



子どもたちに笑顔いっぱい
給食時間をお届けします

学校給食情報展示会

OGK 岡山県学校給食会会報

県学給だより

index

平成30年度夏期実施事業(本会主催・共催)

第62回岡山県学校給食研究協議大会	2
岡山県学校給食会学校給食情報展示会	3
地場産物調理講習会	3
岡山県特定給食施設関係者研修会	4
第49回学校給食共同調理場夏期研修会	4
物流研修会・衛生管理研修会	4
学校給食関係功労者表彰式	5
新規取扱物資の紹介	6



備前焼食器 (Bセット) 箸置き付 ※詳細は6ページ



岡山豪雨災害お見舞い

7月初旬の「岡山豪雨」では、数十年に一度という基準で発表される大雨特別警報が、岡山県でも初めて発令され、県内各地で、泥水が町を襲い、土砂崩れ、家屋の倒壊なども相次ぎ、多くの人的被害、住宅被害など、甚大な被害を受けました。今なお、水害の爪痕は、深く大きく刻まれています。

この豪雨では、お亡くなりになった方も多く、お悔やみを申し上げるとともに、被災された皆様に心よりお見舞い申し上げ、一日も早い復興をお祈りしたいと思います。

公益財団法人岡山県学校給食会 理事長 能登原 巧

平成30年度夏期実施事業

第62回岡山県学校給食研究協議大会

7月24日（火）、コンベックス岡山を会場に、県内学校給食関係者約600名の参加を得て、学校給食の意義と役割についての認識を深め、食育の推進と衛生管理の改善充実に資することを目的に、研究協議大会を開催しました。

講演では、「食物アレルギー」と題して、岡山大学大学院医歯薬学総合研究科教授 池田政憲先生から講演をいただきました。エピペンの実技指導を交えた先生の講演は、食物アレルギーを持つ子どもたちへの対応について、大変有意義なご教示をいただきました。



池田先生の講演

《分科会》

食育推進部会

「やればできる中学校の食育～丹波市立春日中学校の取組から～」と題し、丹波市立氷上中学校長 足立幸広先生から、学校の教育活動全体を通じて行う食育の実践研究から、生徒の健康の維持増進をはじめとする食育の取組についての実践発表をいただき

ました。今後の食育に取り入れていくための協議を深めました。



足立先生の実践発表

衛生管理部会

「学校給食における衛生管理」～食中毒予防と異物混入防止のための手法～と題し、東洋産業株式会社事業推進部経営企画室長 水元誠氏から、食品の事故事例と原因、衛生管理の手法、製造環境の具体的なチェックポイント等についての講義をいただきました。より安全な学校給食に向けて、今後、衛生管理に対する意識をさらに深めるための機会となりました。



水元先生の講義

岡山県学校給食会学校給食情報展示会

7月24日（火）にコンベックス岡山 小展示場で「食育推進にむけての提案」をテーマに開催いたしました。当日は「給食会現行取扱品」、「地場産物」、「今年度からの新規取扱選定品」、そして「貸出品」の展示をするとともに同時開催の、「岡山県学校給食研究協議大会」の講演内容の関連情報パネルを展示し、給食会取扱物資の確かな情報提供、学校における食に関する指導を支援するための情報提供を行いました。



地場産物展示コーナー



アレルギー対応食品展示コーナー

地場産物調理講習会

8月2日（木）、井原公民館において井原市の児童とその保護者を対象にした「地場産物調理講習会」を開催しました。



調理開始に先立ち、井原市の学校栄養士による調理上の注意やポイントの説明の後、親子で調理をし、和やかに会食をしました。

また、会食の後半には、井原市は♪ねんねこしゃっしゅりま〜せ♪で始まる「中国地方の子守唄」の発祥の地であることから、「ねんねこ寿司」という名前

の由来など、有意義な講義がありました。

参加者からは「地元の食材のメニューが知れて良かった」とか「ねんねこ寿司を初めて食べることができて良かった」「バランスが良くてとても美味しかった」等のご感想がありました。



献立「ねんねこ寿司」「豚しゃぶサラダ」「ごんぼう汁」「ごんぼうかりんとう」

※ねんねこ寿司 手巻きのりをおくるみに例え、寿司飯を赤ん坊に見たてた、手巻き寿司

岡山県特定給食施設関係者研修会

8月3日（金）岡山市民会館で開催

当日は、岡山県保健福祉部生活衛生課主幹 原田卓郎氏による「給食施設における衛生管理について」と、株式会社ウエカツ水産代表取締役 上田勝彦氏による「ぜひとも家庭に伝えたい、『しくみ』で伝える、日本の魚の即効料理」の2題の講演がありました。

原田講師の講演では、食中毒発生状況、HACCPによる衛生管理等のお話があり、それぞれの施設において参考にする良い機会となりました。

上田講師の講演では、魚は敬遠されることが多いが、基本的な調理をすれば美味しく食べることができることを教えていただき、楽しく学ぶことができました。当日の受講者は894名で、この内学校給食関係者は519名でした。



上田講師

第49回学校給食共同調理場夏期研修会

8月9日（木）ピュアリティまきびで開催

この研修会は、県下の学校給食共同調理場の管理関係者及び栄養教諭・学校栄養職員を対象に、毎年夏期に開催しています。

今年度は、午前中に、中国四国農政局消費・安全部消費生活課 大野多賀子氏、黒川由和氏から「食品安全とリスク」と題して講義がありました。

午後からは、中部大学応用生物学部食品栄養科学科准教授 甲田道子氏から「ジュニアのスポーツ栄養」と題して講演をいただきました。

からだを作る時期であるジュニア期の食事は、栄養面だけでなく、その後の健全な食生活を形成する上でも重要であることを教えていただきました。

今後の食育に参考となる、有意義な研修となりました。



甲田講師

物流研修会・衛生管理研修会

8月20日（月）に、製パン・炊飯・製めん委託加工工場、物流委託業者及び本会職員を対象とした、物流研修会・衛生管理研修会を開催しました。

物流研修会では、県立倉敷まきび支援学校栄養教諭 横山宏子先生から「学校給食衛生管理規準」を中心に、学校給食現場からみた適正な物資納入業者について講義をいただき、今後の物流業務を実施する上での心得について再確認したところです。

また、衛生管理研修会では、県保健福祉部生活衛生課主任 清迫理恵氏から「学校給食の衛生管理について」と題して、ノロウイルス感染予防などについて講義をいただき、それぞれの施設における衛生管理についての再点検の機会となりました。



横山講師

学校給食関係功労者表彰式

8月17日（金）にピュアリティまきびにおいて、学校給食関係功労者表彰式を開催しました。毎年、学校給食の発展・充実に顕著な功績のある方を表彰しているもので、今年度は、23名の方に表彰状、記念品を贈呈し、表彰しました。式後の懇談では、「子どもたちの声がストレートに聞こえる職場で良かった」「子どもたちの命に関わる仕事でアレルギー対応など大変なことも多いがこれからもがんばろうと思う」など、学校給食に関わってきた回想や今後にむけた決意が語られました。

被表彰者の皆様の一層のご活躍をお祈りいたします。



平成30年度学校給食関係功労者 被表彰者名簿

本会学校給食関係功労者表彰要項3-(1)による表彰者

所属所名	現職名	氏名
岡山市立西小学校	栄養教諭	西 中 美 雪
岡山市立平井小学校	栄養教諭	合 田 麻衣子
岡山市立芳泉小学校	栄養教諭	松 本 昌 代
岡山市立御野小学校	副主査栄養技師	川 尻 依津代
岡山市立福島小学校	副主査栄養技師	蜂 谷 裕 子
岡山市立足守学校給食センター	副主査栄養技師	佐 伯 洋 子
岡山市立竜之口小学校	主 任	三 木 恵 子
岡山市立南輝小学校	主任給食調理技士	川 崎 由喜子
倉敷市立中洲小学校	栄養教諭	橋 本 哲 子
倉敷市立大高小学校	給食調理技師	阿 部 栄
倉敷市立倉敷北学校給食共同調理場	給食調理技師	野 田 香 代
倉敷市立倉敷学校給食共同調理場	給食調理技師	西 田 裕 美
倉敷市立船穂学校給食共同調理場	給食調理技師	久 本 和 美
倉敷市立真備学校給食共同調理場	給食調理技師	村 山 一 夫
総社市立総社東学校給食共同調理場	調理員	入 江 清 子
赤磐市立東学校給食センター	調理員	大 森 由美子
浅口市学校給食センター	栄養教諭	竹 内 悟 子
浅口市学校給食センター	調理員	桑 嶋 真理子
浅口市学校給食センター	調理員	滝 澤 有 紀
吉備中央町立津賀小学校	学校給食調理員	小 倉 小百合
吉備中央町立吉備高原小学校	学校給食調理員	大 月 教 子
津山市教育委員会	主 査	奥 礼 枝
真庭市立美甘小学校	調理主任	藤 本 明希子

新規取扱物資の紹介

7月4日（水）開催の献立専門委員会で選定され、7月31日（火）開催の物資専門委員会で承認された次の物資を9月から取り扱いますので、御使用ください。

常温物資



かみかみ豆（あずき）
5g×10食

北海道産の小豆を砂糖・塩だけで、ほのかな甘さに仕上げられた、体に優しいおやつです。開封後、そのままお召し上がりいただけます。パッケージデザインについては、現在調整中です。



はっさく（身割れ）
フルーツパック
固形量1kg

はっさく果肉にはクエン酸とビタミンCを多く含み、体内の酸性物質を減少させる効果があり、疲労回復と血をきれいにする働きを持っています。果肉はみずみずしく歯ごたえがあり、ほろ苦さと上品な甘さと食感を楽しめます。



ボイル刻み昆布
100g

若いうちに収穫した昆布を一度ボイルしてから乾燥していますので、水戻しだけで柔らかくいただけます。サラダ、味噌汁やうどんのトッピング、煮物等に最適です。



米粉と豆乳の
ホワイトルウ
（フレーク）1kg

国産米粉と油脂を直火釜で丹念に炒め、香辛料・調味料で軽く味付けしました。いろいろな料理や各料理のベースとしてご使用ください。乳製品は使用していないホワイトルウです。

冷凍物資



きざみ青ねぎ I Q F
3mmカット
1kg

九州で栽培された新鮮原料を使用しています。ねぎ本来のおいしさを保つためブランチングはしていません。そのまま、ご使用ください。



緑の野菜のかぼちゃコロッケ
<Fe>
40g・55g

国産大豆から作った豆乳を使用し、クリーミーで優しい味のかぼちゃコロッケに仕上げました。鉄分の多い、小松菜大根葉を加えることで十分な鉄分摂取ができます。



ポロニアカツ
<Fe>
約40g・約60g

半円のポロニアソーセージにポテトフレークとお米のパン粉で衣を付け、100g当たり鉄分5.0mg配合したポロニアカツです。ポテトの香りとパン粉のほどよい食感が特徴です。



備前焼食器（Bセット）箸置き付（表紙の写真）

内容 【小皿】直径13.5cm：高3.5cm：深2.5cm 【小鉢】直径13cm：高5.3cm：深4.3cm
【平皿】直径17.5cm：高4.5cm：深4cm

箸置きは付いておりませんが、箸、布製マットは付いておりません。各種40枚以上／1セット