

県学給だより No.29

発行日：平成 27 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>

今年も日本列島各地において台風による被害の様子が報道されています。台風の発生件数としては、20 数年周期の中でも少ない時期となっていますが、ペルー沖の海水温が上昇する「エルニーニョ現象」の影響により、台風の発生場所がフィリピンの東海上から南東にずれているため、台風の寿命が長く勢力も強くなっているそうです。

又、台風による大雨や猛暑による生育不良が原因で生鮮野菜の高値が続いており、学校給食への影響が心配されるところです。(担当：八木)

□ 基幹商品の価格動向等

① 精米

コメ市況調査会社の米穀データバンクは8月6日、2015年(15年産米)の予想作況指数(7月末時点)は全国平均が「100」の「平年並み」、静岡など東海地方が「95~98」の「やや不良」になる見通しと発表しました。北海道や九州が低温・日照不足の影響を受けたものの、東日本を中心に概ね天候に恵まれたため、全国的な生育はほぼ順調に推移しているとしています。

主食用の収穫量は757万トンの予想で、生産数量目標の751万トンと比べて6万トンの過剰となりますが、例年より少ないとのこと。ただ、6月末時点の在庫量は未だ過剰水準と予想しています。

米価格は需要と供給のバランスで決まり、14年産米の価格は需給の緩みにより過去最低水準に下落したことを受け、農水省は15年産について米の需給の安定のために、需要が減少する主食用米から飼料用米等への転換を進めています。この飼料用米への誘導は、現在の米価格では生産者が採算割れに陥り米の生産が維持出来なくなるとの危機感が背景にあります。

米の年間流通量の約5割を扱う全国農業協同組合連合会(全農)は、15年産米の卸会社向け主要銘柄の販売価格を14年産米と比べ4~11%程度引き上げました。3年ぶりの値上げとなりますが、米の需給が緩んでいる中での値上げには、生産者の手取り増加につなげる狙いがあります。

全農は収穫時期に仕入の手付金にあたる「概算金」を生産者に支払って米を集めます。卸向けの販売価格から流通経費を差し引いた分が概算金の原資になります。14年産は在庫増加などを受け、卸向け価格や概算金が前年比20%程度下がり過去最低水準となりました。

概算金は全農を通さない取引の価格にも影響するため米生産者から不満の声が高まり、概算金の引き上げが政治的な問題として浮上し、全農にとって価格引き上げの圧力となりました。

15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」の卸向け販売価格は、前年同期と比較し約4%高く、生産者に支払われる概算金は約8%高くなっておりやや値上がりしていますが、依然として安値圏内となっています。

② 小麦粉

本年度から学校給食用パンとめんを使用する小麦粉は、国産小麦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%)となりました。国産小麦の価格は、輸入小麦の価格の変動幅を乗じた「事後調整」が行われるため、輸入小麦の価格が変動すれば、国産小麦の価格もつられて変動することになります。

米国農務省は8月12日、2015/16年度4回目の世界及び主要国の穀物・大豆に関する需給見通しを発表しました。小麦の生産量はカナダ・EU・インド等で減少するものの、中国・米国等で増加することから、史上最高の前年度を上回る見込みです。又、消費量もカナダ等で減少するものの、インド等で増加することから史上最高となる見込みです。世界全体の生産量は消費量を上回り、期末在庫率は前年度より上昇しています。

小麦価格は天候相場で値動きが激しいものの、世界全体の供給量が潤沢なこと、米国での収穫進展等から上昇が一服し、6月末の高値に比べて7月以降は10%強安い水準にあります。

本年10月期の輸入小麦の政府売渡価格は、2015年3～8月の6か月間の政府買付価格を基に算定されますが、4月期と比較して値下げとなることが見込まれます。

国内産小麦の状況は、農水省が3月に発表した「麦の需給に関する見通し」で、2014年産国内産小麦の収穫量は、全国的に天候に恵まれ生育が概ね良好のため、単収【面積あたりの収穫量。通常農水省の統計では10a(10m x 100m)あたりの収穫量】が前年産に比べて北海道では2%、都府県では6%上回り、全国では前年産に比べて5%増となりました。

2015年産国内産小麦の収穫量に関する情報は、今のところ発表されていません。

③ショートニング

円安による原料高などを受け、大豆油・菜種油共約1年ぶりの高値水準となっており、ショートニングやマーガリンなどに使われる加工用油の取引価格が上昇しています。4～6月期の大口販売価格は、1～3月期に比べて4%上昇し、値上がりは2四半期連続となりました。

食用油メーカーは、生産過程で出来る大豆ミールや菜種ミールも飼料用に販売していますが、販売量は伸び悩んでおり、全体の採算が悪化していることも値上げの背景にあります。

大豆油や菜種油と並ぶ主要な食用油のパーム油も円安の影響で値上がりし、ショートニングやマーガリンなどの加工油脂メーカーの生産コストは上昇しており、油脂加工製品の値上げを打ち出しています。

学校給食用ショートニングの買入価格も9月分から3.3%上昇しました。(担当：石上、前田)

□お知らせ

○委託工場衛生講習会を開催

8月21日(浜松市)・28日(静岡市)に、学校給食用パン・米飯及びめん加工委託工場の従業員を対象とした「学校給食委託工場衛生講習会」を開催しました。

この講習会では、県健康福祉部衛生課及び浜松市保健所の担当者より「食中毒発生防止対策及び最近の食品衛生情報」並びに、本会衛生管理係より「委託工場巡回指導における指摘事項」について講義を行いました。





講師からは、ノロウイルスによる食中毒発生防止対策についてご指導いただいた他、本会の食品衛生専門職員からは、委託工場を巡回訪問した際の指摘事項等を説明し、他工場でも同様な問題点がないか再度確認するよう指導しました。

なお、東部地区の講習会は9月4日に沼津市で開催します。(担当：榛葉、小林)

○パン実技研修会に参加

7月30日に鳥越製粉(株)〈焼津市〉、8月6日に日東富士製粉(株)〈静岡市清水区〉にて、学校給食用パン加工委託工場の従業員を対象とした、県学校給食パン協同組合主催による「学校給食用パン実技研修会」に参加しました。

本年4月から学校給食に供給しているパンは、国産小麦粉100%となり、従来より「ふっくら、もちもちとした食感で美味しくなった」とご好評をいただいておりますが、研修会では更なる品質の向上と製品の安定化を目指して、国産小麦粉の特性や扱い方の他、変形パンの中でも整形が難しい「うさぎ型」・「キャット型」・「ナン」の作り方の研修も行いました。



試作は工場生産で多く用いられる「70%中種法」を採用しました。70%中種法とは、仕込量の70%の小麦粉に生イースト・イーストフード・水を加え、捏ね上げて約4時間発酵させた後に、残り30%の小麦粉・砂糖・ショートニング・脱脂粉乳・食塩・水を加え本捏を行う製法です。



本捏の際に初めからショートニングを加える「オールイン製法」と捏ね上げの途中にショートニングを加える「コントロール製法」では、生地の状態が異なり、変形パンの整形時に生地の伸展性の違いから、整形のし易さに違いが出ることを学びました。今回の実技研修会が、パンの品質向上に役立つことを期待します。(担当：前田、小林)

○H28・29年度パン加工及び炊飯委託工場の指定更新

学校給食用パン加工及び炊飯委託工場は、本年度末をもって指定更新となります。指定申請を提出した全工場を対象に、10月から本会衛生管理係を中心に工場実地調査を実施しますのでご協力をお願いします。(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パン協同組合の意見を徴し学校割当を決定 ⇒ 2月下旬：委託工場の指定及び学校割当を通知

○めんの納入についてお願い

この度、県学校給食めん協同組合より「学校から納品しためんの温度が低いとのご指摘を受けた工場がある」との報告を受け、工場の納品状況を調査したところ、学校からめんのクラス分け及びクラス毎の置き場所を指示されていることが判明しました。

この調査結果から、めんの温度低下はクラス分けによるものと思われませんが、又、同時に行っているクラス毎の置き場所への納品は、広範囲の学校を受け持つ工場にとっては大きな負担にも繋がっております。

現在、めん工場数はピーク時の半数に減少し、担当学校数の増加で配送エリアが広域化していますが、限られた納品時間内に効率よく配送することを心掛けております。

めんの納入方法は、供給開始当初より喫食温度を保つ上から、1箱の入り数を定数とし庭先渡しを原則としております。

つきましては、担当工場の配送等の事情をご理解いただき、各地域の実情に合わせて出来る限り原則による納入方法にご協力下さいますようよろしくお願い申し上げます。(担当：石上、小林)

○牧場・乳業ふれあい体験等研修会に参加

8月20日に、県酪農教育ファーム推進委員会が主催する学校教職員・栄養職員等を対象とした「牧場・乳業ふれあい体験等研修会」に参加しました。

この研修会は、酪農体験等を通して地域の酪農や学校給食用牛乳への理解を深め、児童生徒へ体験に基づいた食育や牛乳を飲むことの大切さの指導を目的としているものです。

当日は朝霧高原にある扇屋牧場で、搾乳やエサやりの他、



バター作りを参加

者全員で楽しみながら体験しました。又、松下牧場では酪農先進技術の視察として、搾乳ロボットや広大なとうもろこし畑(飼料用)も視察しました。「どういう所で牛が育ち、牛乳が出来るのか実際に牧場へ来て体験することで、酪農に対する理解者を増やしたい」という酪農家の熱い思いを聞き、命をいただくことの大切さや食べ物大切さを再認識する良い機会となりました。(担当：吉永)



○学校給食パネル展を開催

6月6～14日に、静岡県教育会館「すんぷら一ざ」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、学校給食を広く一般の方々にも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り組みについて紹介する機会として毎年開催しているものです。





今年度は、昨年 12 月に「ふじのくに和の食文化の祭典」で展示された県内 9 地区の「学校給食地産地消メニュー」のパネルや、昨年 10 月の読書週間に合わせて三島市立中郷西学校給食共同調理場で実施された「ジブリ給食」も展示し、来場された多くの方々に興味を持っていただきました。(担当：吉永)

○取扱商品展示会を開催

8 月 18 日に、県男女共同参画センター「あざれあ」において、「使いたくなる商品紹介」をテーマにした本会取扱商品展示会を開催しました。

この展示会は、栄養教諭や学校栄養職員の方々に本会取扱商品を理解していただくことを目的に、県学校給食栄養士会主催の栄養教諭・学校栄養職員研修会に合せて毎年開



催しているもので、新商品や県内産原

料・県内加工商品を主体に展示しました。又、別会場では、学校給食用変形パンや貸出用検査機器等の紹介も行いました。

当日は、限られた時間にもかかわらず多くの方々にご来場いただき、盛況の内に無事終了することが出来ましたことをお礼申し上げます。(担当：吉永)



○「まぐろ油漬(ライト)」の製造工場調査を実施

6 月 25 日に、本会取扱商品「まぐろ油漬(ライト)」製造工場の変更に伴い、(株)ホテイフーズコーポレーションの協力工場である三共食品(株)(焼津市)の施設設備及び品質管理・衛生管理体制について調査を行いました。

三共食品は、平成 17 年度に ISO9001/2000 年版(品質マ



ネジメントシステム)の認証を取得しており、徹底した品質管理・衛生管理の下で高品質の製品を製造していました。

生産品目の 4 割近くをまぐろレトルトパウチ製品が占めているため、ヒスタミンに対する意識も高く、細心の注意を払いながら製造に従事している様子を確認出来ました。(担当：由井)



□ 県学給取扱商品のご案内

○H27 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	規格変更	規格変更
ミニ生揚げ	蒸しひよこ豆ドライパック	蒸し大豆ドライパック
500g(約 10g×50 個)	1 kg	1 kg
丸喜食品(株)	天狗缶詰(株)	天狗缶詰(株)
静岡県産大豆(51%以上使用)と国産大豆の木綿豆腐で作ったチルドのミニ生揚げです。サイコロ型(約 2.5 cm 角)の、食べやすい一口サイズに仕上げています。 木綿豆腐を使用しているのも、もちりとした食感と煮崩れしにくいことが特徴です。チルド品のため、冷凍品に比べてより豆腐の風味が豊かです。	従来品の「ボイル工程」を「蒸し工程」に変更し、味わい豊かでふっくらしたひよこ豆に仕上げています。 アメリカ産ひよこ豆を使用し、窒素ガス充填製法により缶詰・レトルトに比べて豆の風味が残っています。 加圧加熱殺菌してありますので常温保管が可能です、開封後そのままご使用いただけます。	従来品の「ボイル工程」を「蒸し工程」に変更し、味わい豊かでふっくらした大豆に仕上げています。 北海道産大豆を使用し、窒素ガス充填製法により缶詰・レトルトに比べて豆の風味が残っています。 加圧加熱殺菌してありますので常温保管が可能です、開封後そのままご使用いただけます。
		

○規格を変更しました

商品名	内容
厚焼玉子	アレルギー対応として、原料に使用している「りんご酢」を「醸造酢」に変更しました。(アレルギーは卵、小麦、大豆のみ)
いか短冊(1×4 cm カット)	カットサイズを変更しました。(1×3 cm ⇒ 1×4 cm)

○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)
品不足により取扱いを一時中止しています。取扱い再開は平成 27 年度 1 月分を予定しています。
- ・ ししゃも竜田揚・澱粉付(M)
安定した物量確保が困難なため、引き続き M サイズの取扱いを一時中止します。

※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)