

# 県学給だより No.28

発行日：平成27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>

本会近くの駿府城公園(静岡市葵区)では、桜が散った後にツツジが咲き始め、新緑に花が映える季節となりました。

この時期ならではの楽しみとして「新茶」が挙げられます。新茶は爽やかな香りと甘みがあり、苦味成分が少ないことが特徴です。新茶の美味しい入れ方は、急須に普段より多めに茶葉を入れ、少し冷ましたお湯を注ぎ、茶葉が開くまで少し待ってから飲むと良いそうです。5月2日の「十八夜」に摘み採られたお茶を飲み、1年間無病息災で元気に過ごしたいものです。(担当：八木)

## □お知らせ

### ○めん加工委託工場の指定更新とそば混入防止対策

H27・28年度学校給食用めん加工委託工場の指定更新を行い、20工場の指定と学校割当が完了しました。各市町教育委員会におかれましては、指定更新に伴う指定申請の手続きとめん工場実地調査等にご協力をいただき厚くお礼申し上げます。

1月28日に開催しました委託工場選定委員会においては、委員から特にそばアレルギーについて重篤な症状を引き起こすことがあるため、今後も委託工場に対して十分指導するよう意見がありました。

そばの混入防止対策は、県学校給食めん協同組合が「そば混入防止マニュアル」を組合員に配布し混入防止の徹底を図っていますが、現在、工場の施設・設備は学校給食用めんとそばの製造ラインが共通のため、そば(成分を含む)の完全除去は難しい状況となっています。

又、委託工場では市販品の製造も行なっていることから、工場毎に使用しているアレルギー物質が異なるため、改めて「学校給食用基幹商品(パン・委託米飯・めん)のアレルギー物質調査結果」を送付しますので、今後のアレルギー事故防止のためにご活用いただきたくよろしく申し上げます。(担当：前田、小林)

### ○基幹商品の台風等における緊急時の対処

4月1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いたしました。

台風の接近、大雨洪水警報の発令、風水害・大雪等による通行不能やインフルエンザ等により、市町教育委員会又は学校において、緊急的に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、関係工場と連絡を密にして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。

なお、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」を使用しているため税関への届出が必要となりますので、事前に本会までご連絡下さいますようお願いいたします。(担当：前田、小林)

## ○米飯品質向上研究会を開催

去る2月13日、県もくせい会館(静岡市葵区)において県学校給食パン協同組合の主催による「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(株)アイホー炊飯総合研究所の鈴木代表取締役社長を迎え、米飯における安全・安心とHACCPの概要について講演いただきました。

米飯の製造工程における危害の説明とその防止対策について説明があり、毛髪混入防止対策では、女性より男性の方がまゆ毛の落下に注意すべき等具体的な説明もありました。

又、衛生面では、納品箱に直接ご飯を盛り付けるよりも、ガゼ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説明もあり、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：前田、小林)



アイホー炊飯総合研究所の鈴木社長

## ○市町教育委員会訪問事業にご協力を

4月13日付で「市町教育委員会訪問事業の実施について」を各市町教育委員会あてに送付していますが、5月中旬から6月下旬にかけて本会職員が各市町教育委員会等に訪問させていただきます。

この事業は、各市町における給食運営の状況等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、ご理解ご協力をよろしくお願い申し上げます。

(担当：石上)

## ○「厚焼玉子」の製造工場調査を実施



玉子を型に流してゆっくり焼き上げます

去る3月6日、本会取扱商品の「厚焼玉子」の製造を行っているすぐる食品(株)浜松工場(浜松市南区堤町)の施設設備や品質管理・衛生管理体制について調査を実施しました。

すぐる食品は、「健康な業務用冷凍食品づくり」「素材本来の味を大切にした冷凍食品」をモットーに、オムレツなど主に鶏卵加工品を多く製造しています。

調査の際には、厚焼玉子の製造を行っており、徹底した衛生管理の下、1

ライン5人体制の2ラインで稼動し、1日に2,000本の厚焼玉子を製造していました。

合理的な動線で配置されたライン工程でしたが、焼き加減に関しては、その日に使用する鶏卵の状態によって機械では行えない微妙な調整を必要とするため、作業員一人ひとりに信頼を置いている様子が伺えました。(担当：斉藤)



焼き上がった厚焼玉子を真空包装します

## □H27 年度本会事業計画を紹介します

	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	パン・炊飯工場及び選定委員	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	市町教委他	適宜
	食品衛生講習会	基幹商品等の衛生管理の講習	パン・炊飯、めん工場他	9 月
	基幹商品工場巡回指導	工場立入指導及び衛生管理体制の確認	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	一般商品の配送実態調査及び衛生管理指導	配送業者	9 月
	商品受入・保管管理体制の整備	冷凍保管庫を貸与し商品受入・保管管理体制を整備	関係学校・共同調理場	適宜
	基幹商品及び一般商品の定期検査	衛生検査、放射能等検査を実施し安全性の確認及び情報提供	委託工場・配送業者	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実施と報告の義務付け	メーカー	年 3 回
普及充実及び食育推進	取扱商品製造工場等の実地調査	取扱商品製造工場の衛生管理体制等の立入調査	メーカー	適宜
	委託工場・功労者の表彰	委託工場・功労者の表彰	委託工場・功労者	1 月
	諸団体助成	学校給食関係団体に対して助成	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	6 月
	講師紹介・斡旋、工場見学斡旋	市町が実施する研修会・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	栄養管理システムソフトの貸与、献立レプリカ等の貸出し	市町教委他	随時
情報及び資料提供	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
	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	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、トピックスを配布	市町教委他	年 3 回・毎月
	給食会要覧、事業案内等の資料編さん	各学校、教委等に給食会要覧、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、教委等に商品規格一覧表等を配布	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	商品等に関わる情報を各市町に素早く提供	市町教委他	適宜
受託事業	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
	牛乳供給に係る事務委託	牛乳供給に係る事務委託等	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
	全国学校給食会連合会及び関東ブロック連絡協議会	全国学校給食会連合会及び関東ブロック連絡協議会の開催・出席	役職員	適宜

**□ 県学給取扱商品のご案内**

**OH27 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**

新規取扱	新規取扱	規格追加
荒挽ミニカクテルウインナー	県内産海老芋コロッケ	ホールコーントルト(スーパー・スイート)
1kg(約 6g×約 166 個)	40g・60g	固形量 1.8 kg
印南養鶏農業協同組合	サンレイ食品(株)	はごろもフーズ(株)
食品添加物を一切使用していない無添加の荒挽きタイプのウインナーで、ケーシングに天然の羊腸を使用しています。 高たんぱく、低カロリー、低脂肪でサイズも小ぶりなので、料理の素材として使い易く、幅広いご使用が可能です。	全国 1 位の収穫量を誇る磐田市で獲れた京野菜として有名な「海老芋」に、国産の鶏肉・玉ねぎを加えたコロッケです。 海老芋の特徴であるホクホク感と、きめ細かいクリーミーな食感、程よい甘みを生かした製品です。	現行の缶詰に、アメリカ産コーンを収穫後、その日のうちにフレッシュパックしたレトルトパウチ製品を追加します。 色調・甘味に優れるスーパー・スイート種を使用し、シャキッとした歯ごたえ、とうもろこし本来の甘み、豊かな香りの色鮮やかなコーンです。
		

**○ 規格を変更しました**

商品名	内容
・黄桃缶詰(ダイスカット)	年間安定供給を図るため、4 月分からギリシャ産に変更しました。 <南アフリカ → <b>ギリシャ</b> >
・型抜きレアチーズケーキ(いちご味)	乳以外のアレルギーを含まない配合に変更しました。 <卵・乳・大豆・ゼラチン → <b>乳</b> >
・カットベーコン	主原料となる豚ばら肉の産地を変更し、併せて使い勝手はそのままに、よりシンプルな配合に変更しました。 <カナダ・デンマーク他 → <b>スペイン他</b> >
・県内産大豆コロッケ	原料大豆の産地と品種を変更しました。 <富山県産(エンレイ・シュウレイ) → <b>静岡県産(フクユタカ)</b> >
・国産鶏肉豚肉のハンバーグ	食味向上のため全体の配合割合を変更し、併せて加熱しやすくするために、形状を従来よりも平らにし、厚みを抑えました。
・厚焼玉子	加工デンプンの由来原料を変更しました。 <とうもろこし・キャッサバ → <b>キャッサバ</b> >
・黒はんぺんお茶フライ	黒はんぺんの原料魚を変更しました。 <いわし・ほっけ・さば → <b>いわし・さば・ます</b> >
・国内産大豆納豆	安定供給を図るため、原料大豆の品種を追加しました。 <スズマル → <b>スズマル</b> 又は <b>ユキシズカ</b> >
・アシドミルク PLUS ・アシドフィルスヨーグルト ・ソフトクリームヨーグルト ・りんごヨーグルト	原料となる脱脂粉乳の一部を全粉乳に変更し、併せて全体の配合割合を変更しました。

※お問合せ・サンプル依頼等は、本会までご連絡下さい。(担当：田形)