



子どもたちにも笑顔いっぱい
の給食時間をお届けします



岡山県学校給食会会報

岡山市立興除小学校 関連記事3ページ

県学給だより

index

- 学校給食委託加工工場指定書交付式 2
- 学校給食管理システム操作講習会 2
- 「学校給食支援事業」の活用を！ 2
- 貸出品の活用事例 3
- 行事食の案内 4
- 新規取扱物資の紹介 4



みず であら
水で洗うだけだとよこれがおちていないね！

令和3年度献立専門委員(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/>

学校給食委託加工工場指定書交付式

4月5日（火）、令和4年度の学校給食用委託加工工場として、製パン8工場、炊飯11工場、製めん6工場に、指定書を交付するとともに、令和3年度優良委託加工工場として、製パン委託加工工場 株式会社 岡山木村屋倉敷工場を表彰しました。その後、品質管理、衛生管理の徹底を図るため、「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、総合衛生コンサルタント 東洋産業株式会社 岡山地区統括 水元 誠氏に講演していただきました。



指定書交付式



優良委託加工工場 岡山木村屋倉敷工場

【本年度の委託加工工場】

製パン工場（8工場）	炊飯工場（11工場）	製めん工場（6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	エラヤ食品工業株式会社	有限会社佐藤食品
片岡甘美堂	株式会社岡山木村屋倉敷工場	有限会社佐藤製麺所
河本製パン所	河本製パン所	田村製麺有限会社
有限会社田中製パン所	有限会社田中製パン所	株式会社ヒロセ
株式会社中国フジパン	株式会社中国フジパン	渡辺製麺所
株式会社花森商店	株式会社トングウ	
富士製菓株式会社	ナラパン食品株式会社	
	株式会社花森商店	
	富士製菓株式会社	
	株式会社NHファシリティーズ	

学校給食管理システム操作講習会

4月7日（木）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、さら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この時期に開催しています。



「学校給食支援事業」の活用を！

当事業は食育推進を支援するための補助事業です。

- 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。
- 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（岡山県学校栄養士会、共同調理場連絡協議会等）や郡市単位などで実施する栄養職員研修会、献立開発、食に関する指導実践研究会、衛生管理研究会などの学校給食にかかる事業を支援します。
- 3 その他学校給食支援事業
地場産物調理講習会、親子料理教室、新入学児童の保護者の学校給食教室を開催し、学校給食の役割や意義を話し合う機会を提供することで、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。

貸出品の活用事例

「備前焼食器」を使用して

岡山市立御南小学校 栄養教諭 森安理恵

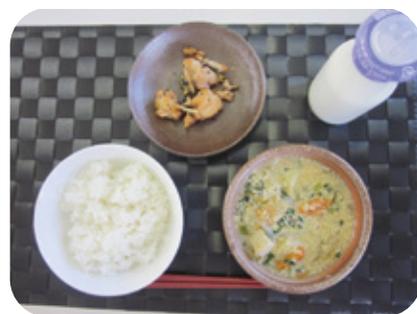
前任の岡山市立興除学校給食センターでは、受配校の小学校4年生に社会科の関連学習として備前焼を使用した「備前焼給食」を実施していました。

社会科で学習する、「備前焼」を食器として使用することで、岡山県の伝統工芸品をより身近に感じて親しみをもち、郷土への愛着がはぐくまれるようにと、担任の先生方・給食センターの調理員と連携協力しながら毎年行っていました。

備前焼は日頃使用している食器に比べて重いため、運搬用のかごを多めに用意したり、喫食場所を1階の家庭科室に移動したりして工夫しながら実施しました。

また、事前に栄養教諭から備前焼食器を大切に運び・使うこと、いつも使っている食器とどんなところが違うのかをしっかりと見て・ふれて感じて欲しいことなど、備前焼食器を実施するにあたっての注意点や学習としての視点について指導も行いました。

事後のアンケート結果では、95%の児童が備前焼に親しみがわいた・また備前焼を使ってみたくないと回答し、備前焼給食を体験することで郷土への理解と愛着が深まったように感じました。学級担任の先生も、「社会科の学習の導入として効果が高く、実際にふれた体験を思い出しながら学習することで教科書の内容をより深く理解することができていた」と言われていて教科学習にも効果が感じられたようでした。



紙芝居「みんなで食べるとおいしいね」シリーズ『くいしんぼうのパークパク』

「<赤色><黄色><緑色>色別基本食品模型」を使用して

岡山市立太伯小学校（令和3年度） 栄養士 中元友香

岡山市立太伯小学校では岡山県学校給食会から紙芝居「みんなで食べるとおいしいね」シリーズ『くいしんぼうのパークパク』と「<赤色><黄色><緑色>色別基本食品模型」をお借りし、1年生の学級活動に活用しました。「なんでもたべるとよいわけを見つけよう。」と、めあてをたて、担任の先生とT・T授業方式で実施しました。紙芝居「くいしんぼうのパークパク」は食事の重要性や楽しさがテーマで、授業の導入として担任の先生が読みました。子どもたちは興味津々に聴いていました。紙芝居は物語の最後までは読まず、「最後パークパクがどうなるか」を子どもたちに予想させました。最初に紙芝居を活用することで食事へ意識を向かせることができました。

また、授業の中盤では赤・黄・緑の食品にどのようなものがあるか具体的に説明するために色別食品模型を活用しました。模型は形や色がとてもリアルで子どもたちは驚いて見入り、興味を持続させることができました。そこから実際に子どもたちが食べた給食に、入っていた食品を色分けしていきました。最初に模型で具体例を示したことで食品をイメージがしやすく意欲的に活動することができました。

今後も先生方と連携し、紙芝居や食品模型を授業だけでなく、給食指導でも活用していきたいと思います。



行事食の案内

今年度も、7月の行事食（七夕・土用）を予約制にて取扱いします。
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



手延べそうめんバチ 1kg



うなぎ蒲焼短冊切（真空） 500g



よもぎだんご（笹だんご風） 27g



※半分に切った様子です。

県内製造品

新規取扱物資の紹介

1月12日開催の献立専門委員会で選定され、2月8日開催の物資専門委員会で承認を得て、次の物資を4月から取り扱っておりますので、ご使用ください。

はいがふりかけ 3g



（中身）

米胚芽を主原料に、ごま・かつお・のりなどを配合したふりかけです。胚芽にはビタミンB1、ビタミンE、カルシウム、マグネシウム、食物繊維、GABAなどの栄養成分が多く含まれています。加えて、カルシウム・ビタミンの栄養強化も行った学校給食専用のふりかけです。

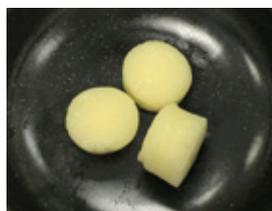
いしるのイカボール (Fe・Ca) 1kg (1個約8g)



（調理後）

能登半島の伝統調味料である“いしる”を使い、イカの風味と食感が味わえるよう、いかを43%配合しました。また、鉄・カルシウムの栄養強化をし、塩分は抑えめにしました。汁物の具材等にご使用いただけます。

いも団子 (Fe・Ca) 1kg (1個約8g)



（中身）

北海道産ジャガイモを66%使った“いも団子”です。汁物の具材等にご使用いただけます。また、鉄・カルシウムの栄養強化を行った食材です。

国産ひきわりスティック納豆 (梅風味) 20g



国産大豆で作ったひきわり納豆をスティック状の袋に入れました。ほんのり梅風味を付けることで納豆独特のにおいを緩和し、食べ易いよう工夫しています。

（表紙の写真）令和3年度献立専門委員（第二分科会）作成動画

題材名：上手な手洗いについて知ろう（小学校）

ねらい：手洗いの大切さに気づき、上手な手洗いについて知る。

食育の視点：手洗い等、安全・衛生に留意した食事の準備ができる。（心身の健康）