

第20号

平成27年1月6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

新春を込えて

理事長 亀 屋 英 幸

明けましておめでとうございます。

皆様には、穏やかに新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

平素は、私ども学校給食会の事業運営に対しまして、温かいご支援と多大なるご理解とご協力をいただき、心から感謝申し上げます。

さて、昨年は、他県で発生したノロウィルスによる食中毒事故や大手食品メーカーの異物混入事故などが発生し、学校給食用物資の供給に携わる者として、日々の品質・衛生管理の重要性を再認識し、安全・安心な食材の供給を図るため、各関係者と連携強化に努め業務に取組んだところです。

また、世界的な食糧需要の増加、急激な円安の進行により原料価格の高騰や数年ぶりにエルニーニョ現象の発生が予想され、それによる農産物や水産品への影響など、今後の安定的な供給が懸念されるところです。

本会としては、さまざまな状況が変化しても学校給食における安全・安心な給食用物資の「安定供給」を図ってまいるのが本会の使命と考えております。今後とも、その役割を全役職員が肝に銘じて、学校給食の普及・充実に努めるとともに、未来を担う子供たちの心身ともに健やかな成長のために尽くしてまいります。

本年も変わらぬご指導とご支援を賜りますようよろしくお願い申し上げます。





○新春を迎えて	○学校給食指導用教材等貸出し事業5
○食品の価格動向と学校給食への影響について …2~3	○冷凍庫等学校給食設備無償貸与事業について6
○学校給食用パンと米飯について2	○学校給食用パン・飯炊・麺の委託加工工場実地調査…6
○学校給食用米穀について3	○食品検査室だより7
○平成26年度第2回学校給食用パン抜き取り検査3	○物資研究委員会選定物資8
○学校給食に関する他団体等への支援事業4~5	

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

近年の国際的な食料需給の背景には、中国やインド等の新興国での需要の増大・途上国の経済発展、バイオ燃料需要の増大、世界各地における天候不良等の影響による要因があり、依然としてひっ追傾向にあります。

また、食料の約6割を海外に頼っている日本においては、急激な為替相場の変動が大きく影響しています。為替事情は、2014年11月:1ドル=約117円(昨年11月:1ドル=約97円)と円安が進んでおり、原材料価格、包装資材費、エネルギー(動力燃料)費、物流費等の上昇が続き、日本の食糧供給(製造)コストに大きな影響を及ぼしています。大手食品メーカー数社では、世界的な食料需要の増加や急激な円安進行の影響で、企業の自助努力だけではコスト吸収の限度を超えている状況から、1月から3月にかけて値上げすることを決定しており、この動きは更に顕著なものになると思われます。

2 学校給食用物資について

(1) 一般物資について

本会が入手した一般物資の価格動向について、説明させて頂きます。依然として、学校給食関係者には、国産品への志向が強い状況は続いております。 国内の野菜につきましては、昨今の異常気象で農作物全般に影響が出ている状況であり、特にかぼちゃ、さといもは収穫時期の大雨の影響で大幅な減産となり原料確保が難しく価格が高騰しております。

水産品に関しましては、むきえびのEMS(早期 死亡症候群)は、回復の目途が立たず円安の影響も 受け価格高騰が懸念されます。その他水産品原料は 不安定な状況で、いかやちりめん(瀬戸内海産)の 漁獲量が減っており、原料確保が難しい状況にあり ます。

本会といたしましては、今年も安心・安全な物資 の供給に努めてまいります。

(2) 基本物資について

① 米穀の価格動向について

山形県の平成26年産米は作況指数が「やや良」の105でしたが、市場の需要減に起因する米余りのために国内在庫が増加しております。これにより、今年度は全農山形の生産農家概算金が「はえぬき60kg玄米」で8,500円(前年度-2,500円)と大幅に下落しました。

これを受けて、全農山形の平成26年度産米の価格 は前年度に比較し安値で取引されております。

② 学校給食用精米の価格動向について

前述した平成26年産米の下落により、平成26年度 11月分からの新米については、価格を下げて1 kg 280円26銭で供給しています。(平成26年度4月~10 月分は326円25銭)

本会では全農山形と価格交渉を行ない、県内市町村の米穀を一括購入しており、学校給食への特別な配慮をお願いしているところです。また、充実した設備のある搗精工場と契約を結び、安心・安全な精米が供給をできるように努めております。

新年度(平成27年度)の精米価格については、米穀の需給動向をみますと、平成26年度11月から3月までの供給価格と比較して現時点では値上がりの要素は見当たらないと考えております。(平成27年度の精米加工賃や輸送費等の変動要因は現時点で不明です。)

③ 学校給食用米飯の価格動向について

平成26年産の精米価格引き下げを受けて、平成26年度11月分からの米飯価格は引き下げて供給しております。(平成26年10月24日付け山学給第111号で通知済み)

新年度(平成27年度)の米飯価格についても、平成26年度11月から3月までの供給価格と比較して現時点では値上がりの要素は見当たらないと考えております。(平成27年度の炊飯加工賃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

来年度、パンの副資材の価格については、砂糖・

ショートニングは円安にもかかわらず企業努力によりまして価格は据え置きで、また、脱脂粉乳については、円安ではありますが国際相場が下落傾向にあることから値下げされると考えております。

しかしながらパンの主原料である小麦粉については、産地である米国中西部の寒波到来による冬小麦の作柄悪化が懸念されていることや、日本が購入している高品質な小麦粉の在庫が少なくなっていること、また、昨今の為替動向が円安状況であることなどから、若干の値上がりがあると考えております。

学校給食用米穀について

本会では、今年度も11月からの『新米への移行』 を行いました。

市場の需要動向から新米の売り渡し価格が大きく下がったこともあり、平成26年11月分からの精米価格を280円26銭 (-45円99銭)、米飯価格についても100 g 1食あたり64円79銭 (-4 円49銭)と価格を引き下げて提供しております。

本会の精米は、金属探知機、色彩選別機等の充実した設備のある大型精米工場と委託加工契約を締結し、品質と信頼性の高い精米の供給を行っております。また、一般財団法人日本穀物検定協会から年産、産地、品種等について玄米時と精米時の2回の検定を受け、品質管理体制の徹底を図り供給しております。



したがって、新年度4月以降のパン価格についてはこの小麦粉の価格が反映され、値上げの可能性があるのではないかと考えております。(平成27年度のパン加工賃等の変動要因は現時点で不明です。)

⑤ 麺について

学校給食用麺については、主原料である小麦粉について、前述した小麦粉価格の変動により値上げの可能性があるのではないかと考えております。(平成27年度の麺加工賃等の変動要因は現時点で不明です。)

平成26年度 第2回 学校給食用ペン抜き取り検査

平成26年12月5日(金)に、県内の学校給食用製パン委託加工工場14社を対象に平成26年度第2回学校給食用パン抜き取り検査を実施しました。

東北農政局山形地域センターの鏡主任表示・規格指導官と山崎農政調査官に審査を依頼し、「どのパンも差が少なく良いパンばかりだった」「パンの作りにくい寒い時期にもかかわらず、すべての工場で良いパンを作っていただいている」との意見がありました。 午後からは山形県学校給食パン炊飯協会の佐藤会長と堀事務局長が参加し、批判会を行いました。

なお、今回のパン抜き取り検査の総評を山崎農政調 査官からいただきました。

今回のパン審査は、食パン13点、コッペパン5点、多様化パン14点の32点について実施しました。審査は、焼色や形の均整等を評価する外観の評価とすだちや触感、香り、味等を評価する内相の評価から構成されていますが、食パンは使用する型枠の違い程度しかない均整の取れた製品となっており、コッペパン、多様化パンについても同様に高品質の製品が揃い、日々の技術の向上がうかがえる結果となりました。

冬期間は、発酵をはじめ各作業工程に非常に気を遣う時期とのことですが、季節を問わずこのような高品質の製品を提供される各パン工場と県学校給食会の皆様の日々の努力に対し改めて敬意を表すとともに、更なる品質向上と子供達に喜ばれる学校給食パンの提供に努めていただきますよう期待いたします。

東北農政局山形地域センター 農政調査官 山 崎 敦





公益事業について 学校給食の充実・安心・発展に資するために

【学校給食に関する諸団体等の行う活動への助成や食育推進活動への支援活動の助成事業】

本県の食育の充実に資することを目的として、栄養教諭又は学校栄養士等を食育推進に関する研修に派遣し、 食育の推進者としての資質向上を図るため「全国大会派遣補助事業」を行なっております。また、専門的知識 の習得と指導力の充実を図ることを目的とする講習会参加への「食育推進講習会共催事業」も行なっておりま す。今回開催の各全国大会と講習会等に本会からの派遣者として参加されました。

★第55回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会

『第55回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会』が福井県で開催され、全国の栄養教諭・学校栄養職員・学校関係者等が参加されました。



この大会は、学校における食育の推進に向けて、児童生徒に対する食に関する指導の在り方や学校給食の充実方策について研究協議し、栄養教諭・学校栄養職員の向上を図ることが目的に開催されています。

• 大会主題:「栄養教諭を中核とした学校における食育の推進」~食育のふるさと ふくいから発信!~

• 開催日:平成26年7月31日(木)~8月1日(金)

・会 場:福井県福井市 福井市フェニックスプラザ

次回の開催地及び日程:徳島県徳島市 平成27年7月29・30日

*本会から研究大会への派遣者として栄養教諭・学校栄養職員3名が参加されました。

♣第65回全国学校給食研究協議大会

『第65回全国学校給食研究協議大会』が山口県で開催され、全国の栄養教諭・学校栄養職員・学校給食関係者等が参加されました。

この大会は、学校における食育を推進する上で重要な役割を担う学校給食の在り方に ついて研究協議を行い、併せて学校給食関係者の資質の向上を図ることを目的に開催されています。

• 大会主題:『生きる力を育む食育の推進と学校給食の充実』~食から始まる子供の元気~

• 開催日: 平成26年11月20日(木)~21日(金)

・会 場:山口県山口市民会館(大ホール)

次回の開催地及び日程:高知県高知市 平成27年11月5・6日

*本会から研究大会への派遣者として栄養教諭・学校栄養職員2名が参加されました。

おめでとうございます 文部科学大臣表彰

平成26年度学校給食文部科学大臣表彰式が行なわれ、本県からは次の方が受賞されました。

【学校の部】 酒田市立浜田小学校 校 長 池 田 公 夫

【個人の部】 酒田市立若浜小学校 栄養教諭 杉 原 順

◆平成26年度食育推進講習会

• 主催:公益社団法人 全国学校栄養士協議会

• 後援: 文部科学省

• 会場:東京都渋谷区 独立行政法人国立青少年教育振興機構 国立オリンピック記念青少年総合センター

参加:第2回 平成26年12月5日(金)~7日(日) 5名

* 今年度の講習会への派遣者として栄養教諭・学校栄養職員5名が参加されました。

★第55回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会に参加して 酒田市立亀ヶ崎小学校 栄養教諭 池田 陽子



第7分科会に参加し、個人の推定エネルギー必要量を把握するために生活活動記録を使って 内容時間を調整し、メッツ表から身体活動レベルを出すというかなり高いレベルの実践をお聞 きすることができ大変勉強になりました。また「エネルギー量の調整をどのようにするのか?」 という問いに、「主食だけで調整するのではなく、食品構成表を作って行うのです。」という田 中先生の助言もあり、更なる課題ができました。推定エネルギー量を算出し、残菜等を見なが ら本校でもクラス単位での調整は行っていますが、個を見ての調整までには判っていません。 「個を見るのが栄養教諭」を肝に銘じ、子どもたちが楽しく美味しく食べ、しかも、それが個 に応じた給食になるよう取り組んでいきたいと思います。

♣第65回全国学校給食研究競技大会に参加して

鮭川村立鮭川小学校 栄養教諭 佐藤 由佳



教科や学校行事はもちろんのこと、児童生徒の住む地域風土に関連づけた献立を意図的に計 画し、給食を通じて学習や校内外の活動意欲を高める様々な取り組みを知り感心しました。活 気ある学校づくりには給食が欠かせないものだと感じました。また、大会に参加して、「子ど もたちそして教職員の胃袋をつかむおいしい給食づくり」という言葉が心に残りました。私た ちは「何のために給食を作っているのか。」について考えさせられました。給食づくりの原点 に戻り、子どもと教職員の心の栄養となる魅力ある学校給食づくりに努めていきたいと思いま す。

◆平成26年度食育推進講習会に参加して

米沢市立興譲小学校 栄養教諭 志田 真衣



今回初めて参加させていただき、栄養教諭としての役割や食育指導、食物アレルギーやス ポーツ栄養など、幅広くそして深く学ぶ機会をいただきました。普段は目の前の仕事でいっぱ いになっていましたが、基本に立ちかえり子どもたちのために私たち栄養教諭ができることを 精一杯しなければならないと改めて感じる講習会でした。また、他県の食育に関する取り組み の実践発表や指導事例をお聞きできたことで、私自身の課題についても気づくことができまし たし、他府県栄養教諭との情報交換の時間もとても有意義で貴重な時間となりました。今回の 食育推進講習会で得た学びと経験を、今後の食育に活かしていきたいと思います。

学校給食指導用教材・バイキング用食器の貸出事業

この度、学校・センターさんからのご要望により、幼児向けの紙芝居を3種類とサラダ用のサービストング を新設いたしました。詳しくは、本会の物資課:鈴木(悠)までお問い合わせ下さい。

やさいの紙芝居【幼児向け】	在庫	内容				
にんじんだいすき!	1	子供たちが「野菜の気持ち」に感情移入しやすいように野菜をキャラクター				
ぴーまんだいすき!	1	化し、喜怒哀楽を持たせ、野菜を食べることによる利点や豆知識を楽しる				
やさいなんてだいきらい	1	がら自然と学ぶことができるストーリー構成となっております。				

バイキング用食器	在庫	内容
サラダ用トング(20本入)	4	片方がスプーン型、もう片方が丸めのフォーク型になったトングです。









冷凍庫等学校給食設備無償貸与事業について

この事業は、国の事業として昭和51年度から始まりましたが、希望する台数に対応できるよう、昭和59年からは、併せて本会でも本事業を開始しており、平成16年からは、本会のみで予算化し事業を継続しております。

現在、県内に161台の冷凍冷蔵庫 等を設置している状況です。

なお、今年度は5台の予定台数で ご案内した結果、一覧表のとおり (300 ℓ型1台、500ℓ型1台、 700ℓ型3台、1,400ℓ型5台)合 計10台の冷凍保管庫等を設置いた します。

※本事業は、公益事業(無償)の 一環として、おこなっているも のです。

平成26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	機種	冷凍保管庫			
	機 種	300 Q	500 ใ	700 Q	1,400 l
中山町学校給食共同調理場	冷凍庫				1台
	冷凍冷蔵庫	1台			
寒河江市立醍醐小学校	冷凍冷蔵庫				1台
寒河江市立白岩小学校	冷凍冷蔵庫			1台	
尾花沢市立尾花沢小学校	冷凍冷蔵庫				1台
米沢市立興譲小学校	冷凍冷蔵庫		1台		
米沢市立窪田小学校	冷凍冷蔵庫				1台
米沢市立松川小学校	冷凍冷蔵庫			1台	
白鷹町学校給食共同調理場	冷凍冷蔵庫				1台
庄内町立余目第二小学校	冷凍冷蔵庫			1台	
小計		1台	1台	3台	5台
合 計			10	台	

学校給食用パン・炊飯・麺の委託加工工場実地調査





平成26年12月10日 (水) から16日 (火) にかけ、学校給食用委託 加工工場の実地調査を行いました。

本会では定期的に担当職員が各工場を巡回調査しておりますが、 年に一度のこの調査ではすべての工場を本会の担当職員、衛生管理 質長のほかに、各地区の保健所職員の方々からも同行いただき、衛 生状態について調査・指導しております。

これまでは年度末に行っていた調査ですが、昨年1月に発生した 他県のノロウィルスによる食中毒事故を受け、ノロウィルスの流行 シーズンを目前にした12月に調査を行うことにいたしました。

調査では、保健所担当職員の方から工場内の細部までチェックしていただき、これまでの工場内の衛生管理状態確認のほかに、来年度に向けて高品質で安全・安心なパン・炊飯・麺の製造ができるような工場内の衛生状態の再確認と調査も行いました。また、本会衛生管理質長からはノロウィルスの予防のための手洗い方法等について説明し、全従業委員に周知徹底して頂く様指導してきました。

それぞれの工場でより衛生管理について徹底して頂き、来年度も 安全・安心で安定的に供給できるよう全工場にお願いしてきました。

品検査室だより

学校給食用物資等検查実績

平成25年·26年度

子仪和艮	(4月~11月)			
区分	対象物資		平成26年度 検 体 数 (件)	
	常温物資	319	310	
	低温物資	180	174	
本会取り扱い物資の検		527	499	その他 配送車、手
い物資の検査	計	1,026	983	指、拭き取 り検査
	その他	79	95	7104
	小 計	1,105	1,078	
市町村共同 調理場学校 等取り扱い 物資検査	希望する 品手指、調 理器具等の 拭き取り検 査、その他	細菌検査 439 理化学検査 150 放射性物質検査 23	細菌検査 226 理化学検査 70 放射性物質検査 10	理化学検査 澱粉、蛋白脂肪 が射性物質検査 ヨウ素、 セシウム
	小 計	612	306	
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	講習会 52名	講習会100名	
合 計	検査検体数	1,717件	1,387件	
	講習管理指導	52名	100名	

放射性物質検査(平成26年度4月から11月まで実施)

	対象物資	実施件数	備考
	常温物資	310	不検出*
本会取扱い物質	低温物資	174	不検出
	冷凍物資	499	不検出
市町村共同調理 場学校等依頼	食材	10	不検出

※不検出(10Ba/kg以下)

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

ノロウィルス食中毒を予防する 4 原則

食中毒予防3原則

食中毒菌を

- 1. つけない……清潔に調理
- 2. 増やさない…冷却して保存、迅速に調理
- 3. 加熱する……加熱して菌を死滅させる

ノロウィルス予防4原則

- 1. 持ち込まない…調理施設に持ち込まない
- 2. 広げない……調理施設を汚染させない
- 3. 加熱する……加熱して死滅させる
- 4. つけない……食品に汚染させない



ノロウィルスの食中毒対策の 基本は感染対策です

「殺菌と不活化」

食中毒菌を死滅させる事を「殺菌」と言い ます。全ての細菌を死滅させる場合は「滅菌 | と言います。

ウィルスは細菌では無いので、通常「殺菌 | の代わりに「不活化」を用います。意味は、「殺 菌」と同じでウィルスを死滅させる事です。

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 衛生管理室長 高橋長一郎

新規取扱い物資



国産やわらかチキンカツ 50g・60g



国**産鶏むね皮無澱粉付 I Q F** 1袋 1 kg (1 個約10 g)



北海道コロッケ(やきもろこし) 40 g ・60 g



かぼちゃ春巻(クリームチーズ入り) 30g・50g



黒豚しゅうまい 約14g・約26g



ミートソースオムレツ 50g・60g



いわし平角切澱粉付 1袋 1kg(1個約11g)



しい**らカレー立田** 40g・50g



かます澱粉付 30g・40g



アカイカ味噌フライ 40g・50g



にしん赤味噌煮 40g・50g



冷凍タコ(スライス) 1袋 1kg(厚さ5mm)



徳島県産すだちのゼリーFe 40g



冷凍大根おろし 500 g

編集後記

このたび「やまがた学校給食だより」第20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ますので、宜しくお願い致します。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。

