



子どもたちが笑顔いっぱい
給食時間をお届けします

赤米を神前に供える「赤米の神饌」 *関連記事 3ページ



岡山県学校給食会会報

県学給だより

index

学校給食における新型コロナウイルス感染防止及び

- ICTを活用した食に関する指導の推進について 2
- 県学校給食会のコーディネート事業を活用して 3
- 学校給食用物資の抜取検査 3~4
- 令和3年度学校給食関係主要行事予定 4



令和2年度献立専門委員（第二分科会）作成献立
※詳細は4ページ



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 : <http://www.ogk.or.jp/>

「学校給食における新型コロナウイルス感染防止及びICTを活用した食に関する指導の推進について」

岡山県教育庁保健体育課 指導主事（主幹）鈴木美穂

現在、新型コロナウイルスが猛威をふるい、いまだ終息の見通しが立たない中、学校給食関係者の皆様方におかれましては、これまでの衛生管理に加え、新型コロナウイルス感染防止のため様々な対策を講じ、安全・安心な給食の提供に御尽力いただいておりますことに、感謝申し上げます。

学校等における感染症対策については、文部科学省からの『学校における新型コロナウイルス感染症に関する衛生管理マニュアル～「学校の新しい生活様式」』（以下、衛生管理マニュアルという。）には、「学校給食は、児童生徒の健やかな育ちを支える重要な機能である一方、感染リスクの高い活動でもある」とされています。学校給食の実施に当たっては、次の点に御留意いただき、児童生徒が安全な給食時間を過ごすことができますよう、よろしく願います。

留意事項

- 「学校給食衛生管理基準」に基づいた調理作業や配食を徹底すること。
- 配食を行う児童生徒及び教職員は、体調等、給食当番活動が可能であるかを毎日点検し、適切でないと認められる場合には給食当番を代えるなどの対応をとること。
- 食事前後の手洗いを徹底するとともに、会食に当たっては、飛沫を飛ばさないよう、机を向かい合わせにしない、大声での会話を控えるなどの対応を工夫すること。
- 教職員の食事の場面においても注意が必要であること。

（参考：衛生管理マニュアル）



昨年5月、文部科学省は、臨時休業等に伴い学校に登校できない児童生徒に係る食に関する指導等について通知しており、その中で、適宜ICTを活用するなど工夫して食に関する指導を推進することについても触れられています。

現在、新型コロナウイルス感染症への対応のため、給食時間に栄養教諭・学校栄養職員が教室を訪問しての直接指導や学校での調理実習が難しいなどの状況が考えられます。県教育委員会としては、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ことができるよう、工夫して食に関する指導に取り組むことが重要であり、例えば、栄養教諭・学校栄養職員が行う給食時間の指導を教室に録画配信するなど、ICTも効果的に活用して、食に関する指導を進めていく必要があると考えています。

ICTを活用した指導例

- 適切な栄養摂取に関する知識や、児童生徒だけでも整えられる食事の作り方などに係る情報提供を行い、食事の興味・関心を深めるとともに、主体的な実践を促す。
- 健康記録や食事記録をとるよう促し、必要な指導を行うことなどにより、望ましい生活習慣を形成し、食に関する自己管理能力が身に付くようにする。
- 食事の準備や調理、後片付けを行う際の安全や衛生についても必要な情報提供を行い、児童生徒が自ら考え、徹底できるようにする。
- 児童生徒が家庭で調理を行う際に役立つレシピを学校等のホームページに掲載する。

（参考：事務連絡「臨時休業等に伴い学校に登校できない児童生徒の食に関する指導等について」）

また、一昨年度の学校の一斉臨時休校を受けて、学習コンテンツサイト「OKAYAMA・おうち Lab.」を開設しました。その中で、臨時休業により、家庭で過ごす児童生徒への支援として、子どもが簡単に調理できるレシピを写真入りで掲載しています。各学校・調理場での取組の参考としていただければ幸いです。

引き続き、栄養教諭・学校栄養職員を中核として、学校関係者が一丸となり、ICTも活用しながら、児童生徒が生涯にわたって健やかな心身と豊かな人間性を育てていくための基礎が培われるよう、学校における食に関する指導を推進くださいますようお願いいたします。



（岡山県生涯学習センター HPより）

県学校給食会のコーディネート事業を活用して

総社市地食へ学校給食センターえがお 栄養教諭 光畑和美

総社市では赤米を栽培し、赤米を使用した加工品を製造して特産品として市内外へPR活動を行っています。本市には神饌として栽培されている「総社赤米^{あかこめ}」があります。純粋な古代種「総社赤米」は市西部にある新本小学校区の本庄地区と新庄地区で栽培され、両地区の国司神社で赤米を神前に供える「赤米の神饌^{しんぜん}」が行われています。現在、日本で赤米の神事が伝えられているのは、本市と長崎県対馬市、鹿児島県南種子町の3か所のみです。古来より伝えられた赤米を継承するために、3市町で交流を深めてきました。新本小学校の児童も他市町の小学生と交流し、地域のよさや伝統を受け継ぐことの大切さを学び、地域で行われている赤米の栽培や神事に参加しています。

そこで、総社市で栽培されている赤米のよさを知らせ、理解を深めてほしいと考え、コーディネート事業を活用することにしました。給食に使用するのは新本地区以外で栽培された赤米です。給食の赤米は古代米である「総社赤米」と岡山県育成品種である「サイワイモチ」から誕生した「あかおにもち」です。もち性が強く粘りがあるのが特徴です。毎月「地産地消給食の日」に、赤飯のような淡いピンク色でもちもちとした食感の「赤米ごはん」を取り入れました。次に、赤米の加工品である「赤米うどん」「赤米塩麴」「赤米味噌」「赤米甘酒」を取り入れるため、調理に使いやすい規格について打ち合わせを行い、包装形態等のアドバイスをいただき、スムーズに導入することができました。これらを使用して「鯖の赤米塩麴焼き」「赤米うどんのすまし汁」「総社ドッグ」を献立に取り入れました。今後も、センターの名称にある『えがお』に込めた『子どもたちに「栄養満点」の「学校給食」を「おいしいな」と食べてほしい』という願いを叶えるためにも、コーディネート事業を活用して地場産物を使った給食の提供に努めていきたいと考えています。



赤米の神事



地産地消給食（赤米ごはん）



赤米うどんのすまし汁

学校給食用物資の抜取検査

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4月13日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4本を抽出し、食品衛生法の乳及び牛乳製品の成分規格等に関する省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。

一般物資

今年度も本会検査室において、一般細菌、食中毒菌等の細菌検査及び塩分、糖分、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ます。

4～5月にかけて、取扱物資262検体2,577項目の食品検査を実施し、合わせて一食当たりの重量のチェック、表示の確認等を行いました。共に異常は認められませんでした。

取扱物資の食品検査を実施することにより、取引先には高品質な製品の取扱いを喚起し、安全な物資をお届けできるよう努めて参りますので、より一層、本会の物資の御使用をよろしくお願いたします。



牛乳の酸度検査



一般物資の細菌検査

米飯・めん

学校給食用米飯・めん（めん）の品質及び安全性を確保することを目的に、米飯・めん（めん）の抜取検査を6月1日から23日にかけて、炊飯（11工場）、製めん（6工場）の全委託加工工場を対象に実施しました。

学校給食用米飯については、煮沸したスプーン等で100g程度抽出し、学校給食用めんについては、雑菌等に汚染されないよう注意のうえ無作為に抜き取り、一般細菌数、大腸菌群、E. coli（O-157を含む）、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、セレウス菌の検査を実施しましたが、異常は認められませんでした。



米飯抜取り



めん抜取り



めん（めん）の細菌検査

令和3年度 学校給食関係主要行事予定表

行事名	年月日	会場等
優良工場視察 ★ 【開催中止】	7月21日	
学校給食情報展示会 ★ 【開催中止】	7月27日	コンベックス岡山
第64回岡山県学校給食研究協議大会 ★	8月2日～31日	YouTube 配信
第62回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会	8月5日～6日	群馬県高崎市（オンライン開催）
岡山県栄養教諭・学校栄養職員夏季研修会	8月10日～9月10日	YouTube 配信
学校給食共同調理場夏期研修会 ★ 【開催中止】	8月11日	ピュアリティまきび
岡山県特定給食施設関係者研修会 ★	8月12日～9月10日	YouTube 配信
学校給食関係功労者表彰式 ★	8月19日	ピュアリティまきび
学校給食調理講習会 ★	10月5日	県学校給食会
第72回全国学校給食研究協議大会	10月21日～22日	北海道札幌市（オンライン開催）
栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー ★	11月2日	県学校給食会
学校給食実施校訪問	1月	未定
公益財団法人岡山県学校給食会第2回理事会 ★	2月9日	ピュアリティまきび
公益財団法人岡山県学校給食会臨時評議員会 ★	2月25日	//
新入学児童の保護者の学校給食教室 ★	未定	県学校給食会
保護者の地場産物調理講習会 ★	未定	未定
親子料理教室 ★	未定	未定

★ 本会主催行事 ※ 行事については、日程等が変更になる場合もありますのでご了承ください。

今年度の行事について、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止のため、開催中止、開催形式変更になったものがありますので、お知らせします。

（表紙の写真）令和2年度献立専門委員（第二分科会）作成献立

題材名：たましまのきゅうりのひみつをしろう（小学校）

ねらい：玉島のきゅうりのひみつやきゅうりの料理を知り、関心をもってすすんで食べる。

食育の視点：食文化

献立名：パン 白桃ジャム 牛乳 夏野菜のチキンビーンズ キャベツときゅうりのレモン酢サラダ

詳細は「学校給食参考献立集第34集」をご覧ください。