



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

栄養教諭・学校栄養職員支援センター  
関連記事2～3ページ

# 県学給だより

## index

- 栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー・・・・・・・・・・2～3
- 第72回全国学校給食研究協議大会・・・・・・・・・・3
- 新規取扱物資の紹介・・・・・・・・・・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/>

# 栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー

11月2日に県内の栄養教諭・学校栄養職員を対象に「栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー」を開催しました。政木信昭クッキングスクール校長の政木信昭氏による「和食献立の調理」と題した調理実習と「和食の基本『一汁三菜』について」と題した講義がありました。

午前中の調理実習では政木先生の巧みな包丁さばきによるアジの三枚おろしを解説をまじえ見せていただき、その後、各自で実習しました。

また、午後は、「和食の基本」や「おもてなしの心」について講義がありました。

受講者から「給食中心の食事ばかり考えている自分に気づき、給食に活かすヒントをもらえた」「料理をするうえで大切なことをたくさん学べました」「食への理解が深まった」等の感想をいただきました。



開会式の様子

## アジの三枚おろし体験



ゼイゴを取る



頭を落とし内臓を出し、切り込みを入れ洗う



刃先を中骨にあてながらおろす



中骨と身を切り離す



三枚におろした後、腹骨、小骨を取る



皮をむいて刺身用に切る

### 日本料理の基礎

～茶懐石から学ぶおもてなしの心～

#### 献立

- 【向付け】 鱈の刺身（三枚おろし）
- 【汁】 合わせ味噌仕立て（大根 春菊 練辛子）
- 【飯】 一文字飯
- 【進肴】 もやし こんにゃく 水菜の胡麻和え  
鱈の酢の物



もやし こんにゃく 水菜の胡麻和え



鱈の酢の物



## 【汁】 合わせ味噌仕立て

### 材 料 (4人分)

大根	春菊	辛子	二番出し	3・1/2カップ	大根	厚さ1センチ	一口大のいちょう切り	4コ
			白味噌	70g	春菊	少々		
			赤味噌	大さじ1	辛子	少々		

## 【進肴】 もやし こんにゃく 水菜の胡麻和え

### 材 料 (4人分)

太もやし	100g	【作り方】
こんにゃく	50g	①胡麻はすり鉢で軽くすり、砂糖 濃口 薄口 出し汁で和え衣とする。
水菜	50g	②もやしは天地を取り、さっと茹で八方地につける。
八方地	適量	③こんにゃくは細かく切り揃え、さっと茹でて八方地で煮含める。
白ゴマ	大さじ3	④水菜は茹でて水にさらし、八方地につけ、長さを揃える。
砂糖	大さじ1	⑤もやし、こんにゃく、水菜の八方地を切って和え衣で和え、器にこんもり盛りつける。
濃口醤油	大さじ1	
薄口醤油	大さじ1/2	※八方地：かつおだし、塩、薄口醤油、みりんを合わせたもの（吸い物より少し濃いめ）
出し汁	少々	

# 第72回全国学校給食研究協議大会

第72回全国学校給食研究協議大会が、10月21日（木）～22日（金）北海道札幌市からオンラインにより開催されました。本会の研究助成事業として4名の方に参加していただき、食育や学校給食の重要性について研修を深めていただきました。

## 参加者の感想

### 第72回全国学校給食研究協議大会（オンライン開催）に参加して

岡山市立学校給食センター  
所長 別府啓子

今回初めてオンラインの大会に参加させていただきました。北海道の会場に行けなかったのは残念でしたが、移動に時間を取られることなく、全国大会に参加でき、貴重な体験となりました。

1日目の全体会では、『『日常生活の食事』に生きる学校給食～教材となる『おいしい』給食の実践と発信～』と題してシンポジウムが行われ、校長、栄養教諭、保護者、行政の立場から「学校給食を通じて、どういう子どもを育成したいのか」「学校給食の発信などの課題に対して何ができそうか」についてさまざまな意見が出ました。文部科学省の調査官からは、学校給食の可能性はまだまだあり、どんどん発信し、伝える努力をしてほしいとのことでした。保護者の方からは、SNSを活用し、スマホで給食だよりや献立表が見られるようになると、アレレギーのチェックもしやすく、レシピを載せてもらえるとうれしいと具体的な意見もありました。

2日目は、「学校経営に食育を位置付け、栄養教諭を中核に全教職員が連携・協働して取り組む食育推進体制の整備・充実」の分科会に参加させていただきました。実践発表では校長先生から、学校経営方針に食育を位置付け、食育で子どもが育った姿を共有することで教職員の意識を高めて組織づくりを行い、また、実践を積み上げ、広め、連携・共有・評価を行うことにより改善につなげた食に関する指導の全体計画を「在る」から「使う」にした実践の紹介等がありました。ロングスパンだけでなく、ショートスパンでもPDCAを行うことが食育推進を行う上で大事だと感じました。

全体を通して、これからの食育はICTを効果的に活用して発信することが必要だと改めて感じました。時代の波に乗り遅れないよう情報をキャッチして、今後にかかしていきたいと思います。今回は参加させていただき、ありがとうございました。

# 新規取扱物資の紹介

10月6日開催の献立専門委員会で選定され、11月9日開催の物資専門委員会で承認された、次の物資の取扱いを4年1月から開始する予定ですので、県学校給食会取扱物資を食育にお役立てください。

## 天ぷら粉1kg



水1.6リットルに本品1kgを溶いてご使用ください。くちどけが良く、サクもろい食感で、簡単に細かく美しい華が咲きます。

## 冷凍さつまいも 乱切り1kg



鹿児島県産のさつまいも（高系14号or紅さつま）を1個約15gの乱切り状にカットしました。

## 冷凍豆腐(ダイスカット) Fe・Ca強化1kg



国産大豆100%使用で鉄分とカルシウムを強化した冷凍豆腐です。カット加工しているため手軽にご使用いただけます。

## 国産オクラスライス1kg



契約栽培された長崎県産のオクラを食べやすい大きさにカットし、ポイル後バラ凍結しました。

## 青森県産 ベビーホタテ貝1kg



IQF急速凍結により、ホタテの旨味を逃さず鮮度を保っており、シチュー、グラタン等いろんな料理の素材にご使用いただけます。

## チキンハム短冊 (バラ凍)500g



バラ凍結のため、そのまま炒め物やスープ等にご使用いただけます。料理により真空パックと使い分けができます。

## 学給だいふく (豆乳いちご)30g



食べ易いだいふく生地に、いちご味のなめらかな豆乳クリームを包み込みました。半解凍でアイスのように、全解凍でババロアのようにお召し上がりいただけます。

## スクールランチ 米粉餃子20g



米粉特有のもっちりパリパリ感が楽しめる食感に仕上がっています。揚げる、焼く、蒸す等の調理でご使用いただけます。

## おいしい春巻き35g・50g



キャベツ、にんじん、玉ねぎ等の具材は全て国産を使用した春巻きです。凍ったまま、175℃前後の油で約4分間揚げてご使用いただけます。

### (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: ぎゅうにゅうをしっかりとるもう (小学校)

ねらい: 牛乳に含まれるカルシウムについて知り、すすんで牛乳を飲む。

食育の視点: 心身の健康

献立名: カレーミートサンド 牛乳 鮭のレモンペッパー焼き 野菜スープ くだもの(冷凍みかん)

詳細は「学校給食参考献立集第34集」をご覧ください。