



子どもたちに笑顔いっぱい
の給食時間をお届けします

給食会と桜並木

 岡山県学校給食会会報

県学給だより

index

- 令和4年度事業計画・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
- 学校給食用物資の安定供給に関する事業・・・・・・・・・・ 2
- 学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業・・・・ 3
- 学校給食の安全及び衛生管理に関する事業・・・・・・・・ 5
- 令和3年度献立専門委員会第二分科会作成動画・・・・ 6
- ホームページリニューアル・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
- 令和4年度学校給食関係主要行事予定表・・・・・・・・ 8



令和2年度献立専門委員（第二分科会）作成献立
※詳細は8ページ



No. 251
令和4年4月1日
編集発行

公益財団法人 岡山県学校給食会
〒702-8026 岡山市南区浦安本町 59 番地の 4
TEL 086-263-6465(代)
URL : <https://www.ogk.or.jp/>

令和4年度事業計画

学校給食は、成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のため、栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、健康の増進、体位の向上を図ることはもとより、食に関する指導を効果的に進めるための「生きた教材」としての役割を担っています。また、地産地消の推進、伝統的食文化の継承、食物アレルギーへの対応など社会的な課題や要請への対応も期待されています。

こうした中、公益財団法人である本会は「食育推進にむけての提案」を事業目標に掲げ、「生きた教材」となる良質で安全安心な学校給食用物資を安定的に供給し、学校給食の円滑な実施と食育を支援するための「学校給食用物資の安定供給に関する事業」、「学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業」及び「学校給食用物資の安全及び衛生管理に関する事業」の3つの事業を柱として、各事業を相互に連携させながら学校給食現場の要望に添った公益活動を積極的に実施します。

学校給食用物資の安定供給に関する事業

基本物資（パン、米飯・精米、めん）

学校給食の主食である、パン、米飯、めんについては、委託加工工場を指定し、県内全ての児童生徒へ、同一品質規格で同一価格による安定供給を行います。

パンは、標準パンとして、岡山県産米による米粉を20%配合した「岡山っ子こめこパン」を供給します。

昨年度、学校給食現場から要望のあった、スイートポテトパン・ココアパンを新たな特殊パンとして2学期から供給します。なお、現行の特殊パンであるチーズパンは1学期をもって取扱中止とさせていただきます。

米飯・精米は、それぞれ地域毎の地元産米を供給します。

めんは、献立にあわせて、うどん及び岡山県産米による米粉を20%配合した中華めん、ソフトスパゲッティ式めんを供給します。

県内産米を使用することにより、基本物資すべてで地産地消を推進し、食育を支援いたします。

また、安定供給体制の維持としましては、近年の経営者の高齢化、後継者不在などから基本物資の委託加工工場が減少し、供給体制が脆弱化しているため、関係者と安定供給体制を維持していくための方策を協議し、供給空白地域の発生を防ぎ、県内全域への安定供給を図ってまいります。

学校給食用牛乳

農水省が実施する持続的生産強化対策事業のうち「学校給食用牛乳供給推進」の実施主体者として、牛乳安定確保対策事業等を実施します。

一般物資（おかずとなる食材及びデザート等）

信頼のおける業者の食品から、食に関する指導の目標（食事の重要性、心身の健康、食品を選択する能力、感謝の心、社会性、食文化）を踏まえた物資を精選します。

取扱物資の精選では、本会が設置する献立専門委員会、物資専門委員会において、栄養成分、原材料、規格、価格、味等について審査し、学校給食としてふさわしい物資を選定し、取扱物資の充実を図るとともに、地場産物を取り入れた開発物資も提案していく予定です。

また、災害時における献立に役立つ長期保存可能な非常食、備蓄食品と成り得る食品を充実させ、防災の日、防災訓練等の機会を利用した学校における防災教育を支援してまいります。

食品ロスの削減につきましても、引き続き仕入業者へ内容量の小型化の要請や、本会での個数対応等に努めてまいります。

なお、昨年度末頃からの物価上昇を見据えながら学校給食が円滑に実施できるようアンテナを張り、物価動向についても情報提供をしていきたいと考えております。

今年度も、学校給食用物資の安定供給に努めてまいりますので、ご理解ご協力方よろしく申し上げます。



スイートポテトパン



ココアパン

学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業

学校給食の普及充実

岡山県学校給食研究協議大会の開催。学校給食の意義と役割についての認識を深め、食育の推進と適切な衛生管理の改善充実を図るとともに、当面する諸問題について研究協議を行い、学校給食関係者の専門的知識を高め、資質向上を図ります。



令和元年度の様子

研修会・講習会の開催

岡山県と岡山県給食協議会（県学校給食会、県社会福祉協議会、県病院協会、県労働基準協会の4団体で組織）の主催で特定給食実施施設（学校、福祉施設、病院、企業）に従事する関係者を対象に**岡山県特定給食施設関係者研修会**を開催します。



令和元年度の様子

県内学校給食共同調理場の管理者、栄養関係職員を対象に、共同調理場における管理運営の改善充実を図るため、当面の諸問題について研究協議を行う**学校給食共同調理場夏期研修会**を開催します。



令和元年度の様子

栄養教諭、学校栄養職員を対象に、給食実施に役立つ調理講習を行い、調理技術の向上を図るとともに、平素の学校給食の献立作成と学校における食の指導を支援する**学校給食調理講習会**を開催します。



栄養教諭・学校栄養職員を対象として、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**栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー**を開催します。



体験支援

学校給食関係者を対象に、本会取扱物資を製造している工場における生産工程や、安全・安心への取組を視察する**優良工場視察**を開催します。



令和元年度の様子

学校給食週間

県教育委員会との共催で、学校給食週間（1月24日～30日）の期間中に、学校給食実施校の訪問を行います。



受講者の派遣

全国学校給食研究協議大会、全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会に学校給食関係者を受講者として派遣します。



令和元年度の様子

学校給食関係功労者表彰

学校給食の発展、充実に顕著な功績のある方、食の指導に顕著な成果をあげた方を学校給食関係功労者として表彰します。



施設、教材等の貸出

学校給食関係者に対し関係施設の貸し出しを行います。



岡山県の伝統工芸品である**備前焼食器**を貸し出します。（40人分×4セット）



令和4年度から、ごはん茶碗もご利用いただけます。





食や健康、衛生管理に関するビデオ・DVDや食材のレプリカ、紙芝居等を学校給食関係者へ貸し出します。

また、学校給食実施現場における、調理室の微生物や残留脂肪等を検査する簡易検査器具を貸し出します。

学校給食管理システム

献立作成や食の指導等、栄養教諭・学校栄養職員の日常業務の効率化を支援するため、管理システムソフトを無償貸与します。また、操作講習会を開催します。



学校、家庭、地域における食育推進

食育推進を目的として、学校給食関係団体が実施する学校給食調査研究事業を支援します。

学校、家庭、地域における食育推進として児童生徒・保護者等を中心に、学校やPTA等が教科以外で実施する**食育推進活動**を支援します。

保護者を対象に、**保護者の地場産物調理講習会**を開催します。



令和元年度の様子

新入学児童を持つ保護者を中心とした学校給食の献立を調理する、**新入学児童の保護者の学校給食教室**を開催します。



令和元年度の様子

親と子による学校給食献立を調理する**親子料理教室**を開催します。



令和元年度の様子

食育情報拠点としての情報発信

学校給食情報展示会の開催事業目標である「食育推進にむけての提案」をテーマとし、学校給食に関する情報を展示し、学校給食を活用した食に関する指導を支援します。



学校給食を学べる場として整備した、学校給食情報展示室の展示物の充実を図るとともに、その利用を促進します。また、今年度も「出張展示室」を開催し、学校給食についての情報を発信します。



昨年度改修したホームページを通じて本会取扱物資の特色や食品の持つ文化、産地やアレルギー情報などとともに、取扱物資を使用したレシピ、食品検査実施状況、貸出品等を公開し、学校における食に関する指導を支援します。



機関紙・リーフレットの発行

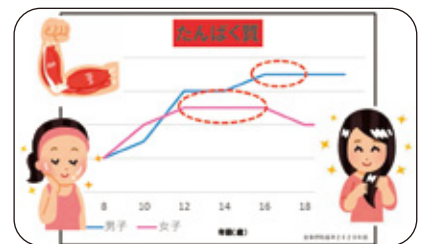
県内学校給食現場における取組や本会の活動状況、取扱物資に関する情報、給食用物資価格の動向などを紹介する機関紙「**県学給だより**」を発刊し、学校給食関係者に時宜に合った情報を提供します。(年10回発刊)。

県内の食材、食文化等に関する情報をリーフレットにし、県内の児童生徒に配付します。



動画公開

給食時間に教室やランチルームで利用できる**食育関連情報動画**を作成し、ホームページに栄養教諭・学校栄養職員向けに公開します。



なお、以上の事業は新型コロナウイルス感染症の感染状況により安全が確保できない可能性がある場合は中止あるいは開催形式を変更することもあります。

学校給食の安全及び衛生管理に関する事業

本会での食品検査

本会の検査室で、一般細菌、食中毒菌等の細菌検査及び塩分、糖分、保存料等の理化学検査など、1,200検体、11,000項目の検査を定期的または随時に実施します。



パン品質審査会



食品検査

取扱物資の安全性の公表

食品検査実施状況を、本会機関紙、ホームページへ掲載し、取扱物資の安全性について公表します。

公的検査機関等への依頼

取扱業者に、残留農薬、ノロウイルス、ヒスタミン検査の必要な物資については、検査証の提出を依頼します。

中国・九州各県学校給食会との共同購入物資（冷凍野菜）については、一般細菌・食中毒菌検査に加え、品位検査、残留農薬検査も実施します。

本会においても、必要に応じて野菜・果物等の残留農薬の依頼検査を実施します。

拭取検査

委託加工工場の設備・機器等の拭取り検査、細菌検査を実施し、製造過程における衛生管理の徹底を図ります。

また、学校給食現場の調理施設・調理機器等の拭取り検査を受託します。

拭取検査結果に基づいた注意点等を包括した資料を作成し配付します。



工場調査

専門業者に委託して、委託加工工場の工場建屋、倉庫、工場内設備、従業員の衛生管理等々について、調査を実施し、衛生管理の徹底を図ります。

また、専門業者の調査結果を基に指摘事項、改善点等の確認をしながら衛生指導を行います。

衛生管理研修会

本会職員、配送委託業者、パン・米飯・めん委託加工工場等を対象に、研修会、講習会を開催し、安全に対する意識の高揚と衛生管理の徹底を図ります。



HACCPによる衛生管理

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施し、取扱物資の安全を確保します。

委託加工工場に対しても、基本物資の安全性の向上、異物混入等の防止に向けてHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の徹底を要請します。

事故発生時の対応

本会が作成した「岡山県学校給食会における危機管理マニュアル」により、緊急時の適切な対応を実施します。

物流システムによる対応

「学校給食衛生管理基準」に基づき、一般物資について、賞味期限、産地、銘柄別の在庫管理を行い、納品伝票に賞味期限、産地等を表示し、学校給食現場が行う検収業務の効率化を支援します。

また、本会に物資が納入されてから学校給食現場に納入されるまでの流通履歴、配送時の庫内温度履歴を管理し、品質管理の徹底を図ります。

令和3年度献立専門委員会第二分科会作成動画

給食時間に教室やランチルームで利用できる食育関連情報動画を献立専門委員会の第二分科会で作成いたしました。(10名で7タイトル)

動画は令和3年度に改修した本会のホームページに栄養教諭・学校栄養職員向けに公開しています。学校給食現場における食育の指導の推進にご利用いただけたら幸いです。

それぞれの動画の指導案もダウンロードが可能です。

ホームページ右上の  マークにログインし、ダウンロードしてください。

牛乳について知ろう(牛乳が届くまで)



牧場(ぼくじょう)の牛乳をトラックに入れて出発



上手な手洗いについて知ろう



みず あら
水で洗うだけだとよごれがおちていないね!

しょくじのマナーをみにつけよう



※写真は動画の画面の一部

対象：小学校・中学校

学級活動(給食の時間)学習指導案

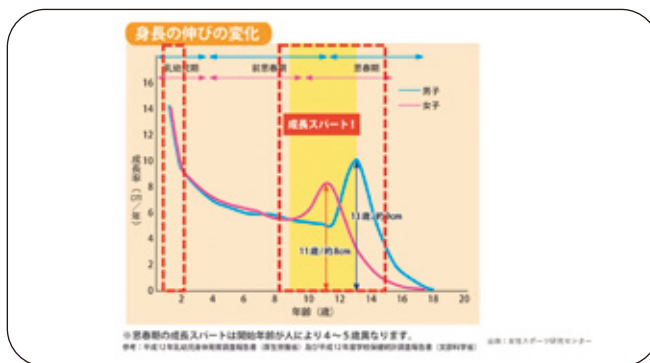
- 1 題材名 牛乳について知ろう(牛乳が届くまで)
- 2 題材設定の理由
給食で毎日出ている牛乳が、どこでどのようにして作られているのかわからない児童・生徒も多く、それに携わる人々に思いを馳せる機会もあまりない。また、「廃手」「お籠がいっぱいになる」「最初から飲むつもりがない」等の理由で安易に牛乳を廃している現状もある。
しかし、牛乳には成長期である児童・生徒にとって必要な栄養素であるカルシウムが、他の食品のカルシウムより消化吸収されやすい形で多く含まれている。そして、安心・安全な牛乳を届けるために、多くの人々が様々なところで関わっている。
そこで、酪農家や牛乳メーカーの苦勞や思いに気づかせ、感謝しながら大切に飲もうとする気持ちを育ませたいと考え、本題材を設定した。
- 3 ねらい 牛乳ができるまでの過程を知り、そこに携わる多くの人々の苦勞や思いに気づき、感謝しながら大切に飲む。
- 4 食育の視点 食べ物を大事にし、食料の生産等に関わる人々へ感謝する心をもつ。(感謝の心)

5 展開	学習活動	教師の指導・支援	評価の観点
導入	1 めあてをつかむ。	○ 牛乳のキャラクターが「牛乳ができるまで」の流れを問いかけることで、めあてをつかみやすくする。	
	「牛乳ができるまで」について知ろう		
展開	2 「牛乳ができるまで」のDVDを見る。	○ DVDを視聴させ、牛乳ができるまでの過程を知らせる。 ○ 生産者や牛乳メーカーの思いを伝える。	
	3 感謝の気持ちをもって大切に牛乳を飲む。	○ キャラクターに本時をまとめさせ、「牛乳ができるまで」に関わる人々への感謝等の気持ちをもたせるようにする。 ○ 生産者の思いを知らせ、牛乳を残さず飲もうとする意欲をもたせる。	○ 牛乳ができるまでには、多くの人が関わり、思いや願いが込められていることに気づくことができたか。 <思考・判断・表現>

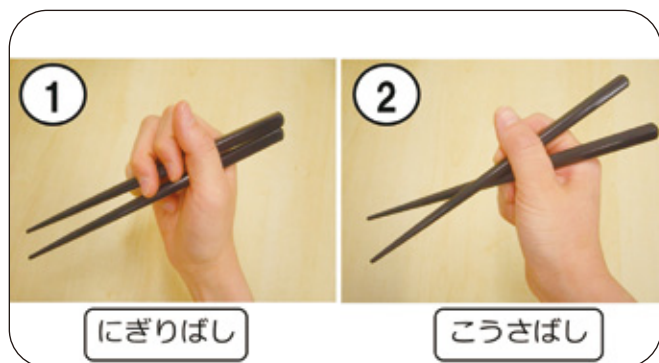
いのちを大切にたべよう



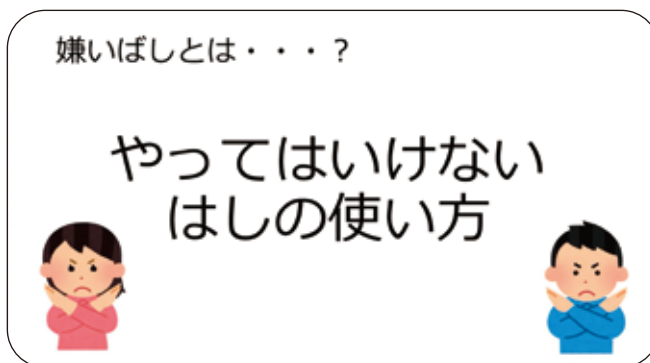
未来の自分のための食事について考えよう



正しいはしの持ち方を知ろう



嫌いばしに気を付けよう



ホームページリニューアル

ホームページを通じて、学校給食に係る各種情報や学校給食実施現場が実施している食育関連情報等、食に関する各種の発信。また、ホームページに設置している食育情報検索機能により、本会取扱物資の特色や食品の産地やアレルギー情報などとともに、取扱物資を使用したレシピ、食品検査実施状況、貸出品や書籍情報も公開し、学校における食に関する指導を支援できるように整備しているところです。

近年、インターネットをスマートフォンやタブレットで利用される方が増えてきました。そこで、本会のホームページもスマートフォンやタブレットに対応できるように、また、見やすいホームページとなるように、令和3年度に改修作業を進めてまいりました。

見やすくなったホームページを是非ご確認ください。



PC用画面



スマートフォン用画面

令和4年度 学校給食関係主要行事予定表

行 事 名	年 月 日	会 場 等
委託加工工場指定書交付式 ★	4月5日	県給食会
学校給食管理システム操作講習会 ★	4月7日～8日	〃
公益財団法人岡山県学校給食会第1回理事会 ★	5月31日	ピュアリティまきび
岡山県栄養教諭・学校栄養職員研修会	6月1日～6月30日 (配信期間)	ユーチューブ配信(限定公開)
公益財団法人岡山県学校給食会定時評議員会 ★	6月16日	ピュアリティまきび
公益財団法人岡山県学校給食会臨時理事会 ★	6月16日	〃
食育推進全国大会	6月18日～19日	愛知県常滑市
中堅教諭等資質向上研修	6月20日	県給食会
優良工場視察 ★	7月	未定
第65回岡山県学校給食研究協議大会・学校給食情報展示会 ★	7月26日	コンベックス岡山
第63回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会	8月4日～5日	大分県大分市
岡山県特定給食施設関係者研修会 ★	8月5日	岡山市民会館
第51回学校給食共同調理場夏期研修会 ★	8月8日	ピュアリティまきび
岡山県栄養教諭・学校栄養職員夏季研修会	8月9日	岡山ふれあいセンター
新入学児童の保護者の学校給食教室 ★	8月17日	県給食会
学校給食関係功労者表彰式 ★	8月19日	ピュアリティまきび
学校給食調理講習会 ★	10月5日	県給食会
第73回全国学校給食研究協議大会	10月20日～21日	オンライン開催
栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー ★	11月2日	県給食会
学校給食実施校訪問	1月	未定
公益財団法人岡山県学校給食会第2回理事会 ★	2月10日	ピュアリティまきび
公益財団法人岡山県学校給食会臨時評議員会 ★	2月28日	〃
保護者の地場産物調理講習会 ★	未定	未定
親子料理教室 ★	未定	未定

★ 本会主催行事 ※ 行事については、日程等が変更になる場合もありますのでご了承ください。

(表紙の写真)令和2年度献立専門委員(第二分科会)作成献立

題材名：円城キムチについて知ろう(小学校)

ねらい：地産地消の良さを知り、地域の特産品を味わい、感謝して食べることができる。

食育の視点：感謝の心

献立名：キムチチャーハン 牛乳 ナムル トックスープ

詳細は「学校給食参考献立集第34集」をご覧ください。