

# やまがた 学校給食だより



第25号  
平成29年8月22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>

## 長井市学校給食共同調理場 バイキング給食のご紹介



見てビックリ！食べて感動！！

山口栄養教諭と梅津チーフ率いるニコクトラストとの最強タッグが生み出すクオリティーの高さ！  
小学校、中学校の卒業生を対象に実施する長井市のバイキング給食

### 目

- 長井市のバイキング給食について…………… 1
- 長井市のバイキング給食について part 2 …… 2
- 通常理事会・定時評議員会…………… 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・米飯・麺委託加工工場  
実地調査について…………… 4
- 平成29年度第1回学校給食用パン  
抜き取り検査について…………… 5

### 次

- 夏場の精米保管・保存方法について…………… 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

# 長井市バイキング給食ができるまで



長井市学校給食共同調理場  
栄養教諭 山口 薫

あえてセンター方式の不利な点をあげるならば、作る人が見えないということがあります。これは、子どもに限らず教員も含めてです。毎日、調理師さんの姿や存在を感じられる自校給食と比べると、栄養教諭も空しい事案は数知れず。そんな現場人の日頃のモヤモヤを発散しているのがバイキング給食です。小学校の6年間、そして中学校での3年間の給食の思い出と学びの集大成、そして将来の進路を意識するきっかけにもなってくれたらと思いつき取り組んでいます。

小学校は校区内の生産者の方をお招きし、質問のやり取りやお話をお聞きます。中学校は、ニッコクの皆さんがコスプレを!! 中華、和食、洋食のシェフ、ギャルソン、カフェ、栄養士の白衣……などなどさまざまな食に関わる職業のユニフォームで盛り付けの過程を実際に見せ、調理師、調理の技の数々に興味を持ってもらえるような演出で、子ども達との関わりをここぞとばかりに楽しんでいます。



長井市のバイキング給食は、朝早くからの準備、人員の確保なども含めて、ニッコクトラストの社員の皆さんの高い調理技術、学校給食に対する姿勢に支えられています。料理の仕上がりは、私のイメージ以上の成果を毎回出していただいております。

これからも皆さんと協力し長井市の給食をより良いものにしていきたいと思ひます。

バイキングについて、卒業する学年の小学6年生・中学3年生を対象に行います。中学3年生に於いては将来の進路を考える時の道しるべになって欲しいという山口栄養教諭の思いから、生徒の前でサンドイッチ・デザート・フルーツのカッティングや盛り付け、仕上げをデモンストレーションで披露しました。クリームブリュレでバーナーを使ったプディングのキャラメラゼにはどよめきが起こり好評でした。このバイキング給食には生産者の方を招待し、生徒と一緒に食べ色々な話をさせていただきます。

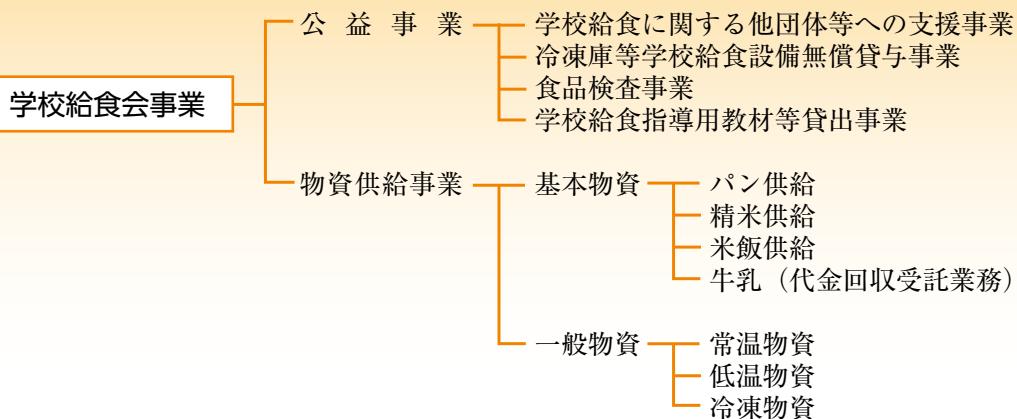
この様な取り組みをすることによって、ただ給食を作って提供するというだけではなく、様々な方面から意見や知恵を出し合い食に対しての知識を深め長井市横山場長・菅補佐・山口栄養教諭と連携しながら食育に協力していきたいと思ひます。さらには『生徒が卒業し大人になっても心に残っている』と言っていたようにまだまだ更なるステップを駆け上がりたと思ひます。



株式会社 ニッコクトラスト  
調理師 梅津 歩



## 給食会の事業



## 平成29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26日(金)山形県学校給食会において、平成29年度一般財団法人山形県学校給食会通常理事会、6月9日(金)定時評議員会が開催され、報告事項「平成29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28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

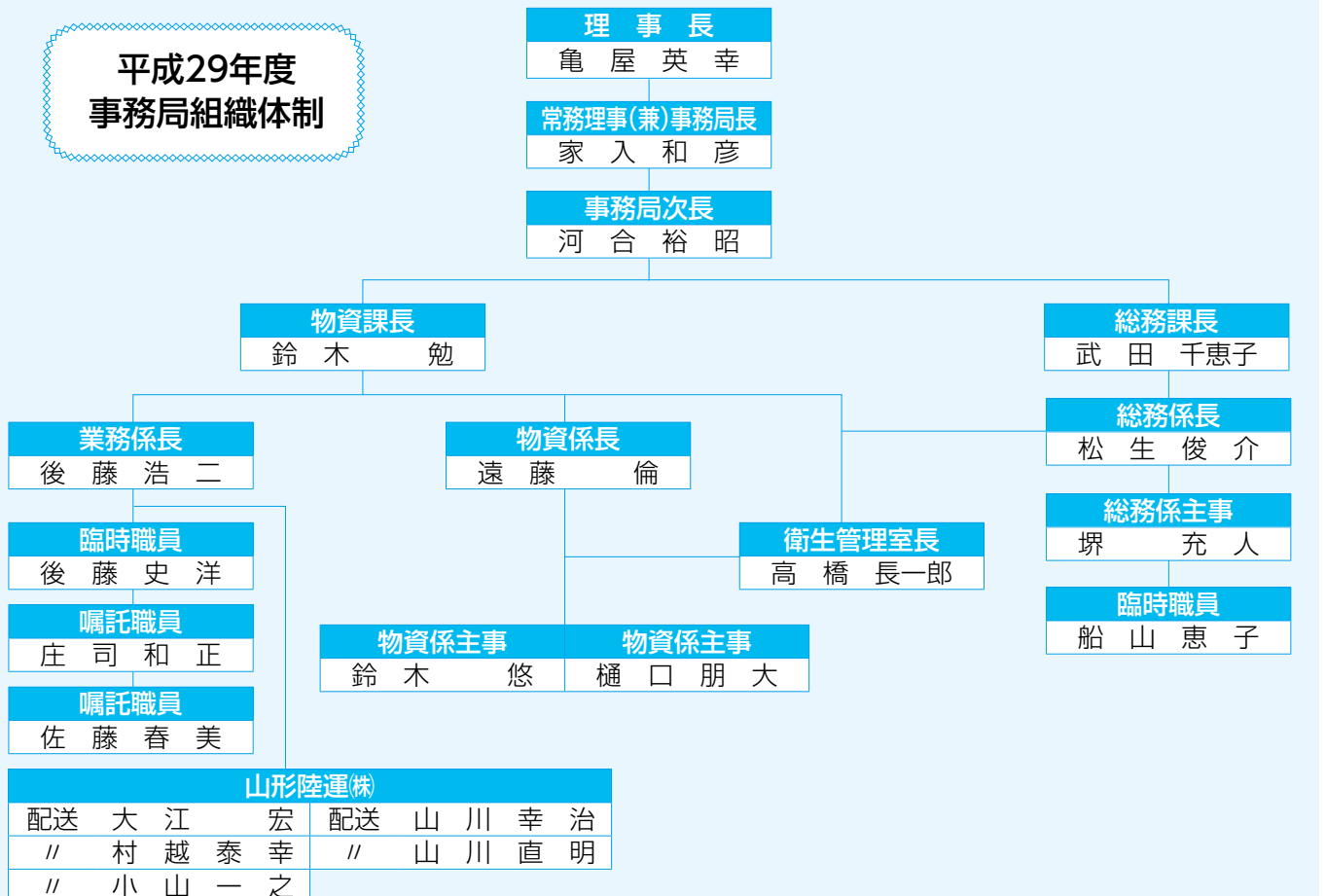


定時評議員会

### 一般財団法人山形県学校給食会役員等名簿

役職名	氏名				
理事長	亀屋 英 幸				
理事	村山 良 光	小林 正 次	家入 和 彦		
監事	阿部 恵 二	江口 照 芳			
評議員	鈴木 幹 雄	山口 光 枝	佐藤 文 弘	西村 恵美子	鈴木 真 一

#### 平成29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10日(水)から12日(金)の日程で2年生3名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日目は本会の委託搗精工場であるパールライス山形、メンマや山菜などの物資を取扱っている株式会社ミクロの製造工場見学、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、工場内での製造工程や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



工場見学（パールライス山形・株式会社ミクロ）



## 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5日(月)から15日(木)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。



藤島食品工業



たいようパン株式会社



鈴木製麺株式会社



## 平成29年度第1回学校給食用パン抜き取り検査

7月6日(木)に、県内の学校給食用製パン委託加工工場を対象に平成29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県拠点の佐々木総括農政推進官と日下総括農政業務管理官に審査を依頼し、「どのパンも甲乙つけがたく、採点が大変でした。どの工場でも製造にあたっては特に気を使っていることが感じられました。」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大浦会長と本田事務局次長が参加し、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29年6月8日(木)、本会の総合センターを会場に「平成29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20メーカー 40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【新規取扱物資】に掲載しております。



# 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～

## 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 石川県金沢市 開催  
◎ 全国学校給食研究協議大会 11月9日～10日 鹿児島県鹿児島市 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。

今年度は一覧表のとおり (500ℓ型2台、700ℓ型2台、1,400ℓ型2台) 合計6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。

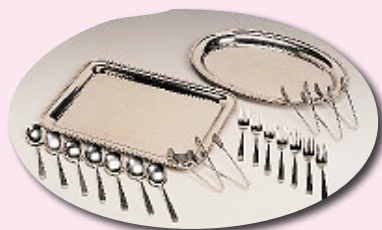
平成29年度学校給食用冷凍庫等設置一覧表

設置学校・センター名	機種	300ℓ	500ℓ	700ℓ	1,400ℓ
寒河江市立寒河江小学校	冷凍冷蔵庫		1台		
村山市立西郷小学校	冷凍冷蔵庫			1台	
新庄市立日新小学校	冷凍冷蔵庫				1台
高島町立糠野目小学校	冷凍冷蔵庫				1台
山形県立山形養護学校	冷凍冷蔵庫			1台	
山形県立新庄養護学校	冷凍冷蔵庫		1台		
小計		0台	2台	2台	2台
合計			6台		

## 学校給食指導用教材貸出事業 パイキング用食器のご紹介と活用事例

☆ビュッフェスタイル風の食事に対応できる盛皿

☆お惣菜コーナー・サラダバー・デザートパイキング等の盛り合わせ等に



～活用事例～

長井市学校給食共同調理場様にて、実際に行われましたパイキング給食の風景です。色鮮やかなたくさんの食材が、どれも美味しそうに角盆・小判皿に盛り付けられました!



※ FAXにて貸出のご予約を承っております。  
お問合せは貸出担当(船山)までご連絡お願いいたします。

# 食品検査室だより

## 平成28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	418	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	275	
	冷凍物資	600	756	
	計	1,100	1,447	
	その他	150	309	
	小計	1,250	1,756	
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 555 理化学検査 266 放射性物質検査 5	理化学検査 澱粉、蛋白 脂肪 ヨウ素、 セシウム
	小計	500	827	
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		54名	
合計	検査検体数		2,583件	
	講習管理指導		54名	

## 平成28年度食品検査実施状況

平成28年度の食品検査実施状況では、本会取扱い検査総数は1447検体（常温物資418検体、低温物資276検体、冷凍食品756検体）その他309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827検体（細菌検査 555検体、理化学検査266検体、放射性物質5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29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。

## 夏場に多い食中毒

夏は、カンピロバクター、ブドウ球菌、サルモネラ属菌、ウエルシュ菌、腸管出血性大腸菌など細菌性の食中毒が増加する季節です。本格的な夏を迎えるに当たり、細菌性食中毒を防ごう。

細菌性食中毒の病因別では、第一位カンピロバクター（70%）が大半を占め、ブドウ球菌（6.4%）、サルモネラ属菌（6.4%）、ウエルシュ菌（6.4%）と続きます。夏場は特に細菌の増殖スピードが速く食品が室温に放置されると食品中の細菌が活発に増殖を始めます。

## 気を付けよう食中毒



## 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



山形県産乾燥  
マッシュルーム 200g



27品目アレルギー不使用  
ホワイトルウ 1kg



27品目アレルギー不使用  
野菜カレー 1kg



いわしさんが焼き  
20g



さつまいも銀杏切スライス  
1kg



プチスープ餃子  
500g



冷凍トマトカット  
1kg



カマンベールチーズ入  
コロケ (カレー味) 50g / 60g



国産鶏つくね (Ca 入)  
30g / 50g



国産サワラフライ (Fe・Ca)  
40g / 50g



白身魚レモンペッパーフライ  
40g / 50g



まぐろレバーカツ  
40g / 50g



山形さくらんぼ鶏 (もも肉)  
40g / 50g



山形さくらんぼ鶏 (むね肉)  
40g / 50g



にしん甘露煮  
20g



のりなっとうふりかけ  
3g



ハニーピーナッツ  
13g



果物の恵み (苺のジュレ)  
50g



<4月～7月の限定供給>

河内晩柑 (カット個包装)  
40g / 50g

## 編集後記

このたび「やまがた学校給食だより」第25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