

第69回 岡山県学校給食研究協議大会

和食だしの機能性

— 生理・心理作用から考える食育への応用 —

龍谷大学農学部食品栄養学科 教授 山崎 英恵 氏

学校給食における

食中毒リスクとその低減について

株式会社静環境検査センター微生物検査課 課長 大畑 貴史 氏



子どもたちに笑顔いっぱいの給食時間をお届けします



岡山県学校給食会会報

県学給だより

index

第 69 回岡山県学校給食研究協議大会	2
学校給食情報展示会	2
優良工場視察	3
岡山県特定給食施設関係者研修会	3
学校給食共同調理場夏期研修会	3
学校給食管理システム夏季操作講習会	4
新規取扱物資の紹介	4

災害時に役立つ食品(例)

◎常温で保存できる

◎調理しなくてよい



◎食器を使わない

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

9月号

No.295

〈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



第69回岡山県学校給食研究協議大会

8月4日（火）、コンベックス岡山に於いて、県内学校給食関係者約450名の参加を得て、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に資することを目的に、研究協議大会を開催しました。

午前の全体会では、龍谷大学の山崎氏にご講演いただき、午後からは食育推進部会と衛生管理部会の2分科会に分かれ、新潟医療福祉大学の森泉氏と株式会社静環検査センターの大畑氏に、それぞれご講演いただきました。

講演で学んだことを今後の食育や衛生管理に役立てていただければと思います。

講演「和食だしの機能性 ―生理・心理作用から考える食育への応用―」

龍谷大学農学部食品栄養学科 教授 山崎 英恵 氏



山崎氏

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」

新潟医療福祉大学 名誉教授 森泉 哲也 氏



森泉氏

② 衛生管理部会

「学校給食における食中毒リスクとその低減について」

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



大畑氏

学校給食情報展示会

8月4日（火）、コンベックス岡山 小展示場に於いて、岡山県学校給食研究協議大会と同時開催しました。

「食育推進にむけての提案」をテーマに、「現行取扱物資」「地場産物」「令和7年度及び8年度1学期選定新規取扱物資」「貸出品」の展示とともに、献立専門委員会第二分科会において作成した食育関連情報動画（令和6・7年度）のパネルを展示し、食育を支援するための情報を発信しました。

今年度のアンケート結果は、とても参考になった47%、参考になった52%、参考にならなかった1%（回答数328名）

また、来場者から「業者の方とゆっくり話ができ」「検討した物資の実物が確認できてよかった」「新しい物資を見ることができて献立作成の参考になった」「気になっていた商品の試食ができてよかった」「貸出品の実物が見られてよかった」等のご意見、ご感想をいただきました。



展示会風景

優良工場視察

本会取扱物資の安全・安心への理解を深めるとともに食品の確かな情報、食品にかかわる文化などの情報を得ることで、学校における食の指導に役立てていただくことを目的として、7月24日（金）に「優良工場視察」を実施しました。

今年度は、瀬戸内市牛窓町にある「ユキグニファクトリー株式会社岡山バイオセンター」と備前市日生町にある「岡山県漁業協同組合連合会加工流通センター」の2工場を視察しました。（参加者33名）

ユキグニファクトリー株式会社岡山バイオセンターでは、マッシュルームの生産工程を見学し、温度・湿度・水量の適正な管理が重要であることを学ぶとともに、地元小学校の児童を対象にした校外学習や森づくりを通じた自然と触れ合う機会の提供など、食育活動についても積極的に取り組まれていることを知りました。

また、岡山県漁業協同組合連合会加工流通センターでは、イシモチジャコの加工工程を見学し、岡山県産魚介類について理解を深めるとともに、海と森をつなぐ植樹やアマモ場の再生活動など、環境に配慮した取り組みについて説明していただきました。

参加者からは、「給食で使用している物資の製造工程を知ること、安全面等も確認できて良かった」「このような機会がなければ視察できないので、とてもよい勉強になった」「見学して学んだことを子どもたちへの食育指導に活用していきたい」等のご感想をいただきました。



ユキグニファクトリー



岡山県漁連



岡山県特定給食施設関係者研修会

7月27日（月）、岡山芸術創造劇場 ハレノワに於いて、学校給食関係者約420名にご参加いただきました。

前川氏のご講演では、食中毒の発生状況や異物混入の事例、給食施設におけるHACCP等の取り組みについてお話があり、施設の衛生管理について再度見直す機会となりました。

鎌田氏のご講演では、心の整理整頓の必要性や、職場では弱音を吐ける関係性を築き、仕事、仲間、家族、自分を大切にすることが、良い職場、元気な職場の空気づくりになるということを学ぶことが出来ました。

講演①「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②「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～

こころ元気研究所所長 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



鎌田 敏氏

学校給食共同調理場夏期研修会

7月30日（木）、ピュアリティまきびに於いて、県内学校給食共同調理場関係者61名の参加を得て、夏期研修会を開催しました。

講演では学校給食用牛乳の衛生・品質管理、スポーツをするうえで必要な栄養素と、その栄養素を摂るための食事例等についての知識を深めることができました。

講演①「学校給食における衛生管理～迷ったときの判断が事故を防ぐ～」

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②「成長期に大切にしたい栄養素の摂り方～スポーツ編～」

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



開会あいさつ

学校給食管理システム夏季操作講習会

8月7日（金）に「学校給食管理システム夏季操作講習会」を開催しました。

参加者は2名で、1人目は寄宿舎等の特殊な献立形態に対応した運用方法についての講習、2人目は新規利用者に向けた基本的な操作方法の講習について個別相談に対応しました。

来年度も、4月に基礎操作方法、夏休み期間中に個別相談に対応する講習会を開催予定です。

※「学校給食管理システム」とは、献立作成から食材発注、更に買掛金等の管理が可能な栄養教諭・学校栄養職員向けのパソコンソフトです。

新規取扱物資の紹介

7月1日開催の献立専門委員会で選定され、7月22日開催の物資専門委員会で承認を得た物資を次のとおり取り扱いますので、ご使用ください。

常温物資

学校給食用皿うどん麺
20g・30g・40g



20g 30g 40g

九州産の小麦粉を使用し、菜種油で油調した皿うどん麺。長崎県の郷土料理としてご使用いただけます。

焼そばソースからめるだけ
1.27kg



醸造酢やトマト、デーツ、たまねぎなどの野菜や果実、ウスターソースなどを配合した焼そば用ソース。素焼きした焼そばをボウルやバットに移し、絡めるだけで風味豊かに出来上がります。

蒸し栗レトルト（韓国産）
1/4カット 1kg



韓国産の栗を1/4サイズにカットして糖漬けし、レトルト処理したものです。栗ご飯や蒸しパン、ぜんざい等の具材としてご使用いただけます。

冷凍物資

やわらか白玉（白） 1kg
（1個約7g）



もち米粉を1個約7gに丸め、つるんとした食感が特徴の冷凍白玉。フルーツポンチの具材として自然解凍でご使用いただけます。

あじ松葉開きフライ
（Fe・Ca強化） 40g・50g



100g当たり
鉄分：5.4mg カルシウム：131mg

かつおフライ
（Fe・Ca強化） 40g・50g



100g当たり
鉄分：6.3mg カルシウム：95mg

頭・内臓・中骨・腹骨・ゼイゴ・ヒレ等を取り除いて「松葉開き」にし、カルシウムと鉄分を強化したアジフライ。

静岡県産のかつおを使用し、カルシウム・鉄分強化したかつおフライ。特製の調味液に漬け込んでいるため、臭みがなく、柔らかい食感が特徴。

餃子ロール（Fe強化） 40g



1本当たり
鉄分：1.2mg



国産野菜（キャベツ・ニラ・玉葱・長ねぎ）に国産豚肉・鶏すり身を混ぜ合わせた棒状の餃子。ピロリン酸第二鉄を配合し、鉄分も多く摂取することができます。

（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：災害時の食事について考えよう（小学校高学年）

ねらい：災害時の食生活に関心を持ち、食の課題や備えについて関心を持つ。日々の給食を大切に食べようとする意欲を持つ。

食育の視点：災害時の食の課題を知り、必要な備えについて関心を持つ。（食事の重要性）

食べ物を大事にし、感謝の気持ちをもって給食を食べる。（感謝の心）