



子どもたちにも笑顔いっぱい  
給食時間をお届けします

食育推進事業 新見市立千屋小学校

**OGK** 岡山県学校給食会会報

# 県学給だより

## index

- 学校給食関係者功労者表彰式 . . . . . 2
- 物流管理研修会・衛生管理研修会 . . . . . 2
- もつと身近に！冷凍食品 . . . . . 3
- 第64回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会 . . . . 4
- 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/>





# 学校給食関係功労者表彰式

8月21日（月）ピュアリティまきびにおいて、学校給食関係功労者表彰式を開催いたしました。今年度は、学校給食の発展・充実に顕著な功績のあった4名の方々に表彰状及び記念品を贈呈し、表彰いたしました。被表彰者の皆様におかれましては、今後一層のご活躍をお祈り申し上げます。

## 令和5年度 学校給食関係功労者被表彰者名簿

学校給食関係功労者表彰要項3-(1)による表彰者

所属所名	現職名	氏名
倉敷市立東中学校	栄養教諭	難波幸江
津山市立院庄小学校	栄養教諭	田村香代
美咲町立中央中学校	栄養教諭	井上知子
美咲町立旭学園	管理調理師	松本睦



向井理事長 式辞



賞状・記念品授与



代表者 謝辞

# 物流管理研修会

8月18日（金）、本会の役職員15名と、物流業務全般を委託している岡山通運株式会社の関係従業員（学校給食用物資配送ドライバー・倉庫業務担当者並びに管理者等）22名が出席し研修を行いました。今年度は、本会の品質管理係から「衛生管理について～一般衛生管理とHACCP～」と題し、日ごろの業務に対する注意点やその対策等について説明し、共通理解と再確認をいたしました。また、正しい手洗い方法について、手洗いチェッカーを用いて実習を行い、日ごろの手洗い方法の確認や食中毒予防に対する手洗いの重要性について研修を行いました。



手洗い実習風景

# 衛生管理研修会

8月18日（金）に、製パン・炊飯・製めん委託加工工場を対象とした、衛生管理研修会を開催しました。

今年度は、2部構成となっており、まず初めに県保健医療部生活衛生課 技師 森川 大地氏を講師に招き、「異物混入防止対策について」と題しての講義をいただきました。また、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 誠氏から、「学校給食における衛生管理の徹底について」と題して、講義をいただきました。

このたびの研修内容を踏まえ、2学期以降も引き続き衛生意識の高揚に努め、異物混入事故等が発生しないよう、委託加工工場に対して周知徹底を図ります。



研修会風景

# もっと身近に！冷凍食品 ～ご存知ですか？その知られざる魅力～

(一社)日本冷凍食品協会 広報部長  
消費生活コンサルタント 三浦佳子



## 凍っていれば冷凍食品？

ご自宅で炊いたご飯や余った食材などを冷凍庫で保存している方も多いと思います。食材を無駄にしない一つの方法ですが、凍らせれば冷凍食品と呼べるわけではありません。「冷凍食品」と呼ぶには4つの定義があるのをご存知でしたか？

## 「冷凍食品」4つの定義

### ①前処理している

野菜であれば洗って切って、下茹でし、魚であれば、洗って、切り身にして、衣を付けたり。実は冷凍食品工場は、ご家庭の台所でしていることを皆さんに代わって行っている、いわば「大きな台所」なのです。

### ②急速凍結している

冷凍食品工場では、 $-30^{\circ}\text{C}$ ～ $-40^{\circ}\text{C}$ の低温で急速冷凍させます。氷の結晶ができる $-1^{\circ}\text{C}$ ～ $-5^{\circ}\text{C}$ 位の温度帯を短時間で通過させることで、食品の細胞が損なわれる影響や野菜のビタミンなどの栄養素が減る影響が少ないのです。だからとれたて作りたての栄養や風味を保つことが出来ます。家庭の冷凍庫では $-18^{\circ}\text{C}$ 位でゆっくり凍っていく（緩慢凍結という）ので食品の組織が損なわれてしまうのです。

### ③適切に包装している

パッケージは単に商品を守るだけではなく、大切な表示（アレルギー品目など）と調理方法が記載されています。書いてある通りに解凍・調理することが美味しく食べる秘訣です。

### ④品温を $-18^{\circ}\text{C}$ 以下で管理している

最後に重要なのは温度管理です。 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下で購入・保存することも品質を保つポイント。売り場の温度計をチェックし、冷凍食品の購入後は素早く帰宅し冷凍庫に入れましょう。温度変化をできる限り起こさせないように、常に $-18^{\circ}\text{C}$ 以下を保つ！これは冷凍食品の命の温度なのです。

## 手抜きではなく手間抜き

「個食」「孤食」「小食」などと言われている現代の食。まさしくそんな食に対応してきたのが冷凍食品です。家族構成、食の嗜好、食事時間が如何なる場合でも対応できる、柔軟性ある食品と言えます。また、食べたい分だけ食べて保存ができるので無駄がありません。

パッケージ一つをとっても、一人暮らしや少食用に向けた少量のものから、ガッツリ食べたい育ち盛りに向けた大容量のものがあり、味にかけては、人気シェフとのコラボや著名店の調理工程をそのまま取り入れたものなど、緻密なマーケティングに基づいて開発された商品も数多く販売されています。また、提携農場から直送するなど食材にもこだわる各メーカーの努力が今の「おいしさ」に反映されています。

気になる食中毒や衛生面でも、菌が増殖や活動できない $-18^{\circ}\text{C}$ 以下で凍ったまま調理するので衛生的。学校や病院の給食でも採用されています。気づきにくいかもしれませんが、ホテルのバイキングメニューや、食べ放題が実施できるのも、「安定価格安定供給」で商品提供が可能な冷凍食品があればこそ。日常食からコース料理まで全て満たすことが出来るのです。益々人手不足が叫ばれる外食市場でも省力化できる重要なパートナーでもあります。

とはいえ、冷凍食品を使う時、未だにある「手抜き感」や「後ろめたさ」は、いつ解消出来るのでしょうか。子育て中や介護をしている方にとって、毎回の食事の負担がどれほどか……。もちろん、料理に時間も手もかけられる時はそうしたい。でも疲れている時や作れない状況もありますよね。

冷凍食品は、「手抜きではなく手間抜き」。下ごしらえの手間がなくなるだけで、時間の余裕と心のゆとりが持て、家族や自分の貴重な時間が増やせます。その空いた時間で、手作りするメニューを増やすことや、子ども目を見て話すことも出来るでしょう。介護する側も限られた時間の中で栄養バランスを考慮した食事をしてもらいたい、冷凍食品を使うことで、お腹だけでなく心まで満足してもらいたいのです！

後ろめたさや手抜き感を持たずに、バラエティ豊かできちんと美味しく冷凍食品を、まずは売り場に行ってみてください！きっと食卓が変わります。

**10月(冷トウ)18日(管理温度は $-18^{\circ}\text{C}$ )は冷凍食品の日**



# 第64回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会

第64回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会が、8月3日（木）～4日（金）に鳥取県で開催され、本会から4名の方に参加していただき、食育の推進・学校給食の充実方策等について研修をしていただきました。

## 参加者の感想

岡山市立岡北中学校 栄養教諭 築岡美幸

1日目の全体会では、「学校給食における食育の推進と栄養教諭の役割」と題し、文部科学省より説明がありました。「養護教諭及び栄養教諭の資質能力の向上に関する調査研究協力者会議」の議論で取りまとめられた課題4点とその解決策、職務の明確化、また、「個別的な相談指導は栄養教諭の職務改善命令として受け止めて進めてほしい」という話がありました。

基調講演では、「スポーツと健康」と題し、食事内容を変えることがケガをしない体づくりにつながるという、実体験を交えた内容でした。

シンポジウムでは、「栄養教諭を中核とした食育の推進」～栄養教諭の職務の明確化に向けて～というテーマで、栄養教諭でなければ実施できない業務とは何か、標準的な業務を明確化させるための課題は何か、栄養教諭を十分に活用できているのか、といった内容でした。「栄養教諭は専門性をもって個別指導ができる学校で唯一の職種。児童生徒に還元できる仕事をするためには、校務分掌をきちんと設定し、管理職のリーダーシップの下で取り組むことが大切です。」という話を聞き、「個別指導は職務の一つ」という意識をさらに強くもたなくてはいけないと感じました。

2日目は、第4分科会「栄養教諭の専門性を生かした児童生徒への個別的な相談指導の進め方」に参加しました。肥満傾向の児童生徒への個別的な相談指導の発表があり、栄養教諭、養護教諭、担任、保護者、学校医などが「チーム」として取り組むことの大切さを感じました。中でも栄養教諭と養護教諭とのつながりが大きく、情報を共有することで、児童生徒の将来の健康のために関わることができるのだと感じました。個別的な相談指導は、「実態把握→対象者の抽出→個別的な相談指導→課題解決」の流れを明確にし、学校と家庭が連携して定期的・継続的に進めることが大切です。校内の組織作りや進め方など、大変参考になる内容でした。本大会に参加させていただき、ありがとうございました。



## 物資の紹介～かぼちゃ～



かぼちゃファインパウダー  
100g



国産かぼちゃペースト  
1kg



「中四開発」  
マイクロペースト南瓜  
500g・2kg



国産かぼちゃダイスカット  
(1.5cm) 1kg



国産栗かぼちゃ 500g



かぼちゃチーズフライ  
40g・60g



かぼちゃとさつまいもコロック  
40g・60g



(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：食物アレルギーについて知ろう(小学校)

動画内容を特定原材料7品目にくるみを追加し、特定原材料8品目に修正しました。