



子どもたちにも笑顔いっぱいのお届けします

学校給食調理講習会

OGK 岡山県学校給食会会報

県学給だより

index

- 新「学校給食摂取基準」に対応するための給食会の取組・・・2～3
- 全国大会で岡山県学校給食会紹介ブースを開設します・・・3
- 行事食のご案内・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4

貸出品
食育エプロン なんでも食べる元気なまあちゃん
※詳細は4ページ



No. 227
令和元年 11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/>

新「学校給食摂取基準」に対応するための給食会の取組

本会は、「食育推進にむけての提案」を事業目標に掲げ、学校給食の円滑な実施を支援するとともに、学校における食に関する指導の充実を支援するための事業を実施しており、今年度は、新「学校給食摂取基準」を充足するための現場のニーズに応えることのできる事業を実施することといたしました。

昨年8月に「学校給食摂取基準」の一部が改正・施行され、食塩相当量の値が引き下げられました。

そのため、学校給食現場では、減塩を意識した献立作成の工夫が求められる現状もあり、本会に対しても、学校給食用パンについての減塩要望や、一般物資について、減塩の商品開発要望が多く寄せられるようになりました。

学校給食用パンについては、昭和57年度に塩分を2.0%から1.7%に見直し、減塩しており、平成24年度からは、塩分は1.7%として、米粉20%を配合した「岡山っ子こめこパン」と名付けた米粉パンを導入し、県内全域に供給しています。

摂取基準が改正されたことにより、学校給食現場から、塩分を少しでも下げてほしいとの要望もあり、昨年度から、塩分を1.3%、1.5%、1.6%に減塩したパンを試作検討してまいりましたが、減塩することによって、すべての委託加工工場で均一なパンの製造が難しくなるといった問題点もあり、現行塩分1.7%のパンは、新「学校給食摂取基準」に対応しており、子どもたちは、「岡山っ子こめこパン」が大好きでおいしく残さず食べているので、現行のまま供給することとしました。

本会の取り扱う一般物資については、良質で安全安心な物資であることはもちろんのこと、学校給食現場の要望に添った、学校における食の指導に効果的な物資として、メーカーに対し、塩分量見直しを要望しています。

学校給食調理講習会

県内栄養教諭・学校栄養職員を対象に、9月27日に実施した「学校給食調理講習会」では、減塩を意識した学校給食の実施に役立つ調理講習会として、講師の先生に、「給食会取扱物資である地場産物を主に使用し、減塩

を意識した学校給食向け献立」を検討していただきその調理と、「塩の役割を考えた減塩献立に取り組もう」と題した講義をいただきました。

参加者からは、「減塩対応の献立、すぐに使える献立だと思う。減塩につなげたい。」「タイムリーな献立、講習内容で今後の業務に生かせる。」などといった感想がありました。

献立は「カレー風味のツナピラフ」「鶏肉のマスタード焼き」「切り干し大根と小松菜のナムル」「黄ニラだんごの豆乳スープ」「さつまいもボールの大豆粉揚げ」でした。



調理



献立

地場産物等を使用し、減塩を意識した学校給食 塩の役割を考えた減塩献立に取り組もう



日 時: 令和元年9月27日(金)13時30分~14時
会 場: 岡山県学校給食総合センター 2階
公益社団法人 岡山県栄養士会 管理栄養士 横尾 幸子

講義



保護者を対象とした地場産物調理講習会

9月28日（土）、総社市の保護者を対象に、学校給食の重要な役割と意義について理解をいただくための「地場産物調理講習会」を開催しました。

調理開始に先立ち栄養教諭から調理上の注意や説明の後、「地場産物を中心に使用し、減塩を意識した学校給食の献立」を調理し、和やかに会食をしました。

また、会食の後半には栄養教諭による「塩と健康」をテーマに塩の摂りすぎを防ぐための調理の工夫などの講義がありました。

参加者からは「減塩メニュー、だしの大切さ、うまみが出る調味料の工夫など家庭でも取りいれようと思います」「日頃、家で作らないものを作り、とても新鮮でした。」などの感想がありました。

献立は「牛肉と黄ニラのスタミナ混ぜごはん」「鶏肉のマスタード焼き」「ジンジャー風味マリネ」「トマト風味のみそ汁」「季節の果物」でした。



調理



献立



講義

その他、「新入学児童を持つ保護者対象学校給食教室」「栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー」においても、薄味（減塩）の食事を中心とした調理実習と講義を内容にして開催しました。



新入学児童を持つ保護者の学校給食教室



栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー

全国大会で岡山県学校給食会紹介ブースを開設します

11月7日、岡山コンベンションセンターで開催される「第70回全国学校給食研究協議大会」における展示コーナーにおいて本会の紹介ブースを開設します。

展示内容は「岡山県の学校給食100年の年表」「本会の事業内容や取組みを紹介したパネル」「給食に使用される岡山県産品や加工品」「食育の授業で使用できる貸出品」など給食会発の情報を発信します。

また、ブースでは試食品として本会取扱物資の「岡山っ子こめこパン40g」「ニューピオーネジャム15g」「きびだんご2個」を配付します。ぜひお立ち寄りください。

行事食のご案内

12月



チョコレートロールケーキ30g



ホワイトロールケーキ30g



オムレットケーキ25g

2月



ミニ節分豆5g



大豆10g

3月

ひなあられ



醤油味10g



塩味13g



ひなゼリーミニ
(もも味) 22g



ひし餅35g

春



ミニさくら餅30g



桜餅45g



祝大福40g



紅白大福20g



5月



ミニ柏餅30g



かしわ餅40g



笹団子27g

今後、パッケージデザインの変更・配合変更等の可能性があります。変更等の詳細については予約時に御案内させていただきます。

貸出品 食育エプロン なんでも食べる元気なまあちゃん 1セット：エプロン 指導書（脚本）（表紙の写真）

内容 エプロン（消化器官の食道・胃・小腸・大腸・肝臓・膵臓がはじめてからついてます）、まあちゃんの洋服、ごはん、おちゃわん、4人のげんきッズ（あか・みどり・きいろ・しろ）、4種類のうんち（バナナうんち、ころころうんち、もこもこうんち、びちびちうんち）、指導書（脚本）食べた食品がからだの中をどう通っていくか、どう吸収されるのか、どういう働きをするのかを、わかりやすいストーリーのおはなしエプロンにしました。