

やまがた 学校給食だより



第 12 号

平成23年7月20日

〔編集・発行〕

財団法人 山形県学校給食会

〒990-0051 山形市銅町一丁目2番12号

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

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



❀親子給食❀



平成23年6月8日天童市立蔵増小学校（熊澤篤夫校長）で1年生親子給食が実施されました。はじめに、佐藤幸恵栄養教諭がその日の給食を見本に「たべもののほたらき」について1年生（児童24名）とおうちの方にお話しました。

児童はいつもと違う雰囲気になんて緊張しながらおうちの方と一緒に楽しく給食を食べていました。今回の親子給食のねらいは、次の2つです。

1. 給食にはいろいろな食材が使われていることに気づく。
2. いろんな食べ物を食べると、体にどのようなよいことがあるのかを知る。

目

○親子給食	1
○定例理事会・評議員会開催	2
○学校給食用『県産米粉入りナン』製造講習会	3
○キャリアスタートウィークについて	3～4
○食品検査室だより	5

次

○遊佐町産『パプリカ』のご紹介	6
○普及充実事業 貸与事業	7
○学校給食用物資展示会	7
○新規取扱い物資	8

平成23年度 財団法人 山形県学校給食会 定例理事会・ 評議員会開催

平成23年度の山形県学校給食会定例理事会及び評議員会が、5月27日（金）山形県学校給食会において開催されました。

定例理事会では、鈴木弘康副会長挨拶の後、鈴木副会長を議長に選出し審議に入りました。理事会、評議員会ともに、平成22年度事業報告並びに決算その他について説明報告があり、原案どおり承認されました。

また、新理事及び新評議員の選出についても、原案どおり承認されております。理事及び評議員は、下記のとおりです。



財団法人山形県学校給食会役員名簿

役 職 名	氏 名	所 属（職名）
理事（会 長）	相 馬 周一郎	山形県教育委員会教育長
//（副会長）	鈴 木 弘 康	山形県連合小学校長会長 （山形市立第四小学校長）
//（副会長）	菊 地 和 郎	山形県中学校長会長 （山形市立第一中学校長）
//（理事長）	玉 橋 博 幸	山形県教育庁スポーツ保健課 保健・食育主幹
//（常務理事）	渡 邊 和 浩	山形県教育庁スポーツ保健課 課長補佐
//（常務理事）	山 名 博 和	山形県学校給食会事務局長
理 事	川 越 有見子	山形県立米沢女子短期大学准教授
//	後 藤 恒 裕	山形市教育委員会教育長
//	草 刈 和 男	寒河江市立寒河江小学校長
//	齊 藤 涉	新庄市立立新小学校長
//	丸 山 信 也	高畠町立高畠小学校長
//	本 間 立	鶴岡市立朝陽第一小学校長
//	原 田 英 紀	山形市立第三中学校長
//	石 塚 信 雄	山形県特別支援学校校長会理事 （山形県立新庄養護学校長）
//	武 田 岳 彦	山形県PTA連合会長
監 事	齋 藤 和 夫	山形市立第三小学校長
//	木 村 康 二	上山市教育委員会教育長
//	伊 藤 丈 志	山形県教育庁総務課長

財団法人山形県学校給食会評議員名簿

区 分	職名	氏 名	所 属
山 形	校 長	會 田 以久子	山形市立東沢小学校
上山・天童・東村山	//	山 口 歌 子	天童市立天童南部小学校
西 村 山	//	佐 藤 美奈子	西川町立沼山小学校
北 村 山	//	板 垣 嗣 則	村山市立大久保小学校
最 上	//	川 瀬 孝 志	真室川町立平枝小学校
東 南 置 賜	//	廣 居 安 子	川西町立吉島小学校
西 置 賜	//	中 村 元	白鷹町立東根小学校
田 川	//	金 内 淳	鶴岡市立東栄小学校
飽 海	//	三 浦 よし子	酒田市立西荒瀬小学校
中 学 校	//	板 垣 清	天童市立第一中学校
//	//	村 山 清 光	村山市立楯岡中学校
高 等 学 校	//	柴 田 曜 子	山形県立霞城学園高等学校
村 山	教育長	水戸部 知 之	天童市教育委員会
最 上	//	竹 田 嘉 里	真室川町教育委員会
置 賜	//	高 橋 武 夫	川西町教育委員会
庄 内	//	那 須 栄 一	遊佐町教育委員会
山形県市町村学校給食 共同調理場連絡協議会	会 長	阿 部 光 伸	山形市学校給食センター
山形県栄養教諭・ 学校給食栄養士会	会 長	真 嶋 敦 子	酒田市立浜田小学校

・学校給食用『県産米粉入りナン』製造講習会・

震災の影響で延期しておりました「学校給食用県産米粉入りナン」の製造講習会が7月2日(土)に開催されました。山形県内の学校給食用パンの委託工場15社31名が山形市鳥居ヶ丘の(有)ライオンパン宝生堂に集まり、第二学期からの供給を目指して全員が一生懸命製造講習を受けておりました。



キャリアスタートウィークについて

～中学2年生の職場体験学習～



本会では、山形市立第五中学校の要請を受け5月10日(火)～12日(木)の3日間で山形市立第五中学校の2年生男子2名と女子1名に職場体験の場を提供協力いたしました。

1日目は、午前中に事業概要の説明と食品検査実習を行い、午後は倉庫業務実習を行いました。倉庫業務実習では、翌日配送する食品の品揃えや仕分け作業を体験してもらいましたが、マイナス22℃の冷凍庫や5℃～7℃に温度調節された低温倉庫内での作業に驚き、そこで働く人たちとの交流で感じるがあったようでした。

2日目の午後からは、実際にパン炊飯工場と精米工場を見学し、そこで働く人々の苦労や責任の重さを実感したようでした。パン炊飯工場では、パンが自動製造ラインで1日最大5万個を製造できる能力があることに驚いていました。また、精

米工場では充実した設備(金属探知機・色彩選別機・ガラス選別機・石抜き機など)で異物混入防止を行っていることに関心をよせていました。

3日目は、前々日に検査室で自分達の手指の拭き取り検査で培養した細菌検査の結果を判定する作業を体験しました。あらためて“正しい手洗い”の重要性を認識していました。午後からは、この体験を通しての質疑応答と意見交換の時間を取りましたが、多くの関係者によって支えられている学校給食の大切さと本会職員の仕事に対する姿勢や責任の大きさを実感したようでした。

今回の体験学習が、生徒達に望ましい「職業観」と「勤労感」を身につけてもらうための一助となればと思います。

4ページへつづく

日 程	午 前	午 後
5月10日(火)	事業概要説明 食品検査実習	倉庫業務実習
5月11日(水)	倉庫業務実習	関連工場見学 (パン炊飯工場・ 精米工場)
5月12日(木)	食品検査結果判定・ 作業実習	倉庫業務実習 確認・質疑応答・ 意見交換・反省

食 品 検 査 室 だ よ り

『腸管出血性大腸菌による食中毒が拡大』 注意しましょう !!

欧州を中心にO-104、国内ではO-111さらに県内ではO-157と本菌による食中毒が多発しています。そもそも腸管出血性大腸菌とはいったいどんな細菌なのか。大腸菌はヒトや動物の腸管に常在菌として棲息しており、その多くは非病原性菌です。しかし一部の大腸菌には、ヒトや動物に病原性を示すものがあり、それらを総称して病原性大腸菌と呼ばれています。

病原性大腸菌には

1. 腸管病原性大腸菌
 2. 腸管組織侵入性大腸菌
 3. 腸管毒素原生大腸菌
 4. 腸管出血性大腸菌
- に分類されます。

この中で特に、腸管出血性大腸菌は志賀赤痢菌の産生毒と同じ毒素を出し志賀毒素産生大腸菌（ベロ毒素産生大腸菌）とも言われており、牛が高率に保菌しています。又本菌は多くの血清型（O型・H型）を有し、その中で血清型O-157：H7，O-26：H11による食中毒が多く見られます。また今日発生している事件は血清型O-111とO-157の混合感染とも言われています。県内での発生はO-157が主であり、欧州においてはO-104による感染が拡大し大きな問題となっています。いずれにしても本菌は、加熱により容易に死滅します。

一般に、75℃・1分以上の加熱処理で死滅することから、生ものは避けてよく加熱して食べるのが一番効果的です。

食中毒は高温多湿のこれからの季節が要注意です。

平成22年度学校給食用物資等検査実績

区 分	対象物資	計 画 検体数 (件)	実 績 検体数 (件)	備 考
本会取り扱い物資の検査	常 温 物 資	400	439	その他 配送車、手指、パン抜き取り検査 混入異物の細菌検査
	低 温 物 資	250	251	
	冷 凍 物 資	700	742	
	計	1,350	1,432	
	そ の 他	150	244	
	小 計	1,500	1,676	
市町村共同調理場学校等取り扱い物資検査	希望する食品手指、調理器具等の拭き取り検査、その他	500	細菌検査 714 理化学検査 149	理化学検査 澱粉、蛋白 脂肪
	小 計	500	863	
講習会等における品質管理指導	学校給食関係者、市町村、委託加工場 その他		185名	
合 計	検査検体数	2,000	2,539	
	講習管理指導		185	

病原菌の感染経路



食品検査室では、衛生管理および衛生指導の一助として市町村共同調理場、学校からの依頼検査を受け付けています。希望される場合は、食品検査室までご相談下さい。

TEL 023-622-0938 食品検査室 高橋長一郎

今が旬！地産地消のご紹介

『遊佐町産 パプリカ』



本会では、今年度より遊佐町産の「パプリカ」を期間限定で供給いたします。
遊佐町では、平成15年よりパプリカ栽培に本格的に取り組み、現在は生産者数では日本一の産地となっています。



パプリカハウス



白い花



▲パプリカは遊佐町を中心に、当JA管内で作付面積が増えています

▲ハンガリーの生産会社の担当者が産地や栽培方法、設備を説明

ハンガリー、韓国の生産者に学ぶ 遊佐町国際パプリカフォーラム開催

パプリカの栽培技術向上を目指し先進的な取り組みを学ぶと、遊佐町などで行われるハンガリー・パプリカ技術交流促進委員会は10月17日、同町の「遊佐町」で、遊佐町国際パプリカフォーラムを開催し、町内外から生産者など約40人が参加しました。
同町と韓城市提携を結ぶハンガリーのソノルタ市はパプリカ栽培が盛んで、2006年から同町が若手農業者を派遣し、技術研修などの交流を行っています。フォーラムにはハンガリーの生産者や株式会社ハングリー・韓国生産者1人も出席しました。
主催者である産地研究家の古野伸典さんが「パプリカのなる生産拡大を目指して」と題して基調講演しました。「パプリカは通年、栽培が主流だが、同町では無加温ハウスを利用した土耕栽培に取り組み、低コストが実現されている」と説明。また、青枯病対策として根茎木栽培や遮光材の活用方法を紹介しました。ハンガリーの株式会社ハングリー、韓国でパプリカ、きゅうりなどの有栽培方法を取り組む生産者は、自国の栽培方法や販売体系を説明しました。
同町の生産者をつくるパプリカ専門部の阿部浩一郎部長は「遊佐町ではすべての生産者がエコファーマーの認定を受け、安全・安全な栽培に取り組んでいます」。

▼産地訪問で生育状況を確認する生産者（遊佐町）
い」と紹介しました。
参加者からは「大きくて形が良い果実を作るにはどうしたら良いか」「有機栽培をする上、うんちんこ肥料はどのようにするか」など、特に栽培方法について質問が寄せられました。それに対し韓国の生産者や、キボックスは「うんちんこ肥料には炭を使うことが効果的な対策」と答えました。その後、交流会が開かれ、パプリカ料理を味わいながら、互いに親交を深めました。同町では2010年からパプリカ栽培を始め、現在は生産者の人が約4・6haで栽培、生産者数では日本一の産地となっています。



〈平成22年10月17日
遊佐町国際パプリカフォーラムが開催されました〉
J A庄内みどり広報『みどり 11月号』掲載より

- ハウス内の土耕栽培により自然に近い栽培方法で、「安全安心」に取り組んでいます。
 - ビタミンCが豊富で、ピーマンと比べ肉厚で甘みがあります。
- 新鮮で、美味しく栄養たっぷりの遊佐町産「パプリカ」を大いにご利用下さい。

供給期間9月26日～10月31日

種類

赤・黄の2種類

規格

Sサイズ (110g～150g)

Mサイズ (145g～185g)

価格

1個 76円 (税込み)

1個 92円 (税込み)

予約申込書またはFAX (電話) にて8月31日 (水) まで、本会あてお申込下さい。

普及充実事業 貸与事業

バイキング用食器を増設しました



長井市立平野小学校の
バイキング給食風景

角盆、小判皿、丸皿各5枚入りを
それぞれ3セットずつ増設しましたのでお知らせ致します。

★角盆	(5枚入)	50.5cm×37cm	7セット
★小判皿	(5枚入)	51.0cm×35cm	11セット
★丸皿	(5枚入)	45.5cm	7セット

- ① 申込みは、使用日の2カ月前からとなります。
- ② バイキング用食器の申込みはケース（5枚入）単位でお願い致します。
- ③ 使用日が重なった場合は受付順とさせていただきます。
- ④ 配送は使用日まで給食会配送車にてお届け致します。
- ⑤ 「学校給食用バイキング食器・ビデオ等借用申込書」にてお申込み下さい。（申込み用紙は、ホームページの普及充実事業の欄から取り出すことができます。）

本会では、学校等で実施される食育事業を支援し学校給食関係者の資質向上のため、学校給食指導用教材等の貸出し事業を行っています。詳しくは、ホームページ普及充実事業の貸与事業に載せておりますので、ご覧いただき大いにご利用下さい。

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

学校給食用物資展示会

平成23年6月10日（金）本会の総合センターを会場に「平成23年度山形県栄養教諭・学校栄養士等研修会」が開催され、お昼の時間に学校給食用物資展示会を行いました。

本会の調理実習室と2階ロビーを会場に、本会取扱い学校給食用物資（18メーカー36品）についてよりいっそうのご理解を頂くために、展示説明をさせていただきました。

また、参考展示品（25品）については、学校給食用物資として適切であるか、アンケート調査を行いました。

その結果、今回は20品目が評価の高い物資として選定され、7月より本会の新規取扱物資として供給いたします。（今号の学校給食だより【新規取扱い物資】に掲載）



新規取扱い物資



山形県産ライスパスタ
規格500g 価格: 1袋399円(税込)



菜五味(なごみ)
規格500g 価格: 1袋2,205円(税込)



白花豆(北海道産)ペースト
規格500g 価格: 1袋683円(税込)



食べる昆布(極細きざみ)
規格80g 価格: 1袋905円(税込)



和風だし無添加
規格1kg 価格: 1袋1,328円(税込)



国産鶏の生姜焼バック
規格40g・50g 価格: 1ヶ40g62円・50g76円(税込)



熟鶏とうふハンバーグ
規格50g 価格: 1ヶ33円(税込)



おからボール
規格1kg 価格: 1袋1,147円(税込)



きのこクリームコロッケ(豆乳入)
規格40g・50g 価格: 1ヶ40g42円・50g51円(税込)



とうふオムレツ
規格40g・50g 価格: 1ヶ40g33円・50g39円(税込)



秘伝豆入り厚焼玉子
規格50g 価格: 1ヶ49円(税込)



あなごねぎ厚焼玉子
規格40g・50g 価格: 1ヶ約40g53円・50g63円(税込)



トロあじ照り焼き
規格40g・50g 価格: 1ヶ40g77円・50g86円(税込)



さば昆布醤油干し
規格40g・50g 価格: 1ヶ40g51円・50g63円(税込)



あじ香草焼き
規格40g・50g 価格: 1ヶ40g68円・50g79円(税込)



えびボール
規格1kg 価格: 1袋1,328円(税込)



白身魚と豆腐の団子
規格1kg 価格: 1袋938円(税込)



枝豆フリッター
規格1kg 価格: 1袋1,297円(税込)



山形県産さくらんぼゼリー(果肉入り)
規格40g 価格: 1ヶ50円(税込)



米粉ドッグミニ(チョコレート)
規格35g 価格: 1ヶ46円(税込)



編集後記

このたび「やまがた学校給食だより」第12号を発刊することになりました。

これからも新たな気持ちで、安全・安心かつ良質な物資の安定供給をめざすとともに、学校給食の普及充実に関する事業に取り組めますので、よろしくお願いいたします。今後とも、皆様からのご協力を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。