

# 県学給だより No.33

発行日：平成 29 年 1 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>



新年明けましておめでとうございます。本年もどうぞよろしくお願ひ申し上げます。

さて、今年の干支は「丁酉」(ひのと・とり)となり、植物が成長してきて果実が実ってきた様子を表しているそうです。又、鶏は新年でも一番に鳴くため縁起が良く、「トリこむ」として、商売繁盛に繋がるとされています。中国では、鶏は「神聖な鳥」として五つ(文・武・勇・仁・信)の徳を持ち、徳は積みば積むほど幸せになれると言われています。鶏にあやかり、日々の生活で徳を積んでいきたいものです。

(八木)

## □ 基幹商品の価格動向等

### ① 精 米

農林水産省は12月2日、「H28年産 水陸稲の収穫量」を公表し、作況指数は全国平均：「103」の「やや良」と発表しました。(静岡平均：「101」で3年ぶりに100を上回り「平年並み」、地域別では西部103「やや良」、中東部99「平年並み」)

コメは消費量が減少して生産過剰が常態化しており、農水省は毎年、コメの作付けを制限する生産調整(減反)を実施しています。H26年産のコメ価格が過去最低水準まで下落し、このままではコメの生産が維持できなくなることから、農水省がコメの需給を引き締め主食用米の価格を回復させるため、補助金が手厚い飼料用米などへの転作を促した結果、H27年、H28年と2年続けて生産調整(減反)目標を達成しました。

その結果、豊作にもかかわらず主食用コメの民間在庫は減少し、コメ卸業者が品不足になる可能性を警戒し早めの手配に動いたため、JAグループなどの集荷業者からコメ卸業者へ販売する玄米の相対取引価格が2年連続で上昇し、11月の全銘柄平均価格は前年同月比で9%高くなりました。特に外食など業務用で使う割安な銘柄の人気が高く、品薄感から「コシヒカリ」と比較して大きな値上りとなっています。

本会がJA静岡経済連より購入する学校給食用玄米の価格も値上りし、H28年度1~3月分学校給食用精米(標準米)の価格は2,760円(10kg)となり、4~12月分価格2,610円(10kg)と比べ約5.75%の値上りとなりました。

なお、市販の精米については、スーパーなどの店頭価格は昨秋よりやや高め(平均で5%程度)でスタートしましたが、消費者の購入意欲が低く店頭での売れ行きが鈍いことと野菜の高騰もあり、消費者を引き付けるために新米を特売品として安く提供する店舗も多く見られます。

また、消費の低迷と新潟をはじめとするコメどころの豊作による荷余り感が出ており、市場での先安観の強まりから卸間取引価格が下落する銘柄が出てきている様子です。

本会としては、今後も市況を注視し適正価格での安定供給に努めてまいります。

### ② 小麦粉(パン、めん)の原料

11月9日に米国農務省(USDA)が発表した「世界の穀物等の需給見通し」による2016/2017年度の小麦需給の見通しでは、①EUはフランスの多雨により減少、②ロシア全土は良好な作柄と高単収に恵まれて増加、③米国も冬小麦の単収が史上最高となり増加、④豪州も現時点で豊作が見込まれており、全世界の小麦生産量は史上最高を記録した前年を更に上回り、消費量も史上最高になる予想ですが期末在庫は前年度より増加するとの予想です。国内におけるH28年10月期の輸入小麦5銘柄の政府平均売渡価格は7.9%の値下げとなり、H27年10月期より3期連続の値下げとなりました。

一方、国産麦の状況は、農林水産省が11月22日に「H28年産 4麦(小麦、二条大麦、六条大麦及びはだか麦)の収穫量」を公表しましたが、全国における小麦の収穫量は前年産に比べ23%減少したとのことです。これは、最大の産地である北海道において出穂期以降の天候不順により登熟が抑制されたこと等から、収穫量が前年産より大幅(30%)に減少したためです。

国産小麦は、全量が民間流通に移行しており、収穫の前年(作付<種撒き>前)に生産者と需要者(製粉企業等)の間で取引数量・価格について作付(種撒き)前契約を締結し、これに基づく取引が行われています。

国産小麦の品質向上と安全性や地産地消などから国産小麦の需要が増えており、H28年産が不作となったこともあり、ほとんどの銘柄の取引指標価格は前年産より値上がりしていますが、輸入小麦政府売渡価格の変動(値下り)による価格調整(値引き)があるため、国産小麦の相対取引価格は値下げとなりました。

学校給食用小麦粉(国産小麦 100%)の買入価格は、国産小麦価格の値下げにより、前期(4~12月分)比で約 4.3%値下がりしたため、H28年度 1~3月分学校給食用パンの供給価格は平均で前期比 0.56%の値下げ、学校給食用めんの供給価格は平均で前期比 0.81%の値下げとなりました。

### ③砂糖(パンの原料)

砂糖の国際価格は、指標となるニューヨーク粗糖先物相場の10月上旬の価格が前年同時期に比べ60%程度高く、4年3ヵ月ぶりの高値での推移となりました。これは、天候不順の影響でアジアの産地を中心にサトウキビの生産が振るわず、世界的に供給不安が強まり、品薄感を背景に投機筋の買いが相場を押し上げたことによるものでしたが、11月上旬には最大産地であるブラジルが堅調で先高感が後退したため、10月上旬に比べて9%安となり上昇は一服しました。

国内の製糖メーカー各社は出荷価格の引き上げを相次ぎ表明しており、上白糖の卸価格は10月22日の時点で前週までに比べて2.7%高く、H28年2月以来の値上がりとなり現在も同じ価格で推移しています。

ところで、世界の砂糖は生産量の約80%が甘蔗糖(サトウキビ)で、残りの約20%はてん菜糖(ビート、砂糖大根)です。また、日本で消費される砂糖の原料糖(粗糖)は約60%が外国産(タイ、オーストラリア、グアテマラ他)で、残りは国内産です。国内産の原料糖は、約80%を占める北海道のてん菜糖と鹿児島・沖縄の甘蔗糖がありますが、精製して不純物を取り除くことにより、どちらでも同等の砂糖が出来るため同じ価格設定により販売されています。

現在、学校給食用パンの原料に使用している砂糖は、甘蔗糖(輸入原料主体)を精製した上白糖ですが、H29年度より国産100%(北海道産)のてん菜糖を精製した上白糖への切り替えを計画しています。先日、国産100%の上白糖を使用したパンを試作したところ、現行パンと味や品質に差は感じられませんでした。(石上、田形)

## □学校給食の衛生管理

### ○学給パン協同組合が食品事故対策研修会を開催

10月14日に静岡県学校給食パン協同組合がパン加工委託工場及び炊飯委託工場を対象とした食品事故対策研修会を開催しました。

この研修会は、万一、事故が発生した際に速やかに問題解決する能力を習得する目的で開催したもので、講師に(株)サイゼリア品質保証室長の小笠原義倫氏をむかえ講義を受けました。

講義では、工場に実体顕微鏡を備えて混入異物の特定に利用することや、異物が工場内由来物であるか否かを判断できるよう、予め工場で使用している機械器具類の材質等についてメーカーに確認しておくことが有効であるとのアドバイスがありました。

実際に混入してしまった異物を持参して講師に相談している参加者もあり、食品事故に対して真剣に取り組んでいる姿勢が感じられました。(田形、小林)

### ○学校給食食品衛生講習会を開催

11月25日にパン・めん加工委託工場、炊飯委託工場、県内の一般商品製造工場並びに本会協力会を対象に、学校給食食品衛生講習会を開催しました。この講習会は、衛生管理の改善・充実と異物混入防止を図ることを目的として毎年開催しています。

今年度は県健康福祉部生活衛生局衛生課食品監視班担当者から食中毒防止対策及び最近の食品衛生情報の他、「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正等についての講義及びイカリ消毒(株)より、食品工場における昆虫類の発生事例と防虫のための清掃方法や改修工事にあたって重要視すべき害虫獣類の生態や管理のポイント等について講義を受けました。(田形、小林)



### □お知らせ

#### ◎公益財団法人静岡県学校給食会設立60周年記念「学校給食フェア」開催のお知らせ

本会設立60周年を記念して、学校給食関係者の協賛を得て、学校給食に関する資料及び給食用物資の展示、食に関する講演等を行い、学校給食への理解と啓蒙を図るとともに学校給食の充実、発展を図ることを目的として「学校給食フェア」を開催します。

多くの方のご来場をお待ちしています。

(石上)

日時 平成29年2月25日(土) 10:00 ~ 16:00

会場 ツインメッセ静岡 南館1階 大展示室C (静岡市駿河区曲金3-1-10)

展示 学校給食用商品、学校給食関係のパネル(学校給食のしくみや沿革ほか)、  
献立レプリカ、学校給食用牛乳普及啓発ポスターコンクール入賞作品 など

講演

11:00 「食物アレルギーについて」静岡県立こども病院 免疫アレルギー科 科長 木村光明 氏

13:00 「最近の食品問題について」消費者問題研究所 代表 垣田達哉 氏

14:30 「和食で食育」料理研究家 後藤加寿子 氏

試食 学校給食の試食

### ○全国学校給食研究協議大会に参加

11月10・11日に秋田県秋田市において第67回全国学校給食研究協議大会が開催され、全体会及び分科会に参加しました。

開会式の後、学校給食文部科学大臣表彰の授与式が行われ、本県からは学校給食の普及・充実に貢献されている塩崎泰乃栄養教諭(掛川市立北中学校)が個人の部で表彰を受けました。

全体会では、文科省による現況説明及びイタリア人料理研究家ベリッシモ・フランチェスコ氏による「子どもたちの未来をつくる学校給食」と題した特別講演が行われました。又、分科会では食育のあり方を中心に、アレルギー対応、地場産物の活用など七つのテーマに分かれ活発な意見交換が行われました。本会は、第7分科会の「衛生管理及び危機管理の在り方」に参加し、安全且つ安心な食材の選定方法と安定供給するための体制整備と連携の図り方について協議しました。(前田、遠藤)



○冷凍冷蔵庫貸与事業について

H28 年度冷凍冷蔵保管設備貸与事業については、各市町から無償貸与の申込みを受付けたところ、13 校から申請をいただきありがとうございます。慎重に審査した結果 5 校を選定し、全て設置が完了しました。なお、今年度申請をいただき設置できなかった学校への設置を来年度計画しているため、H29 年度冷凍冷蔵庫貸与事業の申込受付は行いませんのでご了承願います。(八木)

○天狗缶詰の製造工場調査を実施

12 月 12 日、うずら卵製品生産高国内 No. 1 の天狗缶詰(株)三河工場(愛知県豊川市)と 1 月から取扱いを開始するレンズ豆、蒸しレッドキドニーのドライパックなど豆製品を製造する白鳥工場(愛知県豊川市)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。

三河工場は自動殻剥き機やコンピュータ選別装置などにより 1 分間に 3,000 卵の処理能力があり、集中生産管理室での



うずら卵の目視選別(三河工場)



ひよこ豆の目視選別(白鳥工場)

ライン監視システムを構築し HACCP 導入により安全管理されている工場です。白鳥工場は、国産マッシュルームや豆類、フルーツ類など多品種少量生産を行うフレキシブルな工場です。

いずれの工場も平成 17 年に ISO9001(品質マネジメントシステム)を取得しており、徹底した品質管理・衛生管理の下、製品を製造していました。原料入荷時の検査はもちろんのこと、各所における検品作業を徹底的に、細心の注意を払って製造している様子が確認できました。(由井、齊藤)

□H29. 1 月～ 県学給新規取扱商品のご案内

マンゴー缶詰	レンズ豆 ドライパック	蒸しレッドキドニー ドライパック	国産あじ開きフライ
1 号缶	1 kg	1 kg	40g・50g
はごろもフーズ(株)	天狗缶詰(株)	天狗缶詰(株)	榊角屋食品
タイ産マンゴー(ゲオ種)を約 15mm のダイス状にカット加工し、ヘビーシラップで仕上げました。ゲオ種は、濃い黄色のなめらかでやわらかい果肉が特徴で、ほどよい酸味と甘みがあります。	アメリカ産レンズ豆の水煮ドライパックです。他の豆類と比較して鉄分が多く含まれています。1 粒の大きさは直径 7~8 mm と小粒で料理に馴染みやすく、豆が苦手な方でも抵抗が少なく食べられます。加圧加熱殺菌済みのため、開封してそのまま召し上がれます。	アメリカ産レッドキドニー(豆)の水煮ドライパックです。皮がしっかりしていて炊き崩れが少なく、煮込み料理に向いています。くせがなく、さっぱりしており、サラダの具材にも適しています。加圧加熱殺菌済みのため、開封してそのまま召し上がれます。	鳥取県境港で水揚げされた新鮮で肉厚な真あじの開きに、国産生パン粉を付けたフライです。真あじは一尾ずつ丁寧に背ビレ、ゼイゴ、小骨、内臓を取り除いています。
			

※お問合せ・サンプル依頼等は、本会<TEL : 054-254-7428>までご連絡下さい

(吉永)