

子どもたちにも笑顔いっぱいのお届けします



第70回全国学校給食研究協議大会

**OGK** 岡山県学校給食会会報

# 県学給だより

## index

- 第70回全国学校給食研究協議大会岡山大会を終えて・・・2～3
- 令和元年度 文部科学大臣表彰を受賞して・・・4
- 学校給食用パン品質審査会・・・5
- 新製品の紹介・・・6



貸出品  
栄養指導フードモデル 塩に気をつけようシリーズ 食品6種類  
※詳細は6ページ

# 第70回全国学校給食研究協議大会岡山大会を終えて



令和の新たな時代の幕開けに、記念すべき第70回の全国学校給食研究協議大会岡山大会が、11月7～8日の2日間、岡山市で開催され、盛会裏に終えることができました。

全国各地から約850名のご参加をいただき、ありがとうございました。

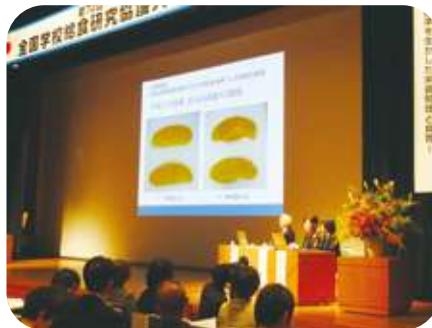
大会には、今回の大会の主題「生きる力を育む食育の推進と学校給食の充実」に沿った熱心な研究協議が展開され、熱のこもった充実した研究協議大会になり、参加された皆さんの真摯に、学校給食の充実について語るまなざしが光り輝いた2日間でした。

7日の全体会では、文部科学大臣表彰、文部科学省説明、シンポジウムなどが行われ、その後の特別講演では、歯学博士 岡崎好秀氏によるお話をいただきました。また、情報交換会にも、多くの方にお集まりいただき、全国各地のお国言葉が飛び交った楽しい情報交換会となりました。

8日には、8つの分科会を設定し、各研究主題に沿った日頃の成果・実践活動を発表し合い、熱心な研究協議が行われました。



開会式



シンポジウム



特別講演

本会も主催団体として、県教委、全給連等と連携をとりながら、大会を成功させようと準備を進め、100人を超えるスタッフとともに運営を行いました。

本会は、広告・企業ブース部会として、展示設営・運営などの業務を担当し、年度当初から、職員5名の運営委員を中心に、広告・展示協賛の依頼、申込取りまとめなど準備を進めてまいりました。展示会場には、65社の出展協賛(広告には75社のご協賛)をいただき、限られた短い時間ではありましたが、盛況のうちに、有意義な展示会となりました。多くの温かいご協賛をいただき、本当にありがとうございました。

また、本会の展示ブースでは、岡山県の学校給食100年の歴史を紹介するとともに、「食育推進にむけての提案」を事業目標とした、学校給食の円滑な実施を支援するための取組、食育支援に係る取組など、本会の学校給食の充実発展のための公益活動を展示紹介し、全国に情報発信しました。

限られた時間の中で多くの方に来場していただき、来場者との交流の中で、大きな成果を得ることができました。





## ～岡山県学校栄養士会から～

### 記憶に残る岡山大会

平成30年11月19日、研究協議大会に向けての第1回運営委員会において、他の4部会とともに、パネル等展示部会が立ち上がりました。部会は、岡山県立倉敷まきび支援学校の横山宏子栄養教諭を部会長とし、副部会長2名という少数体制でしたが、各地区の理事支部長を中心に、多くの栄養教諭・学校栄養職員、そして県学校給食会の協力のもと、実践内容をくみ上げていただきながら、38枚のパネルが完成しました。

参加者が1枚のパネルの前に足を止めるのは1分程度、分かりやすく印象的に。分科会に対応させたパネルは協議題を踏まえてP D C Aの構成で・・・など、8月末の最終締め切りまで、それぞれの担当者と推敲を重ねました。児童生徒や栄養教諭等が生き生きと活動している写真は大きく載せることを意識し、指導案や食育だよりなどは、パネル前に置き、手に取って見てもらえるようにしました。

大会初日の朝、明るいグリーンで統一されたパネルの表題が、イベントホールの広い空間に映えているのを見た時、緊張感が高まると同時にワクワクしたのを覚えています。さらに2日目には、分科会に対応させたパネルが各会場に再び設置されて、岡山県からの発表を補完する役割を担いました。参加者からは「活動の流れが見えて参考になる」「大会冊子に縮小版を掲載しているのも素晴らしい」など、好評を得ました。皆の力がみごとに集結した、忘れられない大会になりました。副部会長として、ともに貴重な経験をさせていただいたことに心より感謝申し上げます。



赤磐市立山陽小学校 栄養教諭 河本智子

### 弁当開発に向けて

弁当開発に向けて4人で担当しました。岡山の食をアピールするために各支部の郷土料理や特産物を聞き、専門家からのアドバイスもいただき、本大会の弁当を考案しました。

弁当業者については選定で決定し、地場産物をふんだんに使用してくれる所に依頼することができ、味付けや彩り配置等、快く要望を聞き入れてもらい、手作りで魅力的な弁当となりました。

弁当紹介文の作成については、温かみのあるイラスト（草加部学校食育センター後藤栄養教諭作）に、岡山の食のアピール文を添え、全国大会の弁当はこうやって形になっていくのだと実感しました。

分科会当日の弁当の感想として、「豪華な岡山ずしに目を引いた」「ままかりは初めて食べた」「岡山の特産品がたくさん入っていてうれしい」等、好評の声が聞けました。

最後に、運営委員会として関わることで、他の役員の方々から刺激を受け、大変勉強になるよい機会をいただいたことに感謝しています。



津山市立津山西中学校 栄養教諭 内田 茜

### 第4分科会に参加して

「今、会場の温度が一気に上がりました。みなさんの協議の熱気で！」と文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課 清久利和食育調査官が話を始められました。私自身もそのように感じ、確かに暑くて上着を脱ぎたくなっていました。

第4分科会（学校経営における食育）は、研究主題「学校経営の中に食育を位置付け栄養教諭を活用しながら食育を推進するための方策」でした。私はどのようにしたら安定した食育を各学校で取り組むことができるのだろうか？という思いがありこの分科会を選びました。発表内容は給食センターと連携した取り組みや、「チーム学校」の学校全体で取り組む大切さなどについてでした。栄養教諭・学校栄養職員一人の力ではなく、組織の体制づくりの大切さを再確認することができました。文部科学省として栄養教諭を中核とした食育の推進をこれからも進めていくのだという力強い思いも感じる事ができ、私たちの背中を押してくださっているのだと実感することができました。今回勉強したことを今後の食育に生かしていきたいと思えます。

岡山市立伊島小学校 栄養教諭 神應多恵



～おめでとうございます～

## 令和元年度 文部科学大臣表彰を受賞して



岡山県立倉敷まきび支援学校 栄養教諭 横山宏子

このたび、名誉ある文部科学大臣表彰受賞の栄を賜りましたこと関係の皆様にご心より御礼を申し上げます。

昭和59年に採用になり、昭和、平成、令和と勤め、この岡山大会で賜り、謝辞まで拝命させていただきましたことに感慨深いものがあります。

昭和61年に体育局長通知として「学校栄養職員の職務内容について」が出され、現在の学校給食の管理と食に関する指導の基礎となることが職務として確立されました。その後平成4年には「学校給食指導の手引（文部省）」が出されました。給食が栄養補給から指導へと転換する中で、児島地区で倉敷市の先輩たちの導きの中、資料を作成したり、学校での様々なことを相談させてもらったり、成長させていただきました。

しかし、平成8年には、私たちが決して忘れてはいけない腸管出血性O157食中毒がありました。衛生管理の見直しが大きく図られ、作業工程表、動線図の作成が求められるようになり、各種帳簿類の記録が重視されるようになりました。翌年には「学校給食衛生管理の基準」が制定され、ドライ運用に取り組むようになりました。「栄養士さんは、忙しくなったから給食での指導をお願いできない。」と校内でささやかれるようになり、当時は栄養教諭制度ができることなど夢の話のように思っていました。その後、国の自給率が取りざたされるようになり「地場産物活用」「米飯給食の回数増」など様々な動きもありました。

平成11年には倉敷市21世紀学校給食検討委員会が設置され、作業部会メンバーとして先輩方に広い視野からの考え方を学ばせていただきました。倉敷市教育委員会学校保健課 小玉課長（当時）様からは、「年齢に応じた仕事をするのが重要です。これからあなたは、今まで教え請うたことを返していく仕事をしていかなければならない。」と言われたことが心に残っています。

そして、平成17年食育基本法が議員立法として通過し、栄養教諭期成会で尽力くださった先輩方の思

いが通じ、一気に栄養教諭制度ができました。岡山県での第1号を目指していましたが、平成18年から岡山県教育庁保健体育課勤務を命ぜられました。学校給食が衛生から食育に舵を大きくきり、学校現場から初の栄養士として迎えられることになりました。着任早々、岡山県内でBSEが発生したり、倉敷市でノロウイルス食中毒対応と向き合うことになったり、経験したことの無い不安な出来事の連続でした。その後も事故米穀、鳥インフルエンザの発生と4年間は気の休まることはありませんでしたが、学校栄養士会の歴代の会長様をはじめとする先輩方に励まされ、公益財団法人岡山県学校給食会の理事長様をはじめ職員の皆様にごたくさん助けをいただくことができ職務を全うできました。

平成22年には倉敷市立長尾小学校で小学校教育研究会家庭科部会での研究発表を経験させてもらい、当時の教頭先生に家庭科の発表なのに県下の栄養士さんの参加がなんと多いことと驚きと賞賛をもらいました。

平成26年岡山県立倉敷まきび支援学校の開校と同時に着任し、ゼロからの立ち上げの難しさを痛感し、軌道に乗り始めた頃の平成30年7月の西日本豪雨で学校は被災しました。授業で使っていた資料なども全て失い、一部のデータもなくなり、過去をリセットされた気分でした。実は、昭和57年には臨時で真備町立真備東中学校（当時）の給食室立ち上げに関わり1年過ごしました。私の立ち上げた2つの施設は、長い年月を経て同時に被災しました。真備町立真備学校給食共同調理場（当時）では、室山昌枝学校栄養参事様に学校栄養士としての基礎を2年間で教え導いていただいたことで、多くの困難を乗り越えられたのだと思います。真備の地に育てられ、真備の地に帰り自分の目指すところの学校給食が学校給食甲子園で評価され、復旧した給食室で再び作ることができています。よいことばかりの経験ではありませんでしたが、苦難の経験が年月を経て助けてくれました。学校栄養士職務激変の時代を生きてきて充実していたのだと振り返っています。

終わりに、その時々にご多くの方との出会いがありました。迷っている私を励まし、導いてくださった皆様にあらためて感謝申し上げます。





# 学校給食用パン品質審査会

11月1日（金）に、県内11の委託加工工場で作られた学校給食用パンの品質審査会を開催しました。今回のパンは、10月1日～18日にかけて学校等から抽出後、本会冷凍倉庫で一度冷凍保存し、審査日当日に一斉解凍したもので、焼き色、形などの外観審査、すだち、香りなどの内相審査を実施しました。県内製粉会社の講師の方々を中心となり、栄養教諭・学校栄養職員及び保護者の方にも審査に加わっていただき、それぞれの立場で、いろんな角度から審査をしていただき、学校給食用パンの品質向上を図っています。審査結果は、「今年は、パン抜取をおこなった時期（10/1～10/18）の気温差が激しく、本来であれば生地発酵に大きく影響するところだが、それを感じさせない出来であった。外観では焼むらや成形に多少の差が感じられたが、内相はほとんど差を感じる事がなく、平均的に各工場とも品質の向上を感じた。」との総評でした。また、栄養教諭・学校栄養職員及び保護者代表の方々には、それぞれの立場から、子どもたちに食べさせたいパンを選んでいただいたところ、「各工場のパンを比べると、同じ配合であっても、焼き色や味、食感に大きな違いが出てくることを実感した。毎年このような審査が行われていることを知り安心した。昔の給食パンは、まずいという印象を持っていたが、最近はずいぶんおいしくなったと思った。」等の感想をいただきました。なお、併せて塩分及び細菌検査についても実施し、安全性を確認しました。



外観(表皮色)審査



内相(香)審査



内相(味)審査

※外観審査（体積、表皮色、形均整、表皮質）



審査会講評

※内相審査（すだち、色相、触感、香、味）

## 結果表

製造工場名	抽出月日	品質評価				塩分・細菌検査								
		外観計 (30点)	内相計 (70点)	合計 (100点)	判定	塩分(%)	一般細菌数 (個/g)	大腸菌群	E. Coli	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	O-157	セレウス菌	適否
河本パン	10月1日	22.3	55.6	77.9	良	1.3	<100	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	陰性	適
フジパン	10月4日	24.1	55.8	79.9	良	1.3	<100	〃	〃	〃	〃	〃	〃	適
木村屋	10月4日	23.1	56.3	79.4	良	1.3	<100	〃	〃	〃	〃	〃	〃	適
ナラパン	10月9日	23.1	55.6	78.7	良	1.3	<100	〃	〃	〃	〃	〃	〃	適
富士製菓	10月9日	23.6	55.8	79.4	良	1.4	<100	〃	〃	〃	〃	〃	〃	適
池崎堂	10月10日	23.7	56.4	80.1	優	1.3	<100	〃	〃	〃	〃	〃	〃	適
田中パン	10月10日	22.3	55.7	78.0	良	1.3	<100	〃	〃	〃	〃	〃	〃	適
メルヘン	10月10日	23.0	55.6	78.6	良	1.3	<100	〃	〃	〃	〃	〃	〃	適
片岡パン	10月15日	23.2	56.3	79.5	良	1.4	<100	〃	〃	〃	〃	〃	〃	適
花森パン	10月17日	23.1	55.6	78.7	良	1.4	<100	〃	〃	〃	〃	〃	〃	適
エラヤ	10月18日	23.3	56.2	79.5	良	1.3	<100	〃	〃	〃	〃	〃	〃	適

※注：試料用パンについては、学校から抽出後、随時冷凍保存し、検査日当日に解凍して審査を実施した。

※注：「岡山県学校給食会委託製パン工場選定の基準」に基づき、大腸菌群陰性、並びに生菌数1g当たり1万個以下とした。

# 新製品の紹介

10月2日開催の献立専門委員会で選定され、11月13日開催の物資専門委員会で承認を得た物資であり、次の物資の取扱いを元年度3学期から開始する予定ですので、県学校給食会取扱物資を食育にお役立ていただければ幸いです。

## 生鮮野菜

### 岡山県産

岡山県産パプリカ  
(赤) (黄) (オレンジ)  
5kg箱/端数1kg単位可



生産者の「株式会社サラ」は、2016年から笠岡市の干拓地にパプリカ・プラムトマト・リーフレタスを栽培する大規模ハウスの建設が開始され、2019年3月整備が完了し操業開始。パプリカの生産は外国産が多く、国産の生産量も少ない中で、岡山県内の生産として、この春から本格的栽培がスタートし、学校給食の使用でも供給が可能となりました。

## 常温物資

全学栄救給五目ごはん  
(もち玄米入り)  
130g・200g



クラッシュ大豆粉砕 1kg



## 冷凍物資

国産鶏のハンバーグ 40g・50g・60g



従来品に比べ食塩相当量を約40%減らしました。  
また、アレルギーは鶏肉のみ(28品目中)です。



学給無リン 冷凍しらす入りつみれ 1kg



1個約8gのつみれで、アレルギー28品目不使用です。

おいしい春巻 35g・50g



冷凍焼き豆腐 (国産大豆100%使用) 1kg



わかさぎフライ 約13~20g



いかかつフライ 50g・60g



ぴよぴよクリスピー 40g・50g



青りんごゼリー 60g



貸出品 栄養指導フードモデル 塩に気をつけようシリーズ 食品6種類 (表紙の写真)

内容 おやつに含まれている食塩量を示せるフードモデル。樹脂製のチューブに実物の精製塩が入っています。  
みたらしだんご・しょうゆせんべい・ポテトチップス・フライドポテト(S)・ハンバーガー・インスタントヌードル