



子どもたちに笑顔いっぱい  
給食時間をお届けします

端午の節句献立 総社市

**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）・・・2
- 学校給食委託加工工場指定書交付式と衛生管理研修会・・・3
- 学校給食管理システム操作講習会・・・3
- 施設紹介（久米南町学校給食センター）・・・4
- 行事食の御案内・・・5
- 新規取扱物資の紹介・・・5～6



貸出品 レプリカ さわら いしもちじゃこ ままかり ※詳細は6ページ

No. **222**  
令和元年5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/>

第70回全国学校給食研究協議大会・岡山大会を岡山県岡山市で開催いたします。  
 昭和25年に東京都で、第1回全国学校給食研究協議大会が開催されてから、今年、記念すべき第70回大会を迎え、令和の新たなスタートを切ります。  
 令和元年11月、晴れの国岡山で、学校給食の充実発展に向けての取組や食育の重要性について、大いに研究協議しましょう。  
 県内外からの多くの関係者の参加をお待ちしております。

## 第70回全国学校給食研究協議大会開催要項

- 1 趣 旨 学校における食育を推進する上で重要な役割を担う学校給食の在り方について研究協議を行い、併せて学校給食関係者の資質の向上を図る。
- 2 主 題 「生きる力」を育む食育の推進と学校給食の充実  
 ～ 新時代に向けて 食で育てる 心も体も健やかな子ども ～
- 3 主 催 文部科学省、岡山県教育委員会、岡山市教育委員会  
 全国学校給食会連合会、公益財団法人岡山県学校給食会
- 4 後 援 岡山県小学校長会、岡山県中学校長会、岡山県特別支援学校長会  
 岡山県学校給食共同調理場連絡協議会、岡山県学校栄養士会、岡山県PTA連合会
- 5 期 日 令和元年11月7日（木）・8日（金）
- 6 開催地 岡山県岡山市
- 7 会 場

- 【全体会】 岡山コンベンションセンター 約1,000人（県外650人、県内350人）  
 【教職員・調理場関係者・学校給食関係者・各都道府県、市町村教委関係者 等】
- 【分科会】 ホテルメルパルクOKAYAMA（6分科会場）  
 岡山コンベンションセンター（2分科会場）

※ 参加申込み状況により変更もある。

分 科 会 名		分 科 会 場
1	小学校における学校給食を中心とした食育	ホテルメルパルクOKAYAMA・泰平Ⅰ（1階）
2	中学校における学校給食を中心とした食育	ホテルメルパルクOKAYAMA・芙蓉（3階）
3	特別支援学校における学校給食	ホテルメルパルクOKAYAMA・錦（3階）
4	学校経営における食育	ホテルメルパルクOKAYAMA・光琳（3階）
5	学校給食における地場産物・国産食材の活用	岡山コンベンションセンター・405会議室（4階）
6	学校給食における食物アレルギー対応	ホテルメルパルクOKAYAMA・泰平Ⅱ（1階）
7	学校給食における献立作成及び栄養管理	ホテルメルパルクOKAYAMA・曙（3階）
8	学校給食における衛生管理及び危機管理	岡山コンベンションセンター・レセプションホール（2階）

## 8 日 程

<2日間の流れ>

	10:00	10:30	10:45	11:45	12:30	13:00	14:00	14:30	14:45	15:45	16:00	17:00
11月7日 (木)	都道府県代表者会議	受 付			開会式	文部科学大臣表彰 表彰式 受賞者記念撮影	文部科学省 説明	休憩	シンポジウム	休憩	特別講演	
		休憩	分科会 打合せ	休憩								
学校給食関係研究内容及び関連業者の展示												
11月8日 (金)	受付	分科会 (8分科会)			休 憩	分科会 (8分科会)						
		9:30	10:00	12:00		13:00	15:00					

○岡山県学校給食会では、シンポジウム・展示ブースにおいて、事業目標である「食育推進に向けての提案」にかかる公益活動について情報発信していきます。

○岡山県学校栄養士会としましては、全国の皆様に、岡山の美しい思い出とともに、多くの研修成果をお持ち帰りいただけたらとの思いで、会員一丸となって準備を進めております。

# 学校給食委託加工工場指定書交付式

4月3日(水)、平成31年度の学校給食用製パン・炊飯・製めん委託加工工場に対し、指定書を交付式しました。

## 【本年度の委託加工工場】

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

## 【優良委託加工工場表彰】

平成30年度において、年間をとおして工場調査による成績が優秀であり、事故品、不良品による苦情、要望等がなかったことなど本会が定める「優良委託加工工場の顕彰基準」の条件を具備した、次の2工場を表彰しました。

- ・製パン委託加工工場 株式会社中国フジパン
- ・製めん委託加工工場 田村製麺有限公司



## 衛生管理研修会

4月3日(水)委託加工工場従業員、本会職員、倉庫管理・配送委託業者従業員を対象に衛生管理研修会を開催し、「学校給食における品質管理・衛生管理の徹底について」と題して、HACCPの考え方を取入れた衛生管理のポイント、衛生管理計画の作成などについて、東洋産業株式会社 事業推進部 水元誠氏から講演していただきました。



## 学校給食管理システム操作講習会

4月11日(木)と12日(金)の2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開催しました。





外観

## 施設紹介

### 久米南町学校給食センター

久米南町は、岡山県のほぼ中央に位置し、東西9km、南北11.5kmで面積は78.6km<sup>2</sup>です。東は久米郡美咲町（旧柵原町）及び赤磐市（旧吉井町）に南西は岡山市（旧建部町）に北は久米郡美咲町（旧中央町）に接し、人口4,855人の自然と文化に恵まれた町です。

久米南町と言えば法然上人ゆかりの地である誕生寺、そして川柳があり、町内の北庄地区と上粕地区には、昔の田園風景をほうふつさせる「日本棚田百選」に選ばれた美しい棚田があり、比較的温暖で、積雪はほとんどなく、県下でも暮らしやすい地域です。

交通面では国道53号線が町の中央を縦断しており、また、国道とほぼ平行する形でJR津山線（弓削駅、誕生寺駅、神目駅）が通るなど、比較的交通の利便性は高い地域となっています。

現在、久米南町には小学校3校、中学校1校があり、平成30年7月まで、平成11年に建設された旧給食センター（1階調理場、2階ランチルーム）を利用していました。

建設から19年経過した旧給食センターの熱源はボイラーであり、その配管周りの老朽化や各設備の故障により修繕費用が増加しており、食育の安全・安心面に危惧していたところ、平成29年に国庫補助事業を活用し新たに調理場を建築することになったため、「学校給食衛生管理基準」及びHACCPの理念に適合した施設、「衛生的で安全な給食施設」等を久米南町の基本方針としてあげ、他町の給食センター等を視察し、新しい給食センター建築に至りました。

用地は旧給食センターに隣接する町有地を選定し、施設整備等に関しては、学校給食衛生基準に適したドライシステムを採用し、厨房施設の主たる熱源は電気とし、アレルギー食対応調理室（除去食）、炊飯設備を追加した設計で平成30年1月に着工。平成30年7月完成し竣工式を行いました。夏休み期間中に調理員にはしっかりと使い方を学んでいただき、8月下旬から給食提供を開始しています。

現在、町内の4校（小学校3校、中学校1校）に約360食を提供しています。

施設内には、旧給食センターには無かった、アレルギー食対応調理室を設置しており、除去食に対応しています。炊飯設備を有し、今までは、米飯の一部を業者委託していましたが、今回新たに炊飯施設を有しているため、米飯を委託せずに調理することができ、多様な献立ができるようになっています。

また、地元の生産者やJAと連携して学校給食の献立に地元の食材を積極的に取り入れています。

今後も児童・生徒に安全安心な給食を提供できるよう、職員一同取り組んでまいりたいと思います。



調理室



下処理室



調理風景（調理室）

調理風景（アレルギー食対応調理室）

#### 施設概要

名称 久米南町学校給食センター  
所在地 久米郡久米南町下弓削440-1  
床面積 約595m<sup>2</sup>  
構造 鉄骨造 平屋建て  
調理能力 400食/日

# 行事食の御案内

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。

## 常温物資



(パッケージ)



(内容画像)

七夕ゼリー 50g



七夕ゼリーミニ  
(レモン味) 22g

## 県内製造品



手延べそうめんバチ 1kg

## 冷凍物資



パッケージ



内容

**新製品** キラキラ餅 (みかん) 40g



笹だんご27g



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

# 新規取扱物資の紹介

平成31年1月9日開催の献立専門委員会、2月6日開催の物資専門委員会で選定承認された、次の物資を今年度4月から取り扱っておりますので、御使用ください。

## 常温物資



甜麺醬 (テンメンジャン)  
60g 瓶・100g チューブ

中華料理の甘味噌です。  
回鍋肉や麻婆豆腐、麻婆茄子  
などにご使用いただけます。



カレーパウダー 200g

厳選した20種類のスパイスを配合し、じっくりと熟成させ、風味良く仕上がっています。

あらゆるカレー料理にご使用いただけます。

【参考料理】切干銀杏切りと大豆の煮物



国産切干大根 (銀杏切り)  
1kg・500g

青首大根を1/4 (扇形) にカット、約4mmに薄くスライスし、乾燥しました。  
食物繊維が豊富な食材です。

**冷凍物資**



【参考料理】  
ケールとシメジの  
ドレッシング和え



**冷凍国産カットケール I Q F 500 g**

ケールはキャベツの原種と言われており、キャベツのように葉を巻かず大きく広げて育つことにより、栄養価が高いのが特徴です。



**地場産物**

**このしろ開き  
(瀬戸内海産) 40 g**

鮮度の良いコノシロを開き中骨・頭・背びれを取り除いており、大変食べやすくなっています。



**あじバリバリ揚げ 約50 g**

国内で水揚げされるアジを使用した、揚げ専用の干物です。170℃～180℃の油で7～8分程度、油調してください。



**きびなごのカリカリフライ 約10 g**

国産の丸ごと骨まで食べられるキビナゴに、じゃがいもを粒状にした衣を付けてフリフライしました。衣の「カリカリッ」とした食感が特徴です。



**あじ味醂干し 約30 g**

調味液に漬け込んだ国産のアジを乾燥後、急速凍結しました。焼く・揚げるでお召し上がりください。【銘柄変更物資】



**さわらの風干し 40 g・50 g**

調味液(みりん・しょうゆ)に漬け込んだサワラ切身を乾燥後、急速凍結しました。【銘柄変更物資】



**ホキフライ 40 g・50 g・60 g**

ニュージーランド産のホキを使用し、国内で製造しました。170℃の油で油調して、お召し上がりください。【銘柄変更物資】



**牛豚合挽きハンバーグ  
(乳・卵・小麦抜き)**

**50 g・60 g**

豚肉と牛肉の合挽きハンバーグ。原料は国産にこだわり、アレルギー物質(豚・牛・大豆)は極力控えて作りました。



**根菜入りつくね 1 kg**

5種類の国産野菜と国産鶏肉を使用したつくねです。ふんわりとした鶏つくねの中に、牛蒡と蓮根のかみごたえのある食感を加えています。

**端午の節句献立**

総社市 (表紙の写真)

献立名 鮭の彩りごはん 牛乳  
たけのこのすまし汁 柏餅

**レプリカ 本物そっくりの実物大 (表紙の写真)**

内容

さわら・・・全面 体長：78cm 高さ：17cm 幅：8cm 1体/1セット  
いしもちじゃこ・・・全面 体長：8cm 高さ：3cm 幅：1.5cm 1尾/1セット  
ままかり・・・全面 体長：14cm 高さ：4cm 幅：1cm 1尾/1セット