

やまがた 学校給食だより



第23号
平成28年8月17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>



#6 藤岡選手



#0 山本選手

パストラボ山形ワイヴァンズと山形県教育委員会との共同企画「食育プロジェクト パストラボ山形応援給食」が6月3日（金）に天童市立第一中学校で開かれました。パストラボ山形ワイヴァンズからは、山本選手と藤岡選手が参加し、1年生140名と共に食育クイズなどで食について学習しました。選手達は、ダンクシュートなどのプロならではのプレーを披露した後、生徒たちと楽しく給食を食べていました。

天童市学校給食センターでは、「パストラボ山形応援ゼリー」を含む応援献立を市内小学校12校、中学校4校、児童館3館に約5,300食を提供しました。

目

- パストラボ山形応援給食について …… 1
- パストラボ山形応援給食について part 2 …… 2
- 定時評議委員会・第2回理事会について …… 3
- キャリアスタートウィークについて …… 4
- 学校給食用パン・炊飯・麺委託加工工場
実地調査について …… 4
- 平成28年度第1回学校給食用パン
抜き取り検査について …… 5

次

- 米穀の保管について …… 5
- 学校給食用物資展示会について …… 5
- 学校給食に関する他団体等への
支援事業について …… 6
- 冷凍庫等学校給食設備無償貸与事業について …… 6
- 学校給食指導用教材貸出事業について …… 6
- 食品検査室だより …… 7
- 新規取扱い物資について …… 8

天童市パストラボ応援給食ができるまで



おいしい給食ができるまでには、たくさんの方々とのかわりがあります。農家さん、八百屋さん、肉屋さん、食品会社さん、材料を運んでくださる方々など。その方々の思いと、子どもたちの笑顔のために日々頑張ってくださいているのが調理師さんたちです。

当日は、通常の料理の他に一工夫！ラッキーカレーに星型の人参が入るというサプライズがありました。人参をひとつひとつ星型にくりぬく作業をしています。大量調理の中でのこの作業は、とても大変です。しかし、調理師さんたちは、星型のほかにハート型というシークレットサプライズもしてくださいました。子どもたちの笑顔のために。



当日の献立

- 麦ごはん
- ラッキーカレー
- 山形豚かつ
- パストラボサラダ
- パストラボ山形
応援ゼリー
- 牛乳

給食会の事業

学校給食会事業

公益事業

- 学校給食に関する他団体等への支援事業
- 冷凍庫等学校給食設備無償貸与事業
- 食品検査事業
- 学校給食指導用教材等貸出事業

物資供給事業

- 基本物資
 - パン供給
 - 精米供給
 - 米飯供給
 - 牛乳（代金回収受託業務）
- 一般物資
 - 常温物資
 - 低温物資
 - 冷凍物資

平成28年度 一般財団法人山形県学校給食会 定時評議員会・第2回理事会

6月3日（金）山形県学校給食会において、平成28年度一般財団法人山形県学校給食会定時評議員会及び第2回理事会が開催され、定時評議員会では、報告事項「平成28年度学校給食用物資供給価格」等についての説明後、審議事項「平成27年度事業報告並びに決算」「理事及び監事の選任」等についての審議がおこなわれ、すべての議案について承認可決されました。

また、定時評議員会後に開催された第2回理事会において、理事長及び常務理事が選任されました。



定時評議員会

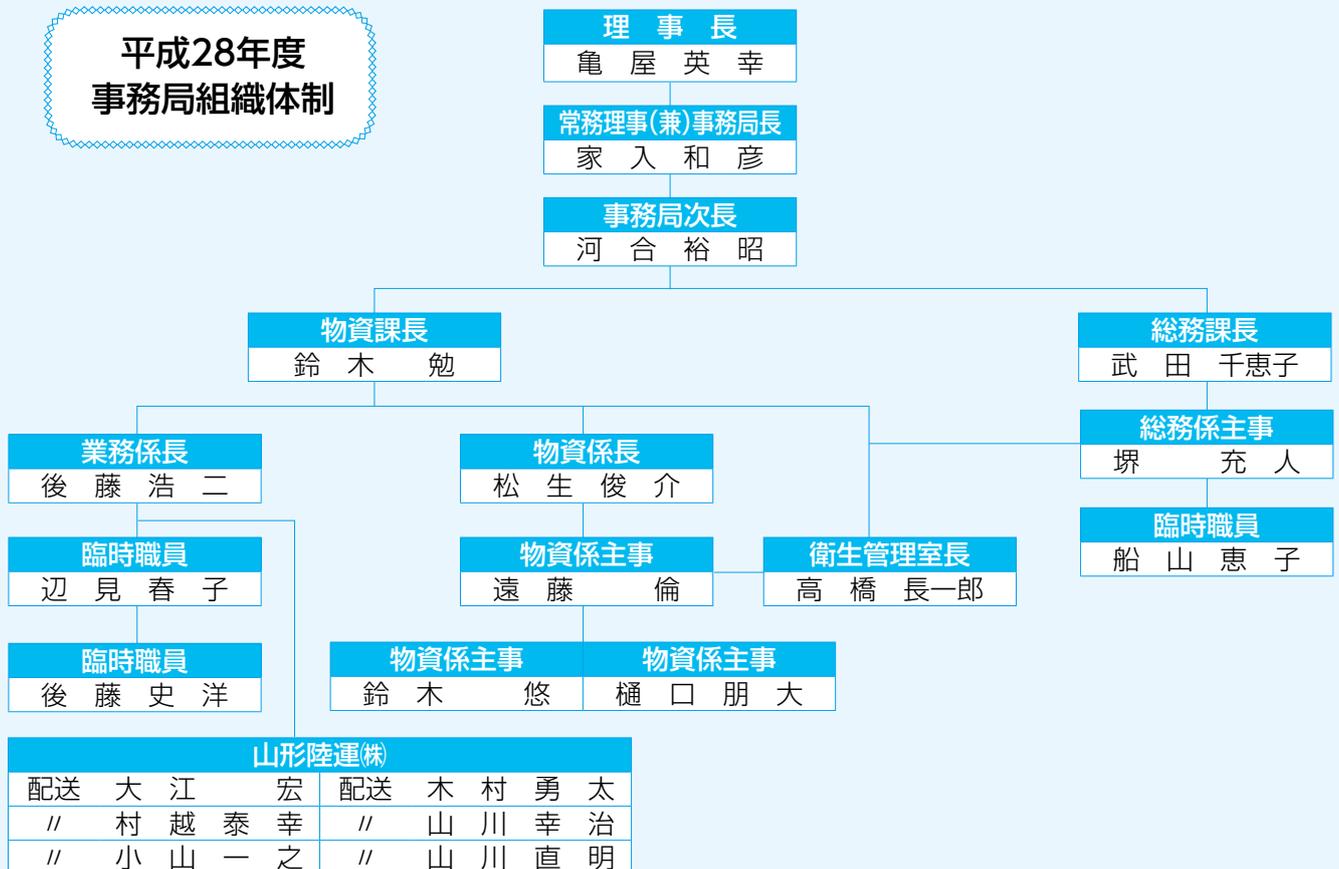


第2回理事会

一般財団法人山形県学校給食会役員等名簿

役職名	氏名	勤務先等	役職名	氏名	勤務先等	
理事長	亀屋 英 幸	一般財団法人山形県学校給食会	理事長	鈴木 幹 雄	マイン高等学院 学 院 長	
理 事	村 山 良 光	山形県PTA連合会	評議員	山 口 光 枝	山形県立米沢栄養大学 講 師	
//	小 林 正 次	山形教育用品株式会社	//	佐 藤 文 弘	山形市南沼原コミュニティセンター 事務局長	
//	家 入 和 彦	一般財団法人山形県学校給食会	//	西 村 恵美子	公益社団法人山形県栄養士会 会 長	
監 事	阿 部 恵 二	安孫子税務会計事務所	所 長	//	荒 井 寛	山形県PTA連合会 会 長
//	江 口 照 芳	一般財団法人山形県教育共励会	理 事 長			

平成28年度 事務局組織体制



キャリアスタートウィーク 中学2年生の職場体験学習

山形市立第五中学校の要請を受け、5月11日（水）から13日（金）の日程で2年生女子生徒の職場体験学習の場を提供・協力いたしました。

体験内容は、1日目は本会の事業概要の説明と本会検査室での食品検査実習、倉庫での出庫体験、2日目は本会の委託加工工場であるりょうこくや委託搗精工場であるパールライス山形の見学、3日目は1日目に行った食品検査実習での自分の手指などから採取した細菌検査の結果を顕微鏡で観察する体験等を行いました。生徒たちもそれぞれの日程で、衛生管理と手洗い

の重要性、また朝早くからパンを作っていることやそれぞれの工場内の設備に驚きと関心を持ち、普段の授業とは一味違う体験学習を通して様々な方々から給食が成り立っていることを実感した様子でした。

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、また自分の将来についてしっかり考え、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ればと考えております。



本会検査室・常温倉庫



委託工場（りょうこく・パールライス山形）

学校給食用パン・米飯・ 麺委託加工工場実地調査

本会では毎年ノロウイルスが流行する前の12月頃、各管内の保健所職員・本会の担当職員・衛生管理室長が県内すべての学校給食用パン・米飯・麺委託加工工場を実地調査し、衛生状況の確認をしております。また、梅雨の時期が迫る6月頃にも、本会担当職員と衛生管理室長がすべての工場を巡回調査も実施しており、その第1回目の調査を6月6日（月）から15日（水）にかけて行いました。

今回の調査では、パン・米飯・麺の原料となる精米や小麦粉などの管理・保管状況の確認と帳簿類の調査、工場内の衛生管理状態の再確認、また、本会の高橋衛生管理室長から手洗い前と手洗い後の細菌検査と手洗い方法の指導等を実施しました。すべての工場へ子供たちの学校給食であることに責任と自覚をもって業務に取り組んでいただくよう指導し、今後もより一層衛生管理を徹底しながら、高品質でおいしい学校給食パン・米飯・麺を安全・安心で安定的に供給して頂くようお願いしました。



たいようパン株式会社



藤島食品工業



鈴木製麺株式会社

平成28年度第1回学校給食用パン抜き取り検査

7月15日（金）に、県内の学校給食用製パン委託加工工場を対象に平成28年度第1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拠点の鳥居総括農政推進官（総括・管理）に審査を依頼し、「どのパンも品質に大きな差がなく、このようなパンを製造されている各工場の方々へ敬意を表します。今後おいしいパンの供給に努めてください。」との評価をいただきました。午後からは山形県学校給食パン炊飯協会の奥山専務理事と堀事務局長が参加し、品評会を行いました。

今後も安全・安心でおいしいパンを皆様へ供給できるよう、より一層の品質向上に努めて参ります。



夏場の精米保管・保存方法のお願い

湿気と温度にご注意ください

自校炊飯校様へ……給食用の物資についてはそれぞれ細心の注意をお払いかと存じますが、特にこれから夏休みに向けての保管と保存についてお願いです。

精米は、湿度が高く気温が上昇すると米虫が発生しやすくなります。可能であれば冷蔵庫での保管をお勧めします。もしくは、鷹の爪・月桂樹の葉（ガーゼ等に包み）を米びつに置き、風通しが良く涼しく暗い場所での保管をお願い致します。

委託炊飯工場での保管は……預かった精米を安定した温度で保管管理をするために、空調関係など施設設備の充実（精米保管庫にクーラー等の設置をお願いし、精米の鮮度を保つよう周知徹底）に取り組んでおります。また、夏休み中は委託炊飯工場から精米をすべて回収し、本会の低温倉庫にて市町村ごとに分けて保管管理をしております。

学校給食用物資展示会

平成28年6月9日（木）、本会の総合センターを会場に「平成28年度山形県栄養教諭・学校栄養士等研修会」が行なわれ、お昼の時間に18メーカー 34品目について展示会を開催致しました。

また、参考展示品については、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ない、その結果、今回は19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い物資として供給することが決定致しました。

商品については、今号の学校給食だより8ページ【新規取扱い物資】に掲載しております。

商品については、今号の学校給食だより8ページ【新規取扱い物資】に掲載しております。



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

- 支援事業** ● 山形県栄養教諭・学校給食栄養士会 ● 山形県学校保健研究大会 ● 学校給食記念碑保存会
● 山形県市町村学校給食共同調理場連絡協議会
- 共催事業** ● モンテディオ山形 [山形県スポーツ振興21世紀協会] (食育リーフレット作成)
● パスラボ山形 (食育リーフレット作成) ● 食育推進講習会 (主催: 全国学校栄養士協議会)
- 大会派遣事業** ● 全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会 8月3日～4日 大阪府大阪市 開催
● 全国学校給食研究協議大会 11月10日～11日 秋田県秋田市 開催

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160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1台、500ℓ型4台、1,400ℓ型4台)合計9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28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
上山市立西郷第一小学校	冷凍冷蔵庫	1台			
河北町学校給食センター	冷凍冷蔵庫				1台
村山市立戸沢小学校	冷凍冷蔵庫				1台
山形県立山形聾学校	冷凍庫		1台		
新庄市立日新小学校	冷凍庫		1台		
山形県立新庄養護学校	冷凍冷蔵庫				1台
庄内町立余目中学校	冷凍冷蔵庫				1台
三川町立押切小学校	冷凍庫		1台		
三川町立東郷小学校	冷凍庫		1台		
小計		1台	4台	0台	4台
合計		9台			

学校給食指導用教材貸出事業

☆これからの時期におすすめのDVDをご紹介します!

～これからの時期は
食中毒に気をつけましょう～

1. HACCPを基本にした 自主衛生管理

- ①調理従事者の健康管理と衛生管理
- ②正しい手洗い方法
- ③食材の取扱い
- ④調理器具の取扱い
- ⑤チェックリストの作成



2. 加熱で防ごう!! カンピロバクター食中毒

- ①カンピロバクターってなに?
- ②どんな症状がでるの?
- ③どんな食品が原因になるの?
- ④カンピロバクター食中毒事例
- ⑤予防対策
肉の生食は厳禁!!
過熱に弱い
カンピロバクター



3. 食品衛生の基礎

- ①大切な食品取扱者の衛生(個人衛生)
- ②食品の取扱い
きちんとできていますか?
- ③調理作業の衛生
守られていますか?
- ④怠っていませんか?
器具や容器の洗浄
- ⑤その他のポイント



※各2セットご準備しております。貸出は先着順となりますのでご了承ください。
まずはお電話にて予約確認をお願い致します。 貸出担当: 鈴木(悠)

～学校給食の充実・安心・発展に資するために～

食品検査室だより

平成27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	412	その他 配送車、手 指、パン抜 き取り検 査、異物混 入検査
	低温物資	200	263	
	冷凍物資	600	698	
	計	1,100	1,373	
	その他	150	247	
	小計	1,250	1,620	
市町村共同 調理場学校 等取扱い物 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 483 理化学検査 312 放射性物質検査 15	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	500	810	
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		40名	
合計	検査検体数 講習管理指導		2,430件 40名	

平成27年度食品検査実施状況

平成27年度の食品検査実施状況では、本会取扱い検査総数は1,373検体（常温物資142検体、低温物資263検体、冷凍食品698検体）その他249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810検体（細菌検査483検体、理化学312検体、放射性物質15検体）であり、細菌検査が多数を占めていた。微生物学的な衛生管理が多数の施設で実施されているようです。さらに放射性物質検査も行ってきましたが全ての検体で基準値内（不検出）であった。

なお、平成28年度においても安全・安心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おります。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。

寄生虫による食中毒

最近では「クドア」「ザルコシステス」による食中毒が見受けられ要注意！

- 「クドア」の原因：ヒラメの生食
- 「ザルコシステス」の原因：馬肉の生食

予防法

生食をしない

魚介類で生食をする場合は冷凍が良い

ヒラメの刺身と馬肉で食中毒

原因不明の症状を起こす食中毒？

養殖ヒラメからの寄生虫

原因：Kudoaseptempunctata
クドア・セプテンクタータ
ヒラメに寄生する粘液胞子虫「クドア」
症状：嘔吐・下痢を繰り返す
有効手段：-15～20℃で4時間以上冷凍で
毒性は消失



馬肉からの寄生虫(発生源はすべて外国産馬)

原因：Sarucocystisfayeri
ザルコシステイス・フェアリー
馬肉に寄生するフェイヤー肉胞子虫
症状：嘔吐・下痢を繰り返す
有効手段：-20℃で48時間以上
冷凍で毒性が消失



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



味かつおふりかけ
2.5g



国産きのこごはん
1kg



カラフル三色寒天
1号缶 (固形料2000g)



あじレモン醤油煮
50g



さんま煮つけ (梅かつお)
40g / 50g



ホキ角切り (2cm角)
1kg



山形県産青大豆入りかき揚げ
40g / 50g



国産鶏と根菜の平つくね (真空)
50g / 60g



うの花コロッケ
50g / 60g



チキンハンバーグ (レバー入り)
60g / 80g



チキンチーズフライ (国産ほうれん草入)
40g / 50g



宮崎県産やわらかスライス
椎茸 (水煮) 500g



スクールかにボール
1kg



ホキ磯辺フライ大麦パン粉
40g / 50g



梅肉ロールチキンかつ
40g / 50g



春夏冬 (あきない) 団子
1kg



サワーゼリー
40g



豆乳パannaコッタ (いちごソース)
40g

編集後記

このたび「やまがた学校給食だより」第23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