



子どもたちに笑顔いっぱい
の給食時間をお届けします

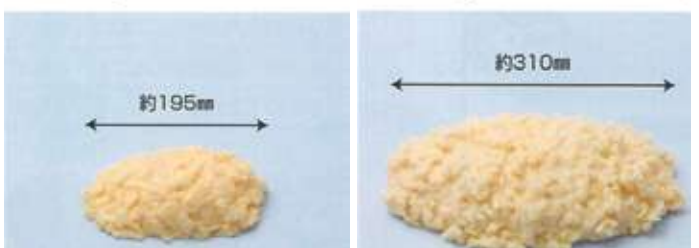
 岡山県学校給食会会報

県学給だより

index

- 新年のごあいさつ・・・・・・・・・・・・・・・・・・2
- 今年もよろしくお願いたします・・・・・・・・・・3
- 施設紹介(総社市地食へ学校給食センターえがお)・・・4~5
- 栄養教諭としての1年を振り返って・・・・・・・・・・6

体脂肪500gのイメージモデルです。 体脂肪2kgのイメージモデルです。



栄養指導フードモデル 体脂肪サンプル しぼやん
※詳細は6ページ

No. 229
令和2年1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/>



新年のごあいさつ

令和2年・年頭のごあいさつ

公益財団法人岡山県学校給食会 理事長 能登原 巧



新年おめでとうございます。皆様におかれましては、輝かしい新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。

旧年中は、本会の活動に対し、多大なるご理解・ご指導を賜り、特に、第70回全国学校給食研究協議大会の開催に当たっては、本会に対し、多くの温かいご支援をいただきましたこと厚くお礼申し上げます。

学校給食は、未来を担う子どもたちの健康の保持増進、体位の向上に資することはもちろんのこと、将来にわたって健全な食生活を営むための基礎を培う「食育の場」であり、今日、学校給食への期待や役割は年々大きくなっていると感じます。

学校における食育は、学校給食自体を「生きた教材」として活用し、地域の食文化、心身の健康、食事の重

要性などについて、実践的な指導を行うのが特徴であり、そのため、「生きた教材」となる学校給食は、望ましい食事のモデル食となるものでなければならないと思います。

私ども給食会は、「生きた教材」となり得る学校給食にふさわしい良質な物資の安定供給、安全安心を確保するための取組にしっかり対応して、学校給食の円滑な実施を支援するとともに、「食の教科書」となり得る学校給食づくりを支援できる物資を充実させることで、学校における食育を支援し、また、新「学校給食摂取基準」への対応など、給食環境の変化に伴う学校給食現場のニーズに対しても、積極的に対応することによって、公益法人としての使命を果たしてまいりたいと考えています。

庚子年の本年は、新しい運気のサイクルの始まりの年です。本会は、「子どもたちに笑顔いっぱいの給食時間を届ける」ことが原点であり、ONE TEAMとなつて、今まで以上に信頼される元気な給食会としてがんばってまいります。皆様の一層のご指導、ご支援をお願い申し上げます、新年のごあいさつといたします。

「年頭所感」



明けましておめでとうございます。皆様には、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、温かいご支援と多大なご尽力を賜り、心から感謝申し上げます。

一昨年より、本会の代表として様々な会に参加させていただくと、私どもの職務は、先輩方が積み上げてこられた歴史は勿論、本当に沢山の支えと犠牲の上に成り立っているのだと感じることが度々あります。特に、記憶に新しい第70回全国学校給食研究協議大会において、本会も後援団体として運営に携わることができた事に深い感銘を覚えると共に、改めて、学校給食は学校現場だけでなく学校給食会をはじめ、教育委員会、そして、各種団体の皆様の

岡山県学校栄養士会 会長 森次 幸枝

連携で成り立っているということを再確認しました。正に ONE TEAM でした。私ども学校栄養士会は、その事を忘れることなく今後も活動を続けていかなければなりません。全ては、学校給食を通して子どもたちが豊かな人間性を育み、生きる力を身につけ、生涯にわたって健全な食生活を営むことができるようになるためです。

しかし、近年、学校給食への期待や役割が大きくなっている一方で、私どもの置かれている現状は大変厳しいものになっています。

私が令和初の新年を迎え願う事はただひとつ、誰一人落ち込むことなく、余力を持って日々の職務を全うし、明るい未来を想像しながら生き活きと暮らしている仲間の姿を微笑みながら見届ける事。そして、安心安全の美味しい給食を食べた子どもたちから笑顔があふれ、給食時間が充実した食育の場となることです。どうか、この願いが叶いますよう、今後とも学校栄養士会の活動を今まで通りご指導ご鞭撻の程よろしく願いいたします。

今年もよろしくお願いたします

総務課



公益法人として、自立した経営を基本原則に、社会から大きな信頼を受けることが出来るよう、ガバナンス、定款をはじめ、法令、諸規程等の遵守に努め、透

明性の高い運営に取り組んでまいります。

また、社会情勢、時代環境の変化に対応し、公益法人としての充実すべき機能、役割を継続していくため、給食会ならではの公益性を高めた事業活動を積極的に

実施し、学校給食現場の要望に添った学校給食をととした食育推進を支援してまいります。

学校給食関係者みなさまの信頼を得るための活動ができる、一年にしたいと思



物資第一課



物資第一課は、学校・調理場などからの受注、物資の仕入れ、在庫管理、物資の納品事務まで、物流業務全般にわたり管理するとともに、取扱物資についての情報管理（銘柄・産地・アレルギー情報等）を行行情

報発信しているところです。

昨年、アレルギー物質が1品目（アーモンド）追加されたこと及び製品に必要な新表示への切り替えに伴い、取扱物資の資料整備を昨年末から順次進めているところであり、令和2年度の「学校給食用物資取扱品目一覧表」に新しい情報で提供できればと思っており、現在、内容のチェックを進めているところです。

また、本会取扱「炊き込み御飯の具材」についての減塩対応をメーカー等に呼びかけているところであり、来年度中には減塩に対応した「炊き込み御飯の具材」への改良を行う考えです。

なお、使用の少ない物資の取扱についての見直し、もしくは整理も考えていきたいと思っておりますので、御理解、御協力をお願いいたします。

物資第二課

パン、米飯、めん安定供給の充実を図っています。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施するため、施設・設備の衛生管理、取扱物資を取扱う担当者の注意点、対応策を明確にし、管理記録をし、衛生管理の精度を高め、取扱物資の安全性を確保します。委託加工工場に対しても、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の推進を要請してまいります。

委託工場の食品衛生管理専門業者による工場調査、拭取り検査を実施して、衛生管理の徹底を図り、安全安心な主食の提供に努めてまいります。

4月1日から実施される新食品表示法に対応するため、取扱物資の表示を確認して取扱います。

また、本会取扱物資の食品自主検査（一般細菌、食中毒菌等の細菌検査及び塩分、糖度、保存料等の理化

学検査）を実施し、取扱物資の品質確保の徹底を図り、安心・安全な物資の提供に努めてまいります。



食育支援課

食育支援課では、今年も学校における食に関する指導を支援する取組を実施してまいります。

・栄養教諭・学校栄養職員をはじめ県内学校給食関係者を対象として、学校における食の指導の充実を支援するための研修会・講習会を開催いたします。

・学校や地域が、教科以外で実施する食育イベント等の助成をいたします。

・学校給食情報展示会の開催や「機関紙 県学給だより」、「食育情報関連リーフレット」の発行などにより、食育情報拠点として食育を支援する情報を発信いたします。

・岡山県の伝統工芸品である備前焼食器、食・健康・衛生に関するビデオやDVD・紙芝居・食材のレプリカ・教育媒体等貸出品を拡充し学校における食の指導

を支援いたします。

・保護者を対象とした、学校給食献立を調理する機会の提供や、県内の食材、食文化等の情報を発信し、地域や家庭における食育を支援して、学校給食の普及啓発を図ってまいります。





施設紹介

総社市地食べ学校給食センターえがお

総社市は、岡山県の南部に位置し、東に岡山市、南に倉敷市、北に高梁市があり、市の中央部を岡山県の3大河川の一つである高梁川が貫流し、豊富な水を供給しています。市域は、吉備高原の一画を形成している中北部を中心に約3分の2が森林地帯で南部は高梁川が形成した吉備平野が東西に広がっています。気象条件は気温が年平均16.5度前後、雨量が年間1,000ミリ前後で瀬戸内特有の温暖少雨の恵まれた気候です。



煮炊き調理室

総社市では、昭和41年4月に学校給食共同調理場を開設し、その後、昭和55年4月に高梁川の東部区域を対象とした共同調理場が、また、昭和58年4月には高梁川の西部区域を対象とした共同調理場が稼働し、平成17年の市村合併によりそれぞれ総社市立総社東学校給食共同調理場、総社市立総社西学校給食共同調理場と改名されました。二つの調理場では40年近くにわたり市内の小中学校に給食の提供をしてきましたが、両施設とも老朽化が進み調理にも支障をきたすこととなったため、新施設を建設しました。

新給食センターの名称は「総社市地食べ学校給食センターえがお」です。名称に「地食べ」と入っているとおり、野菜は総社市内の農家が生産した物を優先的に仕入れ、地産地消に貢献すると共に安全安心な給食を提供しています。また、「えがお」という名称は、え：栄養満点な が：学校給食を お：おいしく食べてもらいたいという願いを込めて付けています。

給食センターえがおは、最大で日8,000食を作ることのできる施設ですが、現在は約6,500食を市内15小学校、4中学校に向け配送車6台で配達しています。その給食を作るに当たり、煮炊き用の蒸気釜1



洗浄室

2基を設置したほか、さまざまな加熱調理のできるスチームコンベクションオーブン6台等の調理器具も導入しています。このスチームコンベクションオーブンの導入により、肉や魚がより柔らかく焼きあがるようになっています。また、洗浄作業においては、食器、食缶洗浄機のほか、コンテナ洗浄機も導入、これまで調理員が手作業で行っていたコンテナの洗浄を機械で行うことができるようになり、作業量の軽減化が図れると共により確実な洗浄ができるようになっています。



野菜類下処理室

さらに、食器類の乾燥消毒保管に関しては、天吊り式消毒保管機を導入し、それぞれのコンテナへ食器類を詰めそのまま乾燥消毒保管ができるようになっています。



アレルギー対応室

建設に当たっては、衛生管理基準の遵守を重視しています。外部からの異物や汚染物質の混入、異なる食材が接触することで起こる相互汚染等を防止するために、作業ごとに独立した区域となっています。荷受け室や下処理室等のある汚染区域と、煮炊き調理室、揚物焼物蒸物室等のある非汚染区域は汚染区域から非汚染区域、非汚染区域から汚染区域へと相互に直接出入りが出来ない仕組みとなっており、各区域へ移動する際は、それぞれに備わっている前室（手洗いや調理服の装着をする部屋）を通るようになっています。また、アレルギー対応の専用スペースとしてアレルギー調理室を設けることで、より確実なアレルギー対応を目指しているところです。

2階フロアには調理現場の様子が見学できるスペースも確保しています。見学に来た子どもたちが、毎日自分たちが口にしている給食がどのように作られているのかを知ることにより、給食への理解を深め興味をもつことで、食の大切さ、食べることのできる有難さを感じてもらいたいと思っています。また、毎月第4水曜日には一般の方を対象とした見学会も開いています。



見学スペース

【施設の概要】

名 称 総社市地食べ学校給食センターえがお
 所 在 地 総社市富原208番地2
 建築面積 3,088.5㎡
 構 造 鉄骨造 地上2階建
 提供食数 約6,500食/日（小学校15校,中学校4校）



給食センターえがお外観



「栄養教諭としての1年を振り返って」



笠岡市立北木小学校 栄養教諭 藤田さくら

本校は、笠岡諸島の1つであり、昨年5月には日本遺産に登録され「石の島」としても有名な、北木島にある小学校です。全校児童12名の小規模校ですが、海と山に囲まれた豊かな自然や、温かく見守って下さる地域の方々、古くから伝わる伝統文化など、恵まれた環境のもと、子どもたちは毎日いきいきと学校生活を送っています。また、隣接している北木西幼稚園には6名の園児が在籍し、合わせて約30食の給食を毎日提供しています。

私が今年度新採用の栄養教諭として本校に着任し、もうすぐ1年が経とうとしています。年度当初は、慣れない施設での衛生管理や調理、地域の特色に応じた献立作成や物資選定、物資輸送など島しょ部校ならではの業務に対する不安もあり、戸惑うことばかりでした。また、食に関する指導の進め方や児童との関わり方に悩むこともありました。毎日が慌ただしく、あっという間に過ぎていった日々でしたが、思い返せば、たくさんの方々に応援して頂き、乗り越えられた1年だったと感じています。本校の児童に毎日給食を提供できることや、今ここで自分が栄養教諭として勤務できていることも、たくさんの方々を支えられてのことだと感じ、感謝の気持ちでいっぱいになります。



をみていると、先生から頂いたこの言葉を思い出します。魚の骨が苦手でも半分食べるのにも苦労していた児童が、先日ししゃもを頭からしっぽまで、まるごと食べることができました。なかなか食が進まず、いつも最後まで残って給食を食べていた児童は、みんなと一緒に「ごちそうさま」を言える日も増えてきました。子どもたち1人ひとりとじっくり向き合い、日々の成長を間近で感じられることに大きな喜びを感じ、またがんばろうと力が湧いてきます。



栄養教諭として、この1年を北木っ子たちと一緒に過ごし、食を通じて子どもたちの成長に関わっていくことができる喜びとやりがい、そして責任の重さを改めて感じています。まだまだ未熟で力不足なことも多くありますが、安全で美味しい給食を提供するために日々精進していきたいです。そして、栄養教諭として、子どもたちの元気な体と、自分や周りの人のことを大切にできる豊かな心を育てられるように、これからもたくさんの方々との連携・協力しながらがんばっていききたいと思います。



栄養教諭として働きはじめ1ヶ月経った頃、以前お世話になった先生からお手紙をいただきました。

「何より、キラキラと輝いている子どもたちと出会うことが教諭の喜びです。」

毎日ランチルームで給食を食べる子どもたちの様子



栄養指導フードモデル 体脂肪サンプル しぼやん (表紙の写真)

内容 重量、色、触感など人間の体脂肪に準じたモデルを目の当たりにすることによって、過度の体脂肪蓄積の危険性や体脂肪率の管理の重要性を認識するのに役立ちます。100gは手のひらサイズで、カバンなどに忍ばせて持ち運びできるミニ体脂肪モデルです。 体脂肪100g=約700kcal

(100g・500g・2kgの3規格で1セット)



出張指導にこれは便利!
100gの手のひらサイズで、カバンなどに忍ばせて持ち運びできるミニ体脂肪モデルです。
体脂肪100g=約700kcal

© IWASAKI 2005

◎表示カード・カードスタンド付