

# 県学給だより

## 岡山県学校給食会会報



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 165 号  
平成22年4月1日  
編集発行  
岡山県学校給食会  
岡山県岡山市南区浦安本町59番地の4  
TEL 086-263-6465(代)  
URL: <http://www.ogk.or.jp/>

### 「食育推進に向けての提案」を目指して

・・・平成22年度各課の取り組み・・・

#### 総務課

総務課においては、業務の効率化と経費の節減管理に努め、所有する情報資産のデータベース化を図ることにより、学校等における食育推進事業の支援体制を強化してまいります。

学校等が行う食育推進事業の事業費の一部助成、調査研究事業、学校給食研究協議大会の開催、学校給食関係労者の表彰事業、機関紙の発行等も担当します。

また、平成二十三年三月に予定をしている公益財団法人への移行申請に向けて、事業内容の公益性を高めるための管理を行ってまいります。

#### 物資第一課

物資第一課は、献立支援部門として、受注・発注から仕入れ・配送計画・納品までの一連の業務の中で、学校等における学校給食の円滑運営を支援してまいります。

今年度は、炊き込みご飯の充実を図るための検討や、生きた教材としての役割を果たす地場産物を利用した加工品の開発を計画しています。

食の指導を支援する「生きた教材」としての物資の精選、また、「学校給食衛生管理基準」に基づき、食品納入体制管理を推進して、安全・安心な物資の安定供給に努めてまいります。

#### 物資第二課

基本物資の安定供給・衛生管理に関する事業を担当する部門です。

今年度から標準パンに米粉を配合した「岡山っ子こめこパン」の取扱いを開始します。また、めんの品質向上を目指して、歩留りの見直しや、めんに米粉を配合することについての検討を行います。

食品自主検査では千二百検体、一万項目の検査の実施をはじめ、委託加工工場の拭取り検査や学校等から拭取検査の受託も計画しています。

また、本会職員はもとより、委託加工工場・取引先などを対象とした衛生管理講習会の開催や衛生管理体制の徹底要請を行い、関係者の安全意識の高揚を図り、衛生管理の徹底を推進してまいります。

#### 食育支援室

食育支援室は、学校や地域で実施される食育推進事業を支援する部署であります。

今年度は、主に次の事業を計画し、学校給食の食育推進を支援してまいります。

- 保護者を対象とした調理講習会、優良工場視察
- 食に関するビデオ・DVDの整備（栄養士・調理員の研修向けの食品衛生に関する専門の情報となるもの）
- 教材として活用できるリーフレットの配布（米粉パンに係る情報・県内の米の銘柄等を内容としたもの）
- 学校給食情報展示会の開催

学級活動（給食の時間）学習指導案を備えた献立パネルの展示を予定（七月三十日、岡山県学校給食研究協議大会と同時開催）

- ア (4) 「学校給食衛生管理基準」に基づく、食品納入体制管理の推進
- イ トレーサビリティ体制を整備した物流システムの活用
- ウ 配送車庫内温度管理の徹底
- 四 学校給食の普及充実と食育の推進に関する事業
- ア (1) 学校給食の食育推進  
児童生徒・保護者等を対象として教育委員会、学校等が行う食育



メーカーの視察

実施



岡山県学校給食研究協議大会

- イ 推進事業の事業費の一部助成
- ウ 保護者を対象とした調理講習会及学校給食教室の開催。
- エ 優良工場等の視察による体験支援
- オ 食に関するビデオや備前焼食器等、食育指導資料として学校給食関係者への貸出
- カ 教材として活用できる食の情報に関するリーフレットを作成・配布
- キ 学校給食情報展示会の開催
- ク 生きた教材としての指導献立集の作成・配布
- ク 機関紙の発行

- ア (2) 学校給食の普及充実  
学校給食管理システムソフトの無償貸与  
研究会、講習会等の開催
- イ 全国的研修会、講習会へ受講者の派遣。
- ウ 学校給食関係功労者の表彰事業
- エ 学校給食関係者等への関係施設の貸出
- オ 学校給食総合センターの管理、運営に関する業務
- イ (1) ホームページの充実を図り、食に関する情報を分類整理して提供施設設備の適正管理



食育推進事業で実施された親子料理教室

平成22年度 学校給食関係主要行事予定表

年	月	日	行 事 名	主催者等	対象者	会 場 等
22	4	6	委託加工工場指定書交付式・衛生管理講習会	県学給	パン・炊飯・めん委託加工工場	県給食会
		6	米飯・めん抜取検査	県学給		県給食会
	7		第1回パン抜取検査	県学給		県給食会
			優良工場視察	県学給	地区連合会の推薦者	岡山パールライス・紀文総社工場
		30	第53回岡山県学校給食研究協議大会 学校給食情報展示会	県学給	学校長等管理職及び学校給食担当者 学校給食関係職員	コンベックス岡山
	8	2	岡山県特定給食従事者講習会	給食協議会	給食従事者	岡山市民会館
		4	学校給食関係功労者表彰式	県学給		ビュアリティまきび
		5~6	栄養教諭・学校栄養職員研究協議大会	文科省		和歌山市
		19	第41回共同調理場夏期研修会	共調連	共同調理場所長、栄養教諭・学校栄養職員	ビュアリティまきび
				学校給食衛生管理研修会	県学給	委託加工工場・食衛生管理、流通業者・本会職員
			物資・献立専門委員会合同会（工場視察）	県学給		未定
	9		保護者の地場産物調理講習会	県学給	保護者	県給食会
10		学校給食体験学習	県学給	保護者・児童生徒	未定	
11		第2回パン抜取検査	県学給		県給食会	
	11~12	全国学校給食研究協議大会 学校給食調理講習会	文科省 県学給	栄養教諭・学校栄養職員	高松市 県給食会	
23	2		新入学児童の保護者の学校給食教室	県学給	保護者	県給食会
			特定給食管理者研修会	給食協議会	給食施設の管理運営責任者	未定

# 平成二十二年度

## (財)岡山県学校給食会事業計画

平成二十一年四月に施行された新しい学校給食法により、学校給食が食育の重要な場となり、教育としての位置づけが明確になりました。

本会では、食育推進の担い手として大きな期待を寄せられており、「食育推進にむけての提案」を事業目標に掲げ、食に関する情報提供、学校給食における食育推進の情報発信の拠点となるべく、学校給食関係者の運営支援体制の充実を重点に取り組み計画です。

学校給食が安定した環境の中で円滑に推進されるために、県教育委員会の指導監督と学校給食関係者の一層の理解と協力を得ながら、「子どもたちに笑顔いつばいの給食時間を届けます」を理念に、公益的な立場で学校給食の支援事業に努めます。

このため、県内全域を対象とした学校給食用物資の安定供給、衛生管理、食育推進支援、情報収集・提供などを更に推進いたします。

### 一 法人の基本的事項に関する業務

- (1) 財団法人岡山県学校給食会長期運営計画の具現化。
- (2) 公益法人制度改革への対応

公益認定申請にむけて、申請書類の作成に伴う関連の機関設計細部のとりまとめを実施し、平成二十三年三月に行政庁(岡山県知事)へ公益財団法人の移行申請を行います。

### 二 学校給食用物資の安定供給に関する事業

- ア (1) 基本物資(主食) 県内同一価格による供給、県内全域への地元産米の供給及びへき地校への供給の推進維持
- イ 品質の向上と充実 小麦粉・精米需給体制の充実強化
- ウ 小麥粉・精米需給体制の充実強化
- エ 米粉パンの取扱開始
- オ パン・米飯・めん

- カ 安定供給体制の維持
- キ 牛乳代金の請求・配分
- ク 一般物資(副食食材)取扱物資の精選



物資専門委員会で検討

- ① 学習指導要領、年間指導計画に基づく、食の支援を指導する生きた教材としての物資の精選
- ② 専門家(献立専門委員会、資専門委員会)による物資の厳選
- ③ 生産者と学校給食現場とのコーディネートによる物資の厳選
- ④ 地場産物を利用した加工食品等の開発
- ⑤ 地場産物についての

### 三

- (1) 学校給食用物資の衛生管理に関する事業 食品自主検査
- (2) 農業使用履歴の安全確認体制の充実整備
- (3) ⑥ 取扱全品目の栄養成分、原材料配合、産地等の管理資料の整備の徹底による安全性の確認
- イ 良質な物資の低廉確保
- イ 食育推進コーディネイト機能の構築



検査風景

- ア 実施計画
- イ 1,200 検体、10,000 項目について、食中毒菌、細菌検査及び理化化学検査などの検査を実施。
- イ 食品検査結果の公表

- ウ 委託加工工場の拭取検査
- エ 「基本物資の品質管理要項(内規)」に基づく拭取検査の実施と結果の公表及び製造過程、施設管理等の個別指導
- オ 学校給食実施現場の調理施設等の拭取検査の受託
- ア (2) 安全意識の高揚 委託加工工場の指導 専門業者からみた、「見逃しがちな食品工場の衛生管理の注意点について」を周知徹底するとともに、給食会職員による工場調査及び拭取検査の実施、衛生管理指導の徹底
- イ 「衛生管理マニュアル」の徹底
- ウ 給食会職員、配送業者、倉庫管理業者を対象にした研修会及び衛生管理講習会の開催。
- エ 配送車の消毒と職員等の検便の実施。
- オ 取引先に対する異物混入防止対策と衛生管理体制の徹底要請及び改善状況等立入り調査の

# 「新入学児童の保護者の学校給食教室」

平成二十二年二月一七日に二十二年度新入学児童を持つ保護者の方を対象とした「学校給食教室」を本会で、開催いたしました。この学校給食教室は昨年に続き、今回は第二回めの開催です。今回は玉野市から若いお母さんが二十九名参加されました。

「子どもの健康と学校給食の役割」と題して岡山県教育委員会の横山指導主事による地場産物利用の考え方や朝食の重要性、また、子どもに調理を手伝わせることの効果等有意義な講義がありました。



横山指導主事による講義

施設見学では通常体感できないマイナス25度の温度で冷凍倉庫で体験していただ



冷凍倉庫見学風景



調理実習

き、調理実習では、新入学児童がこれから学校給食で食べる献立（麦ごはん、牛乳、ままかりのから揚げ、花野菜とれんこんのサラダ、豆腐汁、はっさく）を実際に調理し、参加者で楽しく会食しました。



笑顔での会食



実習献立



盛りつけ

参加者からは、「子どもと一緒に調理等作業することが大事だと思った。家庭で実践したい」「楽しく調理・試食ができた。他園の人と交流ができて良かった」「また開催してほしい」等の感想を多数いただきました。御参加ありがとうございました。

## 食品検査

平成二十二年十二月から平成二十二年二月の食品検査実施状況は、表のとおりです。

その結果、三三九検体中一検体より冷凍食品の規格基準に反する一般細菌数が検出されたため、在庫品全てを返品交換して、再入庫品について検査を行い、異常のないことを確認いたしました。

また、日本スポーツ振興センターへ、国産野菜類の残留農薬検査を依頼し、異常のないことを確認しました。

一個当たり（一食当り）の重量、表示についても、チェックをおこないました。

区分	品名	検体数	検査内容	備考
乳製品	スライスチーズ他	4	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	ウスターソース、中濃ソース、トマトケチャップ、マヨネーズ、カレールウ(フレーク)、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、腸炎ビブリオ、セラウス菌)、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	梅干、たかな漬(塩漬)、しば漬	3	*	*
缶詰	加熱レバー1号缶、たらこレトルト、オイスターソース缶、うずら卵缶、黄桃スライス1号缶、ホワイトチャック水煮ツナ2缶、他	15	缶圧	*
冷凍食品	豆あじ(IQF)、国産グリーンピース、むき枝豆(国産)、あじみりん干、はんぺんおわん種(白)、きすフライ(青海苔いり)、他	229	*	返品交換1件
その他	生芋液型こんにゃく、もち麦、福豆ミックス、ピーナッツクリーム、福豆(大豆)、菜の花ふりかけ、他	72	*	特記事項なし
	国産いんげん、国産コーンカーネル、国産小松菜、国産チンゲン菜、国産ブロッコリー、他	10	残留農薬	*

## 職員の異動

次のとおり異動がありました。

事務局長 藤田 繁久