



子どもたちに笑顔いつぱいの
給食時間をお届けします

学校給食調理講習会



岡山県学校給食会会報

県学給だより

index

学校給食調理講習会	2
地場産物調理講習会のご案内	3
学校給食用物資の安全確認	3
お知らせ	4
行事食の案内	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

7月号

No.294

〈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



学校給食調理講習会

6月24日(水) 栄養教諭・学校栄養職員の方24名に参加していただき、今年度はスチコンのさまざまな調理方法を学ぶ講習会を実施しました。ホシザキ中国株式会社のテストキッチンをお借りし、ホシザキ中国株式会社 管理栄養士の中村先生と笠井先生にご指導いただきました。

受講者からは、「スチコンの利用の幅が広がり、勉強になった。今後はもっと利用したい」「専門性の高い内容で学びが多くあった」「給食でも提供している献立を用いて、スチコンの活用方法やポイントを分かりやすく説明・実演いただき、とても参考になった」等の感想をいただきました。

当日実演いただいたレシピ一部をご紹介します。その他、ごはん、焼きポテトを実演いただきました。



中村先生・笠井先生

鮭のマヨネーズ焼き

材 料 (40人分)

☆さけ切り身	50g×40 切
☆QP エッグケア	360g
★玉ねぎ(カットする)	500g
☆中味噌	120g



【作業手順】

1. ホテルパンに鮭を並べる。
2. 玉ねぎ・エッグケア・中味噌を混ぜ合わせ、1の鮭に乗せる。
3. コンビ 100%・200℃に予熱したスチコンで8分加熱する。

鶏むね肉のパン粉焼き

材 料 (40人分)

鶏むね肉(1ロカット)	2000g
☆塩こうじ	200g
☆米粉フレーク (WA-PANKO)	250g
☆油	180g



【作業手順】

1. 深型ホテルパンにパン粉と油を混ぜ合わせ、コンビ0%・230℃ 5分で焼き色を付ける。
2. 鶏むね肉に塩こうじを絡ませ、1をまぶし、ホテルパンに並べる。
3. コンビ 90%・220℃に予熱したスチコンで8分加熱する。

かぼちゃの煮物

材 料 (40人分)

☆国産栗かぼちゃ	2000g
鶏ひき肉	500g
だし汁	700g
(☆食研だしパック使用)	
☆しょうゆ	100g
☆砂糖	100g
☆濃厚熟成本みりん	40g



【作業手順】

1. ホテルパンに冷凍かぼちゃと鶏ひき肉を入れる。
2. 合わせた調味液Bを入れる。
3. コンビ 100%・160℃に予熱したスチコンで20分加熱する。

米粉マフィン

材 料 (40人分)

★岡山県産米粉	440g
☆ココアパウダー	80g
ベーキングパウダー	20g
☆砂糖	240g
☆こめサラダ油	192g
豆乳	368g
アルミカップ	40枚



【作業手順】

1. 材料を混ぜ合わせる。
2. コンビ 40%・160℃に予熱したスチコンで10分焼成する。
3. 加熱完了後、ブラストチラーで粗熱を取る。

チャプチェ

材 料 (40人分)

☆緑豆春雨(5cmカット)	400g	☆しょうゆ	220g
水	1500g	☆砂糖	60g
★県産牛肉ミンチ	600g	☆おろししょうが	30g
☆国産カラーピーマン	各150g	☆ごま油	60g
カット(赤)・(黄)		☆いりごま	20g
★人参(カットする)	200g		
★玉ねぎ(カットする)	200g		

【作業手順】

1. 深型ホテルパンに緑豆春雨と水を入れる。その他の食材を重ね、合わせた調味液Aを流し入れる。
2. コンビ 90%・220℃に予熱したスチコンで15分加熱する。
3. 加熱完了後、しっかり混ぜ合わせる。



★は県学給取扱地場産物、☆は県学給取扱物資

また、公益財団法人日本食肉消費総合センターによるセミナーを開催しました。うまみインフォメーションセンター理事長・広島大学並びに日本栄養大学名誉教授 西村敏英先生を講師としてお招きし、「食肉をおいしく健康的に食べるには！一肉の選び方と調理法」と題してご講義いただきました。受講者からは「食肉は熟成や香り、硬さなど様々なことが重なりおいしさになっていることが知れて良かった」「味わいの中には、香りが関わっていることを実際に体験できたのが良かった」「うま味を上手に活用して、減塩につなげていきたい」等の感想をいただきました。



西村先生

地場産物調理講習会のご案内

テーマ 「地場産物を使った学校給食を作ってみよう！」

日時 令和8年8月22日(土) 9:30～13:30

主催 (公財)岡山県学校給食会

共催 美作大学

後援 岡山県教育委員会・津山市教育委員会

会場 美作大学6号館1階 調理・食品学実習室

対象 岡山県内の小中学校に通う児童生徒と保護者

定員 32名(応募多数の場合は抽選)

参加費 無料

申込方法 電話かメール

応募締切 7月21日(火)

その他 詳しくはQRコードからチラシをご覧ください。

献立(予定)
・県産牛のビビンバ
(もち麦ごはん)
・牛乳
・チンゲン菜のスープ
・ピオーネ



～講師紹介～

中山 真知子氏

(なかやま まちこ)

美作大学 食物学科

講師

管理栄養士・栄養教諭一種



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: syokuiku03@ogk.or.jp (応募専用)

学校給食用物資の安全確認

本会検査室において、一般物資及び基本物資一般細菌、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項目の検査を計画し、定期的または随時に実施するとともに、安全性の確保に努めています。この度、基本物資の抜取検査を実施したので、次のとおり、報告いたします。

・牛乳

学校給食用牛乳の食品衛生及び品質向上を図ることを目的に、令和8年4月に抜取検査を実施しました。

学校給食現場から学校給食用牛乳3本を抽出し、食品衛生法の乳及び乳製品の成分規格等に関する命令による規格基準に基づき検査を行いました。県内供給3業者全て異常はありませんでした。

・米飯及びめん

学校給食用米飯・めんの品質及び安全性を確保することを目的に、令和8年6月に米飯・めんの抜取検査を炊飯(10工場)、製めん(5工場)の全委託加工工場を対象に実施しました。学校給食現場の米飯又はめん給食実施日に、抜き取りをしていただき、その日のうちに、細菌検査を行いました。異常は認められませんでした。検査結果は下記の表のとおりです。

なお、パンについては、11月に品質審査会を予定しており、細菌検査についても実施する予定です。

工 場 名	抽 出 日 月	検体抽出 学 校 等	種 類	検 査 結 果							
				一 般 細 菌 数	大腸菌 群	E.coli	O-157	黄色ブ ドウ球 菌	サルモ ネラ属 菌	セレウ ス菌	
池 崎 堂	6月3日	井 原 C	白 飯	<100	—	—	—	—	—	—	
NHファシリティーズ	6月22日	玉 野 C	白 飯	<100	—	—	—	—	—	—	
エ ラ ヤ 食 品	6月22日	長 尾 小	白 飯	<100	—	—	—	—	—	—	
岡 山 木 村 屋	6月9日	芳 泉 中	麦ごはん	<100	—	—	—	—	—	—	
田 中 製 パ ン 所	6月17日	横 井 小	麦ごはん	<100	—	—	—	—	—	—	
中 国 フ ジ パ ン	6月22日	福 浜 小	白 飯	<100	—	—	—	—	—	—	
つ る や	6月17日	御 津 C	麦ごはん	<100	—	—	—	—	—	—	
ト ン グ ウ	6月9日	総 社 C	白 飯	<100	—	—	—	—	—	—	
ナ ラ パ ン 食 品	6月9日	操 南 中	麦ごはん	<100	—	—	—	—	—	—	
花 森 商 店	6月9日	高 梁 C	白 飯	<100	—	—	—	—	—	—	
吉 備 長 食 品	6月9日	平 福 小	中華めん	<100	—	—	—	—	—	—	
佐 藤 食 品	6月3日	浅 口 C	中華めん	<100	—	—	—	—	—	—	
佐 藤 製 麺 所	6月9日	東 陽 中	ソフトめん	<100	—	—	—	—	—	—	
田 村 製 麺	6月17日	戸 島 C	う ど ん	<100	—	—	—	—	—	—	
渡 辺 製 麺 所	6月3日	矢掛共調	中華めん	<100	—	—	—	—	—	—	

お知らせ

岡山県特定給食施設関係者研修会

日 時 令和8年7月27日(月) 13:00~16:00
 会 場 岡山芸術創造劇場 ハレノワ
 内 容
 講演Ⅰ 「衛生管理について」
 岡山県保健医療部生活衛生課 主任 前川 直斗 氏
 講演Ⅱ 「こころ元気に仕事をするには」
 ~心の健康を保つために大切なこと~
 株式会社エンパワーコミュニケーション 代表取締役 鎌田 敏 氏

<令和8年6月2日 公岡給第125号 通知>

第55回学校給食共同調理場夏期研修会

日 時 令和8年7月30日(木) 10:20~15:00
 会 場 ピュアリティまきび
 内 容
 講演Ⅰ 「学校給食用牛乳製造工場の衛生管理等について」(仮)
 オハヨー乳業株式会社 SCM本部 品質管理保証部 お客様相談室 室長 吉本 道生 氏
 講演Ⅱ 「スポーツ栄養について」(仮)
 公益社団法人岡山県栄養士会 公認スポーツ栄養士・管理栄養士 入谷 尚美 氏

<令和8年6月30日 岡共連第5号 通知>

第69回岡山県学校給食研究協議大会

日 時 令和8年8月4日(火) 10:00~15:30
 会 場 コンベックス岡山
 内 容
 講演 「和食・だしの文化と魅力について」(仮)
 龍谷大学農学部食品栄養学科 教授 山崎 英恵 氏
 分科会
 ①食育推進部会
 「食育を効果的に推進するためのカリキュラム・マネジメントの進め方」(仮)
 新潟医療福祉大学 名誉教授 森泉 哲也 氏
 ②衛生管理部会
 「学校給食における危害の発見方法と実践及び食中毒リスクについて」(仮)
 株式会社静環検査センター微生物検査課 課長 大畑 貴史 氏

学校給食情報展示会

日 時 令和8年8月4日(火) 12:00~13:45
 (第69回岡山県学校給食研究協議大会 同時開催)
 会 場 コンベックス岡山 小展示場
 内 容 (1)岡山県学校給食会取扱物資展示
 (2)食育支援教材展示
 (3)献立専門委員作成動画等のパネル展示

<令和8年6月1日 公岡給第121号 通知>

行事食の案内

予約品

※予約品の詳細につきましては、別途文書でご案内いたしますので、締切日までにご予約下さい。



月見だんご (3個入)
30g



お月見だんご (みたらし)
30g



おはぎ (きなこ・粒あん入)
30g



おはぎ (つぶあん)
30g

※自然解凍でお召し上がりください。

通常取扱

(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: 感謝の気持ちでご飯を食べよう(小学校高学年)

ねらい: 米作りの工程と苦勞を知り、米作りに関わる人々に感謝することができる。

食育の視点: 米作りに関わる人々に感謝して、食べることができる。(感謝の心)