

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179号
平成25年1月1日
編集発行
公益財団法人岡山県学校給食会
岡山市南区浦安本町59番地の4
TEL 086-263-6465(代)
URL: <http://www.ogk.or.jp/>



平成二十五年・年頭所感

岡山県教育庁保健体育課

課長 前田 潔

新年あけましておめでとう
ございます。

本県の学校給食の充実発展
に御尽力をいただいております
関係の皆様は、謹んで新年
のご挨拶を申し上げます。

現在、国においては、第二
次食育推進基本計画を策定
し、食育は、「周知」から「実
践」へと、第二ステージに入
りました。本計画におきまし
ては、「生涯にわたるライフ
ステージに応じた間断しない食
育の推進」「生活習慣病の予
防及び改善につながる食育の
推進」「家庭における共食を
通じた子どもへの食育の推
進」など三つの「重点課題」
を掲げられています。いずれ
も学校での取り組みと関連が
深く、学校での食育の推進へ
の期待はますます大きくなっ
ています。

本県におきましては、生き
た教材としての「学校給食」
を活用した食育をすすめるた
め、多くの学校が地場産物を
活用した学校給食に取り組ん
でいます。地場産物の利用割
合は平成十六年に二十五%で
あったものが、平成二十三年
には四十七%になっています

が、このためには、学校給食
にかかわる皆様の御努力が
あったと思われ、皆様方の御
尽力に対して敬意を表するこ
ろであります。

このような状況の中、岡山
県学校給食会では、豊かな岡
山県の農水産物を使用した新
しい食品の開発や普及のみな
らず、親子料理教室など、積
極的な活動に取り組んでおら
れます。

このような学校給食会の公
益性が評価され、平成二十四
年四月から、公益財団法人と
して認定されたことは誠に喜
ばしいことであり、岡山県学
校給食会の事業に対して、さ
らなる充実発展を期待すると
ともに今後とも、学校給食の
円滑な実施のために一層の御
支援と御協力を賜りますよう
お願いいたします。

最後になりましたが、新年
のスタートにあたり、学校給
食関係の皆様がますます御活
躍されますとともに、給食が、
子どもたちの笑顔あふれる時
間となりますよう祈念いたし
まして、新年の御挨拶といた
します。

第六十二回全国学校給食 研究協議大会開催

大分県大分市にて去る十一月十五日(木)・十六日(金)の二日間、「生きる力」を育む食育の推進と学校給食の充実」を主題として、第六十三回全国学校給食研究協議大会が開催されました。

本会の研究助成事業として六名の派遣者に参加していただき、食育や学校給食の重要性について研修を深めていただきました。

おめでとうございます

平成二十四年度
学校給食文部科学大臣
表彰 岡山県の受賞者は
次のとおりです。

笠岡市立神内小学校
(学校)

公益財団法人
岡山県学校給食会
常務理事 和田 就照
(個人)



第六十三回全国学校給食 研究協議大会に参加して

備前市立西鶴山小学校
校長 三宅 勝己

最近、食による地域おこしがブームとなっています。研究協議大会が開催された大分県には、「とり天」「だんご汁」「りゅうきゅう」といった多くの郷土料理があるそうです。郷土料理は、その土地とれた食材を使い、その土地独自の調理方法で作られる料理で、野菜・豆類・魚介類等が多く使われています。こういった料理を、これまで日本人は多く食べてきました。

が、近年はそれらの消費量が減り、逆に油や肉の消費量が増えてきているそうです。特別講演をされた小泉武夫先生は、こういった食生活の変化について、長生きだけと病気をしているという人が多くなり、健康寿命が短くなったと話されました。先生は、和食の大切さと共に、農(水産も含め)の大切さにもふれられました。食糧自給率の低さは、日本にとっては切実な問題です。

「小学校における食に関する指導」の分科会での発表の

中にも、食糧自給率を考える取組がありました。国産と外国産の豆腐を切り口とした五年生社会科の学習です。栄養教諭から、給食で使われている大豆は外国産であることを聞いた児童は、国産を選ぶ(食べる・買う)ことの難しさを改めて実感したそうです。

食育を推進するための校内体制についても話題となりました。指導の先生は、「推進のためにはキーパーソンの存在が重要であり、そのキーパーソンが臆せず発言をすること、そして、気持ちよく仕事をしてもらえようようにすることがカギですよ。」と、まとめられました。

学校給食について、改めて考える機会となった二日間でした。

平成二十四年度文部科学
大臣表彰を受賞して
笠岡市立神内小学校
校長 小寺 稔

大分市で開催された全国学校給食研究協議大会において、文部科学大臣表彰という名誉ある賞をいただき、大変光栄に思っています。ご協力をいただきました関係者の皆

様に心より感謝申し上げますと共に、今後もしっかりと食育を推進していかなければならないという思いでいっぱいです。

本校は、平成二十三年度文部科学省「栄養教諭を中核とした食育推進事業」の委託を受け、「食の大切さがわかり、自分の生活に生かそうとする子ども育成」を研究主題に、「食に関する指導」の研究と実践を進めてまいりました。研究に当たっては、笠岡市教育委員会学校教育課のご指導のもと、給食センター所属の二人の栄養教諭と連携して、地元の栄養委員、愛育委員等多くの方のご支援・ご協力をいただきながら取り組んできました。そして、各教科等における食に関する指導の充実、食に関する環境づくり、家庭・地域との連携の三つを柱に、平成二十三年十月には研究成果の一端としてさまざまなから研究発表会を開催し、全学級で事業を公開させていただきました。

今後も各教科等における食に関する指導と給食の時間の食指導を両輪として、家庭や地域等と連携しながら継続的に取り組んでまいりたいと思

っています。引き続き関係者の皆様のご指導・ご支援を賜りますようお願い申し上げます。

文部科学大臣表彰を 受賞して

公益財団法人
岡山県学校給食会
常務理事 和田 就照

このたびは、名誉ある文部科学大臣表彰受賞の栄を賜り、これまで支えていただきました関係の皆様により感謝御礼を申し上げます。

新しい学校給食法、学習指導要領により学校における食育の推進が明確に位置づけられ、学校給食は地域や家庭における食育の推進にまでその役割が課せられ、期待されるようになりました。

私は、米飯給食が本格的に開始された直後にこの世界にお世話になりました。



受賞して

当時、主食は今のよう製
品供給ではなく、原材料を給
食現場で管理をしていた。給
食現場で管理をしていただく
原料供給がされていました。
また、ショートニングを配合
したソフトめんを供給するな
ど、栄養改善が目的とされた
学校給食のなごりが伺えた当
時を思い起こすと、今の学校
給食の運営や食育の推進を目
指す献立内容に隔世の感を禁
じ得ません。

その間、歴代の役員・職員
の皆さまをはじめ、県教育委
員会、学校給食現場、委託加
工場、業務委託先、取引先
などの数多くの方々に苦しい
ときに支えていただき、とき
には喜びを共にさせていただ
いた中で、子どもたちのため
にと行った物資の開発、業務
の改善、学校現場へ出向いて
の物資紹介、他県学校給食会
との連携等々の思い出が走馬
灯のようによみがえります。

今、「子どもたちに笑顔いっ
ぱいの給食時間を届ける」こ
とを理念としたこの仕事に従
事させていただけることに感
謝と責任と誇りを感じていま
す。そして、学校給食が益々、
充実発展しますことを祈念さ
せていただきます。

職場体験学習の
受け入れについて

今年度は、芳泉中学校(十一
月七日〜九日)、福浜中学校
(十一月二十日〜二十二日)
の受け入れを実施しました。

主な体験内容は、物資の取
扱いの流れに沿って、「検査」
「配送計画」「仕組み」「配送」
を体験してもらいました。



芳泉中学校
データ入力 風景

福浜中学校
手指検査 風景



生徒さんにとっては、大変
な三日間だったと思います
が、貴重な体験だったのでは
ないでしょうか。

地場産物を使った
講習会を実施して

公益社団法人
岡山県栄養士会 会長
中国学園大学 教授 森恵子

十一月に地場産物を使った
講習会の講師を黒田美智子さ
んと二人で務めた。

献立作成にあたり、県学給
の地場産物を使用した商品の
一覧を見せていただき、多彩
な商品があり、岡山県の豊か
な食の風土に改めて気づかさ
れた。各々の商品の特徴を生
かした料理にしようと二人で
知恵を出し合い、黒田さんが
試作を繰り返し、献立が出来
上がった。給食に取り入れて
いただければ嬉しい限りであ
る。

県下各地でその土地ならで
はの郷土料理が伝承されてい
る。昔から台所を預かる人が、
自分たちの住んでいる土地で
とれる食材をおいしく食べる
工夫を積み重ねて、正月、節
供、彼岸、シロミテなどの年
中行事や講の時に皆が集ま
り、馳走を食べる、こうして、
その土地の郷土料理が生まれ
てきたのではないだろうか。

環境の変化等の影響で地域
の特産品が変わってきている
今日、日々、営まれる学校給
食の中から平成の郷土料理が
生まれることを期待してい
る。

平成二十四年度
学校給食調理講習会

平成二十四年度学校給食調
理講習会を去る十一月二十七
日(火)に岡山県学校給食総
合センターにおいて開催いた
しました。

「地場産物を利用した米飯
給食向けの調理実習と講義」
を行い、地場産物への理解を
深め、地場産物を活用した学
校給食の充実・発展に役立
ていただくため、開催いたし
ました。講師には、中国学園
大学現代生活学部人間栄養学
科教授森恵子先生ならびに公
益社団法人岡山県栄養士会地
域活動協議会黒田美知子先生
をお迎えして行ないました。

午後からは、財団法人日本
食肉消費総合センターによる
「国産牛肉の安全性や栄養面、
最適な調理・利用方法に関す
るセミナー」を行ないました。
受講者は、県下各地域から

選ばれた四十二名の栄養教諭
及び学校栄養職員の方々に
す。参加者には、大変好評の
うちに講習会は終了いたしま
した。この講習会の内容を
各地区に伝達していただき、
日々の学校給食の食事内容の
充実に役立ててくださること
を期待しています。



ごはん食出前講座

- ・もち麦入りご飯 ・みそ汁
- ・オイスターソース炒め
- ・サラダ ・和え物
- ・黒豆乳ゼリー

岡山県との共催で「ごはん
食出前講座が平成二十四年
十一月十三日、森恵子先生、
黒田美知子先生をお招きして
県学校給食総合センターで開
催されました。

この講座は、栄養教諭・学
校栄養職員・高等学校家庭科
担当教諭を対象に、米を使用
した伝統食・行事食の紹介と
調理実習を行い、米を中心と
した日本型食生活の定着を図
ることを目的に開催され、当
日は、「岡山県の食習俗から

みる岡山沖新田の食」についての興味深い講義の後、岡山県での生産が全国一の黒豆をつかった、黒豆ごはん、黒豆寿司など県産物を使用した調理実習を行いました。

また、県からは、お米に関する様々な情報提供を頂き、ごはん食の良さや米の大切さを改めて知る有意義な講座となりました。

五節句って・・・

五節句の「節」というのは、唐時代の中国の暦法で定められた季節の変わり目のことです。暦の中で奇数の重なる日を取り出して、季節の旬の植物から生命力をもらい邪気を祓うという目的から始まりました。

「五節句」の制度は明治六年に廃止されましたが、今でも年中行事の一環として定着しています。

一月七日 人日（じんじつ）

七草の節句
「七草粥」を食べて、一年の豊作と無病息災を祈る風習があります。

中国から伝わり、平安時代には宮中行事として七草

を汁に入れて食べる習わしがありました。やがて七草をかゆに入れて食べるようになり、江戸時代には今のよう春の七草を食べる習慣が広まったとされています。

三月三日 上巳（じょうし）

桃の節句・ひなまつり
古代中国ではこの日を厄日とし、人々は水で口、手、足を洗い、自分の身代りの「人形（ひとがた）」にけがれを移し、川に流していました。

江戸時代以降は、女の子の節句とされ、雛人形やその調度類を飾り、また、桃が邪気を祓い長寿を保つと言う中国思想の影響を受けて、桃の花の入った桃酒を飲むようになったようです。

五月五日 端午（たんご）

菖蒲の節句
強い香気で厄を祓う菖蒲やよもぎを軒につるし、また菖蒲湯に入ること無病息災を願いました。

また、「菖蒲」を「尚武」という言葉にかけて、勇ましい飾りをして男の子の誕生

生と成長を祝う「尚武の節句」でもあります。

七月七日 七夕（しちせき）

笹の節句
中国に古くから伝わる牽牛・織女星の星祭伝説が元とされています。この日、芸技が上達するように、出合いがありますようにという願いを詩歌にした短冊を竿竹にくくりつけると祈りが届くとされています。

九月九日 重陽（ちゅうよう）

菊の節句
中国では、菊の花が不老長寿の薬とされ、その菊の花が咲き誇るこの時期のこの日に、お酒に菊の花を浮かべた「菊酒」を飲んで邪気を払う風習があったとされます。

（出典・日本文化いろは事典）

今年度、本会献立専門委員会「桃の節句」「端午の節句」「七夕の節句」にちなんだ献立を考案していただいたおられます。

また、「物資だより」の方でご紹介させていただきま

食品検査

平成二十四年十一月食品検査実施状況は、表のとおりです。

その結果、一四九検体全て、異常のないことを確認しました。

食品検査に併せて表示、一個当たり（一食当り）の重量、表示等についてのチェックも実施しました。

結果をもとに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。

なお一層学校給食会の取扱いの御利用をよろしくお願いたします。

また、衛生管理研究会が行なわれる学校給食現場二ヶ所の拭取り検査を実施し、その検査結果、拭取り場所の写真、考察等を送付しました。この事業は、これからの衛生管理に役立てていただき、食中毒等事故の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	品名	検体数	備考
パン	学校給食用パン	17	異常なし
乳製品	スライスチーズ、ダイスチーズ、はい！チーズ	3	*
調味料	しそドレッシング、ワイン風うまみ(白)、うす口しょう油、QPマヨネーズ、四川豆板醤他	12	*
漬物	千切りたくあん、たかな漬(塩漬)、刻みらっきょう	3	*
缶詰 レトルト	すりおろしりんご、モグ丸くんご飯、小豆ドライパック、デミグラスソース、ヤングコーン(スライス)他	10	*
その他 常温物資	ちりめん、岡山県産もち麦粉、平天、ハーギーA、ひじきふりかけ他	20	*
冷凍食品	いわし磯揚げ、カニ入りボール、むき枝豆(国産)、エッグシート、イシモチジャコ(岡山県産)他	84	*