



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

- 令和3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
 - 学校給食の安全及び衛生管理に関する事業・・・・・・・・・・・・・5
- 令和2年度文部科学大臣表彰受賞
 - 学校給食優良学校・学校給食功労者・・・・・・・・・・・・・6
 - 社会に開かれた教育実践奨励賞・・・・・・・・・・・・・7
- 第15回全国学校給食甲子園優秀賞受賞・・・・・・・・・・・・・7
- 令和3年度学校給食関係主要行事予定表・・・・・・・・・・・・・8



令和2年度献立専門委員（第2分科会）作成献立
※詳細は8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/>

令和3年度事業計画

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、健康の増進、体位の向上を図ることはもとより、食に関する指導を効果的に進めるための「生きた教材」としての役割を担っています。また、地産地消の推進、伝統的文化の継承、食物アレルギーへの対応などの社会的な課題や要請への対応も期待されています。

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」となる良質で安全安心な学校給食用物資を安定的に供給し、学校給食の円滑な実施と食育を支援するための「学校給食用物資の安定供給に関する事業」、「学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業」及び「学校給食用物資の安全及び衛生管理に関する事業」の3つの事業を柱として、各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活動を積極的に実施します。

なお、事業実施にあたっては、新型コロナウイルス感染症の拡大防止に努めるとともに、感染状況等に応じて実施します。

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。

また、学校給食現場の要望を踏まえ、現行品の改良及び新たな特殊パンについて、引き続き検討をしております。

米飯・精米は、それぞれ地域毎の地元産米を供給します。

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。

安定供給体制の維持としましては、近年の経営者の高齢化、後継者不在などからパン、炊飯、めん等の委託加工工場が減少し、供給体制が脆弱化しているため、関係者と安定供給体制を維持していくための方策を協議し、供給空白地域の発生を防ぎ、県内全域への安定供給を図っております。

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、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るなど新たな開発物資も提案してまいります。

また、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、防災の日、防災訓練等の機会を利用した学校における防災教育を支援してまいります。

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、ご理解ご協力方よろしく申し上げます。



物資専門委員会



献立専門委員会（第2分科会）

学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業

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、資質向上を図ります。



令和元年度の様子

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。



令和元年度の様子

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助成支援します。



令和元年度の様子

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。



令和元年度の様子

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、学校給食実施校の訪問を行います。



令和元年度の様子

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。



令和元年度の様子

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。さらに、今年度は、ソフトウェアのバージョンアップを実施します。



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。



令和元年度の様子

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。



令和元年度の様子

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。



令和元年度の様子

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。



令和元年度の様子

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**



展示室

利用を促進します。また、今年度は「出張展示室」を開催し、学校給食についての情報を発信します。

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。

また、今年度は見やすいホームページとなるようデザイン変更を実施します。

機関紙・リーフレット・献立集の発行

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を提供します。



学校給食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に実施します。



パン品質審査会



食品検査

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、検査証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。

本会においても、必要に応じて野菜・果物の残留農薬検査を実施します。

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ます。

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、パン・米飯・めん委託加工工場等を対象に、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。



令和元年度の様子



令和元年度の様子

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。

文部科学大臣表彰受賞

〈学校給食優良学校〉

吉備中央町立円城小学校 校長 藤井 輝彦

栄誉ある賞を受賞し、大変光栄に思っています。ご指導とご協力をいただきました関係者の皆様に、心よりお礼申し上げます。

本校の取組の一例を紹介します。

1. 健康朝礼 (H.29~)

一人一人の児童が、「食・健康・運動」について「正しく知る」と「行動に向かう意欲づけ」を目的に、毎月1回実施しています。立案・運営は、校内研究組織の「健康づくり部会」が行い、栄養教諭・養護教諭・体育主任がミニ授業を行っています。

2. 生産・調理・販売関係者等と連携した取組

5年生の総合的な学習では、県内外で高い評価を得ている「円城白菜」を取り上げています。平成30年度からは、栄養教諭もこの学習の指導者に加わり、食育の視点を加えながら学習のねらいや内容・展開の改善を図っています。栽培・収穫の体験だけでなく、生産農家の人々の思いや願いの聞き取りも行っています。

「道の駅」での販売体験、地域の方による簡単な白菜料理とキムチ作り体験、白菜栽培を指導してくださった白菜作り名人へ感謝を伝える会、収益金の活用等、多岐にわたる学習となっています。

また、栽培した「円城白菜」を給食の食材としても利用しています。

今後の課題

以上の取組は、これまでの校長先生方のリーダーシップのもと、栄養教諭を中心に組織的に実践してきたものです。今年度は、新型コロナウイルス感染症感染防止のために、規模縮小や中止等、十分なことはできませんでした。やれる方法を探りながら取り組むことは続きますが、今の状況が落ち着いたなら、今まで積み上げてきた取組を実践していきたいと考えています。



「円城白菜」の苗植え、収穫



〈学校給食功労者〉

瀬戸内市邑久学校給食調理場 栄養教諭 小坂 幸子

このたび、名誉ある文部科学大臣表彰受賞の栄を賜り、これまで支えていただきました関係者の皆様に心より感謝とお礼を申し上げます。

新型コロナウイルス感染症の影響で表彰式がなかったため、所属校の校長先生から表彰状を授与していただきました。この賞に恥じぬようにますます精進しなければと、身が引き締まる思いです。

令和元年に、記念すべき第70回全国学校給食研究協議大会岡山大会の第5分科会(学校給食における地場産物・国産食材の活用)で発表する機会をいただきました。当時勤務していた和気町の地産地消の取り組みを過去に遡って調べていくと、大先輩の栄養教諭が地場産物を購入するルートすらないところから苦労して切り開いてこられた熱い思いがあったことを知りました。私たちは事業が軌道にのった後を引き継いで楽に溶け込み、何て恵まれているのだろうと思います。そういえば、私がこの仕事を始めたばかりの頃の先輩方はエネルギーに満ち溢れ、パワー全開で輝いて見えました。この道を絶やさず、現状維持ではなくさらに発展させて後輩に残せるように頑張らなければと思います。

引き継ぐといえ、岡山県学校栄養士会では、5年ごとに「児童生徒の食生活・日常生活等の調査」を行っています。私はたまたま調査のある年に毎回理事支部長になり、調査部員として平成13年の調査から携わってきました。継続して調査してきたデータの蓄積は大変貴重な財産です。しかしせっかくの膨大なデータを活用しきれていないのも事実です。もっと色々な角度からのデータの見方、活用の仕方を勉強しなければと思います。古株だからといって何でもできる訳ではありません。むしろ優秀な若手の活躍を期待しています。



〈社会に開かれた教育実践奨励賞〉

岡山県立倉敷まきび支援学校 校長 西 千秋



本校は平成26年に開校した県内で最も新しい特別支援学校です。知的障害部門と肢体不自由部門を有しており、小学部1年生から高等部3年生までの児童生徒が在籍しています。開校当初から校内に『学校支援地域本部』を設置し、地域連携や地域貢献を目指して、社会に開かれた学校づくりを行ってきました。さらに、食を通じて教育することを重点の一つとして『食育・学校給食』に取り組み、開校からわずか3年目の平成28年に『全国学校給食甲子園®』に出場し、優秀賞（タニコー賞）を受賞しました。

開校から一日一日歴史を積み上げ、5年経った平成30年の7月に西日本豪雨が真備町を襲い、本校は被災しました。校舎の1階は全て水に浸かり、令和元年9月までの1年間は、本校の運動場に建てられたプレハブ校舎と県内3つの特別支援学校に学部部門ごとに分かれて授業を行うことになりました。

しかし、学びを止める訳にはいきません。真備町の4分の1が被災する中、地域を元気づけようと、プレハブ校舎で学んでいた高等部の生徒は、最寄りの駅（吉備真備駅）の清掃や近隣の学校園や公園にプランターに植えた花を贈る活動を続けました。家庭科室が使えない間は、電子レンジやオーブントースターを使って教室でできる調理を考え、苺大福やカップケーキなどを作ったり、給食がお弁当になった知的障害部門では、お弁当と一緒に食べられるようにスープを作ったりしたこともありました。参観日には、公民館の調理室を借りて保護者と一緒に家庭でも作れる給食メニューの料理教室を行いました。これは、被災による保護者の心のケアにもなったと好評でした。

私は、平成26年の開校から3年間、教頭・副校長として本校に勤務した後、一旦離れ、今年度再び校長として着任しました。このたびの受賞は身にあまる光栄で、未曾有の困難の中でも、児童生徒の学びを止めることなく、明るい未来に辿り着くと信じて尽力してきた全ての教職員に贈られた賞であると思っています。これからも精進努力して参ります。ありがとうございました。



第15回全国学校給食甲子園優秀賞受賞

岡山県立岡山西支援学校 栄養教諭 川上 啓子

12月5日（土）全国学校給食甲子園決勝大会が行われました。今回初めて挑戦した大会で、決勝戦参加決定の連絡を受けた時は、大変驚きました。過去の決勝大会に岡山代表として出場された横山宏子先生、西村香苗先生、花房千帆先生の発表のすばらしさを見て、その取り組みの質の高さに感心していた自分にとっては、「まさか自分が出場するなんて。」という思いでした。



例年は、東京会場で決勝戦が行われていましたが、今年は新型コロナウイルス感染症対策のため、オンライン動画での食育授業コンテストがあることを伝えられました。連絡を受けてから、食育授業撮影の日までわずか2週間ほどの時間しかなく、大変慌てました。動画作成では、児童生徒役の配置はしないという条件のため、いつもの授業のような児童生徒との対話をするのができず、組み立てには非常に苦労しました。それでも、岡山県漁業協同組合連合会や岡山県学校給食会のご協力のもと、給食担当教諭から様々なアドバイスを頂きながら、なんとか作り上げることができました。苦しい2週間ではありましたが、アドバイスを頂いて工夫

をしたことで大変勉強になりました。

決勝戦当日は、「すべてをやりきった。」という思いから、とても落ち着いていました。結果は、献立、食育授業ともに優秀賞でした。このようなすばらしい賞を受賞することができたのは、岡山県漁業協同組合連合会や岡山県学校給食会をはじめ、調理員、教職員、保護者、児童生徒などたくさんの方のご理解やご協力のおかげです。そして、日々多くの方々に支えられ給食運営ができていたのだと改めて感じました。本当にありがたい気持ちで一杯です。心よりお礼申し上げます。

この大会に参加し、本校の給食がクローズアップされたことで、児童生徒、保護者、教職員の食育の関心がさらに高まりました。これからも家庭と学校が連携し、児童生徒が障害を乗り越え、幸せに生きていくための手段を身に付ける手助けをしていきたいと思えます。



受賞されたみなさま おめでとうございます

令和3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 ★ | 4月2日 | 県給食会 |
| 学校給食管理システム操作講習会 ★ | 4月8日～9日 | 〃 |
| 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 |
| 新規採用栄養教諭研修講座 | 5月28日 | 県給食会 |
| 岡山県栄養教諭・学校栄養職員研修会 | 6月1日～6月30日 (配信期間) | ユーチューブ配信(限定公開) |
| 公益財団法人岡山県学校給食会定時評議員会 ★ | 6月17日 | ピュアリティまきび |
| 中堅教諭等資質向上研修 | 6月24日 | 県給食会 |
| 食育推進全国大会 | 6月26日～27日 | 岩手県滝沢市 |
| 優良工場視察 ★ | 7月21日 | 未定 |
| 岡山県学校給食研究協議大会・学校給食情報展示会 ★ | 7月27日 | コンベックス岡山 |
| 岡山県栄養教諭・学校栄養職員夏季研修会 | 8月3日 | 岡山ふれあいセンター |
| 岡山県特定給食施設関係者研修会 ★ | 8月4日 | 岡山市民会館 |
| 第62回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会 | 8月5日～6日 | 群馬県高崎市 |
| 学校給食共同調理場夏期研修会 ★ | 8月11日 | ピュアリティまきび |
| 新入学児童の保護者の学校給食教室 ★ | 8月17日 | 県給食会 |
| 学校給食関係功労者表彰式 ★ | 8月19日 | ピュアリティまきび |
| 学校給食調理講習会 ★ | 10月5日 | 県給食会 |
| 第72回全国学校給食研究協議大会 | 10月21日～22日 | 北海道札幌市(オンライン開催) |
| 栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー ★ | 11月2日 | 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25日 | 〃 |
| 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。

(表紙の写真)令和2年度献立専門委員(第2分科会)作成献立

題材名：冬野菜の良さを知ろう(小学校)

ねらい：冬野菜の良さを知り、すすんで食事に取り入れよ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：ごはん 牛乳 赤魚のおろしあんかけ ほうれんそうのアーモンド和え 打ち豆汁

詳細は「学校給食参考献立集第34集」をご覧ください。