



子どもたちに笑顔いっぱいのは  
給食時間をお届けします

**OGK** 岡山県学校給食会会報

# 県学給だより

## index

- 第65回岡山県学校給食研究協議大会・・・・・・・・・・2
- 岡山県特定給食施設関係者研修会・・・・・・・・・・2
- 学校給食共同調理場夏期研修会・・・・・・・・・・2
- 優良工場視察・・・・・・・・・・3
- 第63回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会・・・・3
- 物流管理研修会・衛生管理研修会・・・・・・・・・・4
- 新規取扱物資の紹介・・・・・・・・・・5～6



令和3年度献立専門委員（第二分科会）作成動画  
※詳細は6ページ



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/>

# 第65回岡山県学校給食研究協議大会

7月26日（火）、コンベックス岡山を会場に、県内学校給食関係者約250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、食育の推進と適切な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。

新型コロナウイルス感染症対策を図りながら参加人数を制限し、対面での研究協議大会は3年ぶりとなりました。

## 講演

①「相手を伸ばす栄養指導—コーチングからのヒント—」  
and Cs代表 藤田 潮氏

②「おいしい給食の提供と発信～栄養と想いを込めて～」  
岡山県立倉敷まきび支援学校  
元栄養教諭 横山 宏子氏



藤田 潮氏



横山宏子氏



藤田潮氏の講演は、残念ながら動画となりましたが、栄養指導のリーダーとして、相手の話をよく聴く、相手をよく見ることの大切さに気付かされました。

また、午後からの横山宏子氏の講演は、学校給食をもっと知ってもらうための情報発信ツールについて、経験を生かした取り組み方を学ぶ機会となりました。

# 岡山県特定給食施設関係者研修会

昨年度と同様にオンラインでの録画配信により研修会を開催しました。

研修会では、岡山県保健福祉部生活衛生課技師 平岡結実氏から「衛生管理について～食中毒情報とHACCP～」とRSKラジオパーソナリティー 滝沢忠孝氏から「毎日が生放送…伝えつつもりと伝わったはず」と題し講演をいただきました。平岡氏の講演では、食中毒の発生要因、再発防止策、HACCPに沿った衛生管理等についてお話をいただき、それぞれの施設における衛生管理について再認識する機会となりました。

滝沢氏の講演では、ラジオ放送でのご経験をもとにしたお話から、情報を伝えるとき伝えたい相手を思いやる気持ちが大切、自分の笑顔がまわりの人も笑顔にするなど楽しく学ぶことができました。



滝沢忠孝氏

# 学校給食共同調理場夏期研修会

今年度は、オンラインでの録画配信により研修会を開催しました。

研修会の開催は、3年ぶりとなりました。

研修会では、東洋大学 食環境科学部食環境科学科 准教授 露久保美夏氏から「和食文化と学校給食」と岡山県教育庁保健体育課 健康・安全教育班 指導主事（副参事）鈴木美穂氏から「学校給食の衛生管理について」と題し講演をいただきました。露久保氏の講演では、和食の良さ、食文化の継承の重要性について再認識する機会となりました。

鈴木氏からは、安全安心な学校給食の提供のための衛生管理の徹底、異物混入事故の防止等についての講演をいただき、各調理場において衛生管理に対する意識をさらに深める研修となりました。



露久保美夏氏



## 優良工場視察

7月12日に岡山県学校給食地区連合会及び同各支部を対象とした事業として「優良工場等視察」を開催しました。

「倉敷市立倉敷中央学校給食共同調理場」（倉敷市鶴の浦）、「株式会社中国フジパン」（倉敷市中庄）及び「岡山県古代吉備文化財センター」を参加者19名で視察しました。

県下最大の調理場である倉敷中央学校給食共同調理場では、最新設備や安心・安全でおいしい給食を作るために設計された施設で、給食を作っている様子を見学しました。次に、本会の委託加工工場である中国フジパンでは炊飯工場の衛生管理や施設設備を見ました。最後に岡山県古代吉備文化財センターでは実際に煮炊きをした古代の土器を手に持つ体験もしました。

「実際に給食を作っているところを見せていただくのは初めてだったので、作っている様子を見ながら施設の説明を聞くことができるとてもよかった」「フジパンでは、日頃子どもたちが食べているご飯の製造過程や作るうえでの苦勞を知り、より一層子どもたちに残さないよう指導していく必要があると感じた」「文化財センターでは食と関連づけて、土器などを準備してくださっていたので、非常に興味深かった」等の感想がありました。



倉敷中央学校給食共同調理場



中国フジパン

## 第63回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会

第63回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会が、8月5日(木)～6日(金)大分県でWeb会議システム(Zoom)により開催され、本会から4名の方に参加していただき、食育の推進・学校給食の充実方策等について研修をしていただきました。

### 参加者の感想

倉敷市立連島東小学校 副主任 横山知恵

1日目の全体会では、第4次食育推進基本計画、食に関する指導、学校給食の充実、栄養教諭の資質の向上についての説明がありました。今後ますます多様化していく社会の変化の中で全体的な指導から個に応じた指導が求められています。文化庁からは食文化担当参事官の設置についての説明がありました。地域にある食文化を後世に受け継いでいくための食育の更なる推進が大切であると感じました。続いて栄養教諭の更なる活躍を目指した役割についての基調講演がありました。栄養教諭に求められていることと社会との認識の間にはギャップがあり、給食管理と食に関する指導を一体化して推進していくために業務内容の見直しをする必要があります。業務内容を客観的にみて効率化していくためにICTの活用や業務の標準化が求められています。専門職として正しい知識を伝えるために、絶えず新しい情報を得て自信をもって指導ができるようにしていくべきだと感じました。シンポジウムも講演から続く内容であり、様々な立場の方から意見がありました。まず、栄養教諭の職務・学校教育への参画など行動を起こすこと。次に食育・職務への理解を得る発信をすること。行動、発信をすることで栄養教諭を中核とした食育推進に繋がることを再認識しました。

2日目は「食に関する指導の全体計画と評価及び栄養教諭の配置効果」の分科会に参加しました。全体計画を基に目標を実現するための実践が報告されました。給食時の対面指導や、生産者の方とのふれあいが難しい中でICTが積極的に取り入れられていました。また、食に関する資料をいつでも継続的に活用できる仕組みづくりも重要であると感じました。学校現場に軸足を置いて子どもたちが食に関する知識を蓄え、健康で活力のある生活を送る基礎知識が培われるよう食育の実践に励んでいきたいと思います。今回は参加させていただきありがとうございました。

# 物流管理研修会

8月18日（木）、本会の役・職員12名と、物流業務全般を委託している岡山通運株式会社の関係従業員（学校給食用物資配送ドライバー・倉庫業務担当者並びに管理者等）24名が出席し研修を受けました。

今年度の研修会は、講師に株式会社豊田自動織機から、麻生純男センター長を迎え、「トヨタ式改善の考え方（2Sから始めよう!）」を表題に研修会が開催されました。

研修内容は、トヨタの考え方「安全に正確に早く楽に安く、地道に愚直に徹底的に。」を基に ①トヨタ式改善 ②9つのムダ ③ムダ排除の基本 ④4S「整理・整頓・清掃・清潔」5S目には「4S+しつけ=4Sの土台はしつけ（管理者による日常管理の徹底） ⑤標準作業 ⑥改善の心得・考え方 など、細かいところもわかりやすく説明していただいた研修内容を活かし、2学期からの日常業務に役立てたいと思います。



研修会の開催風景

# 衛生管理研修会

8月18日（木）に、製パン・炊飯・製めん委託加工工場を対象とした、衛生管理研修会を開催しました。

今年度は、2部構成となっており、まず初めに県保健福祉部生活衛生課食の安全推進班主任 石故 明衣子氏を講師に招き、「HACCPに沿った衛生管理について」と題しての講義をいただき、委託加工工場におけるHACCPの重要性を学びました。

特に注意すべきポイントを伺ったところ、石故氏から、「衛生管理計画をしっかりと作成し、従業員の方々に周知をお願いします」とのことでした。

また、東洋産業株式会社 岡山地区統括 水元 誠氏から、「学校給食の品質・衛生管理と事故防止について」と題して、1学期に実施した、全委託加工工場を対象にした立入調査の指摘事項に基づく講義をいただき、日頃の品質管理・衛生管理等を見直す良い機会となりました。

このたびの研修内容を踏まえ、2学期以降も引き続き衛生意識の高揚に努め、異物混入事故等が発生しないよう、委託加工工場に対して周知徹底を図ります。



県保健福祉部 石故 氏



東洋産業 水元 氏



# 新規取扱物資の紹介

7月6日開催の献立専門委員会で選定され、7月29日開催の物資専門委員会で承認を得た、次の物資を9月から取り扱いますので、ご使用ください。

## 岡山県産

乾燥にんにく Mサイズ



主に笠岡市の干拓地で栽培されたものを安定的に供給可能となりましたので、今後の献立に取り入れて頂きますようお願いいたします。

## 岡山県産

冷凍おろしにんにく200g



皮むきした「にんにく」をおろし状にして冷凍した、食品添加物不使用の県産にんにく100%のおろしにんにくです。

自然解凍または流水解凍後、そのままいろいろな料理にご使用いただけます。

## 食研だしパック500g

(50g×10袋)



国産の「かつお削りぶし」と「かつおぶし粉末」に北海道南産の真昆布を加え、目の細かい不織布に包んだ「だしパック」です。国産の荒節と枯節をバランス良く配合し、1個50gで2.5～5ℓの出汁がとれ、和風の汁物や煮物にご使用いただけます。化学調味料・アレルギー物質は28品目不使用です。

## つぶつぶ野菜

ケチャップ10g



完熟トマトを使用し、たまねぎと人参のつぶ野菜が入った1食用ケチャップです。つぶ野菜が入っているのでボリューム感があります。

## 国産切り干し大根

100g・500g



九州産を中心とした国産の大根を機械乾燥で製造した切り干し大根です。

## 穀物酢(ハンディペット)

1.8リットル



使用原材料にお米の他、糖類・小麦を加えた配合の穀物酢です。さっぱりとした酸味が特徴です。酢の物をはじめ、炒め物・煮物などにもご使用いただけます。

## ソイミート (フィレ) (ミンチ) 500g



大豆の油分を取り除いた脱脂大豆を100%使用し、フィレ状・ミンチ状に加工したレトルトタイプの大豆ミートです。水戻しの必要なく、そのままご使用いただけます。

## スーパー大麦とひじきの五目ごはん 1kgレトルト



食物繊維が豊富なスーパー大麦とにんじん・ごぼう・芽ひじき・昆布・干しいたけを具材とした炊込み御飯用の五目ごはんの素です。精米、約2升に対し本品1袋。通常の水加減で炊飯してください。

## おからパウダー 500gレトルト



生のおからを瞬時に乾燥させて微粉末に加工しました。おから特有のパスツキを緩和しており、食物繊維やたんぱく質などが豊富です。

## ハニーマープル 15g



「はちみつ」とメープルシロップを混ぜ合わせて、1食15gの個包装にしたもの。そのままパンに付けてご使用いただける他、ホットケーキやヨーグルトに付けてご使用いただけます。

**国産グリルチキン(バラ凍)**  
40 g・50 g・60 g



国産の鶏肉を荒挽きにして成型し、1枚肉の様な食感にバラ凍結したチキンです。薄味に仕上げてるため、色々なソースに対応します。

焼き、蒸しなどの調理に加え、スチコン調理でも、ご使用いただけます。アレルギーも鶏肉と大豆のみでアレルギー物質にも配慮しております。

**鶏と野菜のフリット**  
20 g



国産の鶏肉・鶏皮をミンチ状にし、国産野菜(玉ねぎ・キャベツ・ほうれん草・人参)をカットして混ぜ合わせ成型し、油調後冷凍しました。

そのまま、揚げてご使用いただける他、オーブン等で焼き調理が可能です。

**ニギス磯辺米粉フライ**  
約25 g



新潟県産のニギスの頭と内臓を除去し、新潟県産米パン粉に青さを混ぜ、フライ用に衣付けしたものです。1尾約25gと個数付けの献立が可能で、アレルギー物質28品目不使用の丸ごと食べられる小魚としてご使用いただけます。

**スターポークミンチカツ**  
40 g・50 g・60 g



国産の豚肉をミンチにし、国産の玉ねぎを混ぜ合わせ、星形に成型してパン粉を付けたミンチカツです。

そのまま、揚げてご使用いただけます。

星形に成型してあるので、七夕やクリスマスの行事に合わせてご使用いただけます。

**若鶏カレー焼(バラ凍)**  
40 g・50 g



国産の若鶏もも肉を醤油とカレー粉で味付けしたタレに漬け込み、バラ凍結したものです。肉をタレに良く漬け込んであるので、そのままオーブン等で焼くだけで、簡単にご使用いただけます。また、乳製品を使用していない、「タンドリーチキン風」の献立としてもご使用いただけます。

**大豆とごぼうのミンチカツ**  
<Fe・Ca> 40 g・60 g



国産の鶏肉と豚肉をベースに国産の大豆とごぼうを混ぜ合わせたミンチカツです。醤油ベースで味付けをしているため、ごはんにも良く合います。そのまま油で揚げてご使用いただけます。

乳・卵不使用で、鉄分とカルシウムを強化しています。

**鮭フライ** 50 g・60 g



国産の鮭をフィレ状にカット後、パン粉で衣付けし、フライ用に冷凍したものです。そのまま油で揚げてご使用いただけます。

なお、乳アレルギー該当の「鮭チーズフライ」は、2学期から取扱中止と致します。

**国産りんごゼリー** 40 g



国産のりんご果汁を使用した冷凍ゼリーです。

鉄分と食物繊維を強化しております。

自然解凍で、お召し上がりください。

**国産いよかんゼリー** 40 g



国産のいよかん果汁を使用した冷凍ゼリーです。

鉄分と食物繊維を強化しております。

自然解凍で、お召し上がりください。

**(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：いのちを大切に食べよう(小学校・中学校)

ねらい：食品ロスについて知り、食べ物を大切にしようとする意欲をもつ。

食育の視点：食べ物のいのちを大切に、自然の恵みに感謝することができる。(感謝の心)

本会ホームページから、ダウンロードが可能です。