

# 第67回 岡山県学校給食研究協議大会

「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

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

子どもたちに笑顔いっぱい  
の給食時間をお届けします



 岡山県学校給食会会報

# 県学給だより

## index

第67回岡山県学校給食研究協議大会	2
学校給食情報展示会	2
優良工場視察	3
岡山県特定給食施設関係者研修会	3
学校給食共同調理場夏期研修会	3
新規取扱物資の紹介	4



「しょうせい」・・・トンネルオーブンで  
やきあげます

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  
**9月号**  
No.275

〈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



# 第67回岡山県学校給食研究協議大会

7月30日（火）コンベックス岡山に於いて、県内学校給食関係者約470名の参加を得て、学校給食の意義と役割についての認識を深め、食育の推進と適切な衛生管理の改善充実に資することを目的に、研究協議大会を開催しました。講演や実践発表で学んだことを今後の食育に役立てていただければと思います。

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



水田氏

## 分科会

### ① 食育推進部会

「運動部活動方針」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



守田氏

### 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

「食育推進にむけての提案」をテーマに開催し、「現行取扱物資」「地場産物」「令和5年度及び6年度1学期選定新規取扱物資」「貸出品」の展示とともに、献立専門委員会第二分科会において作成した食育関連情報動画（令和4・5年度）のパネルを展示し、食育を支援するための情報を発信しました。

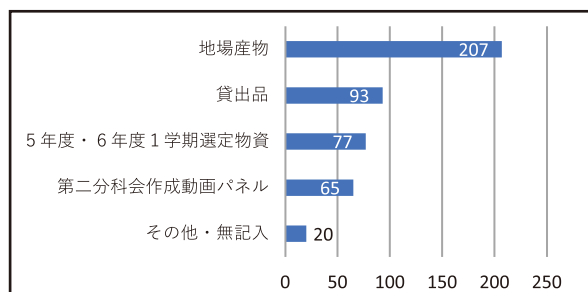
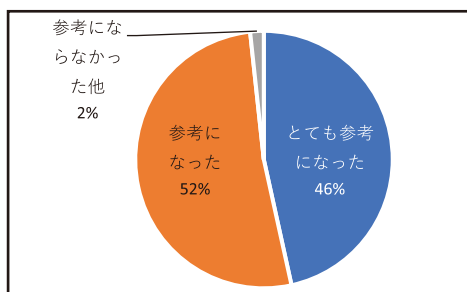
日時：7月30日（火） 場所：コンベックス岡山小展示場 来場者数：約430名



展示会風景

### 《アンケート調査》

1 当情報展示会の情報は参考になりましたか。 2 参考になった情報の集計数（複数回答）



### 3 ご意見、ご感想等

- ・業者の方と直接話をする機会があって良かった
- ・強化食品が増えていると感じた
- ・新商品や地場産物の展示が良かった
- ・貸出品が色々あったので使ってみたい
- ・具体的な調理方法等の説明があり参考になった

- ・職員職種関係なく一緒に回れて情報共有できた
- ・揚げ物が多いので他の調理法の物資も見たい
- ・持ち帰り目的でサンプルが無くなるのは困る
- ・ブースに人がいて説明してほしい
- ・もう少しスムーズに流れたら良かった 他



# 優良工場視察

7月18日（木）に岡山県学校給食地区連合会及び同各支部を対象とした事業として「優良工場視察」を開催いたしました。

参加者32名で兵庫県加古郡稲美町にある「株式会社印南食品 土山事業所」（旧印南養鶏農業協同組合）を視察しました。

工場では3班に分かれて、試作室、検査室、製造ラインや学校給食用物資の製造工程、衛生管理の状況を見学しました。また、鶏を捌く工程も動画で視聴しました。養鶏農家の現状は、「365日休みがない」等の理由で後継者がいないという生産者が多いという問題も知ることができました。また、印南食品は養鶏農家から排出される鶏の糞を肥料とするなど、循環型農業の取組みにも積極的に取り組んでいるという説明がありました。

〈ご感想等〉

- ・給食で使用している物資ができるまでの様子がよくわかった。衛生管理についての設備や作業の工夫も知ることができた。鶏肉についてのお話も興味深く、私たちの食卓に上がるまでの様子はとても勉強になった。
- ・養鶏農家の減少などの課題解決にも関わっていることもすばらしい取組と思った。
- ・命を頂いているということをより実感できた内容だった。
- ・給食の食べ残しがあたりまえではなく、ありがたく頂くという指導につなげていく。
- ・チルドでなく冷凍で発色剤等を使わず、細菌数をおさえられていること、食の安全性を考えてつくられていることがよくわかった。



見学の様子



工場の様子



講義の様子

# 岡山県特定給食施設関係者研修会

8月6日（火）岡山芸術創造劇場 ハレノワに於いて開催しました。

当日は、岡山県保健医療部生活衛生課副参事 近藤真氏による「衛生管理について」と、管理栄養士 野菜ソムリエ協会講師 中沢るみ氏による「食でアンチエイジング～体内年齢を10歳若返らせるコツ～」の2題の講演がありました。

近藤氏の講演では、食中毒の発生状況、給食施設におけるHACCP等のお話があり、それぞれの施設の衛生管理について再点検する良い機会となりました。

中沢氏の講演では、体内年齢を若く保つ食べ方のコツ等を質問形式で行われ、楽しく学ぶことができました。



開会式の様子

# 学校給食共同調理場夏期研修会

8月9日（金）ピュアリティまきびに於いて開催しました。

研修会では、日本栄養士会災害支援チーム（JDA-DAT）リーダー 明関祐也氏から「災害時の食事支援について」、環太平洋大学体育学部体育学科 教授 眞鍋芳江氏から「スポーツ選手の栄養～ジュニアアスリートに必要な食事の仕方～」と題し講演をいただきました。

明関氏の講演は、災害が発生した際の食事について、詳細なデータや関連動画を交えながらお話いただき、防災の日等における指導だけでなく、有事の際における行動の指針となる研修となりました。

眞鍋氏の講演では、ジュニアアスリートへの栄養指導について、眞鍋氏が実際に行っている指導を踏まえたお話をいただき、部活動等でスポーツを行う児童・生徒への指導に役立つ研修となりました。



力竹協議会会長

# 新規取扱物資の紹介

7月3日開催の献立専門委員会で選定され、7月25日開催の物資専門委員会で承認を得た次の物資を2学期から取り扱っておりますので、ご使用ください。

## 常温物資

ミニ仙台麩（あぶら麩）100g



味噌汁



卵とじ

小麦粉とグルテンを練って棒状にして油で揚げ、約14mm幅でスライスしたあぶら麩。煮物・汁物・炒め物など幅広い料理にご使用いただけます。  
※現行取扱い「仙台麩（あぶら麩）250g」1個約3gに1個約0.9gにしたミニサイズを規格追加

## 行事食

クリスマスゼリーミニ（ぶどう味）22g



グレープ濃縮果汁を使用した、クリスマスのデザインが上蓋に描かれた一口サイズの常温ゼリー。12月クリスマス行事食としてご使用いただけます。  
※予約取扱品のため、後日、案内文書を送付させていただきます

## 冷凍物資

冷凍きざみ昆布1kg（固形量800g）



細切りにされた北海道産真昆布を柔らかくなるまで加熱し、煮汁と共に袋に詰め冷凍。あえ物やサラダ、うどん等の具材にご使用いただけます。

冷凍カットぶなしめじ（IQF）500g



長野県産のぶなしめじをバラ凍結し袋詰め。工場では、生産から加工まで一貫した製造により、鮮度が高く、高品質な製品化を実現。炒め物やスープの具材など様々な料理にご使用いただけます。

冷凍豆乳みかんムースFe 40g



鉄：1.1mg/食

国産大豆100%の豆乳を使用した、鉄分強化したヨーグルト風味のムースにみかんを加え冷凍。自然解凍でご使用いただけます。  
※スプーン付き

国産チキン&ポークハム短冊（バラ凍）FeCa 500g・1kg



鉄：5.3mg/100g

カルシウム：337mg/100g

国産の鶏肉と豚肉を使用し、スモークしたハムを短冊にカットし、バラ凍結。鉄分とカルシウムを強化。炒め物やスープの具材等にご使用いただけます。

えびボールFe・Ca（1個約8g）



鉄：8.0mg/100g

カルシウム：281mg/100g

えびを47%配合し、鉄分とカルシウムを強化したえびボール。塩分も極力抑えた配合で、スープの具材や煮物等にご使用いただけます。

はんぺんおわん種 白1kg（1個約7g）



白身すり身（イトヨリダイ・スケツウダラ）にやまいもを加え、ふっくらとした食感に仕上げた団子状のはんぺん。主に汁物の具材としてご使用いただけます。

### （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：給食のパンができるまでを知ろう（小学校）

ねらい：給食のパンができるまでの過程を知り、そこに携わる人々の工夫や思いに気づき感謝して食べる。また、成長期に合わせてパンの大きさが分かれていることを理解し、必要な量のパンを食べようとする事ができる。

食育の視点：食べ物を大切にし、食料の生産等に関わる人々への感謝の心を持つ。（感謝の心）