

# 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  
いっぱいのご給食時  
間をお届けします

第176号  
平成24年6月1日  
編集発行  
公益財団法人岡山県学校給食会  
岡山市南区浦安木町59番地の4  
TEL 086-263-6465(代)  
URL: <http://www.ogk.or.jp/>

### 「学校給食の普及充実事業と食育推進にむけて」

本会では、学校給食の円滑な実施及びその発展に資するため、県・市町村教育委員会との共催により研修会、講習会を開催し、学校給食関係者の資質向上と専門的知識を備えた人材の育成を支援しています。

また、地域が行う食育推進事業の支援、親と子が学校給食の役割や意義について話し合う機会を提供するなど学校教育以外で行われる食育事業を支援し、これらの事業の参加者を通じて、学校給食の重要性、意義などについての周知に寄与しています。

さらに、食材に関する情報の提供、地場産物をとおした地域の食文化等の情報を発信するとともに食育情報拠点として、学校給食情報展示会の開催、ホームページの運営、機関紙の発行、食に関する指導資料の貸出し等を通じて学校における食の指導の支援事業を実施しています。

#### 研修会・講習会等の開催

学校給食の普及充実事業として、岡山県教育委員会、市町村教育委員会と共催して、栄養教諭・学校栄養職員、調理職員など学校給食関係者を対象とした研修会、講習会等を開催して関係者の資質の向上に寄与しています。

#### 岡山県学校給食研究協議大会

校長、学校栄養関係職員をはじめ、すべての学校給食関係者を対象に毎年開催し、関係者の専門的知識を高めるための大会です。

今年度は、七月三十一日(火)コンベックス岡山で開催します。



昨年度の講演風景

#### 岡山県特定給食施設関係者

#### 研修会

特定給食を実施している県内4団体(学校給食会・社会福祉協議会・病院協会・労働基準協会)が、岡山県給食協議会を組織し、特定給食施設の管理者、従事者を対象に資質の向上を図るための研修会です。

今年の研修会は、八月一日(水)岡山市市民会館で開催します。



昨年度の講演風景

#### 岡山県学校給食共同調理場

#### 夏期研修会

県内の学校給食共同調理場が組織している連絡協議会と共催し、共同調理場の管理者、栄養関係職員を対象とし、資質の向上を図るとともに、調理場の運営に関する諸問題等について研究協議する研修会を開催しています。

今年度は、八月二十七日(月)ピュアリティまきびで開催します。



昨年度の研修風景

#### 学校給食調理講習会

県内各地区の栄養教諭・学校栄養職員を対象に、地場産物を使用した米飯向けの調理講習会を開催し、専門的知識と調理技術の向上を目的とした講習会を開催しています。



昨年度の講習風景

### 食育支援事業の実施

食育支援事業として、児童生徒・保護者を対象とした調理講習会や学校給食教室を開催し、家庭や地域において学校給食の役割や意義を話し合う機会の提供などの食育の推進を支援しています。

### 保護者の地場産物調理講習会

学校栄養関係職員が講師となり、小中学校の保護者を対象に、地場産物を使用した学校給食の調理を体験する機会を提供し、学校給食の役割を理解していただき、家庭における食育の支援をしています。



昨年度の講習風景

開催に当たっては、各市町村教育委員会との共催で実施しています。

### 新入学児童の保護者の

#### 学校給食教室

学校栄養関係職員が講師となり、新入学児童を持つ保護者を対象として、学校給食献立を調理する機会を提供し、学校給食の意義と役割について理解を深めていただき、家庭における食育を支援しています。

開催に当たっては、各市町村教育委員会との共催で実施しています。

### 体験学習（親子料理教室）



学校栄養関係職員が講師となり、地場産物を使用した学校給食の献立を親子で調理する機会を提供し、学校給食の意義と役割について理解を深めていただき、家庭における食育を支援しています。

開催に当たっては、各市町村教育委員会との共催で実施しています。



昨年度の講習・調理風景

### 食育推進事業支援



昨年度の食育推進事業の様子

市町村教育委員会、学校及びPTA等が、学校教育以外で実施する食に関する体験学習、親子料理教室、調理講習会等の食育に関する事業を補助し、食育推進の事業を支援

しています。

### 学校給食調査研究事業

学校給食関係団体が実施することを目指す。学校給食の普及充実を図ることを目的として提出された事業計画の調査研究事業に對して、助成をしています。



昨年度の調査研究事業の様子

### 全国的研修会へ

#### 受講者の派遣

文部科学省等が主催する、食育の推進と学校給食の充実を主題とした全国的研修会へ学校給食関係職員を派遣して専門的知識の向上に寄与しています。

### 全国栄養教諭・学校栄養職員

#### 研究大会

県内各地から、学校栄養関

係職員三名の受講者を派遣しています。

今年の開催は、八月七日、八日、東京都で開催されます。

### 全国学校給食研究協議大会

県内各地から、学校給食関係職員六名の受講者を派遣しています。

今年の開催は、十一月十五日、十六日、大分県で開催されます。



第62回全国学校給食研究協議大会

### 学校給食関係功労者

#### 表彰事業

多年にわたり、学校給食の発展・充実に顕著な功績のある者、食の指導において児童生徒の指導に顕著な成果をあげた、県内の学校給食関係者

を表彰して学校給食の普及充実に寄与しています。

### 学校給食関係功労者表彰

一、二十年以上、学校給食に常勤していた者。

二、学校、共同調理場並びに教育行政機関に勤務する教職員で、一年間を通じて、食に関する指導に特に勉勵で業績を上げ、他の模範となる者。

被表彰候補者については、市町村教育委員会、学校長等を通じて推薦をいただきます。



昨年度の表彰式風景

### 学校給食関係者への貸出し事業

#### 貸出し事業

#### 施設の貸出

学校給食関係者・団体に関

係施設を無償で貸出しを実施し、学校給食関係者の情報交換の場として、研修の充実を支援しています。

#### 貸与施設

##### 調理実習室

##### 研修会議室

### 学校給食管理システムの貸与

献立に使用する食品（牛・肉・魚・人参等）の情報四、〇〇〇件と、標準的な料理（味噌汁・サラダ、魚の焼き物等）について、一、〇〇〇件の情報を有し、計画する献立に使用する食品の選択、使用量の自動集計、一食当たりの栄養価・給食費計算等が可能な機能を持った学校給食管理システムを開発し、そのソフトを学校給食現場（栄養教諭・学校栄養職員）に無償で貸与しています。

このソフトの活用により、栄養教諭・学校栄養職員の日常業務である献立作成の効率化を支援しています。

### 食育指導資料等の貸出

#### 一、備前焼食器の貸出

・小鉢、平皿、小皿、向付、盛り付け用大皿

#### 二、学校給食教材及び衛生管理等に関する資料の貸出

・ビデオ  
・DVD  
・紙芝居  
・食品模型  
・献立のレブリカ



岡山県学校給食会での講習会風景

### 貸出品

#### 備前焼食器



赤黄緑別基本食品模型

### 三、衛生に関する機器の貸出

・簡易検査器具  
・調理器具・食器等の微生物や残留脂肪を検査する、卓上用ミニふらん器・培地セット  
・洗浄残留物を検査する紫外線ランプ

### 地場産物や食文化の情報発信

#### 情報発信

学校給食全般に係る情報や、地場産物を活用して実施する食育に関する情報、地域の食文化に関する情報など、食育情報拠点として情報を発信して学校における食の指導を支援しています。

### 学校給食情報展示会

「食育推進にむけての提案」をテーマとし、

- ・ 本会の取扱物資を使用した学校における食の提案
- ・ 栄養教諭が作成した、地場産物を活用した学校給食献立と、学習指導案のパネル展示
- ・ 食品が持つ食文化・地域の伝統等の情報を収集したパ

### ホームページによる情報発信

本会の事業内容とともに、本会の取り扱う地場産物・開発物資の紹介、食品検査実施状況、貸出備品の案内、工場見学、体験学習ができる場と機会の案内、県内各地域で実施された食育支援事業等、学



昨年度の新規提案食品展示風景



昨年度の情報展示風景

ネル展示  
・備前焼食器、献立レブリカ、簡易検査器具等の貸出品の展示

校給食に関する食の情報提供しています。

機関紙の発行

「県学給だより」

全国及び県内の学校給食に関する情報、本会が実施した活動状況等を紹介しています。

「物資だより」

本会が取り扱う物資及び、食品全般の動向を主な内容について情報を提供しています。

リーフレットの作成・配布  
食の指導を支援できる資料として、毎年、テーマを決めて、リーフレットを作成し、

小中学校の児童生徒及び市町村教育委員会、学校等に配布



平成23年度配布リーフレット



県学給だより 第175号

し、学校・家庭・地域における食育を支援しています。

貸し出しの声

備前焼食器の

貸し出しより

岡山市立大元小学校

栄養教諭 神應多恵

「わあ、これ私たちが使っているの?」「すごい、これは備前焼でしょう!」いつも、子どもたちの喜ぶ声が返ってきます。

毎年二学期に四年生が備前焼食器を使用しています。四年生が校外学習で、備前焼を製作するため、この食器が「生きた教材」として活用できる

ようにとの思いから、本校でお借りするようになり、もう十年以上になりました。

本校は大規模校で、クラス数も多く、一人の児童が何度も使用する

ことも多く、一人の児童が何度も使用する



ことができません。しかし、この一度の使用を大切にしています。この日の給食時の指導は、食器についてです。備前焼とともに借りしている「六古窯」の湯のみを活用しています。全国で古くからある六つの窯元の焼き物のことです。その中の一つに備前焼があります。備前焼は、岡山県の有名な焼き物であるということや、他にもいろいろな焼き物があること、家庭ではどのような食器を使っているかなどのお話をしています。



子どもたちは、お皿やコップなど自分で製作した備前焼を思い浮かべながら、目の前にある食器をながめ、大切に

扱いながら給食時間を過ごします。

貴重な体験となり、子ども達の心に残ることでしよう。備前焼の貸し出しを企画していただきありがとうございます。

食品検査

平成二四年四月の食品検査実施状況は、表のとおりです。その結果、一四八検体全て、異常のないことを確認しました。

また、一個当たり(一食当り)の重量、表示についても、チェックを行いました。異常はありませんでした。

食品検査をすることにより、安全・安心な物資が製造され、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願います。

今年度計画しております、パン・米飯・めんのお全委託加工工場の拭取り検査を五月から十月にかけて実施して、衛生管理に役立てていただきます。

品目	物資名	検体数	検査結果
牛乳	学校給食用牛乳	5	異常なし
乳製品	生乳ヨーグルト、鉄分ヨーグルト、低糖ヨーグルト、調理用ヨーグルト、生クリーム他	7	*
調味料	とうふマヨ、ほんだし、コンソメ、カレールウ(フレーク)、しそドレッシング、コショウ	6	*
漬物	砂丘らっきょう、福神漬	2	*
缶詰	鶏卵ゆで卵、大豆ドライパック、たけのこ水煮(国産)、マッシュルームランダムスライス岡山県産、甘夏みかん、味付メンマ	6	*
その他常温物資	ビーフン(10cmカット)、低塩のり佃煮、いり黒大豆、バリッシュ、岡山県産大豆他	31	*
冷凍食品	ブロッコリー-IQF(国産)、桜もち、黄にらとけたの瀬戸内だんご、タラ角切(粉付)、国産大豆納豆他	91	*