

岡山県学校給食会 学校給食情報展示会

八月二十五日にコンベックス岡山小展示場で「食育推進にむけての提案」をテーマに開催し、次の情報展示を行いました。

学習指導案

学校給食を「生きた教材」として献立と学習指導案のパネル（非常時用献立を含む十三献立）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ました。

また、政木クッキングスクールの方による「大量調理のワンポイントアドバイス」をプロジェクト映像で視聴していただきました。

食育情報パネル

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。

岡山県の学校給食 百周年記念年表

明治四十四年、岡山県で最初の学校給食が小田郡小田村学令児童保護会（現矢掛町立小田小学校）で実施され、今年で節目の百年を迎えます。当展示会で、岡山県学校給食百周年を記念した、年表パネルで百年の軌跡を紹介いたしました。

また、当年表パネルは今年度十一月五日と六日に開催されます岡山県学校給食百周年記念事業会場（やかげ文化センター）にて展示を予定しております。



岡山県学校給食会取扱物資
学校給食の運営を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。

新規提案物資
今後、岡山県学校給食会が取扱を検討する物資の展示を行い、参加者から意見を聴きました。

食育支援教材
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。



非常食
災害時等に使用できる食品を展示いたしました。



当展示会のアンケートによると「新しい食品があり、参考になった」「製造工程のパネルを子供達に見せたい」等の御意見をいただきました。

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まで御連絡ください。

第五十二回全国栄養教諭・ 学校栄養職員研究大会

高知県高知市にて去る八月十八日（木）・八月十九日（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、第五十二回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会が開催されました。

開会に当たり、主催者である文部科学省の金森文部科学審議官から、「学校給食の普及、充実、なお一層の発展に努める。努力と協力をお願いします。」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を担う栄養教諭の役割」と題して説明があり、そして、実践発表として、「地場産物を取り入れた学校給食を活用した食育の推進」と題して発表があり、続いて「活力ある社会を創るために、栄養教諭に期待される役割」と題してシンポジウムが行なわれました。

二日目は、九分科会が各会場に分かれて、各研究主題に沿っ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】

岡山市立財田小学校
学校栄養主任
橋本 秀心

新見市立神郷学校給食
共同調理場
西村 香苗

栄養教諭

津山市立戸島学校食育
センター
角南 香織

栄養教諭

【研修成果】

食の大切さを改めて実感した。専門性をあげることで、さまざまな職種の方々と協力して、共通の認識のもとに、食育を行っていく必要があると思う。洗浄までドライで行うという意識が低かったので、調理員さんの意識改革の前に、自分の意識を変える必要があると思った。

食育が進化し、成果が出る食育を進めなければいけないことを学んだ。これからは、子どもの健康を担う食の専門家としての専門性を磨き、必要な情報をいつも努力して集めることや、実践的なよい方法を確立させるために、給食時間などを活用し、食に関する指導を行いたいと思う。

計画的・継続的に食に関する指導を行うためには、全体計画があり教職員が共通認識を持っていること、栄養教諭と食育担当の先生方との連携が何よりも大切であることを再認識できた研究大会だった。共同調理場の栄養教諭は、こつこつと学校に足を運び、子ども様子を把握したり、各受配校の先生方との信頼関係を築いていかなければならないと感じた。

夏期研修会

平成二十三年度岡山県

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（火）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、一五一名が受講しました。

このうち学校給食関係者は、七〇八名でした。

当日は、岡山県保健福祉部生活衛生課 主任原田卓郎氏による「特定給食施設における食品衛生管理について」と神奈川県立保健福祉大学 保健福祉学部栄養学科 教授鈴木志保子氏による「水分補給の重要性とその摂取方法について」の二題の講演があり、それぞれの施設における衛生管理についての再点検の機会にするとともに、健康管理に関する知識を深める講習会となりました。

第四十二回学校給食共同調理場夏期研修会

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」が八月十一日、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、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、毎年夏期に開催しております。

今年度は、午前中に、女子栄養大学短期大学部 教授金田雅代氏による「食育を推進する上での学校給食共同調理場の役割」と題しての講演がありました。

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あたっては、共同調理場の所長2名、栄養教諭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、その発表をもとにシンポジウムを行い、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。

平成二十三年度優良工場視察

七月二十九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「観音寺煮干し加工場」と「伊吹島煮干し加工場」（観音寺市）と「香川県漁業協同組合連合会丸亀加工場」を視察してまいりました。

なお、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選別工程・安全確認工程等の確認をしてまいりました。



片口いわしの水揚げと加工場

**平成二十三年年度
学校給食関係
功労者表彰式を開催**

八月九日(火)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二十四名を表彰いたしました。

おめでとつございませう

被表彰者

- ・岡山市立鹿田小学校 難波 祥子
- ・岡山市立朝日小学校 茂成 芳子
- ・岡山市立桑田中学校 木村 恵子
- ・岡山市立高島中学校 仲村 みゆき
- ・岡山市立石井小学校 桃谷 明子
- ・岡山市立大元小学校 真木 弘子
- ・岡山市立御野小学校 祇園 一子
- ・岡山市立芳明小学校 羽村 いつみ
- ・岡山市立庄内小学校 大本 敏枝
- ・倉敷市立工業高等学校 中山 真由美

- ・倉敷市立倉敷北学校 給食共同調理場 唐川 賀都子
- ・倉敷市立茶屋町小学校 木下 あけみ
- ・赤磐市立中央学校 給食センター 阿部 睦子
- ・赤磐市立桜が丘学校 給食センター 本徳 京子
- ・赤磐市立熊山学校 給食センター 橋本 信子
- ・赤磐市立熊山学校 給食センター 入谷 優子
- ・津山市立高倉小学校 寺尾 洋子
- ・真庭市立木山小学校 池田 洋子
- ・真庭市立中和小学校 小椋 瑞穂
- ・真庭市立美川小学校 村松 美江子
- ・真庭市立川上小学校 田澤 恵美子
- ・真庭市立米来小学校 赤木 志津子
- ・真庭市立勝山学校給食 共同調理場 竹下 信恵
- ・岡山県立岡山聾学校 小高 礼美 (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、炊飯委託加工工場十六工場、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。

A T P 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

八月二十二日に、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、財団法人 日本科学技術連盟から講師を招き、「いま改めて一般的食品衛生管理の重要性を考える」と題し、衛生講習会を実施いたしました。

また、本年四・七月に発生しました異物混入事故等の分析結果及び工場調査の指摘事項・拭取検査結果を説明し、異物混入事故等を防止するため、作業者に対する衛生教育の徹底を指導いたしました。

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

平成二十三年六月・七月の食品検査実施状況は、表のとおりです。

二五五検体の検査を実施し、その結果、カットほうれん草から冷凍食品の規格基準に反する菌(大腸菌)を検出したため、製造業者へ全ての在庫を返品しました。製造工場へは、製造工程等、衛生管理の点検、見直しを指示し、その後に製造した製品を検査して異常のないことを確認し、取扱いを再開しました。

食品検査を実施することにより、メーカーにも良い製品を製造して、納品していただき、安全な物資の供給に努めてまいります。また、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願います。

また、年間計画をしております学校給食現場の拭取り検査を一ヶ所、委託加工工場一二ヶ所実施しました。その検査結果、拭取り場所の写真、考察等を送付しました。これ

からの衛生管理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くことを目的に行っております。

品目	物 資 名	検体数	検査結果
パン	学校給食用パン	19	異常なし
米飯	学校給食用米飯	16	〃
めん	学校給食用めん	9	〃
乳製品	アルペンホルン、低糖ヨーグルト、チーズキャッチMBP、粉チーズ、北海道シュレッドチーズ	5	〃
調味料	ビーフシチュー、ドレッシング柑橘風味、マヨネーズ(グルソー抜き)、フレンチドレッシング、四川豆板醤、中濃ソース、こいししょう油、タルタルソース、米酢、他	19	〃
漬物	福神漬	1	〃
缶詰	マッシュルームランダムスライス岡山県産、オイスターソース4号缶、地養鶏パイオン、国産たけのこ(筋A大)、大福豆ドライパック、ひよこ豆ドライパック、他	10	〃
レトルト	するめのカムちゃん、オール豆(うす味)、胡麻クリーム、いりごま、黄桃ダイスカットフルーツパック、いり大豆、すりおろしリンゴ、マーシャルピンズ(チョコ大豆)、きくらげ、いちご50ジャム、他	41	〃
常温物資	国産かぼちゃダイスカット、真アジフライ、ハートベジタブルオムレツ、カットレバーミニでん粉付、舌平目ミンチ、むき枝豆(国産)、カットほうれん草、アイスマイルク(ムース)、おから入りコロッケ、あじファイル、ニューむきえび200-300、他	135	返品交換1件