



子どもたちに笑顔いつぱいの
給食時間をお届けします

 岡山県学校給食会会報

栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー
関連記事2～3ページ

県学給だより

index

- 栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー・・・・・・・・・・2～3
- 学校給食用パン品質審査会・・・・・・・・・・・・・・3
- 職場体験学習の受け入れ・・・・・・・・・・・・・・3
- 新規取扱物資の紹介・・・・・・・・・・・・・・4



貸出品
岡山県学校給食モデル献立郷土料理「美作の冬」
※詳細は4ページ

令和6年
12月号
No.278

〈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



栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー

11月13日（水）栄養教諭・学校栄養職員を対象に「栄養教諭・学校栄養職員支援セミナー」を開催しました。調理実習及び講義は、政木信昭クッキングスクール校長の政木信昭氏を講師にお迎えし、「基本の和食について」と題してご指導いただきました。

受講者に、政木先生の調理技術をじっくり学んでいただくため、午前に調理実演・講義を、午後から調理実習を行いました。

調理実演・講義では、政木先生の巧みな包丁さばきを、真剣な眼差しでメモしたりカメラで撮影したりし、利尻昆布とかつお削りの「一番だしの取り方」では、“うま味”の大切さを学びました。

そして、午後の調理実習では、午前の調理実演・講義を参考にして、受講者全員がアジの三枚おろしに挑戦し、楽しく調理技術のスキルアップを図りました。



調理実演



調理実習



献立

なお、当日のレシピ「鰻のかば焼き」「卵豆腐のそぼろ餡かけ」「揚げ茄子の香味漬け」及び本会取扱物資の岡山県産チヌカット米粉付きを使用した「チヌの香味揚げ」は、次のとおりです。

★は県学給取扱地場産物、☆は県学給取扱物資

鰻のかば焼き

材 料（4人分）

鰻	4尾	A
☆こい口しょう油	大さじ3	
☆濃厚熟成本みりん	大さじ1	
☆砂糖	大さじ2	
☆胡瓜	1本	
☆サラダ油	少々	

（作り方）

- ①鰻は、ぜいごを取り、水洗いして三枚におろし、腹骨をすき取ります。
- ②フライパンにサラダ油少々を熱し、鰻の身の方を下にして中火で焼き、きれいな焼き色がついたら返してサッと焼き色をつけ、たまった油をふき取り、Aのタレを加えて煮詰めながらフライパンをゆすり、照りをつけて仕上げます。
- ③胡瓜は蛇腹胡瓜にします。
- ④器にかば焼きを盛り付け、③を添えます。

卵豆腐のそぼろ餡かけ

材 料（4人分）

〈卵豆腐〉		B
卵（Mサイズ）	6個	
一番出し	卵と同量	
☆塩	小さじ1	
☆濃厚熟成本みりん	小さじ2	C
☆うす口しょう油	小さじ1	

（作り方）

- ①卵豆腐を作ります。出し汁に、Bで味をつけ、卵と合わせて混ぜます。ザルで漉してから流し箱に流します。
- ②煮立った蒸し器に入れ、上から布巾をし、蓋をして中火で4分、蓋をすらして弱火で12～13分蒸します。（中心に竹串を刺して何もついてこなければ出来上がり）
- ③出来上がったら卵豆腐を切り分けます。

〈そぼろ餡〉		C
☆ニューむきえび	12尾	
☆干し椎茸	2枚	
☆冷凍むき枝豆	30g	
二番出し	2カップ	
☆塩	小さじ1/3	
☆うす口しょう油	小さじ2	D
☆濃厚熟成本みりん	小さじ2	
☆でん粉	大さじ1	

（作り方）

- ①干し椎茸は戻して刻んでおきます。
- ②鍋にCを合わせ、えびと椎茸、枝豆を入れて軽く煮て、水で溶いたでん粉でとろみをつけます。
- ③器に卵豆腐を盛り、上から熱いそぼろ餡をかけます。

揚げ茄子の香味漬け

材 料（4人分）

茄子	4本	D
☆唐辛子	1/2本	
にんにく	1片	
生姜	10g	
青ネギ	1/2本	
☆冷凍大根おろし	150g	揚げ油
★上乾ソフトちりめん	20g	

（作り方）

- ①茄子は揚げる直前にヘタを取り、タテ2つに切り、皮の方に厚みの1/3までタテに細かく切り目を入れ、タテ1.5cm幅に切ります。
- ②にんにく、生姜はみじん切り、青ネギ、赤唐辛子は小口切り、大根はザルに取り、水気を切り、ちりめんはザルに取り、湯をかけて水気を切ります。
- ③揚げ油を170℃に熱して①の皮を下にして揚げ、油を切ってバットに入れます。
- ④フライパンに油を熱し、唐辛子、にんにく、生姜を炒めて香りを出し、Dの調味料を入れ、③にかけてそのまま冷まし、味を含ませます。
- ⑤器に茄子を盛り、大根おろし、ちりめん、青ネギをのせます。

子夏の香味揚げ

材 料 (4人分)

★岡山産子夏	300g	【つけ汁】		
カット(米粉付き)		☆こい口しょう油	大さじ2	} E
生姜(せん切り)	10g	★岡山産氷温純米酢	大さじ1	
油	少々	☆砂糖	大さじ1	
		☆濃厚熟成本みりん	大さじ1	
		胡麻油	大さじ1	
		レタス(せん切り)	小さじ1	

(作り方)

- ①子夏は 170℃の揚げ油で気長くカラッと揚げます。
- ②鍋に油を少し入れ、生姜を炒め、①と E を加え、火にかけながら調味料をからませます。
- ③器にレタスを敷いて上から②を盛ります。

学校給食用パン品質審査会

11月7日(木)に、製パン委託加工工場が製造した、学校給食用パンの品質審査会を開催しました。

10月2日～21日にかけて学校等から抽出し、本会冷凍倉庫で冷凍保存した後、審査日当日に一斉解凍したもので、焼き色、形などの外観審査、すだち、香りなどの内相審査を実施しました。

県内の3製粉会社から講師を招き、講師の方々を中心に、栄養教諭及び保護者代表の方にも審査に加わっていただくなど、色々な角度から審査をすることにより、学校給食用パンの品質向上に努めています。

審査結果は、「ボリューム感が課題。暑さで発酵管理が困難だったと思う。小規模工場はより発酵管理をシビアに行ってほしい。昨年に比べ形のばらつきが目立った。流れ作業ではなく、製造序盤と終盤で同じ品質になるよう都度調節を。子どもの手に渡るのはひとつのパンなので、品質の標準化が重要」との総評でした。

また、栄養教諭及び保護者代表の方々には、それぞれの立場から、「子どもたちはパンが好きなのでパンをよく見えています。より良いパンを目指してほしい。品質、食味の基準が気になっていたので勉強になった。保護者にも審査会を伝えていきたい。審査会が子どものため、地域のためになっていると思う」等の感想をいただきました。

なお、細菌検査についても併せて実施し、安全性を確認しました。



製造工場名	抽出月日	外観計 (30点)	内相計 (70点)	合計 (100点)	判定	塩分
片岡パン	10月11日	23.8	56.4	80.2	優	1.3
フジパン	10月21日	24.0	55.7	79.7	良	1.4
木村屋	10月7日	23.4	55.4	78.8	良	1.3
花森パン	10月3日	23.3	55.5	78.8	良	1.3
田中パン	10月8日	23.2	55.4	78.6	良	1.4
河本パン	10月8日	22.3	55.2	77.5	良	1.3
エラヤ	10月2日	20.7	54.7	75.4	良	1.4

職場体験学習の受け入れ

11月6日～7日の2日間、岡山市立灘崎中学校2年生1名が職場体験学習を行いました。

主な内容は、「倉庫作業」「検査」「献立作成」「電算処理」「パン品質審査会」を体験してもらいました。

生徒さんから、「倉庫作業では、荷物を運ぶのは大変だったが、やりがいがあった」「献立作成では、バランスの良い献立を作ることが難しかった」「自分の手の検査では、手洗い前と後の菌の数を比べ、普段手洗いをする倍くらい手洗いをしようと思った」「パン品質審査会では、7つのパンを比べ外観、内相など全て違ってそれぞれ特徴があって驚いた。このような会に参加したのは初めてでとても緊張した」などの感想がありました。

この職場体験で、働くことの大変さや働いている人への感謝の気持ちを感じてくれたようです。これからの成長に役立てば幸いです。



倉庫作業



手の検査



献立作成

新規取扱物資の紹介

10月4日開催の献立専門委員会で選定され、11月8日開催の物資専門委員会で承認を得た次の物資を3学期から取り扱いますので、ご使用ください。

常温物資

県学給 岡山県産白桃チャツネ
300g・500g



県学給
開発物資



岡山県産の白桃を使ったチャツネ。カレーやミートソースに調味料として加えることで甘味が増し、子どもたちに食べやすい味付けとなります。

全学栄 救給おいもの和風リゾット
150g・250g



原材料に国産のさつまいも・にんじん・たまねぎ・うるち米を使用した、アレルギー特定原材料等28品目不使用の「和風リゾット」。防災の日の給食や災害時の備蓄用としてご使用いただけます。

ミニひなあられ 5g

行事食



国産のもち米を使用した、醤油ベースのひなあられ。3月の「ひなまつり」の行事食としてご使用いただけます。※現行品10gと同配合で規格追加。
※予約品のため、別途予約案内(12月上旬)いたします。

国産原木乾燥椎茸3mmスライス 100g・1kg



国産の原木椎茸を乾燥・スライス加工し、袋詰めしたものです。※現行品の岡山県産の原木乾燥椎茸が原料不作により一時休止のため、国産で対応いたします。

冷凍物資

鯨竜田揚げ(約10g) 1kg



クジラ赤肉に醤油・砂糖・みりん等で味付けし、馬鈴薯澱粉で粉付、冷凍。そのまま油で揚げ、竜田揚げとしてご使用いただけます。※現行品の取扱業者の廃業による別工場での取扱いとなります。すでにご予約いただいている数量について、当物資で対応いたします。

スクールランチ小松菜餃子(バラ) 16g



アレルギー物質
「ごま」不使用



主に福岡県産の小松菜を使用し、その他の野菜のキャベツ・玉葱・人参等や豚肉も国産原料を使用した冷凍餃子。1食ずつバラ凍結し、40食入りに袋詰めしたものです。焼き・揚げ・蒸しのそれぞれの調理でご使用いただけます。

スクールランチ米粉焼売 Fe・Ca(バラ) 15g



鉄：2.7mg/個
カルシウム：33mg/個



国産の豚肉・たまねぎ・キャベツ・人参等を九州産の米粉を使用した皮で包んだバラ凍結の冷凍焼売。米粉の皮を使用することで、小麦アレルギーに対応。揚げ・蒸し調理でご使用いただけます。

フィレオチキン 40g・50g



国産の鶏肉をざっくりミンチにして成形、衣付け後、冷凍したもの。製造工程で油調理してあるので、揚げ調理だけでなく、焼き調理、スチコンでの調理も可能。パンにはさんでもご使用いただけます。

野菜ソイ餃子(Fe) 18g



鉄：2.2mg/個



国産野菜を使用し、鉄分を強化した冷凍餃子。餃子の具として、野菜の他、大豆由来の「粒状植物性たんぱく」を使用。豚肉、鶏肉などの肉類は不使用。焼き調理・揚げ調理でご使用いただけます。

国産たこ唐揚げ 1kg



大分県・長崎県で水揚げされた新鮮な真だこをひと口サイズにカット。米粉と甘藷でん粉にコショウを加えたものをまぶし、冷凍したもの。油で揚げ、そのまま唐揚げとしてご使用いただけます。

(表紙の写真)岡山県学校給食モデル献立郷土料理「美作の冬」

内容 ご飯・やまめの甘露煮・煮あいざい・たかきび粉のだんご汁・あたご梨