



子どもたちに笑顔いつぱいの
給食時間をお届けします

巳

OGK 岡山県学校給食会会報

県学給だより

index

- 新年のごあいさつ・・・・・・・・・・・・・・・・・・2～3
- 委託加工工場の現地調査について・・・・・・・・・・3
- 施設紹介（倉敷学校給食共同調理場）・・・・・・・・4～5
- お知らせ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・6



貸出品 カルタ 食育なぞなぞかるた
※詳細は6ページ

令和7年
1月号
No.279

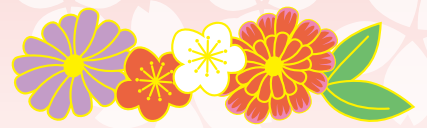
公益財団法人 岡山県学校給食会
〒702-8026 岡山市南区浦安本町 59 番地の 4
TEL 086-263-6465(代)
URL : <https://www.ogk.or.jp/>

岡山県給





新年のごあいさつ



年頭所感



あけましておめでとうございます。皆様におかれましては、お健やかに新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。旧年中に賜りました私ども県学校給食会に対しましての温かいご支援と多大なるご協力の、心から感謝申し上げます。

本年は、平成17年に食育基本法が制定されてから20年となります。「食育」という言葉は、石塚左玄（福井県）が、著書『化学的食養長寿論』明治29年（1896年）で、「躰育智育才育は即ち食育なり」と造語したことから始まると言われています。この考えは食育基本法の前文に、「食育を、生きる上での基本であって、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置付ける」と活かされています。学校給食に関わる私たちは、このことを改めて認識し、基本として進めて行かなければならないと考えます。

そうした区切りの今年も本会は、良質で安全安心な

公益財団法人岡山県学校給食会 理事長 向井 重明

学校給食用物資を安定的に、そして安価で供給することに努めながら、地場産物の供給促進や食育情報拠点としての機能を果たし、岡山の子どもたちに、「日本の食文化」やその良さを感じてもらえるような食材の提供をはじめ、学校における食育に貢献できるよう努めてまいります。

さて、今年の干支は「乙巳（きのと み）」です。乙（きのと）は、十干の2番目で「木」の要素を持ち、草木がしなやかに伸びる様子や横へと広がっていく意味を持ち、巳（み・へび）は、神様の使いとして大切にされてきた動物で、たくましい生命力があり、医療、治療、再生のシンボルともされています。60年周期の干支の中で42番目に位置する乙巳の年は、「努力を重ね、物事を安定させていく」という意味合いを持つ年とされています。

県学校給食会は着実に成長できるよう今年も職員一丸となって頑張っております。

本年も変わらぬご指導、ご支援をお願い申し上げますとともに、皆様にとって良き年になりますようお願い申し上げます。年頭のご挨拶といたします。



年頭所感



新年あけましておめでとうございます。

本県の学校における食育の推進及び学校給食の充実に関心をいただいております関係の皆様、謹んで新年の御挨拶を申し上げます。

食は人間が生きていく上で欠かすことのできない大切な

ものであり、健康な生活を送るためには、健全な食生活は欠かせないものであります。

近年、栄養摂取の偏りや朝食欠食といった食習慣に起因する肥満や痩身、生活習慣病、食物アレルギー等の健康課題が見られる中、学校教育活動全体における食育の推進は、子どもたちが豊かな人間性を育み、生きる力を身につけていくために非常に重要であると考えております。

さて、本県で令和3年度から施行されております「第3次岡山県教育振興基本計画」の食育指標は、「朝ごはんを食べることは大切だ」と回答した児童生徒の割合を、小・中学生ともに95%にすることであり、今年度がその最終年度となっております。心身の成長や健

岡山県教育委員会 教育長 中村 正芳

康の保持増進には、朝食を含む1日3度の栄養バランスのよい食事摂取、適切な運動、休養及び睡眠が必要であり、児童生徒への食育の実践や学校給食の提供を行う皆様には、食に関する指導や学校給食での取組の発信等を通じて、児童生徒はもとより保護者や地域に向けて、学校給食をはじめとする食の大切さや楽しさを啓発することで、正しい食習慣を身につけるとともに、自分の健康は自分で守るという自己管理能力を育成していただけることを期待しております。

岡山県学校給食会では、県内全域を対象として、物資の安定的な供給に努めるとともに、地場産物の活用や食物アレルギーに配慮した物資の提案等、食育の推進や安全安心な給食の提供に御尽力いただいております。また、栄養教諭等を対象とした研修会の開催や衛生管理に役立つ器具の貸出など、学校給食関係者の資質向上や学校給食現場の衛生管理に御支援をいただいておりますことに感謝申し上げます。

本年も安全安心で充実した給食の提供及び食育の推進を通じて、「心豊かに、たくましく、未来を拓く」児童生徒の育成にお力添えいただきますようお願い申し上げます。

年頭所感



明けましておめでとうございます。皆様におかれましては、健やかに新年をお迎えのことと謹んでお喜び申し上げます。

平素から、私ども岡山県学校栄養士会の諸活動に対し、温かい御支援と多大な御尽力を賜り、心から感謝申し上げます。

学校給食は、児童生徒の健全な発育発達を支え、食の大切さを伝えるとともに、学校生活に楽しみや彩りを与えるものです。学校給食の管理と食に関する指導を一体として行うことを職務とする私ども栄養教諭・学校栄養職員は、児童生徒の心身の成長にとってかけがえのない職であると自負しております。

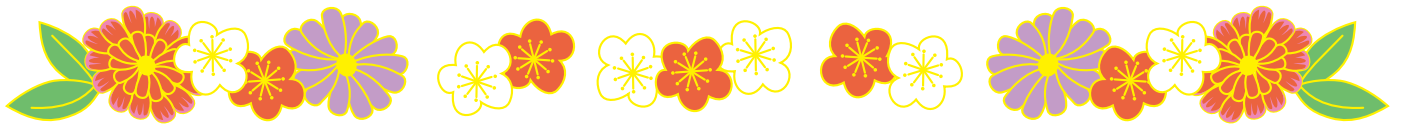
コロナ禍を経て、肥満・痩身、食習慣の乱れ等の食に関する課題を有する児童生徒の増加が指摘される

岡山県学校栄養士会 会長 鈴木 美穂

中、学校において食に関する健康課題のある児童生徒に対する個別的な相談・指導への対応等の重要性が叫ばれています。食の専門家である栄養教諭・学校栄養職員として、目の前の児童生徒に真摯に向き合い、一人ひとりの児童生徒が生涯にわたって健康で幸せな人生歩むための伴走者となれるよう、私どもの更なる資質能力の向上が求められています。へびは古来より脱皮を繰り返す姿から「再生」と「成長」の象徴とされてきました。巳年の今年は、この変化の力を前向きに捉え、時には古い殻を脱ぎ捨て、新たな可能性を切り開く勇気を持ちたいものです。

今年も安全で教育的な配慮のある学校給食の提供と、食に関する指導の更なる充実に向けて、力強く前向きに、会員一同力を合わせて取り組んで参る所存でございますので、引き続き御支援くださいますよう、どうぞよろしくをお願いいたします。

今年一年が、希望に満ちた年になりますように願って、年頭の御挨拶とさせていただきます。



委託加工工場の現地調査について

10月1日(火)～12月11日(水)にかけて、学校給食用製パン・炊飯・製めん委託加工工場全16工場に立ち入っての現地調査を実施しました。調査には、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 誠氏にご同行いただきました。

HACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認するため、製パン・炊飯・製めんの各事業者団体作成の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」に沿った、健康管理表・施設設備点検表・従業員への衛生教育の記録など、数十種類の書類整備、運用状況を確認しました。

また、工場内へ立ち入り、整理整頓が出来ているか・隅々まで清掃できているか等施設設備の確認を行いました。

併せて細菌検査・ATP検査を実施し、食缶・調理器具・水道レバー等、製品や手指に直接触れる箇所を重点的に検査しました。

調査後、各工場に調査結果・指摘事項をまとめた報告書を送付し、工場からの対応報告書で改善を確認し、衛生管理・品質の向上に努めております。



各団体の手引書
厚生労働省HPより



工場調査の様子



工場調査の様子



拭取検査の様子



施設紹介

倉敷学校給食共同調理場

倉敷市は、瀬戸内海に面し、温暖な気候と豊かな自然に恵まれた中核市で、中国地方では3番目の人口約47万人を有しています。江戸時代には幕府直轄の天領として栄え、白壁の蔵や町家など歴史的な景観が特徴です。また、大原美術館などの景観と調和した美観地区や、児島地区の鷺羽山、玉島地区の港町など、個性豊かな地区からなる多様な表情を持っています。

倉敷市の学校給食調理場は、昭和40～50年代に設置したものが多く、施設更新の必要性が増していました。こうした状況の中、令和2年5月に「倉敷市学校給食調理場整備に係る基本方針」を定め、3か所の共同調理場を整備することとしました。その第1号として、倉敷市有城に「倉敷学校給食共同調理場」を整備しました。

当調理場の同じ敷地内には、「有城防災備蓄倉庫」が併設されています。敷地内に300m³の雨水貯留槽を設置し、大雨時の浸水対策を講じています。また、当調理場と防災備蓄倉庫の共用で、非常用発電機を設置しています。

この両施設は、公共施設等の建設、維持管理、運営等を民間の資金や経営能力及び技術的能力を活用して行う手法である、PFI（Private Finance Initiative：プライベート・ファイナンス・イニシアチブ）方式を活用したもので、建設及び今後15年間の給食調理業務、配送業務、施設の維持管理等を「株倉敷有城学校給食サービス」に委託しています。

当調理場は、令和6年6月に完成し、同年8月より給食の提供を開始しました。現在、約7300食の給食を3コースに分けて調理し、市内の小学校10校と中学校2校、計12校に提供しています。



野菜・果物下処理室



煮炊き調理室



焼物・揚物・蒸し物調理室

特色としては、学校給食衛生管理基準に沿った高い衛生管理が挙げられます。HACCP(ハサップ)の概念に基づき、食材の受入れから製造・出荷までの全ての工程において継続的に監視・記録する衛生管理手法を取り入れ、原材料の受入れから調理・配送まで、人や食材による交差汚染が発生しないようにしています。

調理場の「調理エリア」は原材料の受け取りや野菜類の下処理を行う「汚染作業区域」と、食品の切裁や加熱調理、配食を行う「非汚染作業区域」を明確に区分けし、各室を適切に配置しています。調理員は、専用の調理服と靴に着替え、エアシャワーを通り手洗い消毒をしなければ、「調理エリア」に入ることができない動線になっています。また、外部に接する荷受室にエアカーテン、コンテナの発送・回収口にはドックシェルターを設置し、昆虫やほこりなどの進入を防止しています。

各室は役割ごとに明確に区分され、必要な衛生管理を徹底して行っています。例えば、和え物専用の準備室・調理室を設置して真空冷却機や冷却機能付き回転釜などを用いて食材の温度管理を徹底するとともに、果物・生野菜処理室に微酸性電解水生成装置を設置し、給食を衛生的に提供できるようにしています。さらに、これらの室は和え物や非加熱食材を扱うことに考慮し、他室より室温を下げて空調を管理しています。

アレルギー専用調理室には広い盛り付け室を併設し、1日当たり150食分のアレルギー対応食を提供することが可能で、現在、乳・卵の2品目を除去した除去食を調理し専用容器を用いて提供しています。

なお、和え物調理室、アレルギー専用調理室・盛り付け室、果物・生野菜処理室については、「高度清浄度区域」として換気設備を管理しており、圧力差により空気の流れをコントロールしています。高温になりがちな煮炊き調理室は、作業エリアに冷気を送り、温度差を利用して上昇気流を発生させることにより熱気を部屋の上部に集め効率よく換気する「置換空調方式」を採用し、快適な作業環境を実現するとともに省エネを図っています。

焼き物・揚げ物室には、4台のスチームコンベクションオープンと2台の連続式揚げ物機を設置し、3コースの多様な献立に対応できるように工夫しました。



和え物調理室



アレルギー専用調理室



コンテナ室

さらに、当調理場には調理場内の衛生状態や食品を定期的に確認するための検査室が設けられており、細菌検査や食品に混入した異物の検査を行うための機器を設置しています。また、調理実習室を設け、新しい献立の試作等が行えるようにしています。ICTを活用した食育プログラムの提供も予定しており、会議室や調理実習室から学校や家庭に向けてオンラインでも食に関する情報を発信していきます。

倉敷市では、栄養バランスのとれた学校給食を提供し、日々の献立を「生きた教材」として、体験しながら学ぶことのできる重要な教育活動の一環として捉えています。この調理場においては、月に一度受配校に向けて、Google Meet(グーグル ミート)を用いた配信による給食時指導を行ったり、受配校に出向いて教科等における食に関する指導を行ったりしています。今後も地元の食材を使って安全安心でおいしい給食を提供し、学校と連携しながら食育も充実させていきます。

【施設の概要】

名称 倉敷学校給食共同調理場
所在地 倉敷市有城1301番地1
敷地面積 12,829㎡
延床面積 4,482㎡



遠景

地場産物調理講習会

給食を自分たちで作ってみよう!

献立：ちらし寿司・南蛮漬け・沢煮椀（さわにわん）・果物

日時 **令和7年1月26日（日）9：30～13：30**
 主催 (公財)岡山県学校給食会
 後援 岡山県教育委員会
 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 16組(原則1組2人)
 参加費 無料
 申込方法 ①氏名 親・子 ②連絡先(電話番号)
 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。
 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)
 その他 後日、メール等で参加決定通知をお送りいたします。1班2組で調理していただき、昼食に召し上がっていただきます。

～講師紹介～

中山 真知子氏

(なかやま まちこ)

美作大学 食物学科
講師



管理栄養士・栄養教諭一種

香川県公立学校 学校栄養職員
岡山県公立学校 学校栄養職員
岡山県公立学校 栄養教諭
美作大学 講師(2022.4～)

保護者の食育料理教室

「からだを作る食事 朝食の役割とおすすめレシピ」

子どもの成長期に必要な食事内容を学校給食やスポーツ栄養から学びましょう!

献立：ミネストローネ・手作りドレッシング・デザート等 4品程度(予定)

日時 **令和7年2月1日（土）9：30～13：30**
 主催 (公財)岡山県学校給食会
 共催 (公社)岡山県栄養士会
 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 岡山県内の中学生をもつ保護者
 定員 32名 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
 申込方法 ①氏名 ②連絡先(電話番号) 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、メール等で参加決定通知をお送りいたします。
 1班4人で調理していただき、昼食に召し上がっていただきます。

～講師紹介～

入谷 尚美氏

(にゅうや なおみ)

公認スポーツ栄養士
管理栄養士
フードスペシャリスト



武庫川女子大学
生活環境学部 食物栄養学科 卒業

栄養セミナー・サポート経験のある競技
野球・サッカー・ソフトボール・水泳・
トライアスロン・テニス 他

小学生～大学生向けの栄養セミナー・特
定保健指導・料理動画作成に携わる

江崎グリコ「バランス食堂」監修
(2019～現在)



地場産講習会
チラシ



食育料理教室
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：syokuiku03@ogk.or.jp (地場産講習会応募専用)

E-mail：syokuiku01@ogk.or.jp (食育料理教室応募専用)

(表紙の写真)貸出品 カルタ 食育なぞなぞかるた

内容：段階を追って難しくなり、段階ごとの説明もあり、楽しく遊べるカルタ。