



子どもたちに笑顔いっぱいのおいしい給食時間をお届けします

栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー

 岡山県学校給食会会報

# 県学給だより

## index

- 施設紹介(倉敷市立倉敷中央学校給食共同調理場)・・・2~3
- 第60回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会・・・4
- 栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー・・・4



貸出品  
おいしのだしのぬいぐるみ  
(かつお) ※詳細は4ページ

No. **226**  
令和元年 10月1日  
編集発行

公益財団法人 岡山県学校給食会 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/>



## 施設紹介

### 倉敷市立倉敷中央学校給食共同調理場

倉敷市は中国地方では3番目、約48万人の人口を有する中核市です。昨年発生した平成30年7月豪雨災害では、真備地区の約3割が浸水し、60名を超える尊い命が失われ、多くの住宅が全壊・大規模半壊等するなど市はじまって以来の未曾有の大災害となりました。学校施設においても、小学校2校、中学校2校、幼稚園1園、高校1校、県立支援学校1校が被災し、児童生徒達はプレハブ校舎で学習している状況で現在、復旧工事を急いでいるところです。全国からの温かいご支援に励まされ頑張っております。

さて、倉敷中央学校給食共同調理場は、倉敷・倉敷北・玉島・船穂の4つの共同調理場の老朽化にともない、新たに倉敷市鶴の浦に設置しました。平成30年10月竣工後、平成31年4月より給食の提供を開始しており、現在は約1万食を超える給食を、市内小学校6校と中学校14校、計20校に提供しています。

当調理場の特色は、高い衛生管理基準に基づいた安全性です。外部からの異物や汚染物質の混入、異なる食材同士が触れることによる相互汚染などを防止するために、作業区域ごとに独立した区域となるよう設計されています。また、汚染度別に床の色が分けられていて、赤色は汚染作業エリア、青色が非汚染作業エリア、緑色がその他のエリアです。汚染作業エリアは、食品の納品を行う荷受室、泥落とし室、検収室、野菜類下処理室、肉魚類下処理室などに分けられます。非汚染作業エリアは、汚染作業エリアで処理された食材が受け渡され、煮炊調理室、焼物・揚物・蒸し物室、和え物室、アレルギー調理室、配送室に分けられ、加熱から配送までを行います。各エリアへ移動する際は、その他のエリアである準備室や手洗い室を通るように設計されています。

また、部屋の配置や機器の配置により、作業動線が同じ方向を示し、逆戻りがないようにしています。複雑な流れにしないことで、調理作業手順が大幅に緩和され、調理員の負担軽減につながるなど、より安全な調理ができるようにしています。



煮炊調理室



スチームコンベクションオープン



アレルギー調理室

アレルギー調理室は2階に専用のスペースとして設けています。食物アレルギー対応食は、アレルゲンの混入を防止する必要があり、より徹底した衛生管理が求められます。そこで通常の給食調理とフロアを完全に分けることで、人も食材も動線が交差することなく、微細なアレルゲンも混入することのないスペースとなっています。容器については、児童生徒個人専用の断熱容器を使用することで、徹底して間違いが起こらないよう細心の注意を払っています。

「生きた教材」としての給食を効率よく、おいしく調理できるように最先端の厨房機器を導入し、スチームコンベクションオープンや真空冷却機、ジャケット内に水を流し内釜の温度上昇を抑える機能を備えた和え物用回転窯など高機能な機器をそろえています。そして、調理した献立は、断熱性が高い角型二重食缶に入れて配送しており、汁物や煮物などの温かい料理は温かく、和え物やデザートなどの冷たい料理は冷たい状態で届けています。

この給食調理場には「給食ができるまで」を紹介したパネル展示や、調理風景が見学できる食育展示コーナーがあり、実際に調理で使われている釜を体験用として展示してありますので、釜まぜの体験もできます。また、栄養教諭や学校栄養職員、調理員を対象とした学校給食の献立開発研修や児童生徒・保護者を対象とした調理教室を開催するなどし、倉敷市の学校・家庭・地域・関係者が一体となって取り組む食育の情報発信拠点としての役割も果たしてまいります。

倉敷市学校給食では食育の一環として、また地域貢献の一つとして地場産の食材を積極的に取り入れるよう努めています。大量に調理する場合、地場の食材を安定的に確保するのは難しいのですが、献立をA・B・Cの3グループに分け、各料理量を3千から4千食程度に抑えることにより、作業時間の短縮を図るだけでなく、食材を調達しやすくするなど配慮をしています。

#### 【施設の概要】

名 称	倉敷中央学校給食共同調理場
所 在 地	倉敷市鶴の浦1丁目1-2
敷地面積	10,542.14㎡
構 造	鉄骨造一部鉄筋コンクリート造2階建
建築面積	3,886.16㎡
延べ面積	5,131.61㎡



食育展示コーナー

# 第60回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会

8月7日(水)～8日(木)岐阜県岐阜市で第60回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会が開催されました。本会からの派遣者として、3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

1日目の全体会では、文科省から学習指導要領や食に関する手引きの改訂等についての説明がありました。最後には、私たちに求められる役割として、給食管理と食に関する指導を一体的に行っていくことが挙げられ、両者の重要性を再認識しました。

続く記念講演では、元スピードスケート日本代表選手である勅使河原郁恵さんから、選手時代の食体験や、母親という立場から考える食についてのお話を聞きました。中でも「手作りの大切さを教える」という言葉が印象的で、社会環境の変化が激しい今、多くの人々の思いが詰まった手作りの給食はその大切さを伝える大きな役割を担っているのだと感じました。

1日目の締めくくりには、「社会に開かれた食育推進を目指した家庭と学校の連携」と題してシンポジウムが行われました。小・中・高とつながる食育活動等が紹介され、「食は楽しい」と感じる実体験と「食は大切」と分かる知識を得られるように家庭とも連

携しながら食育を行っていくことが大切だと思いました。

2日目は「共同調理場」の分科会に参加させていただきました。実践発表では、図書館司書やPTAと連携した食育や、栄養教諭による資料提供といった取り組みが紹介され、他県の活動を知ることができました。また、学校の先生方の協力を得る上でデータ提供が鍵になるというお話もあり、言葉だけではなく、食育の必要性に気付いていただけるような情報も提供していかなければならないと感じました。

今回、初めて全国大会に参加させていただいたことで、他県の取り組みを知ることができ、大変勉強になりました。大会での学びを胸に、今後も子どもたちの心と体の栄養補給に通じる給食の提供と、将来の健康につながる食育の実践に励んで参ります。本当にありがとうございました。

津山市立成名小学校 栄養教諭 後藤真依

## 栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー

9月13日、栄養教諭・学校栄養職員を対象に、新「学校給食摂取基準」を充足するための「減塩を意識した献立」をテーマとした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の政木信昭校長先生による「減塩を意識した和食献立」の調理実習と「出汁を活用した減塩」と題した講義がありました。

午前中の調理実習は「鯛の刺身」「鯛のあら炊き」「鯛の潮汁」と鯛づくしの献立で、参加者それぞれが一人で1匹の鯛を捌き、煮物、蒸し物、汁物を調理し

ました。

出刃包丁を使った調理の経験のない方も多く緊張感のある時間が流れました。

参加者からは、「鯛の旨みで減塩を感じることなくとてもおいしかった」「料理や調理指導ができる栄養士を目指しているので勉強になった」「現在の子供たちは濃い味に慣れており給食でも食べ残しが多いが出汁の旨みを伝えていきたい」等の感想があり、調理技術のスキルアップを図り食に関する幅広い知識をもち帰られました。



調理（魚をおろす）



献立



講義

### 貸出品 おいしだしのぬいぐるみ（かつお）（表紙の写真）

内容 5枚におおせるようにマジックテープで引っ付けられており、かつお節を作る際のさばき方を体験できる。また、料理について欠かせない「だし」について興味を引き付ける。