

# 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 167 号  
平成22年9月1日  
編集発行  
岡山県学校給食会  
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/>

### 第五十四回 岡山県学校給食 研究協議大会

—平成二十二年  
七月三十日(金)開催—  
於コンベックス岡山

学校給食の意義と役割について認識を深め、その指導と適切な衛生管理の改善充実を図るとともに、当面する諸問題について研究協議を行い、学校給食関係者の資質向上を図りました。



増本教育次長挨拶



能登原理事長挨拶

保護者や子どもたちに伝えたい内容も多く含まれ、学校給食から家庭へのアプローチなど、食育推進の指標として、今後の岡山県での食育に参考となる講演でした。  
午後からは、食育推進部会・衛生管理部会に別かれて、実践発表をおとした研究協議を実施しました。



吉原ひろこ先生の講演



当日、午前中は、食育研究家の吉原ひろこ先生の「食のより良い未来に向けて、学校給食における食育」について学校給食の魅力や、重要性を分かりやすく講演いただきました。



上腕骨模型を使った発表

北房学校給食センターでの、食に関する指導の内容(月ごとの流れ)として、特別活動、子ども料理教室、親子料理教室、郷土料理調理実習、PTA活動、地場産物の活用等の事例発表がありました。また、取り組むまでの経過と今後期待することの発表がありました。

○食育推進部会  
真庭市立北房学校給食センター  
栄養教諭 西村 香苗  
「北房給食センターでの食育の取り組みについて」



岡山市教育委員会の発表

当日の参加者は、六八〇名でした。

岡山市の衛生管理の改善状況について、調理業務改善の事例、業務研修会の開催、機関紙の発行等の発表をおとした研究協議が実施されました。

○衛生管理部会  
岡山市教育委員会 保健体育課  
給食調理技士長 祇園 一子  
給食調理技士長 羽村 いつみ  
「岡山市の衛生管理の充実に向けた取り組み」

### 第五十四回岡山県学校給食 研究協議大会に参加して

岡山市立可知小学校長  
山根一郎

「食育」に十分取り組めていないので参考にさせて頂いた  
だき、学校へ根付かせようと  
参加しました。

講演のなかで、食育研究家  
の吉原ひろこ先生は、「給食  
教育の時間を採ることとし  
て、各クラスでバラバラな給  
食指導をしない。例えば食器  
の置き方も統一しておく。食  
器の置き方も食育です。」と  
指摘されました。

四月新学期のスタート時に  
も食器の置き方についても十  
分な相談ができていないのが  
現状です。給食指導の相談の  
時間を工夫して採ることから  
始めようと考えています。

毎日の給食指導の内容を確  
実に身につけていくことや習  
慣の意味を知ることが食文化  
を伝承していくことになる  
と再認識しました。

講演も実践も大変参考にな  
るもので、早速本校でも可能  
なところから取り組みたいと  
思いました。

### 「岡山県学校給食会学校 給食情報展示会」

「食育推進にむけての提案」  
をテーマに第五十四回岡山県  
学校給食会研究協議大会と同  
時開催いたしました。

「学習指導案展示コーナー」  
を新設

学校給食を「生きた教材」  
とした献立と学習指導案のパ  
ネル（十献立）の展示をいた  
しました。また内容を印刷し  
た冊子を持ち帰っていただ  
き、「授業で活用していき

い。」との御意見もいただき  
ました。



パネル展示コーナー  
学校における食育を支援す  
る食育情報を収集したパネル  
を展示いたしました。

#### 取扱物資展示コーナー

学校給食の運営支援してい  
る物資を展示し、食育推進に  
むけての提案を行いました

#### 新規提案食品コーナー

今後、取扱を検討している  
物資の展示を行いました。

#### 食育支援教材展示コーナー

学校給食における食育指導  
資料として整備し貸出しを行  
っている教材を展示いたしま  
した。

当展示会のアンケート集計  
によると「来場者が多く展示  
が見づらかった」等の意見も  
ありましたが、「指導案がも  
らえてよかった」「パネルは  
どれも使いたい」等の嬉しい  
意見もいただきました。

また、当食育関連情報パネ  
ルは今後、貸出しも可能です  
ので御希望の方は事務局あて  
お問い合わせください。

### 「岡山県学校給食会学校給食 情報展示会に参加して」

倉敷市立中島小学校  
学校栄養主幹  
宮原田鶴子

今年も各展示コーナーは、  
たくさんの方の参加で溢れてい  
ました。この情報展示会は、  
県給の取り扱い物資に触れ、  
食材・製品の調理方法や生産  
過程・原材料について、日頃  
疑問に思っている事を、直接  
質問できる良い機会です。年  
間献立作成時期と重なるた  
め、食品や製品の知識や情報  
を得ることができ、献立食材  
の見直しや、新たな料理のヒ  
ントの場にもなっています。  
また、新規提案食品展示コー  
ナーでは、調理方法や献立に  
ついて、他地区の栄養士間で  
の意見交換がなされていまし  
た

注目すべき点は、学習指導  
案展示です。地場産物を使用  
した献立による学習指導案が  
作成されているため、各学校  
で「食に関する指導」実施の  
参考にすることができそうで  
す。厳しい暑さの中での開催  
で、準備が大変であったか  
と思います。ありがとうございました。

### 第五十一回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会

和歌山県和歌山市にて去る八月五(木)・八月六日(金)の二日間、主題「栄養教諭を中核とした学校における食育の推進」のもと、第五十一回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会が開催されました。

開会に当たり、文部科学省の高井文部科学大臣政務官から、「学校給食法の改正を行った。食生活の充実を図り、食育を推進したい。三三七九人が栄養教諭となっている。すばらしい成果を上げるため、ご理解と協力をお願いする。」とあいさつがありました。

次に、文部科学省から「学校における食育の中核としての栄養教諭の役割」と題しての説明・アトラクション・「栄養教諭がコーディネートとなり、学校・家庭・地域が一体となって取り組む食育の推進」と題しての発表・「世界的視野をもった栄養教諭を目指して」と題してのシンポジウムが行なわれました。

熱心な協議が行われました。本会からの派遣者として、三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深めていただきました。

《参加者》  
岡山市立雄神小学校 学校栄養主任 茂成 芳子  
倉敷市立茶屋町小学校 栄養教諭 出宮加代子  
井原市学校給食センター 栄養教諭 森分 千穂

《感想》  
栄養教諭・学校栄養職員が地域や学校の特性や問題点を考慮して健康教育の食に関する部分で十分に力を発揮する場に押し上げられていると感じた。

教科・特別活動の指導、試食会・親子料理教室など実施する上で参考になることが多くあり地区の栄養教諭・学校栄養職員へ伝達していきたいと考えている。

一人でなにかもではなく、いろいろな人をまきこんで、家庭・地域・学校の食育の向上に努力が必要であると感じた。

### 平成二十二年度岡山県 特定給食従事者講習会

岡山県給食協議会(県労働基準協会・県社会福祉協議会・県病院協会・県学校給食会の四団体で構成)主催による「岡山県特定給食従事者講習会」が、八月二日(月)岡山市民会館において開催されました。

この講習会は、特定給食従事者の資質の向上を図ることを目的に毎年夏季に開催しており、本年度は一、〇八九名が受講しました。このうち学校給食関係者は、六九四名でした。

当日は、岡山県保健福祉部生活衛生課 主任小坂田章子氏による「特定給食施設における食品衛生管理について」と全国学校給食協会食の未来事業部・栄養士 関はる子氏による「満たされすぎの不幸福(ふしあわせ)——学校給食を通して現代の食を考える」の二題の講演がありました。

なお、平成二十三年度の開催日は八月二日(火)、岡山市民会館を予定しております。

### 第四十一回学校給食 共同調理場夏期研修会開催

岡山県学校給食共同調理場連絡協議会(事務局 岡山県学校給食会)主催による「学校給食共同調理場夏期研修会」が八月十九日、ピュアリティまきびにおいて開催されました。

この研修会は、毎年夏期に開催し県下の学校給食共同調理場の管理関係者及び栄養教諭・学校栄養職員を対象に、今年度は、午前中に「共同調理場における衛生管理」と題しての講義と「奈義町における食育推進について」の事例発表がありました。

午後からは、「共同調理場運営上の諸問題について」をテーマにシンポジウムを実施しました。

シンポジウム実施に当たっては、共同調理場の所長2名、学校栄養職員2名の代表者により事前に県外の優良調理場の視察研修を行い、その成果をもとにパネルディスカッションを行い、学校給食共同調理場における諸課題について有意義な研究協議が行われました。

### 平成二十二年度優良工場視察

八月二十四日に岡山県学校給食会地区連合会及び同各支部を対象とした事業として「学校給食食用物資製造優良工場視察」を開催いたしました。

当日は三十四名の参加者と本会の役員五名で「岡山パールライス株式会社」(総社市)と「株式会社紀文食品岡山総社工場」(総社市)を視察してまいりました。

なお、両工場では製造工程、生産設備の説明、また、自動処理ラインを視察し安全確認工程等の確認をしてまいりました。



精米工程の視察

平成二十二年度  
学校給食関係  
功労者表彰式を開催

八月四日(水)に「ピュアリティまきび」で開催いたしました。  
本年度は、多年にわたり学校給食の発展・充実に顕著な功績があり、その職種の指導的立場にある十一名を表彰いたしました。



おめでとうございます

- 被表彰者
- 岡山市立福谷小学校 難波 美和
  - 倉敷市立倉敷庄小学校 食共同調理場 杉山 美智子
  - 赤磐市立熊山学校給食 センター 内田 道子
  - 矢掛町学校給食 共同調理場 川上 一美
  - 津山市立佐良山小学校 宿野 康子
  - 真庭市立川東小学校 桑田 博子
  - 真庭市立木山小学校 三頭 洋子
  - 真庭市立落合中学校 森下 桂子
  - 真庭市立久世中学校 稲岡 たみ子
  - 真庭市立久世中学校 妹尾 一恵
  - 岡山県立岡山支援学校 鎌木 桂子
- (敬称省略)

委託加工工場調査の実施

七月二十日から七月二十九日にかけて、製パン委託加工工場十九工場、炊飯委託加工工場十七工場、製めん委託加工工場九工場について、機械器具等の拭取検査及び立入検査を実施いたしました。  
ATP拭取検査器具を使用し、各工場において、洗浄前(現状の状態)と洗浄後を比較し、数値をもって日々の衛生管理を指導いたしました。

学校給食衛生管理研修会

八月二十日に、製パン・炊飯・製めん委託加工工場、本会職員、委託業者を対象に、衛生管理の徹底を図るため、岡山県保健福祉部から講師を招き、「日々の衛生管理と異物混入の防止について」と題し、衛生講習会を実施しました。

また、本年4〜7月に実施した工場調査の指摘事項・拭取検査結果を説明し、その後委託加工工場の取組として、株式会社中国フジパンが、日頃実施している具体的な事故防止対策等を発表しました。  
今後の衛生意識の向上に繋がる、非常に有意義な研修会になりました。

食品検査

六月・七月の食品検査実施状況は、表のとおりです。  
その結果、二八九検体全て、異常のないことを確認しました。

食品検査を実施することにより、メーカーに良い製品を製造して、納品していただき、表示、一個当たり(一食当り)の重量、表示等についてもチェックも実施しました。  
安全な物資の供給に努めてまいりますので、なお一層学校給食会の取扱物資の御利用をよろしくお願いいたします。

また、学校給食現場の二ヶ所、及び委託加工工場一八か所の拭取り検査を実施しました。その検査結果、拭取り場所の写真、考察等を各々に送付しました。

これからの衛生管理、食中毒発生の防止に役立てていただき、異物混入等の事故防止、食中毒発生の防止に役立てていただければ幸いです。

区分	品名	検体数	検査内容	備考
パン	学校給食用パン	19	品質(外観、内相)、水分	特記事項なし
米飯	学校給食用米飯	17	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、セレウス菌)	*
めん	学校給食用めん	10	"	*
乳製品	アルペンホルン、ピザチーズ、スキムミルク、スライスチーズ、ダイスチーズ4.5mm角、調理用クリームチーズ、他	6	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	コンソメ、ハヤシルウ、米酢、赤味噌、ポタージュ、とうふマヨ、トマトケチャップ、しそドレッシング、料理用清酒味、他	30	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	千切たくあん、福神漬(国産原料使用)	2	"	*
缶詰	葛印ゆで卵、うづら卵200個入、甘夏みかん、すりおろしりんご、ソフトササミフレーク、ミートップ、他	12	缶詰、クリストリジウム属	*
冷凍食品	本紫いか切身、剣えび唐揚げ、さば味噌漬、チキンハム(短冊切)、黄にらとげたの瀬戸内だんご、他	156	"	*
その他	山菜ミックス水煮(国産)、だし割り不織布、角切昆布、ブルーベリー50ジャム、焼かまぼこ、他	37	クリストリジウム属	*