



子どもたちに笑顔いつぱいの
給食時間をお届けします



岡山県学校給食会会報

保護者の食育料理教室

県学給だより

index

- 保護者の食育料理教室・・・・・・・・・・・・・2
- 委託加工工場に関する衛生管理について・・・・・・・・・・・・・3
- 「ノロウイルスについて」
～見えない脅威から子どもたちを守る～・・・・・・・・・・・・・4



令和7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8年

6月号

No.293

〈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



保護者の食育料理教室

令和8年2月7日（土）岡山県内の中学生をもつ保護者を対象に、学校給食の意義や役割について理解を深めるとともに、スポーツ栄養学に基づく成長期に必要な栄養バランスの取れた食事について学び、家庭での丈夫な体作りを支援することを目的とした「保護者の食育料理教室」を開催しました。

公認スポーツ栄養士・管理栄養士の入谷尚美氏を講師にお迎えし、「成長期に大切にしたい栄養素の摂り方～スポーツ編～」と題して、講話及び調理実習を実施しました。

参加者から「育ち盛りの子供にバランスの良い栄養がいかに必要かよく分かった」「基本的なことから専門的なことまで学ぶことができた」「とてもおいしくて、簡単に出来る料理で参考になった」等の感想をいただきました。



当日調理した、入谷氏作成のレシピを一部掲載いたします。

献立「ごはん、タンドリーチキン、生春巻き、きゅうりのマリネ、野菜スープ、フルーツ寒天ゼリー」

タンドリーチキン

材 料（4人分）

鶏もも肉（皮なし）	1枚400g	
またはむね肉		
ヨーグルト	大さじ3	A
ケチャップ	大さじ1.5	
カレー粉	大さじ1	
みりん	小さじ2	
にんにくチューブ	小さじ1	
オリーブオイル（焼く用）	小さじ2	

【作り方】

- ①鶏肉は皮を取り一口大に切る。
- ②Aを混ぜ、①を漬け込む。（30分～・前日漬け込みもOK）漬ける時間がなければ、すぐに焼いてもOK。
- ③フライパンを熱し、オリーブオイルをひき、鶏肉を焼く。（皮つきの場合は、皮面から）
- ④焼き色がついたら、裏返して蓋をし、6～7分焼く。＊肉の大きさにより加熱時間をかえる。
- ⑤蓋を取り汁気を飛ばす。
- ⑥お好みで野菜を添えて、完成！

【一口メモ】

カレー粉は、スパイス＆ハーブのみのものを使用しているため、みりんを加えています。
甘口タイプや調味料入りのカレー粉を使用する場合は、みりんはなしにしましょう。

生春巻き

材 料（4人分）

エビ	80～120g
片栗粉	大さじ1
塩	小さじ1/2
レタス	小さめ4枚
人参	80g（1/2本）
ツナ	40g
生春巻きの皮	4枚
アボカド（小）	1個
野菜だし（スープ）	大さじ1/2
レモン汁	大さじ1/2
マヨネーズ	大さじ1

お好みのドレッシング

【作り方】

- ①人参は野菜スープと煮る（野菜スープレシピ参考）。人参とスープをとりだす。
エビは、片栗粉・塩で洗う。
お湯を沸かし、エビを加え弱火で1～2分、火を止め、余熱で1分後、ザルにあげる。
- ②①の人参を細切りにする。
アボカドは、1口大に切り、レモン汁・野菜だし・マヨネーズの順に潰しながら混ぜる。
- ③生春巻きの皮をさっとぬるま湯（水）にくぐらせる。
皮の上にレタス・アボカド・ツナ・人参のをせ、下→両端の順に折りたたむ。
エビのをせ、隙間ができないよう固く巻いて完成。

【一口メモ】

たくさん巻く場合は、濡らして絞ったキッチンペーパーを下に敷いて巻くと良い。

野菜スープ

材 料（4人分）

玉葱（小1個）	150g
かぼちゃ	100g
小松菜	30g
ブイヨン	1個
水	600ml
食塩	ひとつまみ
胡椒	お好み
オートミール	小さじ2

【作り方】

- ①野菜を洗う。
玉葱は、ヘタを切り落とし皮をむく。半分に切り、薄切りににする。
かぼちゃは1.5cm幅、小松菜は、根元を切り3cm幅に切る。
人参＊（生春巻き用）は、スライス切りにする。
- ②鍋に水・ブイヨン・玉葱・人参（生春巻き用）を加え蓋をして6分加熱する。
人参をざるにあげ、だし大さじ1/2をとる（生春巻きで使用）。
かぼちゃを加え蓋をして、4分加熱する。塩・胡椒で味を付ける。
- ③最後に小松菜の茎、葉の順で加え、さっと火を通す。
- ④器に盛り、オートミールのをせる。

【一口メモ】

生春巻きに使用する人参も一緒に煮て、スープの出汁も活用しよう。

委託加工工場に関する衛生管理について

本会では良質で安全な主食を安定的に供給するため、委託加工工場における衛生管理の徹底を図るとともに、抜取検査で細菌検査、規格などについての検査を実施しています。

工場調査及び拭取検査

本会では、衛生管理・防虫防鼠の専門業者に、年間をとおして、衛生指導を委託しています。

1. 専門家による工場調査（1回目）

4～7月に専門家による工場調査を実施し、工場内外の点検や書類の確認等を行い、指摘事項及び改善案を記入した報告書作成し、委託加工工場へ通知します。工場は指摘事項について、原因を考え、改善し、再発防止に努めます。

〈工場調査一部内容〉

a. 施設の衛生管理

工場内に不要なものを置いていないか、窓には網戸があり隙間や破損がないか、排水溝を定期的に清掃しているか、トイレを清潔に管理しているか等の確認を行います。また、工場周辺に不要なものが置かれていないか、雑草等が生えていないか等も確認します。

b. 書類の確認

食品等事業者団体が作成した業種別手引書を参考に、計画書、手順書、記録等、数十種類の書類を確認します。計画書・手順書が各工場に沿った内容で作成されているか、正しく記録し保存しているか、また、内容の見直しを行い更新しているか等の確認を行います。

c. 防虫防鼠の確認

虫の発生やそ族の侵入や痕跡がないか確認します。捕虫器が正しい位置に設置されているか、捕虫テープは定期的に交換されているか、換気扇や排水溝等から侵入できないようになっているか等の確認を行います。



専門家による工場調査の様子

2. 工場調査（2回目）及び拭取検査

10～12月に本会職員と衛生管理・防虫防鼠の専門家で工場調査及び拭取検査を行っています。工場調査は、専門家による工場巡回での指摘箇所の改善状況確認や、新たな指摘箇所がないかの確認等、2回目の調査を行います。併せて、工場内の拭取検査を行っています。拭取検査では細菌検査とATP検査（汚染・清浄度）を行い、正しい洗浄消毒が行われているか、隅々まで清掃できているかの確認を行います。調査・検査結果に基づいた改善・対策方法を示した報告書を作成し、工場へ通知します。工場は指摘事項について改善し、本会へ報告書を提出し、衛生管理の徹底を図っています。

項目	確認事項	結果
1. 施設の外観	工場内外の清掃状況を確認する。	
2. 排水溝	排水溝の清掃状況を確認する。	
3. 網戸	網戸の設置状況を確認する。	
4. 捕虫器	捕虫器の設置状況を確認する。	
5. 換気扇	換気扇の清掃状況を確認する。	
6. 作業台	作業台の清掃状況を確認する。	
7. 作業員	作業員の衛生管理状況を確認する。	
8. 書類	衛生管理書類の整備状況を確認する。	
9. 拭取検査	細菌検査・ATP検査の結果を確認する。	
10. その他	その他、指摘事項を確認する。	

チェックリスト

衛生管理研修会

4月と8月の年2回、衛生管理に関する専門家を講師とした衛生管理研修会を実施しています。学校給食衛生管理基準の徹底、食に関する事故等の事例紹介、異物混入防止対策等についての研修会を行い、衛生管理に関する意識の高揚に努めています。

抜取検査

6月に米飯とめん、10月にパンを学校給食現場から抜き取り、細菌検査、重量測定、塩分測定を実施し、品質及び安全確認を行っています。

「ノロウイルスについて」 ～見えない脅威から子どもたちを守る～

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

学校給食現場において、食中毒の予防は常に最重要課題です。中でもノロウイルスは非常に強い感染力を持ち、毎年多くの食中毒を引き起こす原因として最も警戒すべきウイルスのひとつです。

岡山県内では2026年に入ってノロウイルス食中毒が相次いでおり、1月以降6件発生しています。2025年は1年間に4件で、すでに前年の発生件数を上回っています。直近の2026年4月にも、岡山県内において腹痛や嘔吐などの症状を訴える集団食中毒が発生しました。保健所の調査の結果、患者だけでなく調理スタッフからもノロウイルスが検出されました。

この図1（旅館・ホテルにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書より）のように、調理従事者が無症状のまま（不顕性感染）ウイルスを保有し、手洗いが不十分な状態で調理や配膳を行った結果、多くの人が感染するケースは後を絶ちません。たとえ加熱済みのメニューであっても、仕分けや配膳などの過程で二次汚染が起きる危険性があります。この事例は、「ウイルスを持ち込まない」「ウイルスを広げない」という基本の徹底がいかに重要かを教えてくれます。

ノロウイルス食中毒は通常1～2日で回復に向かいますが、子どもや高齢者では重症化するリスクもあります。また、症状が治まった後も、数週間は便中にウイルスが排出され続けるため、二次感染の注意が必要です。従業員に症状が見られなくても、常にウイルスが存在する意識をもって対策を行わねばなりません。

ノロウイルス対策においては、以下の3点について徹底することが必要です。

持ち込まない（健康管理）：従事者の日々の健康チェックを徹底しましょう。少しでも症状がある場合は、調理業務から外れる勇気と職場の理解が必要です。また、同居する家族の健康状態にも気を配りましょう。

ひろげない（手洗いと設備や器具類の消毒）：ノロウイルスについては物理的に洗い流す「流水と石鹸による丁寧な手洗い」が最も有効です。トイレの後、調理前、配膳前には必ず手洗いを行いましょう。また、調理器具や設備の消毒には、ノロウイルスに有効なアルコールまたは適切に希釈した次亜塩素酸ナトリウムを用途によって使い分けましょう。

やっつける（加熱処理）：ノロウイルスは熱に弱いため、食品の中心部が85～90℃で90秒以上になるよう、十分な加熱処理を行うことが重要です。

給食に従事する皆様一人ひとりがノロウイルスに対する正しい知識を持ち、日々の衛生管理を徹底していきましょう。

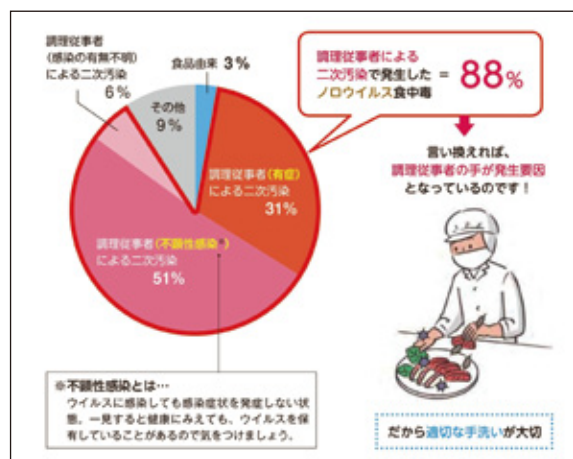


図1

（表紙の写真）令和7年度献立専門委員会第二分科会作成動画

題材名：元気のヒミツ、朝ごはん探偵団！（小学校低学年）

ねらい：朝ごはんの大切さを知り、毎日朝ごはんを食べようとする意欲を持つ。

食育の視点：朝ごはんの大切さを知る。（食事の重要性）

生活リズムを整え、朝ごはんを毎日食べようとする。（心身の健康）