

# 県学給だより No.25

発行日：平成 26 年 5 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>

本年 1 月、浜松市内の小学校において、本会が学校給食用パン加工及び炊飯委託工場として指定している(株)ヤタロー(宝福)が製造した食パンを原因とするノロウイルスによる食中毒事故を発生させ、被害に遭われた方々や浜松市、学校給食関係者など多くの方々に大変なご迷惑ご心配をお掛けし深くお詫び申し上げます。

安全安心であるはずの学校給食において、重大な食中毒事故を引き起こしましたことを大変重く受け止め、今後二度と事故を起こさない覚悟で業務にあたる所存ですので、今後共ご理解いただきたくお願い申し上げます。(担当：八木)

## 行政指導に対する取組み

浜松市内の小学校で発生した食中毒事故に関しまして、3 月 14 日に県知事から県公益認定等審議会の勧告に基づく公益法人運営に関する措置について行政指導を受け、4 月 9 日に県知事に対して内部組織における衛生管理体制等の改善案を中間報告として提出しました。今後、本中間報告を踏まえ 5 月を目途に再度報告を行う予定です。

ついては、本会が指定する委託工場において、食中毒事故の再発を防止するために取組む今後の対応についてご報告します。

### 1. 行政指導に対する取組みについて

#### (1) 食品衛生に関する専門家の職員への採用

- ① 専門職員として食品衛生監視員経験者 1 名を採用し、今後的確な委託工場巡回指導を行います。
- ② 学校給食用物資の安全確保に関する事業について、専門職員による検証を定期的に行い衛生管理体制の充実を図ります。
- ③ 学校給食用物資の安全確保を確立するため、新たに衛生管理係を設置し専門職員の下で衛生管理体制の充実を図ります。

#### (2) 委託工場の指定に係る実地調査の調査員

委託工場の指定に係る実地調査において、専門職員を調査員に加え申請工場の施設設備や衛生管理体制等の確認・指導を行います。

#### (3) 衛生管理体制の充実

- ① 専門職員による工場巡回指導の他、第三者機関(県食品衛生コンサルタント協会)と業務委託契約を締結し、委託工場の食品衛生管理指導の充実を図ります。
- ② 委託工場巡回指導時に、ATP 拭き取り検査機器及び手洗いチェッカーを活用して、手指や器具類の清浄度を確認し、手洗い方法や器具類の洗浄及び清掃方法の改善を促します。
- ③ 委託工場における自主衛生管理の促進を図るため、関係団体と連携し静岡県ミニ HACCP(ハサップ)の導入を目指した調査研究を行います。

#### (4) 情報発信

本会事業を保護者等広く県民の皆様に理解していただくため、ホームページを充実させる他、報道機関への情報提供も進めていきます。

## 2. 更なる取組みについて

### (1) 物資供給体制の検討

パン・米飯等主食における供給体制の課題や今後の安定した供給体制を確立するために安定供給体制検討会を設置します。

## □お知らせ

### ○パン加工及び炊飯委託工場の指定更新と今後の課題

平成 26・27 年度学校給食用パン加工及び炊飯委託工場の指定更新につきましては、各市町教育委員会等のご協力をいただき誠にありがとうございました。

2 月 26 日、指定申請のあった全 32 工場について、実地調査の結果を選定委員会に諮り委託工場としての適否の判定を審議いただいたところ、(株)宝福を除く 31 工場については適当と判定されました。

なお、宝福については、炊飯工場として申請を受け審議いただきましたが、施設面や衛生管理等の要件については適合していると認められたものの、被害者に対する補償の進捗状況と宝福を選定することに対する保護者等の意見などを充分確認する必要があるとのことから、適否の判定が見送られました。

4 月 16 日、補償の進捗状況及び保護者等の意見を収集した上で、再度、委託工場選定委員会を開催し、宝福について適否の判定を審議いただいたところ、2 ヶ月毎の食品衛生専門家による立入調査及び拭き取り検査の実施、再開前に従業員のノロウイルス検査を実施する等の条件付きで適当と判定されました。

今後、本会では委託工場による食中毒事故の再発を防止するために、新たに採用する食品衛生に関する専門家を中心として、委託工場巡回調査を実施する等衛生管理体制の充実を図りますので、何卒ご理解いただきたくお願い申し上げます。(担当：石上、前田、小林)

### ○米飯品質向上研究会を開催

去る 2 月 21 日、県パン会館において県学校給食パン協同組合の主催による「平成 25 年度学校給食用米飯品質向上研究会」が開催されました。

講師に(公社)日本炊飯協会の三橋専務理事を迎え、業務用炊飯のポイントや製造を行う上での安全対策について講演いただきました。

精米の品質は、同じ品種の米でも栽培農家や保管方法、とう精条件等により毎回異なるため、受入時に自分の目で品質を確認する必要があるとのことでした。確認の方法としては、正常な精米 100 粒を選び、20 分間浸漬後、割れた粒の有無を確認し、10 粒以上ある場合はベチャ飯の原因になるので農協やとう精工場に確認すべきとのことでした。

管理面については、学校給食の場合、全量検査を行う ISO の考え方ではなく、100%安全な物を製造する HACCP の考え方が必要で、工程毎に管理ポイントを抑え、何か問題が発生した場合は、原因を突き止め対応すべき等のアドバイスをいただきました。

また、納品箱に直接ご飯を盛り付けるよりも、ガセット袋と吸水紙の併用により品質と安全性

の確保が容易になるとのことで、今後、関係者と導入に向け検討を進めていく予定です。

(担当：石上、前田、小林)

### ○基幹商品の台風等における緊急時の対処

4月10日付で「学校給食用基幹商品(米飯、パン、めん、牛乳)の台風等における緊急時の対処について」の文書を各市町教育委員会等に送付しました。

台風の接近や大雨洪水警報の発令、インフルエンザの流行等により、休校など学校給食の中止措置を講ずる場合の対処方法について記載してありますので、関係者と連絡を密にし不必要な製造を未然に防止するよう対処をお願い申し上げます。

また、パンをやむを得ず焼却処分する場合は、原材料の一部に「軽減税率適用脱脂粉乳」が使用されているため税関への届出が必要となりますので、本会までご連絡下さいますようお願いいたします。(担当：小林)

### ○調理講習会を中止します

毎年夏休みに、調理従事員を対象に実施していた「学校給食調理講習会」につきまして、今年度は中止することになりました。本事業は、調理の基本と基礎的技術の研鑽を図ることを目的として、開始当初は調理コンクールを実施していましたが、その後は調理講習会に変更し、食育講座なども行っていました。

近年は、市町村合併により調理従事員の参加を見送る市町や同時期に衛生講習会を開催するなど参加人数が年々減少してきました。今後は市町の意向を確認し改めて調理講習会の実施を検討する予定です。(担当：八木)

### ○地場産品導入事業を中止します

毎年、静岡県から委託を受けていた「学校給食地場産品導入事業」が、今年度は中止になりました。

本事業は、学校給食における県産農林水産物の利用促進と地産地消活動を推進するために平成16年度から実施しており、各学校等で行われる親子料理教室や給食試食会などの食育活動に多く利用されてきました。

近年では、県内産米粉や米ペーストを利用したパンや加工食品を開発し、いずれも学校給食用として取り扱われるなど地産地消の成果は十分得られたと考えています。今後は市町の意向を確認し地産地消活動の推進について検討する予定です。(担当：八木)

### ○「静岡 豚肉キャベツピロシキ」の製造工場を調査

去る3月6日、今年度4月より取扱いを開始しました新商品の「静岡 豚肉キャベツピロシキ」の製造工場である(株)サンショク(愛知県豊橋市)の製造設備や品質管理体制・衛生管理体制等について現地調査を行いました。

サンショクでは、本会取扱商品の「静岡 おにまん」も製造していますが、以前訪問した時より品質管理・衛生管理共に徹底した管理体制が行われていました。



ピロシキの自動成型機



キャベツは大きく刻んでいます

この商品にも「静岡 おにまん」同様に静岡県産米を使用した米ペーストを使用しており、静岡県産の豚肉とキャベツも含めて、原材料の約 35%を静岡県産原料が占めています。本商品には大きくカットしたキャベツを使用しているため、食感に特徴があります。

また、米ペーストを使用したことにより、小麦粉のみの生地と比べ保水性が良く、冷めても美味しく召し上がれる商品となっています。(担当：由井)

### ○「国産たけのこ水煮缶詰」の製造工場を視察

去る 4 月 15・16 日、九州地区「国産たけのこ水煮缶詰」製造工場の現地視察を行いました。

今回訪問した工場は、鹿児島県の(有)北薩農産加工場、(株)タケマン、(株)マツバラ、熊本県の大一食品工業の 4 社です。

九州地区(特に鹿児島県)のたけのこは、去年は裏年に加え何十年に一度の大凶作に見舞われ、大幅な減産となりましたが、今年は表年にあたり順調に収穫されている様子が確認出来ました。訪問した工場では、入荷される大量の原



入荷された原料たけのこ(北薩農産加工場)

料たけのこを鮮度が良いうちにボイル加工するために、フル稼働している状況でした。

現地では、年々農家の高齢化や後継者不足が進み、掘り手が少なくなっていることが深刻な問題となっており、製造工場は安定価格で原料を引き取り、農家の保護に努力しているとのことでした。そのため、今年は豊作ですが価格的には大きな変動はないとの見通しです。

なお、本会の「国産たけのこ水煮缶詰」は検査機関による産地判別分析試験を実施しており、間違いなく国産原料であることを確認しています。(担当：田形)



竹林の様子(鹿児島県)

### ○市町教育委員会訪問にご協力を

4 月 10 日付で「市町教育委員会訪問事業の実施について」の文書を各市町教育委員会に送付しておりますが、5 月 9 日から 6 月 27 日にかけて本会職員が各市町教育委員会等を訪問させていただきます。

この事業は、各市町の給食運営の状況を把握し本会に対するご意見・ご要望を伺い、本会の業務に役立てることを目的として毎年実施しているものです。ご多忙中のところ誠に恐縮に存じますがご協力をよろしくお願い申し上げます。(担当：石上)



**□H26 年度本会事業計画を紹介します**

**太文字**は、本年度から充実させる事業です。

	事業名	趣旨	対象	期日
安定供給及び安全確保	物資委員会及び物資専門委員会	商品の選定と供給、研究と開発に関する審議	物資委員及び専門委員	7月、11月、2月
	委託工場実地調査及び選定委員会	指定切替えのための実地調査及び審査 <b>(食品衛生専門家による指導)</b>	めん工場及び選定委員	10月、2月
	基幹商品実技・品質向上研修会	基幹商品の品質向上のための実技研修会	パン工場	8月
	物資の安定供給に関する協議会	関係機関及び団体等と協議 <b>(安定供給体制検討会の設置)</b>		適宜
	食品衛生管理講習会	基幹商品等の衛生管理の改善 <b>(食品衛生専門家による指導)</b>	パン・炊飯、めん工場他	9月
	基幹商品工場巡回調査	工場立入調査及び衛生管理体制の確認 <b>(食品衛生専門家による指導)</b>	パン・炊飯、めん工場	適宜
	配送実態調査及び衛生管理状況調査	一般商品の衛生管理実態調査及び指導 <b>(食品衛生専門家による検証)</b>	配送業者	9月
	物資受入・保管管理体制の整備	基幹・一般商品の受入、保管管理体制の整備 <b>(食品衛生専門家による検証)</b>	配送業者他	適宜
	基幹商品及び一般商品の定期検査	商品の品質調査と安全確認、情報提供 <b>(食品衛生専門家による検証)</b>	工場・配送業者から抜取	5月、9月、1月他
	メーカー自主検査の義務付け	メーカーに自主検査結果の義務付け、報告	メーカー	年3回
取扱食品製造工場等の実地調査	取扱食品製造工場の衛生管理体制等の調査	メーカー	適宜	
普及充実及び食育推進	<b>優良学校・共同調理場・委託工場・功労者の表彰</b>	学校給食表彰式にて <b>優良学校・共同調理場・委託工場・功労者の表彰</b>	<b>優良学校・共同調理場・委託工場・功労者</b>	11月
	諸団体助成	学校給食研究団体等に対して助成	関係団体	6月
	研修会、講習会等助成	市町が実施する各種研修・講習会等に助成	市町教委他	6月
	講師紹介・斡旋、工場見学斡旋	研修・講習会に講師紹介や工場見学を斡旋	市町教委他	適宜
	貸与事業	栄養管理ソフトの貸与・献立レプリカ等貸出	市町教委他	随時
	各種イベント・セミナーへの参加	展示会・イベント・各種セミナーへの参加	県・市町他	随時
情報及び資料提供	ホームページの運営	学校給食及び食育に関する情報提供 <b>(ホームページ等による情報発信)</b>	一般及び関係者	随時
	県学給だより、トピックスの発行	各学校、教委等に県学給だより等を配布	市町教委他	年3回・毎月
	要覧、事業案内等の資料編さん	各学校、教委等に要覧、事業案内等を配布	市町教委他	適宜
	学校へ物資情報等の提供	各学校、教委等に物資規格等一覧表等を配布	市町教委他	随時
	その他、要請に応じた情報提供	流通情報等の収集及び情報提供	市町教委他	適宜
	緊急時における情報提供	物資等に関わる情報を各市町に素早く提供	市町教委他	適宜
	市町訪問事業の実施	各市町教委及び学校等へ訪問	市町教委他	5～6月
受託事業	牛乳供給に係る事務委託	牛乳供給に係る事務委託・需要見込量調査等	各学校他	随時
業務運営会議	評議員会	事業報告・決算の承認	評議員	6月
	理事会	事業報告・決算、事業計画・予算の承認	理事	6月、3月
	監事会	事業報告・決算の監査	監事	5月
	本部・支部連絡協議会	本部・支部連絡協議会の開催	本部・支部職員	適宜
	公認会計士の会計監査指導	公認会計士による会計監査指導	公認会計士及び職員	適宜
	全給連及び関東ブロック連絡協議会	全給連及び関東ブロック連絡協議会の開催・出席	役職員	適宜

**□ 県学給取扱商品等のご案内**

**OH26 年度 4 月分からの新規取扱・規格変更商品をご紹介します**

<p>新規取扱</p> <p>アルファ化もち玄米</p> <p>1kg</p> <p>アルファ食品(株)</p> <p>国産のもち米を使用した自校炊飯用もち米です。精米に混ぜて炊飯することで、食物繊維等を強化することができます。 国産もち米 100%で、お米本来の甘みとモチモチとした食感が特徴です。</p> 	<p>新規取扱</p> <p>静岡 豚肉キャベツピロシキ</p> <p>40g</p> <p>(株)サンショク</p> <p>静岡産の豚肉とキャベツを使用したピロシキです。大きめにカットしたキャベツを具材に使用しました。また、静岡県食料産業クラスター事業により開発された「米ペースト」を小麦生地を使用しています。</p> 	<p>規格追加</p> <p>カットベーコン</p> <p>1kg</p> <p>印南養鶏農業協同組合</p> <p>従来の 500 g 規格に加え、1kg 規格を追加します。無塩せきのベーコンを短冊カットし、バラ凍結してあります。カットサイズは、幅 2cm、長さ 3.5cm、厚さ 3mm です。くっつきがなく簡単にほぐれます。</p> 
<p>規格変更</p> <p>黄桃缶詰(ダイスカット)</p> <p>1 号缶</p> <p>はごろもフーズ(株)</p> <p>従来の南アフリカ産のみでは年間を通じた数量確保が困難なため、ギリシャ産に変更します。黄桃をダイス状にカットし、ライトシラップで仕上げられています。</p> 	<p>規格変更</p> <p>福神漬</p> <p>500g</p> <p>カセイ食品(株)</p> <p>アレルギー対応として、ごまを除き、きゅうりを加えました。7 種類の主原料を国産にこだわって製造した JAS 規格の福神漬です。無着色で、また独自製法により殺菌処理しておりますので安心してご利用いただけます。</p> 	<p>規格変更</p> <p>黒はんぺんお茶フライ</p> <p>35g、50 g</p> <p>(株)ショクザイ</p> <p>原材料の配合割合とサイズを変更します。(30g・40g→35g・50g) 静岡特産の黒はんぺんに、県内産の緑茶粉を混ぜたパン粉で衣付けした商品です。食品添加物は使用していません。</p> 

**○取扱いを一時中止しています。**

- ・ 沖縄県産パイン缶詰(チビット)
  - ※ 沖縄県産パイン缶詰は数量限定生産となっているため、ピーセスについても在庫終了次第、取扱いを中止させていただきます。
- ・ むきえび(3L)
- ・ にじまず澱粉付(25g)

※ 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)