

県学給だより No.34

発行日：平成 29 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



今年の桜の開花は 4 月 2 日で、22 年ぶりに 4 月にずれ込みました。満開(静岡地方气象台<静岡市駿河区>)になったのは 4 月 12 日で、平年より 9 日遅く昭和 59 年と 63 年に並び観測史上最も遅い満開日となりました。例年に比べて 3 月の平均気温が低かったため、つぼみのほころびが遅れたそうです。気象庁の長期予報(向こう 3 か月)では、気温は平年並みか高め、降水量は平年並みのようです。

(八木)

□お知らせ

○学校給食用めん加工委託工場の指定更新

平成 29・30 年度学校給食用めん加工委託工場の指定更新につきまして、指定更新申請があった全ての工場の実地調査を実施し、2 月 14 日に開催した委託工場選定委員会に調査の結果を諮り、いずれの工場も適当と判定されました。その結果を 3 月 15 日開催の第 3 回理事会に諮り承認を得て学校給食工場の指定書を交付し割当を行いました。

今回の指定更新では、長年に亘って浜松市内広域に供給を行ってきた(有)黒田製麺(浜松市浜北区)が H28 年度末を以って学校給食を辞退されました。委託工場数は前回の指定時から 2 工場減少し 18 工場となりました。これにより、一部地域ではめん実施回数を月 1 回に制限せざる得ない状況もでてきています。今後も後継者の不在や施設・設備の老朽化などにより、指定工場の辞退が予想されますが、関係団体と連携して安定供給体制の整備に努めてまいります。(田形・小林)

○学校給食用パン加工委託工場の新規指定

(株)バンデロール沼津工場(沼津市西島町)より 1 月に学校給食用パン加工委託工場の指定申請があり、委託工場選定委員会及び理事会の承認を得て学校給食パン工場として指定しました。

元親会社の(株)エヌビーエスが平成 19 年度まで学校給食に携わっていましたが、(株)バンデロールとして改めて地元沼津市の学校給食に貢献したいとの強い意向から本年度 4 月より学校給食用パンの加工委託を開始しました。(田形・小林)

○基幹商品の台風等における緊急時の対処について

4月6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。

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します。なお、パンをやむを得ず焼却等処分する場合は、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、処分する際は本会までご連絡下さいますようお願いいたします。

(小林)



<黄色紙で配布>

○市町教育委員会訪問事業ご協力のお願い

本事業については4月20日付、静学給第27号文書で各市町教育委員会あて送付しており、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。

毎年、各市町に直接お伺いして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します。 (八木)

○学校給食用米飯品質向上研究会を開催

2月3日、静岡県総合社会福祉会館において、静岡県学校給食パン協同組合の主催により学校給食炊飯委託工場を対象とした「平成28年度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(公社)日本炊飯協会の三橋昌幸専務理事を迎え、各都道府県の農業改良普及センターや農業試験場等で実施されているご飯の食味官能検査の体験や業務用炊飯の留意点等について講演されました。

食味官能検査では、異なる炊飯器で炊き上げた米飯を視覚・聴覚・嗅覚・味覚・触覚の五感で比較しました。また、日本人が好む美味しいご飯の条件は、色が白く、光沢があり、無味に近いがほのかな甘みと風味が感じられること、舌ざわりが滑らかで軟らかく、噛むと粘りと弾力があることとの講話がありました。

炊飯は、素材(米)と取扱い(炊き方)により差が出るため、出来るだけ条件を一定にして洗米や浸漬等、品質に影響を与える要素を理解し、最適な工程を確保すべきとのアドバイスがありました。参加者からは活発な質疑があり、炊飯作業向上への積極的な姿勢がうかがえました。(小林)



○「国産たけのこ水煮缶詰」の製造工場を視察

4月20・21日、九州地区「国産たけのこ水煮缶詰」製造工場の現地視察を行いました。本会では鹿児島県産の他に、福岡県・愛媛県・静岡県産のたけのこ製品を取扱っていますが、いずれの産地も今年は裏年にあたります。

今回訪問したのは、鹿児島県の(有)北薩農産加工場、(株)マツバラ、(株)タケマンの3社です。

訪問前の原料情報は、今冬の寒さと雨不足により生育が遅れ裏年であった一昨年に比べ3割の収穫減との事でしたが、訪問時には、数日前から順調に収穫量が増えてきたとのことで安堵しました。

たけのこ製品は鮮度が重要で、掘った当日にボイルする必要があり工場ではこの時期24時間体制で加工しており、訪問当日は入荷された大量の原料たけのこをフル稼働で処理していました。

どこの産地でも、「学校給食に美味しいたけのこを供給したい」という思いで製造していますが、



<工場に搬入されるたけのこ原料>

裏年の原料不足に加え、農家の高齢化や後継者不足が進み、たけのこの掘り手が減少している事が深刻な問題で、製造工場は原料をなるべく高く買い取り農家保護に努めているとの事です。価格は確実に昨年を上回る事が予想されますが、学校給食の食材として利用できる価格になるよう努めたいと思います。




また、本会の「国産たけのこ製品」は、現地での製造視察に加え、産地判別分析試験を実施しており確実に国産原料であることを確認していますので安心してご利用いただけます。(吉永・遠藤)

□H29 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	物資委員及び物資専門委員	7・11・2月
	委託工場実地調査及び選定委員会	指定更新のための実地調査及び指定審査	パン・炊飯工場	10・11月、1月
	基幹商品実技講習会・品質向上研修会	基幹商品の品質向上のための実技講習会を開催	パン工場	8月
	商品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	随時
	食品衛生講習会	基幹商品等の衛生管理講習会を開催	パン・炊飯、めん工場他	8・9月、11月
	基幹商品工場巡回調査	工場立入調査及び衛生管理等の確認	パン・炊飯、めん工場	随時
	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	配送業者他	随時
	商品受入・保管管理体制の整備	冷凍冷蔵保管庫を無償貸与し商品受入・保管管理体制を整備	関係学校・共同調理場	5月
	基幹商品及び一般商品の定期検査	衛生検査、放射性物質等検査を実施し安全性の確認及び情報提供	基幹商品工場・配送業者	4月、9月、1月他
	メーカー自主検査の義務付け	メーカーによる自主検査の実施及び結果報告の義務付け	メーカー	6月
取扱商品製造工場等の実地調査	取扱商品製造工場を立入調査し製造管理・衛生管理等の確認	メーカー	随時	
普及充実及び食育推進	学校給食優良工場・功労者の表彰	基幹商品優良工場・功労者を表彰	パン・炊飯、めん工場・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・あつ旋、工場見学あつ旋	市町が実施する研修会・講習会に講師や工場見学をあつ旋	市町教委他	随時
	貸与事業	栄養管理システムソフトの貸与、献立レプリカ・年表パネル等の貸出し	市町教委他	随時
	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・関係団体他	随時
情報及び資料提供	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・関係者	随時
	県学給だより、トピックスの発行	各市町・学校等に県学給だより、トピックスを配布	市町教委他	5・9・1月、毎月
	給食会要覧、事業案内等の資料編さん	各市町等に事業案内等を配布	市町教委他	随時
	学校へ商品情報等の提供	各市町等に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	随時
	緊急時における情報提供	商品等の緊急情報を各市町に提供	市町教委他	随時
	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
受託	牛乳供給に係る事務委託	牛乳協議会への参加、牛乳代金の取扱事務等	各学校他	随時
業務運営会議	評議員会	事業報告・決算等の承認	評議員・監事	6月
	理事会	事業報告・決算、事業計画・予算等の承認	理事・監事	6月、2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・支部における懸案事項及び提案事項の協議	本部・支部職員	随時
	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・職員	随時
	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へ出席	役職員	随時

□ 県学給新規取扱商品等のご案内

【 新規取扱商品 】

太刀魚切身	太刀魚澱粉付	冷凍トマト(ダイスカット)
30 g ・ 40 g	30 g ・ 40 g	1 kg
清水冷凍(株)	清水冷凍(株)	平林産業(株)
<p>身がやわらかくしっとりとした太刀魚を、丁寧に骨取・フィーレ加工し、切身にカットした商品です。 県内工場(静岡市清水区)で製造しています。</p> 	<p>身がやわらかくしっとりとした太刀魚を、馬鈴薯澱粉で衣付けした商品です。 下味を付けていないので多岐にご使用いただけます。 県内工場(静岡市清水区)で製造しています。</p> 	<p>ハウス栽培された生食用のトマトを 15 mm にダイスカットし、そのまま凍結した商品です。国産原料(主に菊川市・三島市)を使用しています。</p> 

【 規格変更商品 】

商品名	内容
タイ産クリームコーン缶詰	安定供給のため、産地を変更しました。(アメリカ産 → タイ産)
県内産ごまそば澱粉付	漁獲サイズが小型化しているため、安定供給できるカットサイズに変更します。(45g・60g → 35g・45g)
さんま開き澱粉付	安定供給を継続するため、産地を変更しました。(北海道・宮城県・岩手県 → 台湾・北海道・三陸)
ツナコロッケ	原料配合からアレルギーのマヨネーズ、マーガリン、脱脂粉乳を取り除いて、ツナマヨ味から和風味に変更しました。乾燥パン粉に生パン粉を加えて、食感と揚げあがりの色を良くしました。 ※ アレルギー:小麦・卵・乳・大豆・りんご → 小麦・大豆
里芋コロッケ	原料配合からアレルギーのマーガリンを取り除きました。乾燥パン粉に生パン粉を加えて、食感と揚げ上りの色を良くしました。 ※ アレルギー:小麦・乳・大豆・鶏肉 → 小麦・大豆・鶏肉
県内産大豆コロッケ	乾燥パン粉に生パン粉を加えて、食感と揚げ上りの色を良くしました。
国産フライドチキン(平形)	「バーガー用フライドチキン」から名称を変更しました。
黄桃缶詰(ダイスカット)	6 月分から産地を変更します。(ギリシャ産 → 南アフリカ産)

※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)

□ 静岡県学校給食会本部事務局の職務分担 (H29. 4 月～)

<p>理 事 長 小野田豊 事務局長 八木浩光(物資課長兼務) 〃 次長 石上達也(総務課長兼務)</p>	<p>【物資課】 衛生管理係長 川島美昭 一般物資係主事 由井裕美 基幹物資係長 田形 聡 〃 主事 小野田圭吾 〃 主任 小林佳生 〃 主事 齊藤真樹子 一般物資係主任 吉永泰子 〃 主事 渋谷広貴 〃 主事 遠藤 綾</p>
<p>【総務課】 課長補佐 前田和久 主 任 大久保愛子</p>	