



子どもたちにも笑顔いっぱい  
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

- 令和2年度事業計画・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
- 学校給食用物資の安定供給に関する事業・・・・・・・・ 2
- 学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業・・・・・・ 3
- 学校給食用物資の安全及び衛生管理に関する事業・・・・ 5
- 令和2年度学校給食関係主要行事予定表・・・・・・・・・・ 6



貸出品  
栄養指導フードモデル 砂糖に気をつけようシリーズ 食品6種類  
※詳細は6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/>

# 令和2年度事業計画

## ～令和2年度も「元気な信頼される給食会」を目指して～

学校給食は、地産地消、食文化、地域の自然や環境等の理解を深めるなど、学校における食に関する指導の「生きた教材」として活用されており、食育を推進する上で、欠かせない重要な教材として、その果たす役割は年々大きくなっています。

そして、未来を担う子供たちが、将来にわたって豊かな人間関係を構築し、健やかに生活していけるよう、食の自己管理能力や、望ましい食習慣を身に付けるため、学校における食に関する指導が大きな役割を担っています。

こうした中、公益財団法人である本会は、「食育推進にむけての提案」を事業目標に掲げ、「生きた教材となり得る、学校給食にふさわしい良質で安全安心な物資の安定供給」、「学校給食の普及充実と食育推進の支援」、「学校給食の安全安心を確保するための取組」の3つの事業を相互に連携させながら、学校給食現場の要望に添った給食会ならではの公益性を高めた公益活動を積極的に実施し、学校給食の円滑な実施と学校給食をととした食育推進を支援します。

## 学校給食用物資の安定供給に関する事業

### 基本物資(パン、米飯・精米、めん)

学校給食の主食である、パン、米飯、めんについて、それぞれ委託加工工場を指定して、県内すべての児童生徒へ、同一品質規格で同一価格による安定供給を行います。

パンは標準パンとして、岡山県産米による米粉を20%配合した「岡山っ子こめこパン」を供給します。

昨年度、開発された特殊パン「学校給食用キャロットパン」を今年度から取り扱います。「キャロットパン」は、以前取り扱っていた「スイートポテトパン」同様、児童・生徒に人気の高い甘みのある学校給食用特殊パンです。ぜひ、献立に取り入れてご使用くださいますようお願いいたします。また、今年度においても新たな特殊パンの開発提案をしていきたいと考えています。

米飯・精米は、それぞれ地域毎の地元産米を供給します。

塩分摂取量の改定に伴い、今年度も引き続き、炊き込み御飯の配合の見直しを考えていきます。

めんは、献立にあわせて、うどん、中華めん、ソフトスパゲッティ式めんを供給します。中華めん、ソフトスパゲッティ式めんについては、岡山県産米による米粉を20%配合した「米粉めん」を供給します。

### 学校給食用牛乳

学校給食用牛乳供給推進事業の実施主体者として、供給円滑化推進、安定需要確保等の事業を実施します。

### 一般物資(おかずとなる食材及びデザート等)

信頼のおける業者の食品から、食に関する指導の目標(食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力、感謝の心、社会性、食文化)を踏まえた物資を精選します。

また、スケールメリットを生かした共同購入、物流価格の情報収集、大量一括購入、自家倉庫の活用などにより経費の節減に努めます。

取扱物資の精選では、本会が設置する献立専門委員会、物資専門委員会において、栄養成分、原材料、規格、価格、味等について審査し、学校給食としてふさわしい物資を選定し、取扱物資の充実を図るとともに、地場産物を取り入れた開発物資も提案していく予定です。

昨年度の開発物資である「県学給ミートボール(小麦・乳・卵不使用)1kg」を、今年度から取り扱いますので、年1回以上のご使用をお願いします。製品特徴としては岡山県産牛肉・豚肉・米粉を使用し、アレルギー物質は配合中の牛・豚のみとなっています。

災害時における献立に役立つ長期保存可能な非常食、備蓄食品と成り得る食品を充実させます。

また、引き続き仕入業者へ内容量の小型化の要請や、本会での個数対応等に努め、食品ロスの削減を支援します。

今年度も、学校給食用物資の安定供給に努めてまいりますので、ご理解ご協力よろしく申し上げます。



学校給食用  
キャロットパン



県学給ミートボール  
(小麦・乳・卵不使用)



# 学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業

令和2年度は新学校給食摂取基準の充足を目的とした取組みを実施します。

## 学校給食の普及充実

岡山県学校給食研究協議大会の開催。学校給食の意義と役割についての認識を深め、食育の推進と適切な衛生管理の改善充実を図るとともに、当面する諸問題について研究協議を行い、学校給食関係者の専門的知識を高め、資質向上を支援します。



## 研修会・講習会の開催

岡山県と岡山県給食協議会（学校給食会、社会福祉協議会、病院協会、労働基準協会の4団体で組織）の主催で特定給食実施施設（学校・福祉施設・病院・企業）に従事する関係者を対象に岡山県特定給食施設関係者研修会を開催します。



県内学校給食共同調理場の管理者、栄養関係職員を対象に、共同調理場における管理運営の改善充実を図るため、当面の諸問題について研究協議を行う学校給食共同調理場夏期研修会を開催します。



栄養教諭、学校栄養職員を対象に、学校給食調理講習会を開催します。



栄養教諭・学校栄養職員を対象として、講師を招き、食に関する幅広い知識の習得とともに、調理技術のスキルアップを図り、県内の学校における食の指導の充実を支援する栄養教諭・学校栄養職員支援セミナーを開催します。



## 体験支援

学校給食関係者を対象に、本会取扱物資を製造している工場における生産工程や、安全・安心への取組を視察する優良工場視察を開催します。



## 学校給食週間

県教育委員会との共催で、学校給食週間（1月24日～30日）の期間中に、学校給食実施校を訪問します。



## 受講者の派遣

全国学校給食研究協議大会、全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会に学校給食関係者を受講者として派遣します。



## 学校給食関係功労者表彰

学校給食の発展、充実に顕著な功績のある方、食の指導に顕著な成果をあげた方を学校給食関係功労者として表彰します。



## 施設、教材等の貸出

学校給食関係者に対し関係施設の貸し出しを行います。



岡山県の伝統工芸品である備前焼食器を貸し出します。（40人分×4セット）



食や健康、衛生管理に関するビデオ・DVDや食材のレプリカ、紙芝居等を学校給食関係者へ貸し出します。

また、学校給食実施現場における、調理室の微生物や残留脂肪等を検査する簡易検査器具を貸し出します。



### 学校給食管理システム

献立作成や食の指導等、栄養教諭・学校栄養職員の日常業務の効率化を支援するため、**管理システムソフトを無償貸与**します。また、**操作講習会を開催**します。



### 学校、家庭、地域における食育推進

食育推進を目的として、学校給食関係団体が実施する学校給食調査研究事業を支援します。

学校、家庭、地域における食育推進として児童生徒・保護者等を中心に、学校やPTA等が教科以外で実施する**食育推進活動**を支援します。



保護者を対象に、**保護者の地場産物調理講習会**を開催します。

新入学児童を持つ保護者を中心とした学校給食の献立を調理する、**新入学児童の保護者の学校給食教室**を開催します。



親と子による学校給食献立を調理する**親子料理教室**を開催します。



### 食育情報拠点としての情報発信

**学校給食情報展示会の開催**事業目標である「食育推進にむけての提案」をテーマとし、本会取扱物資の情報や食の指導を支援するためのパネル展示など、給食会発の情報を発信し、学校給食を活用した食に関する指導を支援します。



学校給食関係者、児童生徒、一般県民だれでもが、体験をとおして学校給食を学べる場として、また、食の指導を支援する場、研修の場として活用するための必要な教材、体験用具、展示資料などの充実を図り、**展示室の利用を促進**します。

**ホームページを通じて**、学校給食に係る各種情報や学校給食実施現場が実施している食育関連情報等、食に関する**各種の情報を発信**します。

### 機関紙・リーフレット・献立集の発刊

県内学校給食現場における取組や本会の活動状況、取扱物資に関する情報、給食用物資価格の動向などを紹介する**機関紙「県学給だより」**を発刊し、学校給食関係者に時宜に合った情報を提供します。(年10回発刊)。

県内の食材、食文化等に関する情報を**リーフレット**にし、県内全ての児童生徒に配付します。

平素の学校給食献立と、食に関する指導に役立つ情報(指導案・板書計画・細案)を盛り込んだ**学校給食参考献立集(第34集)**を発刊します。





# 学校給食用物資の安全及び衛生管理に関する事業

## 本会での食品検査

本会の検査室で、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項目の検査を定期的または随時実施します。

本会においても、必要に応じて野菜・果物の残量農薬の依頼検査を実施します。

## 取扱物資の安全性の公表

食品検査実施状況を、本会機関紙、ホームページへ掲載し、取扱物資の安全性について公表します。



## 公的検査機関等への依頼

取扱業者に、残留農薬、ノロウイルス、ヒスタミン検査の必要な物資については、検査書の提出を依頼します。

中国・九州各県学校給食会との共同購入物資（冷凍野菜）については、一般細菌・食中毒菌検査に加え、品位検査、残留農薬検査も実施します。

## 拭取検査

委託加工工場の設備・機器等の拭取り検査、細菌検査を実施し、製造過程における衛生管理の徹底を図ります。

また、学校給食現場の調理施設・調理機器等の拭取り検査を受託し、検査結果に基づく作業工程及び施設設備の改善を示します。これら、拭取検査結果に基づいた注意点等を包括した資料を作成・配付します。



## 工場調査

専門業者に委託して、委託加工工場の工場建屋、倉庫、工場内設備、従業員の衛生管理等々について、調査を実施し、衛生管理の徹底を図ります。

また、専門業者の調査結果を基に指摘事項、改善点等の確認をしながら衛生指導を行います。

## 衛生管理研修会

本会職員、配送委託業者を対象に、衛生管理に関する専門家を講師とした研修会、講習会を開催し、安全に対する意識の高揚と衛生管理の徹底を図ります。



## HACCPによる衛生管理

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、基本物資の安全性の向上、異物混入等の防止に向けてHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の推進を要請します。

## 事故発生時の対応

本会が作成した「岡山県学校給食会における危機管理マニュアル」により、緊急時の適切な対応を実施します。

## 物流システムによる対応

「学校給食衛生管理基準」に基づき、一般物資について、賞味期限、産地、銘柄別の在庫管理を行い、納品伝票に賞味期限、産地等を表示し、学校給食現場が行う検収業務の効率化を支援します。

また、本会に物資が納入されてから学校給食現場に納入されるまでの流通履歴、配送時の庫内温度履歴を管理し、品質管理の徹底を図ります。



## 令和2年度 学校給食関係主要行事予定表

行 事 名	年 月 日	会 場 等
委託加工工場指定書交付式・衛生管理研修会 ★	4月3日	県給食会
学校給食管理システム操作講習会 ★	4月9日～10日	//
岡山県栄養教諭・学校栄養職員研修会	5月22日	岡山ふれあいセンター
公益財団法人岡山県学校給食会第1回理事会 ★	5月28日	ピュアリティまきび
栄養教諭・学校栄養職員経験者研修講座（新採）	5月29日	県給食会
公益財団法人岡山県学校給食会定時評議員会 ★ 臨時理事会 ★	6月17日	ピュアリティまきび
栄養教諭・学校栄養職員経験者研修講座（中堅）	6月23日	県給食会
食育推進全国大会	6月27～28日	愛知県常滑市
岡山県栄養教諭・学校栄養職員夏季研修会	7月21日	オルガホール
優良工場視察 ★	7月22日	玉野市 浅野産業
第64回岡山県学校給食研究協議大会・学校給食情報展示会 ★	7月28日	コンベックス岡山
第61回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会	7月30日～31日	栃木県宇都宮市
岡山県特定給食施設関係者研修会 ★	8月7日	岡山市民会館
第51回学校給食共同調理場夏期研修会 ★	8月	ピュアリティまきび
学校給食関係功労者表彰式 ★	8月19日	//
学校給食調理講習会 ★	10月	県給食会
第71回全国学校給食研究協議大会	10月29日～30日	熊本県熊本市
栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー ★	11月	県給食会
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26日	//
新入学児童の保護者の学校給食教室 ★	未定	未定
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。

### 栄養指導フードモデル 砂糖に気をつけようシリーズ 食品6種類

内容

おやつに含まれている砂糖量を示せるフードモデル。砂糖大1ケ＝5g分、砂糖小1ケ＝1g分をフードモデルで表現しています。市販ジャムパン・どらやき・ロールケーキ・缶コーヒー（加糖）・オレンジジュース