



子どもたちに笑顔いっぱいのお
給食時間をお届けします

辰

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
- 出張学校給食情報展示室・・・・・・・・・・・・・3
- 第18回「全国学校給食甲子園決勝大会」に出場して・・・4



「日本六古窯」湯呑セット
※詳細は4ページ

No. **269**
令和6年1月1日
編集発行

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/>

岡山県給





新年のごあいさつ

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。

政府は令和5年6月「こども未来戦略方針」を発表し、その中で、「学校給食の無償化の実現に向けて、まず、学校給食費の無償化を実現する自治体における取り組み実態や成果・課題の調査、全国ベースでの学校給食の実態調査を速やかに行い、1年以内にその結果を公表する。その上で、小中学校の給食実施状況の違いや法制面等も含め課題の整理を丁寧に行い、具体的方策を検討する。」としました。学校給食のあり方が見直され、小中学校の学校給食が大きく変わる事となるかもしれません。

そうした変革の中にあって学校給食に関わる本会としては、良質で安全安心な学校給食用物資を安定的に、

公益財団法人岡山県学校給食会 理事長 向井 重明

そして低価格で供給することに努めながら、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「甲辰」です。「甲」の文字から、種子が厚い皮に守られて芽を出さない状態や物事に対して耐え忍ぶ状態を表し、また、生命や物事の始まり、成長も意味するそうです。「辰」は、自然万物が振動し、草木が成長して活力が旺盛になる状態を表します。

この2つの組み合わせから「甲辰」の年は、大きな出来事が起こると予想され、これまでの努力が実って夢が叶いやすい年と言われますが、なかには成果につながらないこともあるかもしれません。しかし、努力を続ければ着実に育ち、次につながる年になるとも言われるそうです。

今年も、県学校給食会が着実に成長できるよう職員一丸となって頑張っています。

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あります。また、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ます。

さて、本県で令和3年度から施行されております「第3次岡山県教育振興基本計画」では、「朝ごはんを食べることは大切だ」と回答した児童生徒の割合を、令和6年度までに小・中学生ともに95%にすることを目標としています。心身の成長や健康の保持増進には、朝食を含む1日3度の栄養バランスのよい食事摂取、

岡山県教育庁保健体育課 課長 片岡 敏行

適切な運動、休養及び睡眠が必要であり、児童生徒への食育の実践や学校給食の提供を行う皆様には、食に関する指導や学校給食での取組の発信等を通じて、児童生徒はもとより保護者や地域に向けて、学校給食をはじめとする食の大切さや楽しさを啓発することで、正しい食習慣を身につけるとともに、自分の健康は自分で守るという自己管理能力を育成していただけること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、子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。

この2年間、私は役員として岡山県学校栄養士会に携わりました。岡山県学校栄養士会の歩みを改めて探ってみますと、昭和22年に、岡山・津山・倉敷の3市33校で学校給食が実施され、学校栄養士5人が配置されました。その後、昭和27年に当時の岡山県教育委員会中村辰巳係長様のご指導、ご尽力により、27人でこの岡山県学校栄養士会が設立されました。現在、令和5年度の会員数は、256名となっています。72年という長きに渡り、この岡山県学校栄養士会が絶え間なく続けていけるのには、諸先輩方の熱意と努力を語ら

岡山県学校栄養士会 会長 定森 由宇子

ずにはられません。平成17年4月、栄養教諭制度が設立され、各教科等における食に関する指導への参画、また、給食時には積極的に食の知識や重要性を伝えていける居場所も確立されました。

児童生徒の成長、健康に大きく関わる学校栄養士として、児童生徒が生涯に渡り、自己管理能力を身に付けられるよう、専門性を最大限に生かし、岡山県の学校栄養士全員が同じ方向を向き、実態把握を基にした効果的な食に関する指導や健康課題のある児童生徒への相談指導、ICTを活用した食育活動が進めていけるよう、自己研鑽を積み、邁進していきたいものです。そのためには、教育委員会をはじめ、関係者の皆様、教職員や家庭、地域との連携が大前提となります。多くの方々の支えやつながりを大切にし、学校給食に携わる皆様と共に将来を担う児童生徒の健康で幸せな笑顔をこれからも育てていきたいと思っております。

今後ともご指導・ご鞭撻の程、よろしく願いいたします。



出張学校給食情報展示室

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、学校給食の活動及び歴史並びに食育について理解を深める展示をしています。令和3年度からは、広く岡山県民の方々に学校給食に関する情報を発信するため、「出張学校給食情報展示室」を実施してまいりました。今年度も、学校給食週間(毎年1月24日～30日)に合わせ、令和6年1月23日(火)～28日(日)に岡山県生涯学習センター(岡山市北区伊島町)交流棟展示スペースをお借りし、開催します。

なお、展示内容は、学校給食百年年表、岡山の魚や給食献立のレプリカ、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。

ぜひ、お立ち寄りください。お待ちしております。



昨年度の様子



岡山県生涯学習センター
展示エリア



展示予定品

第18回「全国学校給食甲子園決勝大会」に出場して

岡山県立岡山東支援学校 栄養教諭 川上 啓子

「第4次予選を通過しました！」

10月中旬、大会事務局からの突然の電話に、喜び半分、不安半分というのがその時の正直な気持ちでした。

すでに、第3次予選通過を知らされ、食育授業コンテストに向けて構想を練っていた私は、東京での調理なんて全く考えていませんでしたので、授業と調理の両方を果たしてどこまでできるのか、不安でいっぱいでした。

食育授業コンテストに向けて

食育授業コンテストはオンラインで実施され、5分間の授業を本番一発撮りで行いました。



授業の構成と合わせ、分かりやすく興味を引くプレゼンテーションを意識して授業作りを行いました。

練習をしては改善をすることを何度も何度も繰り返し、本番当日ギリギリまで微調整を行ってコンテストに挑みました。

メインで取り上げた「冬瓜」についてJAの方にビデオ出演していただいたり、SDGsと地産地消の関係についてのプレゼンをしたりして、説明に工夫をこらしました。

リハーサルでは手が震えてしまい、プレゼンテーションを飛ばしてしまうというハプニングがあったものの、本番では4分58秒でギリギリ滑り込みつつ、今までで一番よい授業をすることができました。

東京での調理審査に向けて

大会は東京で行われました。3週間前に授業コンテストの録画を終え、調理員の小坂さんと一緒に準備を始めたのですが、普段学校で大量調理するのは違い、6食分を普通の調理器具で衛生基準



を守って調理するのは大変難しかったです。

特に、1時間の時間制限が大きな壁となりました。なんとか時間内に調理と片付けが収まったのは、本番直前でした。当日の調理審査はあっという間に終わりました。東京まで来てくれた校長先生たちからは、「手際よくできていて立派だったよ」とは言われたものの、実は細かいハプニングがいくつもあり、ヒヤヒヤドキドキしっぱなしの1時間でした。



結果は…

結果発表と表彰式は、全国オンラインで結ばれました。本校のサテライト会場にも多くの方がいらっしやって、温かく見守ってくださいました。



食育コンテストの部の結果は優秀賞をいただきました。この賞は最優秀賞に次ぐ賞で、上位5名しかいただけない賞でした。

調理審査の部も優秀賞をいただきました。残念ながら優勝とはいきませんでしたでしたが、実力伯仲の12チームで競うことができたことを誇りに思います。

今回の出場を支援してくださった県学校給食会、JAの皆様、食材を準備してくださった方々、そして本校の子どもたち、保護者の皆様、調理員、先生方…、すべての方への感謝の気持ちがいっぱいです。

今回の体験を誇りに思い、これからも子どもたちの笑顔のため、力を尽くしたいと思います。



川上栄養教諭(左)
小坂調理員(右)

(表紙の写真)貸出品 「日本六古窯」湯呑セット

内容：日本古来の陶磁器釜のうち、中世から現在まで生産が続く代表的な六つの窯の総称。

備前焼(岡山県)・瀬戸焼(愛知県)・常滑焼(愛知県)・越前焼(福井県)・信楽焼(滋賀県)・丹波焼(兵庫県) 6個/1セット