



子どもたちにも笑顔いっぱい
給食時間をお届けします

玉野市立荘内小学校 関連記事3ページ

 岡山県学校給食会会報

県学給だより

index

- 学校給食委託加工工場指定書交付式 2
- 優良委託加工工場表彰 2
- 衛生管理研修会 2
- 貸出品の活用事例 3
- 令和4年度献立専門委員会第二分科会作成動画 . . 3~4
- 「学校給食支援事業」の活用を! 4



令和4年度献立専門委員会第二分科会作成動画
※詳細は4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/>

学校給食委託加工工場指定書交付式

4月5日（水）、学校給食用製パン・炊飯・製めん委託加工工場に対し、指定書交付式を開催いたしました。

本年度指定書を交付した工場は、製パン7工場、炊飯10工場、製めん6工場で、決意も新たに指定書を受取りました。

本年度の工場数は昨年度当初に比べ、製パン工場と炊飯工場がそれぞれ1工場減となっています。



【本年度の委託加工工場】

製パン工場（7工場）	炊飯工場（10工場）	製めん工場（6工場）
エラヤ食品工業株式会社	有限会社池崎堂	株式会社吉備長食品
株式会社岡山木村屋倉敷工場	エラヤ食品工業株式会社	有限会社佐藤食品
片岡甘美堂	株式会社岡山木村屋倉敷工場	有限会社佐藤製麺所
河本製パン所	河本製パン所	田村製麺有限公司
有限会社田中製パン所	有限会社田中製パン所	株式会社ヒロセ
株式会社中国フジパン	株式会社中国フジパン	渡辺製麺所
株式会社花森商店	株式会社トングウ	
	ナラパン食品株式会社	
	株式会社花森商店	
	株式会社NHファシリティーズ	

優良委託加工工場表彰

令和4年度において、年間をとおして工場調査による成績が優秀であり、事故品、不良品による苦情、要望等がなかったことなど本会が定める「優良委託加工工場の顕彰基準」の条件を満たした、次の2工場を表彰しました。

- ・製パン委託加工工場 片岡甘美堂
- ・炊飯委託加工工場 ナラパン食品株式会社



衛生管理研修会

委託加工工場を対象に衛生管理研修会を行いました。

さらなる品質管理、衛生管理の徹底を図るため、「学校給食における品質管理・衛生管理の徹底について」と題して、東洋産業株式会社 技術部 コンサルティング室 副室長 水元 誠氏に講演していただきました。

（講演内容）

- ・分類ごとの食品事故（異物混入等）事例の紹介
- ・事例から学ぶ再発防止策



貸出品の活用事例

「備前焼食器」を使用して

玉野市立荘内小学校 校長 小原小百合

昨年度、岡山県学校給食会の貸し出し事業を活用して、備前焼の食器で給食を食べる体験をさせていただきました。

全国学校給食週間中の特別献立「日本全国味巡り」（日本各地の名物や食材を使った献立）に合わせて1月24日からの1週間、4年生の4クラスで1日ずつ備前焼の食器で給食を味わいました。子どもたちは、「落とさないか、どきどきした。」「いつもより、おいしく感じた」「ざらざらしていて、思っていたより重たかった。」など、重さや手触りを感じながら給食を味わっていました。

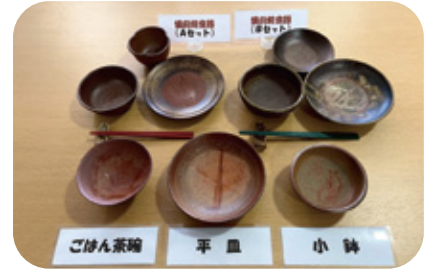
本校では、社会科で伝統工芸を学習した後、地元の陶芸家の方に教えていただき、備前焼づくりの体験をしています。社会科での学習や備前焼づくりの体験を思い出しながら備前焼の食器で給食を食べることで、岡山県の伝統工芸に対する愛着と誇りを再確認することができた貴重な体験となりました。



備前焼の使用例



備前焼づくり体験



本会貸出用備前焼

令和4年度献立専門委員会第二分科会作成動画

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献立専門委員会第二分科会で作成いたしました。（10名で5タイトル）

動画は本会のホームページに栄養教諭・学校栄養職員等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にご利用いただけたら幸いです。

それぞれの動画の指導案もダウンロードが可能です。

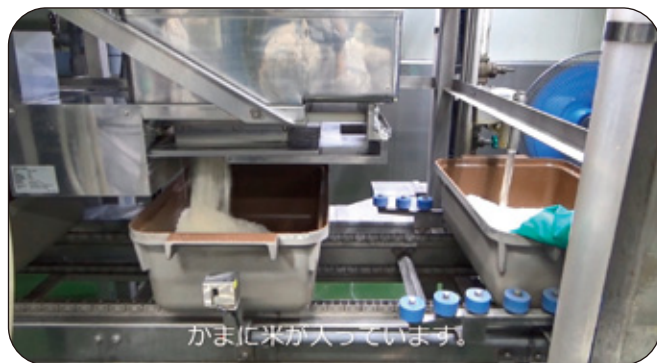
ホームページ右上の  のマークからログインし、ダウンロードしてください。

じょうずに配食をしよう



対象：小学校														
学級活動（給食の時間）学習指導案														
1	題材名	じょうずに配食をしよう												
2	題材設定の理由	給食準備では、特に低学年において、配食に手間取っている場面をよく目にする。具体的には、配食量のばらつきや食缶への盛り残しが多くある状態、また汁物では、汁と具がバランスよくつき分けられていない状況が見受けられる。しかし、給食を適切に配食することは、一人分として食量の盛りつけとなり、望ましい栄養量を摂取することにつながる。また、美しい配膳は食欲を促進する。さらに、適切な配食により食缶への盛り残しを減らすことは、食品ロス削減等の環境教育にもつながる。そこで、適切な配食の仕方を知らせ、一人分の適量を確認しながら、上手に配食させたいと考え、本題材を設定した。												
3	ねらい	適切な配食の仕方について知り、一人分の適量を上手に配食しようとする意欲をもつ。												
4	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とり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。（心身の健康）												
5	展開	<table border="1"> <thead> <tr> <th>学習活動</th> <th>教師の指導・支援</th> <th>評価の観点</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>導入</td> <td>1 めあてをつかむ。 ○ 給食の写真を見せ、配食の仕方の問題点に気づかせ、めあてをつかみややすくする。</td> <td></td> </tr> <tr> <td>展開</td> <td>2 正しい配食の方法を知る。 ○ 動画を視聴させ、適切な配食の方法を知らせる。 ・汁ものつき方 ・ごはんのつき方 ・あえ物のつき方 ○ つぎ分け方のポイントを確認させる。 ・汁ものはしっかりませて底からつぎ。 ・ごはん、あえ物は4つに分けてから人数分をもちつける。</td> <td></td> </tr> <tr> <td>終末</td> <td>3 正しい配食をしようとする意欲をもつ。 ○ 一人分の量を盛り付けすることは、望ましい栄養量が摂取でき、残量が減ることによって環境にもよいことを知らせる。 ○ 盛り付け表や展示食を確認するよう呼びかけ、適切に配食しようとする意欲をもたせる。</td> <td>○ 適切に配食しようとする意欲をもつことができたか。 <関心・意欲・態度></td> </tr> </tbody> </table>	学習活動	教師の指導・支援	評価の観点	導入	1 めあてをつかむ。 ○ 給食の写真を見せ、配食の仕方の問題点に気づかせ、めあてをつかみややすくする。		展開	2 正しい配食の方法を知る。 ○ 動画を視聴させ、適切な配食の方法を知らせる。 ・汁ものつき方 ・ごはんのつき方 ・あえ物のつき方 ○ つぎ分け方のポイントを確認させる。 ・汁ものはしっかりませて底からつぎ。 ・ごはん、あえ物は4つに分けてから人数分をもちつける。		終末	3 正しい配食をしようとする意欲をもつ。 ○ 一人分の量を盛り付けすることは、望ましい栄養量が摂取でき、残量が減ることによって環境にもよいことを知らせる。 ○ 盛り付け表や展示食を確認するよう呼びかけ、適切に配食しようとする意欲をもたせる。	○ 適切に配食しようとする意欲をもつことができたか。 <関心・意欲・態度>
学習活動	教師の指導・支援	評価の観点												
導入	1 めあてをつかむ。 ○ 給食の写真を見せ、配食の仕方の問題点に気づかせ、めあてをつかみややすくする。													
展開	2 正しい配食の方法を知る。 ○ 動画を視聴させ、適切な配食の方法を知らせる。 ・汁ものつき方 ・ごはんのつき方 ・あえ物のつき方 ○ つぎ分け方のポイントを確認させる。 ・汁ものはしっかりませて底からつぎ。 ・ごはん、あえ物は4つに分けてから人数分をもちつける。													
終末	3 正しい配食をしようとする意欲をもつ。 ○ 一人分の量を盛り付けすることは、望ましい栄養量が摂取でき、残量が減ることによって環境にもよいことを知らせる。 ○ 盛り付け表や展示食を確認するよう呼びかけ、適切に配食しようとする意欲をもたせる。	○ 適切に配食しようとする意欲をもつことができたか。 <関心・意欲・態度>												

ごはんがとどくまで



自分に合った量のごはんを食べよう

家でどのくらいのごはんを食べているかな？



食物アレルギーについて知ろう



成長期に必要な食事について考えよう

エネルギーや栄養素の不足による 体への影響



「学校給食支援事業」の活用を！

当事業は食育推進を支援するための補助事業です。

1 食育推進事業

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特色ある食育推進の取組を支援します。

2 学校給食調査研究事業

食育推進を目的として、学校給食関係団体（岡山県学校栄養士会、共同調理場連絡協議会等）や郡市単位などで実施する栄養職員研修会、献立開発、食に関する指導実践研究会、衛生管理研究会などの学校給食にかかる事業を支援します。

3 その他学校給食支援事業

地場産物調理講習会、親子料理教室、保護者の学校給食教室を開催し、学校給食の役割や意義を話し合う機会を提供することで、家庭における食育を支援します。

※詳細につきましては岡山県学校給食会食育支援課にお問い合わせください。

（表紙の写真）令和4年度献立専門委員会第二分科会作成動画

題材名：ごはんがとどくまで（小学校・中学校）

ねらい：ごはん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労や思いに気づき、感謝しながら大切に食べる。

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）