

やまがた 学校給食だより



第24号
平成29年1月13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



明けましておめでとうございます。

皆様には、お健やかに新年をお迎えのこととお喜び申し上げます。

日頃より学校給食に携わる皆様方には、私ども学校給食会の業務に対しまして格別のご厚情を賜り、誠に有難うございます。心より深く感謝申し上げます。

さて、昨年は国内外に様々な出来事が起こり、世界の流れが大きく変わりました。これらの出来事はこれまでの考え方や価値観に変化が始まるような予感がします。また、異常気象による自然災害も発生し農作物への影響も大きく、品不足や原材料の高騰による食品・食材の値上がりなど、今後の物資供給への影響が懸念される所です。

「不易流行」という言葉がありますが、学校給食における安心・安全な学校給食用物資の安定供給は時代や世相が変わりましても、変わることのない基本的な役割と考えます。今後とも、その役割を肝に銘じて、未来を担う子供たちの心身ともに健やかな成長を願いつつ、命と笑顔を育む学校給食の充実をめざし努力してまいります。

皆様の益々のご多幸とご繁栄をお祈り申し上げますとともに、学校給食会への変わらぬご指導とご支援をお願いして新年のご挨拶とさせていただきます。



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28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
- 冷凍庫等学校給食設備無償貸与事業について..... 4

次

- 学校給食指導用教材貸出事業について..... 5
- 平成28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
- 新規取扱い物資について..... 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

昨年は、相次ぐ台風の被害や悪天候に見舞われました。特に北海道地区では日本の農地面積のおよそ1/10を占める十勝地区の被害が大きく、作物や農地だけでなく、食品加工工場にも大きな被害をもたらしました。農地につきましては、今後従来通りの作付を行うことが出来るか等、不安な側面が残っております。食品業界と致しましては、農林水産省が昨年11月24日に発表した食品価格動向調査では葉物野菜の値上げが顕著で、キャベツや白菜は前年に比べ2.4倍、レタスも2倍の高値となっており、11月中旬時点での東京都中央卸売市場の野菜全体の卸値は前年同期比で6割近く高くなっており、輸入品への切り替えが進んでいます。

平成27年度の我が国の食料自給率は、魚介類の国内生産及び自給率の高い米の消費が減少する一方、小麦及びてん菜の国内生産が増加したことから、カロリーベースで6年連続39%となりました。また、生産額ベースでは、野菜及び国内生産額が増加したことから、前年度から2ポイント上昇の66%となりました。

総務省が昨年10月26日発表した国税調査では、2015年10月1日現在で外国人を含む総人口は1億2709万4745人となり、2010年の前回調査より96万2607人減少し、1920年の調査以来初めての減少となりました。人口減や少子高齢化による市場の縮小、人手不足にも影響を受けた運送料等の値上げ、原料や資材上昇によるコスト高は今後も続くことが予想されます。

今後の食品の状況は、輸入に頼る割合が加速すると共に、海外の食料動向、政治、経済、天候、為替、電力等に大きく影響されることが予測されます。

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、前述の通り、台風や悪天候により大きな影響を受けました。特に北海道地区では作物の収穫を迎える直前に9年ぶりとなる台風が3回続けて上陸したことにより、とうもろこし、じゃがいも、いんげん、にんじん、えだまめ、かぼちゃなどは大きな被害を受け、価格上昇もさることながら各社実績数量の確保も難しい状況です。九州方面に目を向けましても、昨年1月下旬に西日本を襲った記録的な寒波や4月14日に発生した熊本地震、その後の台風の被害により、ほうれん草、小松菜、きぬさや等の野菜に大きな影響をもたらしました。

水産品に関しましては、さんま、秋鮭、かに、イカ全般は水揚げ量が減少しております。特にイカは、するめ、紫、ペルーなどの魚種がありますが、全てにおいて不漁となりました。するめイカは10月末現在の浜値が昨年比3～5倍と暴騰したことにより数量を確保することが困難な状況にあります。

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

平成28年産はえぬきの概算金は、前年から1000円アップの1万1500円となりました。これは、業務用米としての需要が高まっていることが反映されるとみられます。また、今後についても、飼料用米への作付け転換が進み、需給環境の改善が見込まれることから、玄米価格は高値を維持し、価格は堅調に推移すると思われれます。

② 学校給食用精米の価格動向について

前述した平成28年度の概算金が反映され、平成28年度11月分からの新米価格は1kgあたり272.92円（税別）となり、10月までの価格に比べ18.08円値上げとなりました。

平成29年度の精米価格についても、米穀の需給動向をみると大きな価格変動はないと思われれます。

本会では、全農山形と価格交渉を行いながら全市

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おります。そして、充実した設備を備えた搗精工場で玄米を搗精し、皆様へお届けしております。今後もより一層の安全・安心な精米供給に努めて参ります。

③ 学校給食用米飯の価格動向について

平成28年産の精米価格引き上げを受けて、平成28年11月分からの米飯価格も、80gで57.57円（税抜）と、10月までと比べ1.45円値上げとなりました。来年度の米飯価格についても、玄米価格の推移から、大きな変動は見られないと思われまます。（平成29年度の炊飯加工賃等の変動要因については現時点で不明です。）

④ 学校給食用パンの価格動向について

原材料である小麦粉は、生産国である米国の収穫

量が増加した事や、平成28年9月までの為替(円高)の影響により、平成28年10月期の政府売り渡し価格は値下げとなりました。しかし、副材料である脱脂粉乳は、市況の乳製品が値上げ基調にあることや現在の為替(円安)の影響により、値上げ傾向になるのではないかと予想されます。他の材料については据え置きが予想され、パンの価格については、大きな変動は見られないと考えております。（平成29年度のパン加工賃等の変動要因については現時点で不明です。）

⑤ 学校給食用麺の価格動向について

学校給食用麺の価格についても、米飯・パンと同様に大きな変動は見られないと考えております。（平成29年度の麺加工賃等の変動要因については現時点で不明です。）

平成28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、豊かで魅力ある学校給食の現実とともに、学校における食育の推進者又は実践者としての資質向上を図ることをも目的として、平成28年11月22日(火) 山形県学校給食総合センターにおいて、平成28年度山形県栄養教諭・学校栄養士等研修会が開催されました。

米沢市立興譲小学校栄養教諭 山形県栄養教諭・学校給食栄養士会会長 星野祥子

平成28年度山形県栄養教諭・学校給食栄養士等研修会の講師の先生をお願いするにあたり、今回重視したのは、「山形県の良さを見直す」ということでした。私たちは職務の中に地産地消を含め地域の良さを子供たちに伝えていくという大きな役割も担っています。しかし、内部にいるとなかなか山形の良さに気付かないことも多いものです。ダニエル・カール先生は山形県と深い関わりを持たれ、その豊かな経験と温かい山形弁を基に、全国各地でご講演をなされている先生です。食に関わる内容を中心に終始和やかな雰囲気でお話をいただきました。私たちが普段当たり前前に過ごしていることの中に、たくさんの当たり前でない恵まれた状況が存在していること、また、おくゆかしさを美德と考える県民性においても山形の良さを自慢する心を、バランスよく持っていることの大切さについてもお話しをいただきました。私たち自身が山形の良さを再確認し、山形県民であることに誇りをもつことが、子供たちに地域の良さを伝えていく基本だと感じました。

午後からは、長井市のおらんだラジオのパーソナリティ山口良子さんにご講演いただきました。山口先生もまたその優しいぬくもりのある話し方で、人を引き付ける魅力のある先生でいらっしゃいます。その穏やかな口調とは相反して、バイタリティーある行動力と向上心でたくさんの人々と関わりを持たれ、その経験から人と人の絆についてお話をいただきました。

子供たちの教育に携わるものとして、さまざまな分野で活躍しておられる方に教えを乞うことのできるこの研修会はとても貴重なものと改めて感じました。ご協力いただきました山形県教育委員会様、山形県学校給食会の皆様に心より感謝申し上げます。



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・学校栄養職員等を食育推進に関する研修会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。今年度開催の各全国大会と講習会等の報告と次年度の開催ご案内です。

◆第57回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会

平成28年8月3日（水）～4日（木）「第57回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会」が、大阪府大阪市にて開催され、全国の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目的で開催されています。

- ・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】～食育の波を全国へ 天下の台所 大阪から～
- ◎研究大会への派遣者として栄養教諭・学校栄養職員5名が参加致しました。

次期開催：石川県金沢市 平成29年8月3日～4日

◆第67回全国学校給食研究協議大会

平成28年11月10日（木）～11日（金）「第67回全国学校給食研究協議大会」が、秋田県秋田市にて開催され、全国の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し、併せて学校給食関係者の資質の向上を図る目的で開催されています。

- ・大会主題【生きる力】を育む食育の推進と学校給食の充実～食で学ぶ おいしい！楽しい！嬉しい！～
- ◎協議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。

次期開催：鹿児島県鹿児島市 平成29年11月9日～10日

◆平成28年度 食育推進講習会

- ・実施日：平成28年11月18日（金）～20日（日）・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総合センター
- ◎講習会への派遣者として栄養教諭・学校栄養職員5名が参加致しました。

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162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
上市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
山形県立山形鷹ノ巣学校	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		4台
合計			9台		

について

～ 食品モデルのパンフレットを新たに作成しました ～

このたび、学校給食指導用教材貸出事業として「学校給食指導用教材食品モデル」のパンフレットを作成しました。無償で貸出しておりますので、食育指導などにぜひご活用ください。




『6つの基礎食品モデル(35種)』
と『肥満と虫歯予防のためのフード
モデル(25種)』をリニューアルし
ました!



《お願い》

- 今回より申込期限を『使用日の2ヶ月前』から『使用日の6ヶ月前』へ変更致します。
- ～単独校以外の学校への納品について～
 本会からは各市町村の学校給食センターまでの配送とし、学校への納品は各センターより配送していただくようになりますのでご了承ください。 **給食会** ↔ **学校給食センター・調理場** ↔ **学校**

～ 貸出用DVDを4種類追加しました! ～

学校給食充実のために冷凍食品ができること	いのちをいただく
 <p>冷凍食品の特性や役割を理解するための基礎的内容をわかりやすく解説しながら、学校給食をさらに豊かにしていくために、冷凍食品が貢献できることを紹介します。</p>	 <p>子供にも大人にも見て欲しい...「いただく」という感謝の気持ちから、いのちの尊さ、人を敬う気持ちが生まれるDVDです。</p>
いのちの食べかた	いただきます ごちそうさま
 <p>お肉になる家畜は、どこで生まれ、どのように育てられ、どうやってパックに詰められてお店に並ぶのだろうか?本作は「食物」を産み出している現場の数々を描いたドキュメンタリーです。</p>	 <p>このDVDは、子供たちが「食べることは、他の生き物の命をいただくこと」を知り、五感を通して「食べるのが楽しくなること」を目的としています。</p>

平成28年度第2回学校給食用パン抜き取り検査

平成28年12月9日（金）に、県内の学校給食用製パン委託加工工場を対象とした平成28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。

前回までは、農林水産省東北農政局山形拠点へ審査を依頼しておりましたが、今回からはパンの原料である小麦粉の製粉会社の品質管理担当者へ審査を依頼し、より専門的な視点からの検査を実施しました。



審査をしていただいた、日清製粉株式会社の東部テクニカルセンター、播磨良記さんからは、「初めて山形県の学校給食用パンを拝見させていただいたが、レベルの高いものが多く、驚きました。」などのお話をいただきました。

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山形県パン株式会社の本田勉営業部長から出席していただき、品評会を行いました。



なお、来年度以降も、今までの東北農政局からの審査のほか、小麦粉メーカーであります、日清製粉株式会社、または日本製粉株式会社へも審査を依頼し、より様々な観点から検査を実施していきたいと考えております。

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へ努めて参ります。



日清製粉株式会社 研究開発本部 商品開発センター 播 間 良 記

今回拝見させて頂いたパンは良く出来ておりました。季節により日々の温度変化が大きく変わることが現場ではよくあり、安定した製品を作ることは難しいと思います。そのような中でも今後もより良い品質になるようお取り組みいただき、子ども達においしいパンを届けていただけるようご期待致します。

学校給食用パン・米飯・麺委託加工工場実地調査

平成28年11月21～29日にかけて、学校給食用委託加工工場の実地調査を行いました。

本会では定期的にすべての工場を巡回調査しておりますが、ノロウイルスが流行する直前のこの時期は、県内すべての委託加工工場を各管内の保健所職員・本会の担当職員また衛生管理室長が来年度の製造に向けた衛生状態チェックを含め、調査・指導しております。

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頂き、また本会の高橋衛生管理室長からは改めてノロウイルスの予防方法等について指導を行いました。

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、今冬はもちろんのこと来年度においても安全・安心で安定的な供給ができるよう全工場へお願いして参りました。



食品検査室だより

学校給食用物資等検査実績

平成27年・28年度
(4月～11月)

区分	対象物資	平成27年度 検体数 (件)	平成28年度 検体数 (件)	備考
本会取り扱い物資の検査	常温物資	295	269	本会取り扱い物資 全て細菌検査及 び放射性物質検査 を実施
	低温物資	175	173	
	冷凍物資	502	540	
	計	972	982	
	その他	137	132	その他 配送車、手指、 拭き取り検査
	小計	1,109	1,114	
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 321 理化学検査 189 放射性物質検査 10	細菌検査 450 理化学検査 206 放射性物質検査 5	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	518	661	
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 40名	講習会 29名	
合計	検査検体数 講習管理指導	1,627件 40名	1,775件 29名	

放射性物質検査 (平成28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	269	不検出 [※]
	低温物資	173	不検出
	冷凍物資	540	不検出
市町村共同調理場学校等依頼	食材	5	

※不検出 (10Bq/kg以下)

新「食中毒菌」に注意!

菌名「エシエリキア・アルベルティイ」で大腸菌の仲間です。

・分離

ハトなどの野鳥、ネコ、ふたや鶏肉などから分離

・原因食品

湧水、井戸水、サラダ、弁当、水や野菜

・症状

下痢、腹痛、おう吐、発熱

・予防対策

「食中毒予防3原則」

付けない・増やさない・やっつける



手洗いをはじめ加熱等いつもの対策で十分予防できます

ノロウイルスが大流行しています
十分、ご注意ください

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

アサイージャム(Fe5mg入)
15gきびなご米粉フリッター
約300g (定数50個入)にしん昆布煮
40g / 50gいわしマーマレード煮
50gさばきび糖みりん干し | QF
30g / 40g安納いもペースト
1kgカット油揚げ
1kgチョコシュー (Fe・Ca)
30g

編集後記

このたび「やまがた学校給食だより」第24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係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