



子どもたちに笑顔いつぱいの  
給食時間をお届けします

午

 岡山県学校給食会会報

# 県学給だより

## index

- 新年のごあいさつ・・・・・・・・・・・・・・・・・・2～3
- 出張学校給食情報展示室のご案内・・・・・・・・・・3
- 施設紹介（児島学校給食共同調理場）・・・・・・・・4～5
- 県学給開発物資紹介・・・・・・・・・・・・・・・・・・6



県学給開発物資  
「岡山県産ミニゼリー（ゆずレモン）22g」  
\*詳細は6ページ

令和8年  
**1月号**  
No.289

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 





# 新年のごあいさつ



## 年頭所感



あけましておめでとうございます。皆様におかれましては、お健やかに新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

旧年中に賜りました私ども県学校給食会に対しましての温かいご支援と多大なるご協力に、心から感謝申し上げます。

「学校給食」は、今年、大きな転換期を迎えると考えます。それは、4月から小学校の学校給食費に対する国の支援が始まるとの報道があるからです。今現在の報道によると、支援方法は、国が新たな交付金を創設し、児童数に応じた支援額を都道府県を通じて給食事業の実施主体である区市町村に配分しますが、アレルギーや不登校などで給食を不要としている児童への対応については自治体に委ねるとされています。

学校給食法第2条には、学校給食を実施するにあたっての目標が規定されており、その第1号には、「適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること」と

## 公益財団法人岡山県学校給食会 理事長 向井 重明

あります。

昨今の米価の高騰、食材の値上げに対応して保護者負担である給食費を値上げすることは厳しく、保護者負担の軽減という観点では喜ばしいものですが、「質」や「量」を保つ視点が最も重要であり、第一に考えていただきたいと思います。

さて、今年の干支は「丙午（ひのえ・うま）」です。火の要素を持ち、生命力や明るさ、エネルギーを象徴する「丙」と、躍動感、行動力、成功、前進の象徴とされ、幸せを運ぶ縁起の良い動物「午」が合わさり、新しいことを始めたり、積極的に行動を起こすのに最適な年になるとされています。

公益法人である県学校給食会は、今年も「生きた教材」となる良質で安全安心な学校給食用物資を安定的に提供し、学校給食の円滑な実施と食育の支援をするため、積極的に行動し、着実に前進できるよう職員一丸となって頑張っております。

本年も変わらぬご指導、ご支援をお願い申し上げますとともに、皆様にとって良き年になりますようお願い申し上げます。年頭のご挨拶といたします。



## 年頭所感



新年あけましておめでとうございます。

本県の学校における食育の推進及び学校給食の充実に御尽力をいただいております関係の皆様、謹んで新年の御挨拶を申し上げます。

本県では、今年度から第4次岡山県教育振興基本計画に基づき施策を推進しており、本県教育に課せられた使命は、教育をめぐる社会情勢が変化する中で、子どもたちに自らの進路を切り拓く力を確実に身に付けさせるとともに、郷土岡山を愛し、より良い社会づくりに積極的に貢献する人間を育てることです。

そのため、その基盤となる学力や体力、規範意識や人間関係構築力に加え、意欲や自信、自己決定力や多様な他者を認めながら協力する力といった非認知能力を身に付けさせることが重要です。

これらを踏まえ、子どもたちに育みたい資質能力として「確かな学力と自ら挑戦する意欲や創造性」「豊かな心・健やかな体」「地域を大切に作る心と社会の

## 岡山県教育委員会保健体育課 課長 片岡 敏行

形成者としての自覚」の3点を掲げております。

特に「豊かな心・健やかな体」は食と関連する内容であり、学校の教育活動全体を通じて、子どもたちが望ましい生活習慣を身に付け、生涯にわたりたくましく生きるための健康づくりを進めてまいりたいと考えております。

皆様方には、本計画を踏まえた学校給食の提供や食育の推進を期待しております。

岡山県学校給食会には、県内全域を対象として、物資の安定的な供給に努めるとともに、地場産物の活用や食物アレルギーに配慮した物資の提案等、食育の推進や安全安心な給食の提供に御尽力いただいております。また、栄養教諭等を対象とした研修会の開催や衛生管理に役立つ器具の貸出など、学校給食関係者の資質向上や学校給食現場の衛生管理に御支援をいただいておりますことに感謝申し上げます。

本年も安全安心で充実した給食の提供及び食育の推進を通じて、「夢に向かって、心豊かに、たくましく、未来を拓く」児童生徒の育成にお力添えいただきますようお願い申し上げます。



## 年頭所感



明けましておめでとうございます。皆様におかれましては、健やかに新年をお迎えのことと、謹んでお慶び申し上げます。

平素から、岡山県学校栄養士会の諸活動に対し温かい御支援と御協力を賜り、心より感謝申し上げます。

近年、食を取り巻く環境は急速に変化し、食に関する価値観やライフスタイルの多様化が進む中で、食意識や世帯構造の変化、さらには多様な生活状況により、健全な食生活の実践が難しい場面が増えてきております。加えて、食習慣の乱れや栄養バランスの偏りが子どもたちの心身の健康に及ぼす影響についても懸念が示されています。

こうした状況のもと、学校給食及び学校における食育の果たす役割は、これまで以上に重要性を増してお

## 岡山県学校栄養士会 会長 鈴木 美穂

ります。日々の学校給食の提供に加え、学校給食を「生きた教材」として活用した食育を推進することにより、子どもたちが「食は大切」「食は楽しい」と実感し、正しい知識と望ましい食習慣を身に付けられるよう、今年も会員一同、力を合わせて取り組んでまいりたいと存じます。

本年の干支である「午」は、古来より“勢いよく駆け抜ける力”や“物事の進展”を象徴し、どのような道もたくましく進む存在として親しまれてきました。私どもも、午年の象徴する「前進」の力にあやかり、栄養教諭・学校栄養職員としての資質・能力の向上を図る活動を力強く進めてまいります。学校給食と食育のさらなる充実に向けて、本会としての取組を着実に積み重ねていく所存です。本年も変わらぬ御支援を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

皆様にとりまして、本年一年が希望に満ちた実り多い年となりますことを心より祈念し、年頭のご挨拶とさせていただきます。



## 出張学校給食情報展示室のご案内

日時 令和8年1月23日（金）～29日（木）9：00～21：00（7日間）  
（23日12：00～21：00、29日9：00～14：00）

会場 玉野ショッピングモール メルカ 2F「図書館前」  
（玉野市宇野1-38-1）

主催 公益財団法人岡山県学校給食会

共催 玉野市教育委員会

展示内容 【岡山県学校給食会】

学校給食百年年表、岡山の魚のレプリカ、その他学校給食関連情報、貸出品食育関連教材、備前焼食器など

【玉野市立学校給食センター】

岡山県のおいしい食べ物ーこれ、な～んだー、甘くておいしい！玉野市産「番田芋」、全国の名物めぐり～いろいろな地域について学ぼう～など



開催案内



アクセス



昨年度風景



メルカ「図書館前」



展示予定



## 施設紹介

### 児島学校給食共同調理場

倉敷市は、瀬戸内海に面し、温暖な気候と豊かな自然に恵まれた中核市です。中国地方では、3番目の人口約47万人を有しています。

倉敷市の学校給食調理場は、昭和40年～50年代に設置したものが多く、施設更新の必要性が増していました。こうした状況の中、令和2年5月に「倉敷市学校給食調理場整備に係る基本方針」を定め、3か所の共同調理場を整備することとしました。

第1号として、令和6年度に倉敷市有城に「倉敷学校給食共同調理場」が、引き続き、令和7年7月に第2号として倉敷市児島に「児島学校給食共同調理場」が整備されました。

「児島学校給食共同調理場」は、公共施設等の建設、維持管理、運営等を民間の資金や経営能力及び技術的能力を活用して行う手法である、PFI（Private Finance Initiative）方式を活用したもので、建設及び今後15年間の給食調理業務、配送業務、施設の維持管理等を「(株)倉敷児島学校給食サービス」に委託しています。

当調理場は、最大で6000食、2コースの調理ができる施設です。調理工程の順番に沿った、合理的なゾーニングとなっており、検収→下処理→上処理→調理→配缶、洗浄→消毒の全工程を工程ごとに後戻りのない動線となっています。

令和7年8月から、約5400食の給食を2コースに分けて、市内の小学校10校と中学校5校、計15校に配送車8台で提供しています。



野菜・果物下処理室



和え物調理室



煮炊き調理室

食材を搬入するプラットフォームの荷受け口は、エアカーテンが設置され、虫やほこりなどの侵入を防止し、野菜や調味料などと、肉・魚などを分けて納品できるようになっています。納品時にわかりやすいように各シャッターに魚や肉などのイラストがついています。

野菜・果物下処理室には、3から4槽のシンクが7ライン設置されており、洗浄後は食材のみがパススルーカウンターを通過して、調理エリアに行きます。果物専用ラインには微酸性次亜塩素酸水を設置しています。

人は、専用の調理服に着替え、靴を履き替え、エアシャワーを通り、手洗い、消毒をしなければ調理エリアに入ることができません。

煮炊き調理室は、12基の蒸気式回転釜が設置されています。この部屋は、床が、調理作業を行う側と配缶作業を行う側で色分けされ、作業が交差しないように配慮しています。

和え物室は、和え物準備室と間仕切りで区画され、準備室側には、ボイル用のスチームコンベクションオープン2台と回転釜1台があります。食材をスチームコンベクションオープンで加熱後、そのままラックごと真空冷却機で10℃まで急速に冷却し、和え物室側に設置された冷却機能を備えた釜で和えます。

焼物、揚物、蒸し物調理室は、スチームコンベクションオープン2台、連続式フライヤー1台、ガス式回転釜1台で調理します。肉魚下処理室との間には、スチームコンベクションオープンのカートごと食材を保管できるパススルー冷蔵庫が設置され、肉魚下処理室から調理室への受け渡し時の確実な温度管理がなされており、作業効率の高い設備となっています。連続式フライヤーは、型崩れや衣剥がれがおこりにくくする仕切り板で食材を送るエプロンコンベア式です。設定温度を3か所変えることができるため、食材にあわせておいしく仕上げることができます。

アレルギー専用調理室は、食物アレルギー対応食を調理するにあたり、アレルゲンを含む一般の食材と接触しないように区画された専門の部屋になっています。今年度、倉敷中央学校給食共同調理場が文部科学大臣表彰「学校給食表彰」を受賞したことが、県学給だよりNo.286で紹介されましたが、その受賞理由の1つとして「高温高圧調理機（レトルト調理機）を活用したアレルギー代替食の提供への取組」が挙げられています。当調理場も同じ取組として、アレルギー専用調理室に高温高圧調理機を設置しています。

果物専用室は、果物専用の洗浄ラインから最短距離で持ち込める場所に設けられており、加熱処理をしない果物等を衛生的に切裁し配缶するため、独立した部屋になっています。

コンテナの発送・回収口にはドックシェルターが設置され、虫などの侵入を防止します。



アレルギー専用調理室



食材搬入プラットフォーム



デジタル配信ルーム

調理場内の一般エリアは、給食エリアと明確に区分しており、一般エリアには、調理実習室と配信ルーム、会議室があります。調理実習室は、新しい献立の試作等が行えるようになっています。また、配信ルームでは、当調理場と学校をつないで、その日の献立のねらいにあわせた食に関する指導をオンラインで毎月各コース1回程度行っています。さらに、栄養教諭・学校栄養職員は、給食時間に受配校の訪問や様々な教科での食に関する指導も続けています。

当調理場の受配校は、1学期まで、各学校で給食を作る自校方式で、各校に栄養教諭や学校栄養職員が勤務していました。そのつながりを今後も大切にし、安全でおいしい給食の提供と、食育の推進に努めたいと思います。

#### 【施設の概要】

|      |               |
|------|---------------|
| 名称   | 児島学校給食共同調理場   |
| 所在地  | 倉敷市児島味野4051-2 |
| 敷地面積 | 10,744㎡       |
| 延床面積 | 4,042㎡        |

# 県学給開発物資

## 「岡山県産ミニゼリー（ゆずレモン）」の紹介

令和7年度2学期から新たな県学給開発物資として取扱いを開始した「岡山県産ミニゼリー（ゆずレモン）」。  
今回はこのゼリーに使用している「久米南町産ゆず」と「牛窓・灘崎・玉島地区産レモン」の産地へ訪問し、お話を聞かせていただいた内容を紹介します。

### 久米南町産柚子

久米南町では約30年前から柚子の生産が始まり、現在では約60名の生産者が約1,000本以上の柚子の木を栽培しています。令和6年の出荷量は約64トンで、品種は「木頭柚子（きとうゆず）」。10月から柚子胡椒などの原料となる青柚子の出荷が始まり、11月上旬に黄色に色付き、冬至（12月21日）までに出荷を終えます。

訪問先の生産者は、久米南町でトップ3に入る約170本の木を栽培している方で、無農薬柚子の需要が多いため、農薬散布をしているエリアとしていないエリアを分けて管理し、柚子を生産しています。また、良質な土壌を作るため、2月ごろ苦土石灰（くどせっかい＝牡蠣殻）でカルシウムとマグネシウムを与え、開花前の3月と6月、8月もしっかりと肥料を撒き、11月には次の生育期に向けた栄養補給を目的とするお礼肥（おれいひ）を撒きます。このように、柚子が実る前も実った後もしっかりと土壌管理し、香り高い柚子を生産するため工夫しています。



訪問時（10/20）の様子



収穫時の様子



収穫された柚子

### 牛窓・灘崎・玉島地区産レモン

岡山県内では平成17年から遊休農地や耕作放棄地対策と軽作業で収益性の高い品目として全農岡山県本部が県内のJAへ栽培を提案し、広島県の先進産地へ視察研修を行ったことで生産拡大の機運が高まり、平成21年に岡山県産レモンとして初めて出荷されました。生産者数は統計が取れていないため確認できませんが、主産地では約600本の木が栽培されており、令和6年の生産量は合計約62トン。内訳は牛窓が約29トン、灘崎は約23トン、玉島が約10トンでした。岡山県で栽培されるレモンの品種はほぼ「リスボン」で、10月上旬から青いレモンの出荷が始まり、12月上旬ごろ黄色に色付き、年内に出荷をほとんど終えます。

訪問先の生産者は、牛窓地区で一番多い年間約3トン出荷する方で、土づくりにこだわり、良質な堆肥を使用することで糖度が高く、ポストハーベストと呼ばれる防腐剤やワックスなどを使用していない、安心して皮まで使用することができるレモンを栽培しています。レモンは傷や変色などの大きさによって等級が決まるため、1玉ずつ見分ける選別作業が大変で、高等級のレモンは全体の3割程度しか収穫できません。残りの多くはレモン果汁などになる加工用として出荷されます。



訪問時（11/12）の様子



収穫時の様子



収穫されたレモン