



子どもたちに笑顔いっぱい
給食時間をお届けします

食育推進事業 赤磐市立石相小学校
(農業体験活動「さつまいも大作戦」)

 岡山県学校給食会会報

県学給だより

index

- 学校給食委託加工工場指定書交付式・・・・・・・・・・・・・2
- 令和3年度学校給食管理システム操作講習会・・・・・・・・・・・・・2
- 本会の「学校給食支援事業」の活用を！・・・・・・・・・・・・・2
- 貸出品の活用事例・・・・・・・・・・・・・3
- 行事食の案内・・・・・・・・・・・・・4
- 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/>

学校給食委託加工工場指定書交付式

4月2日(金)に岡山県パン協同組合と一般社団法人おかやま学校給食めん協会から各代表者にご出席いただき、規模縮小のなか指定書交付式を開催いたしました。

令和3年度は、次の製パン8工場、炊飯11工場、製めん6工場を委託加工工場として指定し、安心・安全な基本物資の提供をお願いするとともに、安定供給に努めていただき、学校給食が円滑に実施されるよう、協力を依頼しました。



製パン・炊飯工場



製めん工場

【本年度の委託加工工場】

製パン工場（8工場）	炊飯工場（11工場）	製めん工場（6工場）
エラヤ食品工業株式会社	有限会社池崎堂	株式会社吉備長食品
株式会社岡山木村屋倉敷工場	エラヤ食品工業株式会社	有限会社佐藤食品
片岡甘美堂	有限会社岡野商店	有限会社佐藤製麺所
河本製パン所	株式会社岡山木村屋倉敷工場	田村製麺有限会社
有限会社田中製パン所	河本製パン所	株式会社ヒロセ
株式会社中国フジパン	有限会社田中製パン所	渡辺製麺所
株式会社花森商店	株式会社中国フジパン	
富士製菓株式会社	株式会社トングウ	
	ナラパン食品株式会社	
	株式会社花森商店	
	富士製菓株式会社	

令和3年度学校給食管理システム操作講習会

4月8日(木)・9日(金)と14日(水)の3日間で「学校給食管理システム」操作講習会を開催しました。「学校給食管理システム」とは学校給食の献立作成から食材発注、更に買掛金等の管理が可能な栄養教諭・学校栄養職員向けのパソコンソフトです。4月の人事異動や新規採用の栄養教諭・学校栄養職員の方を対象に毎年この時期に開催しています。



本会の「学校給食支援事業」の活用を！

(1)食育推進事業（助成事業）

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特色ある食育推進の取組を支援します。

(2)学校給食調査研究事業（助成事業）

食育推進を目的として、学校給食関係団体（岡山県学校栄養士会、共同調理場連絡協議会等）や郡市単位などで実施する栄養職員研修会、献立開発、食に関する指導実践研究会、衛生管理研究会などの学校給食にかかる事業を支援します。

(3)その他学校給食支援事業

地場産物調理講習会、親子料理教室、新入学児童の保護者の学校給食教室を開催し、学校給食の役割や意義を話し合う機会を提供することで、家庭における食育を支援します。

※詳細につきましては、岡山県学校給食会食育支援課にお問い合わせください。

貸出品の活用事例

「倉敷の秋」・「日本六古窯（湯呑セット）」を使用して

倉敷市立下津井東小学校 主任（栄養士） 木村千草

前任校の倉敷市立郷内中学校で令和2年11月24日・12月1日の2日間、「岡山県学校給食モデル献立 郷土料理 倉敷の秋」・「日本六古窯（湯呑セット）」を、2年生の道德の時間に使用しました。

「和食の良さって何だろう。～心でいただく伝統の味～」の単元で、担任とのT.T授業方式で、実施しました。毎日、自分の健康を支えるための食事としての和食と、数百年続いている日本の文化の一つとして、世界に誇るべき和食の二つの側面を生徒が理解して、自分の国や郷土を愛する気持ちをもってもらいたいと考え授業の構成をしました。

身近にある和食として、学校給食の郷土料理を紹介するときに「倉敷の秋」が、実物に近かったので、生徒の授業への関心が高まりました。途中で、岡山県の備前焼（日本六古窯セット）を例として、昔から使用している食器にも、人をもてなすための心くばりがされていることを話しました。終わりに、「和食を未来に残していくためにどうしたらいいかな？」という問いかけで、生徒本人に、自分の生活の中での和食について、考えを深めてもらえるようにしました。感想には、「将来、食にかかわる仕事に就きたいと思っています。だから、より多くの人に和食の良さを知ってもらいたいです。和食を未来に残すためには、自分たちが和食を食べることが大事だとわかりました。」「和食は、ユネスコ無形文化遺産になっているので、これからも大切にし、伝えていかなければならないと思いました。私もしっかり和食を食べたいです。」とありました。生徒が考えを深めるのに、「倉敷の秋」・「日本六古窯（湯呑セット）」の2点を使用したことが効果的でした。



倉敷の秋（レプリカ）



日本六古窯（湯呑セット）



和食の良さって
何だろう

「フードモデル 砂糖に気をつけようシリーズ」を活用して

津山市立久米中学校 養護教諭 中村麻美

津山市立久米中学校では、給食支援員の先生と連携し、生徒が興味をもつ食育ができないだろうかと考え、初めて岡山県学校給食会から、「フードモデル 砂糖に気をつけよう」をお借りしました。

「フードモデル 砂糖に気をつけよう」は、身近なおやつ（どら焼き、ジャムパン、ロールケーキ、オレンジジュース、コーラ、缶コーヒー）の食品サンプルと合わせて、それぞれに含まれている砂糖の量を展示することができます。



久米中学校では、生徒玄関から入ってすぐの多目的ホールに展示し、各担任の先生から朝の会で呼びかけをしてもらいました。子どもたちからは、「ジャムパンもどら焼きも半分にした分の砂糖の量だけど、実際は1個全部食べてしまうから、砂糖の量も倍になってしまうな」「飲み物は、1本に含まれている砂糖の量も多いけど、さらっと飲んでしまうから、気をつけないといけないな」など、実際にサンプルを展示することで、目に見えて砂糖の量がわかるため、普段食べているおやつの砂糖の量に驚く声が多くありました。

今後も他の教材を活用したり、給食支援員や栄養教諭の先生と連携したりしながら、子どもたち自身が、口にするものや購入するもの、調理するものについて考えるきっかけになる食育をしていきたいと思ひます。



行事食の案内

今年度も、7月の行事食（七夕・土用）を予約制にて取扱いします。
詳細につきましては、別途案内いたします。

七夕ゼリー 50g



(パッケージ)



(内容画像)

キラキラ餅 (みかん) 40g



(パッケージ)



(内容画像)

よもぎだんご (笹だんご風) 27g



(パッケージ)



半分に切った様子です。
(内容画像)

県内製造品



手延べそうめんバチ 1kg



- ・うなぎ蒲焼短冊切 (真空) 500g
- ・うなぎ蒲焼 (真空) 40g・50g

新規取扱物資の紹介

1月13日開催の献立専門委員会で選定され、2月10日開催の物資専門委員会で承認を得、次の物資を今年度4月から取り扱っておりますので、ご使用ください。

味付乾燥豆 (金時豆) 1kg



北海道産の大正金時豆をふっくらと蒸し煮にしてから、時間をかけてじっくりと糖漬けして乾燥させております。味付け不要で調理時間が短縮でき作業効率がアップします。

白身の魚香草フライ (バジル)

乳・卵不使用 35g・50g



白身の魚 (ホキ) にバジルペーストをワンタンの皮で蓋をし、粉付けし、凍結しました。
凍ったまま、約170℃の油で4～5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：地元の郷土料理について知ろう(中学校)

ねらい：地元の郷土料理を知り、郷土料理への理解を深め味わって食べる。

食育の視点：食文化

献立名：ふなめし 牛乳 テンペ入りかき揚げ はりはり漬け くだもの(きんかん) 詳細は「学校給食参考献立集第34集」をご覧ください。