



子どもたちに笑顔いっぱい  
の給食時間をお届けします

保護者の食育料理教室

**OGK** 岡山県学校給食会会報

# 県学給だより

## index

- 学校給食委託加工工場指定書交付式 . . . . . 2
- 優良委託加工工場表彰 . . . . . 2
- 衛生管理研修会 . . . . . 2
- 学校給食管理システム操作講習会 . . . . . 2
- 保護者の食育料理教室 . . . . . 3
- 「学校給食支援事業」の活用を！ . . . . . 4
- 7月行事食の案内 . . . . . 4



令和5年度献立専門委員会第二分科会作成動画  
※詳細は4ページ

令和6年  
**5月号**  
No.272

〈編集・発行〉  
公益財団法人 **岡山県学校給食会**  
〒702-8026 岡山市南区浦安本町 59 番地の 4  
TEL 086-263-6465(代)  
URL : <https://www.ogk.or.jp/>

岡山県給



# 学校給食委託加工工場指定書交付式

令和6年4月3日（水）、学校給食用製パン・炊飯・製めん委託加工工場に対し、指定書交付式を開催いたしました。

本年度指定書を交付した工場は、製パン7工場、炊飯10工場、製めん6工場、決意も新たに指定書を受取りました。

安心・安全な基本物資の提供をお願いするとともに、安定供給に努めていただき、学校給食が円滑に実施されるよう、協力を依頼しました。



## 【本年度の委託加工工場】

製パン工場（7工場）	炊飯工場（10工場）	製めん工場（6工場）
エラヤ食品工業株式会社	有限会社池崎堂	株式会社吉備長食品
株式会社岡山木村屋倉敷工場	エラヤ食品工業株式会社	有限会社佐藤食品
片岡甘美堂	株式会社岡山木村屋倉敷工場	有限会社佐藤製麺所
河本製パン所	河本製パン所	田村製麺有限公司
有限会社田中製パン所	有限会社田中製パン所	株式会社ヒロセ
株式会社中国フジパン	株式会社中国フジパン	渡辺製麺所
株式会社花森商店	株式会社トングウ	
	ナラパン食品株式会社	
	株式会社花森商店	
	株式会社NHファシリティーズ	

# 優良委託加工工場表彰

令和5年度において、年間をとおして工場調査による成績が優秀であり、事故品、不良品による苦情、要望等がなかったことなど本会が定める「優良委託加工工場の顕彰基準」の条件を満たした、次の工場を表彰しました。

- ・製パン委託加工工場 株式会社 花森商店



# 衛生管理研修会

委託加工工場及び本会職員を対象に衛生管理研修会を行いました。

さらなる品質管理、衛生管理の徹底を図るため「学校給食における品質管理・衛生管理の徹底について」と題して、東洋産業株式会社技術部コンサルティング室副室長 水元 誠氏に講演していただきました。

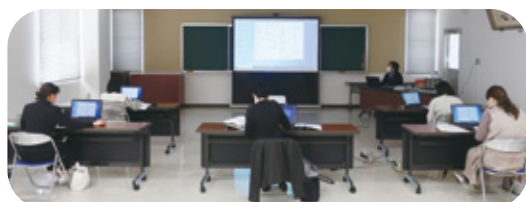
[講演内容]

- ・令和5年に発生した全国の食中毒事故の事例紹介
- ・食中毒菌の特徴について
- ・異物混入等の事故再発防止対策について



# 学校給食管理システム操作講習会

令和6年4月11日（木）に「学校給食管理システム操作講習会」を開催しました。「学校給食管理システム」とは学校給食の献立作成から食材発注、更に買掛金等の管理が可能な栄養教諭・学校栄養職員向けのパソコンソフトです。4月の人事異動や新規採用の栄養教諭・学校栄養職員の方を対象に毎年この時期に開催しています。



# 保護者の食育料理教室

令和6年2月10日（土）岡山県内の運動部に所属する中学生をもつ保護者を対象に、学校給食の意義や役割について理解を深めるとともに、スポーツ栄養学に基づく成長期に必要な栄養バランスの取れた食事について学び、家庭での丈夫な体作りを支援することを目的とした「保護者の食育料理教室」を開催しました。

講師に公認スポーツ栄養士・管理栄養士の入谷尚美氏をお迎えし「今しかない成長期の食事を大切にしよう」と題した講話と「スポーツ栄養学に学ぶ栄養バランスの取れた簡単レシピ」の調理実習を実施しました。

講話では「バランスの良い食事」がなぜ必要かを分かりやすくお話しいただき、調理実習では家庭で取り入れやすい簡単に出来て栄養がしっかりと取れるレシピを紹介していただきました。

参加者から「講話・実習ともにとってもわかりやすく良かった」「とても勉強になった。バランスの良い食事づくりはなかなかできないが、頑張りたいと思えた」「初めて参加させて頂きましたが、食育のいろいろな事を聞き、聞いた事を実践したいと思いました」等の感想をいただきました。



入谷先生



講話風景



調理風景



出来上がり

## 当日調理した、入谷氏作成のレシピを一部掲載いたします。

### 鮭の南蛮漬け

#### 材 料（4人分） < >内は女性の分量

☆鮭	60g < 50g > × 4切れ	☆酢	大さじ4
塩	少々	☆砂糖	大さじ1・1/2
☆油	大さじ2・1/2 < 大さじ2 >	☆みりん	大さじ1
小麦粉	大さじ2 < 大さじ1・1/2 >	☆しょうゆ	大さじ1
人参（千切り）	1/2個（約50g）		
玉葱（薄切り）	3/4個（約150g）		
水	大さじ4		

		} B

#### 【作り方】

- ① 鮭を半分に切り塩少々をふります。（臭みを取るため）
- ② フライパンにA入れ、蓋をして蒸し焼きにし、しんなりしたらBを加え火を通します。
- ③ キッチンペーパーで鮭の水気をふきとり、小麦粉をまぶします。
- ④ 別のフライパンに油を熱し、③を皮面から焼き、片面焼けたら裏返し、火を通します。
- ⑤ 焼いた鮭をお皿に入れ、②を上からかけます。

### スパニッシュオムレツ風

#### 材 料（4人分）

ベーコン	1枚	
じゃがいも	1個（約120g）	
玉葱	1/4個（約50g）	
小松菜	1株（約30g）	
☆オリーブ油	大さじ1	
卵	3個	
☆チーズ	25g	} C
☆干しエビ	小さじ4	
カップ（オープン使用可のもの）	4枚	
	（またはケーキ型18cm）	

#### 【下準備】

オープン 190℃で予熱しておく。

#### 【作り方】

- ① じゃがいもは5mm幅のいちょう切りにし、10分程度水にさらします。
- ② 玉葱は薄切りにし、繊維をたって3等分に切ります。  
小松菜は2cm、ベーコンは短冊切りにします。
- ③ ボールに卵を割り、Cを入れ混ぜ合わせます。
- ④ フライパンに油を熱し、じゃがいもと玉葱を炒めます。  
しんなりしたら、ベーコン、小松菜の順に炒めます。
- ⑤ ③の卵液に④を加えて混ぜます。
- ⑥ ⑤をカップに流し入れ、オープン 190℃で15分焼きます。  
（焼き色がついたらアルミホイルをかぶせます。）

\*掲載レシピは12～14歳（活動強度 [高] 部活動等の練習のある日）の分量

☆は県学給取扱物資

# 「学校給食支援事業」の活用を！

当事業は食育推進を支援するための補助事業です。

## 1 食育推進事業

児童生徒・保護者等を中心に、学校やPTA等が教科以外で実施する特色ある食育推進の取組を支援します。  
(例) 令和5年度 新見市立千屋小学校風景



田植え



稲刈り



さつまいも掘り



野菜収穫

## 2 学校給食調査研究事業

食育推進を目的として、学校給食関係団体（岡山県学校栄養士会、共同調理場連絡協議会等）や郡市単位などで実施する学校栄養職員・調理従事員等研修会、「食」に関する指導の研究会、衛生管理研究会、献立開発などの学校給食にかかる事業を支援します。

## 3 保護者及び親子対象の学校給食支援事業

地場産物を使用した学校給食献立の調理を体験する「地場産物調理講習会」、学校給食の意義や役割について理解を深め成長期に必要な栄養バランスの取れた食事について学ぶ「保護者の学校給食教室」、食事の大切さや食材への感謝について話し合う機会を提供する「親子料理教室」を開催し、家庭における食育を支援します。

※詳細につきましては、岡山県学校給食会食育支援課にお問い合わせください。

## 7月行事食の案内

### 予約品

※予約品の詳細につきましては、別途案内



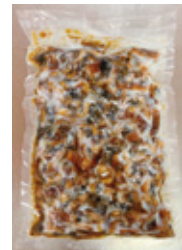
キラキラ餅(みかん)40g



よもぎだんご(笹だんご風)27g



※半分に切った様子



うなぎ蒲焼(真空)40g・50g・短冊

土用の丑  
(7月24日)

### 通常取扱品

〈星型冷凍物資〉



星型ナタデココ  
固形量約 800g



北海道星形  
ポテト 1kg



魚そうめん  
500g



冷凍豆腐(岡山県産)  
ダイスカット 1kg



国産小松菜  
(3cmカット)IQF 1kg



国産オクラスライス  
1kg

### 【使用献立例】

#### セタ汁

#### 材料 (1人分)

☆魚そうめん	15g	かつお節	5g
☆豆腐	30g	うすくち醤油	2g
☆こまつな	10g	塩	2g
にんじん	5g	水	0.5g
☆オクラ	5g		140g

#### 【作り方】

- ①かつお節で、だしをとっておく。
  - ②魚そうめんは解凍しておく。豆腐は1cm角切り、にんじんは1cm角切り、オクラは茹でてからうす切り、こまつなは2cmに切って茹でておく。
  - ③だしに、にんじん、豆腐をいれて煮る。やわらかくなったら魚そうめんをいれて味付けをし、オクラ、こまつなを入れる。
- ☆は、本会取扱いの冷凍物資でも調理可能

\*学校給食参考献立集(第16集)より



スターポークミンチカツ  
40g・50g・60g



海の星型スライス  
なると 160g

(表紙の写真)令和5年度献立専門委員会第二分科会作成動画

題材名：姿勢名人になろう～よい姿勢で食べよう～(小学校)

ねらい：よい姿勢をつくるためのポイントについて知り、よい姿勢で食べようとする意欲をもつ。

食育の視点：自分の食事の姿勢を見直し、よい姿勢で食事をする事ができる。(社会性)