



子どもたちに笑顔いっぱいのお給食時間をお届けします

 岡山県学校給食会会報

県学給だより

index

- 学校給食で食べられているお米について・・・2～3
- 施設紹介（笠岡市学校給食センター）・・・4～5
- 第59回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会・・・6
- アルファ化米の製造工場見学会に参加して・・・6



タペストリー 食育マット『えいよう3兄弟』 ※詳細は6ページ

No. **216**
平成30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/>

学校給食で食べられているお米について

本会が供給している学校給食用精米は、岡山県内で収穫された玄米（水稻うるち米1等及び2等）を岡山パールライス株式会社で搗精した地域ごとの地元産の新米です。

使用玄米は、一般財団法人日本穀物検定協会による、産地、品種、品位、量目、包装荷姿及び数量等についての検定に合格したものとし、加えて、定期的に残留農薬測定検査を実施した、安全・安心な学校給食用精米を安定供給しています。



あきたこまち

秋田県で生まれ、寒さに強く、味はコシヒカリに似て、ねばりが強い。香りも良く人気の高いお米です。



アケボノ

作りやすく安定した収穫が見込めます。粘り、コシ、硬さのバランスが良く、ほどよいやわらかさと歯ごたえがあります。



コシヒカリ

全国で最も多く栽培されており、イネが倒れやすく病気にも弱いため栽培が難しい。粘りも強く味も良い。名の由来は「越の国（現在の福井県敦賀市から山形県庄内地方）に輝く」という意味です。



にこまる

米粒がそろっており、白未熟粒が少ないことから一粒一粒しっかり炊きあがり食感が良いのが特徴です。高温障害に強い品種です。



ヒノヒカリ

宮崎県で生まれ、コシヒカリ譲りの味・香りを備え、ツヤが日の光を浴びたように美しいのが名の由来です。ねばりもありおいしいのが特徴です。



きぬむすめ

コシヒカリと同じくらいのおいしさのお米です。収量性などが安定しているので栽培しやすいお米です。

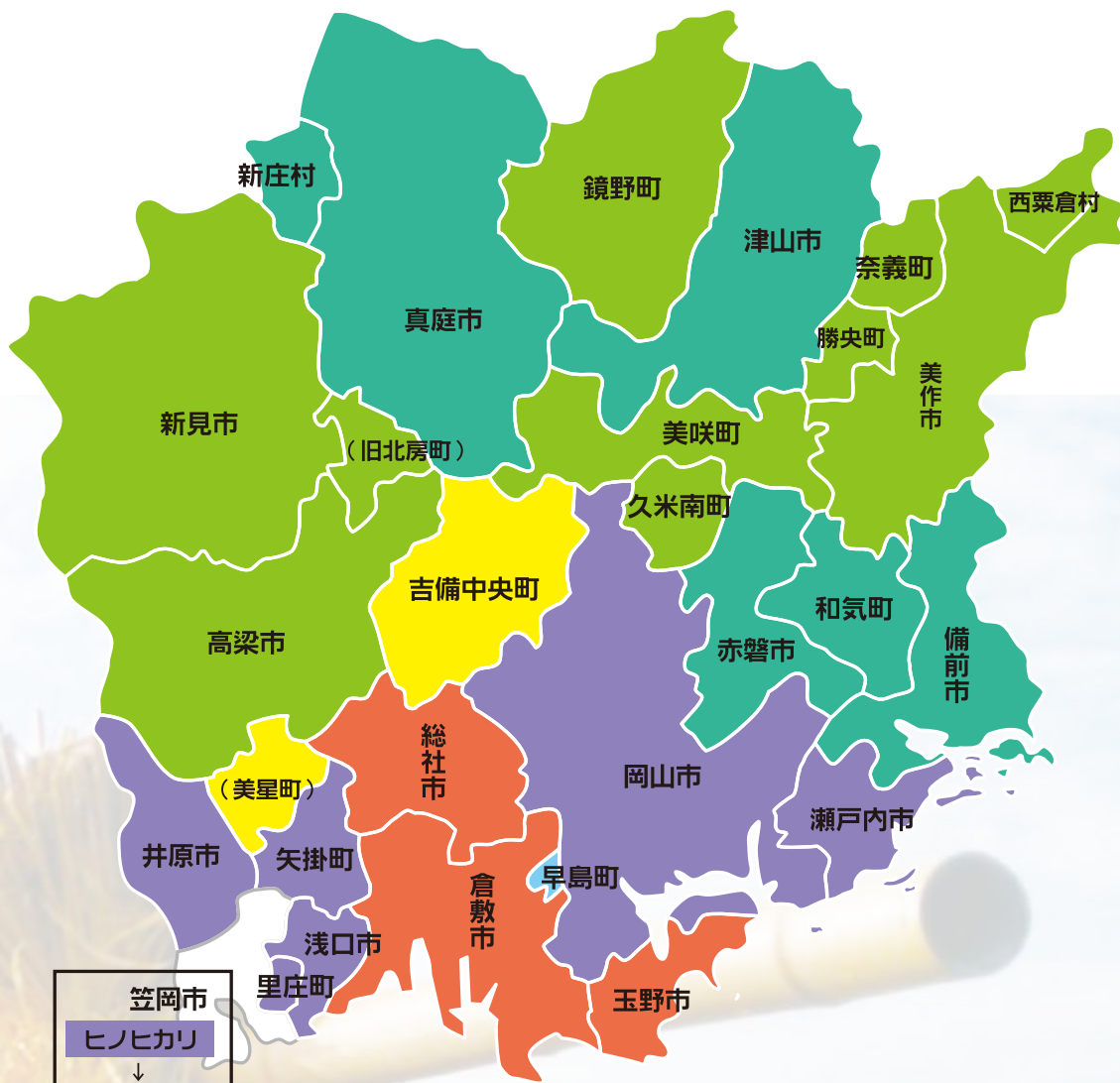


朝日

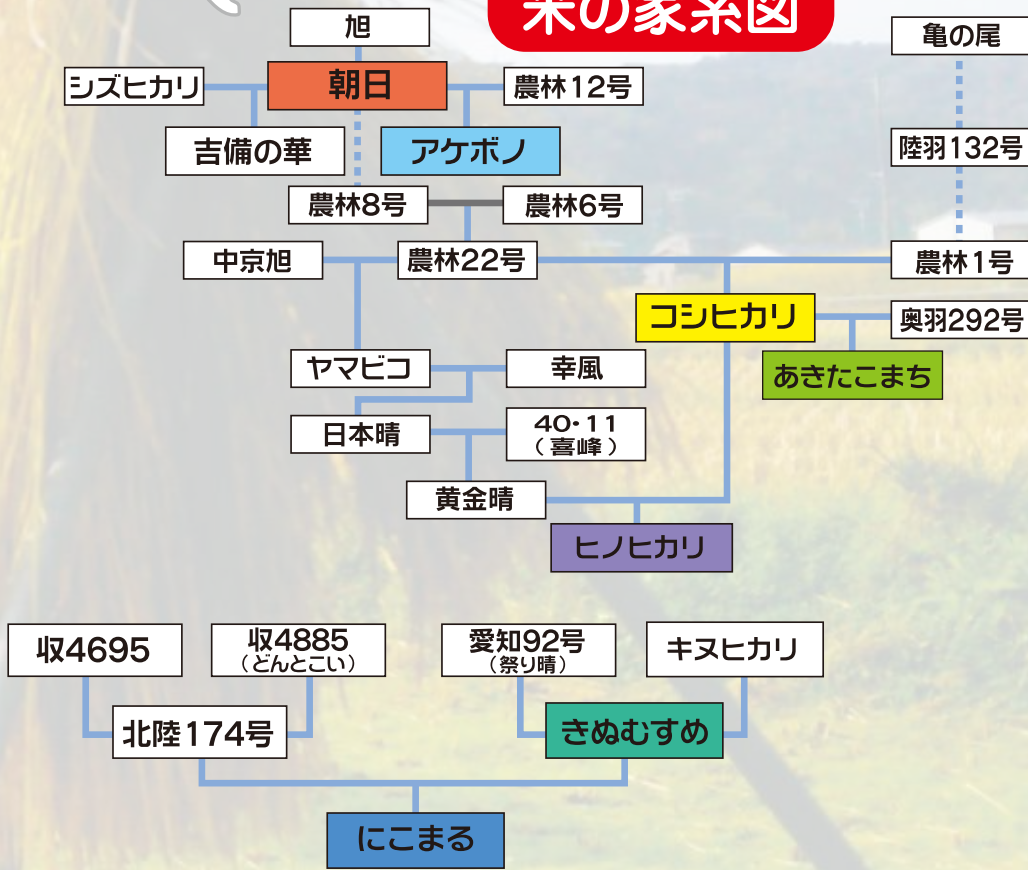
倒れやすく脱粒しやすい。ほんのりした甘味、しっかりした歯ごたえが特徴でほとんど岡山県で栽培されており、他の有名な米の元になった品種です。

収穫量が少ない品種については地元産の複数の品種で供給しています。（笠岡市）





米の家系図





施設紹介

笠岡市学校給食センター

笠岡市は、岡山県南西部の瀬戸内海側に位置し、西は広島県に隣接しています。倉敷市と福山市という中核都市に挟まれたエリアのほぼ中央に位置しており、JR山陽本線、山陽自動車道、国道2号、国道2号バイパスといった基幹的な交通軸の通る、交通の要衝となっています。また、南北に長く、北部の田園風景と共に南部にある大小約30の島々からなる笠岡諸島の島や海が“笠岡らしさ”の一つとなっています。

笠岡市学校給食センターでは、昭和44年から半世紀にわたり、陸地部の全小学校及び全中学校に給食を提供してまいりましたが、施設の老朽化が進み、現在の学校給食衛生管理基準に適合しなくなり、建て替え計画が幾度となく持ち上がっていました。当初は、旧センターの隣地に建て替える案で進んでいましたが、地震による津波と土地の液状化の懸念があったため、現在の敷地に建設されました。

新しい学校給食センターの施設整備の基本方針としまして、確実な衛生管理体制による安心・安全でおいしい給食ができる施設を目指しました。食材の移動、人の移動について交差汚染を防ぐためワンウェイ化を図ること、「汚染区域」・「非汚染区域」・「その他の区域」の明確な分離を図ること、調理後2時間以内の喫食を図ることをポイントとしました。

次に本市の食育の推進とその充実に向けた核となる施設を目指して、調理現場の様子が見学できる見学スペースの確保、学校給食における児童・生徒の栄養教育に関する情報を発信するスペースの確保、職員研修、施設の見学、PTAや地域住民を交えた試食会等にも利用できるスペースの確保、伝統食・郷土食を実際に調理し、継承に利用できるスペースを確保することとしました。

また、周辺環境に配慮した効率的で質の高い施設とするため、調理機器の導入にあたりましては、臭気や騒音の軽減を図ることや環境負荷の低減を図る省エネルギー機器の導入、維持管理の効率性向上・コスト縮減を目指し、整備を進めました。



(大会議室)



(見学フローア)



(調理教室)

今回、新たな事業として、アレルギー対応の拡大、幼稚園給食の開始があります。アレルギー対応の拡大といたしましては、アレルギー対応食の専用のブースを設け、平成30年度の2学期から特定原材料の7品目に対応することとしました。保護者面談のうえ、専用の容器に入れて配送しています。パン・めんへの対応、調味料への対応、アレルゲンの微量の混入等の様々な課題があり、今後の検討事項となっています。

また、幼稚園給食を5月から開始いたしました。初めての試みであったため、幼稚園の現場も心配しておりましたが、今では「給食時間が楽しくて待ち遠しい。」とコメントが寄せられるようになっています。魚や野菜の嫌いな園児も食べられるようになったとの連絡があると、嬉しく思います。



(アレルギー対応食容器)



(炊飯室)

この度の学校給食センターの整備にあたりましては、P F I事業を採用しました。P F I事業とは、公共サービスの提供に際して、自治体が直接施設を整備することなく、民間資金を利用して施設整備と公共サービスの提供を行ってもらう事業で、笠岡市では2件目の事業となります。公募により選定された事業者が平成28年度及び平成29年度で施設整備を行い、平成30年度から平成44年まで給食事業の運営と施設の保守管理を行います。施設の所有権は、先に施設の所有権を笠岡市に移すB T O (Build Transfer and Operate)という方式になっています。学校給食におけるP F I事業は、まだまだ全国でも少ない事例ですが、今後増えていく事業であると思います。

まだ、初年度で、毎日が慌ただしい状況ですが、先進的な事例となるよう日々努力してまいります。

まだ、初年度で、毎日が慌ただしい状況ですが、先進的な事例となるよう日々努力してまいります。

【施設の概要】

- 名 称 笠岡市学校給食センター
- 所在地 笠岡市大井南4 2番地2
- 敷地面積 約10,257㎡
- 構 造 鉄骨造2階建
- 延床面積 3,141.31㎡
- 供給能力 3,900食/日



(調理室)

第59回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会

8月2日(木)～3日(金)広島県広島市で第59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、文部科学省より「学校における食育の推進と栄養教諭の役割」について説明がありました。食育推進計画の目標達成度や、新学習指導要領、文部科学省のモデル事業についての内容のほか、衛生管理では、風水害後に学校給食調理場を再開するときの対応方法や、公立学校施設の災害復旧事業についての説明がありました。学校給食実施基準については、どのような考え方で新基準値が設定されたかの説明ののち、「大変だという声を聴いています。逆に、プロである皆さんの腕の見せ所だといえると思います」といわれていました。管理栄養士であるというプロ意識をもって、献立作成に取り組む気持ちを新たにしました。

実践発表「学校・家庭・地域が一体となった食育の推進～ひろしま給食100万食プロジェクトを通して～」では、県をあげて食育の推進に取り組むことで、家庭・地域の食への興味関心が高まり、朝食摂取率や、主食・主菜・副菜のそろった朝ごはんを食べる児童生徒の割合に改善がみられており、児童生徒の地場産物

や旬の食材についての知識が定着してきているという説明がありました。県をあげて継続的に取り組むことに加え、各学校がプロジェクトを元に様々な活動へ広げていくことで、学校のみならず家庭や地域を巻き込んだ食育の推進ができるということがわかりました。

2日目は「栄養管理」の分科会に参加しました。京都市では、児童に食事調査を行い、その結果を元に実態に沿った給食摂取基準と食品構成の作成をされており、より実態に合った給食の提供が行われていました。

給食における栄養管理では、栄養士が努力して献立作成を行うだけでなく、職員会議等で栄養基準の策定理由や、個々のエネルギー量等を伝え、児童生徒自身も自分の必要量を把握することが、一人ひとりに合った給食の提供につながるということを感じました。

研究大会に参加させていただいたことで、多くのことを学び、今後の実践の参考となりました。このような機会を与えていただき、ありがとうございました。

真庭市立落合小学校 栄養教諭 大塚 友希

アルファ化米製造工場見学会に参加して

9月14日(金)、全国学校給食会連合会が供給する物資について、工場の衛生管理の実態や製品についてより深い知識の習得を図るため、アルファ食品株式会社(島根県出雲市)の工場見学会が開催され、参加しました。

製造工場は36,000㎡の敷地内に9つの工場を有し、当日は、アルファ化米を製造する搗精工場・乾燥米飯製造工場の見学をしました。

アルファ化米の製品特長としては、搗精した玄米を洗米・浸漬・蒸煮(じょうしゃ)後、急速乾燥したもので、洗米・つけ置きが不要で、そのまま炊飯して、短時間で調理出来るように加工したものです。

このたびの工場見学では、包装工場、製品保管倉庫、玄米倉庫、搗精工場を見学し、玄米の搗精から製品まで一貫した生産ラインで製造されており、徹底した品質管理により安定供給体制が図られていることが確認できました。

物資第一課 藤田 大助

当工場で製造している本会取扱物資は、アルファ化赤飯、アルファ化米、県学給炊込み御飯用たけのこ御飯、県学給モグ丸くん(連島ごぼう御飯)ご飯、ピースご飯、救給カレーなどです。



アルファ化赤飯



救給カレー

タペストリー 食育マット『えいよう3兄弟』

内容 栄養三要素を色の異なる三兄弟のキャラクターで表現し、食べ物のパーツが50ピースと指人形が付いています。食べ物の栄養素を色で分け、低学年児童でも分かりやすく、楽しく食について学べます。マジックテープで着脱できます。(145cm×90cm大)