



子どもたちに笑顔いつぱいの
給食時間をお届けします

親子料理教室 関連記事3ページ

 岡山県学校給食会会報

県学給だより

index

- 学校給食関係者功労者表彰式 2
- 物流管理研修会・衛生管理研修会 2
- 親子料理教室 3
- 出張学校給食情報展示室 3
- 文部科学大臣表彰「学校給食表彰」を受賞して 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
10月号
No.276

〈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



学校給食関係功労者表彰式

8月19日（月）ピュアリティまきびにおいて、学校給食関係功労者表彰式を開催しました。今年度は、学校給食の発展・充実に顕著な功績のあった12名の方々に表彰状及び記念品を贈呈し、表彰しました。被表彰者の皆様におかれましては、今後一層のご活躍をお祈り申し上げます。

令和6年度 学校給食関係功労者被表彰者名簿

学校給食関係功労者表彰要項3-(1)による表彰者

所属所名	現職名	氏名	所属所名	現職名	氏名
岡山市立操南小学校	副主査給食調理技士	灘 ゆかり	倉敷市立西阿知小学校	給食調理技師	川手 清子
岡山市立光南台中学校	栄養教諭	金森 綾子	早島町立早島中学校	給食調理師	小野 みゆき
岡山市立福南中学校	栄養教諭	原田 治美	里庄町立里庄東小学校	校務員	淡路 千重紀
岡山市立上道中学校	栄養教諭	山崎 めぐみ	真庭市立遷喬小学校	栄養教諭	西村 香苗
岡山市立御津中学校	栄養教諭	有村 裕子	勝央町立勝間田小学校	栄養教諭	角南 香織
倉敷市立中島小学校	栄養教諭	山田 正子	美咲町立中央学校給食共同調理場	調理師	森谷 勝代



記念写真



表彰状・記念品贈呈



代表者謝辞

物流管理研修会

8月16日（金）本会の役職員16名と、物流業務全般を委託している岡山通運株式会社の関係従業員（学校給食用物資配送ドライバー・倉庫業務担当者並びに管理者等）26名が出席し研修を行いました。

今年度は、県教育庁保健体育課健康・安全教育班 指導主事（主任）小原万利枝氏を迎え、「安心安全な学校給食を提供するために」と題し、学校給食の意義や目標、食中毒や異物混入事故防止等について講義していただきました。また、給食を提供するまでどのように計画・管理・工夫・調理されているか、実際の調理場の様子を動画で見ながら説明していただき、日頃行っている業務の意味や意義について再認識できました。

衛生管理研修会

8月16日（金）本会において、製パン・炊飯・製めん委託加工工場を対象とした、衛生管理研修会を開催しました。

研修会では、岡山市保健所衛生課食品衛生係 HACCP担当係長出井有紀氏から「学校給食における衛生管理について」、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 誠氏から「学校給食の品質・衛生管理と事故防止について」の講義がありました。出井氏からは、令和5・6年度に発生した食中毒事故の事例紹介や7Sについての説明、水元氏からは、学校給食衛生管理基準に基づいた工場での衛生管理や異物混入防止対策についての講義をいただきました。



研修会風景

このたびの研修内容を踏まえ、2学期以降も引き続き衛生意識の高揚に努め、異物混入事故等が発生しないよう、委託加工工場に対して周知徹底を図ってまいります。

親子料理教室

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し、家庭における食育の推進に寄与することを目的に、8月25日（日）本会調理室において、岡山県内の小中学校に通う児童生徒と保護者を対象にした「親子料理教室」を開催しました。（12組（24名）参加）

料理研究家の畠瀬登美子先生を講師にお迎えし、「親子で楽しくクッキング！ぎょうざにチャレンジ」と題して、楽しく調理しました。

畠瀬先生は、岡山市内の公民館などで親子料理教室やお菓子作り教室、男の料理教室等様々な料理教室を開催されており、一般社団法人日本冷凍食品協会の冷凍食品調理コンサルタントとしても活躍されています。

今回の献立は、「梅ごはん」「焼き餃子」「トマトと卵のスープ」「杏仁豆腐」の4品でした。

「調理する子どもの姿を見て、家庭内で一緒にできたらいいなと感じた」「岡山県産食材を使用した実習が良かった」「子どもが料理の手伝いや後片付けなど、積極的にやってくれて嬉しかった」などの感想をいただきました。



当日調理した、畠瀬氏作成のレシピを一部掲載いたします。

焼き餃子

材 料（4人分）

餃子の皮	30～40枚	ごま油	小さじ2	} A	【作り方】
ひき肉（豚）	200g	塩	小さじ1/2		
キャベツ	200g	しょうゆ	小さじ2		
ねぎ	60g	酒	小さじ2		
しょうが汁	10g	油（焼き用）	大さじ1強		
		熱湯	約70g		
		酢しょうゆ・辛子	お好みで		

【作り方】

- ①キャベツは茹でて、みじん切りにし、固くふきんで絞る。ねぎは小口切りにする。
- ②ボールにひき肉・ねぎ・しょうが汁・Aを加え、よく混ぜる。
- ③皮を手のひらに広げて置く。スプーンで②をすくって皮の中央に置き、反対の手でひだを作りながら包む。
- ④フライパンに油を熱し、餃子を並べ、2分ほど底が少し色づくまで焼く。
- ⑤熱湯をさして、蓋をして、火を少し弱めて、10分ほど蒸し焼きにする。
- ⑥酢しょうゆ（お好みで辛子）でいただく。

出張学校給食情報展示室

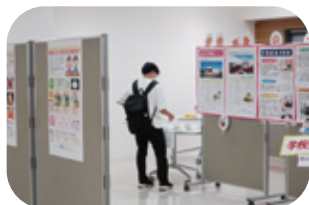
学校給食を学べる場として整備した学校給食情報展示室の利用促進を図るとともに、岡山県民を対象に本会の事業内容を周知するため、津山市教育委員会との共催で「出張学校給食情報展示室」を開催し、延べ148名の方にご来場いただきました。

「過去の歴史変遷がよくわかった」「豆つかみゲームが楽しかった」「子どもと給食について話をしながら展示を見た」「給食メニューを懐かしく思い出した」などの感想をいただきました。

日時場所：令和6年8月22日～28日 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）



津山市教育委員会展示風景



岡山県学校給食会展示風景



文部科学大臣表彰「学校給食表彰」を受賞して

西栗倉村立西栗倉小学校 校長 高本英樹

「えっ？本当にうちが文部科学大臣賞！」
受賞の第一報を受け思わず発した言葉でした。それくらい、驚きが隠せませんでした。

そして、8月1日、長野県長野市で開催された第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会において表彰式が行われ、栄誉ある賞をいただきました。大変光栄に思うと共に、ご指導とご協力をいただきました関係者の皆様に、心よりお礼申し上げます。

以下に本校の取組の一部を紹介します。

1 ふるさと元気給食

給食に地域の食材を多く取り入れることで、児童を元気に、そして、西栗倉村を元気にしていく取組です。ふるさと食材と生産者に触れ合うことで感謝の心を育て、西栗倉村を知ること、ふるさとを愛する心を育むことができると考えています。生産者を招いての「ふるさと元気感謝給食」もあります。生産者と一緒に給食を食べることで、地場産物を身近に感じたり、生産者への感謝の気持ちを高めたりしています。

2 給食コンテスト

児童が考えた給食の料理を募集し、魅力的なものを実際に作って給食に提供しています。ふるさとの食材を活かした料理を考えることで、児童の食への関心を高めることができると考えています。

3 ふるさと元気給食プロジェクト

生活科と総合的な学習の時間を使って、生産者のもとを訪ね、畑の見学やインタビューを行い、グループごとに情報をまとめて発表し合ったり、地場産物と輸入食材を比較して、地場産物のよさを理解し、今後の食生活に役立てたり、クラスで一つの献立を考え、それを調理実習で実際に調理したりするなどして、楽しみながら食について学習をしています。

今回の賞を励みに、今後も、望ましい食習慣を児童に身につけさせること、「ふるさと西栗倉を愛する心」を育てていきたいと考えます。



(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：成長期に必須！！「鉄」、あなたは足りていますか？(中学校)

ねらい：成長期に必要な鉄について理解し、自分の食生活を見直し、健康を考えた食生活をしようと思える。

食育の視点：心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事のとり方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。(心身の健康)