







子どもたちに笑顔いっぱいの給食時間をお届けします

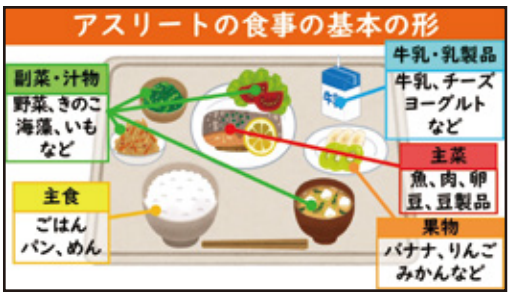
地場産物調理講習会

岡山県学校給食会会報

県学給だより

index

学校給食関係功労者表彰式・・・・・・・・・・・・・2
地場産物調理講習会・・・・・・・・・・・・・・・・3
物流研修会・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4
衛生管理研修会・・・・・・・・・・・・・・・・・・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 10月号 No.296

〈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

学校給食関係功労者表彰式

８月19日（水）ピュアリティまきびにおいて、学校給食関係功労者表彰式を開催いたしました。今年度は、学校給食の発展・充実に顕著な功績のあった方々に表彰状及び記念品を贈呈し、表彰いたしました。式には、岡山県教育庁教育次長　佐々木亨様、岡山県学校栄養士会会長　鈴木美穂様に御出席いただき、温かいお祝いの言葉を賜りました。被表彰者の皆様におかれましては、今後一層のご活躍をお祈り申し上げます。

令和８年度　学校給食関係功労者被表彰者名簿

学校給食関係功労者表彰要項３ー(1)による表彰者

所　属　所　名	現　職　名	氏　　名
岡山市立御南小学校	副主査給食調理技士	難　波　早緒利
岡山市立鯉山小学校	副主査給食調理技士	福　田　桂　子
岡山市立岡南小学校	副主査給食調理技士	奥　山　明日子
岡山市立三門小学校	主任給食調理技士	貝　原　　茜
岡山市立大野小学校	主任給食調理技士	三　溝　香　織
岡山市立鹿田小学校	主任給食調理技士	仁　科　麻　美
岡山市立加茂小学校	主任給食調理技士	安　藤　展　子
岡山市立御野小学校	給食調理技士長	白　石　純　子
岡山市立陵南小学校	栄養教諭	金　中　真由美
岡山市立庄内小学校	主任給食調理技士	小　林　聡一郎

所　属　所　名	現　職　名	氏　　名
岡山市立旭東小学校	主任給食調理技士	森　　いづみ
岡山市立富山小学校	主任給食調理技士	新　宮　育　子
岡山市立福田小学校	副主査給食調理技士	坂　本　規　恵
岡山市立桑田中学校	栄養教諭	前　田　陽　子
岡山市立山南学園	主任給食調理技士	津　下　絵　理
岡山市教育委員会事務局学校教育部保健体育課	指導副主査	河　合　志保美
倉敷市立船穂小学校	学校栄養職員	塩　飽　弥　代
津山市立成名小学校	栄養教諭	原　田　　彩
津山市立草加部学校食育センター	主任栄養士	原　田　直　子
鏡野町学校給食共同調理場	栄養士	大　林　睦　美





式辞


表彰状・記念品贈呈


代表者謝辞

地場産物調理講習会

地場産物を使用した学校給食献立の調理体験を通じて、学校給食の普及と家庭における食育を支援することを目的に、８月２２日（土）美作大学の調理室をお借りして、岡山県内の小中学校に通う児童生徒と保護者を対象にした「地場産物調理講習会」を開催し、抽選で選ばれた４７名の方々に参加いただきました（応募者数８４名）。美作大学生活科学部食物学科講師の中山真知子氏をお迎えし、「地場産物を食べよう」の講話、「地場産物を使った学校給食を作ろう」と題した調理実習を実施しました。調理実習では美作大学調理師会（サークル）に所属する学生４名にお手伝いいただきました。

参加者から「地場産物の食材で料理をすると子どもたちもモリモリ食べていました」「家ではなかなかゆっくりと一緒に料理する時間が取れないので、一緒に話しながら子どもたちと料理できてとても良かったです」「もちむぎがぷちっという音がしてもちっとしておいしかった」「料理をつくるのが楽しかったし、おいしかったです。大学の人がいろいろおしえてくれてうれしかったです」等の感想をいただきました。

当日調理したレシピを掲載いたします。

◎調理実習の献立「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（岡山県産）」



中山先生



講話風景



出来上がり

ビビンバ

材　料（７人分）

【 もち麦ごはん 】
★米　560ｇ
★もち麦　20ｇ
水　870ｍｌ（米の重さの1.5倍）

＜作り方＞
①米をあらう。
②もち麦を加える。
③水を加えて30分間浸漬してから炊飯する。

【 具 】
★牛肉スライス　250ｇ

A
★おろしにんにく　小さじ1／2
おろししょうが　小さじ2／3
本みりん　大さじ2／3
さとう　大さじ2／3
こいくちしょうゆ　小さじ2

B
赤みそ　50ｇ
トウバンジャン　少々
さとう　大さじ1
こいくちしょうゆ　小さじ1
本みりん　小さじ1

ごま油　小さじ1

にんじん　70ｇ
ぜんまい水煮　70ｇ
冷凍カットほうれん草　140ｇ
もやし　140ｇ
たまご　4個
油（たまご用）　大さじ1

＜作り方＞
①牛肉に調味料Ａを混ぜて下味をつけておく。
②にんじんは３㎝長さの千切りにする。
③ぜんまい水煮はよくあらって、３㎝長さに切る。
④もやしはよくあらっておく。
⑤たまごは、ボウルに割り入れて、よくほぐしておく。
⑥調味料Ｂを耐熱皿に入れて、レンジで30秒間加熱する。
⑦フライパンに湯をわかして、にんじん、ぜんまい、もやし、ほうれん草の順にゆでる。
ざるに上げて水気をきっておく。
⑧フライパンをさっと洗い、同じフライパンに油を入れて中火で熱し、
溶きたまごを入れてさいばしでよくかき混ぜる。
ぼろぼろの炒り卵になったらお皿に取り出しておく。
⑨同じフライパンで牛肉を炒める。
⑩牛肉にしっかり火が通ったら、ゆでておいた野菜を入れて軽く炒める。
⑪調味料Ｂを加えてよく混ぜて、ごま油を回し入れる。
⑫炒り卵をまぜて、ごはんにのせる。

チンゲン菜のスープ

材　料（７人分）

チンゲン菜　140ｇ
★たまねぎ　175ｇ
えのきたけ　70ｇ
乾燥きくらげ　5.6ｇ
チキンスープ　70ｇ
鶏がらスープの素　小さじ2.5
食塩　ひとつまみ
こいくちしょうゆ　少々
うすくちしょうゆ　大さじ1

＜作り方＞
①チンゲン菜は茎を３㎝長さの細切りに、葉は縦半分に切って、１㎝幅に切る。
②たまねぎは横半分の長さに切って、薄切りにする。
③えのきたけは石づきをとって、長さを半分に切る。
④きくらげは水を入れたボウルに入れてやわらかくなるまでもどす。石づきをとって、細切りにする。
⑤鍋に分量の水とチキンスープを入れて中火で加熱する。
⑥チンゲン菜の茎、たまねぎ、きくらげを入れて煮る。

★岡山県学校給食会取扱地場産物

物流研修会

８月18日（火）本会において、本会の役職員15名と物流業務全般を委託している岡山通運株式会社の学校給食用物資配送ドライバー・倉庫業務担当者等24名が出席し、研修を行いました。

今年度は、講師に東洋産業株式会社技術部コンサルティング室　副室長　水元誠氏を迎え、「衛生管理研修～５Ｓ活動のポイント～」と題し、５Ｓの定義やその必要性について実例を交えながら講義をいただきました。講義の中では「整理・整頓・清掃」の３Ｓをルール化・チェックリスト化・見える化し、習慣化することで、機械の不調や異常にいち早く気付くことができること、探し物をするなどの無駄な作業が省かれることなど、３Ｓの習慣化が安全性の向上や業務の効率化につながることを教えていただきました。また、ＰＤＣＡサイクル（計画の立案→計画に基づいた活動→巡回による指摘→指摘に対する改善）による継続的な改善を行うことが、安全で働きやすい環境を維持するために必要であることも教えていただきました。

また、講義の後半では、本会倉庫内の実状を示しながら改善点やその理由を説明していただき、物流業務における作業環境の見直しを行う機会となりました。



講義



本会倉庫内の点検

衛生管理研修会

８月18日（火）本会において、製パン・炊飯・製めん委託加工工場を対象とした、衛生管理研修会を開催しました。

岡山市保健所衛生課食品衛生係　ＨＡＣＣＰ担当係長　板橋敏栄氏から「学校給食における衛生管理について」、東洋産業株式会社技術部コンサルティング室　副室長　水元誠氏から「事故再発防止のための原因究明と対策」の講義がありました。板橋氏からは、食中毒の発生状況と事例紹介、食中毒の予防について、ノロウイルス対策、異物混入事例の紹介、７S活動による衛生管理等についての講義をいただきました。水元氏からは、前半に異物混入事故等の防止対策として、事故が起きてしまった場合に原因をどのように深堀していくのか、是正処置と修正はどういうことか等についての講義をいただき、後半にグループワークを行いました。グループワークでは、現場の問題を改善するための演習として、食品工場内の写真を見て、何が問題なのか、何が原因なのか、修正処置（取り急ぎやること）、是正措置（再発防止）を話し合い、各グループに発表いただきました。同じ意見もあれば、違う意見もあり、いろいろな方向から分析する必要があると学びました。



板橋氏の講義



水元氏のグループワーク

このたびの研修内容を踏まえ、２学期以降も引き続き衛生意識の高揚に努め、異物混入事故等が発生しないよう、委託加工工場に対して周知徹底を図ってまいります。

（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：スポーツと食事（中学生）

ねらい：スポーツパフォーマンスを高めるための食事の内容について知り、自分の食生活に取り入れようとする意欲を持つことができる。

食育の視点：スポーツをするためには、給食などの食事をしっかり食べることが必要であることが分かる。（食事の重要性）