



給食会東側桜並木

子どもたちに笑顔いつぱいの
給食時間をお届けします

OGK 岡山県学校給食会会報

県学給だより

index

- 令和8年度事業計画・・・・・・・・・・・・・2
- 学校給食用物資の安定供給に関する事業・・・・・・・・・・2
- 学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業・・・・・2～4
- 学校給食の安全及び衛生管理に関する事業・・・・・・・・4～5
- 令和8年度学校給食関係主要行事予定表・・・・・・・・・・5
- 新規取扱物資の紹介・・・・・・・・・・・・・6



新規貸出品 栄養指導フードモデル
「赤・黄・緑の3色食品群(34種)」
※詳細は6ページ

令和8年
4月号
No.291

〈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



令和8年度 事業計画

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、健康の増進、体位の向上を図ることはもとより、食に関する指導を効果的に進めるための「生きた教材」としての役割を担っています。また、地産地消の推進、伝統的食文化の継承、食物アレルギーへの対応など社会的な課題や要請への対応も期待されています。

こうした中、公益財団法人である本会は「食育推進にむけての提案」を事業目標に掲げ、「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供給し、学校給食の円滑な実施と食育を支援するための「学校給食用物資の安定供給に関する事業」、「学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業」及び「学校給食用物資の安全及び衛生管理に関する事業」の3つの事業を柱として、各事業を相互に連携させながら学校給食現場の要望に添った公益活動を積極的に実施してまいります。

学校給食用物資の安定供給に関する事業

基本物資（パン、米飯・精米、めん）

学校給食の主食である、パン、米飯、めんについては、委託加工工場を指定し、県内全ての児童生徒へ、同一品質規格で同一価格による安定供給を行います。

パンは、標準パンとして、岡山県産米による米粉を20%配合した「岡山っ子こめこパン」を供給します。

米飯・精米は、それぞれ地域毎の地元産米を供給します。

めんは、うどん・中華めん・ソフトスパゲッティ式めんを供給します。

なお、中華めん・ソフトスパゲッティ式めんは、岡山県産米の米粉を20%配合した「米粉めん」を供給します。

上記取り組みにより、基本物資すべてで地産地消を推進し、食育を支援します。

また、安定供給体制の維持として、安定供給対策会議を開催し、県内全域への安定供給体制の充実を図ります。

学校給食用牛乳

農水省が実施する持続的生産強化対策事業のうち「学校給食用牛乳供給推進」の事業実施主体者として、学校給食用牛乳供給推進会議の開催や、保護者の負担軽減を図るために経費の一部を供給業者に交付す

る事業等を実施します。

一般物資（おかずとなる食材及びデザート等）

信頼のおける業者の食品から、食に関する指導の目標（食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力、感謝の心、社会性、食文化）を踏まえた物資を精選します。

取扱物資の精選では、本会が設置する献立専門委員会、物資専門委員会において、栄養成分、原材料、規格、価格、味等について審査し、学校給食としてふさわしい物資を選定し、取扱物資の充実を図ります。

また、地場産物を使用した給食会独自の加工品を開発するなど、学校給食における岡山県産の農畜産物や水産物の導入を促進します。

共同購入の推進により、スケールメリットを生かした低廉で良質な物資の安定供給を図り、自家倉庫の活用により経費節減に努めます。

災害時における献立に役立つ長期保存可能な非常食、備蓄食品と成り得る食品を充実させ、防災の日、防災訓練等の機会を利用した学校における防災教育を支援します。

食品ロスの削減について、仕入業者へ内容量の小型化の要請や、本会での個数対応等に努めます。

学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業

学校給食の普及充実

岡山県学校給食研究協議大会

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を図るとともに、当面する諸問題について研究協議を行い、学校給食関係者の専門的知識を高め、資質向上を支援します。



研修会・講習会の開催

岡山県特定給食施設関係者研修会

岡山県と岡山県給食協議会（県学校給食会、県社会福祉協議会、県病院協会、県労働基準協会の4団体で組織）の主催で特定給食実施施設（学校、福祉施設、企業、病院）に従事する関係者を対象に研修会を開催します。



学校給食共同調理場 夏期研修会

共同調理場連絡協議会が、共同調理場における管理運営の改善充実を図るため、当面の諸問題について研究協議を行う研修会を助成支援します。

学校給食調理講習会

栄養教諭・学校栄養職員を対象に、給食実施に役立つ調理講習を行い、平素の学校給食の献立作成と学校における食の指導を支援します。



栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー

栄養教諭・学校栄養職員を対象に、食に関する幅広い知識の習得とともに、調理技術のスキルアップを図り、県内の学校における食の指導の充実を支援します。



体験支援

学校給食関係者を対象に、本会取扱物資を製造している優良工場における生産工程や、安全・安心への取組を視察し、取扱物資の安全安心への理解を深め、生産に関わる情報をもとに学校における食の指導を支援します。



学校給食実施校訪問

学校給食の意義や役割について理解と関心を深めるため、県教育委員会との共催で学校給食週間の期間中に学校給食実施校を訪問します。

受講者の派遣

全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会に学校給食関係者を受講者として派遣します。



功労者の表彰

学校給食の発展、充実に顕著な功績がありその職種の指導的立場にある者、食の指導に顕著な成績をあげた者を学校給食関係功労者として表彰します。



施設、教材等の貸出

関係施設

学校給食関係者に対し、学校給食充実のための研究協議の場、情報交換の場として研修会議室、調理実習室などの関係施設を貸し出します。

教材等

岡山県の伝統工芸品である「備前焼食器」を貸し出します。

食や健康、衛生管理・調理技術等に関する「DVD」及び「食材のレプリカ」、「紙芝居」等の食育に関する指導教材や調理室の微生物や残留脂肪等を検査する「簡易検査器具」を、学校給食関係へ貸し出します。

学校給食管理システム

献立作成や食の指導等、栄養教諭・学校栄養職員の日常業務の効率化を支援するため、管理システムソフトを無償貸与します。

また、操作講習会を開催します。

学校、家庭、地域における食育推進

学校給食調査研究事業

食育推進を目的として、学校給食関係団体や支部単位の教育関係団体が実施する事業を支援します。

食育推進事業

児童生徒・保護者等を中心に、学校やPTA等が教科以外で実施する事業を支援します。

地場産物調理講習会

保護者（親子も可）を対象に、地場産物を使用した学校給食献立の調理を体験する調理講習会を開催します。



保護者の学校給食教室

保護者を対象として、成長期に必要な栄養バランスの取れた食事について学ぶ機会を提供し、家庭での丈夫な体作りを支援します。



親子料理教室

親子を対象に、食事の大切さや食材への感謝について話し合う機会を提供し、家庭における食育の推進に寄与します。



食育情報拠点としての情報発信

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、岡山県学校給食研究協議大会と同日開催します。本会取扱物資、地場産物の情報及び食の指導を支援するためのパネル等を展示します。



学校給食情報展示室

学校給食を学べる場として整備した、学校給食情報展示室の展示物の充実を図るとともに、今年度も外部施設で出張展示室を開催します。



ホームページ

本会の情報発信拠点として、食品検査実施状況・貸出品等を掲載するとともに、本会取扱物資の特

徴・産地・アレルギー等の情報及びレシピ等を公開します。

機関紙・リーフレットの発行

機関紙「県学給だより」

本会の取組・活動状況、取扱物資に関する情報、給食用物資価格の動向などを紹介し、学校給食関係者に時宜にかなった情報を提供します。

リーフレット

食に関する情報のリーフレットを作成し県内の児童生徒に配付します。過去のリーフレット：「大豆ミート」ってなんだ？・“食物繊維”を知っていますか？・“やさい”を食べて元気な子！～毎年8月31日は「野菜の日」～等。

献立集の作成

学校給食参考献立集

令和3年度から令和7年度までの5年間、食育関連情報動画を作成していましたが、令和2年度まで実施していました学習指導案及び学校給食参考献立集の作成に変更し、学校給食献立の多様化と県内の学校給食現場における食育の指導の推進を支援します。

学校給食用物資の安全及び衛生管理に関する事業

食品検査

本会での検査

本会の検査室で、一般細菌、食中毒菌等の細菌検査及び塩分、保存料等の理化学検査など、1,200検体、11,000項目の検査を定期的または随時に実施します。



公的機関等での検査

残留農薬、ノロウイルス、ヒスタミンについては、取扱業者に対して、公的検査機関等の検査証の提出を要請するとともに、本会が取扱う野菜・果実等については、年間20検体程度、予算の範囲内で一斉分析100項目を検査します。共同購入物資（冷凍野菜）については、一般細菌・食中毒菌検査に加えて、残留農薬検査、品位検査を実施します。放射性物質については、必要に応じて実施します。

取扱物資の安全性の公表

食品検査実施状況は、本会機関紙、ホームページに掲載し、取扱物資の安全性について公表します。

基本物資の委託加工工場の指導

拭取検査

委託加工工場の設備、機器等の拭取検査、細菌検査を実施し、製造過程における衛生管理の徹底を図るとともに、拭取検査結果に基づいた、施設設備の衛生管理に係る注意点等を包括した資料を作成、配付し、委託加工工場の衛生管理の徹底を図り、各工場における安全点検の指針を示します。

工場調査

食品衛生管理の専門業者に委託して、年2回工場建屋、倉庫、工場内設備、食品取扱設備、洗浄設備、製造工程、製品輸送、従業員の衛生管理等について、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施状況を調査します。

また、本会職員が工場に出向き、作業動線や施設・設備の管理状態などを確認するとともに、専門業者から改善を指摘された工場に対しては、改善の状況も確認します。

衛生管理研修会

衛生管理に関する専門家を講師とした研修会を実施します。



学校給食現場の拭取検査等

調理施設・調理機器等の拭取検査を受託するとともに、簡易検査器具を貸出し、衛生管理を支援します。

安全意識の高揚

本会職員、委託業者（配送担当者、倉庫管理担当者）を対象とした物流研修会、衛生管理研修会を実施し、学校給食用物資の流通過程における品質・衛生管理の徹底を図るとともに、月2回の検便及び必要に応じてノロウイルス検査を実施し、担当者の健康管理、安全意識の高揚を図ります。取引先に対して、異物混入防止対策の徹底、衛生管理体制の充実強化を要請するとともに、必要に応じて立ち入り調査や拭取検査を実施します。

HACCPによる衛生管理

本会取扱物資の安全性の確保を図るため、HACCP

の考え方を取り入れた衛生管理マニュアルを励行し、衛生管理の精度を高めます。

事故発生時の対応

「岡山県学校給食会における危機管理マニュアル」に基づき、食中毒の発生や異物混入事故等のあらゆる事態に対し、適切な対応を実施します。

物流システムによる対応

「学校給食衛生管理基準」に基づき、学校給食現場が行う検収業務の効率化を支援するとともに、トレーサビリティ体制を整備した物流システムを活用し、配送時における取扱物資の品質管理を徹底します。

また、本会職員と物流委託業者が、毎月定期的に物流連絡会議を開催し、配送体制の整備や物流サービスの向上を図ります。

令和8年度学校給食関係主要行事予定表

| 行事名 | 年月日 | 会場等 |
|-----------------------------|-----------|--------------|
| 委託加工工場指定書交付式 | 4月2日 | 県給食会 |
| 学校給食管理システム操作講習会 | 4月10日 | 〃 |
| 公益財団法人岡山県学校給食会第1回理事会 | 5月29日 | ピュアリティまきび |
| 食育推進全国大会 | 6月6日 | 栃木県宇都宮市 |
| 中堅教諭等資質向上研修 | 6月15日 | 県給食会 |
| 公益財団法人岡山県学校給食会定時評議員会 | 6月17日 | ピュアリティまきび |
| 公益財団法人岡山県学校給食会臨時理事会 | 6月17日 | 〃 |
| 学校給食調理講習会 | 6月24日 | ホシザキテストキッチン |
| 優良工場視察 | 7月24日 | 未定 |
| 岡山県特定給食施設関係者研修会 | 7月27日 | 岡山芸術創造劇場ハレノワ |
| 第3回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会 | 7月28日～29日 | 熊本県熊本市 |
| 第55回学校給食共同調理場夏期研修会 | 7月30日 | ピュアリティまきび |
| 第69回岡山県学校給食研究協議大会・学校給食情報展示会 | 8月4日 | コンベックス岡山 |
| 岡山県栄養教諭・学校栄養職員夏季研修会 | 8月6日 | 岡山ふれあいセンター |
| 学校給食管理システム操作講習会 | 8月7日 | 県給食会 |
| 学校給食関係功労者表彰式 | 8月19日 | ピュアリティまきび |
| 栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー | 10月14日 | 県給食会 |
| 学校給食実施校訪問 | R9 1月 | 未定 |
| 公益財団法人岡山県学校給食会第2回理事会 | 2月10日 | ピュアリティまきび |
| 公益財団法人岡山県学校給食会臨時評議員会 | 3月3日 | 〃 |
| 地場産物調理講習会 | 未定 | 未定 |
| 保護者の学校給食教室 | 未定 | 未定 |
| 親子料理教室 | 未定 | 未定 |

※ 行事については、日程等が変更になる場合があります。

新規取扱物資の紹介

1月7日開催の献立専門委員会で選定され、2月4日開催の物資専門委員会で承認を得た次の物資を新年度から取り扱いますので、ご使用ください。

常温物資

豆つぶころころまんてん大豆 7g
// 黒豆 7g



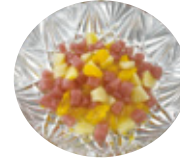
(大豆)



(黒豆)

北海道または九州産の大豆・黒豆を水煮にした後、砂糖、食塩のみで味付け乾燥させ、1食個包装にしたもの。やや硬めに仕上げているので、かみかみ献立としてご使用いただけます。

こんにゃくシロップ漬(赤) 1.5cm角 (Fe・Ca) 固形量1kg



100g当たり
鉄分：36.8mg
カルシウム：44mg

ダイスカットにした赤色のこんにゃくをシロップ漬けにしたもの。パイナップルやみかんなどの果物のシロップ漬けと合わせ、フルーツポンチの具材としてご使用いただけます。

国産乾燥きくらげ(ホール) 100g・500g
// (3mmスライス) 100g・500g



(ホール)



(スライス)

国産のあらげきくらげを乾燥させたもの。ホールはお好みのサイズにカットしてご使用いただき、スライスは3mm幅にカットしております。約30分から1時間水戻しすると、重量比で約7～8倍に戻ります。

蒸し挽き割りひよこ豆 1kg



蒸し挽き割りにしたアメリカ産のひよこ豆を加圧加熱殺菌後、包装したもの。カレーの具材やミンチ肉と混ぜ合わせ、サラダと和える等で使用いただけます。

冷凍物資

国産うらごしかぼちゃ 1kg 冷凍国産れんこん玉 1kg (1個約8g)



北海道産かぼちゃをうらごししてペースト状にし、凍結したもの。かぼちゃスープ等にご使用いただけます。



徳島県または佐賀県産のれんこんをすりおろして米粉と混ぜ、団子状にし、冷凍したもの。すまし汁や素揚げしてあんかけ等にご使用いただけます。

にんじん&いよかんゼリー (Fe・Fi) 40g



1個当たり
鉄分：1mg 食物繊維：2.8g

九州産にんじんの濃縮ジュースと愛媛県産いよかんの濃縮果汁を使用したゼリー。自然解凍でご使用いただけます。

国産グリルチキン照焼味(真空) 50g×10・60g×10



国産の鶏肉を粗挽きにし、成形後、照焼味のタレを加え真空パックにしたもの。冷凍のまま、ポイルしてご使用いただけます。

〔表紙の写真〕新規貸出品 栄養指導フードモデル「赤・黄・緑の3色食品群(34種)」

内容 本物そっくりの実物大模型です。後ろには磁石がついています。

食品の種類が32種から34種に増えました。緑色・赤色・黄色品目毎の明細表が付いています。