



子どもたちには笑顔いっぱい
給食時間をお届けします

OGK 岡山県学校給食会会報

たまのお宝献立（地場産物献立）
玉野市立学校給食センター

県学給だより

index

- 食育推進事業紹介・・・・・・・・・・・・・2
- 貸出品の活用事例・・・・・・・・・・・・・3
- HACCP 制度化に伴う学校給食調理施設での対応・・・・4
- HACCP 導入に向けた本会の取組・・・・・・・・・・・・・4



貸出品 レプリカ 三色《赤色・黄色・緑色》別基本食品模型
※詳細は4ページ

No. **223**
令和元年6月1日
編集発行

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/>



食育推進事業紹介

「夏休み親子料理教室」を実施して

津山市学校給食会

津山市では、毎年夏休みに市内27小学校から各1組の親子を対象に、約30人ずつ2日間に分けて料理教室を実施しており、平成30年度は津山市立戸島学校食育センター食育研修室で36回目の開催となりました。

昭和58年度から継続しているこの親子料理教室は、津山市学校給食会と津山市教育委員会の主催で実施していますが、今回は岡山県学校給食会の食育推進事業を活用させていただき、「津山の小麦で手作りうどん！～暑い夏でも楽しくバランスよく食べよう～」と題して津山産の小麦や野菜、津山黒豚を使用した料理に挑戦しました。

厚手のビニール袋を利用してうどんを粉から捏ね、寝かせている間にかつおや煮干しでだしをとり、本格的なつけつゆを作りました。

力をこめて汗をかきながら、みんな真剣に取り組み、うどんのほかに「根菜冷しゃぶ」と「さわやかフルーツポンチ」を仕上げました。

試食をしながら、「だしのいい香りがする！」「夏休みのお昼ごはんはうどんだけになることも多いから、バランスを考えないとね。」など、親子の会話が

弾んでいました。

試食の後、栄養教諭から夏休みを元気に過ごすためのポイントについてお話をいただきました。冷たいものに含まれる砂糖の量に気をつけること、野菜をしっかり食べること、休みの日でも早寝早起きを心がけ、朝ごはんを食べること、赤黄緑の3つの仲間の食べ物がそろうことなどクイズ形式で楽しく学ぶことができました。

参加者からは、「意外と簡単においしいうどんが作れたのでびっくりした。」「明日おじいちゃんと一緒に作る！」など、とても楽しかったことが伺える感想が聞こえてきました。

この体験から、自分で料理する楽しさや食べることの大切さ、感謝の心に気付いたのではないかと感じました。

これからもこの事業を活用させていただきながら、子どもたちが食に興味を持ち、たくましくすこやかに成長し、生涯健康を維持するための一助となるよう、親子料理教室を継続し、食育推進活動に取り組んでいきたいと思っています。

津山市教育委員会 主査 奥礼枝



生地を踏んでいたら背比べに…。大きくなったね。



のばした生地をていねいにたたんで細く切ります。



生地は薄く均等にのばします。弾力があるからむずかしいな。



ごぼうのさがきは鉛筆を削るようにね。



完成！
津山産小麦の手打ちうどん
津山産食材たっぷりの根菜冷しゃぶ
津山産新高梨入りさわやかフルーツポンチ



両日とも親子料理教室の締めくくりは栄養教諭から、夏休みを元気に過ごすためのポイントについてお話をいただきました。



自分たちで作った料理はとってもおいしいね。

貸出品の活用事例

「給食クイズカード」を使用して



岡山市立津島小学校では、毎年、岡山県学校給食会からさまざまな教材をお借りして、楽しく分かりやすい給食時間指導を目指しています。

平成30年度は、「給食クイズカード」を使って、給食時間の放送を行いました。中心となって取り組むのは、5・6年生の給食委員会の児童です。全部で80枚あるカードの中から、自分たちが知らせたい内容のものを選び、本番にむけて、何度も読み合わせの練習をしました。



「給食クイズカード」は、表面に鮮やかなイラストと、クイズの問題が載っています。裏面には、クイズの内容の原稿とその答え、さらに内容を深める一言コメントが添えてあります。本番では、表面をテレビ画面に映し出し、裏面にあるクイズの問題を読みます。

シンキングタイムは、ウッドブロックを10秒ほどたたき、終了をトライアングルの音色で知らせます。

「世界でもっとも多く栽培されている作物は、なんでしょう？」

「カンコン、カンコン、・・・」「チーーン」



「答えは、トウモロコシです。トウモロコシの生産量が多いのは、人間が食べるためだけでなく、家畜のエサや加工品としても利用されているからです。」・・・映像と音による効果は、抜群です。給食時には、各クラスから、「こたえは〇〇よな」「やったー、正解だった!!」という楽しそうな歓声が聞こえてきました。放送を聞いた児童にとっては、給食時間がより楽しく、いつもよりはしも進んでいたようです。給食委員会の児童にとっても、自分が選んだカードを責任をもって全校へ伝えたという自信に繋がったのではないかと思います。

岡山市立津島小学校
栄養教諭 清水 由起恵



「<赤色><黄色><緑色>色別基本食品模型」を使用して

1月末の学校給食週間に、前任校である玉野市立胸上小学校での委員会活動の児童の取り組みとして、岡山県学校給食会から<赤色><黄色><緑色>色別基本食品模型をお借りしました。胸上小学校では、毎年給食週間に合わせて、ランチルームで2学年合同の交流給食を実施しています。その交流給食の場で、



健康委員会の児童が<赤色><黄色><緑色>色別基本食品模型を活用して、3つの食品群クイズを行いました。初めに、赤色、黄色、

緑色のそれぞれのグループの働きや分類される食品を説明しました。この時模型を使って数個、具体的な食品を示しました。次に、残った模型を使い、「ナ

スはこのグループの食べ物だと思いますか。」などとクイズを出しました。回答する児童には赤色、黄色、緑色の札を渡し、交流給食の班で相談しながら、正解だと思える色の札を挙げて楽しそうに回答していました。

色別食品模型を活用することで、委員会の児童も3つの食品群に大変興味をもち、児童自ら積極的に給食週間の取り組みについて考えるよいきっかけになりました。また、クイズに回答した側の児童も色別食品模型に興味津々で大変よい刺激となりました。



瀬戸内市立牛窓中学校
栄養教諭 遠藤 実宮

HACCP 制度化に伴う学校給食調理施設での対応

2018年6月、食品衛生法が15年ぶりに改正されました。衛生管理手法「HACCP」の制度化を筆頭に、大きく7つのポイントで改正され、食品製造や卸、小売、外食など食品業界に関わる事業者にとっては大きな見直しになります。学校給食に携わる皆様においても例外ではなく、特にHACCPの制度化に関しては深く関係しています。

HACCPの概要

HACCPとは食の安全を確保する衛生管理の仕組みであり、1960年代にアメリカで開発されました。これは原材料の受け入れから食事を提供するまでの各工程において、あらかじめ「微生物による汚染」や「金属の混入」など子どもたちの健康を害するもの（危害要因）を予測し、管理すべきポイントを継続的に監視し記録する仕組みです。食品事故防止や事故発生時の早期原因究明にも役立つため、先進国を中心に導入が義務化されています。一方、国内では平成28年の調査において食品企業の7割が未導入であるという実態でした。

今回の改正食品衛生法は2020年6月までに施行され、施行後1年間は経過措置がとられますが、それまでに全ての食品事業所はHACCPを導入しなければいけません。現時点ではまだ確定していないこともありますが、これまで以上に衛生管理のレベルアップに取り組むことが求められていることは間違いありません。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは

今回の食品衛生法改正では食品の製造及び加工に従事する者の総数が50人未満の事業者はHACCPの考え方を取り入れた衛生管理（各業界団体が作成する手引書に基づき弾力的運用による実用性のある衛生管理、従来の呼称は基準B）の対象となりました。HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは、すでに取り組んでいる一般衛生管理（手洗いや清掃など）を基本としながら実施すべきこと（十分な加熱など）をリスト化して衛生管理計画を作成し、実施、その記録をつけることです。例えば機械や器具の洗浄・殺菌であれば、洗浄の頻度、洗浄するタイミングを

決め、どの様に洗浄するのか手順を明確にします。そして、実施に問題があった場合にどの様に対処するのかも予め決めておきます。計画に従って洗浄を実施した後はその結果を記録します。やるべき衛生管理、実施した衛生管理を「見える化」していくことがポイントです。

給食調理施設においても衛生管理に関する記録をつけることはとても重要となります。例えば、冷蔵庫や冷凍庫の温度記録、従業員の皆様の体調や手洗いの記録、機械器具の洗浄記録、原材料の受け入れ時の記録などです。現在記録をつけられている部分については問題ないと思いますが、新たな記録が増えることに対しては抵抗感があるかもしれません。記録は衛生管理を支える最も重要な屋台骨です。正確な記録をとることは、HACCPはもちろん食品安全に対する信頼性を高めることに直結します。

- ① 食品安全を構築する際の効率性…もし問題が生じた場合、どこに問題があったのか、どの様な措置をとったのかを確認することができます。また、どのように改善したかを記録として残すことで再発防止に役立ちます。
- ② 従業員の自覚…個人衛生管理を含め、食品衛生管理を実行する重要性について気づいてもらうトレーニングになります。また、どのメニューのどんな調理工程が食中毒を発生させる危険性が高いかが分かるようになります。
- ③ 行政等への説明責任…異物混入や食中毒事故が発生した場合、食品安全を適正に実施していた証拠になります。また、記録に残すことで行政に衛生管理を的確に実施していることについて自信を持って説明できます。

記録表の見直しをされようとしている施設の方においては、この様な理由を従業員の皆様にお伝えいただき、正確で漏れのない記録がつけられるようご指導の程よろしく申し上げます。さらに衛生的な環境づくりを目指し、安心安全な給食を提供していきましょう。

東洋産業株式会社
経営企画室長 水元 誠

HACCP 導入に向けた本会の取組

昨年度から、HACCPの考えに基づいた衛生管理計画を明確にし、施設・設備の衛生管理、学校給食用物資を取り扱う担当者の衛生管理・衛生指導等の一般衛生管理など、HACCP導入に向けた取組を推進しており、学校給食用物資のより一層の安全性確保を図ってまいります。

また、委託加工工場に対しても基本物資の安全性のさらなる向上、異物混入等の食品事故の防止ためHACCPによる衛生管理を行うことを要請してまいります。

たまのお宝献立（地場産物献立）
玉野市立学校給食センター（表紙の写真）
献立名

ごはん、牛乳、黒鯛の磯だれかけ、きゅうりのさっぱり漬け、かぼちゃのみそ汁、白桃ゼリー

レプリカ 三色《赤色・黄色・緑色》別基本食品模型
（表紙の下の写真）

内容

本物そっくりの実物大模型です。後ろには磁石がついています。緑色・赤色・黄色品目毎の明細表が付いています。（32種類・磁石付）