



岡山県学校給食研究協議大会



学校給食共同調理場夏期研修会



学校給食情報展示会



出張学校給食情報展示室

子どもたちにも笑顔いっぱい  
給食時間をお届けします

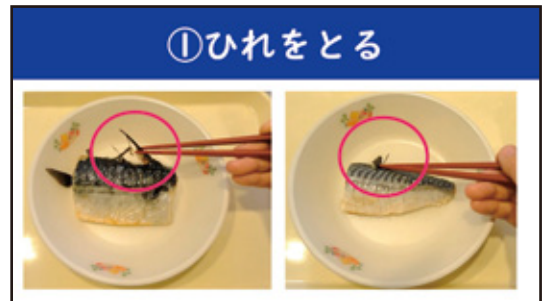
令和5年度行事 関連記事 4 ページ

## OGK 岡山県学校給食会会報

# 県学給だより

### index

- 本会取扱物資製造工場の視察・・・・・・・・・・・・・ 2
- 学校給食用物資の安全確認・・・・・・・・・・・・・ 3
- 親子料理教室のご案内・・・・・・・・・・・・・ 3
- お知らせ・・・・・・・・・・・・・ 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  
**7月号**  
No.274

〈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



# 本会取扱物資製造工場の視察

4月24日(水)～4月25日(木)にマルイ食品株式会社(熊本県・鹿児島県)及び株式会社マツバラ(鹿児島県)の工場視察を行いました。

マルイ食品株式会社では、県学給開発物資の「県学給 岡山森林どりブイヨン」をはじめ、選定物資の「チキンナゲット」「トマトオムレツ」等の製造現場を見学し、工場設備、防疫・衛生管理と安心安全な食品製造の状況を視察しました。

また、株式会社マツバラでは、令和6年産たけのこの缶の下処理～選別～加熱～原料を缶に投入～蓋を閉めるまでの工程を視察しました。

## マルイ食品株式会社

マルイ食品株式会社は、主にマルイ農協の組合員が丹精込めて生産した鶏卵・鶏肉を主原料として、様々な加工食品を製造・販売している会社です。※マルイ食品株式会社はマルイ農協のグループ会社

視察した工場では、品質管理のポイントとして、①工程管理及び検査(工程中の異常の有無、微生物及び官能検査)、②異物、毛髪混入防止(帽子・作業着の着用手順の徹底+1時間毎の対面チェックやローラー掛け)、③アレルギー管理(機器・容器の専用化及び洗浄の徹底等)、④フードディフェンス(安心カメラによる監視を行うなど、食品への意図的な異物混入防止)の4つを定めており、主にこの4つのポイントを徹底することで、安心安全な製品づくりに取り組んでいました。また、原料価格や製造コスト上昇を抑えるために、製造工程の見直しや使用機器の改善などに努めているとのことでした。



視察時の服装



X線検査装置による鶏肉  
(主に骨片)のチェック



オムレツの焼成工程

## 株式会社マツバラ

株式会社マツバラは、食材の命を大切にする(鮮度・品質の管理)、地域の雇用を大切に(働きやすい職場環境)、徹底した衛生管理(安心・安全の取り組み)の3つの理念を基に、食材本来の味を大切に商品づくりを行っている会社です。

視察した工場では、たけのこの1本1本を工員の方々が丁寧に下処理を行い、その後ベルトコンベアで移動しながら自動で重量別に選別され、効率的な製造が行われていました。また、根に近く比較的固めな部分は、短冊やダイスカットに加工し、食品加工メーカーへ販売することで、食品の有効活用に配慮した取り組みも行われていました。なお、令和6年の鹿児島県産たけのこの作柄は、たけのこの生育に重要な令和5年9～11月の雨量が適量だったため、たけのこの生育が良く、表年だったこともあり収穫量が増加。同社の出荷量は過去最低だった令和5年と比べ、約10%程度増加する見込みであるとのことでした。



下処理工程



重量別に仕分けられる様子



蓋を締める直前の缶



# 学校給食用物資の安全確認

本会検査室において、基本物資及び一般物資の一般細菌、食中毒菌等の細菌検査及び塩分、保存料等の理化学検査など、年間1,200検体11,000項目の検査を計画し、定期的または随時に実施するとともに、安全性の確保に努めます。

4～5月にかけて、取扱物資259検体2,602項目の食品検査を実施し、合わせて、一食当たりの重量のチェック、表示の確認等を行いました。共に異常は認められませんでした。

取扱物資の食品検査を実施することにより、取引先には高品質な製品の取扱いを喚起し、安全な物資をお届けできるよう努めて参ります。

## 牛乳

学校給食用牛乳の食品衛生及び品質向上を図ることを目的に、令和6年4月に抜取検査を実施しました。

学校給食現場から学校給食用牛乳3本を抽出し、食品衛生法の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令による規格基準に基づき検査を行いました。県内供給3業者全て異常はありませんでした。

## 米飯及びめん

学校給食用米飯・めん等の品質及び安全性を確保することを目的に、令和6年6月に米飯・めん等の抜取検査を炊飯（10工場）、製めん（6工場）の全委託加工工場を対象に実施しました。学校給食現場の米飯又はめん給食実施日に、抜取りをしていただき、その日のうちに、一般細菌数、大腸菌群、E.coli（O-157を含む）、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、セレウス菌の細菌検査を行いました。異常は認められませんでした。なお、パンについては、11月に品質審査会を予定しており、細菌検査についても実施する予定です。



細菌検査（塗抹）



理化学検査（抽出）



牛乳検査（乳脂肪）

## 親子料理教室のご案内

みんなで楽しくクッキング！ぎょうざにチャレンジ！

献立：ごはん、ぎょうざ、スープ、デザート

日 時 令和6年8月25日（日） 9:30～13:30  
主 催 公益財団法人岡山県学校給食会  
後 援 岡山県教育委員会・岡山市教育委員会  
会 場 （公財）岡山県学校給食会 2階研修会議室・調理室  
対 象 岡山県内の小中学校に通う児童生徒と保護者  
（小学校3年生以上）

定 員 15組（原則1組2人） 受付は先着順とし、定員になり次第締め切ります。

参加費 無料

持参物 エプロン・三角巾・マスク・筆記用具・子ども用上履き（スリッパ可）

申込方法 ①氏名・②連絡先・③メールアドレス（お持ちの方）を電話・FAX・メールのいずれかでお知らせください。

その他 後日、メールか郵送で参加決定通知をお送りいたします。

～ 講師紹介 ～

料理研究家

畠瀬 登美子 氏  
（はたせ とみこ）

岡山市内の公民館で様々な料理教室を開催。  
一般社団法人冷凍食品協会の冷凍食品調理コンサルタント  
でもある。



チラシ

お申込み・お問い合わせ  
公益財団法人岡山県学校給食会  
食育支援課食育支援係

TEL：(086)263-6465 FAX：(086)264-7485

E-mail：[syokuiku02@ogk.or.jp](mailto:syokuiku02@ogk.or.jp)（応募専用）



メール作成用

# お知らせ

## 第67回岡山県学校給食研究協議大会

日時 令和6年7月30日(火) 10:00~15:30

会場 コンベックス岡山

講演 「子どもの頃から美味しく減塩！  
そして味覚との深い関係(仮)」  
山陰労災病院循環器内科  
部長 水田 栄之助 氏

分科会

### ①食育推進部会

「学校部活動方針」実践推進事業部活動を  
通じた食育の実践

行政説明—事業概要等—

岡山県教育庁保健体育課

指導主事(主任) 小原 万利枝 氏

実践報告

倉敷市立庄小学校

栄養教諭 井戸 泰子 氏

倉敷市立児島中学校

教諭(部活動顧問) 合田 恵祐 氏

笠岡市立大井小学校

栄養教諭 妹尾 雅子 氏

吉備中央町立豊野小学校

栄養教諭 奥田 宣 氏

総括

川崎医療福祉大学医療技術学部臨床栄養学科

助教 四元 晴輝 氏

### ②衛生管理部会

「衛生管理を踏まえた調理のポイント  
～子供たちのおいしい笑顔を目指して～」  
尚綱大学生生活科学部栄養科学科 教授  
尚綱食育研究センター センター長  
守田 真里子 氏

## 学校給食情報展示会

日時 令和6年7月30日(火) 12:00~13:45  
(岡山県学校給食研究協議大会同時開催)

会場 コンベックス岡山 小展示場

内容 (1) 岡山県学校給食会取扱物資展示  
(2) 食育支援教材展示  
(3) 献立専門委員作成動画等のパネル展示

<令和6年5月28日 公岡給第63号 通知>

## 岡山県特定給食施設関係者研修会

日時 令和6年8月6日(火) 13:00~16:00

会場 岡山芸術創造劇場 ハレノワ

内容

講演Ⅰ 「給食施設の衛生管理について」  
岡山県保健医療部生活衛生課  
副参事 近藤 真 氏

講演Ⅱ 「食でアンチエイジング  
～体内年齢を10歳若返らせるコツ～」  
管理栄養士/野菜ソムリエ協会  
講師 中沢 るみ 氏

<令和6年6月20日 公岡給第155号 通知>

## 第53回学校給食共同調理場夏期研修会

日時 令和6年8月9日(金) 10:30~15:00

会場 ピュアリティまきび

内容

講演Ⅰ 「災害時の食事について(仮)」  
日本栄養士会災害支援チーム(JDA-DAT)  
リーダー 明関 祐也 氏

講演Ⅱ 「スポーツ栄養について(仮)」  
環太平洋大学体育学部体育学科  
教授 眞鍋 芳江 氏

<令和6年6月27日 岡共連第7号 通知>

## 出張学校給食情報展示室

日時 令和6年8月22日(木)~28日(水)(7日間)  
10:00~19:00  
(22日12:00~19:00、28日は10:00~14:00)

会場 津山市地域交流センター「多目的スペース1」  
(アルネ・津山 4階)

内容 学校給食百年表、岡山県産の魚のレプリカ・  
献立レプリカ、紙芝居、その他学校給食関  
連情報・貸出用食育関連教材の展示



### (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: 魚たべマスターになるう!(小学校)

ねらい: 魚を食べるときのポイントやマナーを知り、魚を食べようとする意欲をもつ。  
食育の視点: 魚の食べ方を身につけ、魚を進んで食べようとする態度を養う。(社会性)