

# 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  
いっぱいのお給食時  
間をお届けします

第163号  
平成21年11月1日  
編集発行  
岡山県学校給食会  
岡山県南区浦安本町59番地の4  
TEL 086-263-6465代  
URL: <http://www.ogk.or.jp/>

### 第五十三回岡山県学校給食 研究協議大会を開催

・八月二十一日(金)  
於 コンベックス岡山

・基調講演  
「子どもの食生活と健康」  
福井大学教育地域科学部

・学校給食情報展示会  
戎 利光教授

・昼の時間を利用した、食  
の指導支援のための情報  
提供

・分科会  
岡山県教育庁保健体育課  
による指導

「衛生管理部会」  
「食育推進部会」

「子どもの食生活と健康」  
岡山県教育庁保健体育課



主催者あいさつをする能登原理事長

講演内容、研究協議の要旨  
は次のとおりです。

#### 講演 要旨

「子どもの食生活と健康」と題しまして、福井大学教育地域科学部戎利光(えびすとしみつ)教授に講演をしていただきました。戎先生は、子どもの食生活や健康について、身近な例や研究結果のデータを用いてわかりやすくパワーポイントで説明されました。「子どもの偏食を改善するには、無理強いせず、気長に考えて子どもに接することが大切なこと」「子どもの肥満と『ドカ食い』『早食い』『ながら食い』との関係」「足底部に強い衝撃が反復して加わるような剣道等の選手に溶血性贫血が報告されていること」「『ばっかり食べ』『箸の持ち方』等の問題は、一家団らんの食事風景がなくなったことに起因していること」など、講演の中で紹介していただいた「食生活と健康」の問題は、興味深く、聴講している現場の多くの先生方の参考になったことと思います。戎

先生に教えていただいた数々の事例が、今年度の岡山県の学校における食に関する指導の充実にかかされることを期待しております。



戎教授の講演

#### 衛生管理部会 要旨

岡山県教育庁保健体育課  
指導主事 横山 宏子

学校給食衛生管理基準が学校給食法に位置づけられました。その中に、第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準(1) 衛生管理体制 九 教育委員会は、学校給食調理員を対象とした研修に機会が確保されるよう努めること。また、非常勤職員等も含め可能な限り全員が等しく研修を受講できるように配慮すること。と調理従事者の研修の必要性が明

記されました。それを受け、今年度から(財)岡山県学校給食会との共催により調理従事者の方の参加が可能な研修会をもつことができました。

第一に食育基本法の制定の背景から食育の必要性を理解していただき、学校給食が果たす役割には、安全で安心な学校給食の実施が不可欠であることをまず、共通理解しました。

次に実践的に基礎的な衛生に関する事項を見直し、なぜ、作業工程表や作業動線図が必要なのかを確認。そして、「平成二十年学校における食の安全に関する実態報告書」「学校給食における食中毒Q&A」などに掲載されている実例を用いながら、日々の作業の疑問に役立つ解説を行いました。

また、香山物資第二課長から巡回時に行っている拭き取り検査の結果を基に、真空冷却器の洗浄をおろそかにしないことなど、より効果的な作業につながる内容で進めました。

最後に、これをきっかけに各調理場で今後、話し合いを持つていただき、調理従事者の皆様が、衛生面に自信を持ち調理に従事していただけることを願い部会を終わりました。





食育推進部会 要旨

岡山県教育庁保健体育課 指導主事 小川泰永

食育推進部会は、「学校における食育推進に向けて」というテーマでグループ討議を中心に行いました。

まず、「食育基本法制定の背景」「学校給食法の改正」「学習指導要領改訂」「栄養教諭制度」等、この四月までの食育に関する動きを説明し、全員で共通理解を行いました。

その後、四月からの各学校における食育の取組について、グループに分かれて討議しました。自分の思いを話したり、紹介された取組の内容や学校の組織体制について質問をしたりする中で、各学校の課題を挙げ、その課題に対して、どのようにしたらよいか課題解決の方法を話し合いました。各学校の実態は様々



で、食育についての取組が定着している学校は、新しく赴任してきた先生方との共通理解についての課題が挙がり、まだ食育の取組の進んでいない学校は、食育をどのように進めていけばよいかわからないといった課題が挙がっていました。グループで課題解決に向けて討議を進めていく中で、各学校で九月から何をしたらよいか明確になってきた参加者も多く、有意義な時間となりました。

最後に、学校における食育を推進するために重要なこととして「全体計画、年間計画に沿った指導」「食に関する理解」「管理職から『食育』を大切にする雰囲気（学校長のリーダーシップ）」「食生活学習教材の有効活用」等についてまとめを行い、部会を終わりました。

参加者の声

「乱れた食生活が 不健康を招く」

岡山市立操南中学校 校長 江木 英二

食育のすすめ、食と健康、給食指導のあり方、子どもの生活習慣病等々、昨今の食や健康に関する話題や課題は枚挙に暇がありません。こうした折、福井大学の戎利光教授の「子どもの食生活と健康」と題した講演を拝聴する機会に恵まれました。

講師は「朝食抜き」「無理なダイエット」「偏食」などの乱れた食生活が、「肥満」「貧血」「骨折」「生活習慣病」を招いている状況について豊富なデータに基づき科学的根拠を明らかにしながら説明され、私自身分かりやすく、説得力のある内容でした。また、食育には子どもの生きる力を育み、感謝の気持ちや命の大切さを感じ取り文化を継承するなどの教育の視点からの話もありました。

成長期にある子どもたちの心身の健やかな発育・発達には生涯の基盤づくりであり、とりわけ食の重要性についても誰も異論は唱えません。しか



「食生活と健康」

利光

し、保護者や生徒の関心は学習や成績に偏りがちで、決して望ましい状況とは言えません。

このたびの講演を聴き、私は改めて「食の大切さ」を思い知らされました。早速、学校に帰り全職員に資料を配布し、保護者に情報発信するべく研修会を開きました。

「衣食住足りて礼節を知る」という、我が国古来の文化・伝統の灯を消してはならないと私は考えています。なぜなら「食」という文字は「人」を「良くする」と書くのですから。

四ヶ月余りで受けた研修でした。

今までの職歴と全く関係のない、給食調理場という職場は、見るもの、聞くもの全てが新鮮フレッシュ極まりない環境であり、これになじもうと慌しく過ごした一学期も終わった八月後半に受けたこの研修では、今までの業務内容に貼り付けられていた疑問符???・モヤモヤが何だか少し拭い去られたような感じがした。

午前は、子供達の健康が如何にその食生活に影響されるかを、データで裏付けられた視点をもって、食への取り組みの大切さを惹起し、午後からの分科会では、食を業務とする給食の運営管理についての重要且つ大切さを、管理基準を通して示唆されるというこの度の研修の展開には、受講後に爽快感をも抱かせる程のものがあったと思われま

す。今回は、全調理員が出席出来ませんでした。この様な内容の研修は今後も活用したいものです。

岡山市立彦崎小学校

教諭 鳴川 加代子

八月二十一日、コンベックス岡山にて岡山県学校給食研

総社市立総社西学校給食

共同調理場

所長 矢吹 仁美

今年四月の人事異動着任後



究協議大会に参加させていただきました。「子どもの食生活と健康」という題で福井大学教育地域科学部教授 戎(えびす) 利光(としみつ)先生の講演を聞かせていただきました。

朝食を抜くことが体に良くないということを知識としては知っていましたが、今回のお話を伺って食生活の大切さを再認識することができました。記憶力や計算力が下がり、午前中の活動に差し支えることや、昼食を食へ過ぎてしまうため、インシュリンが増えて体重増加につながることも楽しく分かりやすく教えていただきました。

また、運動不足による肥満についてもお話がありました。周りを見渡してみると、運動不足による肥満の児童が多くいます。彼らに運動の必要性を訴えていきたいと思えます。

私たちは、学校で毎日栄養のあるおいしい給食をいただいています。給食を作った下さる方、野菜を生産する農家の方、動物の命をいただくことなどに対する感謝の気持ちもあわせて育てていきたいと思っています。

鏡野町学校給食共同調理場  
栄養教諭 築山美子

今年度は、食育推進を掲げて学校給食が円滑に運営できるようにと考えてくださっている県学校給食会の方針の通り、食に関する研修と現場での重要課題の衛生に関する研修を受けることができました。全体会では、福井大学教授 戎利光先生が現在の子どもたちが直面している問題点「朝食抜き」「無理なダイエット」「偏食」「肥満」「貧血」「骨折」「生活習慣病」「ストレス」などをユーモアを含め分かりやすくお話してくださいました。子どもたちに起こってくる生活習慣の乱れは、デリケートな子どもを包んでいく大人社会の責任です。まさに、私たち学校栄養職員、栄養教諭の力を発揮し、やさしい心を育み、自己管理ができて



る子どもたちを家庭と連携し、育てていきたいと痛感しました。

分科会の食育推進部会では、保健体育課小川泰永先生のご指導により、グループに別れ、各学校の課題と課題解決について討議しました。自分の問題点を改めて感じることもできましたが、職場でしっかりと話し合いをすることが大切とご指導いただき自分の思いを言葉に出す大切さを感じました。

衛生管理部会では、指導主事横山宏子先生の的確なご指導で、今まで職場で話していたことを確かなものにすることができました。

研究協議大会に参加して多くのことを研修することができました。ありがとうございます。

高梁市立有漢学校給食センター  
学校栄養技師 瀬尾好美

午前中の福井大学地域科学部 戎 利光教授による講演「子どもの食生活と健康」を受講しました。成長期の現状把握を行なうことにより、問題点を見つけ新聞等で社会への呼びかけをされています。

昼食の時間、岡山県学校給食会の学校給食情報展示で

は、新製品や物資案内にある製品でも実物を見たことがなかったものなど、メーカーの方たちと直接対話が出来て、新学期への献立作成に役立ちました。



午後からは、調理員達と別れ、「食育推進部会」へ参加しました。会場では、小さなグループに別れ、意見交換を行ないました。偶然にも私のグループには、同じ市内の小学校の教頭先生が参加されていて、学校給食センターの現状を伝えることに躊躇したところもありました。

様々な方たちとの交流で、献立作成や食育に対する感覚を見直すことが出来たと思いい、私にとっては実りのある研修でした。ありがとうございます。

岡山市立芳田小学校  
給食調理技士 植田弘子

平成二十一年八月二十一日、岡山県学校給食研究協議大会の分科会では衛生管理部会に参加しました。

岡山県教育庁保健体育課の横山宏子指導主事から「学校給食衛生管理基準」基本的事項の見直しについて研修を受けました。自校でこれまで行ってきた衛生管理面の問題点と対策が明確になり大変勉強になりました。特に印象的だったのが、適切な洗浄・消毒の徹底という事項で、食中毒を恐れるがあまり、汚染区域での不必要な消毒や過剰な消毒に時間をとられ調理時間に影響を及ぼしているということでした。「基本は洗浄と乾燥です。不要な消毒はただの気休め、お金と時間の無駄遣い。」と言われた言葉に納得し再確認しました。さっそく、この研修をもとに職場内で話し合い、改善点を検討して共通理解を図りました。今までやってきたことを変えることはまだまだ不安もありますが、確実な衛生管理による調理作業をおこない、今後も、安心・安全な給食提供のため、問題点の改善に努力していきたいと思えます。



「ごはん食出前講座」

県学給が共催

十月五日、岡山県主催の「ごはん食出前講座」が岡山県学校給食会を会場として開催されました。この講座は、米の消費拡大の一環として今年始めて企画されたもので、県は、米消費の減少（四十八年前の二分の一）現状を踏まえ、食生活の乱れや肥満などの解消となる、米を中心とした栄養バランスのとれた食生活の重要性や農業の必要性など、若者への働きかけが重要として開催されたものです。



郷土食にはなかつた無駄

郷土食とは、地元で採れた食材を、無駄なく全て使う工夫をして上手に使った料理であった。と、昭和十年代の食を振りかえった。また、ハレの食として振る舞われた食事、郷土食として伝承されてい

る。今後は、学校発の郷土食がうまれてもよいのではと、中国学園大学森恵子教授の講義がありました。年中行事と食事



三十二名の参加者（教諭・栄養教諭・栄養職員等）が八班に分かれ「黒豆ごはん」「黒豆寿司」「たこ飯」「きびごはん」「豆腐と黄ニラの白みそ汁」「炒り鶏」「白玉団子」の岡山県の年中行事に因んだ郷土料理の調理実習が、岡山県栄養士会黒田美知子先生の指導で行われました。



食糧自給率の向上と食育

県生産流通課から現在の米消費動向や、食糧自給率向上の必要性等についての説明があり、学校給食等を通じて若い世代への伝達が要望され、県学校給食会からは、開発物資を、学校における食育の生きた教材としての活用を要請しました。

平成二十一年度学校給食

食肉調理講習会開催案内

平成二十一年十一月十七日（火）に開催いたします学校給食食肉調理講習会について、お知らせいたします。

例年、この講習会は、県学校給食会が取り扱う輸入牛肉および食肉全般に対する理解を深めて、その普及を図るとともに米飯給食の実施に役立てていただき、栄養教諭、学校栄養職員の資質の向上に資することを目的に、財団法人岡山県学校給食会の主催、岡山県教育委員会、財団法人学校給食研究改善協会の共催で開催しています。今年度は、調理実習と講義および質疑応答に加えて、牛肉の安全性や栄養面にかんする理解促進のためのセミナーを計画しておりますので、ご

参加ください。

なお、参加者の取りまとめ等については、岡山県学校給食会地区連合会（岡山市教育委員会及び各教育事務所単位）に十一月五日締め切りにて、ご依頼しておりますので、よろしくお願ひします。

食品検査

平成二十一年九月の食品検査実施状況は、表のとおりです。

その結果、一一〇検体全て、異常のないことを確認しました。また、一個当り（一食当り）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ひいたします。



区分	品名	検体数	検査内容	備考
乳製品	アルペンホルン、調理用クリームチーズ、ピザチーズ	3	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)	特記事項なし
調味料	米酢、とうふマヨ、コンソメ、ポタージュ、食塩	5	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	・
漬物	福神漬	1	・	・
缶詰	白桃角切缶、マンゴダイス缶、ホールトマト缶、レトルト	9	缶圧	・
冷凍食品	かぼちゃドーナツ、ごぼ天、鮭塩焼、ピッコロハム、黒豆ペースト、他	70	セレウス菌	・
その他	うまかつてん、ミルアップ、ひじき、干しアミ(上)、月見ゼリー、他	22	・	・