



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

食育推進事業 備前市立伊里中学校
(令和元年度の様子)関連記事2ページ

県学給だより

index

- 食育推進事業の紹介・・・・・・・・・・・・・2
- 今年度の献立専門委員会第二分科会の活動状況報告・・・3
- 検査器具貸出品紹介・・・・・・・・・・・・・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/>

食育推進事業の紹介

備前市立伊里中学校

本校では、「野菜収穫体験事業」「立志の会 餅つき体験と郷土料理を知る会」を実施しています。

「野菜収穫体験事業」は、野菜の植え付け、世話、収穫、調理等ボランティアの生徒を中心に、地域住民の指導を受けて実施しています。

昨年度は、コロナの関係で調理実習が実施できず、収穫した野菜を持ち帰り家庭でおうちの方と一緒に調理を行い、報告書を提出するという方法を取りました。また、収穫をした野菜を自分たちだけが調理するのではなく、地域の活動の中で豚汁の具材にしてもらいました。



令和元年度の様子

コロナの関係で昨年度は提供することはできず調理実習は、家庭で家族と一緒に食べる『共食』の機会として行いました。

今年度も6月に収穫したジャガイモと玉ねぎを使って、家庭での調理を行いました。「じゃがいもと玉ねぎのバター醤油炒め」を作り、おうちの方からは「自分で作り、食べさせてくれ、とてもおいしかった。」と好評をいただきました。さらに学校給食の献立メニューに入れていただき10月の給食に出してくださる予定です。

「立志の会 餅つき体験と郷土料理を知る会」は、中学2年生を中心に、これまでの成長を振り返らせ、家族や地域の多くの



令和元年度の様子



方々の助けがあったことを気付かせ、感謝の気持ちをもてるようにし、地域の方々とのふれあいの

時間を過ごす会という位置づけで行っています。しかし、昨年度はコロナの関係で縮小され、全体で餅つきを行うことができず、地域の方々でお餅つきをするという形で行いました。それを紅白のお餅にし、立志のお祝いにい



令和元年度の様子

ただきました。この紅白のお餅は、地元でとれた井田米「ヒヨクモチ」を地域の方から譲っていただいたものでもありました。以前はみんなで会食を行い、地域の担い手になるように餅つきを行い、地域の方々や保護者と一緒に8升ものお餅を食べたこともありました。早くコロナが収束し、みんなで和気あいあいと楽しくできる日が来ることを望んでいます。

今年度もできることは限られていると思いますが、できるだけ多くの『食』について考える時間を作っに行こうと思います。生きている物をいただいているという感謝の気持ち。料理に関心をもち自分で作れたという気持ち。地域の担い手として頑張れる生徒づくりに力を入れて、今までの活動を継続していきたいと思っています。

じゃがいもと玉ねぎのバター醤油炒め

材料：ジャガイモ・・・5個
玉ねぎ・・・・・・2個
バター・・・・・・少々
醤油・・・・・・少々
塩コショウ・・・お好みで

作り方：①ジャガイモを乱切りにする。
②玉ねぎは千切りにする。
③バターで炒めて醤油で味をつける。



今年度の献立専門委員会第二分科会の活動状況報告

献立専門委員会第二分科会は、例年であれば「学校給食参考献立集」を作成していましたが、今年度は「給食時間に再生できる『食育関連動画』の作成」を進めています。委員は10名の栄養教諭で構成されており、2名ずつ5チーム体制で作成しています。

その内の1チーム（杉原委員と清水委員のチーム）は「牛乳ができるまで」をテーマに、岡山市の松崎牧場とオハヨー乳業の取材を実施しました。松崎牧場では、最新の搾乳方法（自動搾乳ロボットによる搾乳）やコンピュータによる牛の個体識別管理による、ほぼ無人状態での飼育及び搾乳が行われていました。

また、オハヨー乳業では製造工程の取材と工場長さんのインタビューを動画撮影しました。

今後、牧場での牛の飼育、搾乳から工場での生乳の搬入から瓶詰めまで、更に生産者や製造者の声を含めた動画にまとめるそうです。

松崎牧場・ オハヨー乳業 取材

自動搾乳ロボット
による搾乳



松崎牧場さんに
色々教えて
いただきました

仔牛
生後3カ月



オハヨー乳業
工場長さんの
インタビュー



生乳の搬入



検査器具貸出品紹介

学校給食現場の衛生管理に役立てていただくため、4種類の検査器具を貸し出しております。

微生物簡易検査器具 (設備や器具等の細菌の有無を確認できます。)



卓上用もしくは携帯用ふらん器と培地のセット<培地：一般細菌用・大腸菌群用各10枚>

<使い方>

検査したい場所に培地を押し付けて、ふらん器で1日～2日培養しましょう。

☆Point：同じ場所に何度も行かないよう1回でスタンプしましょう。

拭き取り場所例：まな板、作業台、真空冷却機内、食缶、手

ATP拭き取り検査器具 (「汚れ」を数字で確認できます。) ATP検査器具と試薬10本のセット

<使い方>

試薬のセットされている綿棒を水で濡らし、検査したい場所を拭き取ります。

綿棒を試薬にグッと差し込みよく振ったら、試薬を機械に差し込み測定しましょう。

☆Point：アルコール等の消毒前に検査を行いましょう。

拭き取り場所例：水道レバー、ドア取っ手、保管庫取っ手、手



食器及び調理器具の残留脂肪検査器具 (クルクミン溶液付)

食器や調理器具の残留脂肪を確認できます。
洗浄方法の確認や食器交換の目安(傷に汚れが残る)等にご使用ください。

☆Point：食器の内側だけでなく、側面や裏も見てみましょう。
食器洗浄機での洗浄は、並べ方により食器が重なったりしてしまう場合があり、その部分に汚れが残っていることがあります。



自記温湿度計

調理室、倉庫、コンテナ等の温度、湿度を測定できます。
温湿度管理の確認にご使用ください。



★★ スタンプ培地、ATP検査試薬については本会に在庫がない場合があります。★★
貸出しをご希望の場合は早めのご連絡をお願いいたします。

(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：日本の食料自給率を上げるための対策を考えよう (中学校)

ねらい：日本の食料自給率の現状を知り、その対策を自分の食生活にも生かそうとする意欲をもつ。

食育の視点：食品を選択する能力

献立名：玄米入りごはん 牛乳 若鳥の塩こうじ揚げ 小松菜とれんこんのおかか和え

豆腐のみそ汁 市内産味付けのり 詳細は「学校給食参考献立集第34集」をご覧ください。