



子どもたちに笑顔いっぱい  
給食時間をお届けします

栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー風景

 岡山県学校給食会会報

# 県学給だより

## index

- 栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー・・・・・・・・・・2～5  
～安全・安心な物資を届けるために～
- 学校給食用パン品質審査会・・・・・・・・・・5～6
- 拭取検査の実施について・・・・・・・・・・6



貸出品 そのまんま食材カード ※詳細は6ページ

**No. 238**  
令和2年12月1日  
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 : <http://www.ogk.or.jp/>

# 栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー

11月4日、県内の栄養教諭・学校栄養職員を対象に、一流の料理そのものに触れることにより、食に関する知識の向上、食材の選択、調理方法の工夫について理解し、多様な献立の工夫を図り、学校給食の充実、食育推進を支援することを目的としたセミナーを開催したところ30名の参加をいただきました。

「ピュアリティまきび」の元総料理長 岩切氏による「日本料理の調理」と題した調理実習と食文化史研究者 岡嶋氏による「日本料理と献立」と「岡山・食の雑学」と題した講義をいただきました。

日本料理の調理実習では最初にとっただしをそれぞれの料理に使ったり、野菜の皮をスープのだしに利用したり、ホタテの刺し身の貝紐を他の料理に利用したり、複数の料理を同時に作り上げていく調理を体験していただきました。

調理実習での献立は「柿釜盛り」「帆立殻盛り」「葉付小燕鶏そぼろ味噌鑄込み」「秋刀魚御飯」「煮湯麺」「浅漬け」でした。

「それぞれの作業に意味があり、素材をおいしくさせ盛り付けもきれいで日本料理に対する世界の評価が高いのがよくわかった」「一番出汁、二番出汁の使い方が知れてよかった」「なかなか岡山の食について学ぶことがないのでとても興味深かった。これからの食指導に生かしたい」等の感想をいただきました。



【先 附】	柿釜盛り	小角柿 中華 <sup>くらげ</sup> 水母 湯葉味噌 山葵酢掛け
【御 造】	帆立殻盛り	帆立貝柱 炙り鳥貝 甘海老
	あしらいた色垂れ	大根 金時人参 胡瓜 浅葱 名荷 大葉 加減醤油 カルパッチョ垂れ
【煮 物】	葉付小燕鶏そぼろ味噌鑄込み	
	フルーツトマト味醂煮	焼き目エリンギ 青唐
【御 飯】	秋刀魚御飯	
【御 椀】	煮湯麺	帆立貝紐・返し信田巻き黄韭結び 湿地 もって菊 香り柚子
【香 物】	浅漬け	蕪葉 大根 人参 胡瓜



## 一番出汁

### 材 料 (5人分)

水	1000cc
出し昆布	30g
鰹節	30g

### 【作り方】

- ①昆布、鰹節でだしを取る。昆布は、固く絞った布巾かキッチンペーパーで、表面を軽くさっとふいて、ほこりなどを取る。
- ②昆布を水につけ、30分程おいてから中火にかける。
- ③沸騰する直前に昆布を取り出し、沸騰したら火をとめる。
- ④ひと呼吸おいてから鰹節を入れ、そのまま2分程おく。
- ⑤沈殿したらこし器でだし汁をこす。

※一番出汁は【御椀】(煮湯麺)に使用する。昆布、鰹節は二番出汁(野菜スープ)用にとっておく。(【煮物】に使用する。)

## 【先 附】 柿釜盛り

### 材 料 (5人分)

柿	5個
中華くらげ	25g
湯葉味噌	50g
わさび(すりおろし)	少々
絞りレモン	1/2個分
薄口醤油	5cc
柿の葉	5枚

### 【作り方】

- ①柿を流水でよく洗い、紙タオルで水気を取り、柿釜の蓋となるように、うてな(がくの部分)の方に果肉を残して上部を切り落とす。
- ②柿釜の部分は、スプーンで身を大きめにくり抜く。
- ③くり抜いた身は、小角に切る。
- ④ボウルに③と中華くらげを入れ、湯葉味噌で和える。
- ⑤②に④を盛り込み、天盛にわさびを添え、柿の葉を敷いた皿に蓋を添えて盛る。
- ⑥小鉢に絞りレモンと薄口醤油を混ぜておき、供する折に掛ける。

## 【御造】 帆立殻盛り

### 材 料 (5人分)

殻付帆立貝	5個	※二色垂れ			
鳥貝むき身	5枚	・加減醤油		・カルパッチョ垂れ	
冷凍有頭甘えび	10尾	刺身醤油	大5	オリーブオイル	大2
大根	1/2本	卸し生姜	適量	薄口醤油	大2
金時人参	1/2本	すだち搾り汁	1個分	みりん	小2
きゅうり	1本			七味	適量
大葉	5枚			すだち搾り汁	1個分
シブレット	5本				
茗荷	1個				
すだち	1/4個				

あしらい

### 【作り方】

- ①ピーラーで、あしらいの大根・人参・きゅうりの皮を剥く。(大根と人参の皮は捨てずに【煮物】の野菜スープに使用する。)
- ②①の半分程度をピーラーでそぎ切りにし、けんの替わりとする。(残りは、【香物】に使用する。)
- ③帆立貝は、殻から身を外してむき身にして洗い、上身(貝柱)と紐に分ける。
- ④紐を塩で軽くもんで粘りを落とし、熱湯に手早く潜らせ湯通しする。(【御椀】の信田巻きに使用する。)
- ⑤殻を湯通しして殺菌し、水で冷まして水気を取り器とする。
- ⑥貝柱は食品用脱水シートにはさんでしばらくおいて水気を取り、3枚にスライスする。
- ⑦甘えびは頭を残して殻をむき、流水でさっと洗い、ペーパーで水気をとる。
- ⑧鳥貝は洗って薄く振り塩をして、バーナーで炙り、焼き目が付いたら冷ます。
- ⑨帆立貝殻の身の方を器替りとして皿にのせ、晩秋の吹き寄せ風に盛り込む。
- ⑩あしらいはピーラーでスライスした三色けん、大葉、寸切りしたシブレット、千切りにした茗荷をそれぞれ自由に盛り付ける。
- ⑪二色垂れを作り、すだち1/4個と小皿に盛る。

## 【煮物】 葉付小蕪鶏そぼろ味噌鑄込み

### 材 料 (5人分)

葉付小蕪	5個	
鶏ミンチ	25g	
オリーブオイル	小1	
酒	大2	
みりん	大1	
白みそ	50g	
柚子(卸し柚子皮)	適量	
薄口醤油	170cc	} A
みりん	85cc	

### 【作り方】

- ①径5cm位の葉付小蕪を流水でよく洗う。蕪の葉軸を3cm程残して葉を切り、蕪の底を平らに切って、葉付蓋3・蕪身7の割合いで上部を切る。
- ②身の部分は中に鑄込めるようにスプーンでできるだけ大きめにくり抜いて蕪釜と葉付蓋にしておく。(くり抜いた部分と葉の一部は【香物】に使用する。)
- ③二番出汁(野菜スープ)取り  
小蕪5個分の肩が浸かる位の量の水を張り、一番出汁で使用した昆布と鰹節、御造の際の大根と人参の皮、小蕪の切り落としした底と残葉をことこと煮て野菜スープのだしを取る。
- ④③に塩ひとつまみを入れ、小蕪の蓋を入れて色出した後、水に落とす。
- ⑤小蕪の釜を野菜スープに入れる。
- ⑥小蕪に火が通る頃合いを見て小蕪を引き上げる。
- ⑦野菜スープの味を見て、昆布・鰹節・野菜の皮などを引き揚げ、スープを濾す。
- ⑧⑦に水を足して野菜スープの総量を2ℓにし、Aを入れて味付けする。
- ⑨⑧に⑥の小蕪を戻してしばらくの間含ませ煮した後引き揚げ、裏返しにしておく。  
※蕪は、意外に早く柔らかくなるので、炊く際には火が通り過ぎないように注意する。
- ⑩小鍋にオリーブオイル、鶏ミンチ、酒、みりんを入れ、箸で溶くようにほぐす。
- ⑪⑩を火にかけ、混ぜながら火が通ったら白みそを加えて練り上げる。
- ⑫⑪に卸し柚子皮を加える。(残りの柚子皮は【御椀】の撥形柚子に使用する。)
- ⑬⑫を⑨の中へ詰め、盛り込む。

## フルーツマト味醂煮

### 材 料 (5人分)

フルーツマト	5個	} B
酒	大1	
みりん	大5	
薄口醤油	少々	

### 【作り方】

- ①フルーツマトは、頭に軽く包丁目を入れ、湯剥きする。
- ②鍋にBを合わせて、①を焦がさないように転がし絡める。

## 焼き目エリンギ 青唐

### 材 料 (5人分)

エリンギ	2個	} C
野菜スープ	適量	
青唐	10本	
オリーブオイル	少々	
酒	小1	
薄口醤油	小1	
みりん	小1	

### 【作り方】

- ①エリンギは、縦に5等分に切ってバーナーで炙り焼き目を付け、野菜スープで直焚きし含ませ煮とする。
- ②青唐は、オリーブオイルを少し絡ませバーナーで炙り焼き目を付け、Cを合わせ小鍋でさっと転がし煮する。

○小蕪、フルーツマト、エリンギ、青唐を同じ器に盛る。

## 【御 飯】秋刀魚御飯

### 材 料 (40人分)

米	2升
生秋刀魚	8匹
ごぼう	3本
金時人参	1本
酒	適量

### 【作り方】

- ①米は研いだ後、水に浸けておく。
- ②秋刀魚は三枚におろして振り塩した後、金網に並べて20分程度おく。
- ③ごぼうとにんじんはささがきにする。
- ④②をさっと水で洗い、刻む。
- ⑤炊飯ジャーに①、③、④を入れ、通常の加水量に酒を少々加えて炊く。

## 【御 椀】煮湯麺

### 材 料 (5人分)

かまがわ素麺	1束	} 信田巻き
薄揚げ(長方形)	1枚	
帆立貝紐	5個分	
黄韭	1/2束	
しめじ	1/2パック	} だし
香柚子(撥形柚子)	5個	
もって菊	適量	
一番出汁	850cc	
塩	小1	
薄口醤油	小2	

### 【作り方】

- ①黄には湯がいておき、しめじは捌いてぬるま湯でさっと洗う。
- ②ゆずの皮で御椀用に飾り切り(撥形柚子)を5個作り、乾かないように濡れたペーパータオルで包んで、ラップしておく。
- ③薄揚げの表をバーナーで炙り焼き目を付け、包丁で開いて裏返して人数分に切る。
- ④③で帆立貝紐を芯にして巻き込み、湯がいた黄にらで結び留める。
- ⑤④としめじを、先の蕪を炊いた野菜スープで含ませ煮し、盛り付けるまで煮汁につけておく。
- ⑥もって菊は、さばいて湯に酢を加え湯通しの後に水で晒し絞っておく。
- ⑦素麺を固めに湯がいて水でしめ、ザルで水を切っておく。
- ⑧だしと野菜スープを温める。煮湯麺なので当たりを見て、だしに野菜スープを補充する
- ⑨⑦をボウルに取り、あたためた野菜スープをからめて1人分を椀に盛る。
- ⑩⑨に信田巻き、しめじ、撥形柚子、菊を色形良く盛り、熱々のだしを張る。

## 【香物】 浅漬け(塩麴漬)

### 材 料

大根	御造りのけんの残り
金時人参	
きゅうり	
蕪	くり抜いた部分を湯通ししたもの
蕪葉	湯通ししたもの
塩こうじ	野菜総量の5%

### 【作り方】

- ①蕪のくり抜いた部分・大根・人参はスライス。蕪葉は寸切り。きゅうりは乱切りにする。
- ②①をビニール袋に入れ、①の総量目方の5%の塩こうじを入れ、良く揉んでなじませておく。
- ③配膳の最後の頃にビニール袋からボウルに取り出し混ぜて、漬物皿に適量盛る。



岩切氏 作



## ～安全・安心な物資を届けるために～

### 学校給食用パン品質審査会



11月6日(金)に、全委託加工工場で作られた学校給食用パンの品質審査会を開催しました。

今回のパンは、10月7日～29日にかけて学校等から抽出後、本会冷凍倉庫で一度冷凍保存し、審査日当日に一斉解凍したもので、焼き色、形などの外観審査、すだち、香りなどの内相審査を実施しました。

県内製粉会社の講師の方々为中心となり、栄養教諭・学校栄養職員及び保護者の方にも審査に加わっていただき、それぞれの立場でいろんな角度から審査をすることにより、学校給食用パンの品質向上を図っています。

審査結果は、「10月に入り気温が低下するなかで、発酵具合も難しい日があったと思われるが、昨年と比較して、全体的に各工場の品質向上がうかがえる。」との総評でした。

また、栄養教諭・学校栄養職員及び保護者代表の方々には、それぞれの立場から、子どもたちに食べさせたいパンを選んでいただいたところ、「10工場のパンを比べると、同じ配合であっても、焼き色や味、食感に大きな違いが出てくることを実感し、細かなところまでチェックしての審査に驚いた。このような取り組みを行って品質が保たれた主食パンが提供されていることに安心した。このことを保護者や、子供たちにも伝えてゆきたいと思った。」等の感想をいただきました。

なお、塩分及び細菌検査についても併せて実施し、安全性を確認しました。



外観（表皮色、形均整）審査



内相（香）審査



審査会講評

※外観審査（体積、表皮色、形均整、表皮質）

※内相審査（すだち、色相、触感、香、味）

## 結果表

製工場名	抽出月日	品質評価				塩分・細菌検査								
		外観計 (30点)	内相計 (70点)	合計 (100点)	判定	塩分(%)	一般細菌 数(個/g)	大腸菌群	E.Coli	黄色 ブドウ球菌	サルモネラ 属菌	O-157	セレウス菌	適否
ナラパン	10月7日	22.7	55.8	78.5	良	1.3	<100	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	適
エラヤ	10月7日	23.5	55.9	79.4	良	1.4	<100	〃	〃	〃	〃	〃	〃	適
メルヘン	10月8日	22.0	55.5	77.5	良	1.2	<100	〃	〃	〃	〃	〃	〃	適
フジパン	10月9日	22.3	55.8	78.1	良	1.3	1.0×10 <sup>2</sup>	〃	〃	〃	〃	〃	〃	適
木村屋	10月9日	22.4	56.2	78.6	良	1.3	<100	〃	〃	〃	〃	〃	〃	適
田中パン	10月9日	22.5	55.6	78.1	良	1.3	<100	〃	〃	〃	〃	〃	〃	適
河本パン	10月13日	22.0	55.4	77.4	良	1.4	<100	〃	〃	〃	〃	〃	〃	適
片岡パン	10月19日	24.4	56.2	80.6	優	1.3	<100	〃	〃	〃	〃	〃	〃	適
富士製菓	10月20日	21.8	55.8	77.6	良	1.3	<100	〃	〃	〃	〃	〃	〃	適
花森パン	10月29日	22.8	56.0	78.8	良	1.3	<100	〃	〃	〃	〃	〃	〃	適

※注：「岡山県学校給食会委託製パン工場選定の基準」に基づき、一般細菌数1g当たり1万個以下、並びに大腸菌群以降陰性であること。

## 拭取検査の実施について

本会では、希望のあった学校給食現場へ訪問し、調理施設・調理機器等の拭取検査を実施するとともに、検査結果に基づいて作業工程及び施設設備の改善提案等をおこなっています。毎年3～4か所へ訪問し、拭取検査の結果は、衛生管理研究会等や日々の衛生管理の指導等に活用いただいています。また、県内の基本物資（主食）の全委託加工工場に対しても定期的（毎年10～12月）に設備・機器等の拭取検査を実施し、製造過程における衛生管理の徹底を図り、パン・米飯・めんの品質確保に努めています。



学校給食現場  
配布する人の手袋の検査



委託加工工場  
パン工場でのパン箱の蓋の検査



委託加工工場  
施設設備の確認

### （表紙の写真）貸出品 そのまま食材カード

内容 実物大カード165枚 主食（ご飯・スパゲッティ・そば等14枚）、主菜（あじ・ちくわ・牛もも肉等57枚）、副菜（えだまめ・はくさい・えのきたけ等47枚）、もう一品（いちご・ほしぶどう・かんてん等47枚） 日常よく使う分量の食材写真をそのまま切り抜いたカードです。