



卯

子どもたちに笑顔いっぱい  
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

- 新年のごあいさつ・・・・・・・・・・・・・2～3
- 食育情報出張展示室開催・・・・・・・・・・・・・3
- 施設紹介（玉野市立学校給食センター）・・・・・・・・・・4～5
- 令和4年度献立専門委員会第二分科会の活動状況・・・・・・・・6



備前焼「ごはん茶碗」セット  
※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/>



## 年頭所感



あけましておめでとうございます。皆様におかれましては、お健やかに新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

旧年中に賜りました私ども県学校給食会に対しましての温かいご支援と多大なるご協力に、心から感謝申し上げます。

昨年は、3年目となる新型

コロナウイルス感染症の蔓延に加え、2月にはロシアがウクライナに侵攻し戦争が始まりました。このロシア侵攻後、エネルギー市場はもとより、穀倉地帯であるウクライナからの輸出が滞った小麦の市場価格も高騰するなど、世界の物流は混乱しました。もともとコロナ禍による経済的不安定だった物価は、エネルギーや食品価格の高騰でさらに押し上げられ、急激に進んだ円安も輸入品の値段を押し上げています。学校給食用物資もその影響を受け、多くの品目で年度途中での価格改定をせざるを得ず、その改定幅も大きいものは、4割を超えるものまでありました。

学校給食に関わる本会としては、良質で安全安心な

公益財団法人岡山県学校給食会 理事長 向井 重明

学校給食用物資を安定的に、そして低価格で供給することに努めておりますが、こうした世界情勢の中では無力であり、値上げせざるを得ない状況に申し訳なく思っています。

そうした中であっても、県給食会は、地場産物の供給促進や食育情報拠点としての機能を果たし、岡山の子どもたちに、「日本の食文化」やその良さを感じてもらえるような食材を提供できるよう努力したいと考えています。

さて、今年の干支は「癸卯」です。「癸」は雨や露、霧など、静かで温かい大地を潤す恵みの水を表し、「卯」は穏やかなうさぎの様子から安全、温和の意味があるそうです。この2つの組み合わせから「癸卯」の年は、これまでの努力が実を結び、勢いよく成長し飛躍するような年になるとの意味があるそうです。今年、県給食会も飛躍できるよう鷹目兎耳となり、職員一丸となって頑張ってみます。

本年も変わらぬご指導、ご支援をお願い申し上げますとともに、皆様にとって良き年になりますようお願い申し上げます。年頭のご挨拶といたします。



## 年頭所感



新年あけましておめでとうございます。

本県の学校における食育の推進及び学校給食の充実に御尽力をいただいております関係の皆様、謹んで新年の御挨拶を申し上げます。

食は人間が生きていく上で欠かすことのできない大切な

ものであり、健康な生活を送るためには、健全な食生活は欠かせないものです。健全な食生活を日々実践し、おいしく楽しく食べることは、人に生きる喜びや楽しみを与え、健康で心豊かな暮らしの実現に大きく寄与するものであり、児童生徒への食育の実践や学校給食の提供を行うなど、皆様の役割は大変重要であります。

さて、国の第4次食育推進基本計画では、食育の推進に当たっての目標として、「学校給食における地場産物を活用した取組等を増やすこと」が掲げられています。学校給食に地場産物を使用し、食に関する指導の「生きた教材」として活用することは、地域の自然、

岡山県教育庁保健体育課 課長 山本 圭司

文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や食に関する感謝の念を育む上で重要であります。このため、児童生徒への教育的な観点から、栄養教諭による地場産物に係る食に関する指導の取組を増やすことや、学校給食に地場産物及び国産食材を使用する割合を増加させることが目標値として示されています。皆様方には、本計画を踏まえた学校給食の提供や食育の推進を期待しております。

岡山県学校給食会では、県内全域を対象として、物資の安定的な供給に努めるとともに、地場産物の活用や食物アレルギーに配慮した物資の提案等、食育の推進や安全安心な給食の提供に御尽力いただいております。また、栄養教諭等を対象とした研修会の開催や衛生管理に役立つ器具の貸出など、学校給食関係者の資質向上や学校給食現場の衛生管理に御支援をいただいておりますことに感謝申し上げます。

本年も安全安心で充実した給食の提供及び食育の推進を通じて、「心豊かに、たくましく、未来を拓く」児童生徒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。

## 年頭所感



明けましておめでとうございます。皆様におかれましては、健やかに新年をお迎えのことと謹んでお慶び申し上げます。平素より、私ども学校栄養士会の諸活動に対し、温かいご支援と多大なご尽力を賜り、心から感謝申し上げます。

令和3年度は、小学校5年生と中学校2年生を対象とした児童生徒の食生活・日常生活習慣の調査を行い、調査報告書が冊子にまとめ、令和4年4月に会員皆様のお手元にお届けすることができました。ご指導、ご協力を賜りました各関係者の皆様に厚くお礼を申し上げます。

平成3年より5年ごとに実施しているこの調査は、

岡山県学校栄養士会 会長 定森 由宇子

岡山県下の児童生徒の食生活・生活習慣の変容を探るため、データ解析・検証を重ね、児童生徒のよりよい食生活・生活習慣に向けて取り組んできた研究の証です。30年に渡り継続してきたこの調査が意義あるものとなりますよう、さらに調査データを分析し実態把握に努め、教職員や家庭・地域と連携を図り、各校の実情に沿った食に関する指導に取り組んでいきたいと思っております。栄養教諭・学校栄養職員のそれぞれが自分のやるべき役割を果たし、岡山県下の児童生徒が健康で幸せな人生が送れるよう、手を取り合って、突き進んでいきたいものです。

これからも将来を担う子どもたちが生涯を通じて自ら生きぬく力を身に付けられるよう、しっかり寄り添い、細やかな食育活動を推進していきたいと思っております。今後ご指導・ご鞭撻の程、よろしくお願いたします。

## 食育情報出張展示室開催

本会事務所2階には、県民誰もが利用できる「食育情報展示室」があり、学校給食の活動並びに歴史や食文化、郷土料理など食育について理解を深める展示をしていますが、昨年度初めて学校給食週間（毎年1/24～1/30）に岡山県生涯学習センター交流棟展示スペースをお借りし「食育情報出張展示室」を開催しました。今年度も、広く岡山県内在住の一般の方々に情報発信するため、学校給食週間に次のとおり高梁市において「食育情報出張展示室」を開催します。

なお、展示内容は、学校給食百年年表、岡山県産の魚のレプリカ・献立レプリカ、紙芝居、その他学校給食関連情報・貸出用食育関連教材などです。また、「まめつかみゲーム」の体験もできます。

ぜひ、お立ち寄りください。お待ちしております。

開催場所：備中高梁駅に隣接の「高梁市図書館4F」

開催期間：令和5年1月24日(火)12時～1月30日(月)15時 ※開館時間内

昨年度の様子



開催場所



## 施設紹介

### 玉野市立学校給食センター

玉野市は、岡山県の南端に位置し、瀬戸内海の美しい自然に恵まれた、風光明媚で温暖な気候の港町です。市の中心部にある宇野港は、岡山県の玄関口であり瀬戸内海の海上交通の重要拠点として発展してきました。フェリーの定期航路のほか、大型船舶が着岸できる耐震バースがあり、外国からのクルーズ客船の寄港も増えています。

産業については、造船業の企業城下町として発展してきたこともあり、多くの造船関連企業が集積する「ものづくりのまち」といわれ、製造業が中心となっています。

玉野市では、昭和45年4月に学校給食センターを開設、昭和47年4月には東児調理場を開設して以来、50年にわたり市内の小中学校に給食の提供をしてきましたが、両施設ともに施設・設備の老朽化が進んでおり、また、時代に適合した衛生管理基準への対応ができていないなど、今後継続的に安全安心な学校給食を提供するために、新学校給食センター建設を行いました。

新学校給食センターは、最大で3,800食を調理できる施設ですが、現在は、市内14小学校、7中学校に向け、配送車7台で給食を提供しています。

新学校給食センターは、衛生管理基準を遵守し、検収室や下処理室、洗浄室などの汚染区域と、煮炊き調理室や焼き物・揚げ物・蒸し物調理室などの非汚染区域は相互に直接出入りできない構造となっており、非汚染区域



野菜類下処理室



煮炊き調理室



焼き物・揚げ物・蒸し物調理室



アレルギー対応専用調理室



和え物室



洗浄室

に入る際には、前室（エアシャワーで衣服のほこりを取り除き、手指洗浄・消毒を行う部屋）を必ず通るようになっています。

また、アレルギー対応専用の調理室を設け、より確実なアレルギー対応を行います。

給食は、断熱性が高いステンレス製の二重食缶で配送しており、汁物などの温かい料理は温かく、和え物やデザートなどの冷たい料理は冷たい状態で届けられます。

調理では、煮炊き用の蒸気釜9基を設置したほか、さまざまな加熱調理のできるスチームコンベクションオープン2台やノンフード式の連続式揚げ物機など様々な調理器具を導入しています。

また、洗浄作業においては、食器、食缶洗浄機のほか、コンテナ洗浄機も導入し、これまで調理員が手作業で行っていたコンテナの洗浄を機械で行うことができるようになり、作業量の軽減が図れるようになりました。さらに、食器具類の乾燥消毒保管に関しては、天吊り式消毒保管庫を導入し、それぞれのコンテナへ食器具類を詰めたまま消毒保管ができるため、従来の洗浄後消毒保管庫へ収納し、当日コンテナへ積み込むといった作業が省略でき、省スペース化、作業の効率化が図られています。

さらに、食を学ぶ場として、調理作業が見学できるスペースや会議室を設けており、実際に調理作業を見て給食への関心を高めることにより、食の大切さやありがたさを感じてもらいたいと思っています。



天吊り式消毒装置



見学スペース



会議室

### 【施設の概要】

名称 玉野市立学校給食センター  
所在地 玉野市築港5丁目22番1号  
構造 鉄骨造平屋建  
延床面積 2,093.45㎡



遠景

# 令和4年度献立専門委員会第二分科会の活動状況

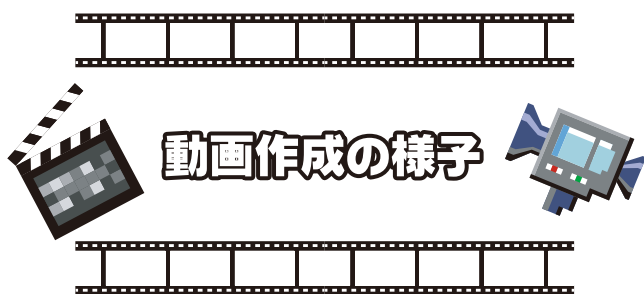
献立専門委員会第二分科会では昨年度に続き給食時間に教室やランチルームで利用できる「食育関連情報動画」を作成しています。

動画はホームページで栄養教諭・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活用いただけたら幸いです。

なお、ホームページ右上の鍵のアイコンからログインし、それぞれの動画や、その指導案（ワード形式）もダウンロードしていただけます。

今年度作成中の動画タイトル（仮題）

- \* 自分に合った量のごはんを食べよう
- \* ごはんが届くまで
- \* 食物アレルギーについて知ろう
- \* じょうずに配食をしよう
- \* 成長期に必要な食事について考えよう



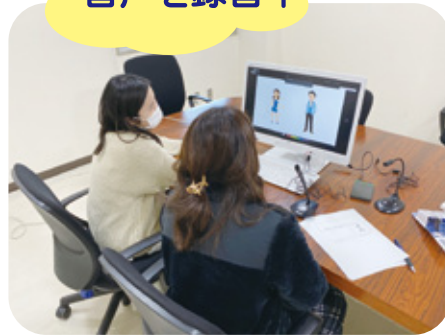
炊飯工場の取材



作成作業風景



音声を録音中



動画の素材撮影



指導案作成中



試写



(表紙の写真)備前焼「ごはん茶碗」セット

内容：ごはん茶碗【直径 12.5 cm：高 5.5 cm】  
40 個以上/1セット



(Aセット)



(Bセット)