



子どもたちに笑顔いっぱい
給食時間をお届けします

学校給食関係功労者表彰式



岡山県学校給食会会報

県学給だより

index

令和3年度夏期実施事業

学校給食関係功労者表彰式	2
第64回岡山県学校給食研究協議大会	2
岡山県特定給食施設関係者研修会	3
物流研修会・衛生管理研修会	3
第62回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会	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/>

令和3年度夏期実施事業

学校給食関係功労者表彰式

8月19日（木）に「ピュアリティまきび」で功労者表彰式を開催しました。
 多年にわたり、本県の学校給食の発展・充実に顕著な功績があり、その職種の指導的な立場で、御精進、御努力を重ねてこられた栄養教諭・栄養職員3名、調理関係職員10名あわせて13名の方々に、表彰状及び記念品を贈呈し、表彰いたしました。
 受賞者の方から、「調理員や職員の仲の良さが強み」「子どもたちが大人になった時に、美味しかったと言ってもらえるような給食をこれからも届けていきたい」等の声をいただきました。
 今後、益々の御活躍をお祈りいたします。



令和3年度 学校給食関係功労者被表彰者名簿

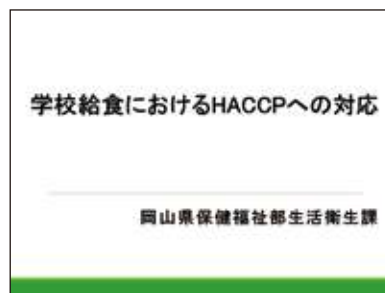
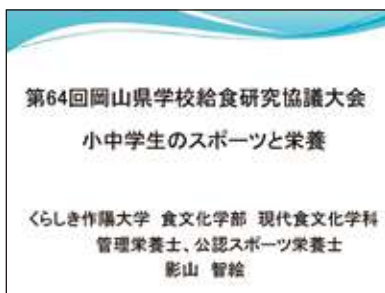
学校給食関係功労者表彰要項3-(1)による表彰者

所属所名	現職名	氏名	所属所名	現職名	氏名
国立大学法人岡山大学教育学部附属小学校	調理師	井上 修宏	里庄町立里庄西小学校	校務員	妹尾 智子
倉敷市立西阿知小学校	栄養教諭	開田 知美	里庄町立里庄西小学校	校務員	平田多恵子
倉敷市立天城小学校	栄養教諭	三宅 宏枝	里庄町立里庄中学校	校務員	高田 英子
倉敷市立倉敷中央学校給食共同調理場	所長補佐	月本 妙子	里庄町立里庄中学校	校務員	壇 ゆかり
倉敷市立中島小学校	給食調理技師	浅野 弘美	美咲町立旭小学校	調理員	青木 尚美
早島町立早島中学校	給食調理員	小川 順子	美咲町立柵原東小学校	調理員	中村 尚子
早島町立早島中学校	給食調理員	山本 弘子			

第64回岡山県学校給食研究協議大会

学校給食の意義と役割についての認識を深め、食育の推進と衛生管理の改善充実に資することを目的とした研究協議大会を、動画配信により開催しました。
 視聴された研修を、日々の食育や衛生管理に生かしていただければと思います。

- ・講演 演「岡山県の郷土料理」 食文化史研究者 岡嶋 隆司氏
- ・食育推進部会「小中学生のスポーツと栄養」
くらしき作陽大学食文化学部 現代食文化学科専任講師 影山 智絵氏
- ・衛生管理部会「学校給食におけるHACCPへの対応」
岡山県保健福祉部 生活衛生課技師 大津寄 洋史氏



岡山県特定給食施設関係者研修会

今年度は、オンラインでの録画配信により研修会を開催しました。

研修会では、岡山県保健福祉部生活衛生課 主任 石故明衣子氏から「給食施設における衛生管理について」と題し講演をいただき、食中毒の発生要因、再発防止策等についてお話をいただき、それぞれの施設における衛生管理について再認識する機会となりました。

次に、落語家 桂 こけ枝氏から「こけ枝のニコニコ笑顔で身も心も健康生活」と題し講演をいただき、笑いは免疫力アップにつながる、ニコニコ笑顔が一番とのお話をいただき、心に元気をいただくことができました。



桂 こけ枝氏

物流研修会・衛生管理研修会

8月18日（水）に、本会職員及び物流委託業者を対象とした物流研修会を開催しました。

物流研修会では、品質管理係から「公益財団法人岡山県学校給食会のHACCPの対応について」と題し、本会におけるHACCPを取り入れた衛生管理の実施にあたり、今後の物流業務を遂行する上での注意点や対策等を明確にし、共通理解と再確認をいたしました。



また同日、県内の製パン・炊飯・めん委託加工工場を対象とした、衛生管理研修会の開催を予定しておりましたが、新型コロナウイルスの感染拡大防止の観点から本会での開催を中止し、動画配信による講習としました。講師には、巡回指導を委託している東洋産業株式会社 岡山地区統括 水元 誠氏に「学校給食の品質・衛生管理と事故防止について」と題して講義いただきました。これまでの事故内容を振り返り、1学期に実施した巡回指導での調査結果を踏まえながら、衛生管理や再発防止に向けた注意事項や同業他社が実施している対策などを例にあげて、2学期からの品質・衛生管理と事故防止に向けた再点検を図れる内容となっており、各工場の学校給食業務に携わる多くの関係者に受講いただくよう、通知いたしました。

第62回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会

第62回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会が、8月5日（木）～6日（金）群馬県からWeb会議システム（Zoom）によるオンラインにより開催され、本会からの参加者として4名の方に参加していただき、食育の推進・学校給食の充実方策等について研修を深めていただきました。

参加者の感想

第62回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会に参加して

岡山県立岡山支援学校 栄養教諭 花房千帆

全体会では、文科省より第四次食育基本計画についての説明があり、給食管理はデジタル化で効率化を図り、食に関する指導は管理栄養士としての資質を向上させ、栄養教諭が学校で必要とされる存在になってほしいと締めくくられ、文化庁からは、我が国の食文化は未来に継承すべきものであるが、家庭や地域では継承が難しくなっており、栄養教諭の役割は大きいと、私たちに大きく期待が寄せられているのを感じました。基調講演では、大学で栄養教諭を育てる立場から、なぜ栄養教諭制度が創設されたのか、栄養士・管理栄養士という専門職として自分の仕事を再認識し、周りへの理解を自分からアピールしてほしい、さらに資質向上をすることが栄養教諭としての資質向上になるとお話がありました。そして、一日目の最後には、これからの栄養教諭に求められる資質・能力としてのシンポジウムが行われました。ここでもインパクトを与える発信力、校内でのコミュニケーション、そして、管理栄養士・教師としてのスキルの向上とシンポジストの方々からお話があり、知識と人間力の両輪を備えることが大切であると感じました。

二日目は特別支援の分科会に参加し、障害の特性に合わせた安全な食事の提供や、適正な提供量についての研究発表がありました。特別支援学校では学校給食実施基準を学校や個人で弾力的に活用することになっていますが、集団の給食に反映させる研究をしていました。これには、校内はもとより大学や医師と連携を図っており、身体状況や病態・嚥下等の状態を把握、正しいアセスメントをすることが重要だと指導助言を受けました。障害のある児童生徒が生涯を通じて健康であるように、安全・衛生的な給食の提供を通して関わることの大切さを確認しました。

今回初のオンライン大会になりましたが、チャットで交流をすることもでき、多くの学びと実践に向けてのパワーをいただけたことを感謝いたします。ありがとうございました。

新規取扱物資の紹介

本会では、「酒類」を扱うため、昨年度から免許取得申請に向けて準備してきました。

今年4月中旬、管轄の税務署に申請手続きし、5月20日付け、「酒類販売業免許」が交付されました。近年の減塩志向に対応し、長年の課題でもあった、塩分不使用の調味料「清酒」「本みりん」などを取り扱うことが可能となりました。



岡山県産

**清酒・本醸造
(岡山県産米使用)**

1.8ℓ紙パック

使用している米は岡山県産「アケボノ」を使用し、仕込み水に雄町の名水を使用した地元の風土の中で生まれた清酒です。料理用清酒としてご使用ください。



**料理の清酒
(国産米使用)**

1.8ℓハンディーペット

国産の「米」「米麹」と「醸造アルコール」のみで造られた料理用の清酒です。魚や肉の臭みを消す有機酸を多く含んでおり、料理にコク・旨味を与えます。



**濃厚熟成本みりん
(国産米使用)**

1.8ℓハンディーペット

原料の「米・もち米」「米麹」は全て国産米を使用し、独自の熟成方法で仕込むことで濃厚で深い味わいがあり、食塩・食品添加物不使用の本みりんです。

7月7日開催の献立専門委員会で選定され、7月30日開催の物資専門委員会で承認を得た、上記酒類と次の物資を9月から取り扱いますので、ご使用ください。



**国産みかんシラップ漬け
固計量1.5kg**

国産みかん缶詰を使いやすいアルミパウチにパック詰めしました。開缶時の切粉問題、ごみ問題に対応しました。



**アレルギー物質28品目
不使用**

**岡山県産味付のり
5枚×10・5枚×40**

原料の岡山県産のりは「若のり」と呼ばれる最初に収穫された上質でやわらかな食感ののりです。



**国産大豆ミニ絹厚揚げ
(約1cmカット) 1kg**

国産大豆を使用して作られた絹厚揚げです。煮物・炒め物などにご使用いただけます。1cm角にカットしているため配膳しやすいです。



**アレルギー物質28品目
不使用**



お芋の大福30g

もちもちとした生地に、滑らかに裏ごしした国産のさつま芋餡を包み、一食個包装したデザートです。

(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:「だし」に注目してみよう(中学校)

ねらい:だしの種類やだしのよさを知り、だしを使った和食をすすんで取り入れようとする意欲をもつ。

食育の視点:心身の健康

献立名:ごはん 牛乳 さばのゆずみそかけ ほうれん草のおひたし もみじふのすまし汁

詳細は「学校給食参考献立集第34集」をご覧ください。