

県学給だより No.26

発行日：平成 26 年 9 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

5 月下旬に気象庁が発表した夏(6~8 月)の天気予報は、赤道付近で海面水温が上がるエルニーニョ現象により冷夏になる恐れがあるとの予想でしたが、予想に反して今夏も猛暑が続いており、8 月下旬に発表した秋(9~11 月)の天気予報では、平均気温が高く残暑が厳しくなるとの予想です。

台風 11 号や長雨の影響により夏野菜の価格が高騰しており、9 月から再開する学校給食への影響が心配です。(担当：八木)

□ 県学校給食会の事業活動に関するアンケート調査結果

去る 7 月 17 日に送付しました「県学校給食会の事業活動に関するアンケート調査のお願い」につきましては、学期末の大変お忙しい中、ご協力いただき誠にありがとうございました。

各市町教育委員会、単独調理学校及び共同調理場の 481 か所にお願ひし、357 か所からご回答(回答率：74.2%)をいただき、その集計結果が出ましたのでご報告します。

今後共、本会の事業活動にご理解ご協力をいただきますようよろしくお願ひ申し上げます。

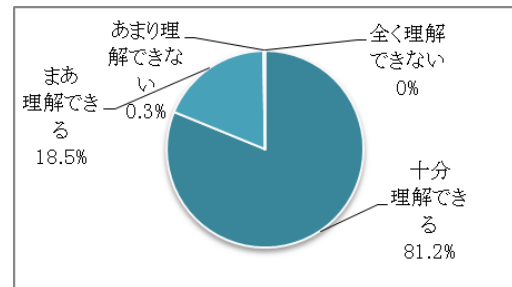
1. 物資供給事業

(1) 基幹商品(主食)

① 精米・米飯

Q. 給食会が提供している精米・米飯は、県内産米を 100%使用し、県内全域の学校等へ同一価格とする他、年度途中の相場変動にも価格調整をするなど、年間を通した安定価格・安定供給に努めています。この取り組みについてどう思われますか？

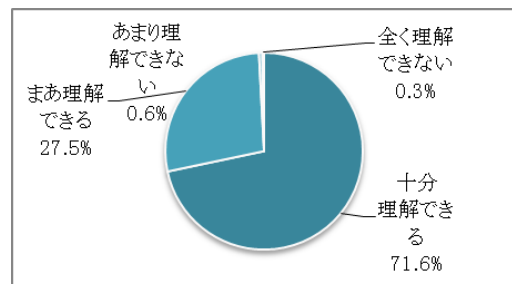
精米・米飯	件数	割合 (%)
1 十分理解できる	289	81.2
2 まあ理解できる	66	18.5
3 あまり理解できない	1	0.3
4 全く理解できない	0	0
合計	356	100



② パン・めん

Q. 給食会が提供しているパン・めんは、地産地消として県内産小麦粉を 20%配合し、県学校給食パン及びめん協同組合と連携して、県内全域の学校等へ同一価格で年間を通して安定供給に努めています。この取り組みについてどう思われますか？

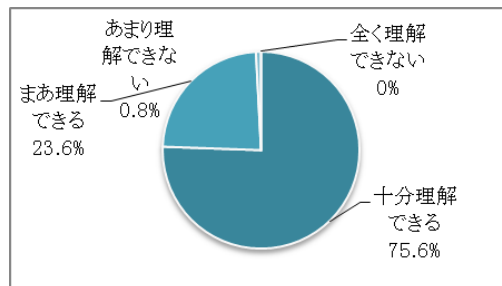
パン・めん	件数	割合 (%)
1 十分理解できる	256	71.6
2 まあ理解できる	98	27.5
3 あまり理解できない	2	0.6
4 全く理解できない	1	0.3
合計	357	100



③牛乳

Q. 牛乳は、県内産生乳を100%使用し、給食会が県教育委員会から依頼を受け、需要見込量の取りまとめや県知事から指定を受け、学校への請求事務や牛乳代金回収事務を行っています。この取り組みについてどう思われますか？

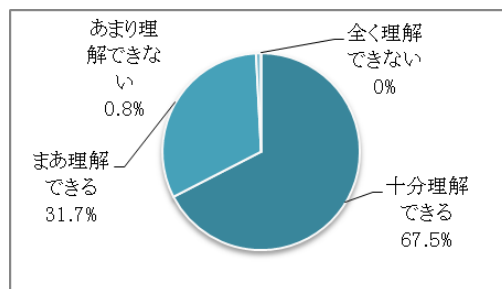
牛乳	件数	割合 (%)
1 十分理解できる	269	75.6
2 まあ理解できる	84	23.6
3 あまり理解できない	3	0.8
4 全く理解できない	0	0
合計	356	100



(2)一般商品(副食)

Q. 給食会が提供している食材は、県内産物のお茶・みかん・桜えび等を利用した商品を開発するなど地産地消を推進し、県内全域の学校等へ同一価格で安定供給に努めています。この取り組みについてどう思われますか？

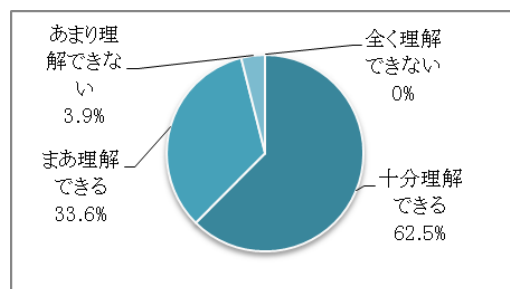
一般商品(副食)	件数	割合 (%)
1 十分理解できる	240	67.5
2 まあ理解できる	113	31.7
3 あまり理解できない	3	0.8
4 全く理解できない	0	0
合計	356	100



2. 衛生管理事業

Q. 給食会は衛生管理事業として、委託工場巡回指導、基幹物資・一般物資の微生物検査や放射能検査の他、配送状況実態調査等を行い、より安全な商品の提供に取り組んでいます。この取り組みについてどう思われますか？

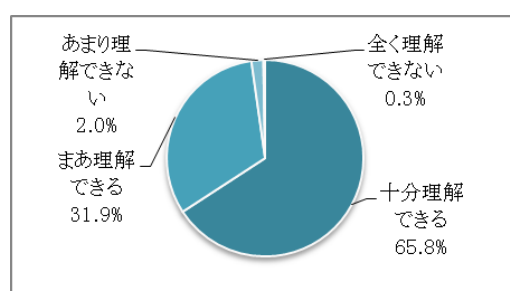
衛生管理事業	件数	割合 (%)
1 十分理解できる	223	62.5
2 まあ理解できる	120	33.6
3 あまり理解できない	14	3.9
4 全く理解できない	0	0
合計	357	100



3. 普及充実事業

Q. 給食会は普及充実事業として、研修会講習会等助成、栄養管理ソフトや検査機器貸出し等を行い、食に関する指導(食育)を支援しています。この取り組みについてどう思われますか？

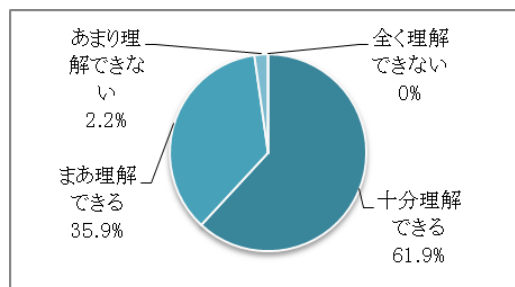
普及充実事業	件数	割合 (%)
1 十分理解できる	235	65.8
2 まあ理解できる	114	31.9
3 あまり理解できない	7	2.0
4 全く理解できない	1	0.3
合計	357	100



4. 情報提供事業

Q. 給食会は情報提供事業として、取扱商品の規格等一覧表を配布する他、県学給だよりやトピックスの定期発行、ホームページやダウンロードサービス等により情報提供を行っています。この取り組みについてどう思われますか？

情報提供事業	件数	割合 (%)
1 十分理解できる	221	61.9
2 まあ理解できる	128	35.9
3 あまり理解できない	8	2.2
4 全く理解できない	0	0
合計	357	100



5. 寄せられた主なご意見

(1) 事業全体に関するご意見

- ・一般商店には対応できない多くの事業を運営していただくことで、安全でおいしい給食が提供できている。地産地消の推進、食育の啓発のために更なる事業展開を期待する。
- ・安心安全な食材であり、価格も安定しているので活用しやすい。何かあった時には早急に対応してくれることが心強い。
- ・ノロウイルス発生時には迅速な対応をして下さりありがとうございました。
- ・安心安全な学校給食を提供するために、食材情報等の的確な把握ができる。給食会の事業がなければ安心安全な給食の提供を努めていくのは難しいと思う。
- ・基幹物資や一般物資が県内同一価格で提供されるのは、遠い小規模校にとっては良いことだと思う。
- ・地産地消商品開発の取り組みを始め、基幹物資の原材料や加工業者の選定、衛生指導など、給食物資の取り扱いだけでなく学校への支援体制がありとても感謝している。学校単位、市町単位では取り組みが難しいことも多くあるので、これからも様々な支援をお願いしたい。

(2) 物資供給事業<基幹商品>に関するご意見

- ・地域によっては委託工場が限られてしまうため、異物等の問題があっても同じ業者をお願いせざるを得ない状況にある。
- ・パン業者によって出来上がりに大きな差がある。特に米飯の炊き上がりは変動が激しく、配食校からも様々な声があがる。業者への指導や援助をお願いしたい。
- ・基幹物資は学校では選ぶことができないので、業者によって品質面で差が激しいのは不満であり、不公平感が感じられないようにしてほしい。
- ・パンがパサついていることが多く、配合の見直しを希望する。種類は減らしても良い。

(3) 物資供給事業<一般商品>に関するご意見

- ・地域の地場産物活用が難しいため、県内産の地場産物を使用した加工品の開発や県内工場での製造等の事業はとても助かっている。
- ・食材の選定、食品添加物をなるべく使用しない加工食品など、一般の食材(商品)とは違う安心感を持ち、使用させてもらっている。栄養士には頼りになる給食会である。
- ・定期的な微生物検査、品質検査等を行っているので安心して使え、異物混入や外装破損等何かあった場合に迅速な対応をしてくれるのはとても助かるが、価格がもう少し下がるともっと使いやすい。

- ・県内産物を利用した商品も豊富で献立作成に役立っている。
- ・いろいろな物資を給食会を通して提供しているので、保護者から何か聞かれた場合やわからない事は、給食会に問い合わせればすぐに返事がありとても安心感がある。価格も安定し事務面でもとても助かっている。
- ・アレルギーに対応した商品が増えると良い。他県の給食会で使用している商品も使えたら良い。

(4) 衛生管理事業に関するご意見

- ・食材の検査等も行っているので安心感があり、今後も検査等を行った食材の提供をしていただきたい。
- ・基幹物資の業者の衛生管理の徹底をお願いしたい。巡回指導が行われている割には、改善が見られないこともあるので、異物混入の報告をきちんと把握して欲しい。
- ・委託工場巡回指導等パン工場の指導が行われているが、中々改善が見られなく残念。工場担当者がセンターに来て誠意が感じられず、改善も進まない。業者の数が減っている中大変だが、改善が見られるような指導をお願いしたい。
- ・本校担当のパン工場やめん工場について、どのように作られているか分からないところもあるので、巡回指導を行った際の情報をいただけたらもっと良い。
- ・今回、パンの食中毒の件で色々な意見があったが、給食会のお蔭で安心して提供できている。各校で安全な商品であるかの確認は難しいので、衛生管理事業には、今後も力を注いで欲しい。
- ・パンの規格を見直し、パン工場で個包装されている給食用のパンを使うと、衛生面・作業面(調理員・子供達)でより理想的だと思う。

(5) 普及充実事業に関するご意見

- ・栄養管理ソフトに関する研修や貸出しではとても助かっている。電話等で物資についての問い合わせをしても迅速に対応してくれありがたい。
- ・栄養管理ソフトの貸与は現場の栄養士の業務の負担軽減となり、食育の取り組みのための時間を生み出すことができる。
- ・食育の授業で活用できる指導案集や教材の開発にも力を入れていただきたい。例えば、食品や料理のサンプルは個人で購入するには価格が高すぎるので、各市町に 1 セットずつ貸出していただけるとありがたい。
- ・毎年、給食会から ATP 拭き取り検査機器を借り、市内全ての学校に回して検査を行っており、手洗いや洗浄がしっかり行えているかを確認し、調理員の衛生指導に役立っている。
- ・食育教材の貸出しを検討していただけたらうれしい。

(6) 情報提供事業に関するご意見

- ・学校給食全般に十分配慮し、安定価格にて供給していることに感謝している。又、年に一度は市町を訪問し学校給食担当職員(栄養士)から直接要望等を聴取し、今後の経営に役立てようとする姿勢にも敬意を表す。
- ・色々な活動をしていることは知っていたが、自分自身に余裕がないため活動の詳細を知らなかった。説明会、研修会、交流会のようなものが更に増え、自分がもっと参加できたら良い。
- ・事業内容が良い取り組みをたくさんしているが、給食関係者、学校関係者、保護者は知らないことが多いので、もっとアピールをしていけば良い。

- ・より一層情報公開に力を入れていただきたい。国の動き(通知)等を早くに取込み、学校からでなく給食会から対応等を示していただけるとありがたい。
- ・放射性物質検査結果を HP で公表し、給食会の取り組みや努力、姿勢を示して欲しい。
- ・検査・調査の報告をなるべく早く出していただけるとありがたい。学給パンの事故についても、他人事ではなくどこにでも起こりうる事で、学校においても注意していくことがあるかもしれないのに情報が無い。

□ 基幹商品の価格動向等

① 精米

米穀データバンクは8月6日、「2014年産米の予想作況指数(7月末時点)が全国平均:「102」の「やや良」、静岡:「103」の「やや良」になる見通し」と発表しました。

田植期の5月上旬から中旬にかけて全国的に低温の時期があり、初期生育が抑制されたものの、それ以降は天候に恵まれ回復。6月は西日本に低温、日照不足の時期があった他、7月は台風8号の接近・上陸に伴う局地的な大雨があり、一部で被害があったものの、全国的な生育はおおむね順調に推移しています。

2013年産米の6月末の在庫量は前年同期と比較し21%多く、2009年以降で過去最高となっており、2014年産米の収穫を控えて在庫を減らそうとする動きが出やすくなり、取引価格も下落しています。2014年産の新米商戦は既にスタートしていますが、全国のトップを切って出荷された「宮崎県産コシヒカリ」の卸価格は前年比で15%安く、2014年産の価格はコメの供給過剰のため取引価格が落ち込む可能性が高いと予想されています。

② 小麦粉

2014/15年度の小麦の生産状況等は、欧州などの豊作により世界的に需給が緩く、春に作付けが行われた米国の春小麦も生育が順調で、世界全体の期末在庫の予測が上方修正されたことから、シカゴ相場は4年ぶりの安値圏になっています。

2014年10月期の輸入小麦政府売渡価格は、2014年3~8月の6か月間の政府買付価格をもとに算定されますが、前期と比較して若干の値下げとなる見込みで、学校給食用小麦粉の価格は値下がりすると予想されます。

しかし、懸念材料として、運送業界の慢性的な人手不足等により一部の運送会社から、重量物(25kg袋)である小麦粉の配送業務は辞退したいとの申し出があり、輸送費の値上がりは避けられない状況で、学校給食用小麦粉の買入価格に影響がありそうです。(担当:石上、前田)

□ お知らせ

○ 食品衛生に関する専門家による委託工場の衛生管理指導

本年3月より、本会衛生管理係及び第三者機関である静岡県食品衛生コンサルタント協会による委託工場の衛生管理巡回指導を行っています。8月末までにパン工場(27)、炊飯工場(5)、めん工場(22)の全委託工場の巡回指導を終えましたが、今後も引き続き巡回指導を行ってまいります。

今回の巡回指導では、防虫設備の不備や塗装の劣化等による異物混入の防止対策並びに衛生手順書の整備及び各種衛生記録簿の保存等の衛生管理体制を重点に指導を行いました。

委託工場についてご意見等ございましたら本会までご連絡願います。(担当:前田、小林)

○めん組合より加工賃の値上げ要請

7 月中旬に県学校給食めん協同組合より、平成 27 年度学校給食用めん加工賃について 1 食 10 円の値上げ要請がありました。例年よりも半年早いこの時期の値上げ要請は異例のことで、要求額も大幅であり、めん工場の経営が大変厳しい状況下に置かれていることが伺えます。

理由としては、①毎年のように電気・燃料・上下水道・包材等が値上がりし、車両・機械の修理やメンテナンス費用等の基本料金が高騰している。②後継者不足や市販めんの販売競争激化に伴う工場経営の圧迫等により、最大 45 工場あった指定工場は現在 22 工場となり、指定を辞退した工場のエリアをカバーしているため配送エリアが広域化し、配送及び空箱回収のコストが上昇している。③年々高まる安全で安心できる製品作りのためのコスト上昇などを挙げています。

この先、施設・設備を維持しながら工場数の減少に歯止めを掛けるためにも加工賃の値上げを切にお願いしたいとのことでした。

しかしながら、地域によっては諸事情によりこの先指定工場の減少は避けられないことも事実であり、近い将来、現行方式での学校給食用めんの供給が困難になることも懸念されています。

本会では、これまでも光熱水費や人件費等の上昇などを勘案しめん加工賃の改定を行ってきましたが、今回の大幅な値上げ要請に対し、今後もめん組合と供給体制の整備及び平成 27 年度めん加工賃について更なる協議を重ねてまいります。(担当：石上、前田、小林)

○H27・28 年度学校給食用めん加工委託工場の指定更新

学校給食用めん加工委託工場は、本年度末をもって指定更新となります。指定申請が提出された全工場を対象に、10 月から工場実地調査を実施しますのでご協力をお願いします。

本年度の調査は、5 月から設置した本会衛生管理係を中心に行います。(担当：前田、小林)

【指定までの流れ】

10 月～実地調査の実施 ⇒ 調査を終えて指摘事項があった工場は改善計画書を提出 ⇒ 本会で指摘事項の改善確認 ⇒ 1 月下旬:委託工場選定委員会の開催(適否の判定) ⇒ 2 月上旬:学校割当(案)の作成 ⇒ 2 月中旬:各市町教育委員会及び県学校給食めん協同組合の意見を聴取し学校割当を決定 ⇒ 2 月下旬:委託工場の指定及び学校割当を通知

○異物混入防止研修会に参加

8 月 18 日に静岡県教育会館において、パン工場及び炊飯工場を対象にした、パン組合主催による「異物混入防止研修会」に参加しました。

研修会では、本会の衛生管理係より衛生管理巡回指導の調査報告を行い、各工場共通の課題や問題点等について指導が行われました。

又、(株)サイゼリヤ品質保証室の小笠原室長を講師に迎え、見えない異物(微生物等)対策から防虫対策に至るまで作業員、中間管理者、経営者それぞれの役割別に幅広い内容でご指導いただき、衛生管理と異物混入防止対策についての知識を深めました。(担当：榛葉、小林)



○学校給食用パン実技研修会に参加



7 月 25 日鳥越製粉(株)〈焼津市〉、8 月 8 日日東富士製粉(株)〈静岡市清水区〉において、学校給食用パン加工委託工場を対象とした、国産小麦粉 100%のパンの製造技術修得と製品の安定化、工場間格差の是正を図ることを目的にした、パン組合主催による「学校給食用パン実技研修会」に参加しました。

研修会では、現行の学校給食用小麦粉(カナダ・アメリカ産小麦 80%：県内産小麦イワイノダイチ：20%)使用のパンと国産小麦粉 100%(北海道産小麦ゆめちから 60%：県内産小麦イワイノダイチ：40%)使用のパンを製造し、製パン特性の違いを把握しながら、小麦粉の変化に対応する技術を学びました。

静岡県産イワイノダイチは、グルテンが少なめで弱いため、超強力小麦である北海道産ゆめちからとブレンドすることにより、優れた製パン適性となりなめらかで弾力のあるおいしいパンを製造することができます。

この国産小麦粉 100%のパンを来年 4 月から学校給食に供給できるよう、今後前向きに検討していく予定です。(担当：前田、小林)

○「サンレイ食品」工場調査を実施

「県内産さつまいもコロッケ」を製造しているサンレイ食品(株)〈浜松市南区〉が工場を新築移転し、4 月 1 日より稼働を開始しました。そのため、去る 7 月 14 日に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実施しました。

新工場は以前の約 3 倍の敷地面積となり、工場内は清潔・準清潔・汚染区域に区分けされ、以前より更に衛生管理が行き届いた中で製造が行われていました。

なお、9 月から新規取扱いの「県内産さばじゃがメンチコロッケ」も同工場で製造しておりますので是非ご利用下さい。(担当：勝山)



○学校給食パネル展を開催




去る 6 月 3～9 日、静岡県教育会館すんぷらーざ 1 階ギャラリーにおいて、「学校給食パネル展」を開催しました。

このパネル展は、平成 19 年度より 6 月の食育月間に合わせて毎年開催しており、学校給食を広く一般の方々に理解していただくと共に、本会の食育活動や地場産物活用への取組みについて紹介する機会として開催しているものです。今年度は、静岡市立清水入江小学校の「親子・友だちみんなで楽しく料理教室」の様子や、浜松市立入野小学校の「なかよし学級便り」を展示しました。又、昨年のおふるさと給食週間に訪問した牧之原市学校給食センターでの「給食ができるまで」の様子も紹介しました。(担当：吉永)

□ 県学給取扱商品のご案内

OH26 年度 9 月分からの新規取扱・規格変更商品をご紹介します


新規取扱
蒸しひきわり大豆ドライパック
1kg
天狗缶詰(株)
北海道産大豆をひきわり加工した原料を使用しています。蒸し工程を施してあるため、従来の水煮に比べ、大豆本来の香味・食感を味わうことができます。



新規取扱
県内産さばじゃがメンチコロッケ
50g・70g
静岡県漁業協同組合連合会
焼津産ごまさばと三方原産馬鈴薯を使用しています。漁協と農協と生協が企画開発した製品の塩分を抑え、学校給食向けにしてあります。県内工場で製造しています。



規格追加
いわしと昆布のふりかけ(調理用)
100g
榊山商店
従来の 1g×20 個入の個包装規格に加え、100g 規格を追加します。調理用として、和え物や桜ご飯等の炊き込みご飯でのご使用など、多用途にご使用いただけます。

調理例 (桜ご飯に混ぜ込み)

規格変更
黄桃缶詰(ダイスカット)
1 号缶
はごろもフーズ(株)
4 月分からギリシャ産を供給していましたが、安定供給するため、9 月分から南アフリカ産に変更します。黄桃をダイス状にカットし、ライトシロップで仕上げてあります。


規格変更
いかフライ
40g・60g
清水冷凍(株)
原材料の乾燥パン粉について、食品添加物不使用及び大豆不使用のものに変更します。なお、アレルギー物質に関する表示が変更となります。


規格変更
太刀魚フライ
40g・50g
清水冷凍(株)
原材料の乾燥パン粉について、食品添加物不使用及び大豆不使用のものに変更します。なお、アレルギー物質に関する表示が変更となります。


規格変更
ししゃも干物・竜田揚・澱粉付
L・2L
大洗町食品加工協同組合
北欧産原料が年々小型化のうえ、今年度は M サイズに適した原料が非常に少ないため、当分の間 M サイズを取扱一時中止します。又、L・2L サイズの規格重量を変更します。


規格変更
なると巻き(半月スライス)
1kg
スズヒロシーフーズ(株)
原料魚に合わせて砂糖の量を変更しました。なると巻を厚さ 3mm にスライスし、さらに半分にカットしてあります。


○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のため、品切れによりチビットの取扱いを一時中止しています。なお、ピースについても在庫が終了次第(10 月末頃)、取扱いを一時中止させていただきます。
- ・**にじます澱粉付**
品不足により取扱いを一時中止しています。
25g…当分の間中止
35g…10 月分から再開