校給食法及び食育基本法の理念に基づき、

学校教育の一環として行われる学校給食の円滑な実施及びその充実発展を積極的に支援し、もって広く児童生徒の心身の健全な発達並びに学校給食をおとした食育の推進に寄与する」ことを目的としています。

今年度は、公益財団法人と（平成二十三年三月公益認定申請）して、「食育推進にむけての提案」を事業目標に掲げ、県内全域を対象とした学校給食用物資の安定供給、学校給食の普及充実・食育推進並びに学校給食用物資の安全性及び衛生管理の徹底を三本柱とした事業を推進いたします。

また、本年は明治四十四年に岡山県の学校給食が開始されてから、百周年という記念すべき年をむかえ、学校給食が学校における重要な教育活動として定着し、着実に発展を遂げた県内学校給食の軌跡を紹介し、その充実発展に寄与いたします。

### 一 法人の基本的事項に関する業務

- (1) 公益財団法人への移行
- (2) 岡山県学校給食会長期運営計画の具現化

### 二 学校給食用物資の安定供給に関する事業

県内全域を対象として学校給食用物資の安定的な提供に努め、学校給食現場の円滑な学校給食運営を支援するとともに、生きた教材として食育推進の提案に努めるため、次の公益目的事業を実施いたします。

- (1) 基本物資（パン・米飯・精米・めん）
  - ア 基本物資の供給
  - イ 品質の向上と充実
  - ウ 小麦粉・精米の需給体制の充実強化
  - エ 米粉めんの検討
  - オ 食育推進支援
- (2) 安定供給体制の維持
  - イ 学校給食用牛乳
  - ロ 事業実施主体者として、岡山県の学校給食用牛乳供給事業の供給円滑化推進、安定需要確保等

### の事業及び衛生管理助言事業を実施。

- (3) 一般物資（副食食材）
  - ア 取扱物資の精選
  - イ 学習指導要領、年間指導計画に基づいて、食育の指導に関する「生きた教材」としての取扱物資の精選
  - ロ 「生きた教材」としての地場産物を利用した加工食品等の開発。
  - ハ 取扱物資の資料整備
  - ニ 学校給食献立の支援
  - ホ 良質で低廉物資の確保
  - ヘ 普及啓発

### 三 援

#### 学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業

学校、地域等で実施される食育推進事業を支援するとともに、学校給食関係者の資質向上及び学校給食の普及充実に資するため次の公益目的事業を実施いたします。

- (1) 学校給食の普及充実

- ア 岡山県学校給食100周年記念事業の開催
- イ 学校給食管理システムソフトの無償貸与。
- ウ 研究会、講習会等の開催
- エ 岡山県学校給食研究協議大会。
- オ 特定給食従事者講習会、特定給食管理者研修会。
- カ 共同調理場連絡協議会夏期研修会。
- キ 栄養教諭・学校栄養職員を対象とした調理講習会
- ク 全国学校給食研究協議大会、全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会へ受講者の派遣。
- ケ 学校給食関係功労者の表彰事業。
- コ 学校給食関係者への

#### (2) 関係施設の無償貸出。食育の推進

児童生徒・保護者等を対象とした、学校やPTA等が行う食育推進事業の支援。

- イ 食育推進を目的として、学校給食関係団体等が実施する調査研究事業の支援。
- ウ 保護者を対象として、地場産物を使用した調理講習会の開催。
- エ 新入学児童を持つ保護者を対象とした、学校給食教室の開催。
- オ 学校給食に関する体験支援
- カ 資料の貸出
- ① 食に関するビデオ・DVDや食材のレプリカ等、食育指導教材として学校給食関係者へ無償貸出。
- ② 微生物や残留脂肪を検査する簡易検査器具の貸出しを行い、学校給食現場における衛生管理の支援。
- キ 地場産物や食文化の情報発信



四 学校給食用物資の安全及び衛生管理に関する事業

生産者・製造元が行う検査に加え、本会で品質・安全性について食品自主検査を実施し、諸検査をおしして物資の安全・衛生の普及向上を図るとともに、トレイ・サビリテイ体制の整備や関係者の安全意識の高揚に努め、取扱物資の品質管理、衛生管理の徹底を図るための公益目的事業を実施いたします。

(1) 食品自主検査

ア 実施計画

1. 2000検体、10,000項目について、一般細菌、食中毒菌等の細菌検査及び塩分、糖分、保存料等の理化検査などの検査。

イ 取扱物資の安全性の公表

ウ 委託加工工場の拭取検査

エ パン・米飯・めん・牛乳の抜取検査を実施し、結果を公表するとともに委託加工工場の製造工程、施設管理等の個別指導。

オ 学校給食現場の調理

施設等の拭取検査の受託。

(2) 安全意識の高揚

ア 委託加工工場の指導

① 学校給食法に基づく「学校給食衛生管理基準」の徹底。

② 従業員の安全意識の高揚と衛生管理の徹底を図るための衛生管理講習会の開催。

③ 本会職員による工場調査及び拭取検査の実施による衛生管理指導の徹底。

イ 本会職員、委託業者を対象に、物資の受入れ、保管、仕組み、積み込み、納入等業務における従事者の衛生管理や、物資取扱い上の安全管理等を定めた「衛生管理マニュアル」を徹底するとともに職場改善にむけた衛生管理講習会の開催。

ウ 本会職員、委託業者の月2回の検便及びノロウイルス抗原検査の年3回実施。

エ 取引先に対する異物混入防止対策の徹底、衛生管理体制の充実

化の要請及び立ち入り調査の実施。

(3) 事故発生時の対応

学校給食に関わる事故の未然防止や児童・生徒への被害拡大を未然に防止するための作成した「危機管理マニュアル」に基づき、緊急時の適切な対応。

(4) 物流システムの充実

ア 「学校給食衛生管理基準」に基づく、納品伝票による賞味期限、産地表示等、食品納入体制の推進。

イ トレーサビリティ体制を整備した物流システムの活用。

ウ 委託配送車両に装備したデジタコにより庫内温度の状況を随時記録するなど、配送車庫内温度管理の徹底。

エ 効率的な配送計画による適正な温度管理。

五 学校給食総合センターの管理、運営に関する業務

(1) 情報の公開  
(2) 施設設備の適正管理

食育推進事業の募集について

本会では、昨年度に続き、学校等で実施される食育に関する活動について費用の一部を助成する事業（食育推進事業）を行い、地域における食育の充実発展を支援していきたいと思っております。

平成二十二年度は、三十の団体が実施されました。

様々な取組が、各地域で実施され、食育活動が定着してきていることがうかがえました。

この事業は、「岡山県学校給食会 学校給食支援事業実施要領」により実施します。

事業への申込は、「事業計画申込書」を本会へ提出して下さい。ただし、保護者（PTA）が実施される場合は、教育委員会経由で提出して下さい。

なお、申込多数の場合は、調整等させていただきます。御了承ください。

本年度は、三月四日付けで既に御案内をさせて頂いた通りです。申込の締め切りは四月末となっておりますので、早目にご応募下さい。

貸出資料

紙芝居

新しい紙芝居十種類を追加整備しました。

食育紙芝居「きこえたねーいただきます」「ありがとーはやねはやおき、あさごはんマン」等です。

備前焼食器

向付・小鉢・平皿、三種類、四十人分をセットとして二セットを整備してあります。一週間を限度に貸し出します。

DVD

「洗浄の心得」「異物混入対策」を追加整備しました。

貸出資料利用方法

資料の利用を希望される方は本会のホームページから借用書様式をダウンロードしファックスにてお申し込みください。なお、申込み先に立ち、電話により該当品の貸出状況をご確認ください。お届けと回収は本会の配送便を使用いたしますので、お早めにご連絡ください。

また貸出品の外観及びサイズは本会ホームページにてご確認いただけます。





### 「新入学児童の保護者の学校給食教室」

平成二十三年二月二十四日(木) 赤磐市中央公民館に於いて来年度小学校に入学する児童をもつ保護者を対象として、岡山県学校給食会が取扱う物資を中心とした学校給食献立の調理を体験する「新入学児童の保護者の学校給食教室」を開催いたしました。当日は二十名の参加でした。



開会行事

赤磐市教育委員会の土井原教育長による「食育」についての有意義なお話があり、「おもしろく、分かりやすかった」、「食育の深い話が聞けて良かった」、「もっと聞きたかった」等の感想をいただきました。

その後、栄養教諭・学校栄養職員による調理実習では「中華混ぜごはん」「かき玉スープ」「手作りしゅうまい」「プロッコリーの甘酢あえ」「こま団子」を調理しました。



調理実習

その後、楽しく会食し、「他の幼稚園の保護者の方と話せてよかった」「子供の食べる給食を親も食べれるのが良かった」「ものすごく楽しかったです」等のうれしい感想をいただきました。



実習献立

### 新入学児童の保護者の学校給食教室に参加して

西山 智子

学校給食を自分で作って食べたのは、今日が初めてでした。作ってみて、まず驚いたのは使う食材の種類の多さです。家では、野菜にしてもワンプアーンなものが多いのですが、今回のメニューは、一食の献立の中に十一種類もの野菜が使われていました。

また、家ではあまり使うことのない高価な食材(カニフレークや、するめや、牛肉)も使われていて、子ども達も普段食べている給食は、とても丁寧に献立が作られています。育ちざかりの子ども達の事をよく考えていると思えました。

「食べる」事は、生きる意欲につながると、教育長の土井原さんも話されています。

一日の三食の食事の一食は給食に助けてもらいながら、残りの二食は、私が親としての愛情と栄養をしっかりと与える場になければならないと思えた研修会でした。

楽しい研修会を、ありがとうございました。

### 食品検査

平成二十二年十二月から平成二十三年二月の食品検査実施状況は、表のとおりです。その結果、三九五検体全て異常のないこと確認しました。

表示、一個当たり(一食当たり)の重量、表示等についても、チェックも実施しました。

また、学校給食現場の三ヶ所、委託加工工場四ヶ所の拭取り検査を実施しました。その検査結果、拭取り場所の写真、考察等を実施場所各々に送付しました。

これからの施設の衛生管理、食中毒の発生の防止に役立てていただくとともに、異物混入等の事故防止にも役立てていただければ幸いです。

安全な物資が、提供できるように食品検査を実施してまいりますので、なお、一層の学校給食会取扱物資の御利用をよろしくお願いいたします。

食品検査実施状況(平成22年12月~平成23年02月)

品目	物資名	検体数	検査結果
乳製品	まるごと苺ヨーグルト、北海道シュレッドチーズ、バター	3	異常なし
調味料	岡山県産味噌、ウスターソース、タルタルソース、中濃ソース、赤だし味噌、三温糖他	22	"
漬物	刻みらっきょう、ねり梅、白菜キムチ(カセイ)	3	"
缶詰	デミグラスソース、炊込み御飯用ちらし寿し、梗付さくらんぼ、スイートコーンクリーム、ホワイトチャック水煮他	20	"
冷凍食品	学給用チョコケーキ、荒挽つくねミニ、焼穴子スライス、餅っ子いなり、舌平目ミンチ、豆あじ他	266	"
その他	マーマレード50、かみかみ豆(大豆)、カレーパリッシュ、福豆(大豆)、岡山県産米粉、真昆布他	81	"
拭取り検査		7	学校給食現場3(47ヶ所)、委託加工工場4(56ヶ所)

### お見舞い

このたびの、東日本大震災で被災されました皆様、心からお見舞い申し上げますとともに、一日も早い復興をお祈りいたします。