



子どもたちに笑顔いつぱいの
給食時間をお届けします

地場産物調理講習会

OGK 岡山県学校給食会会報

県学給だより

index

地場産物調理講習会	2
地場産物調理講習会のご案内	3
学校給食用物資の安全確認	3
お知らせ	4
行事食の案内	4



令和6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

令和7年

7月号

No.284

〈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



地場産物調理講習会

地場産物を使用した学校給食献立の調理体験を通じて、学校給食の普及と家庭における食育を支援することを目的に、令和7年1月26日(日) 本会調理室において、岡山県内の小中学校に通う児童生徒と保護者を対象にした「地場産物調理講習会」を開催しました。(9組(18名)参加)

美作大学生生活科学部食物学科講師の中山真知子氏をお迎えし、「地場産物を食べよう」の講話とともに、「地場産物を使った学校給食を作ろう」と題した調理実習を実施しました。

今回の献立は、「ちらし寿司」「グチのなんばんづけ」「沢煮腕」の3品に加え、いちご2個を添えました。

参加者から「備前焼の食器で食べられてうれしかった」「子どもの積極的に取り組む姿が見られてよい体験になった」「今回のように地場の魚を使った料理をまた作ってみたい」「沢煮腕がとてもおいしく野菜をあまり食べない子どももたくさん食べてくれたので家でも実践してみたい」等の感想をいただきました。



中山先生



調理風景①



調理風景②



調理風景③



調理風景④



出来上がり

当日調理した、中山先生作成のレシピを掲載いたします。

★は県学給地場産物 ☆は県学給取扱物資

ちらし寿司

材 料 (4人分)

★米(岡山県産)	300g	＜すし具＞	
★岡山県産黒豆	20g	☆高野豆腐(細切)	20g
		★にんじん	35g
＜すし酢＞		☆冷凍むきえだまめ	32g
☆岡山県産氷温純米酢		☆砂糖	小さじ1(3g)
	大さじ2(30g)	☆みりん風調味料	小さじ1/2(2.5g)
☆砂糖	大さじ3と小さじ1(30g)	☆うすくちしょうゆ	小さじ1(6g)
☆塩	小さじ1/3(2g)	＜かざり＞	
		☆錦糸卵	60g
		☆あなごタレ焼き	
		短冊切(瀬戸内海産)	60g

【下準備】

- ・黒豆はオーブン200℃で5分焼く。
- ・高野豆腐は水で戻しておく。
- ・むきえだまめは洗っておく。

【作り方】

- ①米を洗い、炊飯器の目盛りどおりに水を加える。素焼きにした黒豆を加えて炊飯する。
- ②合わせ酢(すし酢)を作っておく。
- ③にんじんはうすくち切り、花形に抜く。(抜いた残りは2/3程度に切り分け、汁の実に使う)
- ④小さい鍋に戻した高野豆腐、にんじん、えだまめを入れ、材料がひたひたにつかるまで水を加える。
- ⑤調味料を加えて、にんじんがやわらかくなるまで中火で煮る。煮えたら、にんじんを取り分けておく。
- ⑥米が炊けたら、合わせ酢を混ぜる(すし飯がピンクになる)。
- ⑦すし飯に具を混ぜ、お皿に盛り付ける。
- ⑧錦糸卵、あなご、花形にんじんを飾る。

グチのなんばんづけ

材 料 (4人分)

★岡山県産グチカット(粉付き)	160g	＜つけダレ＞	
☆揚げ油	適量	☆こいくちしょうゆ	大さじ1強(20g)
★たまねぎ	120g	☆みりん風調味料	大さじ1(15g)
赤パプリカ	1/4個(35g)	☆穀物酢	大さじ2(30g)
		☆砂糖	大さじ1強(10g)

【下準備】

- ・たまねぎは横1/2にしてうすく切る。
- ・パプリカは細く切る。

【作り方】

- ①調味料をまぜ合わせて、つけダレを作る。
- ②野菜をつけダレとまぜる。
- ③グチを180℃に熱した油で揚げる。
- ④グチの油をきり、熱いうちにつけダレと和える。

沢煮腕

材 料 (4人分)

ぶた肉うす切り	80g	青ねぎ	16g
★にんじん	40g	☆こいくちしょうゆ	大さじ1/2(9g)
★ごぼう	60g	☆うすくちしょうゆ	大さじ2/3(12g)
もやし	60g	☆塩	ひとつまみ(1.6g)
☆ほししいたけスライス	2g	★清酒・本醸造(岡山県産米)	小さじ1(5g)
★岡山県産生芋突きこんにゃく	40g	だし汁(煮干し・かつお)	520ml

【下準備】

- ・豚肉は細く切る。
- ・ごぼうはさがぎにする。
- ・もやしはよく洗っておく。
- ・しいたけは水で戻す。
- ・こんにゃくはよく洗っておく。
- ・青ねぎは小口切りにする。

【作り方】

- ①だし汁に、にんじん、ごぼう、しいたけ、こんにゃくを入れて煮る。
- ②ごぼうがやわらかくなったら、もやしを入れる。
- ③ぶた肉をほぐしながら加える。
- ④だし汁が沸いてきたらアクをていねいにとる。
- ⑤調味料を加えて、味をととのえる。
- ⑥最後に青ねぎを加える。

地場産物調理講習会のご案内

テーマ「給食を作ってみよう！」

日 時 令和7年8月23日(土) 9:30～13:30

主 催 (公財)岡山県学校給食会

共 催 美作大学・美作大学短期大学部

後 援 岡山県教育委員会・津山市教育委員会

会 場 美作大学・美作大学短期大学部 6号館1階 調理・食品学実習室

対 象 岡山県内の小中学校に通う児童生徒と保護者

定 員 32名 先着順とし、定員になり次第締め切ります。

参 加 費 無料

申込方法 ①参加者氏名 保護者・子 ②連絡先(電話番号)

③メールアドレス(お持ちの方)

を電話・メールのいずれかでお知らせください。

持 参 物 エプロン・三角巾・マスク・筆記用具・子ども用上履き・飲み物

そ の 他 後日、メール等で参加決定通知をお送りいたします。

1班4人程度で調理していただき、昼食に召し上がっていただきます。

～講師紹介～

中山 真知子氏

(なかやま まちこ)

美作大学 食物学科

講師

管理栄養士・栄養教諭一種



チラシ

お申込み・お問い合わせ

食育支援課食育支援係

TEL: 086-263-6465

E-mail (応募専用)

syokuiku03@ogk.or.jp

学校給食用物資の安全確認

本会検査室において、一般物資及び基本物資一般細菌、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項目の検査を計画し、定期的または随時に実施するとともに、安全性の確保に努めています。この度、基本物資の抜取検査を実施したので、次のとおり、報告いたします。

・牛乳

学校給食用牛乳の食品衛生及び品質向上を図ることを目的に、令和7年4月に抜取検査を実施しました。

学校給食現場から学校給食用牛乳3本を抽出し、食品衛生法の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令による規格基準に基づき検査を行いました。県内供給3業者全て異常はありませんでした。

・米飯及びめん

学校給食用米飯・めんの品質及び安全性を確保することを目的に、令和7年6月に米飯・めんの抜取検査を炊飯(9工場)、製めん(5工場)の全委託加工工場を対象に実施しました。学校給食現場の米飯又はめん給食実施日に、抜き取りをしていただき、その日のうちに、細菌検査を行いました。異常は認められませんでした。検査結果は下記の表のとおりです。

なお、パンについては、11月に品質審査会を予定しており、細菌検査についても実施する予定です。

工 場 名	抽 出 日	検 体 抽 出 等	種 類	検 査 結 果						
				一般細菌数	大腸菌群	E.coli	O-157	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	セレウス菌
池 崎 堂	6月11日	井 原 C	白 飯	<100	—	—	—	—	—	—
NHファシリティーズ	6月9日	玉 野 C	白 飯	<100	—	—	—	—	—	—
エ ラ ヤ 食 品	6月11日	第二福田小	白 飯	<100	—	—	—	—	—	—
岡 山 木 村 屋	6月10日	早 島 小	白 飯	<100	—	—	—	—	—	—
田 中 製 パ ン 所	6月24日	香 和 中	白 飯	<100	—	—	—	—	—	—
中 国 フ ジ バ ン	6月9日	福 南 中	白 飯	<100	—	—	—	—	—	—
ト ン グ ウ	6月4日	総 社 C	白 飯	<100	—	—	—	—	—	—
ナ ラ バ ン 食 品	6月24日	瀬 戸 C	白 飯	<100	—	—	—	—	—	—
花 森 商 店	6月4日	高 梁 C	白 飯	<100	—	—	—	—	—	—
吉 備 長 食 品	6月18日	福 浜 中	う ど ん	<100	—	—	—	—	—	—
佐 藤 食 品	6月18日	赤 磐 東 C	ソフトめん	<100	—	—	—	—	—	—
佐 藤 製 麵 所	6月10日	長 尾 小	中 華 め ん	<100	—	—	—	—	—	—
田 村 製 麵	6月18日	戸 島 C	う ど ん	<100	—	—	—	—	—	—
渡 辺 製 麵 所	6月11日	矢 掛 共 調	中 華 め ん	<100	—	—	—	—	—	—

お知らせ

第68回岡山県学校給食研究協議大会

日時 令和7年7月29日(火) 10:00～15:30
会場 コンベックス岡山
内容
講演「からだと脳を作る食事の重要性について」(仮)
日本フードバランス協会 代表 小針 衣里加氏

分科会

①食育推進部会

「食の指導とICT活用、ナッジ理論による実践」(仮)
船橋市教育委員会保健体育課 副主査 上野 理絵氏

②衛生管理部会

「学校給食における衛生管理」(仮)
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

学校給食情報展示会

日時 令和7年7月29日(火) 12:00～13:45
(岡山県学校給食研究協議大会同時開催)
会場 コンベックス岡山 小展示場
内容 (1)岡山県学校給食会取扱物資展示
(2)食育支援教材展示
(3)献立専門委員作成動画等のパネル展示

<令和7年5月30日 公岡給第121号 通知>

岡山県特定給食施設関係者研修会

日時 令和7年8月4日(月) 13:00～16:00
会場 岡山芸術創造劇場 ハレノワ
内容
講演Ⅰ 「衛生管理について」
岡山県保健医療部生活衛生課 主任 三宅 直子氏
講演Ⅱ 「ライフステージ別の時間栄養学視点による健康科学や疾病予防」
早稲田大学名誉教授
広島大学医系科学研究科 特命教授
愛国学園短期大学 特任教授 柴田 重信氏

<令和7年6月19日 公岡給第160号 通知>

第54回学校給食共同調理場夏期研修会

日時 令和7年8月8日(金) 10:30～15:00
会場 ピュアリティまきび
内容
講演Ⅰ 「栄養状態や疾患による腸内細菌叢への影響について/成長期のスポーツをがんばる子どもたちの栄養について」(仮)
岡山県立大学 保健福祉学部栄養学科 助教 井上 里加子氏
講演Ⅱ 「子ども(小中学生)の肥満症予防対策」(仮)
女子栄養大学 栄養学部 教授 武見 ゆかり氏

<令和7年6月30日 岡共連第5号 通知>

行事食の案内

予約品

※令和7年5月30日付、公岡給第116号文書でご案内しております。

< 中秋の名月 >



月見だんご(3個入)
30g



お月見だんご(こしあん)
30g



お月見だんご(みたらし)
30g

通常取扱品

< 秋分の日(お彼岸) >



おはぎ(つぶあん)
30g

※自然解凍でお召し上がりください。

※自然解凍でお召し上がりください。

(表紙の写真)令和6年度献立専門委員(第二分科会)作成動画

題材名: 和食について知ろう(小学校: 高学年)

ねらい: 和食のよさについて気づき、自分たちの食文化を大切にしようとする気持ちを持って残さず食べることができる。

食育の視点: 日本の食文化を理解し、尊重する心を持つ。(食文化)