

子どもたちに笑顔いっぱい
給食時間をお届けします



 岡山県学校給食会会報

県学給だより

index

年頭所感	2
年頭のあいさつ	2
各課の抱負	3
第69回全国学校給食研究協議大会	4
親子料理教室	4~5
保護者の学校給食教室	5
全国学校給食甲子園出場にあたって	6



手洗いチェッカー セット
スタンド型手洗いチェッカーセット
※詳細は6ページ



新年のごあいさつ

「年頭所感」

岡山県教育庁 保健体育課 課長 山本 圭司



新年あけましておめでとうございます。

本県の学校給食の充実発展に御尽力をいただきありがとうございます関係の皆様、謹んで新年の御挨拶を申し上げます。

近年、栄養摂取の偏りや朝食欠食といった食習慣に起因する肥満や痩身、生活習慣病、食物アレルギー等の健康課題が

見られるほか、食品の安全性の確保等の食に関わる課題が顕在化する中、学校教育における食育の推進は、子供たちが豊かな人間性を育み、生きる力を身につけていくために非常に重要であると考えております。平成29年3月に告示された学習指導要領において食に関する資質・能力は、それぞれの教科等の役割を明確にしなが、教科横断的な視点で育てていくことが求められています。岡山県の各学校においても、子供たちが生涯にわたって健全な食生活を営むことができる

よう、栄養教諭・学校栄養職員を中心として、学校の教育活動全体を通じて食育に取り組む体制づくりを進めていただきたいと思います。

さて、本年11月7、8日に第70回全国学校給食研究協議大会を本県で開催する予定であります。本県では、平成29年度から栄養教諭・学校栄養職員を中核とした学校における食育の推進を目指す「食育スタンダード普及推進事業」を進めております。また学校給食における地場産物の活用、郷土料理の提供など、学校給食を「生きた教材」として活用した食育の推進に取り組んでいただいているところであります。そのような中、本大会を開催できますことは、本県の食育を推進していく上で非常に意義深いことであると考えており、素晴らしい大会となりますよう、岡山県学校給食会、岡山県学校栄養士会をはじめ、学校関係者の皆様の御協力を賜りますようお願い申し上げます。

本年も安心安全で充実した給食の提供、食育の推進を通じて、「心豊かに、たくましく、未来を拓く」子供たちの育成にお力添えいただきますようお願い申し上げます。

平成31年・年頭のあいさつ

公益財団法人岡山県学校給食会 理事長 能登原 巧



新年おめでとうございます。皆様におかれましては、輝かしい新春をお迎えのこととお慶び申し上げます。

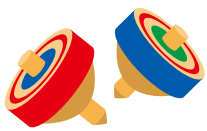
旧年中は、私ども給食会の活動に対し、多大なるご理解・ご支援を賜り厚くお礼申し上げます。

学校給食は、健康の保持増進、体位の向上に資することはもちろんのこと、子どもたちが、食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけ、生産者や食品に対する感謝の心を育むなど、将来にわたって健全な食生活を営むための基礎を培う「食育の場」であり、今日、学校給食への期待や役割は年々大きくなっていると感じます。

そんな学校給食の時間は、教室で会話をはずませ、笑顔いっぱいの元気な声が響く、子どもたちの学校生活の中でも一番心休まる楽しい時間であり、体・心・知を育むことのできる時間となっています。

私ども給食会は、「生きた教材」となり得る学校給食にふさわしい良質で安全安心な物資の供給、学校給食の普及充実と学校給食を通じた食育の支援、そして学校給食の安全安心を確保するための取組など、3つの事業を相互に事業展開し、学校給食の円滑な実施と子どもたちの笑顔いっぱいの給食時間を支援していくことによって、公益法人としての使命を果たしてまいりたいと考えています。

己亥年の本年も、職員一丸となって、関係者の皆様から信頼される元気な給食会としてがんばってまいります。皆様の一層のご指導、ご支援をお願い申し上げます。新年のごあいさつといたします。



今年もよろしくお願ひいたします



総務課

公益法人として、社会から大きな信頼を受けることが出来るよう、しっかりしたガバナンス、定款、法令、諸規程等の遵守に努め、透明性の高い運営に取り組んでまいります。

また、給食会の公益性、活力源を見直しながら、社会情勢、時代環境の変化に対応し、学校給食現場の要望に、より一層応えられる、公益性の高い事業を実施してまいります。

今年、岡山市を会場に開催される第70回全国学校給食研究協議大会において給食会発の情報を、大い

に発信していきたいと考えております。

学校給食関係者みなさまの信頼を得て、活動できる一年にしたいと思います。



物資第一課

県学校給食会取扱い物資につきまして御理解をいただきましてありがとうございます。

物資第一課は、学校・調理場などからの受注、物資の仕入れ、在庫管理、物資の納品事務まで、物流業務全般にわたり管理するとともに、取扱物資についての情報管理（銘柄・産地・アレルギー情報等）を行行情報発信しているところです。

近年、地場産物を利用した開発物資の提案が進んでおりませんでした。今年、元号も新たになるため、心機一転、地場産物を使った物資の開発を行ってまい

りたいと考えています。

また、利用の少ない開発物資について見直しも考えていきたいと思っています。

今後も、県学校給食会取扱い物資につきまして御理解と御使用をお願いいたします。



物資第二課

近年、主食であるパン、米飯、めんを製造している委託加工工場は年々減少し、安定供給体制の維持が懸念されています。このため、岡山県パン協同組合、一般社団法人おかやま学校給食めん協会と連携をし、安定供給の充実を図っています。



特に衛生管理については、工場内の設備・機器の拭取り検査（ATP検査、細菌検査）、従業員に

衛生意識の高揚など、指導を強化し、品質の確保に努めてまいります。

今年も、本会職員による委託加工工場の工場調査に加え、専門家による食品衛生に関する審査を実施し、安全安心な主食の提供に努めてまいります。

また、本会取扱物資の食品自主検査（一般細菌、食中毒菌等の細菌検査及び塩分、糖度、保存料等の理化学検査）を実施し、取扱物資の品質確保の徹底を図り、安心・安全な物資の提供に努めてまいります。

食育支援課

食育支援課では今年も学校における食に関する指導を支援してまいります。

・栄養教諭・学校栄養職員を対象として、講師を招き、食に関する幅広い知識の習得とともに、調理技術のスキルアップを図り、県内の学校における食の指導の充実を支援するための講座を開催いたします。

・学校や地域が、教科以外で実施する食育イベント等の助成をいたします。

・学校給食情報展示会の開催や学校給食関係者への貸出として岡山県の伝統工芸品である備前焼食器、食・健康・衛生に関するビデオやDVD・紙芝居・食材や岡山県産魚のレプリカ・教育媒体等貸出商品を拡充し学校における食の指導を支援いたします。

・保護者を対象とした、学校給食献立を調理する機会の提供や、県内の食材、食文化等の情報を発信し、

地域や家庭における食育の支援などして学校給食の普及啓発を図ってまいります。

・今年も「食育関連情報リーフレット」を学校給食週間に向けて県下全児童生徒分を配付いたします。



第69回全国学校給食研究協議大会



11月29日(木)・30日(金)の2日間兵庫県神戸市において、『生きる力』を育む食育の推進と学校給食の充実～未来につなごう 食で育む こころ豊かな人～』を主題として、第69回全国学校給食研究協議大会が開催されました。

本会の研究助成事業として3名の方に参加していただき、食育や学校給食の重要性について研修を深めていただきました。

参加者からは、「各教科の学習の中で、食に関する内容を「ちょこっと」だけ盛り込む「ちょこっと食育」と名付けられた取組が興味深かった」「食育は、学校だけではなく、生産者・保護者・行政など多くの人材・組織と連携して進め

ていくことが重要であり、地域・行政と学校が協力することによって、地場産物の活用や食文化の継承等が進み、学校給食が社会的課題の解決に向けた一つのアプローチになっていると感じた」「食物アレルギー対応に関する分科会では、誤配・誤飲防止のためには、学校長の強いリーダーシップのもと、マニュアルを策定してヒューマンエラー対策をし、職員全員の意識と知識を高めることが重要である」等の感想がありました。

今年は、11月7日～8日第70回研究協議大会が岡山市で開催される予定です。



次期開催県として
岡山大会への参加を呼びかけ

親子料理教室

12月8日(土)、浅口市立寄島小学校において浅口市の児童とその保護者を対象にした「親子料理教室」を開催しました。

調理開始に先立ち浅口市の高木栄養教諭による調理上の注意やポイントの説明の後、親子で調理をして会食していただきました。献立は「新春のおもてなし～お正月料理～」として「雑煮」「八幡巻き」「なます」「栗きんとん蒸しパン」でした。



参加者の子どもたちからは「お母さんや妹と先生と一っしょに仲良く楽しく作ることが

できました」とか、子どもたち自ら調理を体験し「いろいろなきぐをつかってドキドキしたけどたのしかった」「自分たちで作るととてもおいしかった」等の声がありました。



●は県学給取扱物資

調理献立

雑煮

材料(6人分)

●もち	12個
●鶏肉	120g
●かまぼこ	30g
●にんじん	30g
●ほうれんそう	60g
ゆで塩	少マ
●かつお節(だし用)	20g
●こんぶ(だし用)	3g
●水	750cc
●うすくちしょうゆ	大さじ1と1/2
●こいくちしょうゆ	小さじ1
●塩	少マ

【作り方】

- だしをとる。(八幡巻きにも使うので1.2リットルの水でだしをとる。)
- 野菜をしっかりと洗い、にんじんは皮をむく。
- にんじんは厚さ3～5mmの輪切りにして、型抜で梅の形に切る。
※型を抜いた周のにんじんはなますに入れます。
- 鍋にたっぷりのお湯をわかし、沸騰したらゆで塩を入れ、ほうれんそうを根に近いほうから入れてゆでる。
- ボールに水を入れ、ゆでたほうれんそうを冷やす。
- ほうれんそうが冷めたらしぼり、水気をとって、4cmくらいに切る。
- だし(750cc)を中火にかけ、鶏肉を入れる。
- 鶏肉に火が通ったらにんじん、かまぼこを順に入れる。
- 調味料で味をととのえる。
- もちを焼く。
- 焼いたもちとほうれんそうをおわんに入れ、⑥のだしをそそぐ。(にんじんとかまぼこの量を見ながら入れる。)

八幡巻き

材料(6人分)

●牛肉	180g	＜ごぼうの下味＞	
●片栗粉	大さじ2	ごぼう	60g
●こいくちしょうゆ	大さじ2	●酢(あくぬき用)	大さじ1
●砂糖	大さじ1	●こいくちしょうゆ	大さじ1
●酒	大さじ2	●砂糖	小さじ1
●みりん	大さじ2	●酒	大さじ1
●油	適量	だし汁	100ml
		にんじん	60g
		いんげん	60g
		ゆで塩	適量

【作り方】

- 野菜を洗い、にんじんとごぼうは皮をむく。いんげんは端を切って、筋をとる。
- にんじんとごぼうは約10cmの長さに切り、いんげんと同じくらい太さに切る。
- ボールに水と酢を入れ、ごぼうを漬けておく。
- 鍋にたっぷりのお湯をわかし、沸騰したら、ゆで塩を入れてにんじんといんげんをゆでる。
※野菜の種類がちがうと火の通りも変わるので種類ごとにゆでましょう。
- ゆであがった野菜をザルにあけて、水をかけて冷ます。冷めたらお皿にとっておく。
- 下味の調味料(しょうゆ・砂糖・酒・だし汁)を中火にかけ、ごぼうを煮る。
- ごぼうに味がついたらお皿に移して冷ましておく。
- 牛肉を広げて野菜を並べて巻く。
- 巻き終わったら片栗粉をまぶす。
- フライパンをあたためて油をひき、⑧を焼く。(巻き終わりを下にして焼く!)
- 牛肉に火が通ったら調味料(A)をフライパンに入れて、煮る。
- 味がついたら取り出し、半分に切ぎって盛りつける。

保護者の学校給食教室

12月14日（金）、岡山市立御南西公民館において岡山県立岡山西支援学校の児童生徒の保護者を対象にした「調理講習会」を開催しました。

調理開始に先立ち栄養教諭の川上先生による「学校給食について」と題した給食実施についての取り組みや実践内容等の説明がありました。

また、会場を調理室に移し、調理上の注意やポイントの説明の後、全員で調理をして会食していただきました。



献立は「ごはん」「牛乳」「味付けのり」「鶏だんご汁」「大豆と小魚の揚げがらめ」「手作りゼリー」でした。

最後の参加者アンケートによると「今後の家でのメニューの参考にしたい」とか「食材のうまみを感じられるメニューだった」「まわりのお母さんと色々話が来て良かった」等のご感想をいただきました。



●は県学給取扱い物資

調理献立

大豆と小魚の揚げがらめ

材料（1人分）

●冷凍大豆	30g	●いりごま	1g
●薄力粉	1g	●三温糖	3g
●かたくり粉	3g	●こいくちしょうゆ	1g
●揚げ油	適量	●みりん	2g
●かえり	3.5g	●水	1g
●カシューナッツ	5g		

【作り方】

- ① 薄力粉とかたくり粉を混ぜておく。
- ② 冷凍大豆に①をまぶし、揚げ油で揚げる。
- ③ かえり、カシューナッツ、いりごまをパンで炒る。
- ④ 三温糖、こいくちしょうゆ、みりん、水をよく混ぜる。
- ⑤ 揚げた大豆と炒ったかえり、カシューナッツいりごまに④のたれをよくからめて、できあがり。

鶏だんご汁

材料（1人分）

●鶏肉団子	35g	●昆布	1g
●じゃがいも	15g	●かつお節	3g
●にんじん	5g	●料理酒	1g
●ごぼう	10g	●みりん	1.5g
●キャベツ	15g	●うすくちしょうゆ	4g
●えのきたけ	10g	●塩	0.3g
●白ねぎ	10g		

【作り方】

- ① 昆布とかつお節でだしをとる。
- ② じゃがいもとにんじんはいちょう切り、ごぼうはせん切り、キャベツは短冊切り、えのきたけは1/3カット、白ねぎは輪切りにする。
- ③ ①のだしの中に鶏肉団子と白ねぎ以外の野菜を入れる。
- ④ 鶏団子と野菜に火がとおったら、料理酒、みりん、うすくちしょうゆ、塩で調味する。
- ⑤ 最後に白ねぎを入れて、できあがり。

手作りゼリー

材料（1人分）

●粉寒天	0.3g	●冬瓜シロップ漬け	25g
●水	18g	●ゼリーカップ	1個
●グラニュー糖	3g	(90ml)	
●りんごジュース	50g		

【作り方】

- ① 水、粉寒天、グラニュー糖を入れて火にかける。
- ② ①にりんごジュースを少しづつ入れる。
- ③ シロップ漬けしてある冬瓜を加える。（*シロップは入れない）
- ④ ゼリー液をカップに入れ、あら熱がとれたら冷蔵庫で冷やし、できあがり。



第13回「全国学校給食甲子園」決勝大会に出場して

岡山県立岡山支援学校 栄養教諭 花房千帆

10月のある日、「12月8、9日東京で行われる決勝大会に、岡山支援学校が出場決定になりました!」と、思ってもみない電話が入りました。応募総数1701校・施設の中から決勝大会出場は12校・施設です。中国四国ブロックからは、本校と徳島県の給食センターが選出され、岡山県からは3年連続の出場となりました。

「1時間以内で調理をして片付けまで済ませる」の課題にどうやって取り組めばよいのか、早速同じ支援学校の先輩でもあり、一昨年岡山県で初めて決勝大会に出場された、倉敷まきび支援学校の横山栄養教諭に様子を伺いました。「便利グッズとかいろいろあったんだけど、7月の豪雨で全て流されちゃったの、、、でも、2階の職員室にあったデータは無事だったから!」と、作業工程表や準備物について教えていただき、さらに練習にもお付き合いくださいました。倉敷まきび支援学校が大変な時に、私たちのために貴重な時間をとっていただき感謝の気持ちでいっぱい、そして心強く思いました。最初の練習では1時間30分かかりましたが、6回、7回と練習を重ねるうちに、1時間以内におさまるようになりました。

大会初日は昨年
から始まった「食育コンテスト」です。5分間で、審査員をはじめ大人ばかり約100人を目の前にして、本校は調理員さんに生産者役になってもらい岡山の黄にらやパクチーを感じていただきました。



2日目は調理審査です。何度も練習をしていたので、「きっと何とかなる!」と、体は自然に動きました。岡山から持参していた児童生徒の応援メッセージやの調理員さんとの写真を見ながら心を落ち着かせました。

心配していたから揚げは今までで一番いい出来でした。お汁も見栄えよくできました。



結果は、『子ども審査員特別賞』。子どもたちが楽しく食べてみたい給食として与えられる賞です。給食の主役である子ども達に選んでもらえたのはとてもうれしかったです。さらに、優勝・準優勝に次ぐ『大村智さとし(ノーベル賞受賞者)

特別賞』。食材を生かし彩り豊かで食欲をそそる献立として与えられる賞です。



なんと、大村先生ご本人から表彰状をいただき、大変光栄なことでした。



ご協力くださった岡山県学校給食会、パクチー・黄にらと、衣装まで授けてくださった植田さん、ねぎの県農商さん、出発前に激励会まで開いてくれた岡山支援学校の先生方と子どもたち、併設寄宿舎の調理もある中で練習時間をとれるよう配慮してくれた調理員さんたちに感謝の気持ちでいっぱいです。貴重な体験ができ誇りに思っています。「生きることは食べること」これからも楽しく子どもたちの笑顔のために頑張ります!

手洗いチェッカー スタンド型手洗いチェッカーセット (表紙の写真)

内容 専用ローション(発光剤入り)を手に塗り、その後、手洗いをすることにより、洗い残した部分(発光剤が残る)が紫外線ライトにより発光するため、自分の手洗いの弱点(洗い残し部分)を発見できます。発光しなくなるまで、洗ってください。(2セット 専用石鹸液・チェッカーローション付き)