

やまがた 学校給食だより



第21号
平成27年8月5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



©2015MONTEDIO YAMAGATA



©2015MONTEDIO YAMAGATA



(#21中川選手(左)と#14高橋選手)

6月11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・学校栄養士等研修会(主催:山形県教育委員会)が開催され、その中でモンテディオ山形(山形県スポーツ振興21世紀協会)【写真上】とパスラボ山形ワイヴァンズ【写真下】の関係者および選手の方々が、希望する学校への応援給食(山形県教育委員会食育プロジェクト)の実施等、学校給食に係わる今後の取り組みについて説明されました。

本会の公益事業の一環として、「学校給食に関する他団体等への支援事業」をおこなっていますが、そのうちのひとつとして、モンテディオ山形(山形県スポーツ振興21世紀協会)とパスラボ山形ワイヴァンズへは、学校給食における食育リーフレット等の作成について助成をおこなっています。

目

- モンテディオ山形・パスラボ山形ワイヴァンズ
応援給食について..... 1
- 山形県栄養教諭・学校給食栄養士会会長より..... 2
- 通常理事会・定時評議員会について..... 2
- キャリアスタートウィークについて..... 3
- 学校給食用パン・炊飯・麺
委託加工工場実地調査について..... 3
- 平成27年度第1回学校給食用パン抜き取り検査について... 3

次

- 給食会の事業について..... 4
- 学校給食に関する他団体等への支援事業について..... 4
- 冷凍庫等学校給食設備無償貸与事業について..... 4
- 食品検査事業について..... 5
- 学校給食指導用教材等貸出事業について..... 6
- 学校給食用物資研究委員会について..... 7
- 学校給食用物資展示会について..... 7
- 新規取扱い物資について..... 8

今日も給食おいしかったよ！

南陽市立宮内小学校所属
南陽市学校給食センター勤務 主任学校栄養士
山形県栄養教諭・学校給食栄養士会会長

鈴木 真美



【南陽市立宮内小学校2年生給食風景】

「今日も、給食おいしかったよ！」
の子どもたちの言葉が聞きたくて、私
たちは安心して安全な給食を目指して
日々給食づくりや食育指導に奮闘して
おります。

給食会様には、日頃より、安心安全
な食材の提供や食育推進のための教材
の貸出し、食材や食器等の細菌・理化
学検査、全国大会への派遣事業等物心
両面においてご支援いただいております
事、心より感謝申し上げます。

未来を担う子供たちのために同じ目
標に向かって歩んでいけますようこれ
からもご協力をお願い致します。

平成27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

5月29日（金）山形県学
校給食会において、平成27
年度一般財団法人山形県学
校給食会通常理事会及び定
時評議員会が開催され、報
告事項「平成27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26年度事業報告並び
に決算」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。



通常理事会



定時評議員会

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～

山形市立第五中学校の要請を受け、5月13日（水）から15日（金）の日程で2年生男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ばと考えております。



本会検査室・常温倉庫



委託工場（パールライス山形・りょうこく）

学校給食用パン・炊飯・麺 委託加工工場実地調査

本会では年に一度県内すべての学校給食用パン・炊飯・麺委託加工工場を、各管内の保健所職員と本会の担当職員・衛生管理室長が実地調査しております。またこのほか定期的に本会担当職員・衛生管理室長がすべての工場を巡回調査しており、その第1回目の調査を6月15日（月）から19日（金）にかけて行いました。

今回の調査では原料の保管管理状況の確認のほか、工場の衛生管理状態の再確認と本会の高橋衛生管理室長による手洗い方法の指導も実施し、より一層衛生管理を徹底しながら、今後とも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下さるよう全工場にお願いしました。



平成27年度第1回 学校給食用パン抜き取り検査

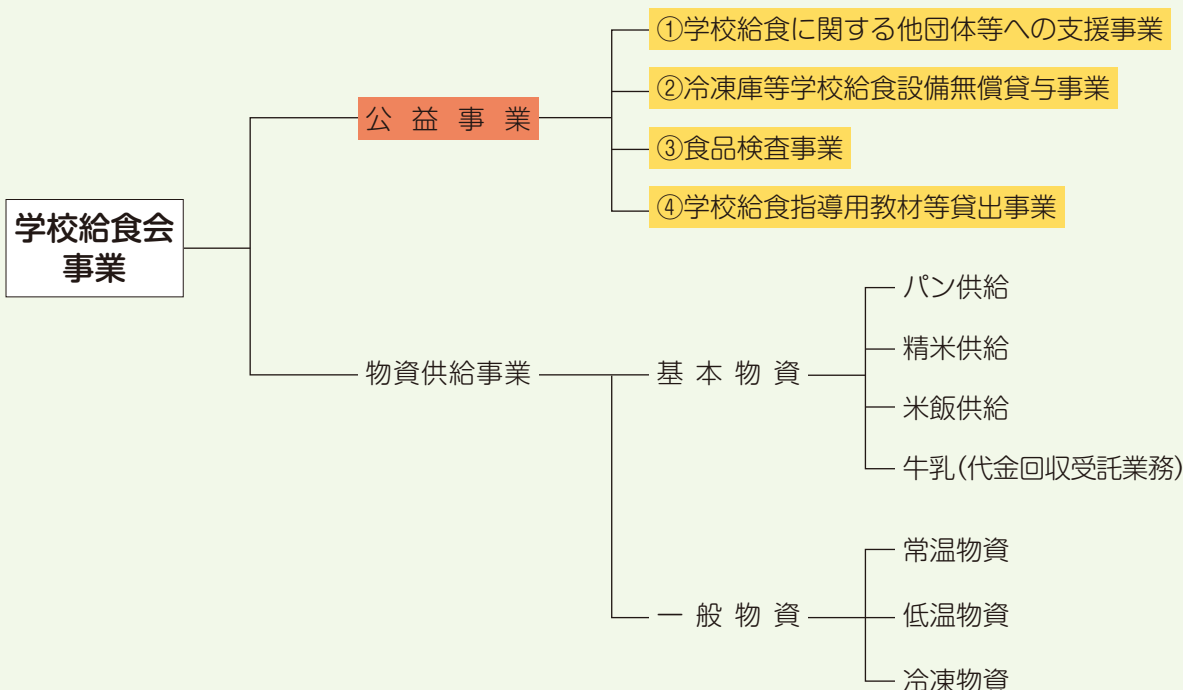
7月17日（金）に、県内の学校給食用製パン委託加工工場を対象に平成27年度第1回学校給食用パン抜き取り検査を実施しました。

東北農政局山形地域センターの鏡主任、表示・規格指導官と伊藤主任畜産安全管理官に審査を依頼し、「レベルが高い物ばかりだった」、「品質には差がなく順位をつけるのが大変苦労しました。」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佐藤会長と堀事務局長が参加し、批判会を行いました。

今後も皆様へおいしいパンを供給できるよう、より一層の品質向上に努めて参ります。



給食会の事業



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

①学校給食に関する他団体等への支援事業

大会派遣事業	・全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会 7月29日～30日 徳島県徳島市 開催 ・全国学校給食研究協議大会 11月5日～6日 高知県高知市 開催
共催事業	・食育推進講習会 ・山形県スポーツ振興21世紀協会 ・パスラボ山形
支援事業	・学校給食記念碑保存会 ・全国学校給食振興期成会 ・山形県学校保健研究大会 ・山形県学校栄養教諭・学校栄養士会 ・山形県市町村共同調理場連絡協議会

②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、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1台、500ℓ型1台、700ℓ型4台、1400ℓ型1台)合計7台の冷凍保管庫等を設置いたします。

*本事業は、公益事業(無償貸与)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	1400ℓ
上市市立上山小学校	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	
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		1台	1台	4台	1台
合計		7台			

③食品検査事業

食品検査室だより

平成26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	
本会取り扱い物資の検査	常温物資	300	372	配送車、手指、パン抜き取り検査、異物混入検査	
	低温物資	200	266		
	冷凍物資	600	735		
	計	1100	1373		
	その他	150	191		
	小計	1250	1564		
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	理化学検査	
			432	澱粉、蛋白、脂肪	
			理化学検査	103	
			放射性物質検査	10	ヨウ素、セシウム
	小計	500	545		
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		100(名)		
合計	検査検体数		210(件)		
	講習管理指導		100名		

平成26年度食品検査実施状況

平成26年度の食品検査実施状況では、本会取扱い検査総数は1564検体（常温物資372検体、低温物資266検体、冷凍食品735検体）その他191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545検体（細菌検査 432検体、理化学103検体、放射性物質10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27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。

手洗いの基本は

「手洗いは自分のため、みんなのため
そして大事な家族を守るため」



細菌が付着しやすく特に注意するところ

手すり・蛇口・ドアノブ・冷蔵庫取っ手

カンピロバクター食中毒

家畜やペット類が保菌しているので、食品への汚染の機会が多い細菌です。

分布場所	鶏、牛、豚など家畜や犬、ねこなどのペットから高率に検出。
特徴	少量の菌で発症する。微好気性（少量の酸素で増殖）。
原因食品	食肉やその調理品（特に鶏肉の汚染率が高い）。
症状	発熱（38～39℃）、倦怠感、頭痛、下痢等。
潜伏期間	1～7日
予防法	生肉は十分過熱する。生肉と調理済食品は別々に。生食をやめる。



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

④学校給食指導用教材等貸出事業

～学校給食指導用教材
新規取扱いのご案内～


このたび新年度5月より、貸出を開始した新規取扱い教材をご紹介します。

＜公益社団法人 日本食品衛生協会 企画・制作 DVD＞ 各2セット

<p>ノロウイルスの食中毒と感染症 (約28分)</p>  <p>ノロウイルス食中毒を防止するために必要な知識を実際におこった食中毒や感染症事例をまじえてわかりやすく説明してあります。現場で役立つ嘔吐物処理の模範実技も収録されています。</p>	<p>HACCPを基本とした自主衛生管理 (約29分)</p>  <p>食品取扱従事者が取り組むべき自主衛生管理とはにか、基本的なポイントを豊富な実演とCGアニメーションで丁寧に説明してあります。衛生水準の向上を目的とし、管理する項目の設定やマニュアルの作成と実施、記録方法などもやさしく解説したDVDです。</p>
<p>加熱で防ごう!!カンピロバクター食中毒 (約27分)</p>  <p>カンピロバクター食中毒の特徴や食中毒事例をわかりやすく解説し、予防対策では「肉の生食をしない」「しっかりと加熱調理をする」「調理器具を洗浄・消毒する」について解説してあります。</p>	<p>食品衛生の基礎 (約25分)</p>  <p>食品衛生の基本である一般的衛生管理についてわかりやすく解説し、食品取扱従事者一人一人の健康管理から食材納品、正しい食品の取扱い、調理作業の衛生、器具・容器の洗浄までの注意点、調理作業の基本である食中毒予防の3原則など、基本的なポイントを収録したDVDです。</p>

＜公益社団法人 全国学校栄養士協議会 監修CD＞ 3セット


復刻版 食育の紙芝居 (CD 全7話)

	<p>●収録作品</p> <table border="1"> <tr> <td>NO.1 たべものの旅</td> <td>推奨学年</td> </tr> <tr> <td>NO.2 ばいきん魔王のぼうけん</td> <td>小学3～5年</td> </tr> <tr> <td>NO.3 牛乳は一生のともだち</td> <td>小学1～2年</td> </tr> <tr> <td>NO.4 バランスのよい食べ方</td> <td>小学3～4年</td> </tr> <tr> <td>NO.5 豆坊や大活躍</td> <td>小学5年～</td> </tr> <tr> <td>NO.6 学校給食のマナー</td> <td>小学3～4年</td> </tr> <tr> <td>NO.7 真夜中の大会議</td> <td>小学1～2年</td> </tr> <tr> <td></td> <td>小学3～4年</td> </tr> </table>	NO.1 たべものの旅	推奨学年	NO.2 ばいきん魔王のぼうけん	小学3～5年	NO.3 牛乳は一生のともだち	小学1～2年	NO.4 バランスのよい食べ方	小学3～4年	NO.5 豆坊や大活躍	小学5年～	NO.6 学校給食のマナー	小学3～4年	NO.7 真夜中の大会議	小学1～2年		小学3～4年
NO.1 たべものの旅	推奨学年																
NO.2 ばいきん魔王のぼうけん	小学3～5年																
NO.3 牛乳は一生のともだち	小学1～2年																
NO.4 バランスのよい食べ方	小学3～4年																
NO.5 豆坊や大活躍	小学5年～																
NO.6 学校給食のマナー	小学3～4年																
NO.7 真夜中の大会議	小学1～2年																
	小学3～4年																






*このCDは、昭和50年代に学校給食研究改善協会が制作し頒布したもののうち7話を、全国学校栄養士協議会の監修により、現在の指導内容に合うように再度編集を加えたものです。

《紙芝居にも》
「画面の印刷」から「おもて面」「うら面」をそれぞれ印刷し、張り合わせるなどすれば、手作りの「紙芝居」となります。

《教材作成にも》
教材の作成等において、一部の画面のみをご使用になられる場合は、「画面の取り込み」から、画面単位で画像データを取り込むことができます。



＜学校給食管理実践ガイド DVD 全5巻＞ 各2セット

<p>第1巻 学校給食の栄養管理と献立作成 (48分)</p>  <p>本基準は、児童生徒の一人一回当たりの全国的な平均値を示したもので、各学校は児童生徒の健康状態、生活活動の実態、並びに地域の実情を十分に配慮し、適用することが重要です。「摂取基準」は、あくまでも全国の平均値を示したもので、各学校の実態とは異なります。まず各々の学校の基準値を作成し、弾力的に運用します。</p>	<p>第2巻 食に関する指導と献立作成 (81分)</p>  <p>食に関する指導は、学校の教育活動全体を通して意図的、計画的、組織的に実践されなくてはなりません。そのためには「食に関する指導全体計画」の作成が必要不可欠です。栄養教諭は、教職員とどのように連携を図り、どのような資料をもとに「全体計画」や「年間指導計画」を作成すればよいか、その作成方法を十分に理解する必要があります。</p>
<p>第3巻 学校の食物アレルギー対応 (54分)</p>  <p>学校給食における食物アレルギー対応は、児童生徒のQOLを低下させないで普通に学校生活が送れるように、原因となる食物を除去し、また代替食物を最大限に使用して、できるだけ献立に即した給食を提供することです。このDVDでは、食物アレルギーのある子どもに対する指導の具体例として、守山市立守山小学校での先進的な取り組みと袋井市立中部学校給食センターでの調理の実際をご紹介します。</p>	<p>第4巻 食に関する指導の実際と評価 (46分)</p>  <p>児童生徒が食について理解を深め、日常の生活で実践していくためには、学校での指導の充実とともに、家庭や地域と連携した取り組みの実施が必要です。このDVDでは、地産地消の取り組みを、小学校(地方都市)と中学校(都市部)の活動事例で紹介しています。</p>
<p>第5巻 衛生管理と調理 (46分)</p>  <p>平成8年(1996)年度に発生した腸管出血性大腸菌O-157による食中毒事件は日本中を震撼させました。学校給食では8件発生し、これを受けて文部省では現地調査を実施し、「学校給食衛生管理基準」を制定しました。この基準が活かされた袋井市立中部学校給食センターを紹介し、衛生管理の実際とそれに基づいた調理を見ていきます。</p>	<p>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も取り出すことができます。)</p> <p>貸出は先着順となっておりますのでご了承ください。</p> <p>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。</p>

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、学校給食の食事内容の充実と多様化に伴い、本会取扱物資の選定及び物資の開発等について研究を行い、物資供給業務の適正円滑化を図っております。

今年度の物資研究委員は、下記の方々です。

学校給食用物資研究委員会名簿

平成27年6月1日

区 分		氏 名	所 属
学校給食共同調理場		渡 辺 政 裕	山辺町学校給食センター
		黒 沼 里 香	中山町学校給食センター
学校給食主任	小 学 校	中 村 恭 子	山形市立桜田小学校
	中 学 校	阿 部 幾 子	山形市立第七中学校
栄養教諭・学校栄養士	県栄養士会	鈴 木 真 美	南陽市学校給食センター
	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	川 野 博 子	寒河江市教育委員会
	北 村 山	井 上 亜恵美	村山市立楯岡小学校
	最 上	佐 藤 幸 枝	最上町給食センター
	置 賜	木 村 由佳子	高畠町立高畠小学校
		志 田 真 衣	米沢市立興譲小学校
	庄内(田川)	五十嵐 博 子	鶴岡市学校給食センター
		三 浦 裕美子	三川町立押切小学校
	庄内(飽海)	池 田 陽 子	酒田市立亀ヶ崎小学校
県立学校	三 宅 環	山形県立山形聾学校	

学校給食用物資展示会

平成27年6月11日(木)本会の総合センターを会場に「平成27年度山形県栄養教諭・学校栄養士等研修会」が行われ、お昼の時間に18メーカー32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い、その結果、今回は17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。(一部の商品を除く)

商品については、今号の学校給食だよりP8.【新規取扱い物資】に掲載しております。



新規取扱い物資



カレーコロッケ(クノードル)
40g/50g



ラビオリ(プレーン)
1kg (253~309個入)



ホキ香草フライ
40g/50g



九州産イタリアンミックス
1袋 500g



野菜とわかめの豆腐よせ
50g/60g



佃煮 釜揚げしらす
3g/500g



さんまフリッター
1kg (50個定数入)



車麩カツ(あおさ)
1個 約40g



バブルフルーツ(復刻版) C a
1個 35g



国産ズワイガニ入クリームコロッケ
1個 25g



いわしごま醤油干し(いわしっぺ)
1切 40g



煮干しパック
1袋 600g(150g×4P入)



さんま昆布煮
40g/50g



えびクリームコロッケ
50g/60g



さわら西京焼き
40g/50g



さば立田揚げ
40g/50g



山形県産シャインマスカット
1号缶(150~300粒入)2号缶(40~84粒入)

(11月上旬頃~供給開始)



編集後記

このたび「やまがた学校給食だより」第21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