

講習会・研修会

学校給食の食事内容の充実を図り、教育的効果の高いものとするための講習会を実施しています。

★学校給食関係者衛生管理等・調理講習会

栄養教諭・学校栄養職員・調理員等を対象に、県産品を活用した調理講習会を開催しています。学校給食をより魅力ある豊かなものにするため、調理技術・衛生管理の向上を図ります。

★学校給食用物資研究会（講演会）

学校給食を取巻く諸問題をテーマとした講演会を開催します。



〈学校給食関係者衛生管理等・調理講習会〉



〈学校給食用物資研究会（講演会）〉

情報提供

食に関する情報を収集し、タイムリーな情報を発信しています。

★ホームページの開設

残留農薬検査等の結果、貸出指導教材リスト、センター開発品等を掲載しています。

★ひょうごの学校給食だより

学校給食に関する各種情報や県内の学校における食育の取り組み等に関する情報を提供しています。（年3回発行）

★検査・食育だより

衛生管理や食に関する情報を提供しています。（毎月発行）

★ひょうごっ子の給食レシピ

県産食材を使用した献立調理の研究を行い、その献立例を県下の各市町等に紹介しています。（毎月発行）

★食育指導教材・検査機器の貸出

レプリカ・DVD・紙芝居等の他、検査機器（簡易ふらん器・ATP拭取り検査器・手洗いチェッカー・糖度計・塩分計等）を貸出しています。



〈ひょうごの学校給食だより〉
〈検査・食育だより〉〈ひょうごっ子の給食レシピ〉

◇食育指導教材



〈朝食バイキングレプリカ〉



〈すがたをかえる大豆〉



〈おせちレプリカ〉



〈全国学校給食甲子園優勝レプリカ〉



〈豆つかみゲームキット〉



〈食育エプロン〉



〈ぬいぐるみ〉



〈食事料理カード〉



〈紙芝居〉

◇検査機器



〈簡易ふらん器〉



〈ATP拭取り検査器〉



〈手洗いチェッカー〉



〈糖度計〉



〈塩分計〉

事業案内

安全で良質な
学校給食用物資
の供給

地産地消の
取り組みを含めた
食育支援活動の
促進

「食」と「スポーツ」
に関する連携事業

(公財) 兵庫県スポーツ協会
給食食育支援部 (学校給食・食育支援センター)



学校給食用物資の供給

安全で良質な学校給食用物資を年間を通して安定した価格で供給しています。
また、近畿ブロック学校給食会との共同購入を推進し、安全で良質・低廉な物資の供給に努めています。

主食

★米(精米、米飯、米粉)

兵庫県産米を100%使用しています。また地元産米を優先した供給に努めています。



〈県産米〉

★パン・米粉パン

(小麦粉、ショートニング、砂糖、脱脂粉乳)

ショートニング・砂糖は近畿ブロック学校給食会と共同購入することにより、良質で低廉な価格で供給をしています。県産米を使用した米粉パンの供給も行っています。



〈パンの焼き工程〉

副食

常温食品、直送の冷凍・冷蔵食品、油脂、調味料等を取扱っています。

食物アレルギー対応の商品開発に取組み、また関係団体との連携を図りながら、地場産物の消費拡大を積極的に取り組んでいます。

《協会開発品》



〈県産鶏つくねミニ 7g〉



〈開発ポークハム〉

《地場産物の商品》



兵庫県産大豆 (レトルトパック)



〈県産レトルト大豆〉 〈Fカレーウ(県産小麦使用)〉

衛生管理

安全で良質な物資をお届けするために、品質管理の徹底に努め、食品検査を実施しています。

★検査

【自主検査】

●所内検査(当協会が実施する検査)

取扱い物資やクレームに関する検査、製パン・炊飯委託工場の拭取り検査を当センター検査室で行っています。

- ❖細菌検査
- ❖異物検査

●外注検査(外部検査機関へ委託)

定期的に取り扱い物資の検査を実施しています。

- ❖残留農薬検査(パン用小麦粉、玄米)
- ❖DNA鑑定(玄米)
- ❖カドミウム分析(玄米)
- ❖品位検査(精米の品位分析、鮮度判定)
- ❖放射性物質検査(一般物資)
- ❖食物アレルギー検査(一般物資)

【依頼検査】

各市町教育委員会等からの依頼により、学校給食用物資の衛生状態を確認するための検査や、喫食中等に発見された異物が何であるかを調べる検査・考察を行い、衛生管理・再発防止の資料として活用いただいています。

- ❖細菌検査
- ❖異物検査



〈検査用玄米採取〉



〈顕微鏡による検査〉

★学校給食用製パン・炊飯委託工場等の調査

全ての製パン・炊飯委託工場において拭取り検査を行い、衛生管理状況等の指導を実施しています。

★学校給食用物資管理状況調査

製パン・炊飯委託工場に出向き、パン用原材料(小麦粉等)と精米の保管状況や現物在庫及び台帳を確認しています。

★学校給食用製パン・炊飯委託工場衛生管理研修会

学校給食用製パン・炊飯委託工場関係者を対象に、食品衛生に関する研修会を開催し、関係者の意識の向上を図っています。



〈衛生管理研修会〉

品質向上

★学校給食用コッパン品質審査会

学校給食用製パン委託工場において製造される学校給食用コッパンの品質向上と均一化を図ることを目的に品質審査会を開催しています。



〈コッパン品質審査会〉



食育支援活動の促進

食育に役立つ各種講習会や地産地消の取組みを含めた体験学習の開催など、学校における食育活動を支援しています。

児童・生徒を対象とした体験学習

《出前講座》

★魚講習会

兵庫県の水産業への理解を深めるとともに、魚を見る・触る・おろす・食べるという体験を通して命の大切さを学びます。



〈魚講習会〉

★竹輪を作ろう!講習会

竹輪などの魚肉練り製品の製造過程について学び、実際にすり身を使って竹輪作りを体験します。



〈竹輪を作ろう!講習会〉

★ごはん塾

児童・生徒がかまど炊飯を体験するとともに、「米」にかかわる人達の努力や農業の役割などを考え、ごはん食を中心とした日本型食生活の大切さを伝えます。



〈ごはん塾〉

★手作り豆腐講習会

県産大豆を使用して、大豆から豆腐になる工程を体験し、大豆の生産流通や大豆製品について学びます。



〈手作り豆腐講習会〉

★みそ作り教室

物作りの楽しさや難しさに気づき、食への感謝の心を育むとともに、日本の伝統的な発酵調味料である「みそ」の色・味・香り等の魅力や製造過程を学びます。



〈みそ作り教室〉

★もう~もう~スクール(酪農搾乳体験)

乳牛の模型を用いた搾乳体験等を通じて、牛乳や乳製品が出来るまでを楽しく学びます。



〈もう~もう~スクール〉

★目指せ!かみかみマスター!(うすら卵を使用して)

食事のマナーを通して、給食をおいしく安全に食べることを学ぶ講習会です。

よく噛むために、食事中に気をつけたいことを学習した後、箸を正しく持つうすら卵を食します。



〈目指せ!かみかみマスター!〉



食×sports

★スポーツとの連携による食育へのアプローチ

令和7年度は兵庫大学女子駅伝部と同大学の栄養マネジメント学科と連携し、パフォーマンス向上及びコンディション維持に必要な「食」の学びを通して食意識改革を目指します。



〈スポーツとの連携による食育へのアプローチ〉



普及、地産地消

★スポーツ協会管理施設との連携による食育学習会

食事とスポーツを通して身体づくりを支援するために、スポーツ協会管理施設と連携し、施設利用者を対象に「食」に関する講座を開催します。

★学校給食研究事業補助

学校給食の充実と食育を推進するため、学校給食研究事業に要する経費を研究団体に補助しています。

★県産品を利用した親子料理教室

県産食材に興味を持ち、親子一緒に料理することで調理の楽しさを体験することを目的とした料理教室の開催に対し、補助金を交付します。

児童・生徒とその保護者を対象に、県産品を使用した料理教室の食材等にかかる経費の全部または一部を補助します。



〈調理実習風景〉



〈食育学習会〉