

やまがた 学校給食だより



第9号

平成22年1月4日

[編集・発行]

財団法人 山形県学校給食会

〒990-0051 山形市鶴岡町一丁目2番12号

TEL.023-622-0938 FAX.023-631-0961

http://www.yamagaku.or.jp

新春を迎えて

常務理事兼事務局長

山名博和



新年、明けましておめでとうございます。

皆様には、新たな気持ちで新年をお迎えのことと謹んでお慶び申し上げます。

さて、昨年は新型インフルエンザが流行し、県内でも学級閉鎖、学校閉鎖等の大きな影響が出ております。学校給食関係者の皆様方には、調整や変更などの対応に追われる日々を過ごされたことと存じます。

流行はまだまだ続くもようですが、私ども山形県学校給食会は、このようなときにこそ安全で安心な食品や食材をお届けすることが、皆様から頂戴している信頼に対する責務であると考えております。

子ども達の笑顔を願い、学校給食が教育活動の一環として円滑に実施されるよう、さらに努めてまいります。

また、「食育」の推進を図るため教材拡充や各種研修会の支援等、普及充実事業の一層の充実に努め、公益法人としての使命を果してまいります。

本年も、本会に対する変わらぬご指導とご支援をよろしくお願い申しあげます。



目

次

○新春を迎えて	1	○パン・米飯の数量変更及び取り消しの期限について	5
○食品の価格動向と学校給食への影響について	2	○愛媛産直低農薬栽培柑橘類のご紹介	6
○食品検査室だより	3	○学校給食用物資研究委員会（工場視察）	7
○学校給食用パン・米飯品質向上協議会	4	○学校給食用冷凍庫貸付事業について	8
○米穀について	5	○新規取扱い物資	8



食品の価格動向と 学校給食への影響について

1 全体の需給状況について

昨年9月のリーマンショックに起因する景気後退を受け、一部量販店のPB商品の存在もあり、食品価格は横ばいから低下状態にあるようです。

さらに、外為は一時14年ぶりの円高を記録するなど乱高下しております。ここにきてデフレ要因も加わり円高傾向が続くようであれば輸入食品についても、値下げ傾向になると思われます。

しかしながら、中国、インド等の人口増加に伴い食品需要の増加、天候変動による作付け面積の減少や天候被害などで、品不足や品物によっては値上げになる物資もあると思われます。

国内の農産物については、日照不足と多雨の影響や生産者の高齢化に伴い、農産物（たけのこ、さといも、いんげん、かぼちゃ、とうもろこし等）が減産との情報が入っています。輸入食品への不安から、国産志向がますます高まり国産の農産物は需要が高まり高値で推移しそうです。

2 学校給食用物資について

(1) 一般物資について

学校給食に関しては、中国産農水産品については依然として不信感があり、国産品の志向が強い状況は続いております。日本の食糧自給率41%を考えれば今後も高値が続きそうです。

たけのこに関しては、産地偽装が発覚し国産たけのこの価格が上昇しており、この状況は来年度も続くと思われます。また、国産農産物も北海道の日照不足と多雨の影響や台風18号の影響で各地では被害がでています。

来年度4月以降も、学校給食が求める品質の農水産品は、品不足から価格の上昇が予想されます。国産品については、品質が良く安定供給される食品は高値安定の状況です。

(2) 基本物資について

① 米穀の動向について

平成21年産米は作況指数100「平年並み」ですが、収穫量は平成20年産米を若干下回るようです。今年の全農山形の生産農家への仮渡金は、玄米60kg当たり12,300円で前年産米と同額です。農林水産省は、11月末政府備蓄米として16万トン買い入れを決め需給をタイト化し、価格下落を防止する政策を決めました。

なお、平成20年産米が作況指数102「やや良」で、収穫量も多かったことから在庫が残っており、需給動向から総合的に判断しますと現時点では上がる要因はないようです。

② 学校給食用精米の価格動向について

平成21年11月からの新米については、価格を変更せずに1kg308円70銭（税込み価格）で供給しています。

本会では、全農山形と価格交渉を行い県内全市町村の米穀を一括購入しています。また全農山形に対して学校給食への特別配慮をお願いしているところです。

平成22年度の精米価格については、米穀の需給動向をみますと、大きな変動はないと考えております。（平成22年度の精米加工費や輸送費等の変動要因は不明です。）

③ 米飯の価格動向について

今年度の精米価格据え置きを受けて、米飯価格についても据え置きで供給しています。

平成22年度の米飯価格についても、精米同様大きな変動はないと考えております。（平成22年度の炊飯加工費等の変動要因は現時点で不明です。）

(4) パンの価格について

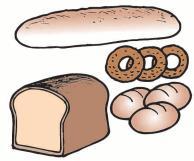
一般的な小麦粉の製粉メーカー売渡し価格が、11月より約10%下がりましたが、本会では学校給食用小麦粉についてメーカーと交渉し、平成21年度当初の上昇分を抑えたため結果的に22年度分の値下げ幅は小さい見込みです。

また、副資材の脱脂粉乳は若干の値上げ、砂糖に関しても、1kg約10円弱の値上げになりそうです。ショートニングについては大きな変動はないようです。

本会では、今年度内の価格については、米飯

同様据え置きで供給しています。

平成22年度のパン価格については、現時点では大きな変動はないと考えています。(平成22年度のパン加工費等の変動要因は現時点で不明です。)

**(5) 麺について**

平成22年度の麺の価格についても、パンと同様、現時点では大きな変動はないと考えています。

食品検査室だより**新型インフルエンザ・ノロウイルスにご注意**

新型インフルエンザによる感染症が毎日のように報道されています。さらに、季節型インフルエンザも出はじめていると言われています。両インフルエンザとも予防の基本は、「うがい」「手洗い」「マスク着用」です。新型インフルエンザの流行で「ウイルス99%カット」などとうたったマスクが目に付きます。

ウイルス対策が急がれる中、表示どおりの性能を満たさないマスクが市販されていることが分かってきました。私達もマスク効果を過信してしまうおそれがあります。「マスク性能・過信に注意」。

ノロウイルスの季節です。

ノロウイルスは毎年、1月～2月ごろが多発時期です。

ノロウイルスによる食中毒を予防しましょう！**感染経路**

- ①カキ、二枚貝を生で食べたとき
- ②調理者の手を介して二次汚染された食品を食べたとき

予防ポイント

- ①生食は控える
- ②手洗いを十分行う
- ③食品の中心温度を85℃、1分以上加熱

**食品検査実績**

平成20・21年度

区分	対象物資	平成20年度 検体数 (4~12月)	平成21年度 検体数 (4~12月)	備考
本会取扱い物資の検査	常温物資	件 315	件 403	その他 ・配達車、手 指拭き取り 検査 ・パン抜き取 り検査 ・混入異物等 の顕微鏡検 査
	低温物資	162	170	
	冷凍物資	535	523	
	その他	173	102	
	小計	1,185	1,198	
市町村共同 調理場学校 等からの依 頼検査	細菌検査	642	501	理化学検査 ・澱粉、蛋白 質、脂肪
	理化学検査	39	100	
	小計	681	601	
講習会等に おける衛生 管理指導	県教委 市町村 その他	153名	85名	
合計	検体数	1,866	1,799	
	講習会受講者数	153名	85名	

学校給食用パン・米飯品質向上協議会



9/11 村山管内



9/11 村山管内



9/15 置賜管内



9/17 最上管内



平成21年9月11日(金)から9月18日(金)
にかけて「平成21年度学校給食用パン・米
飯品質向上協議会」を開催しました。

学校給食主任の先生方と市町村教育委員
会・共同調理場の皆さん・委託製パン(炊
飯)工場の方々と山形県教育委員会・教育
事務所・山形県学校給食会が一同に介し、
「より一層の品質向上を図ることをねら
い」として製造工場視察・講話・説明・試
供パン米飯の試食・協議などを行いました。



9/18 庄内管内

参加者の方々より感想

- パンや米飯について関係者が理解を深めることができた大切な会議だと感じました。多くの方々から参加してもらうとよいと思います。
- 学校給食会さんや業者さんの努力がわかつてよかったです。皆さんの努力で学校給食の安全が保たれているのが大変理解できた。試食の米粉パンとひじき御飯はたいへんおいしく、これから給食への導入を検討していきたいと思う。

○学校給食用のパン・米飯を作つて下さる方の子どもの健康を想う気持ちがよく理解できました。そして、毎日給食を届けて下さる工場を見せていただいて、大変満足しております。ありがとうございました。

○試食もあり製造者側の講演もあって、内容としては良かったと思います。工場視察をできればもう少しじっくり見たかったなあと思いました。

○学校で食べているパン・米飯の現状がよくわかった。どのようなことに注意して作っているのかがわかったので、子ども達に作る側の気持ちを伝えた。講話・試食等とても満足でした。

学校給食用 米穀について

平成12年度から米穀の取り扱いは、それまでの国管掌から各都道府県に移管されました。これにあたり山形県は、当時の県内関係7機関（農林水産省東北農政局山形農政事務所、山形県農林水産部、山形県教育委員会、山形県学校給食会、山形県農協中央会、全農山形、全農庄内）が協議合意のうえ、山形県教育委員会が定める「山形県米飯学校給食における山形県産自主流通米供給実施要領」に基づき、山形県学校給食会が地元産の良質な米穀などを県内全域の米飯学校給食に安定供給しております。

本会では、今年も11月分からの「新米への早期移行」を行いました。（従来の政府米による制度では12月分から新米に切り替わっていました。）

また、品質と信頼性の高い米の供給を行うために、金属探知機・色彩選別機・ガラス選別機・石抜き機・その他の設備の充実した大型精米工場と委託加工契約を締結し安定供給に努めております。そして、外部機関による検定は日本穀物検定協会より玄米と精米の時点の2回受けており、「年産、産地、品種、等級、量目、包装、数量、品質、鮮度、水分など」を確認しております。



平成21年秋 稲刈り風景

パン・米飯の数量変更及び取り消しの期限について

『パンは2日前（使用日の前々日）まで、米飯は1日前の午前中（使用日の前日の午前中）までとなっております。』

ご理解とご協力を願いいたします。（パンは前日から原料の計量・ミキシングに入り、米飯は前日の午後から精米の計量作業に入るためです。）



愛媛産直低農薬栽培柑橘類のご紹介

本会の取り扱っている柑橘類（早生温州みかん、レモン、ポンカン、ネーブル、伊予柑、甘夏柑）は、愛媛県の農事組合法人愛媛産直協同センター（愛媛産直センター）から購入し、学校給食に提供しています。今回は、愛媛産直センターとその柑橘類についてご紹介します。



愛媛産直センターから

愛媛産直センターは、愛媛県内の生産者グループ約90名をたばねて、安心、安全をモットーに農薬使用を極力おさえた農法で生産した柑橘類を出荷しており、現在の出荷先の比率は全国24の生協向けが約70%、学校給食が20%、一般消費者向けの宅配出荷が10%となっています。

愛媛産直センターの出荷している柑橘類は、必要最低限の農薬使用にとどめた低農薬栽培で生産されており、産地農園は愛媛県の海岸線に沿って広い範囲にわたっています。

気象条件が微妙に違うために支部ごとに栽培指針を作り、それぞれ栽培台帳を作成して使用する農薬や肥料を明らかにしています。さらに必要に応じて残留農薬検査も実施しています。

また、一般市販されている柑橘類によく使用されている日持ちを長くするための防腐剤や、見た目を良くするカラーリングやワックス処理をおこなっておりません。このため一般品に比べて外観が悪く自然に熟するので劣化が早いという難点があります。

しかし、食べる人のことを考えて、安全・安心の信頼にこたえるためにこの方針は続けていく必要があると考えています。

出荷は各支部でおこないますが、箱ごとに生産者カードが入っており、問題があれば確実に責任をとれるように明確にしております。

見た目より安全、安心をより強く求められる学校給食では北海道、東北から東京、関西まで多くの子ども達に食べもらっています。子ども達からは、可愛い絵や作文などが全国から寄せられ、生産意欲を高めてくれています。

瀬戸内の温暖な気候の中で甘さと果汁たっぷりに育った柑橘類を、これからも安心して召し上がってください。



生産者グループの皆さん



温州みかん



ポンカン園地



ネーブル

みかん豆知識

■みかんの歴史

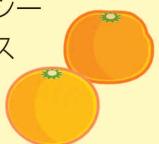
今から3000万年もの昔にはすでにインド東北部に登場しており、約4200年前には中国で栽培が行われたという記録もあるそうです。日本の「温州みかん」は400年ほど前に中国から伝わった柑橘から偶然生まれた品種で、栽培は明治に入って行われるようになりました。

■主な産地と出荷量

生産高のトップは和歌山県で、次いで愛媛県、静岡県と続きます。みかんは主に暖かい地域で栽培が行われています。2007年の出荷量は約950,000トンです。

■主な輸出先（貿易相手国）

温州みかんの約8割以上はカナダに輸出されています。そのほかには、香港、台湾、アメリカ、シンガポールなどにも輸出されています。貿易額はカナダが約2億9000万円、香港が約4,100万円、台湾が約9,300万円です。ちなみにカナダへの輸出量が多いのは、カナダではクリスマスシーズンに温州みかん（クリスマスオレンジ）を食べる習慣があるからです。



学校給食用物資研究委員会（工場視察）

学校給食の食事内容の充実と多様化に伴い、本会が取り扱う物資の選定および開発について研究を行い、物資供給業務の適正円滑を図ることを目的としています。

このたび、平成21年10月15日（木）～16日（金）にかけて、本会が取り扱う物資の選定等について協議し、併せて本会取り扱い物資である冷凍食品工場の視察、及び製造工程に関する知識の研修を深め、今後の学校給食用物資選定及び開発等に資することを目的とし、2社の工場（株式会社ニチレイフーズ白岩工場、トーニチ株式会社）で学校給食用物資製造工場視察及び研修を行いました。



トーニチ株式会社

本会取り扱い商品…冷凍県産ラ・フランスゼリーなどのカップデザート、アップル、ラ・フランスコンポート類など



学校給食用冷凍庫貸付事業について

この事業は、昭和51年より始まり、本会で毎年予定台数を決め、予算を組んで購入し、学校給食実施校又は、学校給食共同調理場等に無償貸付しております。

現在、県内に197台の冷凍冷蔵庫を設置している状況です。

また、今年度は10台の予定台数（冷凍庫のみ）でご案内した結果、一覧表のとおり（300ℓ型1台、500ℓ型3台、700ℓ型1台、1,400ℓ型2台）合計7台の冷凍保管庫を設置いたしました。

● 平成21年度学校給食用冷凍保管庫設置一覧表 ●

設置学校・センター名	冷凍保管庫			
	300ℓ	500ℓ	700ℓ	1,400ℓ
大江町立三郷小学校	1台			
朝日町立宮宿小学校		1台		
鮭川村立鮭川小学校				1台
米沢市立南部小学校			1台	
高畠町立糠野目小学校		1台		
鶴岡市櫛引学校給食センター				1台
鶴岡市立羽黒第三小学校		1台		
計	1台	3台	1台	2台
合 計			7台	

新規取扱い物資



山形県産山菜ミックス
1.8kg (固形量 1kg)



蔵王山麓ミルクのグラタンコロッケ
40g・70g



テンシン春巻き
55g



果物の恵み (白桃のジュレ)
50g



果物の恵み (蜜柑のジュレ)
50g



山形県産ラ・フランスのクレープ
35g

編集後記

このたび「やまがた学校給食だより」第9号を発刊することになりました。
今後とも、皆様からのご協力をよろしくお願い申し上げますとともに、ご意見・ご感想をお待ちしております。



<http://www.yamagaku.or.jp>

