



子どもたちに笑顔いっぱい
の給食時間をお届けします

新見市立刑部小学校

 岡山県学校給食会会報

県学給だより

index

食育推進事業紹介	2
学校給食情報展示会	3
学校給食用物資の抜取検査	3
ホームページリニューアル	4



令和3年度献立専門委員（第二分科会）作成動画
※詳細は4ページ

No. **254**
令和4年7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/>

食育推進事業の紹介

おさかへ
新見市立刑部小学校

本校は、新見市内でも古くから稲づくりの盛んな新見市大佐地区に位置しています。

平成12年に地域の方から校地に隣接する田の提供を受けました。それを機に5・6年生が、学校田で稲づくり体験を行うことになりました。

5月中旬、刑部地域振興協議会や学校支援ボランティア、保護者に教えていただきながら田植えをします。機械化が進み子ども達自身が家で田植えをすることがなくなった現在、先人の知恵や工夫、苦勞を知る良い機会となっています。



田植えが無事終わったことを祝う「代満（しろみて）」のために、4年生は、ボランティアの方々等に教えていただきながらかしわ餅を作ります。参加者が一同に会し食べるかしわ餅は、格別の味です。しかし、新型コロナウイルス感染症感染予防のため、令和2年以降「代満」は中止となっています。



9月中旬、黄金色に色づいた稲を刈り取ります。鎌を使って一束一束刈り取り、「いいそ」でくくりまです。この「いいそ」は、子ども達自身が稲をなうて用意しておきます。「いいそ」に使う稲は、前年度稲刈りの時からとっておいたものです。刈り取った稲は「はで」にかけ、天日干しをした後、脱穀・粳すりをします。

田植えや稲刈りを初めて体験した子どもは、「足が泥に埋まって、抜けない。」「暑い。」「腰が痛い。」「ほこりが舞う。」などと言っていますが、十分に体験をすることで、真剣に活動するようになります。

12月中旬、学校田で育てた餅米（ヒメノモチ）について、お餅にします。保護者やボランティアの方々協力していただきながら、臼と杵を使って一臼一臼つきます。コロナ禍以前は、つきたてのお餅をぜんざいにして参加者だけでなく、全校児童で食べていました。しかし、感染予防のため、令和2年度以降、ついたお餅は、参加者が持って帰っています。「臼と杵でついたお餅は、機械でついたお餅とは違い、弾力があっておいしい。」と家族の方々にも好評です。



この他にも、1・2年生は学校園でサツマイモづくりに取り組んでいます。



これらの体験から、本校の児童は、食に関する関心を高めるとともに、目の前に並んでいる食材は、様々な人々の工夫と苦勞の上に届いていることに気づくことができます。

これからもこの事業を活用させていただきながら、子ども達が食に興味をもちながら成長し、健康を維持する心情を育てていきたいと考えています。

学校給食情報展示会

「岡山県学校給食会学校給食情報展示会」をコンベックス岡山において開催いたします。

- ・開催日時 令和4年7月26日(火) 12時～13時45分
- ・開催場所 コンベックス岡山 小展示場

新型コロナウイルスの影響で令和2年度・3年度と開催を中止しましたが、今年度は展示会の開催を計画していますので、ご来場をお待ちしています。

なお、会場でありますコンベックス岡山小展示場の現コロナ禍では、入場者数を350名に制限されていますので、時間割りによる入場にご協力ください。

展示内容は、取扱物資展示、新規取扱物資展示、貸出用食育支援教材展示を予定しています。

(写真は前回(元年度)のものです)

岡山県学校給食会取扱物資展示



ご使用されたことのない物資もご覧いただけます。

新規取扱物資コーナー



新しく取扱いを開始した物資を展示します。

岡山県地場産物展示コーナー



岡山県内でとれた魚介類、海産物、きのこ類などの素材及びその加工品を展示します。

食育支援教材展示



学校給食における食育指導資料として整備している貸出教材を展示します。

学校給食用物資の抜取検査

《牛乳》

学校給食用牛乳の食品衛生及び品質向上を図ることを目的に、4月19日に抜取検査を実施しました。

学校給食現場から学校給食用牛乳4本を抽出し、食品衛生上の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令による規格基準に基づき検査を行いました。県内供給3業者全て異常はありませんでした。

《一般物資》

今年度も本会検査室において、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項目の検査を計画し、定期的または随時に実施するとともに、安全性の確保に努めます。

4～5月にかけて、取扱物資262検体2,657項目の食品検査を実施し、合わせて一食当たりの重量のチェック、表示の確認等を行いました。共に異常は認められませんでした。

取扱物資の食品検査を実施することにより、取引先には高品質な製品の取扱いを喚起し、安全な物資をお届けできるよう努めて参りますので、より一層、本会の物資のご使用をよろしくお願いたします。

《米飯・めん》

学校給食用米飯・めんの品質及び安全性を確保することを目的に、米飯・めんの抜取検査を6月1日から15日にかけて、炊飯(11工場)、製めん(6工場)の全委託加工工場を対象に実施しました。

学校給食用米飯については、煮沸したスプーン等で100g程度抽出し、また、学校給食用めんについては、雑菌等に汚染されないよう無作為に抜き取り、一般細菌数、大腸菌群、E.coli(O-157を含む)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、セレウス菌の検査を実施しましたが、異常は認められませんでした。



米飯抜取



米飯細菌検査



めん抜取



めん細菌検査

ホームページリニューアル

昨年度に本会のホームページの改修作業を終えて、4月から新しい画面でスタートしています。

◎パソコンやスマートフォン等による閲覧に使用される画面のサイズに合わせて画面の配置が自動的に最適化されます。

◎ログインの入口が2か所になりました。

従来から存在する貸出品情報・価格表の情報・レシピ等が確認できる「食育情報検索」と、新しく開設した「素材ダウンロード」のページです。

食育情報検索



食育情報検索へ

CLICK!



素材ダウンロード



PC画面



スマホ画面



★「素材ダウンロード」画面説明

新しく開設した「素材ダウンロード」画面



この画面では次のことができます。

- ① 動画の閲覧
(そのまま画面で再生し内容を確認できます)
- ② 動画のダウンロード (MP3形式)
- ③ 動画を使用した指導案のダウンロード
(ワード形式)

◎ダウンロードは保存先を指定して保存してください。

(表紙の写真)令和3年度献立専門委員(第二分科会)作成動画

題材名：牛乳について知ろう(牛乳が届くまで)(小学校・中学校)

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。

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)