



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

学校給食関係功労者表彰式	2
物流研修会・衛生管理研修会	2
地場産物調理講習会	3
第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会	3
文部科学大臣表彰「学校給食表彰」を受彰して	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

10月号
No.286

〈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



学校給食関係功労者表彰式

8月19日（火）ピュアリティまきびにおいて、学校給食関係功労者表彰式を開催いたしました。今年度は、学校給食の発展・充実に顕著な功績のあった14名の方々に表彰状及び記念品を贈呈し、表彰いたしました。被表彰者の皆様におかれましては、今後一層のご活躍をお祈り申し上げます。

令和7年度 学校給食関係功労者被表彰者名簿

学校給食関係功労者表彰要項3-(1)による表彰者

所 属 所 名	現 職 名	氏 名	所 属 所 名	現 職 名	氏 名
岡山市立足守小学校	主任給食調理技士	高 田 円 香	高梁市立高梁学校給食センター	給食調理員主任	山 下 久美子
岡山市立清輝小学校	主任給食調理技士	牧 野 香 織	備前市立伊里共同調理場	調理員	片 邊 貴 子
岡山市立牧石小学校	主任給食調理技士	佐 野 和 子	赤磐市立磐梨小学校	栄養教諭	内 田 順 子
岡山市立津島小学校	栄養教諭	大 角 路 子	真庭市教育委員会教育総務課学校給食推進室	参事	丸 山 昭 良
岡山市立庄内小学校	主任給食調理技士	井 上 千鶴子	真庭市立北房小学校	栄養教諭	吉 川 直 美
岡山市立平島小学校	主任給食調理技士	安 廣 和 美	真庭市立落合中学校	栄養教諭	内 田 茜
岡山市立福田小学校	主任給食調理技士	松 元 美 予	真庭市立勝山中学校	栄養教諭	佐 倉 夕 喜



記念写真



表彰状・記念品贈呈

物流研修会

8月18日（月）、本会の役職員16名と、物流業務全般を委託している岡山通運株式会社の学校給食用物資配送ドライバー・倉庫業務担当者等23名が出席し研修を行いました。

今年度は、講師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 誠氏を迎え、「衛生管理研修～学校給食を取り扱う上で必要なこと～」と題し、主に倉庫作業に関する衛生管理の方法や、食品衛生7S（整理・整頓・清掃・洗浄・殺菌・躰・清潔）の話などの講義をいただきました。また、本会倉庫内の実状を示しながら改善点を説明していただいたことで、物流業務における作業環境の見直しを行う機会となりました。

衛生管理研修会

8月18日（月）本会において、製パン・炊飯・製めん委託加工工場を対象とした、衛生管理研修会を開催しました。

研修会では、岡山県保健医療部 生活衛生課 主任 三宅 直子氏から「衛生管理のポイント～安全安心な食品を提供するために～」、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 誠氏から「学校給食の品質・衛生管理と事故防止について」の講義がありました。三宅氏からは、異物混入の事例紹介と防止対策、学校給食施設におけるHACCPについて等、水元氏からは、学校給食衛生管理基準に基づいた工場での衛生管理や異物混入防止対策についてのお話しをしていただきました。

このたびの研修内容を踏まえ、2学期以降も引き続き衛生意識の高揚に努め、異物混入事故等が発生しないよう、委託加工工場に対して周知徹底を図ってまいります。



研修会風景

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、8月23日（土）美作大学・美作大学短期大学部の調理室をお借りして、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。（15組41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、「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。当日は、美作大学の学生4名にお手伝いいただきました。

参加者から「つくるのとってもむずかしいとおもったけど、すごくかんたんでつくるのがたのしかった」「学校のきゅう食はこうして作られていると分かりました」「普段家では出来ないので良い体験になりました」「給食だから自分たちで作ったからか、子どももおいしいと食べてくれました」「地場野菜をどんどん活用しようと思いました」等の感想をいただきました。

◎調理実習の献立「もち麦ごはん・牛乳・鯖の梅ソースかけ・ジャンピーのツナ和え・そずり汁」



中山先生



講話風景



出来上がり

第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会

第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会が、8月5日（火）～6日（水）に茨城県で開催され、本会から4名の方に参加していただき、食育の推進・学校給食の充実方策等について研修をしていただきました。

参加者の感想

- ・ 栄養教諭が活躍することが期待されているので、勤務校における現状と課題を把握し、より多く食に関する指導を行い積極的に校務分掌の仕事も行っていきたいと思った。個別指導について、組織的に取り組むためには、食に関する指導の全体計画の中で、明確に位置付けておくことが大切だと感じた。管理職の理解を得ることや、関係職員の周知や、こまめなやりとりも大切だと感じた。（栄養教諭）
- ・ 分科会の発表では、災害発生時の整備や訓練等事前準備をかなりしておられ、驚いた。「日頃できないことは急にはできない。備えた分だけ憂いなし」と言われていたように、センターでの日々の業務をきちんとしていくことの大切さと、日常業務のなかで災害等が起こったときどう対応するのかを日頃から意識し考えていくことが必要だと実感した。災害に備えてしっかり取り組んでいこうという気持ちがさらに強くなった。（所長）
- ・ 我々栄養教諭や栄養職員に求められていること、期待させている役割を再確認できた。すべての学校・すべての子どもたちに対して栄養教諭を中核とした食に関する指導が行われるための課題として「管理業務の見直しの徹底」「食に関わるマネジメントへの参画」「食の指導への積極的な参画」「栄養教諭の職務の見直し」「管理職が食の指導を位置付けた運営計画を示す」「ICTの効果的な活用」「自治体としての食育の推進にむけた環境整備」があるが、これらの課題解決に向け、所長として学校給食の運営が、今後も継続してスムーズに行えるための責任があることを強く感じた。（所長）
- ・ 栄養教諭の先生方の食育に対する熱意を感じてきたが、今回の大会参加機会を得、全国各地にそのような熱意を持った栄養教諭の先生方がおられ、日々の食育が行われていることを再認識した。また、食育の推進には、個人の熱意だけでなく、学校や行政の組織的な取組が必要であることが分かった。また、食育に関する指導や栄養教諭の活躍が期待される中、取組の中で、残量などの成果が注目されるが、まず、「こんな生徒を育てたい」といった目指す生徒像が大切であるべきであると、教育の原点を再認識することができた。（校長）

文部科学大臣表彰「学校給食表彰」を受彰して

倉敷中央学校給食共同調理場 所長 月本妙子

令和7年8月5日に茨城県水戸市で開催された「第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会」において、倉敷中央学校給食共同調理場が、学校給食の充実を図るための取り組みを評価され文部科学大臣表彰を受彰しました。このような栄えある表彰を賜りましたことについて、御指導と御協力をいただきました関係者の皆様に深く感謝申し上げます。

倉敷中央学校給食共同調理場は、老朽化した倉敷、倉敷北、玉島、船穂共同調理場を合併して、平成31年4月から稼働しました。現在は、小学校8校と中学校13校に約1万食の給食を提供しています。献立を3コースに分けることによって、安全・安心で美味しい給食はもちろん、地場産物の活用、食品ロス対策等さまざまな取り組みを積極的に行っています。学校給食を「生きた教材」とし、学校での食に関する指導も充実しています。

また、倉敷市において中心的な共同調理場として、倉敷市の「食育の拠点」となるよう、見学コースを設け、市民向けの試食会や親子料理教室を実施し、学校給食や食育への理解を深めていただいています。さらに、倉敷市保健所と連携を密にし、切れ目のない健康維持増進に力を注いでいます。このような取り組みの中でも、特に表彰理由としては、次のような内容になります。

【主な表彰理由】

1 HACCPの概念を導入して徹底した衛生管理を行い、安全・安心な給食提供を継続していること

ドライシステムや最新鋭の調理機器を設置し、献立を3コースに分けることによって、食中毒に対するリスク管理を徹底し、地場産物の活用の幅を広げ、より安全・安心な給食を提供しています。



レトルト調理



提供時

レトルト調理を活用したアレルギー代替食の例（若鶏の照り焼き）

2 高温高圧調理機（レトルト調理機）を活用したアレルギー代替食の提供に取り組んでいること

完全除去対応として、「学校における食物アレルギー対応の手引」を作成し、「卵・乳」の除去食提供をしています。さらに、業務に余裕のある日に食物アレルギー対応専用室でレトルト調理した代替食を、当日湯せんし提供することによって、調理員の省人化や、アレルゲンの混入リスクの低減に取り組んでいます。

3 高温高圧調理機（レトルト調理機）を活用し、廃棄されていた地元食材の活用（食品ロス削減）に取り組んでいること

規格外などで廃棄されていた地場産物を、レトルト調理で一次加工して給食に提供することで、地元食材の食品ロス削減に取り組んでいます。現在、「種しょうが」を一次加工し「豚肉のしょうが焼き」のたれに調理し提供しています。



レトルト調理一次加工手順

倉敷市の学校給食を支えてくださっている全ての皆様に感謝し、これからも安全・安心で美味しい給食の提供はもちろん、社会課題解決に向けた取り組みや、市民の皆様のための「食育の拠点」となるような取り組みを積極的に推進していきたいと考えています。

（表紙の写真）令和6年度献立専門委員会第二分科会作成動画

題材名：ほねをじょうぶにする食べ物をとろう（小学校（中学年・高学年））

ねらい：カルシウムの多い食品を知り、カルシウムの働きについて考え、カルシウムの多い食品を積極的に食べようとするができる。

食育の視点：健康に過ごすためにはカルシウムを取ることが大切だとわかり、カルシウムの多い食品を進んで食べようとする。（心身の健康）