



子どもたちに笑顔いっぱい
の給食時間をお届けします

旭川さくら道

 岡山県学校給食会会報

県学給だより

index

- 令和6年度事業計画・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
- 学校給食用物資の安定供給に関する事業・・・・・・・・・・ 2
- 学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業・・・・・・ 3
- 学校給食の安全及び衛生管理に関する事業・・・・・・・・・・ 4
- 令和6年度学校給食関係主要行事予定表・・・・・・・・・・ 5
- お知らせ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
- 新規取扱物資の紹介・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6



貸出品
岡山県学校給食モデル献立郷土料理「岡山の春」
※詳細は6ページ

令和6年
4月号
No.271

〈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 



令和6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

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、めんについては、委託加工工場を指定し、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、それぞれ地域毎の地元産米を供給します。

めんは、うどんと、岡山県産米の米粉を20%配合した「米粉めん」である中華めん・ソフトスパゲッティめんを供給します。

上記取り組みにより、基本物資すべてで地産地消を推進し、食育を支援いたします。

また、安定供給体制の維持として、安定供給対策会議を開催し、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)を踏まえた物資を精選します。

取扱物資の精選では、本会が設置する献立専門委員会、物資専門委員会において、栄養成分、原材料、規格、価格、味等について審査し、学校給食としてふさわしい物資を選定し、取扱物資の充実を図ります。

また、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。

共同購入の推進により、スケールメリットを生かした低廉で良質な物資の安定供給を図り、自家倉庫の活用により経費節減に努めます。

災害時における献立に役立つ長期保存可能な非常食、備蓄食品と成り得る食品を充実させ、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いて、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。

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を図るとともに、当面する諸問題について研究協議を行い、学校給食関係者の専門的知識を高め、資質向上を図ります。

研修会・講習会の開催

岡山県と岡山県給食協議会(県学校給食会、県社会福祉協議会、県病院協会、県労働基準協会の4団体で組織)の主催で特定給食実施施設(学校、福祉施設、病院、企業)に従事する関係者を対象に岡山県特定給食施設関係者研修会を開催します。

理運営の改善充実を図るため、当面の諸問題について研究協議を行う学校給食共同調理場夏期研修会を助成支援します。

栄養教諭、学校栄養職員を対象に、給食実施に役立つ調理講習を行い、平素の学校給食の献立作成と学校における食の指導を支援する学校給食調理講習会を開催します。



共同調理場連絡協議会が、共同調理場における管

栄養教諭・学校栄養職員を対象として、食に関する幅広い知識の習得とともに、調理技術のスキルアップを図り、県内の学校における食の指導の充実を支援する**栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー**を開催します。

体験支援

学校給食関係者を対象に、本会取扱物資を製造している工場における生産工程や、安全・安心への取組を視察する**優良工場視察**を開催します。

学校給食実施校訪問

学校給食週間の期間中に、学校給食の普及充実を図るため、県教育委員会との共催で**学校給食実施校を訪問**します。



受講者の派遣

全国学校給食・栄養教諭等研究協議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**の貸し出しを行います。

岡山県の伝統工芸品である**備前焼食器**を貸し出します。



食や健康、衛生管理に関する**DVD**や献立の**レブリカ**、**フードモデル**、**紙芝居**等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**を、学校給食関係者へ貸し出します。

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**食育推進の取組**を支援します。

保護者（親子も可）を対象に、**地場産物調理講習会**を開催します。

保護者を対象として、成長期に必要な栄養バランスの取れた食事について学ぶ機会を提供し、家庭での丈夫な体作りを支援する、**保護者の学校給食教室**を開催します。

親子を対象に食事の大切さや食材への感謝について話し合う機会を提供し、家庭における食育の推進に寄与する**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

「食育推進にむけての提案」をテーマに、**学校給食情報展示会**を開催します。

学校給食を学べる場として整備した、学校給食情報展示室の展示物の充実を図るとともに、今年度も外部施設で「**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

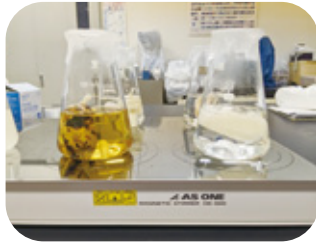
給食時間に教室やランチルームで利用できる**食育関連情報動画**を作成し、ホームページに栄養教諭・学校栄養職員向けに公開します。

学校給食用物資の安全及び衛生管理に関する事業

食品検査

本会での検査

本会の検査室で、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項目の検査を定期的または随時実施します。



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するとともに、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（冷凍野菜）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、取扱物資の安全性について公表します。

基本物資の委託加工工場の指導

拭取検査

委託加工工場の設備、機器等の拭取検査、細菌検査を実施し、製造過程における衛生管理の徹底を図るとともに、拭取検査結果に基づいた、施設設備の衛生管理に係る注意点を包括した資料を作成、配付し、委託加工工場の衛生管理の徹底を図り、各工場における安全点検の指針を示します。



工場調査

食品衛生管理の専門業者に委託して、年2回工場建屋、倉庫、工場内設備、食品取扱設備、洗浄設備、製造工程、製品輸送、従業員の衛生管理等々について、調査します。

なお、本会職員も工場に出向いて調査し、改善

を要する工場に対しては、「施設設備等改善確認書」により改善状況を確認します。

衛生管理研修会

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、委託業者（配送担当者、倉庫管理担当者）を対象とした物流研修会、衛生管理研修会を実施し、学校給食用物資の流過程における品質・衛生管理の徹底を図るとともに、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、必要に応じて立ち入り調査や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本会の「衛生管理マニュアル」を励行し、衛生管理の精度を高め、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、HACCPの考え方を取り入れた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のあらゆる事態に対し、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。

また、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。

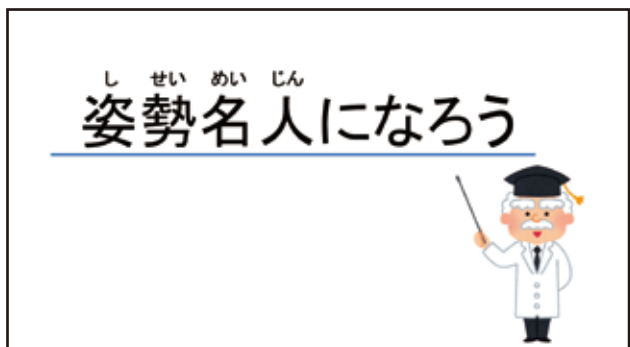
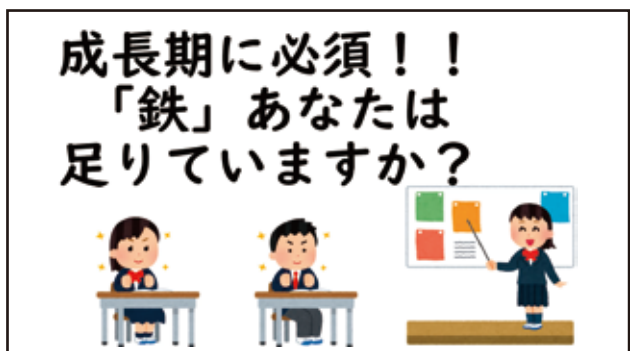
令和6年度 学校給食関係主要行事予定表

行事名	年月日	会場等
委託加工工場指定書交付式 ★	4月3日	県給食会
学校給食管理システム操作講習会 ★	4月11日～12日	〃
岡山県栄養教諭・学校栄養職員研修会	5月17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31日	ピュアリティまきび
食育推進全国大会	6月1日～2日	大阪府大阪市
公益財団法人岡山県学校給食会定時評議員会 ★	6月17日	県給食会
中堅教諭等資質向上研修	6月17日	〃
優良工場視察 ★	7月予定	未定
第67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30日	コンベックス岡山
第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会	8月1日～2日	長野県長野市
岡山県特定給食施設関係者研修会 ★	8月6日	岡山芸術創造劇場ハレノワ
岡山県栄養教諭・学校栄養職員夏季研修会	8月7日	コンベックス岡山
第53回学校給食共同調理場夏期研修会 ★	8月9日	ピュアリティまきび
学校給食関係功労者表彰式 ★	8月19日	〃
学校給食調理講習会 ★	10月9日	県給食会
栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー ★	11月13日	〃
学校給食実施校訪問	R7 1月	未定
公益財団法人岡山県学校給食会第2回理事会 ★	R7 2月7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 ★	R7 2月26日	〃
地場産物調理講習会 ★	未定	未定
保護者の学校給食教室 ★	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。

～お知らせ～

令和5年度献立専門委員会(第二分科会)作成の新しい4つの食育関連情報動画が完成しました。
詳しくは本会ホームページをご覧ください。



新規取扱物資の紹介

1月10日開催の献立専門委員会で選定され、2月7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。

常温物資

かんてんクック顆粒 100g



寒天100%の顆粒タイプで使用し易く、手作りデザートや料理のとりみ付けとしてご使用いただけます。

食物繊維：100g当たり77.3g

【使用例】
学校給食調理講習会献立 (10/11開催)



「中華あんかけ」のとりみとして、でん粉に寒天をプラスしました。寒天の性質で、冷めてもとろみがキープされ、同時に食物繊維も摂取できます。※粉寒天1人当たり1g使用
※レシピ詳細は県学給だよりNo.267に掲載

干茎わかめ (韓国産) 100g



水戻し後
(約8倍に戻る)

収穫したわかめを選別後、茎部分をスライスした乾燥品。水戻し後、サラダや和え物にご使用いただけます。現行取扱「乾燥茎わかめ (韓国産) 200g」の製造中止による代替品。

冷凍物資



おいしいあさり
500g

(献立例)
クラムチャウダー

生のあさりむき身を袋に詰め、袋のまま加熱殺菌後、冷凍。自然解凍後、あさりの旨味が詰まった汁ごと、スープ等の汁物にご使用いただけます。

子持ちシシャモの
カリカリフライ 約21g



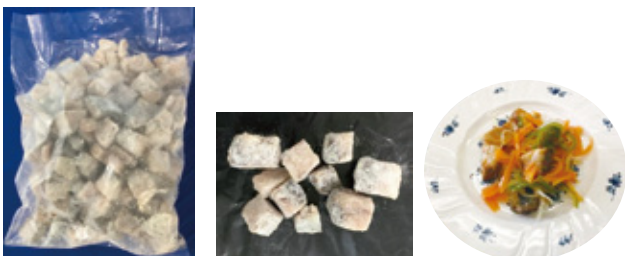
「からふとししゃも」にジャガイモを粒状にした衣を付けた、アレルギー28品目不使用のフライ。衣のカリカリとした食感が特徴で、そのまま油で揚げてご使用いただけます。

あじ米粉発芽玄米フライ
40g・50g・60g

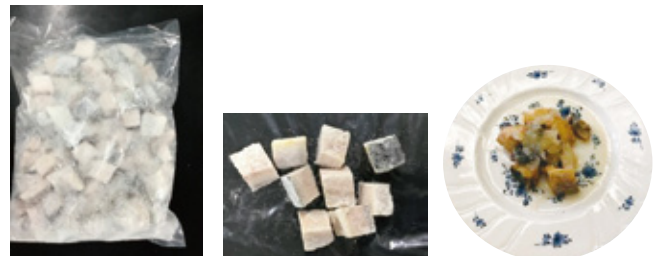


フィーレ加工されたあじに上新粉とフレーク状の発芽玄米で衣付けしたフライ。若干の塩コショウの味付けで、そのまま油で揚げてご使用いただけます。

あじ角切 I Q F (約2cm角 皮付・でん粉付) 1kg
// (約2cm角 皮付・米粉付) 1kg



さば角切 I Q F (約2cm角 皮付・でん粉付) 1kg
// (約2cm角 皮付・米粉付) 1kg



フィーレ原料を冷凍のまま約2cmの角切りにカットして、粉を付けました。油で揚げ、南蛮漬けやあんかけ料理などにご使用いただけます。でん粉付 (馬鈴薯)・米粉付の取扱いとなりますので、ご注文の際はどちらかをご指定ください。

(表紙の写真) 貸出品 岡山県学校給食モデル献立郷土料理「岡山の春」

献立名 ちらしずし・さらわの塩焼・黄にらの赤だし・いちご