

子どもたちに笑顔いっぱいの給食時間をお届けします

本会取扱「岡山県産有機にんじん」
（予約締切 11月20日）

岡山県学校給食会会報

県学給だより

index

岡山県学校栄養士会の取組について・・・・・・・2～3
行事食のご案内・・・・・・・・・・・・・・・・・・4
親子料理教室参加者募集のご案内・・・・・・・・・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 11月号 No.297

〈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

岡山県学校栄養士会の取組について

岡山県学校栄養士会　会長　鈴木　美穂

岡山県学校栄養士会は、栄養教諭・学校栄養職員（以下、栄養教諭等という）の資質の向上と職務の充実を図ることを設立目的とした会です。学校給食や食に関する指導を充実させるため、県内の栄養教諭等240名が力を合わせて活動を進めています。理事支部長会では、研修部と研究部の２つの部会で活動を行っています。また、地域や学校種により12の支部に分かれて、各地域等でも活動の充実を図っています。

本会の活動を紹介します。

研修部

研修部では、栄養教諭等の資質向上を目的とし、給食管理や食に関する指導等に関する最新の知識や技術を身に付けることができるよう、研修会の計画・運営を行っています。

年３回の研修会では、多角的なテーマで学ぶことができるよう講師の選定を行っています。また、夏季研修会では、毎年２支部が食に関する指導等の研究発表を行い、支部での実践を他支部に拡げる機会としています。

【講演・講義】（最近の講演内容）

〇科学的根拠に基づく栄養管理　東京大学 名誉教授 佐々木敏 氏

〇食物アレルギー最新の知見

福岡市立こども病院アレルギー・呼吸器科 科長 手塚純一郎 氏

〇多様な子どもたちに寄り添う支援

環太平洋大学 非常勤講師 内田直美 氏

〇食に関する個別的な相談指導の進め方

新潟市立桃山小学校 栄養教諭 齊藤公二 氏

〇学校全体で取り組む食育の実践

長岡京市立長岡第四中学校 栄養教諭 上田麻理子 氏



【研究発表】

令和８年度 栄養教諭・学校栄養職員夏季研修会

〇食の大切さを知り、自分の生活に生かそうとする子どもの育成

岡山市立吉備小学校 栄養教諭 加納寛子 氏

〇生徒を取り巻く食環境を考えよう ～食品ロス削減に向けて～

倉敷市立玉島北中学校 栄養教諭 三宅宏枝 氏



研究部

研究部では、児童生徒の実態に即した食に関する指導や学校給食の充実を図るための調査・研究を行っています。

【活動実績】

〇「岡山県児童生徒食生活・生活習慣等調査」

本調査は、平成３年から５年ごとに実施しており、県内の児童生徒の食生活や日常生活習慣等についての実態を把握し、実態に即して食に関する指導を充実させることを目的に実施しています。調査後には、児童生徒の調査で浮き彫りになった課題を踏まえた指導案や指導資料等を作成し、各学校での食に関する指導に活用しています。

〇食育教材の開発

研究部では、食育に役立つ教材開発を行っています。これまでに、岡山県でとれる産物を学ぶタペストリーや、給食や栄養教諭等をモチーフにしたスタンプなどを作成し、食育の充実に役立てています。



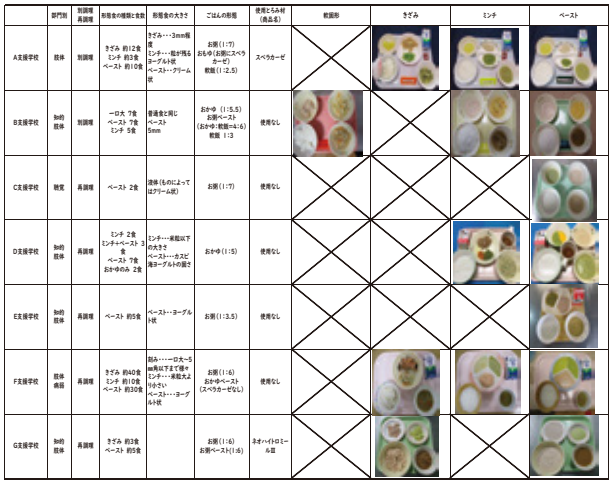
支部活動

支部活動では、地域や学校種により12の支部に分かれ、地域等の実情に即した学校給食の管理や食に関する指導の研究に取り組んでいます。栄養教諭等は少数職種であり、同職種の教職員が身近に少ないことから、支部活動を通じて他校や他の調理場の栄養教諭等と学び合い、互いに研鑽を深めることで、知識や技術の向上を図っています。

【支部の取組例：特別支援学校・烏城高校支部】

特別支援学校では児童生徒の実態に応じた形態食を給食で提供しています。本支部では、令和５年度から、食形態に配慮した食事についての研修会及び意見交換会を実施しています。同じ名称の形態食でも、学校によって調理方法や形態が異なることを確認し、学校ごとの一覧表を作成しました。

研修後には、「校内での情報交換や給食提供に生かすことができた」、「より安全に、おいしい料理を提供するための調理技術の向上の機会となった」、「教員や保護者から相談があった場合には、対応することができそう」といった感想があり、今後も研修を継続していくこととしています。



【研究授業方式による「食」に関する指導研究会】

本研究会は、児童生徒が食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるため、食に関する指導の充実を図るとともに、栄養教諭等の指導力向上を目的としています。

各支部で小グループ研究班を編成し、食に関する指導の授業研究・授業参観・授業反省を行います。同じ専門性を持つ仲間が集まり、互いの実践を持ち寄り、指導法や教材について実践的に学び合える貴重な機会となっています。



中学１年生の学級活動で「地産地消の重要性を考えよう」という題材のもと授業を行いました。

食生活が多くの人に支えられていることを知り、給食に地場産物を使うことが「健康・地域・環境」を守ることにつながることを伝えました。授業後には「真庭の食材のありがたさに気づけた」「ただ食べるだけでなく感謝をしたい」と振り返りがあり、生徒の郷土を愛する気持ちを醸成することができました。



【研究授業方式による衛生管理研究会】

本研究会は、学校給食における食中毒防止の徹底を図るため、学校給食調理場における施設・設備、食品の取り扱い、調理作業、衛生管理体制等の現状把握とその改善を行い、衛生管理の徹底を期することを目的として実施しています。

各支部で小グループ研究班を編成し、支部のメンバーが調理場内に立ち入り、施設や調理作業等の点検を行った後、改善のための方策を協議しています。

ＡＴＰふき取り検査を行うことで施設の清浄度を数値で把握することができ、衛生管理の充実に役立てています。



岡山県学校給食会は、岡山県学校栄養士会と協力して学校給食の充実と食育の推進に努めています。

行　事　食　の　ご　案　内

12月



クリスマスゼリーミニ
（いちご味）22ｇ

2月



ミニ節分豆 5ｇ



福豆（大豆）10ｇ

3月



ミニひなあられ 5ｇ
（醤油味）



ひなあられ 10ｇ
（醤油味）



ひなゼリーミニ
（もも味）22ｇ

春



おはぎ
（粒あん）30ｇ
（通年取扱）



おはぎ（きなこ・粒あん）
30ｇ



紅白大福 20ｇ



桜もち 45ｇ



祝大福 40ｇ

5月



ミニ柏餅 30ｇ



かしわ餅 40ｇ



よもぎだんご
（笹だんご風）27ｇ

※パッケージデザインや配合変更の可能性があります。詳細については予約案内時にお知らせいたします。

親子料理教室参加者募集のご案内

親子で楽しくクッキング！おせちを作ろう！

日　　時　**令和８年12月20日（日）　9:30～13:30**
主　　催　（公財）岡山県学校給食会
後　　援　岡山県教育委員会・岡山市教育委員会
会　　場　岡山県学校給食会２階研修会議室・調理室
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となります。
参 加 費　無料
申込方法　メールまたは電話
申込締切　11月20日（金）

詳細は
こちら

献立（予定）
伊達巻
田作り
紅白なます
他



募集中！

～ 講師紹介 ～
料理研究家
畠瀬 登美子 氏
（はたせ　とみこ）
岡山市内の公民館で
様々な料理教室を開催

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（応募専用）syokuiku02@ogk.or.jp

（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：ごはんの良さを知り、しっかり食べよう（小学校高学年）
ねらい：ごはんの良さを知り、必要量を食べようとすることができる。
食育の視点：ごはんの良さを知り、心身の成長や健康の保持増進の上で望ましいごはんの量を食べることができる。（心身の健康）