



子どもたちに笑顔いっぱいのお給食時間をお届けします

OGK 岡山県学校給食会会報

学校給食用非常食救給シリーズ
関連ページ2～3ページ

県学給だより

index

- 私たちにできること～本会の防災に関する取組の紹介～・・・2～3
- 災害時に使用できる本会取扱物資・・・・・・・・・・2～3
- 貸出品・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3
- 食中毒の予防について・・・・・・・・・・・・・・・・・・4



貸出品 防災教育 DVD
※詳細は3ページ

令和6年
6月号
No.273

〈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



私たちにできること～本会の防災に関する取組の紹介～

日本では、平成23年3月11日に日本国内観測史上最大規模といわれる東日本大震災が発生し、甚大な被害を受け、多くの方が犠牲となりました。令和6年1月1日に発生した能登半島地震でも、多くの方が犠牲となり、現在も避難生活を送っている方も多くおられます。岡山県で起きた大きな災害としては、平成30年7月に発生した西日本豪雨。倉敷市真備地区をはじめ、県内各地で甚大な被害を受け、多くの方が犠牲となりました。

いつ起きるか分からない自然災害に対応するため、私たちは日ごろの備えが必要です。本会では、災害に対応できるように、さまざまな取り組みを行っています。

災害時の被災者を救援するための救援物資の調達、ボランティア活動の支援等を行う「災害時における救援物資の調達等に関する協定」を岡山県、岡山市、岡山県栄養士会と結び、もしもの時に備えています。

災害時や緊急時、防災教育等に使用できるさまざまな物資を取り扱っており、救給カレーをはじめとする救給シリーズの備蓄対応も行っています。

また、子どもたちに災害時の対応や生きるための知識等を身に付けてもらうため、また防災教育を行う先生方のための指導用等のDVDの貸出を行っています。

今回は9月1日の「防災の日」を前に、災害時、緊急時に使用できる本会取扱物資や防災教育のDVDを紹介させていただきますので、今後の学校教育や食育、防災教育にお役立ていただければ幸いです。

災害時に使用できる本会取扱物資

	加熱不要で食べられる物資	簡単調理で食べられる物資・調理例	
パン・ごはん類	<p>〔 個包装 〕 (乾パン) ・給食用小型乾パン (約10粒入) 38g</p>  <p>(ナン) ・ミニナン35g ・学校給食用ナン 5号 50g ※冷凍自然解凍</p> 	<p>〔 レトルトパウチ 〕 (カレーライス) ・全学栄救給カレー 150g・250g ※アレルギー28品目不使用 ※スプーン付</p>  	<p>〔 炊き出し用ご飯 〕 (炊き出しセット) (アルファ化米) ・非常用アルファ化米 (白飯)・(五目御飯) 5kg ※弁当容器・スプーン付 ～作り方～ ①ダンボールを開けて中身を取り出す ②ダンボールの蓋を外側に折り、炊飯用内袋1枚をきれいに敷く ③アルファ化米と具材の袋から脱酸素剤を取り除く ④アルファ化米と具材を入れ、水(8.5L)を注いで口を縛り、60分待つ ⑤出来上がったら、しゃもじでしっかり混ぜ、弁当容器に盛りつける(50食分:1食270g)</p> 
	<p>〔 個包装 〕 (納豆) ・国産大豆 納豆30g ※冷凍自然解凍</p>  <p>・国産ひきわりスティック 納豆(梅風味) 20g ※冷凍自然解凍</p> 	<p>(乾のり) ・岡山県産味付のり 5枚×10・5枚×40 ・手巻きのり(岡山県産) 4・5・6枚入 ・おむすびころんちよ1枚</p> <p>(ふりかけ) ・トッピング(さかな・梅じそ・磯わかめ)2.5g ・えごま・菜の花2.5g ・はいが3g ・ソフトひじき2.8g</p>	<p>(納豆おにぎり) ～作り方～ ①乾のりにごはんをのせる ②納豆をごはんの上に乗せる ③のりでごはんを包み込む</p>  <p>(ふりかけごはん・おにぎり) ～作り方～ ①弁当容器にごはんとおにぎりを入れ、しゃもじで混ぜ込む ②ラップがあれば、おにぎりがにぎれます</p> 
おかず	<p>〔 レトルトパウチ・ドライパック 〕 (ツナ) ・ノンドリップ・ツナ1kg レトルト ・ライトツナフレーク油漬 (レトルト)500g・1kg</p> <p>(ひじき) ・国産ひじき500g ※水戻し・水洗い不要</p> <p>(ささみ) ・ソフトササミフレーク1kg レトルト</p> <p>(きのこ類) ・マッシュルームランダム スライス岡山県産 固形量1kgレトルト</p>  	<p>(豆類) ・きんとき豆ドライパック1kg ・白花豆ドライパック1kg ・大豆ドライパック1kg ・黒豆ドライパック500g ・レンズ豆ドライパック1kg ・ひよこ豆ドライパック1kg ・ミックスビーンズドライパック1kg</p>	<p>〔 汁物(スープ類) 〕 (ツナビーンズ) ～作り方(1人分)～ ①鍋にツナ30g・豆類(ドライパック)38g・マッシュルーム15g・調味料(ケチャップ12g・コンソメ0.5g・砂糖1.2g・塩0.2g・コショウ少々・水20g)を入れて混ぜる ②焦げ付かないように、ときどき混ぜながら煮る</p>  <p>〔 和え物 〕 (ひじきサラダ) ～作り方(1人分)～ ①マヨネーズ6gに酢1gを少しずつ入れながら混ぜる ②ひじき12g、ササミ(フレーク)10gを混ぜて、①で和える</p> 

おかず	<p>[レトルトパウチ] (汁物) ・全学栄救給根菜汁 150g ・全学栄救給コーンポタージュ 130g ※アレルギー28品目不使用 ※スプーン付</p>  <p>(煮物) ・全学栄救給ゴロゴロ野菜の煮物 150g ※アレルギー28品目不使用 ※スプーン</p> 	<p>[缶詰] (卵類) ・鶏卵ゆで卵 1号缶 ※39～48個入り</p>  <p>(卵類) ・うずら卵200個入レトルト ・うずら卵50個入レトルト</p> <p>(大豆製品) ・ソイミート (フィレ) 500gレトルト ・ソイミート (ミンチ) 500gレトルト ※湯・水戻し不要</p> 	<p>[漬け調理] (鶏卵ゆで卵の漬け卵:スイートチリ味) ～作り方(卵3個)～ ①調味料(ケチャップ20g・オイスターソース12g・スイートチリソース36g)を混ぜ合わせ、保存袋に入れる ②①に鶏卵ゆで卵を入れ、一晚漬けて置く</p> <p>[焼き物] (ソイミート生姜焼き) ～作り方(2人分)～ ①調味料(すりおろし生姜20g・酒30g・醤油36g・みりん36g)を混ぜ合わせたタレを作り、ソイミートフィレ500gを15分程度漬ける ②ソイミートを取り出し、片栗粉3gを絡め、熱したフライパンに油12gをしき、両面を焼く ③①のタレを加えてサツと絡める</p>
	<p>果実・デザート</p> <p>[缶詰] (果物類) ・みかん(ライトシロップ) M 1号缶 ・パインピース 1/8 (フレッシュ) 1号缶 ・黄桃ダイスカット(ゴールドドリーフ) 1号缶 ・マンゴダイス 1号缶 ・ラ・フランスダイス 1号缶 ・ミックスドフルーツ 1号缶</p>  <p>[フルーツパック] (果物類) ・国産みかんシロップ漬け 固形量1.5kg ・パイン(チビット) フルーツパック固形量1kg ・黄桃(ダイスカット) フルーツパック固形量1kg</p> 	<p>[個包装] (小魚類) ・パリッシュ 5g ・カレーパリッシュ 8g ・いもけんぴ パリッシュ 5g ・小魚でええよー (Ca・Mg) 5g ・丹波黒&小魚(Ca・Mg) 6g</p> <p>(梅干し) ・梅干 M×40 ・紀州調味梅干 約7g ・紀州南高梅 1粒入</p>  <p>(豆類) ・やわらか丹波黒 8g×40 ・黒糖ビーンズ 8g ・お茶めな大豆 6g ・県学給ロースト おかやま黒豆 8g ・かみかみ大豆・黒豆 7g</p> 	

※災害時、ライフラインが復旧し、本会から調達可能な場合を想定しています。

貸出品

災害を知ることや災害時に自分の身を守る方法など、防災教育に役立つDVDを紹介します。



「災害ケーススタディ とっさの判断！君ならどうする？」(約86分) 対象：小学校向け

アニメーションがメインとなっていて、地震・津波をはじめ、さまざまな災害についての基本情報、伝えたい内容を絞ってピンポイントに教育できる。ショートバージョン(前半・後半)とロングバージョンがあり、授業時間だけでなく、朝礼の時間など、短い時間でも効果的に使える教材。ワークシートなどの資料も付属されている。



「命を守れますか？地しんのとき つ波のとき」(約21分) 対象：小学校中高学年向け

「グラツときたら！教職員の指示と児童の行動」(約23分) 対象：小学校指導者・保護者向け

文部科学省選定。実際の災害の映像が流れるため、リアリティがある。地震と津波のメカニズムを分かりやすく解説してくれる。実際の学校で実施されている避難訓練の紹介や東日本大震災で津波に襲われながら、全員が命を守ることができた釜石市のある小学校の児童たちのインタビューもあり、共感しやすい。



「災害時の食支援～東日本大震災からの学び～」(約102分) 対象：管理栄養士・栄養士・専門職向け

東日本大震災において、行政、病院、学校給食、管理栄養士養成施設、災害支援管理栄養士・栄養士がどのような食支援を行ったのか、また、どのような機能と役割を担うべきか。被災地で活動した管理栄養士や医師の貴重な報告が収録されており、被災経験や被災者支援の経験がなくても、災害時の食の問題を理解できる内容になっている。

※詳細については、岡山県学校給食会食育支援課にお問い合わせください。

食中毒の予防について

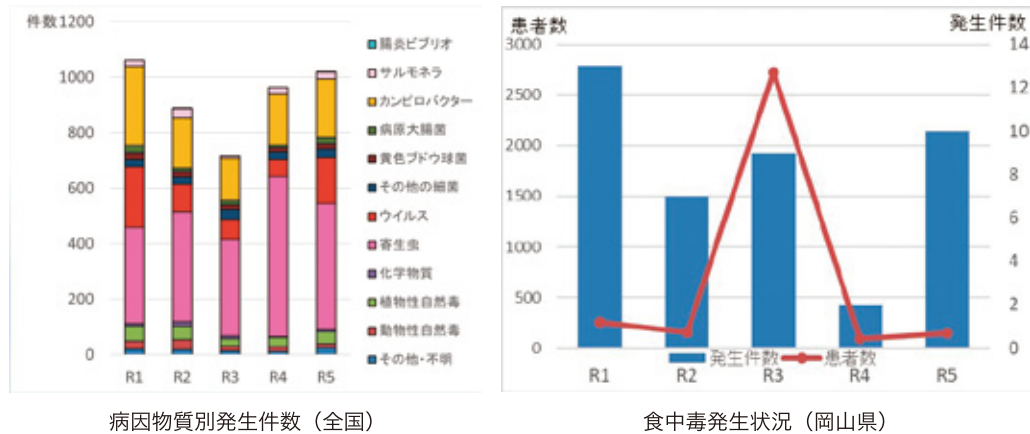
岡山県保健医療部生活衛生課

学校給食に携わる皆様におかれましては、日々安全で美味しい給食の提供にご尽力いただき感謝申し上げます。今回は食中毒の予防を中心に説明させていただきます。

○食中毒発生状況

令和2年、3年はコロナ禍の影響もあり、食中毒の事件数は減少しましたが、令和5年の事件数は1,000件を上回り、コロナ禍前と同水準となっています。病因物質別では、寄生虫、カンピロバクター、ウイルスの順となっており、この傾向は近年変わっていません。岡山県でも令和5年の食中毒発生件数は、令和4年から大幅に増加しています。

なお、小中学校の学校給食では、令和5年は千葉県内の単独調理の中学校でノロウイルスを原因とした食中毒が発生しています。



○食中毒予防の三原則

食中毒予防の基本は、菌を「つけない、ふやさない、やっつける」の三原則です。基本に立ち返り、学校給食の食中毒予防について改めて確認をお願いします。

つけない

学校給食で、最も注意すべき食中毒はノロウイルスによるものです。ノロウイルスは、環境中や食品中では増殖しないので、「つけない」ことが最も必要な対策です。調理員のみなさんは、日々の生活でもノロウイルスに感染しないように気を使われていると思いますが、やっかいなのは、感染しても症状が出ない方がいることです。そのため、油断せずに常にウイルスを持っているつもりで、トイレの後と調理室への入室時をポイントに念入りの手洗いをすることが必要です。

ふやさない

学校給食では、前日調理はせず当日午前中に調理を終え、2時間以内には食べ終わっていますので、菌が増殖する時間は一見無いように思われます。しかし、調理品の中には、加熱した後に冷却するものもあると思いますが、この際の冷却工程は「ふやさない」ために重要な工程です。加熱工程と同じように、冷却工程も時間と温度を管理して、記録に残すようにしてください。

やっつける

学校給食では、中心部の温度75度以上を確認して、1分間以上を保持するように徹底されていますので、「やっつける」は最も管理できていると思います。その中であえて注意する点は、温度を測定する中心温度計の管理です。温度計が正しい温度を示していなければ温度管理も記録も台無しです。定期的に温度計の確認（校正）を実施することが必要です。

○最後に

学校給食は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に沿って管理をされていると思いますが、このマニュアルは、食中毒予防の三原則はもとより、義務化されたHACCPに沿った衛生管理の概念もすでに組み込まれているマニュアルです。これからもこのマニュアルに沿った適切な衛生管理をよろしくをお願いします。



©岡山県「ももっち」