

やまがた 学校給食だより

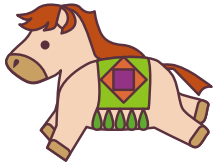


第18号
平成26年1月6日

【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 迎えて

理事長 佐藤俊助



新年あけましておめでとうございます。

今年こそは穏やかな年になりますようご祈念し、謹んで新年のご挨拶を申し上げます。さて、昨年は相次ぐ食品の偽装問題や食物アレルギー対応など、学校給食関係者の皆様方には、大変ご苦勞なされたことと存じます。

私ども山形県学校給食会は、このような時こそ安全で安心な食品や食材をお届けすることが、皆様から頂戴している信頼に対する責務であると考えております。

子ども達の笑顔を願い、学校給食が教育活動の一環として円滑に実施されるよう、さらに努めてまいります。

また、「食育」の推進を図るため教材拡充や各種研修会の支援等、普及充実事業の一層の充実に努め、法人としての使命を果たしてまいります。

本年も、本会に対する変わらぬご指導とご支援をよろしくお願い申し上げます。



目 次

- | | | | |
|-------------------------------|-----|-----------------------------|-----|
| ○新春を迎えて | 1 | ○学校給食に関する他団体等への支援事業 | 6~7 |
| ○食品の価格動向と学校給食への影響について | 2~3 | ○学校給食指導用教材等貸出し事業 | 7~8 |
| ○学校給食用パンと米飯について | 3 | ○冷凍庫等学校給食設備無償貸与事業について | 8 |
| ○学校給食用パンのできるまで | 4 | ○食品検査室だより | 9 |
| ○学校給食用米穀について | 5 | ○物資研究委員会選定物資 | 10 |
| ○平成25年度第2回学校給食用パン抜き取り検査 | 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は、中国やインド等の新興国・途上国の経済発展、バイオ燃料需要の増大、地球規模の気候変動の影響等の構造的な要因を背景として、2008年以来、ひっ迫傾向にあります。

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、原油価格の高騰による海上運賃、包材等の価格が大幅に上昇しており、日本の食料供給（製造）コストに大きな影響を与えています。その他、原料状況におきましても特に、エビをはじめ水産商品については価格の上昇が懸念されます。

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、特にさといもの収穫量が減っている状況です。また、水産品に関しましては、むきえびがEMS（早期死亡症候群）と呼ばれる病害の影響で激減しており、引き合い競争が続いている状況でしばらくは価格高騰が懸念されます。その他、いかやアジの漁獲量が減っており、原料の確保が難しい状況にあります。また、鶏卵につきましても異常気象により大量の鶏が熱中死し、卵生産量は通年の6割に届かない状況で今後は卵製品等の価格高騰が懸念されます。

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25年産米は作況指数が102でした。しかし、需要減に起因する米余りのため国内在庫も増えている状況です。

また、全農山形の生産農家概算金（仮渡金）は「はえぬき60kg玄米」11,000円で前年産米を

下回っています。（前年産米は12,500円）

全農山形の平成25年産米売り渡し価格は、需給動向を反映して24年産米と比較して下落している状況です。

② 学校給食用精米の価格動向について

平成25年度11月分からの新米については、価格を下げて1kg 320円40銭で供給しています。

（平成25年度4月～10月分は344円40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。

新年度（平成26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25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考えております。（平成26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25年産の精米価格引き下げを受けて、平成25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25年10月22日付け山学給第94号で通知済み）

新年度（平成26年度）の米飯価格についても、平成25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考えております。（平成26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

小麦の原麦の売り渡し価格は、基本的に4月と10月に国が決定します。そして、小麦粉の価格は製粉会社が6月と12月に発表します。

それによりますと、小麦粉は平成25年6月に約4.46%と平成25年12月に約2.00%の計約6.46%上昇しています。

また、副材料の脱脂粉乳は円安傾向であるために値上がりし、砂糖に関してはエネルギーコスト（輸入の輸送コスト・電力コストなど）のアップによって値上げ傾向にあります。

ショートニング（油脂類）については、油の相場が落ち着きをみせていますので、据え置き

の予定をしています。

本会では、今年度内の価格については据え置きで供給しますが、新年度（平成26年度）4月以降については値上げになる可能性が大きいと思われる。（平成26年度のパン加工賃等の変動要因は現時点では不明です。）

⑤ 麺について

新年度（平成26年度）の麺の価格については、パン同様小麦粉の値上げが見込まれておりますので、値上げになる可能性が大きいと思われます。（平成26年度の麺加工賃等の変動要因は現時点では不明です。）

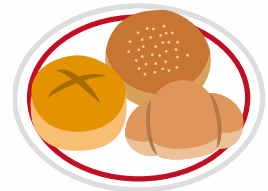


学校給食用パンと米飯について

遠藤製パン(最上町) 遠藤 国雄



私達家族は、昭和32年に当時の東小国村（現最上町）へ、知人の紹介で引っ越しして、パン屋を開業し同時に学校給食パン製造を始めたのが、学校給食との関わりの第一歩でした。始めは、瀬見小中学校160名で、徐々に学校数、児童・生徒数も増え家族とパートさん3人で製造から学校への配達まで行ったことが思い出されます。



特に冬の配達は思っていた以上に大変で、1 km以上ある学校に段ボール箱に入れ、背負って行ったり、また、ある学校ではPTAの方々が交代で配達を手伝っていただいたり本当に周りの方々のお力をお借りして、ここまで続けて来られた事を皆様に大変感謝申し上げます。

昭和35年当時、この辺りではまだ珍しかった3輪自動車を購入し、学校への配達も大変便利になりましたが、当時の冬道はまだ除雪作業がすすまず苦勞したことも思い出されます。

昭和52年頃には、パン給食と共に米飯給食が開始され児童・生徒の顔を思い浮かべながら、気温の変化によってパン作りやご飯の炊き上がりの調整を行い、児童・生徒に美味しいパンやご飯を食べていただきたいと思い、毎日毎日作業を行ったことを思い出します。また、最近では色々なパンの種類が開発され、これからも子供達の要望に応え美味しいパン作りに取り組んでいきたいと考えています。

平成11年に最上町報「シリーズ町内企業探訪7 フロンティアスピリッツに学ぶ」で紹介され大変励みになったことを思い出します。



最上町に移りパン屋を開業し、地元の人々に支えていただき50年以上になり、今でもパン製造は私が行い、米飯は長女とパートさんが行っております。また、配達も長男が行っております。

今後とも私達家族一同、地元にも根付き良きパン、米飯を供給させていただきますので、よろしく願い申し上げます。

学校給食用パンのできるまで



①計量

パンの材料となる小麦粉や砂糖、脱脂粉乳、イースト菌を作るパンに合わせて計り、ミキサーに入れます。



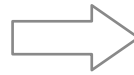
②ミキシング

ミキサーの内部が回転し、①で計量した材料をおよそ15分ほどこねます。今日は黒パンの製造日なので、①で黒砂糖を投入しました。生地が黒砂糖の色になっています。



③分割と成形

ミキシングされた生地を素早く取り出し、分割機で生地を分割します。その後生地を休み、成形機で生地を成形します。



④発酵

ホイロ内で生地を発酵させます。中は室温が40℃近くに保たれ、寒い時期は湿度が80%ほどに設定されています。発酵後の生地は倍以上に膨らんでいます。季節やパンの種類により発酵時間を調整しています。



⑤焼成

発酵の終わった生地は、大きなオーブンで35~38分ほどかけてしっかりと焼きます。



⑥冷まし

焼きあがったパンは非常に熱いため、しっかりと冷まします。



⑦包装と箱詰め

冷まし終わったパンを、グラムごとに切断し、包装機で包装します。包装されたパンは各学校、センターごとに分けられ、それぞれの場所に納品になります。



(株)城南ベーカリー 取締役 佐藤 清美さん

私がこの仕事を始めた頃から比べると、パンの種類も増え、パン包装も始まり、どの種類のパンが一番おいしいか好みが変わるほどまで皆さんに親しまれております。また、最近では食品の偽装や誤表示等が騒がれておりますが、給食のパン材料は、きちんと管理されそのような心配はありません。その安心感も評判が良くなった一因だと思います。

これからも皆さんの笑顔を思い浮かべながら、安全・安心なパンを作り続ける様、従業員一同、頑張りたいと思っております。

学校給食用米穀について

本会では、今年度も11月分からの『新米への移行』を行いました。

また、需給動向を反映して全農山形の平成25年産玄米（新米）売り渡し価格が下がったことにより、平成25年11月分からの新米は価格を下げ、320円40銭で供給しています。（4月～10月分は344円40銭）

米飯についても、精米価格の引き下げを受けて、平成25年11月分からの価格を引き下げて供給しております。（100g1食 △1円80銭）

品質と信頼性の高い米の供給を行う為、金属探知機・色彩選別機・ガラス選別機・石抜き機・その他設備の充実した大型精米工場と委託加工契約を締結して安定供給に努めております。また、第三者機関による検定は一般財団法人日本穀物検定協会から玄米時と精米時の2回の検定を受けております。「年産・産地・品種・等級・量目・包装・数量・品質・鮮度・水分など」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。

[写]

山学給 第94号
平成25年10月22日

各市町村教育委員会教育長
各市町村学校給食共同調理場長
各県立学校校長
山形大学附属小学校長

様

一般財団法人山形県学校給食会
理事長 佐藤俊助

平成25年度学校給食用基本物資「精米・米飯（11月～3月分）」
の供給価格改定について（通知）

日頃、本会の事業につきましては、格別のご理解をいただき感謝申し上げます。
さて、学校給食用米穀につきましては、全国農業協同組合連合会（全農）のご理解とご協力を得て県内同一価格による安定供給に努めておりますが、このたび25年産新米の供給に当たり、下記のとおり価格を改定することになりましたので、お知らせいたします。
本会といたしましては、公益法人として可能な限り保護者負担の軽減に努め、安定供給に努力して参りますので、よろしくご下知下さるようお願いいたします。

記

1 学校給食用精米(1kg) [ビタミン強化米0.3%混入代金含む]		
現行価格 (4月～10月分)	改定価格 (11月～3月分)	比較
円 銭 344.40	円 銭 320.40	円 銭 △ 24.00
328.00	305.14	△ 22.86

2 学校給食用米飯(委託炊飯用)			
区分	現行価格 (4月～10月分)	改定価格 (11月～3月分)	比較
40g	48.66	48.30	△ 0.36
	46.34	46.00	△ 0.34
50g	52.10	51.50	△ 0.60
	49.82	49.05	△ 0.77
60g	55.55	54.71	△ 0.84
	52.90	52.10	△ 0.80
70g	58.99	57.91	△ 1.08
	56.18	55.15	△ 1.03
80g	62.43	61.11	△ 1.32
	59.46	58.20	△ 1.26
90g	65.88	64.31	△ 1.57
	62.74	61.25	△ 1.49
100g	69.32	67.52	△ 1.80
	66.02	64.30	△ 1.72
110g	73.88	71.84	△ 2.04
	70.36	68.42	△ 1.94
120g	77.32	75.04	△ 2.28
	73.64	71.47	△ 2.17

本価格表は、太字で総額（消費税込価格）を表示し、細字は税抜価格を表示しております。

平成25年度 第2回 学校給食用パン抜き取り検査

平成25年12月6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25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農政業務管理官と山崎農政業務管理官が審査を行いました。「どれも甲乙付け難く、レベルが高い」「どれも遜色なく、一目見ただけでも点数をどう付けようか迷った」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、今回の学校給食用パンの抜き取り検査の総評を東北農政局山形地域センターの鏡主任農政業務管理官にお願いしました。

今回のパン審査は、食パン14点、コッペパン4点、多様化パン12点の3種についての審査となりました。審査は外観（焼色・形の均整・皮質等）と内相（すだち・触感・香・味等）について評価を行いました。評価の結果については、上位と下位の総点数の差が100点満点中、5点の差しかなく3種とも高品質で均一化していることが証明された形となりました。特に香・味に関しては、ほぼ同一の高品質でありました。今回の審査結果を受け、関係者の皆様には、今後も児童・生徒の健やかな成長のため、一層の品質向上に努めていただきますようお願いいたします。

東北農政局山形地域センター 主任農政業務管理官
鏡 豊



公益事業について

● 学校給食に関する他団体等への支援事業 ●

本会では、食育の推進・学校給食の充実方策等と指導力の向上を図ることを目的とする『全国大会派遣補助事業』を行っております。今回開催の栄養教諭・学校栄養職員対象の食育推進に関する研修会等に本会からの派遣者として参加していただきました。

開会式の様子



第54回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会

『第54回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会』が奈良県で開催され、全国の栄養教諭・学校栄養職員・学校給食関係者等が参加しました。

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・学校栄養職員の資質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』
～出会い 奈良から広がる食育の輪～

開催日：平成25年7月31日(水)～8月1日(木)

主会場：奈良県奈良市 奈良県文化会館

☆本会からの研究大会への派遣者として栄養教諭・学校栄養職員3名が参加致しました。



展示の様子



第54回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会に参加して

朝日町立宮宿小学校 栄養教諭 下田 礼佳

食に関する指導や、食物アレルギーの対応、衛生管理の充実等、様々な課題を抱える中で、工夫して取り組まれていることをお聞きし、大変勉強になりました。課題を解決するためには、他職種の方々と連携を図ることでネット

ワークができ、多方面から継続して食育を推進できることを再認識することができました。

参加したことで、全国でがんばっている先生方のエネルギーをもらいました。自分が行っていた取り組みも先生方や家庭と手を組んで指導を行っていけるように、見直しを図っていきたいです。今後も、子どもたちが食の重要性を理解し、身につけていくために栄養教諭として自分ができることを実践していけるよう努めたいと思います。

第64回全国学校給食研究協議大会

『第64回全国学校給食研究協議大会』が三重県で開催され、全国の栄養教諭・学校栄養職員・学校給食関係者等が参加しました。

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』

～学んで食べて、心も体も健康に～

開催日：平成25年10月31日(木)～11月1日(金)

主会場：三重県津市 三重県総合文化センター

☆本会からの研究協議大会への派遣者として栄養教諭・学校栄養職員4名が参加致しました。



第64回全国学校給食研究協議大会に参加して 大石田町学校給食センター 栄養教諭 柴田美智子

児童生徒の実態から課題を導き出し、学校全体で年間指導計画に基づいた、継続した指導の取り組みが、児童生徒が成長していくに従って食への知識が定着し、望ましい食習慣を実践している発表は大変参考になりました。また、日々の給食が、望ましい食習慣を実践的に学ぶことができる生きた教材となるため、学習と関連した給食など献立作成の工夫や、給食の意図が児童生徒や先生、家庭へ伝わるように働きかけることの必要性を感じました。

児童生徒が、生涯にわたり健康な生活を送ることができるよう、おいしい給食と食育の充実に努めていきたいと思います。

平成25年度食育推進講習会

場 所：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1回 平成25年9月20日（金）～22日（日）4名

第2回 平成25年10月12日（土）～14日（月）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9名が参加致しました。



平成25年度食育推進講習会に参加して 尾花沢市立玉野小学校 栄養教諭 井上亜恵美

食育を進めるうえで、機会がある度に指導をいただいている栄養教諭の役割や、学校給食の充実などの基礎基本を理解したうえで児童や地域の実態調査を把握して全体計画を作成し、子どもの変容を目的に指導を行わなければいけないことや、成果と課題をおさえて次年度へ生かすことなど、当たり前のことをしっかりと行わなければならないことを改めて考えさせられた講習会でした。

今回、食育推進講習会に参加させていただき、各県の食の指導事例発表やスポーツ栄養、食物アレルギーの対応など多くのことを学ばせていただきましたことに感謝申し上げます。

学校給食指導用教材の貸出事業 ～紙芝居を増設しました～

食育紙芝居 第2集【5巻組 2セット】

タイトル	テーマ	内 容
ありがとう！ はやね はやおき あさごはんマン	食と健康	いつも元気なおとうさまの正体は「はやね はやおき あさごはんマン」！今日も元気がなくて困っている人のもとへひとつとび！
いっしょがいいね	食と人間関係	宇宙人のポポルンの食事は、小さなつぶを食べるだけ。ある日、クマの家族と出会ったポポルンは食事の準備のお手伝いをお願いされて……。
おはしのはーちゃんと しーちゃん	食と文化	おはしのはーちゃんとしーちゃんは、とても仲良し。いつも一緒に食べ物を運んでいます。ある日、コロコロと転がってはーちゃんがいなくなりました。
ひみつの あかいジュース	いのちの育ちと食	採れたてのトマトを、おいしそうに食べるけんを見て、トマトがきらいなみくは悲しい気持ちになりました。
ころり おにぎり できあがり	料理と食	まあくんは、お父さんとお母さんと一緒に、初めておにぎりを作ります。どんな形にしようかな？どうやって握るのかな？具は何にしようかな？



なぜ？ どうして？ たのしい行事【全7巻 2セット】



なぜ、かがみもちをかざるの？

「かがみもちや門松、しめ縄はどうしてかざるの？」おばあちゃんは昔話を交えて教えてくれました。（文部省選定）



なぜ、おふろにしょうぶをいれるの？

今日は5月5日。太郎が「どうして？おふろにショウブとヨモギをいれるの？」と、おばあちゃんにたずねました。（第40回五山賞絵画賞）



なぜ、せつぶんには豆をまくの？

おには一そと、ふくは一うち。鬼は逃げだしました。なぜ、節分に豆をまくようになったのか、鬼が話し始めました。（文部省選定）



なぜ、七夕にさかさざりをするの？

むかしの中国のお話です。雲の上のおり姫とひこ星は仲よく暮らすようになりましたが、仕事をしなかったので、神様にしかられて。



なぜ、おひなさまをかざるの？

もうすぐひなまつり。ウサコもおひなさまをだしました。でも、なぜ、おひなさまをかざるの？ウサコがみんなに聞いてみると……。



なぜ、お月さまにおそなえをするの？

今日はお月見。あいちゃんは、ベトナム人のツイちゃん、中国人のヤンくんといっしょにお月見の用意をします。（文部省選定）



なぜ、クリスマスツリーをかざるの？

クリスマスが近づいてくると、魔物たちが動きだす。メアリーの家におばけや魔女がやってきた！どうしたらいいの？

うまいものやま

（文部科学省選定 第14回五山賞受賞作品）【1巻 2セット】



にんじんもみそ汁もきらい、あまいものばかり食べたがるもさくに、こまった両親はうまいもの山へ……。

指導用教材貸出し一覧につきましては、ホームページの普及充実事業にも載せておりますのでご覧下さい。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。

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台を設置しております。

平成25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
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	4台
合 計		5台			

食品検査室だより

学校給食用物資等検査実績

平成24年・25年度
(4月～11月)

区分	対象物資	平成24年度 検体数 (件)	平成25年度 検体数 (件)	備考
本会取り扱い物資の検査	常温物資	296	319	その他 配送車、手 指、拭き取 り検査
	低温物資	181	180	
	冷凍物資	539	527	
	計	1,016	1,026	
	その他	150	79	
小計	1,166	1,105		
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 490 理化学検査 94 放射性物質検査 24	細菌検査 439 理化学検査 150 放射性物質検査 23	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	608	612	
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 101名	講習会 52名	
合計	検査検体数	1,774件	1,717件	
	講習管理指導	101名	52名	

放射性物質検査 (平成25年度 4月から11月まで実施)

	対象物資	実施件数	備考
本会取り扱い物質	常温物資	319	不検出*
	低温物資	180	不検出
	冷凍物資	527	不検出
市町村共同調理場学校等依頼	食材	23	不検出

※不検出 (10Bq/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となりました。

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

ノロウイルス対策は万全ですか

感染経路

1. ノロウイルスに感染した二枚貝 (カキ) など十分加熱しないで食べた場合。
2. 感染者が調理したことによってノロウイルスが汚染された食品を食べた場合。
3. 感染者の糞便やおう吐物からの感染 (2次感染)。
4. ノロウイルスが付着した環境 (ドアノブなど) からの感染 (2次感染)。



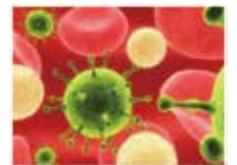
症状

潜伏期間 24時間～48時間

症状 下痢、吐き気、嘔吐、腹痛、発熱
3日以内に症状は回復するが1週間程度ウイルスが糞便中に排泄される。

感染対策

手指の衛生 (手洗い、アルコール手指消毒)。
おう吐物の処理 (0.1%次亜塩素酸Na) で行う。
器具・環境の消毒 (食器、器具は十分洗浄し熱湯消毒85℃ 1分)
又は0.02%次亜塩素酸Na液に30～60分間浸漬。



Point 冬季はノロウイルスだけでなく
急性胃腸炎を起こすロタウイルスや
サポウイルスにも注意が必要です。

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
食品検査室 高橋長一郎

平成25年度 第2学期 学校給食用物資研究委員会選定物資

**国産塩抜くらげ**

規格500g 720円(税込)

九州有明海産のピゼンクラゲを傷つけないようにすくい網で捕り、くらげの傘部分のみを厳選して使用しております。コラーゲンを豊富に含み、コリコリツルツルとした独特の食感をお楽しみ頂けます。

**シークリスタル【白・ピンク】5cmカット**
規格500g 500円(税込)

従来の食材にはなかった、新食感の100%海藻原料で作った麺状の食材です。パリパリ・プチプチとした食感で、サラダや酢の物や煮物などヘルシーな創作メニューにお役立て下さい。ピンクの着色は、トマトの実からとれたリコピンの色素です。

**さば醤油麹漬**

規格40g 65円/50g 81円(税込)

三陸産のさばを醤油麹に漬け込むことで、魚の臭みが抜けて旨みを増し、ふっくら柔らかく仕上げてあります。焼きあげるとさらに醤油の香ばしい風味が増し、よりいっそう美味しくいただける一品です。

**赤魚醤油麹漬**

規格40g 77円/50g 93円(税込)

アイスランド産の赤魚を醤油麹に漬け込むことで旨みが増し、ソフトな身質をさらにふっくらと柔らかく仕上げてあります。焼きあげると醤油の香ばしい風味が増し、よりいっそう美味しくいただける一品です。

**赤魚西京味噌漬**

規格40g 77円/50g 93円(税込)

アイスランド産の赤魚を西京味噌に漬け込み、凍結してあります。西京味噌の大豆は宮城県産のものを使用しております。

**冷凍味付もずく&三陸めかぶ**

規格15g 24円(税込)

沖縄産のもずくと三陸産のめかぶをカツオだしのきいたタレで味付けしました。15gの小包装ミニカップタイプになっております。

**国産チキン味噌カツ**

規格50g 60円/60g 65円(税込)

北海道産のチキンに調味味噌(みりん・三温糖・ごま)をトッピングした、パン粉付けの商品です。甘めの味噌がご飯と良く合います。

**ホタテとブロッコリーのグラタン**

規格50g 79円(税込)

国産のホタテ・ブロッコリー・コーンを使用して彩り豊かな、一食用の食べやすいグラタンです。また、マカロニを加えボリューム感をプラスし、ホワイトソースにはミックスチーズを混ぜ込んであるため、焼きあげるとチーズが程よく具材に絡み、コクのある商品です。

**えごま 荳胡麻豚メンチカツ**

規格50g 60円/60g 65円(税込)

宮城県産の荳胡麻豚肉を100%使用しております。荳胡麻豚肉は、肉質・脂質・香り・食味の改善に努めた豚肉です。口どけが良く、甘い味わいの荳胡麻豚肉のおいしさを最大限に引き出したメンチカツです。

編集後記

このたび「やまがた学校給食だより」第18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
 