

やまがた 学校給食だより



第17号
平成25年8月9日

〔編集・発行〕

一般財団法人 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>



(さくらんぼ生産者)



(メロンハウス栽培)

本会では、県産品が学校給食に導入されるよう、旬の果物や県産品を加工した食材を積極的に斡旋、供給しています。

その中で、夏季の果物としては、さくらんぼ（佐藤錦）と庄内砂丘アンデスメロンを供給しております。

さくらんぼ（供給期間：6月下旬）の生産者は、りんごやブルーベリーを生産していただいている朝日町和合平の生産者と同じグループの3名の方々です。（写真右上）

メロン（供給期間：7月上旬～下旬）の生産者は、酒田市浜中地区を中心とした3名の方々です。（写真右）

なお、メロンは、段ボールを使用せずに本会で準備したコンテナを使用し、資源の面でコストを掛けないようにしています。各生産者は、使用日に合わせて収穫をしていますので、児童・生徒達からは、毎年、大変好評をいただいております。



(メロン生産者)

目

- さくらんぼ・庄内砂丘メロン 1
- 一般財団法人山形県学校給食会へ期待すること 2
- 学校給食用パンと米飯について 3
- 通常理事会・定時評議員会 4
- 学校給食用パン・炊飯・麺の委託加工工場実地調査 4
- キャリアスタートウィークについて 5

次

- 食品検査室だより 6
- 地産地消の取り組みについて 7
- 教材等貸出事業・冷凍庫等設置一覧表 8
- 物資展示会 9
- 退任のご挨拶 9
- 新規取扱い物資 10



一般財団法人山形県学校給食会へ 期待すること

山形県栄養教諭・学校給食栄養士会会長 小 関 真 理 子



日頃より、安心・安全な学校給食食材の提供を始め、各市町村からの依頼による細菌検査や放射線検査の実施、そして、教材の貸出しや栄養教諭・学校給食栄養士の全国大会への派遣事業など、学校給食の普及と充実、及び食育推進のためにご尽力いただき、心から感謝申し上げます。

さて、このようにご協力を頂いている学校給食会の皆様に、これ以上“期待すること”などないのですが、常々私自身が願っていることがありますのでお話をさせてください。それは、“変わらないでほしい”ということです。もちろん、業務の内容の充実や、物資の質の向上などは、これまでどおり努力を続けていただきたいと思うのですが、私が変わらないでほしいと願うのは、山形県学校給食会の精神です。学校給食会が誕生したときの思い、子どもたちに安心・安全な給食を提供しようと我々の先輩方と共に歩んできた思いです。何も知らない人は、業者の一つと言う方もいるかもしれませんが、私はそうは思いません。これまで一緒に仕事をさせていただいて感じるの、私たちは、子どもたちの健やかな成長を願いがんばり続ける同志だということです。共に、様々な問題に立ち向かい、共に乗り越えてきた仲間だということです。

今でも思い出すのは、私が新採の学校栄養職員として酒田市に赴任したころの亀屋さん（退職された亀屋前常務）のブーズー弁と笑顔です。「田中（たなが）（旧姓）さ～ん、おしえわさま～」と言って入ってきては、かなり年下の私へも、いつも同じ目線でお話をして下さいました。庄内弁の全くわからなかった私には、亀屋さんのブーズー弁がとてもあたたかく聞こえました。その後、いろんなところで給食会の方とご一緒することがありますが、そのあたたかさは亀屋さんだけではなく、皆さんの中にあるなあと感じています。一緒になって親身になって考えて下さったり、発注ミスで困ったときには、損得考えずに遠くからかけつけて下さったり、何度もご迷惑をかけながらも笑顔で迎えてくれるみなさん、本当にありがたく感じています。

しかしながら、この度も山名常務がご退職されるとのことで、年々一緒にがんばってきた同志が退職されていきます。寂しいのと同時に正直不安もあります。今までのような信頼関係を築いていけるのかと……。どうか、先輩方が守ってきた下さった大切な学校給食会の精神を見失うことなく、これからも学校給食会と山形県栄養教諭・学校給食栄養士会が、子どもたちの健やかな成長という同志志のもと、努力しながら歩んでいけますよう心からお願い申し上げます。



学校給食用パンと米飯について

山形県学校給食パン炊飯協会会長 佐藤 矩昭



戦後、食糧難の時期に児童・生徒の栄養を確保するため発足した学校給食が100%パンを主食とすることで開始されました。アメリカからの支援物資である小麦粉と脱脂粉乳を使ったパンとミルクを柱にすることが一番実現し易く、新たに公的な施設などの準備をする事もなく既存の製パン業者に委託することで、全国一斉に学校で食事をする事が可能となりました。

しかし、当時のパン業者は小さな設備で早朝からパンを焼き、前日製造と言う決まり事からそれ以来、日曜日・祝日も休まず作り続けました。また、当時は舗装もされていない道路も多く、冬などは原っぱや田んぼ道などはどこが道路か分からない状況でしたので、部落の人に頼んで道路沿いに稲ぐいを立ててもらったり、吹雪の時には帰り道が判らなくなるので道路脇に薪を差しながら学校へ配達に行った事もありました。また、これまでの日本人の米食主体から、小麦やミルクを摂る事により、成長期の児童・生徒の発育に大きく寄与したと言われております。

昭和51年頃になりますと、国内の食糧事情も安定し、逆に米余りの対策として週1回の米飯が導入される事になりました。この米飯導入に当たって山形県ではパン業者以外には委託しないと言う了解のもと米飯が導入され、パンと米飯の両方を受託する事でパン業界の経営も成り立ってきました。更に数年後には米飯給食が週2回となり、昭和60年には週3回へと目標が定められ主食がパンから米飯へと大きく変わることに成りました。そのため、当初はパン窯でご飯を炊いておりましたが、とても間に合わなくなり、各社で炊飯機を導入して対応するようになりました。

一方市町村によって違いますが1ヶ月で0回～8回になったパンは現在、外国産小麦粉で作っております。しかし、我々の業界団体であります全日本パン協同組合連合会（全パン連）では、食糧自給率の問題や安心・安全の面から、学校給食のパンは今後10年位で100%国内産小麦で作りたいと考えており、そのためには価格面その他いろいろな問題がありますが、何とか実現したいと努力しています。

山形県学校給食パン炊飯協会会員一同は、衛生管理の徹底や安心・安全はあたり前を基本にします。そしてよりおいしい主食を山形の宝である子供たちのために、お届けしたいと思っております。今後ともどうぞ宜しくお願い致します。



平成25年度一般財団法人山形県学校給食会 通常理事会・定時評議員会

平成25年度一般財団法人山形県学校給食会通常理事会及び定時評議員会が、5月31日（金）山形県学校給食会において開催されました。

通常理事会では、佐藤俊助理事長挨拶の後、佐藤理事長を議長に選出し審議に入りました。通常理事会、定時評議員会ともに、平成24年度事業報告並びに決算その他について説明があり、原案どおり承認されました。



通常理事会



定時評議員会

学校給食用パン・炊飯・麺の委託加工工場実地調査

本会では今年度も6月に「学校給食用パン・炊飯・麺委託加工工場実地調査」を行いました。

6月10日（月）に村山管内、6月11日（火）に北村山・最上管内、6月18日（火）に置賜管内、6月25日（火）に庄内管内を調査致しました。

パンや麺・米飯の原材料の保管管理や事務処理状況と工場の衛生管理状況などを調査いたしました。また、今回は新たに細菌の「拭き取り検査」を実施しました。

今後とも高品質でおいしい学校給食の主食を、安全・安心で安定的に供給して下さるよう全工場にお願いしました。



平成25年6月25日（火）調査 藤島食品株式会社

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～

山形市立第五中学校の依頼を受け、「生徒達の勤労観や職業観を育てるために、中学校2年生が複数日にわたって職場体験を行う学習活動」に協力いたしました。

今年度は5月8日（水）～5月10日（金）の日程で、2年生女子1名の職場体験の場を提供いたしました。

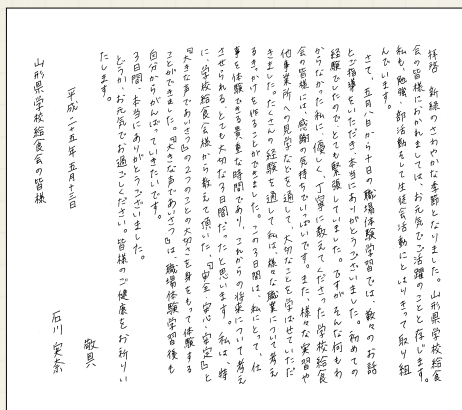
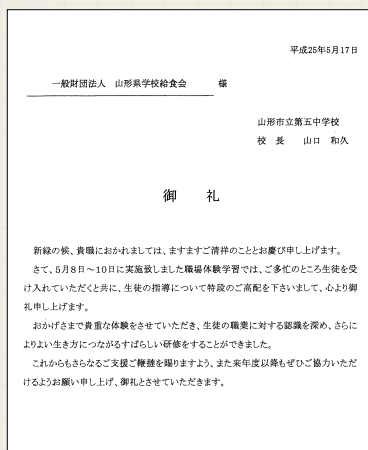
1日目は、午前中に本会の事業概要説明と食品検査実習を行い、午後は翌日配送する食品の品揃えや仕分け作業を体験してもらいましたが、マイナス22℃の冷凍倉庫や2～5℃に温度調節された低温倉庫内での作業に驚いていました。生徒には常温倉庫中心に作業をしてもらいましたが、品名や数量を間違えないように真剣な表情で作業を行っていました。

2日目は、午後にパン炊飯工場と精米工場の見学を行いました。パン炊飯工場では、朝3時に出勤する人がいることやパンが1日約5万個もできることに驚いておりました。また、精米工場では石抜き機や光学式選別機や金属探知機などのいろいろな機械で異物の除去を行っていることに興味をよせていました。

最終日の3日目は、前々日に検査室で自分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。改めて“正しい手洗い”の重要性を確認していました。午後からは、この職場体験学習を通しての質疑応答と意見交換の時間を取りましたが、学校給食の大切さやそれを支える本会の職員や多くの関係者の努力によって支えられていることを実感したようでした。

これらの体験により、明日からの学校給食がよりおいしくなり、またこの体験や感想をご家族に伝え、将来のことや進路のことを一緒に考えるきっかけになれば幸いです。

これらの体験により、明日からの学校給食がよりおいしくなり、またこの体験や感想をご家族に伝え、将来のことや進路のことを一緒に考えるきっかけになれば幸いです。



日 程	午 前	午 後
5月8日(水)	事業概要説明 食品検査実習	倉庫業務実習
5月9日(木)	倉庫業務実習	関連工場見学（パン炊飯工場・精米工場）
5月10日(金)	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・ 感想・反省

食品検査室だより

平成24年度食品検査実施状況

平成24年度の食品検査実施状況は、検査総検体数1479検体（常温物資337検体、低温物資240検体、冷凍食品661検体）その他241検体（配送車、手指の拭き取り、混入異物等）です。市町村共同調理場、学校等からの依頼検査は846検体（細菌検査700検体、理化学122検体、放射性物質24検体）であり、細菌検査が圧倒的に多く微生物学的な衛生管理が実施されているようです。放射性物質検査も全て基準値内であった。

なお、平成25年度においても安心・安全な物資の供給が出来ますよう、本会取扱い物資の検査を実施してまいります。同時に依頼検査も従来通り受けております。検査室をご利用下さい。

平成24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
本会取扱い物資の検査	常温物資	300	337	その他 配送者、手指、パン抜き取り検査
	低温物資	200	240	
	冷凍物資	600	661	
	計	1,100	1,238	混入異物の細菌検査
	そ の 他	150	241	
	小 計	1,250	1,479	
市町村共同調理場学校等取扱い物資の検査	希望する食品手指調理器具等の拭き取り検査 その他		細菌検査 700 理化学検査 122 放射性物質検査 24	理化学検査 澱粉、蛋白、脂肪 ヨウ素・セシウム
	小 計	500	846	
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		110名	
合 計	検査検体数 講習管理指導		2,325件 110名	

＝ 食中毒に注意しましょう ＝

高温多湿の7月～9月にかけて細菌性の食中毒が最も多い季節です。手洗い、食材の十分な加熱を心がけましょう。

暑い季節は毎日が菌曜日

＝ Campylobacter食中毒 ＝

カンピロバクターとは

特 徴：らせん状をした細菌

発育条件：微好気培養、乾燥や熱に弱い、低温や水中には強い、長時間生存一般的な調理食品では増殖しない。

発症状況：食品中にわずか100個程度で感染成立する。

症 状：潜伏期間は2～7日（平均2～3日）と長い腹痛、下痢、発熱、倦怠感。

発症状況：年間500件前後、飲食品が主。

カンピロ食中毒は季節を問わずピークは5～8月、1年を通して起こります。

原因食品：牛、豚、トリなどの肉やレバーに多く分布している。潜伏期間が長い原因食品が特定される事は多くない。

予 防：加熱調理の徹底 まな板、包丁は生肉専用を用い、使用後はよく洗浄し、熱湯消毒後、十分乾かす。
焼肉、バーベキューは生肉専用の箸を用意する。

治 療：抗生物質が効果がある。

依頼検査のご案内

食品検査室では、衛生管理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まいりましたが、従来の細菌検査、理化学検査に加え、放射性物質検査も可能です。

ご希望の調理場、学校等はホームページ上の「食品検査依頼書」により申し込んでいただくようお願い致します。

また、研修会等での衛生指導のご依頼も受け付けておりますのでご相談下さい。

TEL : 023-622-0938

食品検査室 高橋長一郎



地産地消の取り組みについて

本会では、学校給食における地場産物の利用促進事業を積極的に行っております。今回は高畠町の「高畠食品工業株式会社」をご紹介します。

高畠食品工業は昭和41年に町の誘致工場としてスタートした缶詰工場ですが、最近では瓶詰、袋詰、カップゼリーなどの製品も製造しています。地元山形県の果実をコンポートやフルーツゼリーにして、県内はもとより首都圏の学校給食にも提供しています。

山形県は果樹王国であり、さくらんぼやラ・フランスは日本一の生産量ですし、桃・りんご・ぶどうなども全国上位の生産量です。そんな果実を学校給食でおいしく食べて戴こうと考案されたのが、山形県産ミックスドフルーツです。

完熟した白桃・黄桃・ラ・フランス・りんごを食べやすい大きさにカットしてミックスしました。アロエ＆ナタデココと混ぜ合わせたり、季節の果実と混ぜ合わせてもおいしく戴けます。発売当初は缶詰でしたが、開けやすさや容器の廃棄処分などの利便性を考慮して、現在のラミコンカップ容器に替えました。

今般、加工用の果実原料が少なくなっています。加工用果実をつくる生産者が高齢であったり、後継者がいないなどの理由で離農する生産者が増えているからです。そこで、弊社では、8年前から、意欲のある生産者には無料で白桃や黄桃の苗木を提供し、加工用栽培の促進を行ってきました。その甲斐あって黄桃などは徐々に増えつつあります。

高畠食品工業の土台は缶詰製造ですので、これからも、地元の果実の缶詰をベースに、時代に合った新しい食品に挑戦して参ります。そして全国の子供たちに安全で安心なおいしい山形産の果実を食べて戴きたいと思っておりますので、これからもよろしくお願い致します。

高畠食品工業株式会社 代表取締役 大河原 章
 東置賜郡高畠町大字安久津1557-1



会社全景



ラミコンカップ製造作業



缶詰製造作業

学校給食取扱品目

- 県産ミックスドフルーツ ラミコンカップ (固形量1,750g)
- 県産黄桃ダイス (固形量1,750g)
- アロエ＆ナタデココ (固形量1,900g)
- 県内産ラ・フランス(ハーフ) (固形量1,750g)
- 恋香桃(ハーフ)(県産) (固形量1,750g)

- 県産フルーツゼリー
 - ラ・フランス 70g
 - 黄金桃
 - りんご
 - 白桃



県産ミックスド
フルーツ



県産黄桃ダイス



県内産ラ・フランス
(ハーフ)

学校給食指導用教材等貸出事業

※ビデオテープとDVDどちらでもご覧いただけるようになりました。どうぞご利用ください。

◆日本型食素材学習コース(全5巻)

- ・ごはんのはなし 16分
- ・やさしいのはなし 13分
- ・牛乳のはなし 15分
- ・さかなのはなし 15分
- ・おはしのはなし 17分



◆教文よい子のけんこうシリーズ(全10巻)

- ・お医者さんは名探偵 12分
- ・大きくなるってどんなこと 12分
- ・病気なんてこわくない 12分
- ・アレルギーってなあに 12分
- ・かぜをやっつけろ 12分
- ・おなかのはなし 12分

- ・うんどうとけんこう 12分
- ・おっと、あぶない 12分
- ・たべもののはなし 12分
- ・からだはせいけつに 12分
- ・ぼく、たべられたよ 50分



学校給食指導用
ビデオテープ・DVD

◆不安な食品・つきあい方コース(全4巻)

- ・添加物表示の見方、選び方 25分
- ・家庭でできる食品テスト 19分
- ・健康を守る調理と食べ方 17分
- ・無添加食品なら安心か 27分

◆「みんなの」健康づくり講座(全10巻)

- ・あなたも危ない糖尿病(2巻)
現代人に忍びよる糖尿病 25分
糖尿病にならないために 20分
- ・太めの人の健康学(2巻)
危ない太めはどのタイプ? 23分
太めの悩みをどう解消? 20分
- ・女性の健康とミネラル(2巻)
カルシウム家計簿を黒字に 18分
鉄のヘソクリ元気のヒミツ 21分
- ・食物繊維のはなし(2巻)
センイが守る健康生活 22分
センイの上手なとり方 18分
- ・骨粗しょうの原因と対策(2巻)
女性は骨おり損なのか? 23分
骨に貯金していますか? 23分

- ・子供の食生活と健康 26分
- ・野菜大好き元気な子 19分
- ・今、子どもたちが危ない 22分
- ・健康なからだをつくる食事 18分
- ・あぶない野菜(グローバル化する食卓) 30分
- ・やっぱり冷凍食品 22分

◆全国学校栄養士協議会作成

- ・給食大好き 30分
- ・郷土料理を生かした学校給食(2～7編) 35分×6巻
- ・国際姉妹都市を生かした学校給食(第1編) 36分

◆牛乳PR協議会企画

- ・私たちの食事(小学校高学年向け) 31分
- ・くらしと牛乳(中学校向け) 17分

◆その他

- ・ソフト麺のできるまで 30分
- ・パン大好き 20分
- ・メラミン食器の安全性について 60分
- ・料理のコツのコツ(1～4巻) 60分×4巻
- ・心を育む学校給食週間 60分
- ・持続する農業を世界に見る 22分
- ・食&ユアフューチャー(未来の健康は今創られる) 19分
- ・スポーツ活動中の水分補給
- ・名探偵コナン 熱中症の謎を解け

◆日本スポーツ振興センター企画(食中毒)

- ・調理室の一日 30分
- ・ここがポイント調理過程と食中毒菌 30分
- ・まさか?の二次汚染 20分
- ・ショック検査結果 24分
- ・子どもたちのために基本に帰る 22分
- ・「0-157」予防のために 21分
- ・みんなでなくそう食中毒 16分
- ・これで安心学校給食 18分

- ・汚染を広げない! 17分
- ・水を制御する(ドライシステムへの挑戦) 21分
- ・常温放置を追及する(温度管理で食中毒防止) 21分
- ・食中毒を根絶する(衛生管理の基本は守られていますか) 20分
- ・ドライ運用のカギは人 27分
- ・ノロウイルス食中毒への対策 20分
- ・安全でより豊かな学校給食のために 20分

◆日本スポーツ振興センター企画(その他)

- ・給食大好き(スポーツヒロインからビデオメッセージ) 30分
- ・「食に関する個別指導」～肥満傾向児童への対応 33分
- ・「食に関する個別指導」～運動部活
- ・「食物アレルギーへの対応」～教職員の共通理解を深めるために～

◆山形県乳業共同組合企画

- ・牛乳を飲もう



詳しくは、ホームページ普及充実事業の貸出事業に載せておりますのでどうぞご覧ください。なお、ご不明な点につきましては、

担当：総務課 秋葉まで
お問い合わせをお願い致します。

平成25年度学校給食用冷凍庫等設置一覧表

この事業は、国の事業として昭和51年度から始まり本会が各市町村の貸与希望をとりまとめ、必要台数を購入し学校給食実施校、又は学校給食共同調理場等は無償貸付しております。

現在、県内に166台の冷凍冷蔵庫等を設置している状況です。

また、今年度の希望調査をした結果、一覧表のとおり冷凍冷蔵庫等5台を設置いたします。

設置学校・センター名	機種	700ℓ	1400ℓ
戸沢村立戸沢中学校	冷凍・冷蔵庫		1台
米沢市立西部小学校	冷凍・冷蔵庫		1台
米沢市立愛宕小学校	冷凍・冷蔵庫	1台	
長井市学校給食共同調理場	冷凍庫		1台
山形県立鶴岡養護学校	冷凍・冷蔵庫		1台
小計		1台	3台
合計		4台	



学校給食用物資展示会



平成25年6月14日（金）本会の総合センターを会場に「平成25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。

本会の調理実習室を会場に、本会取扱い学校給食用物資（16メーカー 31品目）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（22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17品が評価の高い物資として採用になり、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【新規取扱物資】に掲載）



退任のご挨拶

一般財団法人 山形県
学校給食会前常務理事 山 名 博 和



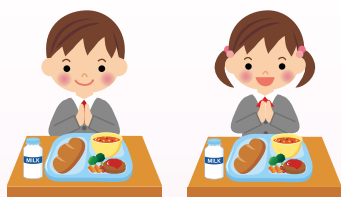
残暑厳しき折ますます御清栄のこととお喜び申し上げます。

さて、私こと、このたび7月31日をもって一般財団法人山形県学校給食会常務理事を退任いたしました。

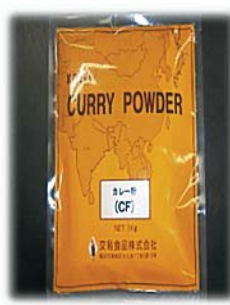
思い起こせば主事として奉職し33年を超え、その間にも学校給食をとりまく状況には様々な変化が求められて参りました。しかし子どもたちのために安定した、より安全で安心できる給食事業を希求することは、本会の変わらぬ使命、揺るぎの無い精神として続いております。

今後とも本会への変わらぬご指導、ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げますとともに、在任中の格別なご厚情に対しまして心からのお礼を申し上げ、退任のご挨拶とさせていただきます。

新規取り扱い物資



キャロットピラフ
規格1.1kg 1,030円



カレー粉【CF】
規格400g 1,000円 / 1kg 1,630円



山形県産きのこミックス
規格1kg 1,425円



乾塩法ベーコンスティックカット
規格500g 1,000円



レバー入り肉団子
規格1kg 940円



山形県産牛肉コロッケ
規格40g 56円 / 50g 62円



おからコロッケ
規格60g 42円



四川春巻
規格45g 56円



野菜春巻【ひじき入り】
規格33g 38円 / 50g 54円



きんぴら春巻
規格40g 47円 / 50g 53円



桜えび入り卵焼き【10%入】
規格40g 57円 / 50g 65円



たらスティック
規格20g 24円 / 50g 62円



おさかなバーグ
規格40g 42円 / 60g 50円



秋鮭とポテトのグラタン
規格約50g 75円



マカロニ&チーズフライ
規格25g 22円



冷凍ゴーヤスライス
規格1kg 740円



冷凍フルーツミックス
規格1kg 890円



ガリガリ君(給食用)ソーダ/ぶどう
規格60ml 56円



メロンミルクゼリー
規格40g 49円

編集後記

このたび「やまがた学校給食だより」第17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みたいです。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>

検索