



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

- 新年のごあいさつ・・・・・・・・・・・・・2～3
- 新規取扱物資の紹介・・・・・・・・・・・・・3～4

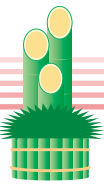


「日本六古窯」湯呑セット
※詳細は4ページ



公益財団法人 岡山県学校給食会 岡山市南区浦安本町 59 番地の 4
TEL 086-263-6465(代) URL : <http://www.ogk.or.jp/>

年頭所感



新年あけましておめでとうございます。

旧年中は、私ども学校給食会の諸活動に対しまして、温かいご支援と多大なるご協力をいただき、心から感謝申し上げます。

昨年は、1月からの新型コロナ

ウイルス感染症が世界中で感染拡大し、日本でも子どもたちや学校・地域の安全等を考慮して一斉臨時休校措置が取られました。岡山県でも同様に臨時休校をしたため、学校はもとより本会にも大きな影響がありました。依然として感染拡大は、収束の気配を見せていませんが、少しでも早く楽しい給食の時間を取り戻せることとなるよう願うばかりです。

食育基本法には、「子どもたちに対する食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである。」とあります。コロナ禍にあっては、子どもたちの成長期を支える学校給食の重要性が再認識されること

公益財団法人岡山県学校給食会 理事長 向井 重明

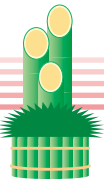
となり、我々の役割の大切さも再認識することとなりました。

こうした中、「食育推進にむけての提案」を事業目標としている本会は、今後とも物資の安定供給と安全性の確保に努めることはもとより、岡山の豊かな自然の中で育まれた地場産物の供給促進や食育情報拠点としての機能、アレルギー対応など子どもたちの状況に応じた食材の充実などにより、「生きた教材」としての学校給食を活用した食育が一層推進されるよう積極的に取り組んでまいります。

さて、今年の干支は「丑」です。子年の繁栄を土台に先を急がず一步一步着実に物事を進めることが大切な年になろうという気配が感じられます。牛歩ではあっても地に足をつけ弛まず進み続ける。私たちも公益財団法人として10年目を迎える今年、着実な成長をめざし、職員一丸となって頑張っております。

本年も変わらぬご指導、ご支援をお願い申し上げますとともに、良き年になりますようお願い申し上げます。年頭のご挨拶といたします。

年頭所感



新年あけましておめでとうございます。

本県の学校における食育の推進及び学校給食の充実に御尽力をいただいております関係の皆様、謹んで新年の御挨拶を申し上げます。

食は人間が生きていく上で欠かすことのできない大切なもの

であり、健康な生活を送るためには、健全な食生活は欠かせないものであります。また、健全な食生活を日々実践し、おいしく楽しく食べることは、人に生きる喜びや楽しみを与え、健康で心豊かな暮らしの実現に大きく寄与するものであります。

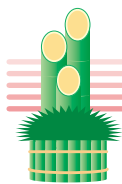
岡山県学校給食会では、取扱物資の選定等において、物資専門委員会を設置するとともに、地場産物を活用した物資の開発や食物アレルギーに配慮した物資の提案等、学校における食育の推進や安全安心な給食の提供に寄与いただいております。また、栄養教諭等を対象とした調理講習会の開催や岡山

岡山県教育庁保健体育課 課長 山本 圭司

県の伝統工芸である備前焼の食器の貸出など、学校給食や食育の充実にも御尽力いただいておりますことに感謝申し上げます。

近年、偏った栄養摂取、朝食欠食など食生活の乱れや肥満・痩身傾向など子どもたちの健康を取り巻く問題に加え、今般のコロナ禍にあって、健康の保持増進及び免疫機能の強化の観点から、適切な栄養摂取や規則正しい生活習慣が重要視されております。また、全国一斉臨時休業等を経て、学校給食の重要性が再認識されているところであります。生涯にわたって健やかに生きるための基礎を培い、心身ともに大きく成長する時期である児童生徒への食育の実践や学校給食の提供を行う関係の皆様は役割は大変重要であり、学校における食育や学校給食での取組の発信等を通じて、児童生徒はもとより保護者や地域に向けて、食の大切さや楽しさを啓発していただけることを期待しております。

本年も食育の推進及び安心安全で充実した給食の提供を通じて、「心豊かに、たくましく、未来を拓く」児童生徒の育成にお力添えいただきますようお願い申し上げます。



年頭所感



明けましておめでとうございます。皆様におかれましては、健やかに新年をお迎えのことと謹んでお慶び申し上げます。平素より、私ども学校栄養士会の諸活動に対し、温かいご理解とご協力を賜り、心より感謝申し上げます。

昨年は、コロナ禍の中で学校給食の大切さを痛切に感じた年でした。児童生徒への食育は、心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性を育むために、必要なものであると考えさせられました。

この1年間の学校栄養士会の活動は次のとおりです。調査部では、来年度に向けての児童生徒の食生活生活習慣等の調査の準備を進めております。指導部では休校中に発信したレシピ集や給食時指導用動画を作成中です。また研修部では、夏季研修会で予定していた「岡山県食育スタンダード普及推進事業報告」を冊子にしました。これらの事業を進めるにあ

岡山県学校栄養士会 会長 那須 明美

たり、改めて私どもの会は岡山県学校給食会様をはじめ、岡山県教育委員会、各種団体様のおかげで成り立っていると再確認いたしております。

新学習指導要領の全面実施の中で、食育においては、自らの食生活を適切に判断し、食に関する課題を解決する力、食の大切さ、健全な食事の実現に向かう情意や態度等を育成するため、学校給食を活用した実践的な指導が求められています。今後さらに食育を充実させるのは、栄養教諭・学校栄養職員の「日常の食育」だと考えます。ぜひとも毎日の学校給食を生きた教材にし、「岡山県食育スタンダード普及推進事業報告」を活用していただきたいと存じます。

あたりまえの日常が1日でも早く訪れることを心より待ち望んでいます。岡山県のすべての、児童生徒が明るい未来を思い描けるように願わずにはられません。そしてそんな児童生徒の夢をかなえるような魅力的な仕事が私たちにできますようにと祈念しています。

今後とも学校栄養士会の活動をご指導ご鞭撻の程よろしくお願いたします。

新規取扱物資の紹介

11月5日開催の献立専門委員会で選定され、12月9日開催の物資専門委員会で承認を得た物資であり、次の物資の取扱いを3学期(1月)から開始しますので、県学校給食会取扱物資を食育にお役立ていただければ幸いです。

常温物資

調理用マーマレード 1kg



みかん、オレンジ、なつみかんの果皮を使用した風味豊かなマーマレードです。デザートやパンのトッピングとして、また、豚肉や鶏肉のマーマレード焼・マーマレード煮などにご使用いただけます。



中華スープストック 1kg

化学調味料は使用していない中華スープの素です。炒め物用に、また、中華スープのベースとしてご使用いただけます。

- ◎ 本製品は、現行取扱いの『中華スープ(グルソー抜き) 1kg』と同様の製品であり、献立専門委員会で、アレルギー物質・価格・味・使用頻度等を協議し採用となった調味料です。
1月から、順次切り替え取扱いとなりますのでご使用をお願いします。

味付乾燥豆(大豆) 1kg



味付乾燥豆(黒豆) 1kg



北海道産大豆・黒豆を糖着けし乾燥させました。味付けがされているので調理時間が短縮でき、作業効率がアップします。

【調理方法】 ①鍋等に、本品1kgと約2ℓの水を入れ10分浸しておきます。 ②鍋に火を入れ強火で、沸騰したら中火にし、少量の煮汁が残るくらい炊き上げます。 ③鍋に蓋をして蒸らしてください。 ※豆の硬さや糖度は炊き時間と水分量で調整できます。なお、強くかき混ぜると豆が割れたり、皮がむけたりする恐れがあるため注意してください。

冷凍物資

国産たこぶつ切り500g



大分県で水揚げされたマガコを食べやすい大きさにカットしております。マガコは、豊富なタウリンを含み、低脂肪たんぱくで、良質なアミノ酸を摂取することができます。

伊吹釜揚げいりこIQF 1kg



香川県の伊吹島で獲れたカタクチイワシを釜茹で状態で、調理しやすくバラ凍結しました。本場讃岐うどんのだしとして広く使用されています。

岡山県産ハモカット(米粉付)1kg



岡山県産

骨切した岡山県産のハモを食べやすい一口サイズにカットし、岡山県産米を使った米粉をつけました。揚げてご使用ください。

瀬戸内海産いりこ唐揚げ1kg



瀬戸内海のカタクチイワシ(小羽サイズ)を、頭から尾まで丸ごと唐揚げ用に加工しました。一口サイズで食べやすく、子供たちの発育などにも役立ちます。

国産豆あじ唐揚げ1kg



真あじの小さいサイズで、旬の時期に漁獲される豆あじを食べやすく唐揚げ用に加工しました。一時期のみ漁獲される豆あじを冷凍することにより一年中おいしく食べられます。

真あじ開きフライ50g・60g



鹿児島県で水揚げされた真あじを開き加工し、パン粉などを付けました。冷凍のまま170℃~180℃の油で約4分間揚げてください。

あじのつみれ団子1kg
(1個約5g)



鹿児島県で水揚げされたアジの頭部、内臓を除去してミンチにし、更にすり身にすることで結着をよくして1個約5gのつみれにしました。

グラタンフライ
(乳・卵不使用)50g



乳と卵を使用せずに作ったグラタンをフライにしたものです。冷凍のまま170℃~175℃の油で約5~6分間揚げてください。

ビーフコロッケ50g・60g



ホクホクの男爵イモに牛肉を加えた旨みたっぷりのビーフコロッケです。卵、乳成分は使用しておりません。冷凍のまま約180℃の油で約4分間揚げてください。

ほそ切り蒲鉾(紅白)1kg



縦横約6mm、長さ3cmの細切りにした紅白の蒲鉾を1kgごとにバラ凍結し、包装しております。炒め物や汁物の具材等、幅広くご使用ください。

さつま揚げ角天(短冊カット)500g



無リンのタラと、山陰・九州で水揚げされた新鮮な魚を使用し、伝統の石臼製法でじっくり丹念に練り上げるにより、弾力と旨味を引き出しております。

ロースハム短冊(バラ凍)1kg



現行取り扱いの真空パックにバラ凍結(IQF)を規格追加しました。使用用途に合わせてご使用ください。

(表紙の写真) 貸出品 「日本六古窯」湯呑セット

内容 日本古来の陶磁器釜のうち、中世から現在まで生産が続く代表的な六つの窯の総称。備前焼(岡山県)・瀬戸(愛知県)・常滑(愛知県)・越前(福井県)・信楽(滋賀県)・丹波(兵庫県) 6個/1セット