



子どもたちにも笑顔いっぱい  
給食時間をお届けします

新見市立刑部小学校

**OGK** 岡山県学校給食会会報

# 県学給だより

## index

- 学校給食参考献立集の発刊にあたって・・・ 2
- 貸出品活用事例・・・ 3
- 学校給食管理システム操作講習会・・・ 4
- 学校給食委託加工工場指定書交付式と衛生管理研修会・・・ 4
- 行事食の御案内・・・ 5
- 新規取扱物資の紹介・・・ 5～6



貸出品 タベストリー（Aセット） ※詳細は6ページ

No. **212**  
平成30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/>

# 学校給食参考献立集の発刊にあたって

当参考献立集は昭和59年に第1集を創刊。以来、昭和63年から毎年作成し今回で31集になります。昨年度の参考献立集は、県内の栄養教諭で構成した献立専門委員会第二分科会の委員さんが岡山県教育委員会のご指導のもとに作成しました。

今回は、それぞれの献立を「生きた教材」として活用した学習指導案とともに、「板書計画」と「細案」、更に「関係データ」を盛り込みました。したがって、関係データ等をプリンターで印刷するだけで、そのまま、それぞれの学校で使用することが可能です。

献立はエクセル様式、指導案・板書計画・細案はワード様式で作成されており、それぞれの学校でその学校に合った形に手直しも可能です。

また、当献立集は本会のホームページへアップしますので、それぞれの学校からダウンロードし、そのまま使用できるように計画しています。

また、今年度も引き続き第32集の作成を計画しています。今年度以降の新刊にもご期待ください。

【中学校】 黒豆寿司の科学～酸味が変化する性質を利用して～

【献立名】 岡山県産黒豆しし寿司 黒豆、ごぼう寿司、酢飯、だし巻き卵

品名	材料	分量
岡山県産黒豆しし寿司	岡山産黒豆(200g)	200g
	岡山産ごぼう(100g)	100g
ごぼう寿司	岡山産黒豆(50g)	50g
	岡山産ごぼう(100g)	100g
酢飯	岡山産黒豆(50g)	50g
	岡山産ごぼう(100g)	100g
だし巻き卵	岡山産黒豆(50g)	50g
	岡山産ごぼう(100g)	100g
だし巻き卵	岡山産黒豆(50g)	50g
	岡山産ごぼう(100g)	100g

献立

学校活動(給食の時間) 学習指導案

平成 年 月 日 ( ) 〇〇中学校第3学年 指導者 〇〇〇〇

1 題材名 黒豆寿司の科学～酸味が変化する性質を利用して～

2 題材主たる意図 食生活などで得た知識を思い出させて、給食の時間が楽しくなり食やたすことは、学生の心理や成長を促進することになり得る。また、生活の中で学んだ知識を思い出させることにより、知識の定着を図ることも期待される。また、給食の時間を通して、食生活に関する知識を定着させることも期待される。

3 ねらい ①給食の知識を、教科で学んだ「酸」を思い出させることで、様々な食品の「酸」の知識を定着させること。②食生活に関する知識を定着させること。③食生活に関する知識を定着させること。

4 学習のねらい 食生活に関する知識を定着させること。食生活に関する知識を定着させること。

5 担当者 岡 〇〇〇〇〇〇〇〇〇 先生 〇〇〇〇〇〇

学習活動	教材の準備・提供	学習評価
1 黒豆が酸味(酢)があることを知る。	① 今日の給食で、黒豆が酢で酢飯を炊いていることを知る。	① 黒豆が酸味(酢)があることを知る。
2 黒豆が酸味(酢)があることを知る。	① 黒豆が酸味(酢)があることを知る。	① 黒豆が酸味(酢)があることを知る。
3 黒豆が酸味(酢)があることを知る。	① 黒豆が酸味(酢)があることを知る。	① 黒豆が酸味(酢)があることを知る。
4 黒豆が酸味(酢)があることを知る。	① 黒豆が酸味(酢)があることを知る。	① 黒豆が酸味(酢)があることを知る。

学習指導案

7 板書計画

「黒豆が酸味(酢)があることを知る」

黒豆が酸味(酢)があることを知る。黒豆が酸味(酢)があることを知る。黒豆が酸味(酢)があることを知る。

8 学校活動における食に関する計画(研究)

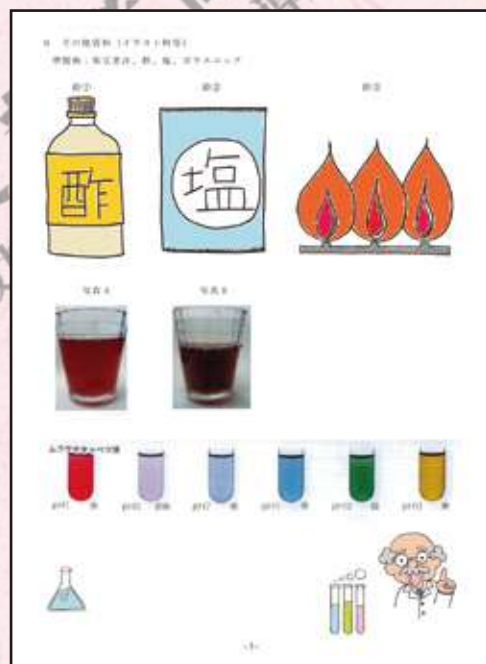
1 今日の給食は、黒豆が酸味(酢)があることを知る。黒豆が酸味(酢)があることを知る。黒豆が酸味(酢)があることを知る。

2 黒豆が酸味(酢)があることを知る。黒豆が酸味(酢)があることを知る。黒豆が酸味(酢)があることを知る。

3 黒豆が酸味(酢)があることを知る。黒豆が酸味(酢)があることを知る。黒豆が酸味(酢)があることを知る。

4 黒豆が酸味(酢)があることを知る。黒豆が酸味(酢)があることを知る。黒豆が酸味(酢)があることを知る。

板書計画・細案







## 貸出品の活用事例 「まめっこくん」を使用して



12月に、2年の担任から「箸の学習をしようと思うのですが、何かいい資料はありませんか？」とたずねられ、写真の掲示物と岡山県学校給食会が貸し出している「まめっこくん」という教材が子どもたちが楽しんでできていいと思いますよと紹介しました。



授業では、まず写真の掲示物を用いて正しい箸の持ち方を練習しました。次に、箸は食べ物をつまんだり、裂いたりすることができる優れたものであることを学習し、その練習をしました。

そして、「2分間チャレンジ！どれだけつまんで移動させられるか」と題して、まめっこくんを用いて練習の成果を試しました。2年生では、小さな丸い大豆はつかみにくいこともあり、少し大きくて柔らかいデコレーションボールも加えて、大豆は3点・

デコレーションボールは1点と点数をつけ、競い合いました。

はしは  
むずかしい  
けど、練習  
したら出来  
そうだなあ…



授業日の給食が箸の日だったので、児童は箸の使い方を意識して食べることができ、「箸は難しいけど、練習したら出来そう」「将来のために、今のうちから正しい箸の使い方を身につけたい」「箸文化（和食）はすごい」などの感想が出ていました。

担任の先生が上手に「まめっこくん」を活用してくださり、箸について意識づけができたと思います。

今後も指導や試食会などの折に活用していきたいと思います。

岡山市立平津小学校  
副主査栄養技師 橋本 自子

## 「スタンド型手洗いチェッカーを使用して」

岡山市立大宮小学校ではインフルエンザやノロウイルスが流行している2月にスタンド型手洗いチェッカーをお借りして、手洗い指導を行いました。給食時に児童と職員、給食運営委員会では保護者を対象に行いました。



指導風景

資料を用いての指導後に手洗いチェッカーを使用し、実際の手の汚れの落ち方を見てきました。汚れに見立てた専用ジェルを手すり込んだ後、手を洗ってもらい、汚れが落ちていない箇所を手洗いチェッカーで確認してもらいました。ライトに手をかざすと汚れが光って見えます。指の股やつめの淵、

手のしわになっている部分などの汚れが落ちていない方が多くいました。保護者からは「こんなに今までの手洗いで落ちていないとはびっくりした」などの意見もありました。



今までの  
手洗いで  
こんなに  
落ちてない  
とはびっくり  
したなあ…

資料だけの指導では児童にも手洗いの大切さは響かなかつたのではないのでしょうか。実際に目で見て体験することにより、児童の意識にも大きな変化があったように感じます。児童からも「今日もしっかり手を洗ったよ！」という声もあり、手洗い指導の効果が見えました。

岡山市立大宮小学校  
学校栄養職員 中川 咲子

## 学校給食管理システム操作講習会

4月12日（木）と13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、更に買掛金の管理等、日常業務を効率化できる栄養教諭・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毎年この時期に開催しています。当日は11名の参加でした。



## 学校給食委託加工工場指定書交付式

4月4日（水）、平成30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、指定書交付式を開催いたしました。

また、平成29年度優良委託加工工場表彰式並びに衛生管理研修会を開催しました。

### 【指定書交付式】

本年度指定書を交付した工場は、製パン12工場、炊飯11工場、製めん6工場。安全安心に最大の注意を払って安定供給につとめていただき、岡山県の学校給食が円滑に実施されるよう依頼しました。



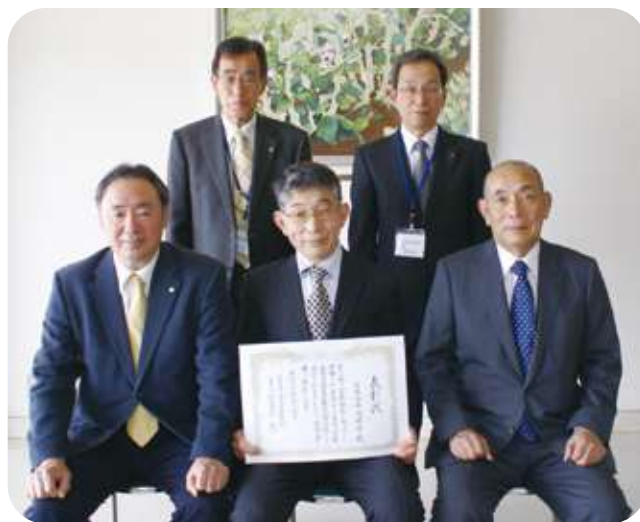
### 【優良委託加工工場表彰】

委託加工工場における学校給食用パン・米飯・めんに対する意識の高揚を喚起し、品質の向上を図るため、平成29年度において優れた成果をあげた委託加工工場1工場を表彰いたしました。被表彰工場は、本会が定める「優良委託加工工場の顕彰基準」により、次の要件を具備する工場の中から選定しました。

- ① パン品質審査、モニター調査、食品衛生監視票及び本会実施の工場調査による成績が優秀であること。
- ② 事故品、不良品による苦情、要望等がないこと。
- ③ 委託加工契約条項に違反していないこと。

被表彰加工工場

- ・炊飯委託加工工場  
有限会社 池崎堂（井原市芳井町）



### 【衛生管理研修会】

学校給食用製パン・炊飯・製めん委託加工工場の品質管理、衛生管理の徹底を図るため、毎年度2回開催しています。

今回は、異物検査や生物害防除業務を専門とする、東洋産業株式会社 本社技術部コンサルティング室の水元氏を講師に迎え、「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、講演していただきました。





# 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いたします。  
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)  
七夕ゼリー 50g



(内容画像)



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



笹だんご 27g



【今年の  
“土用の丑”  
の日は7月20日です】



- ・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30年1月18日開催の献立専門委員会で選定され、1月31日開催の物資専門委員会で承認を得、次の物資を平成30年度4月から取り扱っておりますので、ご使用ください。

### 常温物資

【参考料理】大豆のミートソース



キャロットピラフ  
1.1kgレトルト

人参をたっぷり使った、炊き込み用ピラフの素です。水加減は通常で7kg炊飯には2袋使用します。



大豆ミート (ミンチ)  
1kg

国産大豆100%の無添加食品で、ひき肉の代わりにご使用いただけます。肉のような食感を生かした、ヘルシー食材です。



刻み高菜 (給食用)  
1kg (固形量800g)

九州産の高菜を十分に乳酸発酵させました。漬物としての使用以外に、ピラフやスープの具材としてご使用いただけます。

**冷凍物資**



**鶏レバーミンチ (真空) 1 kg**  
 若鶏のレバーを使い勝手の良いミンチ状にしました。カレーやミートソース等に加え、鉄分強化にご使用いただけます。



**アジのほぐし身 (真空) 1 kg**  
 アジの身だけを焼き、ほぐしました。ふりかけ、和えもの、炒めもの、おにぎりの具材など幅広くご使用いただける素材です。



**学給無リン 冷凍あかもく入りつみれ 1 kg**  
 あかもく入りのつみれです。1個約8gの大きさで、揚げもの、煮もの、汁もの等にご使用いただけます。



**プチスープ餃子 500 g**  
 煮んでも崩れにくい強い皮にしています。小さくても豚肉を30%以上配合した豪華な餃子です。中華スープ、ラーメンの具材としてご使用いただけます。



**国産野菜の春巻 25 g**  
 国産野菜をふんだんに使用し、オイスターソースで味付けをしました。また、食材で摂取しにくい鉄分と食物繊維を強化した春巻きです。



**ポテトとお米のササミカツ 40 g・50 g・60 g**  
 国産ササミにポテトフレークと米パン粉で衣付したチキンカツです。ポテトの香りと米パン粉のほどよい食感をお楽しみください。



**白身魚カリカリフライ 約40 g・約60 g**  
 ホキ切身に粒状のジャガイモと米粉、小麦粉で衣を付けて軽くフリフライしており、カリッとした食感が楽しめます。



**冷凍豆乳ムース 40 g**  
 ほのり甘みがあり、たんぱく質が豊富な豆乳を使用したムースです。自然解凍(半解凍)でご使用ください。



**地場産物**

**岡山県産ハモ切身 20 g**  
 県内で水揚げされたハモを骨切りし、20gにカット。天ぷら、焼もの、フライ、汁もの具材等にご使用いただけます。

**タペストリー 野菜はどこになるのかな?** (表紙の写真) 所有数 4セット  
 (1セット (タペストリーと野菜のパーツ))

内容  
 野菜パーツ【Aセット 玉葱、大根、トマト】【Bセット さつまいも、レタス、茄子】【Cセット 人参、キャベツ、南瓜】【Dセット 胡瓜、じゃがいも、白菜】は、食用部分とそれ以外の部分に分かれ、日頃の食用部分が何処なのかが分かりやすい。タペストリー 【1,370mm×1,020mm・掲示用ハトメ付】