

# やまがた 学校給食だより



第15号  
平成24年8月1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>



## 保護者の試食会



米沢市立東部小学校（高橋美香校長）児童数623名の学校で、平成24年6月22日（金）1年生保護者の試食会が行われました。はじめに、神野栄養教諭から学校給食の目的、東部小の給食実際と様子、献立などの話がありました。1年生（児童数92名）はお家の方と一緒に緊張しながらも楽しそうに食べていました。食育の一環としての学校給食の位置づけを理解して頂くことが出来ました。

## 目 次

- |                          |   |                |   |
|--------------------------|---|----------------|---|
| ○保護者の試食会                 | 1 | ○地産地消の取り組みについて | 5 |
| ○通常理事会・定時評議員会            | 2 | ○普及充実事業 貸与事業   | 6 |
| ○学校給食用パン・炊飯などの委託加工工場実地調査 | 2 | ○学校給食用物資研究委員会  | 7 |
| ○キャリアスタートウィークについて        | 3 | ○学校給食用物資展示会    | 7 |
| ○食品検査室だより                | 4 | ○新規取扱い物資       | 8 |

## 平成24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24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28日（月）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23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

本会では毎年5～6月に主食の委託加工工場の実地調査を行なっています。

今年度は6月12日（火）から6月19日（火）にかけて、基本物資担当の一條と堺と高橋検査技師の3名が15ヶ所のパン炊飯工場、3炊飯工場、1麺工場に対して調査を行いました。

本会のパンや米飯・麺の原材料である学校給食用小麦粉・脱脂粉乳・砂糖・ショートニング・精米等の保管管理と記帳等の事務処理が適正に実施されているかどうかや工場の衛生状況を調査指導いたしました。

どの工場も子供達のための学校給食であることに、責任と自覚を持って業務に取り組んでいることが確認できました。

給食会からは、各工場で製造されるパンや米飯・麺が子供達の最も楽しみにしている学校給食を支えていることを理解したうえで、これからも安全でおいしい主食の供給をお願いしました。



平成24年6月12日（火）調査（株）りょうこく本社工場

# 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～



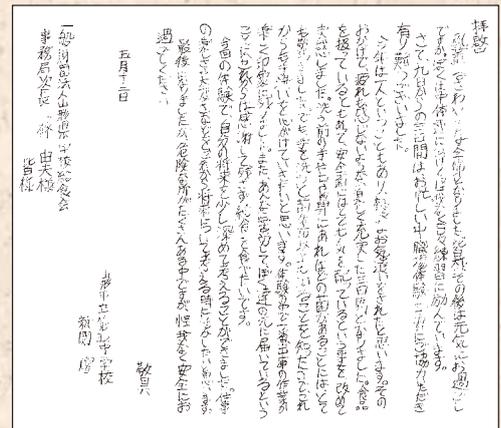
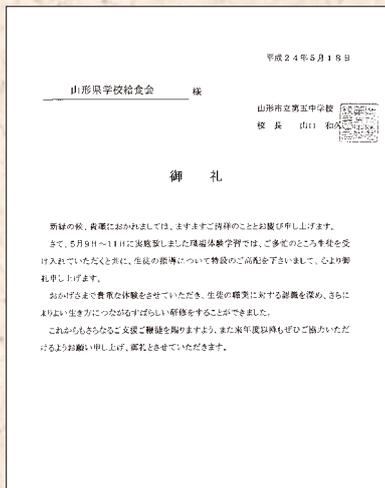
本会では、山形市立第五中学校の要請を受け5月9日（水）～11日（金）の日程で山形市立第五中学校の2年生男子1名の職場体験の場を提供協力いたしました。

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日目の午後は、精米工場とパン炊飯工場の見学を行いました。精米工場では石抜き機や色彩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。また、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。

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、自分の将来についてしっかり考え、自己の進路を主体的に選択・決定していくことができる力を求められている現在、生徒に望ましい「職業観」と「勤労観」を身につけてもらうための一助となればと考え取り組みをしました。



日 程	午 前	午 後
5月9日(水)	事業概要説明 食品検査実習	倉庫業務実習
5月10日(木)	倉庫業務実習	関連工場見学 (精米工場・パン炊飯工場)
5月11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・反省

# 食品検査室だより

## ＝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。

本会の食品検査室では、安全、安心で良質な学校給食物資を供給するため、本会取扱い物資の検査を行なっています。また県内各市町村の学校や共同調理場からの依頼検査も学校給食の安全に資するために無料で積極的にお受けしております。



## 暑い季節は毎日が菌曜日

## ＝放射性物質検査について＝

この度、食品の放射性セシウムの新基準値が適用されるのに合わせ本会取扱い物資の放射性物質検査を実施してきました。今年、4月～6月迄の検査状況をお知らせします。

放射性物質検査の結果は、本会取扱い物資および依頼検査を含め計310件行ない、結果は全て不検出であった。

### 放射性物質検査（4月～6月までの実績）

	対象物資	実施件数	備考
本会取扱い物資	常温物資	70	不検出※
	低温物資	57	不検出
	冷凍物資	161	不検出
市町村共同調理場学校等依頼	食材	22	不検出

### 食品に含まれる放射性セシウムの新基準値 (Bq/Kg)

食品群	基準値
一般食品	100
牛乳・乳児用食品	50
飲料水	10

※不検出（10Bq/kg以下）

本会では検査成績を次のように整理して蓄積しております。これは一例ですので、個別の品目についての検査成績結果については遠慮なくお問い合わせ下さい。

常温物資 定期検査成績表

No.	品名	メーカー名	規格	検体数	仕入年月日	賞味期限	放射性セシウム (単位Bq/kg)			試料容器 (リッター)	試料重量 (g)	検査時間 (分)	備考
							ヨウ素-131 (Bq/kg) 検出限界:10Bq/kg	セシウム-137 (Bq/kg) 検出限界:10Bq/kg	セシウム-134 (Bq/kg) 検出限界:10Bq/kg				
1	(M) 国産真空パック	朝名給	1.8kg	1袋	2012/02/27	2014/02/21	不検出	不検出	不検出	1.0	970	10	
2	山形県産山菜ミックス	朝能大	1.8kg	1袋	2012/02/09	2012/05/07	不検出	不検出	不検出	1.0	980	10	
3	台湾産水蒸メンマ (無漂白)	朝マイクロ	1.2kg	1袋	2012/03/01	2012/08/01	不検出	不検出	不検出	1.0	960	10	
4	国産ふき水蒸カット	朝マイクロ	1.3kg	1kg	2012/04/02	2012/06/28	不検出	不検出	不検出	1.0	960	10	
5	新潟産風味山菜ミックス (800g)	農事組合法人 入広瀬	1kg	1袋	2012/02/07	2012/05/02	不検出	不検出	不検出	1.0	983	10	
6	新潟県産わらび水蒸カット(糖なし)	農事組合法人 入広瀬	1kg	1袋	2012/02/14	2012/05/05	不検出	不検出	不検出	1.0	933	10	
7	白花豆 (北海道産) ペースト	天狗缶詰研	500g	1袋	2012/02/28	2013/02/06	不検出	不検出	不検出	0.5	463	20	
8	国産無漂白かんぴょう	朝ピアント	100g	1袋	2012/02/28	2013/02/28	不検出	不検出	不検出	0.5	453	20	
9	山形県産切干大根 (銀杏切り)	東亜商事研	500g	1袋	2012/02/27	2013/01/31	不検出	不検出	不検出	1.0	940	10	
10	粟五味 (なごみ)	東亜商事研	500g	1袋	2012/02/02	2013/01/29	不検出	不検出	不検出	1.0	990	10	
11	A D細切りごぼう	トーニチ研	500g	1袋	2012/03/26	2013/03/26	不検出	不検出	不検出	1.0	989	10	

山形県学校給食会  
No. 389418  
DATE: 2012/06/27  
PAGE: 1

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

# 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（地産地消の推進）事業を積極的に行っております。今回は真室川町の「農事組合法人 りぞねっと」をご紹介します。



代表者 齋藤隆幸氏プロフィール  
農事組合法人 りぞねっと 代表理事組合長  
自給率向上と水田農業の新たな可能性を実現するために平成18年12月設立。米の生産から精米製粉・麺製造まで一貫製造を行う。OEM商品で平成19年度農林水産大臣賞を受賞。平成19年学校給食の食材として供給開始。  
法人住所 真室川町字新町379番地

はじめまして、齋藤隆幸と申します。私は昭和38年に真室川に生まれ、成長と共に米を生産する農業者として、日本の人口の減少と一人当たりの米消費量の減少に不安を感じてまいりました。そんな中「お米」を「ご飯」としていただく当り前の食べ方の他に「お米」を「米粉」にして、麺その他新しい利用方法を提案することで、今まで以上に「お米」の価値が見直され、農業の可能性も広がるのではないかとの考えを知りました。できることなら、私もそれを実現する者の一人として、新しい夢に挑戦したいと考え、平成18年12月に農事組合法人を設立致しました。

最初は、「米粉麺」の開発から始め、平成19年に山形県学校給食会取扱い物資「県産米粉麺」として、県内の学校給食に利用して頂ける道が開かれた時の喜びは忘れられません。

その後、学校給食会からの様々なアドバイスを頂きながら5年間で開発商品を増やし、冷凍はえぬき餃子、県産乾燥ビーフン、県産半生パスタ、県産乾燥ラザニア等より多くのメニューに対応した食材へと進化を続けています。今では学校給食会の推薦を得て、他県の学校給食への供給も少しずつ拡大しております。私どもの製品が、県内の子供たちの成長にお役に立てるだけでなく、日本中の子供たちの笑顔に届けられるよう、これからもチャレンジ精神を失うことなく、開発を続け喜ばれる地元産食材を作っていきたいと思っております。今後とも宜しくお願いします。



## 学校給食おすすめレシピコーナー

学校名：真室川町立真室小学校  
栄養教諭 佐藤 暢子  
献立名：ビーフンと野菜の炒め物

材料	分量 (g)	作り方
(1人分)		
県産米乾燥ビーフン	10g	①ロースハム・にんじん・青ピーマンは千切に、玉葱はくし型切に、キャベツは1.5cmに切っておく。
ロースハム	7g	
にんじん	5g	②たっぷりのお湯に沸騰したら乾燥ビーフンを入れて3分程度固めに茹でる。茹で上がったビーフンにごま油を絡めておく
青ピーマン	5g	
玉葱	10g	③熱した釜にサラダ油を入れて①の材料を入れて火が通るまでに炒める。
キャベツ	25g	
サラダ油	1g	④③にビーフンを入れ、味を整える。
中華だし	0.3g	
食塩	0.3g	<b>ワンポイント</b>
こしょう	0.02g	茹でたビーフンはくっつきやすいので注意して調理する。
ごま油	0.5g	

学校名：鶴岡市藤島ふれあい食センター  
栄養教諭 関根 淳  
献立名：米粉めんサラダ

材料	分量 (g)	作り方
(1人分)		
県産ライスパスタ	10g	①人参、きゅうりは千切りにする。
むき豆	7g	
コーン	8g	②人参、きゅうり、むき豆は茹でて冷ます。
きゅうり	15g	
人参	5g	③米粉パスタは30秒茹で、冷ます。
ツナ	8g	
ドレッシング		④調味料でドレッシングを作る。
塩	0.24g	
酢	2.4g	⑤材料を全部混ぜ合わせ、ドレッシングで和える。
サラダ油	0.5g	
オリーブオイル	1g	
炒りごま	1g	

# 普及充実事業 貸出し事業

## ◆学校給食 食中毒予防ビデオ

今の時期は、高温多湿となり最も食中毒の発生件数が多くなります。食中毒は、付けない（清潔）、増やさない（迅速・冷却・乾燥）、殺す（加熱）三大原則を守ることによって予防することができます。その点を踏まえて、食中毒防止の対策用に活用していただきたいビデオとなっております。

- ・調理室の一日（30分）
- ・ここがポイント！調理過程と食中毒（27分）
- ・まさか？の二次汚染（20分）
- ・ショック検査結果（24分）
- ・子供たちのために基本に帰る（22分）
- ・「O-157」予防のために（21分）
- ・食中毒を根絶する（20分）
- ・汚染を広げない！（17分）
- ・水を制限する（21分）
- ・常温放置を追放する（21分）
- ・これで安心学校給食（18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（22分）
- ・安全でより豊かな学校給食のために（20分）
- ・みんなでなくそう食中毒（16分）



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 鈴木 悠までお問い合わせをお願いいたします。

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

## ◆冷凍庫等学校給食設備無償貸与事業

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に無償貸付しております。

現在、県内に176台の冷凍冷蔵庫等を設置している状況です。

また、本会では今まで冷凍庫のみのご案内をしておりましたが、今年度からは冷凍冷蔵庫等を含めましての希望調査をした結果、一覧表のとおり（冷凍庫6台、冷蔵庫1台、冷凍・冷蔵庫5台）合計12台の冷凍庫等を設置いたします。

平成24年度学校給食用冷凍庫等設置一覧表

設置学校・センター名	冷凍庫等保管庫				
	300ℓ	500ℓ	700ℓ	1,400ℓ	
西川町立西川小学校	冷凍庫		1台		
寒河江市立田代小学校	冷凍・冷蔵庫		1台		
新庄市立北辰小学校	冷凍・冷蔵庫		1台		
新庄市立昭和小学校	冷凍・冷蔵庫		1台		
新庄市立升形小学校	冷凍・冷蔵庫		1台		
舟形町立舟形小学校	冷凍庫			1台	
米沢市立南部小学校	冷凍・冷蔵庫			1台	
米沢市立窪田小学校	冷凍庫	1台			
	冷蔵庫		1台		
あつみっこ給食センター	冷凍庫			1台	
庄内町学校給食共同調理場	冷凍庫			1台	
鶴岡市榎引学校給食センター	冷凍庫		1台		
計		1台	1台	6台	4台
合計				12台	

# 学校給食用物資研究委員会

学校給食用物資研究委員会は、学校給食の多様化に伴い、食事内容の充実と物資供給業務の適正円滑化を図るため、本会取扱物資の選定及び物資の開発等について、諸調査、研究をいたしております。

今年度の物資研究委員は、下記のとおりです。

## 学校給食用物資研究委員会名簿

平成24年6月1日

区 分		所 属	
学校給食共同調理場		日 塔 喜代治	河北町学校給食センター
		佐 藤 英 樹	金山町学校給食共同調理場
学校給食主任	小 学 校	伊 藤 律 子	山形市立千歳小学校
	中 学 校	荒 井 千恵子	山形市立第二中学校
栄養教諭・学校栄養職員	県 栄 養 士 会	小 関 真理子	大江町立左沢小学校
	東 南 村 山	西 村 恵美子	山形市学校給食センター
		佐 藤 幸 恵	天童市学校給食センター
	西 村 山	大久保 郁 美	西川町立西川小学校
	北 村 山	結 城 美 鈴	尾花沢市立尾花沢小学校
	最 上	佐 藤 幸 枝	最上町学校給食センター
	東 南 置 賜	木 村 由佳子	高畠町立高畠小学校
	西 置 賜	遠 藤 夢 子	小国町立小国小学校
		鈴 木 幸 絵	鶴岡市学校給食センター
	庄 内(田 川)	高 橋 智 里	三川町立押切小学校
	庄 内(飽 海)	池 田 陽 子	遊佐町立遊佐小学校
	県 立 学 校	横 田 茂 子	村山特別支援学校



## 学校給食用物資展示会

平成24年6月8日（金）本会の総合センターを会場に「平成24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（13メーカー26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（14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、今回は全14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【新規取扱い物資】に掲載）



## 新規取り扱い物資



乾燥カリカリ梅(国産梅100%)  
規格200g 価格2,162円(税込)



7種野菜の華やかごはん  
規格350g 価格2,400円(税込)



カレールー(CFe)  
規格1kg 931円(税込)



焼肉ラムジンスカン  
規格1kg 1,239円(税込)



星型かぼちゃコロッケ  
規格50g 50円 60g 57円(税込)



パリッとディッシュ春巻(ピザポテト)  
規格50g 26円(税込)



あじチーズフライ  
規格40g 35円(税込)



いなだ生姜煮真空パック  
規格40g 64円 50g 74円(税込)



あじ塩麹漬け  
規格40g 62円 50g 74円(税込)



さんま短冊(澱粉付)  
規格1kg 1,570円(税込)



カラフルボール(ミックス)約140粒入  
規格1kg 743円(税込)



国産冷凍おろし生姜  
規格100g 273円 500g 1,338円(税込)



れんこんとエビ寄せ揚げ  
規格50g 51円 60g 60円(税込)



野菜果実ゼリー  
規格40g 41円(税込)



豆乳アイス  
規格60ml 55円(税込)



レアチーズケーキ(ブルーベリーソース)  
規格45g 47円(税込)

## 編集後記

このたび「やまがた学校給食だより」第15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と思いますので、よろしくお願いたします。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