

県学給だより

岡山県学校給食会会報

OGK 子どもたちに笑顔
いっぱい
の給食時
間をお届けします

第 161 号
平成 21 年 6 月 1 日
編集発行
岡山県学校給食会
岡山県南區浦安本町59番地の4
TEL 086-263-6465(代)
URL: http://www.ogk.or.jp/

岡山県学校給食会 「学校給食情報展示会」

開催日時

平成二十一年

八月二十一日(金)

十二時～十四時

(予定)

開催場所

コンベックス岡山小展示場

従来、学校給食週間中に開催されていた、「岡山県学校給食研究協議大会」が、今年は、内容・時期・開催場所を一新し、コンベックス岡山で開催することとなりました。

この大会の開催に合わせ、「学校給食情報展示会」を開催することといたしました。展示会の主な内容・変更点は次のとおりです。

開催テーマ

今年度も本会の事業目標に掲げた「食育推進にむけての提案」を開催テーマとしました。

名称

「学校給食情報展示会」としました。

参加対象者

教育委員会関係者、学校長、共同調理場所長、学校給食担

当教諭、栄養教諭、学校栄養職員及び調理関係職員等、研究協議大会に参加される方を対象といたしました。多くのご来場をお待ちいたしております。



学校給食における新たな地場産物の活用方策等に関する調査研究事業での開発品COCOROパン

主な展示内容

一 食品添加物コーナー

本会では、学校給食用物の選定時には必要最小限の使用を心がけていますが、一般には多く使用されている食品添加物(保存料・着色料・酸化防止剤など)の实物を展示し、確認していただきます。

二 食育情報パネルコーナー

食品に係る文化、伝統、歴史的背景、国内生産・自給率の現況、生産者の声、世界的食糧事情との関連、その他食育関係情報のパネ

ル展示を予定しております。

また、このパネルは貸出品として利用していただけるよう保管しますので、御連絡ください。

食育関連授業・行事に御利用いただければ幸いです。

三 基本物資コーナー

パン・めん・牛乳・米などの製造・生産工程パネルを展示します

四 一般物資コーナー

本会の取扱物資(常温・冷蔵・冷凍食品)を現品展示します。利用方法、特性、食味などを確認してください。

開発物資に関する 食材の情報について

岡山県は豊かな自然環境に恵まれ、多くの自慢できる農水産物があります。

県北部には、標高一、〇〇〇～一、三〇〇メートルの頂上付近が平たくなった中国山地の山々が連なっており、ふもと近くには津山盆地、勝山盆地。中部には高さ三〇〇～五〇〇メートルの吉備高原が

広がり、いくつもの平らな高原と谷があります。高原は畑地が多く、窪んで盆地になっているところは水田が開けております。吉備高原の南側には三大河川と呼ばれている吉井川、旭川、高梁川があり、どの川も中国山地を水源に水量を増しながら、盆地や高原を貫いて流れて、土砂を運び岡山平野をつくりました。

吉井川、旭川の河口には児島湾。更にその南が児島半島となっており、南端は瀬戸内海に面して、中国山地の山々から川を通じて小魚等の餌となるプランクトンなどが瀬戸内海に入ります。

瀬戸内海沿岸の海岸線は、入り組んでおり長さは五三〇キロメートルもあり、海上には、日生諸島、笠岡諸島などの多くの島々があります。

また、岡山は「瀬戸内気候」と言われ、晴天が多く温暖で、降水量の少ない気候にも恵まれた、農林水産業に適した県と言われています。

岡山県産の農水産物を思い浮かべてみても数多くの野菜類(千両なす・黄にら・桃太郎トマト・連島ごぼう・牛窓冬瓜・蒜山だいこん・そうめいん南瓜・黒大豆・アスパラガ

ス・たけのこ等、ごく普通のところでは、玉ねぎ・人参・きゅうり・キャベツ・レタス・白菜・ネギ・セロリ・レンコン等)、くだもの(白桃・ピオーネ・マスカット・桃・新高梨・メロン等)、水産物(チヌ・メバル・ゲタ・イシモチジャコ・ままかり・穴子・ガラエビ・イイダコ・藻貝・カキ・のり等)が思いつきます。

平成二十年度に地場産物を利用した開発物資に使用された、農水産物について調べてみました。

(1) COCOROパン

(胚芽米入り)

岡山県産中力小麦粉に巨大胚芽米を練り込んだ学校給食用特殊パンです。

◎岡山県産中力小麦粉

昔から岡山県を筆頭に瀬戸内地方で広く栽培されていた品種「シラサギコムギ」は年々生産量が減少しております。

近年では「シラサギコムギ」から「ふくほのか」に生産が移ってきています。理由は、早生種であるため収穫時期が、梅雨入り前後と早く、収量も多いため生産者に喜ばれていること。また、小麦粉の

篩抜けが良く製粉しやすく、製粉歩留が高いこと等です。

「ふくほのか」はひらがなで書くことになっていますが、漢字を当てるとすれば「福穂香」となります。福山の地で育成され、福をもたらす、穂の香りがくわしい小麦をイメージしているようです。

特徴は、でん粉に粘りがあり、麺の食感(弾力性・滑らかさ)に優れており、うどん・そうめん・菓子などに適しています。

◎巨大胚芽米「COCORO」

岡山県北部の津山市を中心にした地域で栽培されています。独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構近畿中国四国農業研究センター(広島県福山市)が開発。平成十八年秋に品種登録され、「はいいぶき」と名付けられました。津山地域の産業振興支援を行っている「つやま新産業

創出機構」が中心となり、全国に先駆けて栽培を始めました。その会員の生産者が「COCORO」というオリジナ

ルネームを付けました。

巨大胚芽米「COCORO」は胚芽部分が通常のお米と比べて2〜3倍の大きさを持つ胚芽米です。また、精米するときに、胚芽が落ちにくい性質も持っています。GABA(ギャバ)の生成能力が高く、

ピタミンEや食物繊維を多く含んだ機能性の高いお米として注目されています。GABA(A(ギャバ)とは、アミノ酸の一種で正式名称は「γ(ガンマ)ーアミノ酪酸」。自然界に多く分布し、人間においては小脳・脊髄に高濃度で存在する抑制性の神経伝達物質です。大量に摂取しても副作用の心配はありません。GABA生成量は通常の発芽玄米の約2倍です。

この、巨大胚芽米「COCORO」を使用していることがCOCOROパンのネーミング由来となっています。

(2) 県学給桃太郎トマト

ビュール(濃縮タイプ)

岡山県産桃太郎トマトをじっくりと煮込んで作られた、濃縮タイプのトマトビュール

です。

◎桃太郎トマト

トマトの旬は夏ですが、夏季、本来の露地栽培のほかに、ガラス・ビニールなどで温室やハウスを作り、寒いときには暖房するなどトマトに適した環境を作り、品種改良や栽培方法の研究をかさね、今では年中食することが可能となりました。

トマトの故郷は、南米アンデス山脈であり、極めて雨の少ない地域で、雨が非情に苦手です。トマトは太陽が大好きで、先に記したとおり、晴天が多く温暖で、降水量の少ない気候にも恵まれた地「晴れの国おかやま」にびったりの野菜です。

岡山県産桃太郎トマトには「赤丸びん太郎」と言うマスコットキャラクターがいまいます。まるまるとして真っ赤に熟した感じを表現した「赤丸」。ピンとはち切れんばかりの新鮮さ、トマトに多く含まれる栄養素リコピンを表した「ピン太郎」で「赤丸びん太郎」と命名されたそうです。

トマトには、リコピン(βカロテンと同種のカロチノイドで、トマトやフルーツ等を



深紅色にする物質であり、変性疾患に対して著しい戦闘力を持つ、強力な抗酸化物質)を有名ですが、他にもβカロテン・ピタミンC・ミネラル・食物繊維等、栄養素の宝庫みたいな野菜です。ヨーロツパには「トマトが赤くなる」と医者が青くなる」と言うことわざにもうなづけます。

(3) 県学給

牛窓冬瓜シロップ漬

(タイスカット)

牛窓産の冬瓜を一・五センチメートル角にカットしシロップ漬加工しました。

◎牛窓冬瓜

冬瓜は六月〜十月に出まわり、七月・八月が出荷のピークを迎える夏野菜です。夏野菜なのに「冬」の「瓜」…? 夏に収穫しても冬まで保存が可能で「冬」でも食べられる「瓜」なので「とうがん」と名付けられたそうです。



原産地はジャワと伝えられておりませんが、中国では古代より栽培されておりました。日本には中国から朝鮮半島を経て伝えられ、古くから食用とされました。日本では沖縄が栽培発祥の地とされ、強い日差しを好みます。

冬瓜の九パーセント以上は水分で、昔からむくみを取ったり、熱を下げる効果があるとされています。豊富なビタミンCに加えカリウムなどのミネラル分の補給に優れているため夏ばてには最適です。また、夏場の栄養分満点の野菜を冬に食べられると云うことで非情に重宝された野菜です。

(4) 県学給モグ丸くんご飯

(炊き込み用連島ごぼう御飯) 米飯給食の種類の多様化を考え、岡山県産農産物を使用した炊き込み御飯の具材です。平成十八年度「倉敷ブラ

ンド」認定品の「連島ごぼう」を原料としてふんだんに使いました。

◎ 連島ごぼう

倉敷市連島地区は西日本では有名なごぼうの産地として知られています。連島地区は昔、海でした。高梁川廃川地の、さらさらの砂地畑で、ごぼう栽培に適しており、高品質なごぼうを生産する中国地方最大の産地となっています。



ごぼうには、食物繊維が多く、水溶性の食物繊維（イヌリン）は体内で糖に変わりにくく、血糖値の上昇を抑える効果があります。不溶性の食物繊維（リグニン）は抗菌作用があり、腸の運動を活発化させ便秘の解消を手助けしてくれます。ごぼうには食物繊維の水溶性と不溶性がほぼ

半々含まれております。

ごぼうを食材としているのは日本だけであり、他国では薬用としての利用だけのようです。

連島ごぼうは「もぐらが住める安心な土地で作っています」ということから「モグ丸くん」という名で商標登録されています。

今回、開発された学校給食用炊き込み御飯の素にも「モグ丸くん」の名前を使わせていただきました。

(5) 県学給

ローストおかやま黒まめ

岡山県産黒大豆を炒り一食包装（8グラム）にしました。

◎ 黒大豆

黒大豆には、たんぱく質やビタミン類、ミネラル類等が豊富に含まれています。たんぱく質は動脈硬化を予防し、血管をしなやかに保つ作用や総コレステロール値、悪玉コレステロールを低下させる作用、体脂肪を減らす作用等。また、レシチン・サポニン・イソフラボンなど身体に良いとされている成分の宝庫です。

大豆と黒大豆の成分の違いは、黒い色素のアントシアニンが含まれていることです。

アントシアニンは目に良いと言われていますが、大豆類に含まれているレシチン・サポニンとの相乗効果で血流の改善、動脈硬化や高脂血症などの予防に役立ちます。

岡山県産黒大豆は、昭和四十年代後半に水田の転作作物として導入され、県北東部の勝英地区を中心に産地化が進み、現在では全国一の栽培面積となっています。

ローストした黒大豆は、良く噛んで食べることにより、消化吸収が高まり黒大豆の数々の機能性効果が促進されます。



(6) 県学給黄にらと

げたの瀬戸内だんご

岡山県内で水揚げされたゲタをミンチにし、岡山県産黄にらを3パーセント練り込み一個約7グラムの大きさで団

子状に仕上げました。

◎ 黄にら

明治時代から栽培が始まり、太陽光線を遮断して栽培しています。光を遮断することにより葉緑素の発生を抑えて黄色にしています。

岡山では、全国の七十パーセントを生産し全国一位の出荷量となっています。



栄養面では、ビタミンA・B1・C・カロテン等が豊富で栄養価の高い野菜です。

また、昔から薬としても利用されており、様々な効能を持っている食材です。

◎ げた

カレイ目ウシノシタ科イヌノシタ属に属し、アカシタピラメ・クロウシノシタ・オオシタピラメ・イヌノシタ等、分けられています。岡山・香川では全部ひっくるめて

「ゲタ」と呼ばれています。



◎ 黄ならとげた

岡山県特産の「黄なら」と瀬戸内の海の幸「げた」の共通点は年間を通して流通されることです。

以上、平成二十年度文部科学省委託事業の「学校給食における新たな地場産物の活用方策等に関する調査研究」事業において、地場産物を使用した開発食品に関する食材の情報です。今後におきましては、開発物資に御理解をいただき年に一回は御使用してくださいいますよう、御協力方よろしくお願いいたします。

また、この度の物資情報を授業等にお役立てくだされば幸いです。

食育推進事業の募集について

― 締切迫る ―

岡山県学校給食会では、平成二十年度から、学校等で実施される食育に関する活動について費用の一部を助成する事業（食育推進事業）を行っております。

昨年度は十四の団体の事業を助成いたしました。

昨年度実施された事業内容は、「生徒と保護者を対象にした親子料理教室」、「PTA母親委員会のそば打ち体験」、「PTA（保護者・OB）地域のボランティアスタッフ、生徒会による大なべまつり」、「親子で地産地消のお弁当作り」などでした。

本年度も、四月一日付けで既に御案内をさせていただいております。申請の締め切りは六月末となっておりますので、ご応募下さい。

第五十九回

評議員会開催される

― 決算承認・役員選任 ―
第五十九回評議員会が、五

月二十八日岡山市で開催され、平成二十年度の業務実施概要と決算及び辞任に伴う補欠役員の選任等の重要案件が審議され、それぞれ承認されましたのでその概略についてご紹介いたします。

平成二十年度主な業務内容

一 食品の表示偽装等が大きな社会問題となり、学校給食はより一層の安全性が求められ、本会としては「食育推進にむけての提案」という事業目標を掲げて安全・安心で良質な学校給食用物資の供給に努めた。

二 公益法人制度改革3法が施行され、公益法人としての役割の一層の充実を図り、事業の拡充に努め公益認定申請へ向けての諸準備を進めた。

三 文部科学省の委託事業である「学校給食における新たな地場産物の活用方策等に関する調査研究」の事業に取り組む、県内で生産される地場産物の流通体制を整備するとともに、地場産物を使用した加工品（六品）の開発や指導資料を作成した。

四 衛生管理業務では、食品

検査の検体の増加、新物流システムの運用（温度管理・物流情報管理）を徹底し、衛生管理を強化した。

五 普及充実事業では、新たにPTAなどの食育活動に対する助成や、保護者を対象とした調理講習会、学校給食教室など実施し、学校給食の普及充実に努めた。

食品検査

平成二十一年四月の食品検査実施状況は、表のとおりです。その結果、一二二検体全て、異常のないことを確認しました。

また、一個当たり（二食当り）の重量、表示についても、チェックをおこないます。

食品検査をすることにより、安全な物資が、提供できるように努めてまいりますので、なお、一層の県学校給食会の物資の御利用をよろしくお願いいたします。

区分	品名	検体数	検査内容	備考
牛乳	牛乳	6	乳等省令(無脂乳固形分、乳脂肪分、比重、酸度、一般細菌数、大腸菌群)、大腸菌、食中毒菌(病原性大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌)	特記事項なし
乳製品	調理用バター、粉チーズ	2	乳等省令(乳固形分、大腸菌群)、一般細菌数、大腸菌、食中毒菌(病原性大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌)、塩分、保存料(安息香酸、パラオキシ安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸)	・
調味料	砂糖、ウスターソース、クッキングワイン、赤味噌、トマトピューレ、他	16	一般細菌数、大腸菌群、大腸菌、食中毒菌(病原性大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ピブリオ、セレウス菌)、保存料(安息香酸、パラオキシ安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸)、塩分	・
缶詰	黄桃角切、うずら卵、たけのこ、ノン・ドリップ・ツナ、炊き込み用きのこ御飯、他	9	缶詰	・
冷凍食品	菜の花、にんにくの芽、チキンスープ、シーフードミックス、赤魚切身、他	76	・	・
その他	素干しえび、高野豆腐、突きこんにゃく、利尻昆布、三陸産生わかめ、他	13	・	・