



子どもたちに笑顔いつぱいの
給食時間をお届けします

栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー



岡山県学校給食会会報

県学給だより

index

栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー	2
学校給食用パン品質審査会	2~3
職場体験学習の受け入れ	3
保護者の食育料理教室のご案内	3
新規取扱物資の紹介	4



貸出品 栄養指導フードモデル
鉄分の多い食品 20種 磁石付
※詳細は4ページ



〈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



栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー

11月12日（水）栄養教諭・学校栄養職員を対象に「栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー」を開催しました。本会取扱いの学校給食用小麦粉を製造しています小田象製粉株式会社から、技術営業部長の武本大輔先生と技術営業課の千田将也先生のお二人を講師にお迎えし、「学校給食のパンについて」と題してご指導いただきました。経歴につきましては、次のとおりです。

武本先生は、パティシエとして働かれた後、製菓専門学校の講師、洋菓子の工場責任者を経て、現在は小麦粉の開発から技術サポートまで多岐に渡る仕事をされており、本会のパン品質審査会の審査員としてもご協力いただいております。

千田先生は、管理栄養士の資格を持たれており、小田象製粉に入社後、日本パン技術研究所100日間コースを受講されるなど、専門的知識を高め小麦粉の開発に日々取り組んでおられます。

実習では、米粉20%を配合した学校給食用パン（コッペパン）作りを通じて、温度や湿度に加え水分量によってもパンの焼き上がりが変化し、ガス抜きが不十分なパンについては、見た目や食感など出来上がりに大きな影響を及ぼすことを知りました。

講義では、国産小麦と輸入小麦のグルテン量やデンプン量の違いとともに、塩がパン作りに欠かせない調味料であることを学びました。

【工程】 生地捏ね → 1次発酵 → 分割・ベンチタイム・成形 → 2次発酵 → 焼成

受講者からは、「給食用パンについて理解を深めることが出来てとても勉強になった」「日々給食で食べているパンを1から作ることで、安定したパンを製造することの大変さ、企業努力により美味しいパン作りに取組まれていることが分かった」「パンの日は以前より感謝したりよく味わったりして食べることができそう」「水分が1%違うだけでも仕上がりが全然違うことを知り、今回学んだことを子どもたちに伝えていきたい」「残留農薬のことなど様々な面からパンについて学ぶことができ、保護者の方や子どもたちに話す際にも根拠をしっかりと学んで伝えていきたい」等の感想をいただきました。



左 千田先生 右 武本先生



講義風景



焼き上がり

学校給食用パン品質審査会

11月7日（金）に、製パン委託加工工場が製造した、学校給食用パンの品質審査会を開催しました。

10月7日～24日にかけて学校等から抽出し、本会冷凍倉庫で冷凍保存した後、審査日当日に一斉解凍したもので、焼き色、形などの外観審査、すだち、香りなどの内相審査を実施しました。

県内の3製粉会社から講師を招き、講師の方々を中心に、栄養教諭及び保護者代表の方にも審査に加わっていただくなど、色々な角度から審査をすることにより、学校給食用パンの品質向上に努めています。

審査結果は、「年々各工場の点差が減っており、品質の安定化を感じられる」「焼き色の濃いパン薄いパン、食感の重いパン軽いパンがあった。細かい点だが改善を続けてより良いものにしてほしい」との総評でした。

また、栄養士・学校栄養職員及び保護者代表の方々には、それぞれの立場から、「パンは気温や湿度に左右される“生き物”であり、製造現場の苦労を改めて実感した。今回の経験を児童への説明や食育活動にも活かしていきたい」「コッペパンの深みを知る良い機会になった。引き続き子供たちの健康を考えた美味しいパンを製造してほしい」等の感想をいただきました。

なお、細菌検査についても併せて実施し、安全性を確認しました。



審査風景（外観）

製造工場名	抽出月日	外観計 (30点)	内相計 (70点)	合計 (100点)	判定	塩分
片岡パン	10月20日	22.9	55.6	78.5	良	1.3
フジパン	10月15日	22.2	56.2	78.4	良	1.3
木村屋	10月24日	22.5	55.1	77.6	良	1.3
エラヤ	10月22日	22.1	55.4	77.5	良	1.4
花森パン	10月7日	21.9	55.6	77.5	良	1.3
田中パン	10月7日	20.8	54.4	75.2	良	1.4

職場体験学習の受け入れ

11月6日～7日の2日間、岡山市立灘崎中学校2年生2名が職場体験学習を行いました。

主な内容は、「荷捌き」「検査」「献立作成」「電算処理」「パン品質審査会」を体験してもらいました。

生徒さんから、「荷捌きの中でダンボールを組み立てる作業では、段々上手になってきて、コツもつかめるようになった」「献立作成では、栄養バランスを考えるのが難しかった」「自分の手の検査では、手洗い前と後の菌の数を比べ、爪の間やしわからも菌が出てきて手洗いは大事だと分かった」「パン品質審査会では、同じ米粉パンでも味や形、色、におい、固さが違っていた。学校によってパン屋さんが違うけど児童・生徒に同品質のパンを食べさせてあげられるように努力されているのが知れた」などの感想がありました。

この職場体験で、働くことの大変さや働いている人への感謝の気持ちを感じてくれたようです。生徒さんにとっては、大変な2日間だったと思いますが、貴重な体験だったのではないのでしょうか。



手の検査



献立作成



パン品質審査会

保護者の食育料理教室のご案内

成長期に大切にしたい栄養素の摂り方～スポーツ編～

子どもの成長期に必要な食事内容を学校給食やスポーツ栄養から学びましょう！

献立：タンドリーチキン・副菜2品・スープ・デザート（予定）

日時 令和8年2月7日（土） 9:30～13:30

主催 公益財団法人 岡山県学校給食会

共催 公益社団法人 岡山県栄養士会

後援 岡山県教育委員会・岡山市教育委員会

会場 岡山県学校給食会2階研修会議室・調理室

対象 岡山県内の小学校4年生以上または中学校の児童生徒をもつ保護者

定員 30名程度 受付は先着順とし、定員になり次第締め切ります。

参加費 無料

申込方法 電話かメール

その他 詳しくはQRコードからチラシをご覧ください。



～講師紹介～

入谷 尚美氏

（にゅうや なおみ）

公認スポーツ栄養士

管理栄養士

フードスペシャリスト



お申込み・お問い合わせ

食育支援課食育支援係

TEL：（086）263-6465

E-mail（応募専用）syokuiku01@ogk.or.jp

新規取扱物資の紹介

10月1日開催の献立専門委員会で選定され、11月5日開催の物資専門委員会で承認を得た次の物資を3学期から取り扱いますので、ご使用ください。

常温物資

国産れんこん銀杏切
2～3mmスライス（水煮） 固形量 1kg



国産のれんこんを銀杏切りにスライスし、水煮後、袋詰めしたもの。水洗い後、煮物や炒め物などの料理にご使用いただけます。

ウージパウダー 500g



100g当たり
食物繊維：88g 鉄分：157mg

沖縄県産「さとうきび」から砂糖を搾り取った後の繊維部分を乾燥させ、粉末状にしたもの。無味無臭で、唐揚げ粉やカレー、蒸しパン、スープ等に加えるだけで、食物繊維・鉄分を補うことができます。

冷凍物資

冷凍ベビーパイン(2枚入) 28g



インドネシア産のパインを輪切にし、缶詰加工された原料を使用した1食個包装の冷凍パイン。1枚14gのパインが2枚入、自然解凍でご使用いただけます。

青りんごゼリー 30g

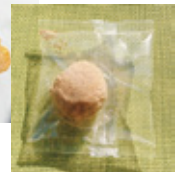


青りんご濃縮果汁を使用した甘酸っぱい、さわやかな味わいが特徴の冷凍ゼリー。自然解凍でご使用いただけます。

おはぎ(きなこ・粒あん入) 30g



行事食



北海道産小豆を使用した粒あんをもち米で包み、周りにきなこをまぶした1食個包装の冷凍おはぎ。自然解凍でご使用いただけます。お彼岸に合わせた行事食として9月・3月使用のみの予約品。

白身魚ナゲット 20g



スケソウダラの落とし身とすり身を使用し、薄味に調味した白身魚のナゲット。そのまま油で揚げてください。その他、製造工程でプリフライしているため、オーブンで焼き調理も可能。

やさしい海の極細蒲鉾(黄) 1kg



スケソウダラすり身にカロテン色素で黄色に着色し、極細（約4.5cm×約1mm）にカットした冷凍蒲鉾。アレルギー28品目不使用で、卵アレルギーの子でも食べられるよう、錦糸卵の代わりにちらし寿司や和え物などにご使用いただけます。

白いウインナーFeCa(香草入) 20g・30g・40g



100g当たり
鉄分：2.1mg カルシウム：298mg

国産の鶏肉を原料に瀬戸内産のレモン果汁・果皮、パセリチップ・パプリカチップを使用した香草入りの冷凍ウインナー。鉄分・カルシウム強化品。冷凍のままボイルの他、解凍後、焼き調理でご使用いただけます。

(表紙の写真)栄養指導フードモデル 鉄分の多い食品 20種 磁石付

内容 日常不足しがちな鉄分の多い食品のセットです。

鶏肉(レバー)・牛肉(レバー)・ごま・凍り豆腐・しじみ・大豆(乾)・ひじき(乾)・ほうれん草・わかさぎ・納豆・小松菜・あさり佃煮・かつお(フレーク)・昆布佃煮・わかめ(生)・かき(貝)・いわし(丸干し)・あずき(乾)・もずく・切り干し大根(乾)