

# 第68回 岡山県学校給食研究協議大会

## 衛生管理研修

学校給食を取り扱う上で必要なこと  
東洋産業株式会社技術部コンサルティング室 副室長 水元 誠 氏

## からだと脳を作る

## 食事の重要性について

日本フードバランス協会 代表 小針 衣里加 氏

子どもたちに笑顔いっぱいの給食時間をお届けします

 岡山県学校給食会会報

# 県学給だより

## index

第68回岡山県学校給食研究協議大会	2
学校給食情報展示会	2
優良工場視察	3
岡山県特定給食施設関係者研修会	3
学校給食共同調理場夏期研修会	3
学校給食管理システム夏季操作講習会	4
新規取扱物資の紹介	4



令和6年度献立専門委員会第二分科会作成動画  
※詳細は4ページ

令和7年

9月号

No.285

〈編集・発行〉

公益財団法人 岡山県学校給食会

〒702-8026 岡山市南区浦安本町 59 番地の 4

TEL 086-263-6465(代)

URL : <https://www.ogk.or.jp/>

岡山県給



# 第68回岡山県学校給食研究協議大会

7月29日（火）コンベックス岡山に於いて、県内学校給食関係者約480名の参加を得て、学校給食の意義と役割についての認識を深め、食育の推進と適切な衛生管理の改善充実に資することを目的に、研究協議大会を開催しました。

午前の全体会では、日本フードバランス協会の小針氏にご講演いただき、午後からは食育推進部会と衛生管理部会の2分科会に分かれ、船橋市教育委員会の上野氏と東洋産業株式会社の水元氏に、それぞれご講演いただきました。講演で学んだことを今後の食育や衛生管理に役立てていただければと思います。



小針氏

講演「からだと脳を作る食事の重要性について」

日本フードバランス協会 代表 小針 衣里加 氏

分科会

① 食育推進部会

「食の指導とICT活用、ナッジ理論による実践」

船橋市教育委員会保健体育課 副主査 上野 理絵 氏



上野氏

② 衛生管理部会

「衛生管理研修～学校給食を取り扱う上で必要なこと～」

東洋産業株式会社技術部コンサルティング室

副室長 水元 誠 氏



水元氏

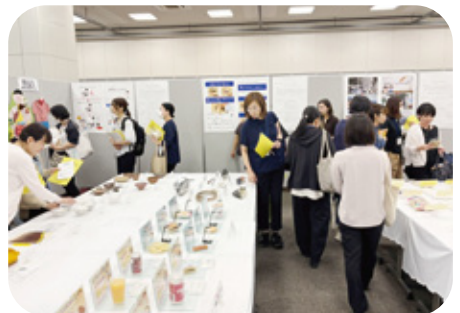
## 学校給食情報展示会

「食育推進にむけての提案」をテーマに開催し、「現行取扱物資」「地場産物」「令和6年度及び7年度1学期選定新規取扱物資」「貸出品」の展示とともに、献立専門委員会第二分科会において作成した食育関連情報動画（令和5・6年度）のパネルを展示し、食育を支援するための情報を発信しました。

アンケート結果は、とても参考になった45.8%、参考になった53.9%、参考にならなかった0.3%（回答数310名）

また、参加者から「岡山県産をもっととりいれてほしい」「実際に試食できたので活用したいものが見つかった」「一つ一つの説明が丁寧でセンターでよく見かける食材も多くよかった」「使いやすさを重視していて使う側も大変興味を持たれた」「人が多すぎてゆっくり話を聞くことができなかった」等のご意見、ご感想をいただきました。

日時：7月29日（火） 場所：コンベックス岡山小展示場 来場者数：約450名



展示会風景



## 優良工場視察

本会取扱物資の安全・安心への理解を深めるとともに食品の確かな情報、食品にかかわる文化などの情報を得ることで、学校における食の指導に役立てていただくことを目的として、7月31日（木）に「優良工場視察」を実施しました。

このたびは、総社市清音にある「全農パールライス株式会社岡山工場」と倉敷市児島にある「小田象製粉株式会社」の2工場を視察しました。（参加者33名）

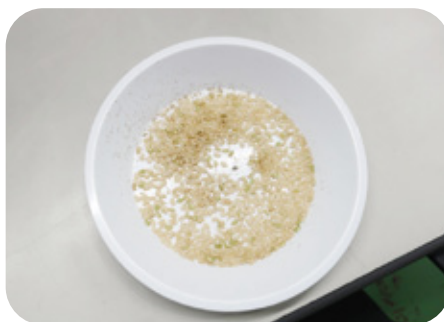
全農パールライス株式会社岡山工場では、精米になるまでの過程で、石やもみ殻などの異物とともに、砕けた米や色の付いた米なども除去する工程を見学し、品質及び衛生管理の徹底について説明がありました。

また、小田象製粉株式会社では、岡山県産小麦粉の製造に力を入れるとともに、夾雑物や小麦以外の不純物を堆肥や土壌改良剤として再利用するなど、地産地消及び環境に配慮した取組を積極的に行っていることを学びました。

参加者からは、「本日の視察がとても勉強になったので、多くの栄養教諭等に視察のチャンスがあるといいなと思った」「異物混入防止のための徹底した整理・整頓が勉強になった」「児童・生徒だけでなく職員への食育にも生かしたいと思う」等のご意見、ご感想をいただきました。



全農パールライス



小田象製粉



## 岡山県特定給食施設関係者研修会

8月4日（月）岡山芸術創造劇場 ハレノワに於いて、岡山県給食協議会主催の研修会を開催し、学校給食関係者約440名にご参加いただきました。

三宅氏の講演では、食中毒の発生状況や異物混入の事例、給食施設におけるHACCP等の取り組みについてお話があり、施設の衛生管理について再度見直す機会となりました。

柴田氏の講演では時間と内容を考えて食事を摂取することで、栄養の吸収や効果が異なるなど、ライフステージにあわせた食事の大切さを学ぶことが出来ました。

講演①「衛生管理のポイント ～食中毒・異物混入防止のために～」

岡山県保健医療部生活衛生課 主任 三宅 直子 氏

講演②「ライフステージ別の時間栄養学視点による健康科学や疾病予防」

早稲田大学 名誉教授

広島大学医系科学研究科 特命教授

愛国学園短期大学 特任教授 柴田 重信 氏



## 学校給食共同調理場夏期研修会

8月8日（金）ピュアリティまきびに於いて、岡山県学校給食共同調理場連絡協議会主催の夏期研修会を開催し、共同調理場関係者47名にご参加いただきました。

講演では腸内細菌叢の働き、スポーツをがんばる子どもの栄養指導、子どもの肥満・やせを予防する食育等についての知識を深めることができました。

講演①「食べる力を育もう～腸内フローラとスポーツ栄養で成長をサポート～」

岡山県立大学 保健福祉学部栄養学科 助教 井上 里加子 氏

講演②「子どもの肥満・やせ予防の栄養教育・食環境づくり」

女子栄養大学 栄養学部 教授 武見 ゆかり 氏



井上氏



武見氏

# 学校給食管理システム夏季操作講習会

令和7年7月25日(金)、8月7日(木)に「学校給食管理システム夏季操作講習会」を開催しました。(参加者、合計11名)

午前と午後に分け、1回2~3人の人数で実施し、主に操作方法の個別相談に対応しました。

来年度も、4月に基礎操作方法、夏休み期間中に個別相談に対応する講習会を開催予定です。

※「学校給食管理システム」とは、献立作成から食材発注、更には買掛金等の管理が可能な栄養教諭・学校栄養職員向けのパソコンソフトです。



## 新規取扱物資の紹介

7月2日開催の献立専門委員会で選定され、7月23日開催の物資専門委員会で承認を得た物資を次のとおり取り扱いますので、ご使用ください。

### 常温物資

紀州梅肉ペースト 500g



紀州産梅肉と梅を塩漬けにした際に出る梅のエキス(梅酢)を使用し、塩分を控えめに調整した梅肉ペースト。和え物やドレッシング、マヨネーズと合わせた魚や肉の焼料理に使用するソースなどにご使用いただけます。

焼肉のたれ(つけだれ) 2kgボトル



本醸造醤油におろしにんにくを加えたコクのある醤油ベースの焼肉のたれ。アレルギー「小麦」「大豆」のみ。野菜炒めの味付けや、唐揚げの下味などにご使用いただけます。

真昆布(伸ばし) 100g・500g



北海道産昆布不漁の影響により、現行取扱物資「利尻昆布 100g・500g」が一時休止となるため、現行取扱いの「真昆布 1kg」に規格追加。  
※伸ばし：昆布を平たく伸ばしたもの

### 冷凍物資

白身魚のカリカリダイス (1個約14g) 50個入



ロシア産スケソウダラの角切りに、じゃがいもを粒状にした衣を付け、プリアイ後に冷凍。衣のカリカリとした食感が特徴で、アレルギー28品目不使用。そのまま油で揚げてご使用いただけます。

いかねぎ焼き(はんぺん) 50g



卵不使用の白身魚(スケソウダラ・イトヨリダイ)のすり身と山芋を使用した生地、イカとねぎを加え成形し、加熱後、急速冷凍。油だけでなく、スチームコンベクションでの調理も可能です。

牛豚合挽きハンバーグ(焼き目付)真空 40g×10・50g×10・60g×10



豚肉、牛肉の合挽ハンバーグに焼き目を付け冷凍し、真空パック。袋のままスチームコンベクションまたは湯煎でご使用いただけます。アレルギー「豚肉」「牛肉」「大豆」のみ。

### (表紙の写真)令和6年度献立専門委員会第二分科会作成動画

題材名：給食のめんができるまでを知ろう(小学校・中学校)

ねらい：給食のめんができるまでの過程を知り、そこに携わる人々の工夫や思いに気づき感謝して食べる。また、給食のめんにはうどん、中華めん、ソフトめんの3種があること、成長期に合わせてめんの大きさが分かれていることを理解し、必要な量のめんを食べようとする事ができる。

食育の視点：食べ物を大切にし、食料の生産等に関わる人々への感謝の心を持つ。(感謝の心)

望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身につける。(心身の健康)