

やまがた

学校給食だより

第31号

令和3年7月21日



【編集・発行】

公益財団法人 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>



“想い”をつなぐ山形県学校給食会 ～地産地消・食育推進、学校給食充実への挑戦～

公益財団法人 山形県学校給食会 理事長 長岡佳孝

発症を予防できると期待されている新型コロナワクチンの接種が進んでいますが、感染予防対策の重要性は変わりなく、「3つの密（密集・密接・密閉）」の回避、マスクの着用、石けんによる手洗いや手指消毒用アルコールによる消毒の励行などが引き続き求められています。このような状況の中、学校給食の準備や配膳、喫食時の対応、調理時の感染対策など教職員の皆様、学校給食関係者の皆様のご苦労はまだ大変なのではないでしょうか。

本会においても、昨年度の臨時休業や夏季休業の短縮などにより、物資の計画的な受注、発注は難しいところがありましたが、学校・学校給食センター等の皆様の協力をいただきながら、なんとか年間を通してある程度計画的な物資の供給を行なうことができました。本当にありがとうございました。これからも、感染予防対策を徹底し、安定した供給ができるよう努めてまいります。

昨年6月理事長就任時に、経営理念として「『食で笑顔を ～挑戦：安全・安心・安定+1（プラスワン）～』を運営方針（合言葉）に山形県の学校給食の充実、食育推進の一翼を担う」を掲げました。職員には、これまでの事業を漫然と続けることなく、何か一つでも改善のための「挑戦」をしていこうと話しています。また、中長期の見通しを持った「経営改善方針（笑顔輝く種まくプラン）」を作成し、「県民、社会の異物混入への意識の高まり」「学校給食を通じた地産地消と食育推進の継続」「品質、納期、価格に対する高い要求と競争激化」という環境の中、本会の強みを生かし、また、弱みを克服し、「信頼満足」「効率成果」「自律創造」を改善の方向性ととらえ「挑戦」し続けようと話しています。

また、令和3年度を始めるにあたり、経営を考える際のキーワードとして、「種まく1年：『自律創造 挑戦+1（プラスワン）』で笑顔を」を示しました。4月当初から、県産品開発への挑戦、新たな情報提供への挑戦、食品ロス削減にも通じる不適品減少への挑戦、倉庫・輸送業務の効率化への挑戦や山形広域炊飯施設運営受託への挑戦など、次の時代に花が咲き、実がなるような挑戦を始めています。

県産品開発では、昨年度開発しました「山形県産もがみ紅花ジャム」の改善とともに、「県産紅花若葉入りかき揚げ」「冷凍県産紅花菜カット」の開発に取り組んでいます。紅花の種まき、若葉の収穫などの様子や生産者の想いなどを撮影し、PR動画の作成にも取り組んでいます。

また、コロナ禍で学校や学校給食センターに足を運ぶ機会が少なくなっている中、学校・学校給食センター、生産者・仕入先、給食会の“つながり”をさらに強めていけるよう「オンライン展示会」を開催しました。

本会は、これからも安全安心な物資の安定供給とともに、新たな挑戦による地産地消・食育の推進を図ってまいります。また、学校・学校給食センターと生産者・仕入先の皆様の声を聞き、その想いを物資に込め、つなぎ、学校給食の充実を図ってまいります。引き続き皆様の格別のご指導ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

お知らせ

今回の第31号をもちまして、給食だよりは紙媒体からデジタル媒体へと形を変えて様々な情報をホームページを活用したデジタル主体の広報として発信したいと考えております。

詳細については検討している最中ですので、詳細が決まりましたらお知らせさせていただきます。

長らく、「給食だより」をご愛顧いただきまして、誠にありがとうございました。

今後とも変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

令和3年度 公益財団法人山形県学校給食会 通常理事会・定時評議員会

令和3年5月20日に令和3年度公益財団法人山形県学校給食会通常理事会が、令和3年6月11日には定時評議員会が開催されました。

令和2年度事業報告並びに決算承認のほか、辞任に伴う補欠評議員選任、補欠理事選任等について審議が行われ、すべての議案について承認されました。



通常理事会



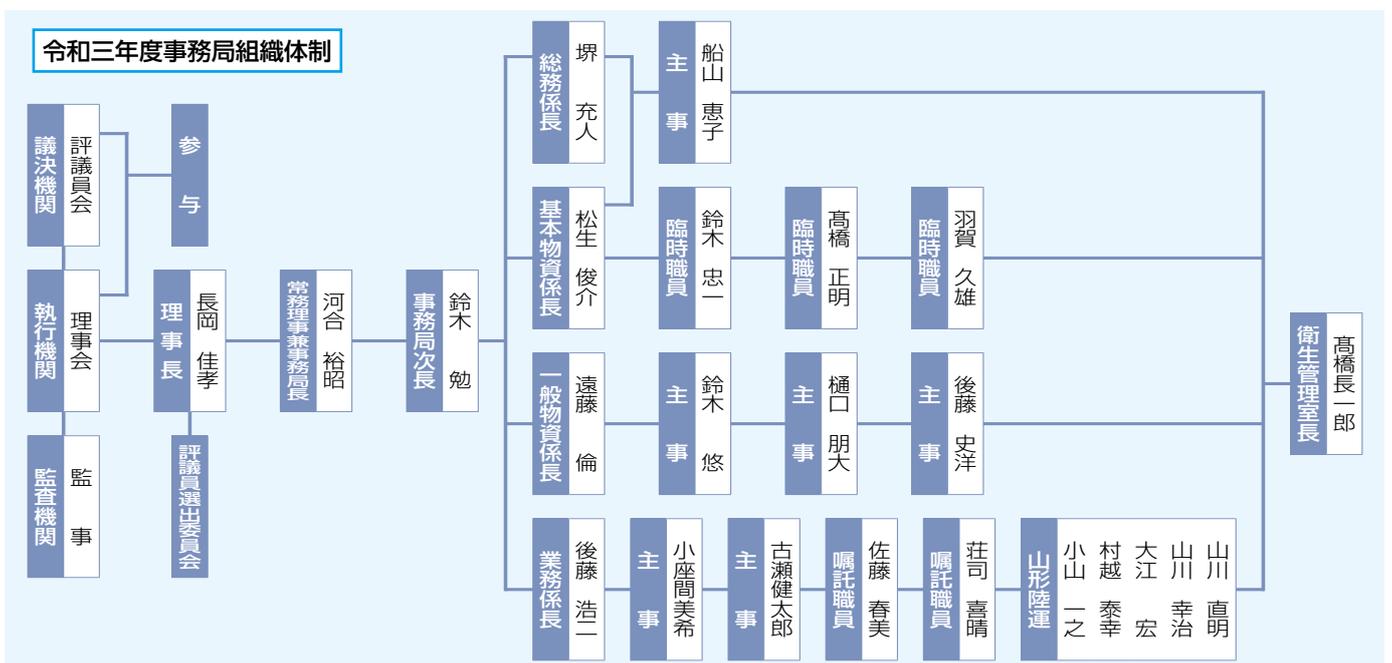
定時評議員会

公益財団法人 山形県学校給食会役員等名簿

(令和3年6月11日現在)

職名	氏名	選出分野(所属)
評議員	荒澤 賢雄	山形県市町村教育委員会協議会 会長
評議員	岡崎 祐治	山形県特別支援学校長会 会長
評議員	佐藤 誠	山形県市町村学校給食共同調理場連絡協議会 会長
評議員	井間真理子	山形県立米沢栄養大学 講師
評議員	河内真紀子	山形県栄養教諭・学校給食栄養士会 会長
評議員	高見 佳澄	山形県 PTA 連合会 母親委員長
評議員	鈴木 幹雄	学識経験者

職名	氏名	選出分野(所属)
理事	日高 伸哉	山形県連合小学校長会 会長
理事	新野 彰	山形県中学校長会 会長
理事	船橋 吾一	山形県 PTA 連合会 会長
理事	吉田 勝彦	学識経験者
理事長	長岡 佳孝	公益財団法人山形県学校給食会
常務理事	河合 裕昭	公益財団法人山形県学校給食会
監事	高木 祐治	学識経験者
監事	吉田 敏昭	吉田敏昭税理士事務所
参与	伊藤由美子	山形県教育庁スポーツ保健課 保健・食育主幹



～夏休み期間の精米保管方法とお願い～

各委託加工工場においては、精米保管庫にクーラー等の設備をお願いし、温度管理をしたうえで、精米の鮮度を保つよう周知徹底しております。

自校炊飯・調理場様へのお願い

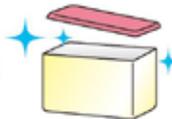
お米を正しく保管するための条件は、「**温度**」「**湿度**」「**保管場所**」この3つの環境が重要です。

注意

おいしく保存する方法



●フタのある容器に入れ替えて、直射日光の当たらない所に保存しましょう。



●気温が上がると虫が発生しやすくなりますので、保存容器を定期的に掃除しましょう。また、古いお米は使いきって新しいお米を入れましょう。

●カビなどが発生しやすくなりますので、水濡れに注意し、湿気のない涼しい所に保存しましょう。



●お米は臭いにつきやすいので、洗剤・灯油・化粧品・魚等、臭いの強いものとの保存は避けましょう。

令和3年6月までに、原則として全ての食品事業者に一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理が義務付けられました。

HACCP（ハサップ）とは何か？

Hazard（危害）Analysis（分析）Critical（重要）Control（管理）Point（点）の5つの単語の頭文字に由来する、衛生管理手法です。製品への危険物質の混入に対し、作業過程を整理・分析・管理することで、そのリスクを減らし製品の安全性を確保しようとするものです。

公益財団法人山形県学校給食会は、「**HACCPの考え方を取り入れた独自の衛生管理**」を徹底

- ① 手引書の解説を読み、自分の業種・業態では何が危害要因となるかを理解し、
- ② 手引書の雛形を利用して、独自の衛生管理計画と（必要に応じて）独自の手引書を準備し、
- ③ その内容を従業員に周知し、
- ④ 独自の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録し、
- ⑤ 手引書で推奨された期間、記録を保存し、
- ⑥ 記録等を定期的に振り返り、必要に応じて独自の衛生管理計画や手引書の内容を見直す。

（厚生労働省HPより一部引用）

給食会は、上記事項をもとに安心・安全な物資の供給に努めて参ります。

衛生管理実施様子（一部抜粋）



商品入庫時の温度チェック
（冷凍、低温商品）



作業時前の手洗い風景



食品検査室だより

令和2年度食品検査実施状況

令和2年度の食品検査実施状況では、本会取扱い検査総数は2002検体（常温物資468検体、低温物資270検体、冷凍食品864検体）その他400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530検体（細菌検査 365検体、理化学156検体、放射性物質0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。

なお、令和3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。

食品検査室をご利用下さい。

令和2年度年度学校給食用物資等検査実績

学校給食用物資の一層の安全確保のため、本会が提供する物資はもちろんのこと市町村・学校現場等が自ら調達している物資についても次のとおり依頼検査を実施した。

区分	対象品目	計画数(件)	実績数(件)	検査種別	実施期間	備考
本会取扱い物資	常温物資	300	468	細菌検査放射性物質検査	年間	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌
	低温物資	200	270			その他
	冷凍食品	600	864			配送車、手指、パン抜き取り検査
	その他	150	400			
小計		1250	2002			
市町村共同調理場、学校取扱い物資の依頼検査	拭取り検査調理器具等	500	365	細菌学検査	年間	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌
			156	理化学検査		理化学検査（澱粉、蛋白、脂肪）
			0	放射性物質検査		ヨウ素、セシウム
小計		500	530			
合計		1,750	2,532			

講習会等における品質管理指導

区分	対象者	市町村	人数	備考
衛生管理指導	学校給食関係者	市町村他	0名	衛生管理・放射性物質対策

検査アラカルト



暑い季節は 毎日が 菌曜日

変異ウイルス

複数のアミノ酸がつながってタンパク質が出来る。(ウイルスが出来る)
コピーを繰り返す中で設計図の文字を写し間違えて元の設計図と違うタンパク質が出来る。

変異

[N501Y]の変異はタンパク質のうち501番目にあるアミノ酸がN(アスパラギン)であるはずがY(チロシン)に変わっている。
[E484K]の変異は484番目のアミノ酸がE(グルタミン酸)でなくK(リジン)になっている。

アミノ酸略号

A アラニン	M メチオニン
C シスチン	N アスパラギン
D アスパラギン酸	P プロリン
E グルタミン酸	Q グルタミン
F フェニルアラニン	R アルギニン
G グリシン	S セリン
H ヒスチジン	T スレオニン
I イソロイシン	V バリン
K リジン	W トリプトファン
L ロイシン	Y チロシン

アミノ酸は全部で20種類

変異ウイルス株の呼び名をギリシャ文字で(WHO)

アルファ株 イギリス由来
ベータ株 南アフリカ由来
ガンマ株 ブラジル由来
デルタ株 インド由来
イプシロン株 アメリカ由来

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

編集後記

このたび「やまがた学校給食だより」第31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