

# やまがた 学校給食だより



第22号  
平成28年1月7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 迎えて

理事長 亀屋 英 幸



謹んで新年のお祝いを申し上げます。

平素より私ども学校給食会の事業に対しまして、温かいご支援と格別なるご理解を賜り、心より深く感謝申し上げます。

皆様にとって幸多い年となりますようご祈念申し上げます。

さて、食品の「安全・安心」については昨年も異物混入、アレルギー表示違反などで回収を含めた事故が発生しております。その事象を踏まえ、学校給食への物資供給者として「安全・安心」を第一と掲げ、メーカー、商社を招き目標をひとつにするため毎年、研修会を開催し「安全・安心・衛生」の強化、確認などについて情報の共有を行っているところです。今年も継続して推進してまいります。

本年も命と笑顔を育む学校給食の充実のため、「経営の五味」である 持ち味（個性を磨く）、隠し味（コンピタンスの進化）、切れ味（革新、商品開発、地産地消）、人間味（理念の追求）、風味（三方良しの社風）の味を全職員で取組む覚悟であります。そして本会の使命である「安全・安心・安定供給」に努めてまいります。

本年も変わらぬご指導とご支援を賜りますよう心からお願い申し上げます。



### 目

- 新春を迎えて ..... 1
- 食品の価格動向と学校給食への影響について ...2~3
- 平成27年度山形県栄養教諭・学校給食栄養士研修会について ..... 3
- 学校給食に関する他団体等への支援事業について ... 4
- 学校給食指導用教材貸出し事業について ..... 5

### 次

- 冷凍庫等学校給食設備無償貸与事業について ..... 6
- 平成27年度第2回学校給食用パン抜き取り検査について ... 6
- 学校給食用パン・米飯・麺委託加工工場  
実地調査について ..... 6
- 食品検査室だより ..... 7
- 新規物資について ..... 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

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、依然として逼迫傾向にあります。

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、2015年11月：1ドル＝約123円（前年11月：1ドル＝約117円、前々年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。

また、昨年10月5日にはTPP（環太平洋パートナーシップ協定）の大筋合意に至りました。日本の関税は全9,018品中8,755品について撤廃（撤廃率95%）されることとなりました。農林水産物は、81%の1,855品目の関税が無くなり、野菜は全品目、水産物はほぼ全ての品目の関税が撤廃されます。これを受け、政府からは農家支援へ補正予算を組む方針が発表されましたが、国産農業は大きく変化することが予想されます。例えば、ニュージーランド産コーンに関税は10.6%、グリーンピースは8.5%ですが、これらは合意と同時に即時撤廃されます。国内農家は近年手間が掛かる農作物や補助金が出ないものは作らない傾向にあり、国産品の安定供給は難しくなることが予想されます。

## 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、説明させていただきます。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います。国内の野菜につきましては、6月の九州地方の大雨や9月の関東・東北地方での大雨の影響、北海道地区

では天候不順によりほぼすべての農作物につきまして近年にない収穫減となりました。とうもろこし等は特に数量が不足しており、輸入商社では国産品が無いことからアメリカ産等の引き合いが強まっています。里芋も南九州では早生の時点で5割減になるなど価格高騰、一年を通しての安定供給が難しい状況です。

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、価格が高止まりしています。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。近年、豊漁傾向であったさんまについても漁獲が少なく価格が高騰するなど、水産品全般が不安定な状況にあると言えます。

本会と致しましては、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

昨年は市場の需要減による米余りなどから、農家へ支払われる概算金が大幅に下落し、はえぬき60kgで8,500円と過去最低となりました。しかし、平成27年産米は、主食用米の出荷の抑制や飼料用米への一部転換などによる生産者との需給バランスの改善が図られたことなどから、はえぬき60kg玄米でおおむね1万円前後となり、昨年に比べて1,500円値上がりとなりました。この影響により、平成27年度産米の価格は前年度に比べ高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27年産米の概算金が反映され、平成27年度11月分からの新米については価格が値上がりとなり、1kg 268円59銭（税別）で供給しています（平成27年度4月～10月分は249円85銭、税別）。

本会では全農山形と価格交渉を行ないながら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28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27年度11月から3月までの供給価格と比較して大きな変動はないと思われます。（平成28年度の精米加工賃や輸送費等の変動要因は不明です。）

### ③ 学校給食用米飯の価格動向について

平成27年産の精米価格引き上げを受けて、平成27年度11月分からの米飯価格も値上げとなりました。

（平成27年10月22日付け山学給第103号で通知済み）

新年度（平成28年度）の米飯価格についても、平成27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大きな変動はないと考えております。（平成28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

小麦粉は、9月に発表された輸入小麦の政府売渡価格が、国際相場が潤沢な世界在庫量見込みを背景

に軟調に推移したこと等から若干の値下げ傾向にあります。また、パンの副資材については、脱脂粉乳は国産市場が底値にあることから、使用している輸入脱脂粉乳も値下げの見込み、砂糖は需要過剰による若干の値上げの見込み、ショートニングは企業努力により据え置き、であると考えております。

これらのことを踏まえ、一部値上げの材料もございますが、来年度のパンの価格については値上げの要素は見当たらないと考えております。

（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、値上がりの要素はない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27年度 山形県栄養教諭・学校給食栄養士研修会

学校給食のもつ意義役割について認識を深め、栄養教諭・学校給食栄養士の資質の向上と、安全で豊かな魅力ある学校給食の実現を図ることを目的として、平成27年10月22日（木）山形県学校給食総合センターにおいて、平成27年度山形県栄養教諭・学校給食栄養士研修会（主催：山形県栄養教諭・学校給食栄養士会）が開催されました。

研修内容の一つに「調理実習」が設けられ、山形県立山辺高等学校（奥山留美子校長）の佐藤 吉教諭と食物科2年生10人が研修会の講師として招かれ、平成26年度に発行したレシピ集の中から、牛乳・乳製品利用料理コンクール最優秀賞・県知事賞作品や山形の郷土料理をアレンジしたものなど計6品を班ごとに分かれて、参加された方々と一緒に調理をしながら作り方を披露しました。

栄養士研修会で高校生を講師に迎えるのは初めてということで、栄養士会の鈴木真美会長に企画された趣旨を伺ったところ「レシピ集を拝見して、地場産の食材にこだわったすばらしいメニューが多く、食材の使い方や概念にとらわれない若い感性にとっても感銘を受けました。ぜひ、私達にも伝授いただき学校給食へも取り入れていきたいと思いました。」との事でした。

また、各レシピには、材料と作り方の外にコンセプト（狙い）もわかりやすく紹介されており、食育にも繋がる内容となっています。参加された方たちは「アレンジの内容が斬新で勉強になった。学校給食にも検討していきたい」と話されていました。

最初は、緊張していたという生徒達も参加されたみなさんとの温かいふれあいの中で、会食時には笑顔で会話をしながら、楽しく貴重なひとときを過ごされていたようです。本会役職員もごちそうになり、大変おいしくいただきました。どうもありがとうございました。



## 学校給食に関する他団体等への支援事業

本県の食育の充実に資することを目的として、栄養教諭・学校給食栄養士等を食育推進に関する研修に派遣することにより、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』を行っております。また、専門的知識の習得と指導力の充実に資す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56回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会

平成27年7月29日（水）～30日（木）「第56回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会」が、徳島県徳島市にて開催され、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の推進に向けて、児童生徒に対する食に関する指導のあり方や学校給食の充実対策について研究協議し、栄養教諭・学校栄養職員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 『栄養教諭を中核とした学校における食育の推進』

～広げよう！阿波（OUR）の食育 すこやか だんらん 地産地消～

（主催 文部科学省・徳島県教育委員会・徳島市教育委員会・公益社団法人学校栄養士協議会・公益財団法人徳島県学校給食会）

◎本会からの研究大会への派遣者として栄養教諭・学校給食栄養士等3名が参加致しました。

次期開催：大阪府 平成28年8月3日～4日

### 第66回全国学校給食研究協議大会

平成27年11月5日（木）～6日（金）「第66回全国学校給食研究協議大会」が高知県高知市にて開催され、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あ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～食でつなげる未来の元気な子どもたち～

（主催 文部科学省・高知県教育委員会・高知市教育委員会・全国学校給食会連合会・公益財団法人高知県学校給食会）

◎本会からの研究大会への派遣者として栄養教諭・学校給食栄養士等3名が参加致しました。

次期開催：秋田県秋田市 平成28年11月10日～11日



### 学校給食文部科学大臣表彰 おめでとうございます

平成27年度学校給食文部科学大臣表彰式が行われ、  
本県からは次の方が受賞されました。

【個人】 米沢市立東部小学校  
栄養教諭 神野 ゆう子

【共同調理場】 山形市学校給食センター  
代表者 所長 佐藤 文弘



### 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 国立青少年教育振興機構 国立オリンピック記念青少年給食センター
- ・実施日 第1回 平成27年11月21日（土）～23日（月）  
第2回 平成27年12月4日（金）～6日（日）

◎ 講習会への派遣者として栄養教諭・学校給食栄養士等5名が参加致しました。

事業

貸出事業

学校給食指導用教材・バイキング用食器の貸出事業

このたび、各市町村の栄養教諭・学校給食栄養士さん方より様々なご意見やご要望をいただき、山形県4地区（庄内・最上・村山・置賜）の春・夏・秋・冬の郷土料理と季節素材品の食品モデルを制作いたしました。全3セットを1月より貸出開始致します。学校行事や食育指導などでぜひご利用ください。

山形県の郷土料理モデル（全24種1セット）

	村山地区	最上地区	置賜地区	庄内地区
春	細竹汁	ひろこの酢味噌和え	冷や汁	孟宗汁
夏	いるか汁	もぎりみず	おかひじきの辛子和え	あらめ煮
秋	芋煮	いものこ汁	芋煮	芋煮
冬	青菜漬の煮物	納豆汁	鯉の旨煮	寒だら汁

全16種

素材品	わらび・あけび	ぜんまい・鮎 かじか・くじら餅	おかひじき	あらめ
-----	---------	--------------------	-------	-----

全8種



←全体図



←あけび

●各地区郷土料理モデルの代表例●

<村山地区・春>



<最上地区・春>



<置賜地区・冬>



<庄内地区・冬>



お申込みの際は、一度お電話にて予約をいただき、その後申込書をFAX願います。なお、予約受付は使用日の2カ月前からとなっております。（申込み用紙は本会のホームページから取り出すことができます。）貸出は先着順となっておりますのでご了承ください。  
また、ご不明な点につきましては、担当：鈴木 悠までお問い合わせをお願いします。

## 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に、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年度からは、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165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7台の予定台数でご案内した結果、一覧表のとおり（300ℓ型2台、500ℓ型1台、700ℓ型4台、1,400ℓ型1台）合計8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27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			
		300ℓ	500ℓ	700ℓ	1,400ℓ
上山市立上山小学校	冷 凍 庫			1台	
寒河江市立高松小学校	冷凍冷蔵庫				1台
大江町立大江中学校	冷 凍 庫			1台	
高島町立和田小学校	冷凍冷蔵庫			1台	
高島町立二井宿小学校	冷 凍 庫	1台			
米沢市立万世小学校	冷 凍 庫	1台			
鶴岡市学校給食センター	冷 凍 庫			1台	
庄内町学校給食共同調理場	冷 凍 庫		1台		
小 計		2台	1台	4台	1台
合 計		8台			

## 平成27年度第2回学校給食用パン抜き取り検査

平成27年12月11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27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。

農林水産省東北農政局山形支局の鳥居俊彦山形支局地方参事官室（管理・総括担当）と日下照雄総括農政業務管理官にパンの審査を依頼し、午後からは山形

県学校給食パン炊飯協会の大浦会長と堀事務局長も参加し、批判会を行いました。三学期もおいしいパンを供給できるよう、給食会・協会・工場が一体となって取り組んでいきたいと考えております。



## 学校給食用パン・炊飯・麺委託加工工場実地調査

平成27年12月14日（月）～18日（金）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。

本会では定期的に本会職員が各工場を巡回調査しておりますが、ノロウイルス流行を抑えたこの時期は来年度の製造に向けた衛生状態チェックを含め、本会担当職員のほか、本会の高橋衛生管理室長と工場所在地の各地区保健所の担当職員からご同行いただき、衛生状態について調査・指導をしております。

調査では、保健所職員の方から工場内を細部までチェックしていただき、また高橋室長からは改めてノロウイルスの予防方法等指導を行いました。

それぞれの工場でも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まいりました。



# 食品検査室だより

## 学校給食用物資等検査実績

平成26年・27年度  
(4月～11月)

区分	対象物資	平成26年度 検体数 (件)	平成27年度 検体数 (件)	備考
本会取り扱い物資の検査	常温物資	310	295	その他 配送車、手 指、拭き取 り検査
	低温物資	174	175	
	冷凍物資	499	502	
	計	983	972	
	その他	95	137	
	小計	1,078	1,109	
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	細菌検査 226 理化学検査 70 放射性物質検査 10	細菌検査 321 理化学検査 189 放射性物質検査 10	理化学検査 澱粉、蛋白 脂肪  放射性物質検査 ヨウ素、 セシウム
	小計	306	518	
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 100名	講習会 40名	
合計	検査検体数 講習管理指導	1,387件 100名	1,627件 40名	

## 放射性物質検査 (平成27年度4月から11月まで実施)

	対象物資	実施件数	備考
本会取扱い物質	常温物資	295	不検出*
	低温物資	175	不検出
	冷凍物資	502	不検出
市町村共同調理場学校等依頼	食材	10	

\*不検出 (10Bq/kg以下)

## ノロウイルス流行警報

### ノロウイルスは感染性胃腸炎

5類感染症 小児科で定点観察 (3000ヶ所)  
小球型ウイルス 経口感染又は飛沫・空気感染

今年は

**G II・4型 → G II・17型**  
にチェンジ

**遺伝子の異変(ヒトが免疫を持っていない新ウイルス)  
新型ウイルスは簡易キットでは見逃される可能性有。**

#### 主症状

吐き気、おう吐、下痢  
感染力が強い。ウイルス100個程度で感染する。

#### 予防対策

手を洗う 加熱する  
衣類などは熱湯や次亜塩素酸で消毒

#### 検査法

- ① ELIS 法
- ② RT-PCR 法
- ③ RT-リアルタイム PCR 法



## 食品検査室からのご案内

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。

衛生管理室長 高橋長一郎  
TEL : 023-622-0938

## 新規取り扱い物資



マーマレードペースト  
1 kg



黒豆パリッシュ  
8g



国産蓮根银杏切水煮  
1kg



むきはまぐり (固形量 1kg)  
1.2kg



イタリアンコロッケ (ミートソース)  
30g / 60g



こつぶあげ (約500ヶ入り)  
500g



かに蒲フレーク (かに風味蒲鉾)  
420g



いか耳そうめん  
1kg



イワシ昆布煮  
40g



華いかIQF (ブランチング)  
1kg



無塩せきチキンウィンナー玉子ロール  
50g / 60g (取扱再開)

## 編集後記

このたび「やまがた学校給食だより」第22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。



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

検索