



子どもたちに笑顔いっぱい
の給食時間をお届けします

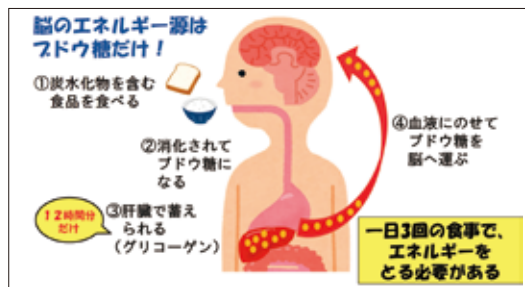
河津桜（岡山市南区）

 岡山県学校給食会会報

県学給だより

index

- 公益財団法人岡山県学校給食会事務局の組織再編について・・・2
- 令和5年度事業計画・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3
- 学校給食用物資の安定供給に関する事業・・・・・・・・・・・・・3
- 学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業・・・3～4
- 学校給食の安全及び衛生管理に関する事業・・・・・・・・・・・・・4
- 新規取扱物資の紹介・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・5
- 7月行事食の案内・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6
- 令和5年度学校給食関係主要行事予定表・・・・・・・・・・・・・・・・・6



令和4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/>

公益財団法人岡山県学校給食会事務局の組織再編について

岡山県学校給食会の事務局組織の業務運営の効率化を図るため、令和5年4月1日付けで、4課体制から3課体制に再編いたしました。

令和4年度までの物資第一課、物資第二課、食育支援課の業務内容を見直し、主食である基本物資と副食材料及び関連物資の一般物資に関する業務を一括する「物資課」、食育推進及び普及充実と取扱物資の品質管理及び衛生管理に関する業務を一括する「食育支援課」として各課の業務内容を一新いたしました。

再編後は「総務課」、「物資課」、「食育支援課」の3課体制で、今まで以上に学校給食に携わる関係者の皆様の期待に応え、学校給食の安心安全、食育の支援に寄与できるよう職員一同一丸となり邁進いたします。

新しくなった岡山県学校給食会をよろしく願いいたします。

新体制事務局組織

- 総務課 総務係（総務・経理・電算）
- 物資課 物資係（基本物資・一般物資）
- 食育支援課 食育支援係（食育支援・普及充実）
品質管理係（品質管理・衛生管理・食品検査）



総務課 抱負

公益法人制度では、法人自らが、自立した自律的な経営をすることが基本原則となっています。

公益法人である岡山県学校給食会では、自立した経営を基本原則に、社会から大きな信頼を受けることができるよう、ガバナンス、定款をはじめ、法令、諸規程等の遵守に努め、透明性の高い運営に取り組んでまいります。

また、公益法人としての充実すべき機能、役割を継続していくため、学校給食現場の要望に耳を傾け、給食会ならではの公益性を高めた事業活動を実施し、学校給食をとおした食育推進を支援してまいります。

学校給食関係者皆様の信頼を得るための活動ができる一年にしたいと思います。

物資課 抱負

これまで、学校給食の主食となる基本物資（パン、米飯・精米、めん）に関する業務を物資第二課、おかずとなる食材・デザート等の一般物資に関する業務を物資第一課で行っておりましたが、令和5年度から、両課を一つにし、物資課として再出発することになりました。これにより、すべての取扱物資の受注・発注・在庫管理等の仕事を受け持つこととなりますので、今まで以上に業務の効率化を図り、迅速な対応が行えるよう、課内全員でフォローし合い、助け合いの精神で

がんばってまいります。

また、今年度も、学校給食現場のニーズに沿った新たな物資の開発や、新規物資の提案を積極的に進めて行きたいと考えておりますので、何かご要望がございましたらお気軽にお問い合わせください。

今後も学校給食現場の皆様方のご要望にお答えできるよう、きめ細かな対応を心掛けてまいりますので、よろしく願いいたします。

食育支援課 抱負

食育支援課は、今年度から食育支援係と品質管理係の2係体制となりました。

食育支援係では、食育関連教材（備前焼食器、DVD、紙芝居等）の貸出しをはじめ、給食時間に利用できる食育関連動画の作成など、栄養教諭・学校栄養職員等の皆様のお役に立てる食育情報を発信してまいります。

また、新型コロナウイルスの影響により中止しております一部事業（学校給食情報展示会等）につきまし

ても、実施に向けて取り組んでまいります。

品質管理係では、本会検査室での細菌検査・理化学検査に加え、公的機関等での検査、委託加工工場の立入調査、拭取検査等を実施するなど、取扱物資の安全確保に努めてまいります。

新体制となり、引き続き食育の推進並びに衛生管理の徹底を図ってまいりますので、よろしく願いいたします。

令和5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てまいります。

学校給食用物資の安定供給に関する事業

県内全域を対象として、学校給食の主食である基本物資と牛乳及びおかずとなる食材、デザート等の一般物資の安定的な供給に努め、学校給食の円滑な実施を支援するため、次の公益目的事業を実施します。

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、それぞれ委託加工工場を指定して、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、岡山県産米の米粉を20%配合した「岡山っ子こめこパン」を供給します。

米飯・精米は、それぞれの地域毎の地元産米を供給します。

めんは、うどん・中華めん・ソフトスパゲッティめんを供給します。

なお、中華めん・ソフトスパゲッティ式めんには、岡山県産米の米粉を20%配合した「米粉めん」を供給します。

上記の取り組みにより基本物資すべてで地産地消を推進し、食育を支援します。

また、安定供給体制の維持としましては、経営者の高齢化、後継者不在などからパン・米飯・めん等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、学校給食用パン、米飯、めん安定供給対策会議を開催して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体制の充実を図ります。

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、牛乳安定需要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)を踏まえた学校給食にふさわしい物資を提案し、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、味等について精選し供給します。

また、地元生産者の協力を得て、地場産物を使用した給食会独自の加工品を開発するなど、学校給食における岡山県産の農畜産物や水産物の導入を促進します。

災害時に役立つ学校給食用物資として、長期保存可能な非常食、備蓄食品と成り得る食品により、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ます。

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を開催します。

研修会・講習会等の開催

次のとおり、研修会・講習会等を開催します。

- 岡山県特定給食施設関係者研修会
対象者：特定給食施設(学校、福祉施設、病院、企業)に従事する関係者
- 学校給食共同調理場夏期研修会
対象者：共同調理場関係者
- 学校給食調理講習会
対象者：栄養教諭・学校栄養職員

- 栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー
対象者：栄養教諭・学校栄養職員
- 優良工場視察
対象者：学校給食関係者
- 学校給食実施校訪問
県教育委員会との共催

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。

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を貸出します。
岡山県の伝統工芸品である備前焼食器を貸出します。(40人分×4セット)
食や健康、衛生管理に関するビデオ・DVDや食材のレプリカ、紙芝居や調理室の微生物や残留脂肪等を検査する簡易検査器具等を学校給食関係者へ貸出します。

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・保護者の学校給食教室・親子料理教室を開催します。

食育情報拠点としての情報発信

「学校給食情報展示会」「出張展示室」を開催します。
ホームページを通じた情報提供を行います。

機関紙・リーフレットの発行

機関紙「県学給だより」を発刊します。(年10回発刊)
食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。

動画作成・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、今年度も献立専門委員会第二分科会で作成します。

令和3・4年度に作成した動画と併せてホームページで栄養教諭・学校栄養職員向けに公開し、学校給食現場における食育の指導の推進を支援します

学校給食用物資の安全及び衛生管理に関する事業

本会での検査

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、保存料等の理化学検査など、1,200検体、11,000項目の検査を実施します。

公的機関等での検査

残留農薬、ノロウイルス、ヒスタミンについては、取扱業者に対して、公的検査機関等の検査証の提出を要請します。

本会が取扱う野菜・果実等については、年間20検体程度、予算の範囲内で一斉分析100項目を検査します。

共同購入物資については、一般細菌・食中毒菌検査に加えて、残留農薬検査、品位検査を実施します。
放射性物質については、必要に応じて実施します。

取扱物資の安全性の公表

食品検査実施状況は、本会機関紙、ホームページに掲載します。

基本物資の委託加工工場の指導

拭取検査、細菌検査を実施し、衛生管理の徹底を図るとともに、拭取検査結果に基づき、各工場における安全点検の指針を示します。

工場調査は、食品衛生管理の専門業者に委託するとともに、改善を要する工場に対しては、本会職員が工場に出向き確認します。

衛生管理研修会は、衛生管理に関する専門家を講師とした研修会を実施します。

学校給食現場の拭取検査等

調理施設・調理機器等の拭取検査を受託すると

もに、簡易検査器具を貸出し、衛生管理を支援します。

安全意識の高揚

本会職員、物流委託業者(配送担当者、倉庫管理担当者)を対象とした研修会を実施し、流通過程における品質・衛生管理の徹底を図ります。

月2回の検便及び必要に応じてノロウイルス検査を実施し、担当者の健康管理、安全意識の高揚を図ります。

取引先に対して、異物混入防止対策の徹底、衛生管理体制の充実強化を要請するとともに、県内食品加工工場については、必要に応じて拭取検査を実施します。

HACCPによる衛生管理

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に基づき、取扱物資の安全性の確保を図るとともに、委託加工工場に対しても、衛生管理の徹底を要請します。

事故発生時の対応

「岡山県学校給食会における危機管理マニュアル」に基づき、食中毒の発生や異物混入事故等に対し、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、学校給食現場が行う検収業務の効率化を支援するとともに、トレーサビリティ体制を整備した物流システムを活用し、配送時における取扱物資の品質管理を徹底します。

本会職員と物流委託業者が毎月定期的に物流連絡会議を開催し、配送体制の整備や物流サービスの向上を図ります。

新規取扱物資の紹介

1月11日開催の献立専門委員会で選定され、2月8日開催の物資専門委員会で承認を得、次の物資を今年度4月から取り扱っておりますので、ご使用ください。

開発物資 県学給 冷凍ハモすり身団子 (瀬戸内海産) 1kg (1個約5g)



(調理例：汁物)

瀬戸内海産のハモの頭・内臓・中骨を除去した後、すり身にし、1個約5g(1袋約200個入)の団子状にしました。ハモ以外の配合は、つなぎとして、じゃがいもでん粉と若干の塩のみで、汁物にご使用いただくとハモの旨味が引き出されます。
※現在、安定供給可能な瀬戸内海産での取扱いですが、今後、岡山県産の原料確保を予定しております。

地場産物 冷凍ハモミンチ (岡山県産) 1kg



(調理例：そぼろ丼)

岡山県産ハモ100%の配合をすり身にしてミンチ状にしました。自然解凍・流水解凍後、ハンバーグやそぼろ丼、炒り豆腐など様々な料理にご使用いただけます。

冷凍物資 冷凍スイスチャード (ふだんそう) 1QF 500g



(おひたし) (炒め物)

※赤、黄、オレンジ等のカラフルな葉脈・茎が特徴

九州産のスイスチャードを約4cmにカットし、バラ凍結しました。和名は「ふだんそう」。そのまま、炒め物や煮物、おひたし等ご使用いただけます。

鉄分たっぷり餃子 20g



※鉄分強化品
1個当たり
2.8mgの鉄分を
摂取可能

国産の豚肉に国産キャベツ・にら・ながねぎ・生姜を加えて豚レバーを混ぜ合わせた具を小麦粉の皮で包んだ冷凍餃子です。揚げ・蒸し・焼き調理可能です。

郷土料理

仙台麩 (あぶら麩) 250g



(調理例：油麩丼)

※宮城県登米市の郷土料理

小麦粉とグルテンを練って棒状にし、油で揚げたあぶら麩。煮物・汁物・炒め物など幅広い料理に使用いただけます。

かやきせんべい 40枚入



※青森県八戸を中心とした南部地方の郷土料理

小麦粉を原料とした「せんべい汁用」のかやきせんべい。1袋40枚入で、1個約15g。鍋などに適当なサイズに割入れ、具材と一緒に5分程度煮込んで、ご使用いただけます。

兵庫県産バジルのチキンフライ <Fe・Ca> 35g・50g



国産の鶏肉をミンチ状に成型し、兵庫県産バジルソースをワンタンの皮でフタをしてパン粉で衣付けした香草フライ。そのまま油で揚げ、パンやピラフに合わせた献立やポテトサラダや野菜スープ等、洋風の献立にご使用いただけます。

常温物資

とろろ昆布 1g



国産の乾燥昆布を酢と砂糖のみで調味し、薄く削ったとろろ昆布を直径約3.5cmの丸型に成型して1食個包装にしました。中身をそのまま、うどんやみそ汁などに入れてご使用いただけます。

7月行事食の案内

予約品

土用の丑：うなぎ蒲焼（真空）40g・50g・短冊切

キラキラ餅（みかん）40g



よもぎだんご（笹だんご風）27g



※半分に切った様子です。

※予約品の詳細につきましては、別途案内いたします。

通常取扱品

〈そうめん〉

手延べそうめんバチ
1kg

県内製造



魚そうめん 500g



〈星型〉

星型ナタデココ
固形量 約800g



北海道星型
ポテト 1kg



スターポークミンチカツ
40g・50g・60g



海の星型スライス
なると 160g



令和5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13日～14日	〃
岡山県栄養教諭・学校栄養職員研修会	5月19日	岡山ふれあいセンター
公益財団法人岡山県学校給食会第1回理事会 ★	5月26日	ピュアリティまきび
公益財団法人岡山県学校給食会定時評議員会 ★	6月13日	〃
中堅教諭等資質向上研修	6月19日	県給食会
食育推進全国大会	6月24～25日	富山県富山市
優良工場視察 ★	7月21日	未定
第66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25日	コンベックス岡山
第64回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会	8月3日～4日	鳥取県鳥取市
岡山県特定給食施設関係者研修会 ★	8月4日	岡山市市民会館
岡山県栄養教諭・学校栄養職員夏季研修会	8月8日	岡山ふれあいセンター
第52回学校給食共同調理場夏期研修会 ★	8月10日	ピュアリティまきび
学校給食関係功労者表彰式 ★	8月21日	〃
学校給食調理講習会 ★	10月11日	県給食会
第74回全国学校給食研究協議大会	10月19日～20日	東京都渋谷区
栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー ★	11月1日	県給食会
学校給食実施校訪問	R6 1月	未定
公益財団法人岡山県学校給食会第2回理事会 ★	R6 2月9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 ★	R6 2月28日	〃
保護者の学校給食教室 ★	未定	未定
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4年度献立専門委員（第二分科会）作成動画

題材名：自分に合った量のごはんを食べよう（中学校）

ねらい：主食に含まれる炭水化物の働きについて知り、自分の適量を食べる。

食育の視点：心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事の取り方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。（心身の健康）