



第66回 岡山県学校給食研究協議大会

「HACCPに沿った
学校給食の衛生管理」
公益財団法人日本食品衛生協会技術委員
一般社団法人岡山県学校給食サービス協会顧問 谷口 力夫 氏

「行動経済学とナッジの
健康づくりへの応用—理論と実践—」
帝京大学医療技術学部看護学科非常勤講師 杉本 九実 氏

子どもたちには笑顔いっぱいのが
給食時間をお届けします

 岡山県学校給食会会報

県学給だより

index

- 第66回岡山県学校給食研究協議大会 2
- 学校給食情報展示会 2
- 優良工場視察 3
- 岡山県特定給食施設関係者研修会 3
- 学校給食共同調理場夏期研修会 3
- 新規取扱物資の紹介 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/>



第66回岡山県学校給食研究協議大会

7月25日（火）コンベックス岡山に於いて、県内学校給食関係者約390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。今後の食育に役立てていただければと思います。

講演 「行動経済学とナッジの健康づくりへの応用—理論と実践—」
帝京大学医療技術学部看護学科 非常勤講師 杉本九実 氏



杉本氏



谷口氏

分科会

食育推進部会

「運動部活動方針」実践推進事業 部活動を通じた食育の実践」報告
行政説明—協力者会議、事業概要等—

岡山県教育庁保健体育課 指導主事（主任） 小原万利枝 氏

実践報告

岡山県教育庁保健体育課 指導主事（主任） 小原万利枝 氏

倉敷市立郷内小学校 栄養教諭 武井 綾 氏

津山市立津山西中学校 栄養教諭 内田 茜 氏

研究協議



実践報告 小原氏・武井氏・内田氏

衛生管理部会

「HACCPに沿った学校給食の衛生管理」

公益社団法人日本食品衛生協会 技術参与

一般社団法人関東学校給食サービス協会 顧問 谷口力夫 氏

学校給食情報展示会

「現行取扱物資」「地場産物」「令和4年度新規取扱物資」「貸出品」の展示とともに、献立専門委員会第二分科会において作成した食育関連情報動画（令和3・4年度）のパネルを展示し、食育を支援するための情報を発信しました。

日時：7月25日（火） 場所：コンベックス岡山小展示場 来場者数：約360名

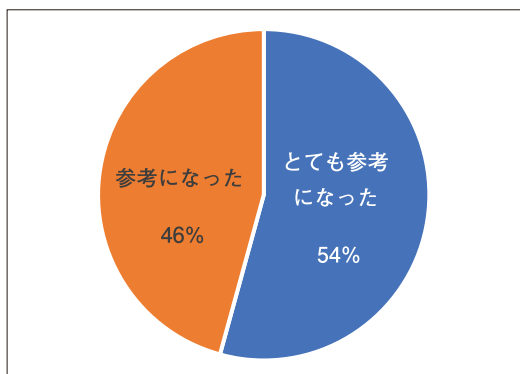


展示会風景



《アンケート調査》

当情報展示会の情報は参考になりましたか。



【ご意見、ご感想等】

- ・試食などがありとても参考になった
- ・業者の方と話ができて良かった
- ・順路が決まっていたので見学しやすかった
- ・貸出品の実物が見られて良かった
- ・新しい物資など知ることができて参考になった
- ・鉄分強化品が増えてありがたい
- ・物資の説明、特に調理法が聞けて良かった
- ・ほしい物資のサンプルがもらえず残念だった
- ・人が多くてゆっくり見られなかった
- ・アレルギーに配慮されているものが増えた 他

優良工場視察

7月21日（金）岡山県学校給食地区連合会及び同各支部を対象として「優良工場視察」を開催しました。

参加者20名で「オハヨー乳業株式会社本社工場」（岡山市中区神下）、「宮下酒造株式会社」（岡山市中区西川原）及び「ナイカイ塩業株式会社本社工場」（玉野市胸上）の岡山県内の3つの工場を見学しました。

オハヨー乳業株式会社では、学校給食用の牛乳の製造工程、衛生管理を確認しました。宮下酒造株式会社では最新の衛生管理のもとでの酒造りについて見学し、ナイカイ塩業株式会社では現在の塩づくりと190年以上に及ぶ塩づくりの歴史についても御説明いただきました。

「どの工場も食の安全を第一に考えられているのを直接聞くことができてよかった。」「日頃何気なく食べている給食をこれだけの人や会社が支えてくれているのだなと実感できた。何かの折に学校の子もたちにも伝えたいなと思った。」「清酒や塩の作り方が想像では分かり得ないところだったので、その実際を見て驚くことばかりだった。」等の感想をいただきました。



オハヨー乳業



宮下酒造



ナイカイ塩業

特定給食施設関係者研修会

8月4日（金）岡山市民会館に於いて、4年ぶりに対面形式で開催しました。

当日は、岡山県保健医療部生活衛生課主任 岡本 尚子 氏による「衛生管理について～食中毒とHACCP～」と、元NHK科学・環境番組部専任ディレクター「ためしてガッテン」演出担当デスク 北折 一 氏による「ガッテン流 痩せた～い！でも食べた～い！どうすればいいの」の2題の講演がありました。

岡本氏の講演では、食中毒の発生状況、給食施設におけるHACCP等のお話があり、それぞれの施設の衛生管理について再点検する良い機会となりました。

北折氏の講演では、ダイエットを失敗しない方法や、インチキダイエットを見破る力を身に付け正しい情報を知ることなど、分かりやすく、また、楽しく多くの視点を学ぶことができました。



北折氏

学校給食共同調理場夏期研修会

岡山県学校給食共同調理場連絡協議会主催で、8月10日（木）ピュアリティまきびに於いて、4年ぶりに対面形式で開催しました。

研修会では、一般社団法人日本冷凍食品協会 広報部長 三浦 佳子 氏から「冷凍食品の知識と活用法」、第57次南極地域観測隊（2015-2017）フーディフード株式会社 渡貫 淳子 氏から「無理なく楽しい食品ロス削減」と題し講演をいただきました。

三浦氏の講演では、冷凍食品について基礎的な部分から多角的な視点で学ぶことができる機会となりました。

渡貫氏の講演では、渡貫氏の南極での体験談を踏まえて、食品ロス削減への取り組みについての意識をさらに深める研修となりました。



丸山協議会会長

新規取扱物資の紹介

7月5日開催の献立専門委員会で選定され、7月28日開催の物資専門委員会で承認を得た次の物資を2学期から取り扱っておりますので、ご使用ください。

常温物資



全学栄
救給ゴロゴロ野菜の
煮物 150g



魚・野菜・昆布等の出汁がきいた主に国産の食材を使用したアレルギー物質28品目不使用の煮物。非常食や備蓄食料、災害時の食に関する教材としてご使用いただけます。

ダイストマトパウチ
(クラッシュタイプ) 3kg



イタリア産のカットトマトにトマトジュースを加え、加熱殺菌し袋詰めしたもの。中身の形状はクラッシュタイプとなります。

冷凍物資



タラ角切
骨皮なし
(約2cm角)
1kg

アラスカからロシア沖で漁獲されたスケソウダラの皮を取り除き、ブロック状に凍結。約2cm角で、南蛮漬けや炒め物等にご使用いただけます。

兵庫県産バジルペースト 250g



兵庫県産バジルの葉をオリーブオイルで合わせたペースト。塩分を加えていないシンプルな味わいで料理のベースとしてご使用いただけます。

レバー入りチキンメンチカツ
(カレー風味) 40g・50g



40g 楕円

50g 丸形

宮崎・鹿児島県産の鶏肉をベースに、鹿児島県産の鶏肝を配合したカレー風味のメンチカツ。スチコン・焼調理にも対応しています。

天然ぶりフライ Fe 40g・50g



千葉県・三陸産の天然ぶりに鉄分強化したバター粉と生パン粉を使用したフライ。鉄分：5.8mg(100g当たり)

おはぎ(粒あん) 30g



国産の小豆ともち米を使用した甘さをおさえたおはぎを1食個包装にし、冷凍したもの。自然解凍でご使用いただけます。

国産鶏のハンバーグ照焼味(真空)
約50g×10・約60g×10



国産の鶏肉を主原料としたワンミートハンバーグをしょうゆベースの甘辛い照り焼き風のタレを絡めて真空パックし、冷凍したもの。袋のままボイルしてご使用いただけます。規格はタレ込み重量。

乱切りちくわ(真空) 1kg



卵白を使用せずに製造したちくわを、給食用として食べやすい大きさにカット後、真空パックし冷凍したもの。現行取扱物資「給食用乱切り竹輪(真空)」の取扱中止により、当該物資へ切替え。

(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：成長期に必要な食事について考えよう(中学校)

ねらい：成長期に必要なバランスのとれた食事を知り、給食を手本に自分の食事を見直す意欲をもつ。

食育の視点：成長期における望ましい食事のとり方を知り、自ら管理してよりよい食習慣を身につける。(心身の健康)