



心温まるメッセージを
たくさんいただきました。
ありがとうございます。
メッセージは本会「学校給食
情報展示室」に掲示しています。

子どもたちに笑顔いっぱい
の給食時間をお届けします

OGK 岡山県学校給食会会報

※いただいたメッセージの一部を
掲載させていただきました。

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
学校給食管理システム操作講習会	2
令和6年度献立専門委員会第二分科会作成動画	3
「学校給食支援事業」の活用を！	4
7月行事食の案内	4



新規貸出品 DVD 異物混入対策 2種類
※詳細は4ページ

令和7年

5月号

No.282

〈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

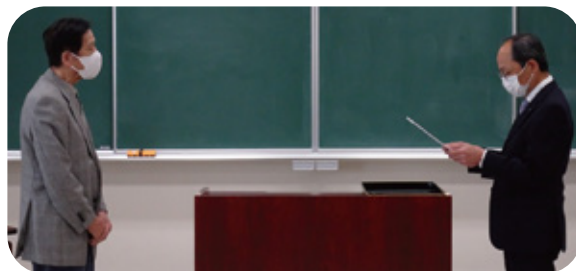


学校給食委託加工工場指定書交付式

令和7年4月3日（木）、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しました。

本年度指定書を交付した工場は、製パン6工場、炊飯9工場、製めん5工場で、決意も新たに指定書を受取りました。

安心・安全な基本物資の提供をお願いするとともに、安定供給に努めていただき、学校給食が円滑に実施されるよう、協力を依頼しました。



【本年度の委託加工工場】

製パン工場（6工場）	炊飯工場（9工場）	製めん工場（5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	株式会社NHファシリティーズ	有限会社佐藤食品
片岡甘美堂	エラヤ食品工業株式会社	有限会社佐藤製麺所
有限会社田中製パン所	株式会社岡山木村屋倉敷工場	田村製麺有限公司
株式会社中国フジパン	有限会社田中製パン所	渡辺製麺所
株式会社花森商店	株式会社中国フジパン	
	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	

優良委託加工工場表彰

令和6年度において、年間をとと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、次の工場を表彰しました。

- ・炊飯委託加工工場 株式会社中国フジパン
- ・製めん委託加工工場 有限会社佐藤食品



衛生管理研修会

委託加工工場及び本会職員を対象に、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「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、講演をいただきました。

[講演内容]

- ◎最近の事故事例紹介
- ◎学校に求められること
 - ・機械類、容器等の洗浄消毒について
 - ・道具類の管理について ・配送車の管理
- ◎今期の工場巡回について



学校給食管理システム操作講習会

令和7年4月11日（金）に「学校給食管理システム操作講習会」を開催しました。「学校給食管理システム」とは学校給食の献立作成から食材発注、更に買掛金等の管理が可能な栄養教諭・学校栄養職員向けのパソコンソフトです。4月の人事異動や新規採用の栄養教諭・学校栄養職員の方を対象に、毎年開催しています。



令和6年度献立専門委員会第二分科会作成動画

献立専門委員会第二分科会委員の栄養教諭の方に、給食時間などに教室やランチルームで利用できる食育関連情報動画5作品を作っていただきました。

動画は本会のホームページへ栄養教諭・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。

それぞれの動画や学習指導案は、ホームページ右上の  マークからログインし、ダウンロードが可能です。

きゅうしょくめいじんになろう。



対象：小学校（低学年）

学級活動（給食の時間）学習指導案

- 1 題材名 給食名人になろう
- 2 題材設定の理由 近年、感染症が流行し日常生活における手洗いや衛生的な食事の準備への意識が高まっている。給食においても同様で、児童は衛生的で楽しい給食時間となるように、給食準備や片付け方について学んでいる。しかし、時には服装が乱れていた、まちがった片付け方をしていたりする様子も見受けられる。そこで、給食準備と片付けを視覚的に確認し、衛生的で楽しい給食活動を実践できるようにしたいと考え、本題材を設定した。
- 3 ねらい 正しい準備と片付けの方法を知り、協力して楽しい給食時間を過ごすことができる。
- 4 食育の視点 衛生的な給食の配膳方法を身につける。 (心身の健康)
協力して給食の準備や片付けをすることができる。 (社会性)

5 展開	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。	○ ふだん行っている給食の配膳や片付けを思い浮かべさせ、めあてをつかみやすくする。	
展開	2 準備の流れと約束について改めて考える。	○ 給食の準備動画をながすことにより給食について考えることができるようにする。 ・給食当番の服装 ・手洗い ・健康チェック ・配膳の仕方	○ 給食の準備の流れや決まりがわかる。(知識・技能)
	3 片付けのとき、注意することを確認する。	○ 片付けをするときに気をつけることを見せることで確認できるようにする。 ・食器の重ね方 ・はし、スプーンの向き	○ 給食の片付け方がわかる。(知識・技能)
終末	4 給食の約束を守って楽しい給食時間にする意欲をもつ。	○ 正しい準備と片付けを振り返り、楽しい給食時間になるように、声かけをする。 ○ 決まりを守って準備・片付けをすることは、楽しい給食時間を過ごすことや給食を作ってくれる人にありがとうの気持ちをあらわすことになることと補足する。	○ みんなで協力して衛生的に準備し正しい片付けをする意欲がある。(思考・判断・表現)

給食のめんができるまでを知ろう



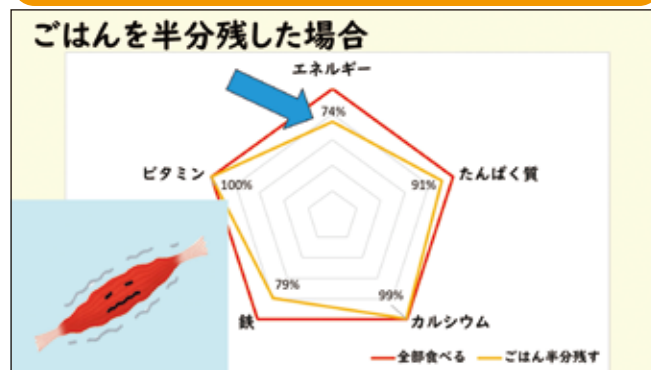
ほねをじょうぶにする食べ物をとろう



和食について知ろう!



中学生に必要な食事量について考えよう



「学校給食支援事業」の活用を！

岡山県学校給食会は、食育の推進を支援するため、次の事業を実施していますので、ご活用ください。

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。

(例) 令和6年度 高梁市立宇治小学校 「ごちそうができた！食育の授業」



2 学校給食調査研究事業

食育推進を目的として、学校給食関係団体や郡市単位などで実施する「食」に関する指導の研究会、衛生管理研修会、献立開発、レシピ集作成などの学校給食にかかる事業を支援します。

3 保護者及び親子対象の学校給食支援事業

地場産物を使用した学校給食献立の調理を体験する「地場産物調理講習会」、学校給食の意義や役割について理解を深め、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「保護者の学校給食教室」、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する「親子料理教室」を開催し、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。

7月行事食の案内

予約品

※予約品の詳細につきましては、別途案内いたします。



キラキラ餅(みかん)40g

※自然解凍でお召し上がりください。



よもぎだんご(笹だんご風)27g

※自然解凍でお召し上がりください。



うなぎ蒲焼短冊切(真空)500g

うなぎ蒲焼(真空)40g・50g



土用の丑

7月19・31日

通常取扱品

〈星型冷凍物資〉



星型ナデコ
固形量約 800g



北海道星形
ポテト 1kg



スターポークミンチカツ
40g・50g・60g



海の星型スライス
なると 160g

〈七夕献立に使用できる冷凍物資〉

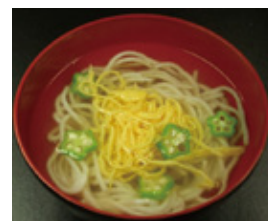


魚そうめん 500g
※いとより(魚肉)のすり身を麺にし、約7cmにカット。時間が経過しても伸びません。



国産オクラスライス
1kg

【献立例：七夕汁】



(表紙の写真)新規貸出品 DVD 異物混入対策 2種委員

タイトル ①ストップ！異物混入～混入防止のための4か条～

②みんなで実践 異物混入対策 現場改善で異物をなくす



ホームページ
貸出品
QRコード