

県学給だより 32

発行日：平成 28 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.sgtk.or.jp>

今年の台風第 1 号発生(7 月 3 日)は、昭和 26 年から観測史上 2 番目(1 番遅い年は平成 10 年 7 月 9 日)となる遅い発生となりました。原因は南米ペルー沖の海水温が上昇する「エルニーニョ現象」が終息したため、台風の主な発生域となるフィリピンの東海上では積乱雲が発生しにくくなっています。但し、第 1 号発生が遅い年は、まとまって台風が発生する傾向があるようなので、普段から台風への注意が必要となります。

又、台風等による学校給食の中止や変更等関係先への緊急対応に備え、普段から連携を密にしておきたいものです。
(八木)

□基幹商品の価格動向等

米

コメ市況調査会社の米穀データバンクは8月5日、2016年産(平成28年産)水稻の予想作況指数(7月末時点)は全国平均で100の「平年並み」が見込まれると発表しました。都道府県別では、静岡県を含む40都道府県が作況指数99~101の「平年並み」、茨城、愛知、京都、奈良、和歌山の5府県は102の「やや良」、日照不足の宮崎、沖縄の2県は97~98の「やや不良」の見込みです。

全般的に6月上・下旬及び7月下旬に一時的に低温や日照不足の時期があり、生育進度に一部遅れが見られるものの、田植期以降はおおむね天候に恵まれたことから、ほぼ順調に推移しているようです。

農林水産省は、政府から補助金が出る飼料用米への転作を推進した結果、主食用米の生産量は減り、需給引き締めを目指して掲げた生産目標値を2年連続で達成する公算が大きいとしています。主食用の2016年産米収穫量は741万4千t(前年実績は744万2千t、前年比0.4%減)と予想しており、743万t以下に抑えるという生産数量目標を達成できる見込みです。その結果、平成28年7月から29年6月の1年間における主食用米の供給可能数量は、28年6月末のコメ在庫205万4千tに2016年産米収穫量741万4千tを加えた946万8千tが見込まれ、農水省が策定した需要見通し761万3千tを差し引くと29年6月末のコメ在庫は185万5千t(9.7%減)となる見通しです。

コメ在庫が、適正水準とされる200万tを下回ると米価格は上昇する傾向で、近年で3番目に低い水準にある現在の米価格の上昇・安定に繋がる可能性があるかと推測されます。

全国農業協同組合連合会(全農)は主食用の供給減の見通しより、「新潟コシヒカリ」について米生産者に支払う2016年産米の概算金(集荷時に支払う一時金)を、前年同期比6%高に引き上げました。これは他の産地にも影響を与えそうです。しかし、概算金の引き上げが店頭価格にどの程度波及するかは微妙で、全国のトップを切って出荷された「宮崎県産コシヒカリ」の概算金も前年同期比6%高でしたが、店頭価格は昨年とほぼ同じ水準で販売されています。米の需要が縮小傾向の中、小売店は消費離れを意識して値上げをためらっている様子です。

なお、平成28年度1月分からの学校給食用米穀の供給価格は値上がりする見込みです。

小麦粉

平成27年度から学校給食用パンとめんの原料である小麦粉について国産100%に切替えました。平成28年度からは、北海道産「ゆめちから」は市販需要の高まりから従来通りの確保が難しくなり、また県内産「イワイノダイチ」の作柄も2015年産(平成27年産)が不作となったため、安定した物量と品質を確保するよう下表のとおり配合を変更して取扱っています。

平成 27 年度			➡	平成 28 年度 ~		
品 種 (種 別)	産地	割合		品 種 (種 別)	産地	割合
ゆめちから (超強力粉)	北海道産	60%		ゆめちから (超強力粉)	北海道産	30%
イワイノダイチ(中力粉)	静岡県産	40%		イワイノダイチ(中力粉)	静岡県産	30%
				春 よ 恋 (強力粉)	北海道産	30%
				きたほなみ (中力粉)	北海道産	10%

さて、世界的な小麦粉の情勢ですが、8月12日、米国農務省が2016/17年度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。

この発表によると小麦の生産量は、EU、ウクライナ等で減少するものの、米国で冬小麦の単収が史上最高となり増加、ロシアでも春小麦の播種面積拡大により増加することなどから、世界全体では史上最高を記録した前年を更に上回る見込みであると予想しています。これにより世界における小麦在庫は前年比4%増加する見込みです。

また、小麦の国際価格は下落しており、国際指標となるシカゴ市場の先物価格は6月30日の時点では、ほぼ10年ぶりの安値圏にある状況になっています。

日本では、小麦は国が一元輸入し製粉工場に売渡す制度になっており、毎年4月と10月に売渡価格の改定があります。国際相場安や円高・ドル安傾向が続いた場合、輸入コストが下落し10月以降は製粉工場が小麦粉の値下げを実施する可能性が高いと予想されます。

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ので、2016年産国産小麦の取引価格も値下げの方向で調整されることにより、学校給食用小麦粉の価格も値下げとなる見通しで、平成28年度1月分からの学校給食用パンとめんの供給価格は値下げの見込みです。(石上)

□お知らせ

○県内 3 会場で学校給食委託工場衛生講習会を開催

8月9日(沼津市)・16日(静岡市)・18日(浜松市)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。

講習会の第1部では、各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」についてご講演いただき、手洗いチェッカーを活用した手洗いや、HACCP手法による食品衛生管理等について再認識し理解を深めました。

また、第2部では本会衛生管理係から各委託工場を巡回調査した際の指摘事項等について講義を行い、衛生管理体制について再確認するよう依頼しました。

(川島、小林)



○学校給食用パン実技研修会に参加

7 月 29 日に鳥越製粉(株)<焼津市>、8 月 2 日に日東富士製粉(株)<静岡市>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」が開催され、本会職員も参加しました。

昨年度から学校給食用パンの原料小麦粉は国産 100% に切替えましたが、本年度はその小麦粉の配合を一部変更したことにより小麦粉の特性が変化したため、更なる品質の向上と製品の安定化を目指して研修を行いました。

今年の研修会では栄養教諭等の方々にもご参加いただき、国産小麦粉の特性や扱い方など工場における製造技術の研鑽状況とパン組合の事業活動等が紹介されました。 (田形、小林)



○パン・めん加工委託工場で金属検出機の設置

学校給食用パン加工委託工場全 26 工場及び学校給食用めん加工委託工場 15 工場(全 20 工場中)において金属検出機を設置し 9 月から本格的に稼働することになりました。

これまで各委託工場では、金属異物や硬質異物を「入れない」管理として、整理整頓による管理すべき機器・物品の明確化、定期的なメンテナンスによる破損の防止、日々の点検による機器の破損やネジの脱落などのチェックを行ってきました。また、異物を「持ち込まない」管理として、作業員や外来者による物品の持ち込みの制限などを行ってきておりましたが、更なる混入防止対策として本会が費用の一部を支援し金属検出機を設置することにより「取り除く」管理を行い、より安全で安心なパン・めんをお届けします。 (田形、小林)



○H28・29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。指定申請書の提出があった全工場を対象に、10月から工場実地調査を行います。昨年度まで、この実地調査には所轄の市町教育委員会主管課及び県学校給食めん協同組合に調査員としてご協力をいただいておりますが、今年度からは指定要領を改正し、静岡県食品衛生コンサルタント協会と本会衛生管理係(食品衛生専門職員)で実施することになりました。

なお、指定までの流れは次のとおりです。

10 月～11 月各申請工場の実地調査 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 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徴し学校割当の調整 3 月中旬：理事会にて審議・承認後、委託工場の指定及び学校割当を通知する予定です。 (田形、小林)

○牧場・乳業ふれあい体験等研修会に参加

8 月 23 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、実地研修を通じて酪農や牛乳への理解を深め、児童生徒への体験に基づく食育や牛乳飲用の指導に役立てていただくことを目的としているものです。

当日は朝霧高原にある小林牧場で、乳牛へのエサやりや搾乳、バター作り等を体験した後、松下牧場で酪農先進技術である搾乳ロボットを視察しました。日々命と向き合いながら高品質の牛乳づくりに努力している酪農家の話を聞き、食べ物への感謝の気持ちを改めて感じた良い機会となりました。 (田形)



○学校給食パネル展を開催

6 月 3～10 日、静岡県教育会館「すんぷらーざ」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組みを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、国産小麦 100%の学校給食パンに関するパネルの展示や、昔と今の学校給食風景写真等を展示し、多くの来場者に興味を持っていただきました。 (吉永)



○取扱商品展示会を開催

8 月 22 日、静岡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」をテーマに、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、当日は新商品や県内産原料・県内加工商品を主体に 2 つの会場で展示を行いました。

当日は悪天候の中、限られた時間にもかかわらず多くの方にご来場いただきました。ありがとうございました。 (吉永)



○「シーチキンマヨネーズタイプ」の製造工場調査を実施

7 月 13 日、本会取扱商品「シーチキンマヨネーズタイプ」のリニューアルに伴い、はごろもフーズ(株)焼津プラント(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実施しました。



焼津プラントは HACCP 認定工場で徹底した品質管理及び衛生管理を行っていました。この度の商品リニューアルに伴い、多額を投じて機械設備を更新し、安定した製品づくりが可能となり一層安全で安心な製品を製造できる体制になったことを確認できました。 (由井)

○日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）対応

平成 27 年 12 月 25 日、文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会は、日本食品標準成分表を 5 年ぶりに改訂し、「日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)」を公表しました。これを受けて、本年 7 月に県健康福祉部より県教育委員会を通じて「日本食品標準成分表 2015」の取扱いについて各市町教育委員会並びに県立学校長に対して通知がなされました。

今回の改訂では、収載食品が大幅に拡充されたほか栄養価が大きく変更となった食品もあります。

本会では、「日本食品標準成分表 2015 年版(七訂)」に対応するため、取扱商品全ての標準成分について、現在調査を進めているところです。その結果については 12 月上旬にお知らせしますので今しばらくお待ち願います。

(勝山)

○成分表 2015(七訂)で栄養価が大きく変わった食品(抜粋)

		鉄(mg)	食物繊維 総量(g)
成分表 2010	切干だいこん 乾	9.7	20.7
成分表 2015 (七訂)	切干だいこん 乾	3.1	21.3
	切干だいこん ゆで	0.4	3.7
	切干だいこん 油炒め	0.7	5.6
成分表 2010	干しひじき 乾	55.0	43.3
成分表 2015 (七訂)	干しひじき スルス釜 乾	6.2	51.8
	干しひじき スルス釜 ゆで	0.3	3.7
	干しひじき スルス釜 油炒め	0.3	4.5
	干しひじき 鉄釜 乾	58.2	51.8
	干しひじき 鉄釜 ゆで	2.7	3.7
	干しひじき 鉄釜 油炒め	2.9	4.5

○静岡県学校給食栄養管理システム「カロリーメイク静岡版」の(七訂)への対応

本会が無償貸与している静岡県学校給食栄養管理システム「カロリーメイク静岡版」は、現在 34 市町 300 か所以上でご利用いただいております。

現在、ご利用いただいている「カロリーメイク静岡版」の食品標準成分は(五訂増補)に対応していますが、今回の改訂を受けて「カロリーメイク静岡版」の(七訂)対応バージョンアップCDを 12 月上旬に配布する予定です。



このバージョンアップCDでアップデートすることにより、次のようにデータが更新されます。

「カロリーメイク静岡版」現行版に初期登録されている(五訂増補)収載食品の 1882 食品の栄養価が(七訂)数値に置き換わります。

(五訂増補)食品の枝番で登録してある食品は、親番号食品と栄養価が全て同一で登録されている場合は親番号食品と同様に更新されますが、異なった栄養価が登録されている場合は別食品とみなし更新されません。

(七訂)で追加となった 322 食品が追加登録されます。この 322 食品の食品番号にすでに自己の食品が登録されている場合、その自己の食品は空き番号に自動で振替されます。(他の空き番号に振替指定することも可能) その際は、過去の献立、料理登録(マスタ)等も追従してフォローしますのでご安心下さい。

(七訂)で削除となった 9 食品は、過去の献立や料理に使用されている場合、どの食品を代入するか選択することができ、過去の献立、料理登録(マスタ)等も追従してフォローします。

バージョンアップCDの配布は 12 月上旬ですが、各市町における(七訂)対応の時期については各所でご検討ください。特に市内で食品マスタの統一や共通献立で実施されている場合については、事前に本会担当者へ相談することをお奨めします。

また、本会より定期的に配布している「県学給食データ(平成 29 年 1 月分~)」につきましても、(五訂増補)版と(七訂)版の 2 種類を配布する予定です。

(前田、由井)

□ 県学給新規取扱商品等のご案内

○ 9 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>いわし梅煮</p> <p>40g × 10 個、50g × 10 個</p> <p>(株)津田商店</p> <p>旬の時期に水揚げされた新鮮な国産まいわしを、赤しそと梅肉の特製タレで味付けしました。しそ風味がほのかに香る商品です。 高圧処理してありますので、骨まで柔らかく食べていただけます。(ボイリングパック)</p> 	<p>新規取扱</p> <p>さんまかぼすレモン煮</p> <p>40g × 10 個、50g × 10 個</p> <p>(株)津田商店</p> <p>脂がよくのったさんまを、かぼすとレモンの酸味を効かせた甘酸っぱい特製タレで味付けしました。さんまの旨味を最大限に活かした商品です。 高圧処理してありますので、骨まで柔らかく食べていただけます。(ボイリングパック)</p> 	<p>新規取扱</p> <p>富士山なると</p> <p>160g、約 65 枚スライス</p> <p>スズヒロシーフーズ(株)</p> <p>無リンすり身を使用したアレルギー物質 27 品目不使用のなると巻きです。 一般的ななると巻の「の」字柄を「富士山」柄にした商品で、3mm にスライスしてあります。 (製造 = 焼津市)</p> 
---	---	--

規格を変更しました

商品名	内容
スティックチーズ(鉄分入り) (15g × 10 個)	1 本当たり約 1 mg の鉄分が摂取できる商品に変更しました。 (北海道産原料チーズを 60% 以上配合)
ナチュラルダイスチーズ(1kg)	原料チーズの原産地と種類を変更しました。 原料(デンマーク オランダ)、種類(マリボー チェダー・ゴータ)
シーチキンマヨネーズタイプ (15g × 20 個)	シンプルな配合に変更しました。 包装袋に切り口を付けて開封し易くなりました。
桜えび入りかきあげ(40g、60g)	桜えびの風味を活かしつつ、野菜主体の配合に変更し価格を下げました。アレルギー物質の「卵」、「いか」は不使用となりました。
県内産ごまさば澱粉付 (45g、60g)	安定供給を継続するために、産地(水揚港)を焼津市(小川港)限定から県内に変更しました。
県内産かます澱粉付(25g)	安定供給を継続するために、産地を駿河湾から県内に変更しました。
県内産かます米粉お茶フライ (35g、45g)	原料のカット手法をフィーレ加工からドレス(筒切)加工に変更し食感を改良しました。また、安定供給を継続するために、産地を駿河湾から県内に変更しました。
国産まいわし開き澱粉付 (35g、45g)	安定供給を継続するために、県内産から国産(主に千葉県銚子港)に変更しました。
黒はんぺんお茶フライ (35g、50g)	黒はんぺんの原料魚種とパン粉を変更しました。アレルギー物質の「さけ」は不使用となりました。
ごぼう(笹がき) (1kg)	北海道産原料在庫終了次第、九州産原料に切替わります。

取扱一時中止しています

- 海老芋コロッケ(60g) 7 月分から取扱一時中止しています。
- 県内産かます澱粉付(35g) 9 月分から取扱一時中止しています。
- 県内産みかんフィルムパック(900g) ... 9 月 23 日から取扱一時中止します。
- チンゲン菜(1kg) 10 月分から取扱一時中止します。

お問い合わせ・サンプル依頼等は、本会 (TEL : 054-254-7428) までご連絡下さい。 (吉永)