

# 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174号  
平成24年1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/>



平成二十四年・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。

公益法人制度改革が進行す  
る中、岡山県学校給食会は、  
新しい制度に適合した公益性  
の認定を受けた公益財団法人  
への移行を目指して、昨年度  
末の三月に、移行認定申請書  
を提出していましたが、十一

月に、岡山県公益認定等委員  
会から県知事あてに、岡山  
県学校給食会の活動につい  
て「公益認定の基準に適合す  
ると認めるのが相当である。」  
との答申がなされ、給食会の  
事業が公益活動なんだと認定  
していただきました。

公益財団法人 岡山県学校  
給食会としての業務展開は、  
二十四年度・四月一日からに  
なりますが、学校給食の普及  
啓発、基本物資の安全安心の  
確保と委託加工工場の指導、  
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、食育情  
報拠点としての機能の充実、  
そして学校が行う食育への情  
報・教材の提供等々、公益財  
団法人としての学校給食会な  
らではの役割を果たしていく  
ことで、県内学校給食関係者  
の期待に応えていきたいと思  
います。

新年の干支は「辰」です。  
辰は竜で、昔からおめでたい  
兆しとされており、盛運の勢  
いは強く、風運に乗じて天に  
昇るといわれ、辰の年は、発  
展の年といわれています。岡  
山県学校給食会も、いろんな  
面でしっかりと力をつけて、  
大いに発展できるよう、職員  
ともども一生懸命やっていき  
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。  
のごあいさつといたします。  
よいことのたくさん続く年で  
ありますように・・・。

今年もよろしく  
お願い致します

総務課

平素から、学校給食関係の皆様方にはご支援とご協力を賜りありがとうございます。

平成二十三年十一月十八日に公益認定等審議会から「認定の基準に適合すると認めるのが相当である」という結論を得て、県知事あてに答申書が提出されました。

本会は、平成二十四年四月一日に新しく公益財団法人として設立登記をいたします。

従来から実施してきた普及充実事業等、さらに公益目的事業を継続し、学校給食現場に対して、より一層ニーズにこたえるべき、公益目的事業を適切に実行していく必要があります。

このため、学校給食の普及充実事業、学校等で実施される食育の推進事業の支援に新たな気持ちで取り組みたいと思います。

総務課においては、本会の管理事務、経理事務、請求事務の効率化を図り、信頼でき

る処理に努めてまいりますので、よろしくお願いいたします。

物資第一課

皆様方には、県学校給食会の取扱い物資につきまして御理解をいただきましてありがとうございます。

平成二十三年度は、三月十一日に発生した東日本大震災の甚大な災害により、取扱物資の仕入れ及び物資の確保に苦慮した年でありましたが、給食関係の皆様方の理解と献立変更等により、代替え物資等利用していただいた年となりました。

物資第一課は「食育推進に向けての提案」を強力に進めていくため、献立支援部門として、食材の受注から仕入れ、配送計画、納品までを担当させていただいております。また、献立専門委員会及び物資専門委員会の開催、取扱物資を生きた教材として提案する食育推進活動の企画も行っております。

二〇一一年を表わす漢字は「絆」という文字になりました。物資第一課職員一丸となり、今まで以上に学校給食関

係の皆様方との「絆」を大切にしたいと思っております。

今後とも取扱物資についての要望及び改善等の提案がございましたらいつでも御連絡くださいと思っております。

本年も、引き続き御理解と御協力をお願いいたします。

物資第二課

取扱物資の安全・安心を

物資第二課では取扱物資の安全・安心を確保して、安定供給の充実を図ってまいります。

取扱物資の抜取り検査を定期的、計画的に実施します。細菌検査、保存料等の理化学検査、表示のチェック、重量の確認等も行ないます。食品検査結果は、従来どおり随時お知らせします。本会での検査が、学校給食の食材の製造に係わる方々の衛生管理等の徹底につながり、より良い製品が製造され、その良質な物資を学校給食現場にお届け

をしたいと思っております。拭取り検査も、希望される学校栄養士会各支部単位で受

託します。また、委託加工工場の拭取り検査も実施します。これらの取組みにより、衛生管理の充実、食中毒の防止等に努めて行きたいと思っております。

食育支援室

新年、明けまして、おめでとうございます。

昨年度は「県内の学校給食で使用されている米の品種」と「各市町村の特産品」についての情報をリーフレットにして県下の全児童生徒に配付させていただきました。今年度は、主食（パン、めん、ご飯）についての製造工程に関する情報をリーフレットにして配付を予定しております。

DVDや紙芝居等の貸出品の選定を進めています。今後、整備を希望するタイトル等がございましたら、食育支援室に御一報ください。

学校給食管理システムのサポートでは、学校給食に必要な検取簿等それぞれの市町村に適合した様式の作成を支援いたします。

お気軽にお声掛けください。

第六十二回全国学校給食  
研究協議大会開催

広島県広島市にて去る、十一月八日（火）・九日（水）の二日間、「生きる力」を育む食育の推進と学校給食の充実」を主題として、第六十二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、三十一学校、八共同調理場、十八名の個人、二団体が表彰されました。

岡山県では、玉野市立学校給食センター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六名の方を派遣して、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》

岡山市立御休小学校

校長 宇垣 淑美

岡山市立建部学校給食

センター

学校栄養主任

森次 幸枝

岡山教育事務所

総括参事 片山 明浩

倉敷市立倉敷学校給食

共同調理場

所長 岡本 彰夫

吉備中央町立加茂川中学校

校長 國末 正治

美作市立美作給食センター

主任調理員

松本 篤子

《感想》

全教科、領域を通じて、食に関する指導に取り組むためには、学校全体の年間計画、各学年の年間計画が重要である。管理職は推進するための校内体制を整えることが重要である。

管理職を中心とした、教職員への食の指導に関する共通認識の定着の大切さ、また、地域ぐるみで取り組むことの大切さを感じた。そして、その根底にあるのは、日頃からの人間関係の大切さであると再認識した。

食育事業の実施について、学校栄養職員が積極的に教育

委員会だけでなく、他の行政組織や民間企業に働きかけたいことが、事業の広がりにつながっている。

学校給食における衛生管理について、マニュアルのみに頼らず、自分達で考える意識・態度も大切であると考える。

また、調理に携わる人達の意識に多少の温度差があることも否めなく、それぞれが自分の役割を果たし、お互いに共通理解と認識を持つことも必要である。

学級担任や教科担任の専門性を尊重しながら栄養教諭が専門性を生かしながら担任教員と関われるようにすることが大切。

栄養士・施設長・職場の仲間と食育としてできることを考え、実行に移していけるよう働きかけるきっかけをつかみました。

玉野市立学校給食センター

おめでとうございます

平成二十三年度

学校給食文部科学大臣表彰  
岡山県の受賞者は次のとおりです。

玉野市立学校給食センター

(共同調理場)

文部科学大臣表彰を

受賞して

玉野市立学校給食センター

所長 植田浩義

このたび、名誉ある文部科学大臣表彰受賞の栄を賜り、関係のみなさまに心よりお礼を申し上げます。

玉野市立学校給食センターは、昭和四十五年建設された施設で、日六、〇〇〇食の調理能力があり、現在、十二の小中学校に約三、九〇〇食の給食を提供しています。限られた予算の中で、

フライヤーやスチームコンベクションオーブンの導入、ドライ用調理台や手洗い設備の更新、増強に加えて、調理員への衛生講習会などを行い、ウエットシステムのドライ運

用の実施や衛生管理の徹底に努めています。

さらに平成二十二年度には、岡山県や玉野市教育委員会の指導のもと、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。この事業は、当センターと市内にもう一つある

共同調理場の東見調理場に勤務する二人の栄養教諭が中心となり、家庭・学校・地域との連携を図りながら、子ども

たちの食生活と望ましい生活習慣の定着を推進したものです。

表彰受賞は、こうした地道な取組の結果と考えており、今後も、安全・安心な学校給食の提供はもとより、食育の推進に邁進して参りますので、関係の皆さま方の一層のご支援、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

職場体験学習の受け入れをしました

今年度は、芳泉中学校(十一月九日~十一日)、福浜中学校(十一月十六日~十八日)の受け入れをしました。



倉庫での仕組み

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



手指の検査

生徒さんからは、次のような感想をいただきました。「どの仕事にも、それぞれに難しさがあるということがわかった。」

「この三日間で体験したこととは、ほかの職場なら体験できないことだらけだと思っただ。」

「岡山県学校給食会が、給食について大切な役割を果たしているかを知り、この職場に配属されたことは、責任のあることなんだと思っただ。」

「給食を食べられる状態にするまでに、どれだけ手間がかかっているかということを知った。」

生徒さんにとっては、大変な三日間だったと思います。が、貴重な体験だったので、お疲れさまでした。

### 平成二十三年年度 学校給食調理講習会

平成二十三年年度学校給食調理講習会を去る十一月一日(金)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。

「地場産物を使用した米飯給食向けの調理実習と講義」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ため、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ました。



**献立**  
とうふとアナゴのかけご飯  
いかと冬瓜のチリソース  
岡山風オープンオムレツ  
かんたん草もち



平成二十三年年度 体験学習  
「学校給食をつくろう」  
(親子料理教室)

午後からは、財団法人日本食肉消費総合センターによる「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」が開催されました。受講者は、県内各地域から選ばれた四〇名の栄養教諭及び学校栄養職員の方々です。地場産物の新たな活用方法の修得など、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。

平成二十三年十二月十日(土)浅口市立寄島小学校において親子料理教室を開催いたしました。



上手くてきたよ!

当日は小学生二十名、中学生三名とその保護者十九名、計四十二名の参加でした。

料理教室の開始に先立ち、栄養教諭による浅口市の取組み等の説明に続き、調理上の注意やポイントの説明の後、親子で調理をしていただき、和やかに会食をしていただきました。

献立は、親子で楽しめる「押し寿司」、野菜たっぷり「和え物」、給食で人気「ばち汁」、クリスマスにもオススメ「米粉のカップケーキ」でした。



実習 献立

給食会貸し出し用の備前焼食器に盛りつけて会食しました。

### 食品検査

平成二十三年九月・十月の食品検査実施状況は、表のとおりです。その結果、一七七検体全て、異常のないことを確認しました。

衛生管理研究会が行なわれる学校給食現場の二ヶ所所拭取り検査を実施し、その検査結果、拭取り場所の写真、考察等を送付しました。これからの衛生管理に役立てていただき、食中毒等事故の発生の防止に役立てていただくことを目的に行っております。

品目	物資名	検体数	検査結果
パン	学校給食用パン	19	異常なし
乳製品	角チーズMBP、ダイスチーズ、調理用クリームチーズ	3	+
調味料	クッキングワイン(赤)、桃太郎トマトピューレ、☆カレールー(フレーク)、焼き肉のタレ、L&Mタルタルソース	5	+
漬物	干切たくあん、梅干(1粒)、わり梅、砂丘らっきょう	4	+
缶詰	味付メンマレトルト、あざり(レトルト)、うずら卵レトルト、ホールトマト1号缶、炊込み用さのこ御飯、梗付さくらんぼ	6	+
その他常温物資	結び昆布、岡山県産あずき、ドライミックスチキン、すりごま、生芋板こんにやく他	30	+
冷凍食品	スルメイカ輪切(皮つき)、いわしつみれ、さば切身、ラクトアイス(八女茶ムース)、カットレバーミニでん粉付他	110	+