

# 県学給だより No.24

発行日：平成 26 年 1 月 1 日  
発行者：  
公益財団法人静岡県学校給食会  
〒420-0856  
静岡市葵区駿府町 1-12  
TEL：054-254-7428  
FAX：054-251-0879  
URL：<http://www.sgk.or.jp>

新年明けましておめでとうございます。本年もどうぞよろしくお願ひ申し上げます。

さて、今年の干支は「甲午(きのえ・うま)」となり、陰陽五行説(古代中国の思想)では、「甲」は「陽の木」、「午」は「陽の火」で、木は燃えることで火を生みお互いに影響を与え合い、活発な行動力で発展・前進するとされています。又、「午」の方位は南であり、昔の「午の刻」とは太陽が南中になる今の 11~13 時なので、12 時は正午、その前後を「午前」「午後」というようになりました。

今年も干支にあやかって「物事がウマくいく」「幸運が駆け込んでくる」というような良い年にしたいものです。(担当：八木)

## □学校給食の衛生管理

### ○食品衛生講習会を開催



H25 年度学校給食食品衛生講習会

昨年 9 月 27 日、パン・米飯及びめん加工委託工場、一般商品県内製造工場及び県学校給食会協力会を対象に、学校給食食品衛生講習会を開催しました。この講習会は、衛生管理の改善・充実と異物混入防止を図ることを目的として毎年開催しているものです。

今年は県健康福祉部生活衛生局衛生課食品監視班担当者より、「食中毒防止対策及び最近の食品衛生情報」の講義と、(一財)日本食品分析センター多摩研究所安全性試験課担当者より、「食物アレルギーとアレルギー物質を含む食品」の講

義を受け、アレルギーの特徴や実態、表示制度の概要やアレルギー物質の有無を調べる検査方法等について知識を深めました。(担当：前田、小林)

### ○異物混入防止研修会に参加

昨年 12 月 6 日、パン加工及び炊飯委託工場を対象に、異物混入防止研修会が開催されました。この研修会は、県学校給食パン協同組合が全国各地の給食事業において異物混入事象が多発していることを受けて、異物混入防止対策を徹底するため急遽開催したものです。

(株)サイゼリア品質保証室担当者を講師に迎え、異物混入の原因と対策、過去に発生した事象の活かし方等について講義を受けました。講義終了後は、参加者から普段現場で問題となっている事象等について相談が相次ぎ、異物混入防止に真剣に取り組んでいる姿勢が感じられました。(担当：前田、小林)



H25 年度異物混入防止研修会

## □ 基幹商品の価格動向等

### ① 精米

農林水産省は 2013 年 12 月 6 日、「平成 25 年産水陸稲の収穫量」を公表しました。作況指数は全国平均：「102」の「やや良」（静岡：「100」の「平年並み」）となりました。

2011 年産は震災によるコメ不足を懸念した流通業者の集荷競争で価格が高騰しました。2012 年産は豊作だったにも拘らず集荷競争が更に激化したため、高値による販売が低調となり、コメの在庫量が多くなりました。2013 年産も豊作となり「コメ余り」の状態になっています。このため、流通業者は荷動きの活性化を図るために卸会社などに出荷するコメの価格を引き下げてきたため、コメの価格は下落しています。しかし、消費者の購買意欲は鈍く、新米人気にも陰りが見られ、販売状況は厳しい状態が続いている様子です。

本会が JA 静岡経済連より購入する玄米の価格も値下げとなり、平成 25 年度 1～3 月分の学校給食用精米の供給価格は、前期と比較し約 6.4%の値下がりとなりました。

又、県内のコメ生産者がより収益の上がるコメの生産に力を入れているため、JA 静岡経済連が集荷する銘柄の中でコシヒカリの量が年々増加していることから、需給に即して平成 26 年度 4 月分より学校給食用精米のブレンド比率を、「コシヒカリ」60%：「その他の銘柄」40%（「コシヒカリ」10%増量）に変更する予定です。なお、コシヒカリの増量に伴う値上がり分は、本会が負担し供給価格を設定する予定です。

### ② 小麦粉

米国農務省(USDA)が 2013 年 12 月 10 日に発表した需給予測によると、2013/2014 年度の世界の穀物生産量は前年比 8%増え、三大穀物のトウモロコシ・大豆・小麦の生産量は揃って過去最高となる見込みです。国際価格も大幅に下がっており、穀物需給の逼迫はひとまず緩和されそうです。但し、中長期で見れば、穀物の生産が新興国(中国・インド等)での消費拡大に追い付かない状況で、これに対応するために国連食糧農業機関(FAO)は、穀物の増産への取組みを促しており、2050 年までに農地の拡大や生産技術の向上などにより、農作物生産を 60%増やす必要があると指摘しています。

2013/2014 年度産の小麦の生産量は、米国で乾燥等の影響により減少となるものの、カナダは夏の好天等により単収が上昇し史上最高となり、ロシア・ウクライナ・EU 等でも増加となることから、世界全体で前年度を上回り、史上最高となる見込みです。又、消費量もインド等で増加し、史上最高となる見込みですが、世界全体の生産量は消費量を上回る見込みです。

輸入小麦の政府売渡価格は、4 月期(4～9 月)と 10 月期(10～3 月)の年 2 回改定され、円安のあおりで値上がりが続く日本国内の価格も一服し、2013 年 4 月期は 9.7%値上げされましたが、2013 年 10 月期は上げ幅が圧縮され、4.1%の値上げとなりました。

平成 25 年度 1～3 月分の学校給食用パンとめんの供給価格については、小麦粉の値上がり分を本会が負担し、前期の供給価格と同額で設定しました。

なお、平成 26 年度のパンとめんの供給価格については、2014 年 4 月期の輸入小麦の政府売渡価格が、2013 年 9 月～2014 年 2 月までの平均買付価格をもとに算定され、現在の見通しでは 2%程度の値下げが見込まれるものの、円安による他の原材料費への影響や光熱費などの値上げの要素があることから、諸般の情勢を考慮して供給価格を設定してまいります。(担当：石上)

## □お知らせ

### ○全国学校給食研究協議大会に参加



H25 年度学校給食文部科学大臣表彰式

昨年 10 月 31・11 月 1 日、三重県津市において第 64 回全国学校給食研究協議大会が開催され、本会は全体会及び分科会に参加しました。

開会式の後、学校給食文部科学大臣表彰の授与式が行われ、本県からは学校給食の普及・充実を図るために優秀な成果をあげた共同調理場として、静岡市立藁科学校給食センター(佐藤亮哉所長)が表彰されました。

全体会では、実践発表として学校・家庭・地域と連携し地場産品を活用した学校給食の取組みや食育の推進などが紹介されました。又、本会が参加した第 8 分科会では、施設設備の改善による衛生管理の在り方や安全且つ安心な食材の安定的な供給方法について活発な意見交換が行われました。

(担当：大久保、勝山)

### ○「ドレッシング」の製造工場調査を実施

本会取扱商品「ドレッシング類(6 品目)」の製造工場が、11 月製造より丸和油脂(株)春日部工場からグループ会社のフレッシュ食品(株)成田工場へ変更したため、昨年 12



ドレッシング類の充填機

月 3 日に工場調査を実施しました。

工場では「ホスピタリティ」(思いやり、心からのおもてなし)の理念のもと、作業中の従業員から心のこもった挨拶で対応していただき、風通しの良い環境作りも醸成されていました。又、施設設備の手入れが行き届き、品質管理・衛生管理も徹底され良好でした。(担当：小野田圭)



フレッシュ食品の外観

### ○「しずおか元気応援フェア」に参加

昨年 10 月 12・13 日、ツインメッセ静岡(静岡市駿河区)にて「しずおか元気応援フェア 2013」が開催されました。

本会は、学校給食への理解・促進や食育の推進を図るため、「食のゾーン」に年代別給食献立や郷土料理を活かした給食献立のレプリカを展示した他、野菜や果物などの旬を当てる「旬の食材あてクイズ」も実施しました。

当日は大変多くの来場者が訪れて、学校給食の移り変わりや本会の食育活動などに興味を持っていただきました。(担当：八木)



ブースには大勢の来場者が訪れました

**□ 県学給取扱商品等のご案内**

**OH25 年度 1 月分規格変更商品をご紹介します**

規格変更
静岡 おにまん
50g
(株)サンショク
原料の膨張剤を硫酸アルミニウムカリウム不使用のものに変更し、併せて全体の配合割合を変更しました。


規格変更
アシドミルク PLUS
65ml
愛知ヨーク(株)
供給価格維持のため、ビタミン E の量を変更し、併せて全体の配合割合を変更しました。不足しがちな鉄とカルシウムを加えた飲むヨーグルトです。アシドフィルス菌とカゼイ菌を使用しています。


規格変更
アシドフィルスヨーグルト
500g、1kg、10kg
愛知ヨーク(株)
供給価格維持のため、ビタミン E の量を変更し、併せて全体の配合割合を変更しました。腸内のビフィズス菌を増やすオリゴ糖を加えた甘さ控えめの調理用ヨーグルトです。アシドフィルス菌とカゼイ菌を使用しています。

↑ 500g                      ↑ 1kg

↑ 10kg

規格変更
ソフトクリームヨーグルト
60g
愛知ヨーク(株)
供給価格維持のため、ビタミン E の量を変更し、併せて全体の配合割合を変更しました。不足しがちなカルシウムを加えたソフトクリーム風味のソフトタイプのヨーグルトです。アシドフィルス菌とカゼイ菌を使用しています。


規格変更
りんごヨーグルト
80g
愛知ヨーク(株)
供給価格維持のため、ビタミン E の量を変更し、併せて全体の配合割合を変更しました。ヨーグルトと相性の良いりんごの果肉と果汁を加えたヨーグルトです。アシドフィルス菌とカゼイ菌を使用しています。


**○取扱いを一時中止しています**

- ・ 沖縄県産パイン缶詰(ピーセス、チビット)…2 月分から取扱いを再開します。
- ・ 黒はんぺんお茶フライ(30g・40g)
- ・ きはだまぐろ竜田揚角切(1.5cm 角・2cm 角、1kg)
- ・ きはだまぐろ竜田揚スティック(15g・20g)

※ お問合せ・サンプル依頼等は、本会までご連絡下さい。(担当：松本)