



子どもたちにも笑顔いっぱい  
給食時間をお届けします



岡山県学校給食会会報

高梁市立川上小学校  
(3ページに関連記事)

# 県学給だより

## index

- 文部科学大臣優秀教職員表彰を受賞して・・・2
- 定年退職された先生からのメッセージ・・・2
- 食育推進事業紹介・・・3～4
- コーティネート事業紹介・・・5
- 県学給開発物資紹介・・・5～6



食育紙芝居 ※詳細は6ページ



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/>

# おめでとうございます

## 文部科学大臣優秀教職員表彰を受賞して

この度、文部科学大臣優秀教職員表彰をいただきました。このような荣誉ある賞を賜り、これまで支えていただきました関係者の皆様に心より感謝とお礼を申し上げます。

この表彰は、岡山県の学校給食に力を尽くしてこられた先輩方をはじめ、多くの関係者でいただいたものと考えております。表彰式では学校教育においてそれぞれの分野で研究研鑽を重ねる表彰者に囲まれ緊張感でいっぱいでしたが、学校給食での取り組みを評価されたことは感慨深いものがありました。

私たちは食に関する指導と給食管理を一体のものとして職務を行っております。子どもたちには、おいしくて安全な給食を提供し、この給食を通して生涯健康に過ごすためのよりよい食生活ができる力を身につけさせること、

児童生徒だけでなく保護者や地域に食に関する情報を発信することが私たちの仕事と考えております。多忙な日々の業務の中でも、『子どもたちが食べたい給食』よりも『子どもたちに食べてもらいたい給食』を提供したいと思い、献立がおろそかにならないようにしなければならぬと自分に言い聞かせています。また、食物アレルギーをはじめ子どもたちの食に関わる健康課題も多く、個々の課題に対応できる指導力と、これらの課題に取り組むことが求められています。

子どもたちが将来「生涯健康で過ごすことができた。あの給食を食べていてよかった。」と思えるよう、食に関する指導の実施と学校給食の充実に向けて研鑽に励みたいと思います。

総社市立総社中学校 光畑 和美



## 定年退職された先生からのメッセージ

### 退職を迎えて

昭和56年に学校栄養士として採用されて37年これまで多くの方々にご指導、ご支援いただき、無事定年退職を迎えられたことを感謝いたしております。

学校給食との出会いは、昭和55年7月です。約3か月の産休代員として、芳田小学校でお世話になりました。当時、約1400食36クラスで分離も計画中の大規模校でした。訳もわからず、産休中の栄養士の先生、調理員さん方、先生方にいろいろ尋ね、うろろうろとしていた記憶があります。当時は県費の学校栄養職員に育休はなく、あっという間の勤務でした。

昭和55年当時の学校給食のことを思い起こすと、今では使われてない食材や昭和の衛生管理、調理員さん方との給食づくりなど感慨深いものがあります。また、私は、文章や字を書くことが苦手なことで事務処理のスピードも遅く、どうにかしなければという思いから、パソコンに興味というよりもおすがりしますという感じで勉強を始めました。ノートパソコンのない頃、本体・キーボード・ディスプレイを大きな袋に入れて持って歩き、まわりの人への迷惑もかえりみず、だれかれなく教えてもらったりもしました。若いうちがいいなと思うと同時にいろいろな失敗もあり、恥ずかしいような思い出もあります。

平成23年度の食生活調査に役員として関わったことも印象深く、一人職場ではありますが、先輩後輩問わず栄養士の仲間にも助けてもらったなあとしみじみ思います。離れた職場で協力しあうのは大変ですが、これからのみなさんにも栄養士同士で学び合い、助け合って、困難を乗り越えていって欲しいと思います。

最後に、みなさまがたのご多幸とご活躍をお祈りいたします。

枝松 美智子

(平成30年3月岡山市立岡山学校給食センター退職)

# 食育推進事業紹介

## 親子で行う「朝食づくり」

本校では、毎年岡山県学校給食会の食育推進事業を利用させていただき、年3回行っている学校保健委員会の中の1回として、5年生の児童が「みそしる」を作り、5年生の保護者・PTAの保健委員さんが「簡単な朝食のおかずづくり」を行い、試食をしています。

児童は、家庭科の授業に川上学校給食センターの田邊栄養教諭にT.Tで入っていただき、班に分かれて旬の野菜を中心に、みそしるの実を考えました。また、煮干しだけでだしをとりました。保護者の方は、平成29年度は栄養教諭がメニューを考えてくださり、簡単ホットサンド・旨みたっぷり野菜炒めを作ってください、デザートとしていちごとオレンジを添えてくださいました。

その後、田邊栄養教諭から「1日のスタートは朝ごはんから」というお話をお聞きしました。朝ごはは、一日の始まりなのでしっかり食べて健康な心と体をつくるのが大切だということを知りました。また、朝ごはのやくわりには、体温が上がり体が活発になる・脳にエネルギーが補給される・腸が刺激されて働きがよくなるということがあることも教えていただきました。朝ごはんを食べないとイライラしたり、体力が低下したり、ぼんやりしたりするということです。主食・主菜・副菜・汁物を上手に組み合わせる食べることの必要性も理解することができました。

参加者にとって、楽しく多くの学びがあるひとときとなりました。

### 保護者の方の感想

子ども達との朝食づくりは、とても楽しい時間でした。子ども達が一生懸命みそ汁の実を切っている姿は、ほほえましくまた頼もしく思いました。我が家のみそしるの実はほとんど毎日同じ物ですが、時々は変化をつけないといけないなと思いました。

朝食の大切さを改めて勉強しました。バランスを考えるのは大変ですが、朝食をしっかりとり、勉強にスポーツにしっかりがんばってほしいなあと思いました。



### 児童の感想

班のみんなとしっかり考えたり、協力したりしておいしいみそしるができたのでうれしかったです。家の人を作ってくださいましたホットサンドや野菜のためにも、また家の人と作ってみたいと思います。

みそしる作りはあたふたしたけど、ちゃんと作れたのでよかったです。おうちの人を作ってくださいましたホットサンドや野菜のためにはいろいろな野菜がたっぷり入っていたのが、すごいなと思いました。

高梁市立川上小学校  
養護教諭 金尾 由美子

# 食育推進事業紹介

## 料理教室から学ぶこと

〈食〉は健康の根源である。生涯にわたる心と体の健康づくりのためには、将来を見通して望ましい食習慣を形成することが大切である。平成17年に食育基本法が施行され、学校や地域で食育が展開されるようになった。しかし、学校、地域それぞれが独立して食育を進めているのが実情であった。そこで、地域、家庭、学校の三者が連携しそれぞれの専門性や特色を生かし、関係機関との協力の下、学校から家庭に地産地消や郷土料理など、食に関する啓発活動ができないかと考えた。そこで、栄養教諭、瀬戸内市健康づくり推進課栄養士、瀬戸内市栄養委員、生徒保健委員会、保護者が連携した食育を模索し、平成23年度より、生徒保健委員会が主催する料理教室を開催することにした。

事前に地産地消に係わる学習会を持ち、瀬戸内市栄養士に地域の特産品や郷土料理などの説明をもらい、当日の献立のなかでどのように生かされていくかを知る。保健委員は、全校生徒に呼びかけて料理教室への参加を呼びかける。学校は保護者に料理教室の主旨を説明し、参加を募る。

当日は、瀬戸内市栄養士、栄養教諭、学校職員は全体を総括し、安全面、衛生面に留意する。各グループごとに栄養委員が一人指導者として入り、調理を見守る。料理ができあがったら、生徒、保護者、栄

養委員や関係者が一緒に会食する。

事後は、料理教室の様子を録画、編集したビデオを全校集会時に放映し紹介する。また、保健便りや学校保健委員会でも紹介し広報活動をする。

この料理教室を通して、生徒たちは、地域の特産品や郷土料理についての知識を得るとともに、地域の栄養委員さんの存在や価値を知ることによって、郷土に対する認識を深め、誇りをもつようになったと感じる。また、想定外だったことは、指導者として入っていただく栄養委員さんの方々が、中学生に教えるのが楽しみと言ってくださることだ。顔見知りでない中学生は、どちらかという声をかけにくく扱いにくい存在だと思われていたようだが、料理教室と一緒にすることで、素直でまじめに取り組む生徒の姿を見て安心され、教え甲斐があると感じてもらえたことはまさにうれしい副産物だ。

今後も、この料理教室をとおして地域との絆を深めていきたいと考えている。

最後に、この料理教室に際し、公益財団法人岡山県学校給食会の食育推進事業の対象として認定していただき、活動費を補助していただいていることに感謝したい。

瀬戸内市立長船中学校 養護教諭 山本 恵子



平成29年度 献立 「そうめん南瓜の中華風サラダ」「かぼちゃ団子」



# 今年度も、コーディネート事業を実施します。

本会が、全国農業協同組合連合会岡山県本部、岡山県漁業協同組合連合会および生産者と学校給食現場とのまとめ役として、平成23年度から、岡山県内で生産された食材や地場産物を使った加工品が、学校給食に年間を通して安定的に提供される体制を整備し、学校給食における地場産物の活用を促進することを目的として「コーディネート事業実施要領」を定めて事業を行っていますので御利用ください。

## 「県学給」開発物資を「生きた教材」に・・・

学校給食は、栄養バランスがとれた豊かな食事を提供することによって、健康の保持増進や体位の向上を図ることに加え、近年では、食に関する指導での活用とともに、「地産地消の推進、伝統的な食文化の継承、食物アレルギーへの対応」などといった社会的な課題・要請への対応も求められています。

本会では、昭和60年度から、学校給食を供する立場にある学校栄養職員、食品製造メーカー等と共同で調査・研究し、安全安心で良質な学校給食にふさわしい学校給食専用の物資を開発しており、最初の開発品として、当時主流だった動物性脂肪を極力抑え、植物性脂肪を中心とした「県学給カレールウ」を開発しました。

平成20年度には、文部科学省から委託を受け、「学校給食における新たな地場産物の活用方策等に関する調査研究」事業として、地場産物を活用した方策を研究するなど、近年では、岡山県の豊かな気候風土のもとで生まれた地場産物を活用した、食物アレルギー対応の物資、岡山ならではの特色ある物資を開発し、学校における食に関する指導の「生きた教材」として提案しています。



県学給カレールウ

### 平成18年度開発物資

県学給 岡山そだち  
ニューピオーネゼリー 45g



県学給 晴れの国  
ニューピオーネジャム 15g



県学給  
岡山森林どりブイヨン 1kg



主原料に岡山県産ニューピオーネを使用し、学校給食専用として、添加物を極力抑えて開発されたゼリー・ジャムです。

集中生産（ロットの関係）するため、予約制による取り扱いを実施しています。取扱時期は、ゼリーは『9月から翌年1月』。ジャムは『11月から翌年1月』までの期間限定での取り扱いとなっております。

※ トップシール、パッケージのデザイン及び岡山県をアピールした品名は開発時の献立専門委員の先生方が考案したものです。

主原料の鶏ガラは、岡山県内の山奥で丹念に育てられ、新見市で処理された鶏独特の臭みの少ないブランド鶏「森林どり」を使用し、時間をかけてじっくり煮出して作られた鶏ガラ100%のブイヨンです。

### 平成20年度開発物資

※「学校給食における新たな地場産物の活用方策等に関する調査研究」委託事業での開発物資

県学給 ロースト  
おかやま黒まめ 8g・500g



岡山県産黒豆をローストした「炒り黒大豆」です。デザートとして、そのまま提供できる8g包装と、料理にご使用いただける500g袋入りの2規格を用意いたしました。

県学給 牛窓冬瓜シロップ漬け  
(ダイスカット) 固形量500g・固形量1.5kg



瀬戸内市牛窓産の冬瓜を年間をとおして使用できるようシロップ漬けにしました。フルーツ等と和え、デザートとして、また、夏野菜カレーの具材等にもご使用いただけます。

**県学給 桃太郎トマトピューレ  
(濃縮タイプ) 1kg**



岡山で育てられた桃太郎トマトをペースト状にし、じっくりと煮込みました。

**県学給 モグ丸くんご飯  
(炊き込み用連島ごぼう御飯)  
1.8kgトト**



倉敷市連島産のブランドごぼう「モグ丸くん」を使用した、炊き込みご飯の素です。

**県学給 黄にらと  
げたの瀬戸内だんご  
1kg (1個約7g)**



岡山県内で水揚げされたげた(舌平目)をミンチにし、黄にらを細かく刻み混ぜ合わせ黄にらの風味が良い、団子となっています。

**平成21年度開発物資**

**県学給 のり佃煮  
(岡山県産のり使用) 7g**



岡山県産焼のりを使用し、塩分を控えめにした佃煮です。

**平成22年度開発物資**

**県学給 元気  
いちじくマンジャム 15g**



岡山県産のいちじくを使用し、添加物を極力抑えて開発されたジャムです。品名・デザインは県内児童の作品です。

**平成23年度開発物資**

**県学給 れんこんコロッケ  
30g・50g**



岡山県産(倉敷市連島産)のレンコンを使用したコロッケです。

**平成25年度開発物資**

**県学給 岡山白桃ゼリー 40g**



岡山県産白桃を搾ったジュース(果汁)を50%含む冷凍のゼリーです。

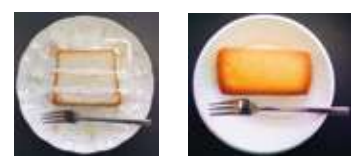
**平成26年度開発物資**

**県学給 岡山県産米粉  
カレールウ 1kg**



小麦粉の代わりに岡山県産米粉を使用し、アレルギー 27品目に対応したカレールウです。

**県学給 おかやま黒まめ入り  
米粉ケーキ 30g**



**県学給 おかやまレモン  
米粉マドレーヌ 20g**  
大豆以外のアレルギー物質を取り除いて作られたデザートです。

**平成27年度開発物資**

**県学給 ももたろうの  
白桃ジャム 15g**



岡山県産白桃を使用し、添加物を極力抑えて開発されたジャムです。

**県学給 岡山県産  
レモン果汁100%  
100ml  
900ml**



岡山県産レモンを100%使用したストレート果汁です。

**県学給 さつまいもご飯 1kg**



岡山県産のさつまいも(紅はるか・紅あずま)を使った炊き込みご飯の具材です。



**県学給 岡山県産れんこん入りぎょうざ 16g**  
岡山県産のレンコンを使用した餃子です。

県学給開発物資は、本会献立専門委員会の先生方が、ご意見、お知恵を出し合って、試作を重ねた上で、学校給食にふさわしい物資として開発したものです。

食に関する指導の「生きた教材」として、平素の学校給食の献立に取り入れてください。

**食育紙芝居 (表紙の写真)**

たべるこ そだつこ げんきなこ (全6巻) から「あさごはんでもりもりげんき (あさごはんの大切さ)」(12画面)  
内容 楽しい遠足なのに、朝ごはんを食べなかったかばくんは、歩けなくなってしまいました。(保・幼・小学校低学年向)