



子どもたちに笑顔いっぱい  
の給食時間をお届けします

 岡山県学校給食会会報

栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー  
関連記事2ページ

# 県学給だより

## index

- 栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー・・・・・・・・・・2
- 学校給食用パン品質審査会・・・・・・・・・・・・・・3
- 第73回全国学校給食研究協議大会・・・・・・・・・・3
- 新製品の紹介・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・4

嫌いばしとは・・・？

やってはいけない  
はしの使い方



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. **258**  
令和4年12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/>

# 栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー

11月2日に県内の栄養教諭・学校栄養職員を対象に「栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー」を開催しました。

政木信昭クッキングスクール校長の政木信昭氏による「和食献立の調理」と題した調理実習と「会席料理の基本」と題した講義がありました。

午前の調理実習では巧みな包丁さばきによる「鰻の三枚おろし」と「鰻の骨切り」を解説をまじえ見せていただき、その後、各自で実習しました。

午後は「和食の基本」や「おもてなしの心」についての講義がありました。

参加者から「だしを丁寧にとることで、とても良い出汁が出て感動した」「自分もできそう、と書いていても実際にはできなかつたり、苦戦しましたが貴重な時間でした」「本日ほど充実した講習はありませんでした。心に響くお話に感動しました。」等の感想をいただきました。



献立 鰻のそぎ造り  
鰻の吉野もどき吸い物  
ひりょうず

## アジの3枚おろし体験



## 鰻の骨切り体験



## ひりょうず作り



## ひりょうずの煮物

### 材 料 (4人分)

木綿豆腐 1 と1/3丁  
山の芋(皮をむいて) 40g  
海老 150g  
木耳(戻したもの) 15g  
人参 30g  
枝豆むきみ(冷凍) 大さじ2  
溶き卵 S2/3個分  
白胡麻 大さじ1 と1/3  
塩 小さじ1/3  
薄口醤油 小さじ1  
みりん 大さじ2/3

煮出し汁 1 と1/2カップ  
みりん 大さじ2/3  
醤油 大さじ1 と1/2

【 付け合せ 】  
ほうれん草 1/3把

### (作り方)

- ① 豆腐は洋皿2枚をのせて約20分おき、固く水分を切る。
- ② 木耳、人参は千切りにし、サッと茹でる。  
海老は塩水で洗い、殻をむき背ワタを取り、半分切る。
- ③ 山の芋は皮をむき水につけてアクを抜き、水分を拭き取り、すり鉢の中ですりおろす。
- ④ ③に①の豆腐を入れて、きめが細くなるまでよくする。
- ⑤ ④に溶き卵を入れてすり混ぜ、白胡麻、塩、薄口醤油、みりんを味をつけ  
②と枝豆を加えて木杓子で混ぜる。
- ⑥ ⑤を8等分して小判型に整え、165℃の油で気長く色のつくまで揚げる。
- ⑦ ほうれん草は茹でて3~4cm長さに切る。
- ⑧ 分量の煮出し汁にみりん、醤油を入れて煮立てた中にひりょうずを入れ落とし蓋をして3~4分煮てほうれん草を加える。
- ⑨ 器にひりょうずを盛り、ほうれん草を添える。

# 学校給食用パン品質審査会

11月4日（金）に、製パン委託加工工場が製造した学校給食用パンの品質審査会を開催しました。

10月11日～25日にかけて学校等から抽出し、本会冷凍倉庫で冷凍保存した後、審査日当日に一斉解凍したもので、焼き色、形などの外観審査、すだち、香りなどの内相審査を実施しました。

県内の製粉会社3社から講師を招き、講師の方々を中心に、栄養教諭及び保護者代表の方にも審査に加わっていただくなど、色々な角度から審査をすることにより、学校給食用パンの品質向上に努めています。

審査結果は、「より良いパンを作るためにミキシングや発酵時間の細かな調整が必要。重量の少ないパンが気になったが、しっかり発酵してボリュームを出したほうが良いパンになるので、目的の体積になるよう心掛けてほしい。寒暖差があるので発酵温度の調整が難しいと思うが、気を付けて美味しいパンを提供してほしい。ミキシング、イーストの状態、発酵状態、オープンに入れる焼成という工程があるが、パン工場によって使う道具の違いもあると思うので、どうやって毎日同じパンを作っていくのかを今一度考えてほしい。」との総評でした。

また、栄養教諭及び保護者代表の方々には、それぞれの立場から、「地元で作られているパンが届くありがたさを子どもたちに伝えていきたい。子どもたちの安心安全な食のために、このような審査会があることは保護者として大変ありがたい。苦勞して作られているパンのことを子どもたちに伝えて、残さず食べられるように努力していきたい。」等の感想をいただきました。

なお、細菌検査も併せて実施し、安全性を確認しました。



審査風景

審査結果表

製造工場名	抽出月日	品質評価			判定	塩分(%)
		外観計(30点)	内相計(70点)	合計(100点)		
田中パン	10月14日	24.0	56.2	80.2	優	1.4
片岡パン	10月13日	23.8	56.4	80.2	優	1.3
木村屋	10月14日	23.7	55.9	79.6	良	1.2
フジパン	10月18日	23.7	55.5	79.2	良	1.3
エラヤ	10月19日	23.0	55.4	78.4	良	1.5
河本パン	10月11日	22.3	55.2	77.5	良	1.4
花森パン	10月11日	22.3	54.8	77.1	良	1.3
富士製菓	10月25日	20.8	55.2	76.0	良	1.4

## 第73回全国学校給食研究協議大会

第73回全国学校給食研究協議大会（オンライン）が、10月13日（木）～14日（金）に開催されました。

本会の研究助成事業として4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。

### 参加者の感想

- \* 食育は学校だけでは成立しない。家庭・地域と如何に連携をとった食育の推進体制を構築できるかが鍵。学校からの広報活動（HPや文書配布）や地域と連携した取組（地域の行事への参加等）に積極的に取り組むことが重要である。
- \* 学校における食育の大切さを改めて実感した。校内はもとより、町内校長会等でも伝達していきたい。
  - ・学校教育目標を達成するために、食の視点からの目標を設定する。
  - ・全教職員が、食育の必要性、重要性を共有し、組織的・計画的・継続的に推進する。など
- \* 全体を通して「食育の大切さ」をひしひしと感じた。食に関する知識は、児童生徒が大人になってから生きていく上で、直接役に立つことが非常に多い。管理職や担任を含めた全職員が理解することで、栄養教諭を中心とした食育が推進できることを感じた。
- \* 特別支援学校では、児童生徒の実態把握が重要。個に応じた給食の提供、給食の時間の指導、教科等での指導、自立活動を行っていく。あわせて関係教職員や家庭、専門機関との連携を図りながら個別的な相談指導を行っていくことが大切である。

# 新製品の紹介

10月6日開催の献立専門委員会で選定され、11月9日開催の物資専門委員会で承認された、次の物資の取扱いを5年1月から開始する予定です。県学校給食会取扱物資を食育にお役立ていただければ幸いです。

## 冷凍白菜キムチ(刻み) 1kg



新鮮な国産の白菜を細かく刻んで、子供でも食べやすいように辛みを抑えたあっさりキムチに仕上げております。良質の野菜を中心に素材の味を生かした漬物に仕上がっています。

## 鉄カルパオパオ (レバー入り中華包子) 25g



具材の食肉・野菜は国産を使用し、焼き・揚げ・蒸し等に対応したオリジナルの皮で包み込んだ中華包子です。1個当たり鉄分5mg・カルシウム31.7mgが摂取できる強化品です。

## 北海道コーンシューマイ (トレー入り) 18g×20



色鮮やかで、甘みのある北海道産のトウモロコシを多く配合した、肉ベースの一口しゅうまいです。素材の味を生かすため、あっさりとした味付けに仕上がっています。

## ねぎみそ包子 (トレー入り) 25g×20



たっぷりの国産ネギと国産豚肉を彩花味噌で味付けした、ゴマ油抜きの中華包子です。ネギのシャキシャキ感と彩花味噌の深みのある味をぜひご賞味ください。

## いわし開きみりん干し 40g



長年にわたりご使用いただきました「中四開発」みりん干しいわし36gが、今年度3月末をもって製造中止が決定されました。このため、開発時の味を忠実に再現したみりん干しです。来年度からの取扱いとなりますのでよろしくお願い致します。

## 学給だいふく (豆乳バニラ風味) 30g



食べ易いだいふく生地に、バニラ風味の滑らかな豆乳クリームを包み込んだ、アレルギー該当「大豆」のみのデザートです。半解凍でアイスのように、全解凍でババロアのようにお召し上がりいただけます。

(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: 「きらいばし」に気を付けよう(小学校・中学校)

ねらい: 「きらいばし」を知り、みんなが気持ちよく感じる美しい作法で食事をする。

食育の視点: 正しいはしの使い方を通して人間関係形成能力を身に付ける。(社会性)

きらいばしに  
きをつけよう

嫌いばしに  
気を付けよう