



県学給だより

No.35

発行日：平成 29 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>



東海地方における今年の梅雨明けは7月19日頃で、平年より2日早く、昨年より9日早く明けました。しかし、8月に入っても太平洋高気圧の張り出しが弱く雨や曇り空が続いており、夏らしくない天気になっています。特に関東や東北地方では記録的な長雨による日照不足や低温が続いており、既に農作物の価格に影響が出ています。気象庁の予報では、8月末から強い日差しと暑さが戻るとみっていますが、再開した学校給食への影響が懸念されるところです。(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4日、2017年産水稻(平成29年産)の予想作況指数(7月末時点)は全国平均で102の「やや良」が見込まれると発表しました。地域別では、北海道、東北、関東、北陸、近畿、四国が102の「やや良」、東海、中国、九州が100の「平年並み」、沖縄が97の「やや不良」の見込みとのことです。(収穫期までの天候が平年並みに推移した場合の予測値)

6月上・中旬の低温で生育が一部抑制されましたが、5月及び7月はおおむね天候に恵まれたことから、穂数及び全もみ数は確保される見込みとのことです。梅雨前線の活動が活発だった7月は、上旬に九州北部、下旬に秋田県、新潟県などでそれぞれ記録的な大雨により、水田への浸水・冠水が発生しましたが、土砂流入等の耕作不能となる被害は限定的で、全体への影響は軽微にとどまると見込んでいます。

主食用の2017年産米収穫量は745万1千ト(前年実績749万6千ト、前年比0.6%減)と予想しており、生産数量目標の735万トより10万1千ト増の見込みです。平成29年7月から平成30年6月の1年間における主食用米の供給可能数量は、今年6月末の在庫量198万5千トに2017年産米収穫量745万1千トを加えた943万6千トが見込まれ、農水省が策定した需要見通し751万9千トを差し引くと来年6月末の在庫量は191万7千ト(前年同期比3.4%減)となる見通しです。

農水省は生産調整の目標達成のため、かつての大豆や麦への転作誘導だけでなく、飼料米へのシフトを補助金交付により進めており、6月末時点の在庫量が、200万トを下回ると価格上昇圧力が働くとみえています。全国のトップを切って出荷された2017年産「宮崎県産コシヒカリ」の店頭価格は、前年同期比約6%高で出回っており、卸価格の上昇を映しています。



なお、JA静岡経済連における2017年産米の集荷量は、コシヒカリ以外の銘柄米(その他の銘柄)が主食用から飼料用への転作推進により大幅な減少が見込まれるため、学校給食用精米の基本ブレンド比率「コシヒカリ50%：その他の銘柄50%」の見直しが確定的です。来年1月分からの学校給食用精米供給価格は、玄米相場の高騰とコシヒカリ比率の増加により値上がりする見込みです。

② 小麦粉

小麦は、ここ数年豊作が続き相場が下落していましたが、今季は北アメリカの春小麦産地や西オーストラリアでの干ばつにより作柄悪化が見込まれており、小麦の国際相場は急上昇し政府買付価格は6月、7月と値上がりしました。

アメリカでは中西部の農家を中心に小麦から採算の良い大豆などに転作する動きが広がっており、小麦の今穀物年度(17年6月～18年5月)の作付面積は前年度比8%減少し、1919年以来で最少となる見通しです。

小麦の政府売渡価格は4月と10月が価格改定の時期ですが、10月以降の価格は3～9月の政府買付価格の平均に諸経費を上乗せして算出されるため、値上がり長期化すれば調達コストが増し、価格が引き上げられる可能性があります。

③ 砂糖(パン副資材)

日本は砂糖の原料である粗糖の7割を輸入に頼っていますが、2016年以降、天候不順による供給減少観測により粗糖の国際価格が上がり、転嫁値上げが相次ぎ、国内の砂糖の取引価格は2017年3月までに3回にわたり合計12円/kg(7%)値上がりし、約31年ぶりの高値を付けていました。

しかし、今年是世界最大の砂糖生産国であるブラジルでサトウキビ栽培が順調で、EUも大幅な増産に動く予想されるなど、世界需要に対し供給過剰との見方が強まっており、ニューヨーク先物市場で粗糖相場は下落し、製糖各社は次々に値下げを表明、国内の砂糖の取引価格は一気に6円/kgの値下げとなりました。
(石上、田形)

□お知らせ

○学校給食パネル展を開催

5月26～6月1日に、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、6月の食育月間に併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について紹介する機会として、平成19年度より毎年開催しているものです。

今年度は、昔と今の学校給食風景写真の展示を中心に、「おいしいごはんができるまで」「おいしいパンができるまで」「おいしいめんができるまで」のパネル等を展示し、多くの来場者に興味を持っていただきました。
(吉永)



○学校給食用パン実技研修会に参加

7月28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、県学校給食パン協同組合主催による学校給食用パン加工委託工場の従業員を対象とした「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。

本年度は、変形パンの「ナン」の規格と製造の統一化を図ることを主な内容として、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。



また、今回は基本パンと減塩したパンを比較し、製パン性を阻害しない程度に塩の配合を減らすことも検討しました。今後採用に向けて調整してまいります。

今年も栄養教諭等の皆様にご参加いただき、加工委託工場と一緒に研修を受けてパン作りについて理解を深めていただく機会となりました。

(田形、小林)

○学校給食委託工場衛生講習会を開催

8 月 7 日 (浜松市)・17 日 (沼津市)・24 日 (静岡市)に、学校給食用パン・めん加工及び炊飯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。

第 1 部では、各地区の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、ノロウイルスやカンピロバクター等による食中毒の防止や HACCP 手法による食品衛生管理や認証制度等について理解を深めました。

また、第 2 部では本会衛生管理係から本年 4～7 月にかけて各委託工場を巡回調査した際の指摘事項を基に引き続き衛生管理状態の維持向上を依頼しました。

(川島、小林)



○牧場・乳業ふれあい体験等研修会に参加

8 月 22 日に、県酪農教育ファーム推進委員会と県学校給食用牛乳協議会の共催事業となる学校教職員を対象とした「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、学校教職員が酪農への理解を深め、児童生徒への食育や牛乳飲用の普及に役立てることを目的として毎年開催されているものです。

当日は、富士宮市朝霧高原にある小林牧場において、乳牛の搾乳や給餌、ブラッシングを体験した他バター作りなども行い、酪農体験を通して命の尊さや食べ物大切さを学んだ良い機会となりました。

(八木)



○取扱商品展示会を開催

8 月 23 日に、静岡県男女共同参画センターあざれあにおいて、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わせて毎年開催しています。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。

厳しい暑さの中、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ありがとうございます。

(渋谷)



○冷凍さといも(カット)の製造工場と圃場を確認

本年 4 月より冷凍さといも(カット)を安定的に供給できるよう、従来からのキュウレイフーズに加えて愛媛うまいもの販売(株)の製品も追加し取扱っています。この愛媛うまいもの販売(株)の製品を製造しているサンヨー食品(株)〈愛媛県四国中央市〉の工場調査と、さといもの圃場の確認を 5 月 7 日に行いました。

同工場は HACCP 手法を用いた徹底した品質管理のもと、従業員が原料さといもの一つひとつを丁寧にトリミングしていました。

また、圃場では、春先に植えた種芋がすくすくと成長している様子が確認できました。四国では連作障害を予防し上質なさといもを収穫するため、米とさといもの栽培を隔年で行っているとのこと。9 月中旬から始まる収穫に期待です。(小野田圭吾)



〈原料さといものトリミング作業〉



〈さといもの圃場〉

○桜えび入りかきあげの製造工場を確認

9 月よりリニューアルする「桜えび入りかきあげ」の製造工場である(株)あんしん生活〈岩手県陸前高田市〉の工場調査を 8 月 7 日に行いました。

震災前は NPO として主に惣菜加工を受注していた工場ですが、震災後自社工場を建設し、海産物の揚げ物加工を本格的に開始した工場です。工場稼働から 4 年目の製造設備が整った新しい工場で、HACCP 手法を用いた衛生管理がなされており、特に製品規格には厳格で揚げ工程の前後で 1 枚ずつ丁寧に計量した上に箱詰後に更に計量する徹底した管理を行っていました。(小野田圭吾)



〈(株)あんしん生活 工場外観〉



〈工場内(計量作業)〉

○新センターの紹介(掛川市立さかがわ学校給食センター)

これまで掛川市内の 14 小学校と 1 幼稚園の給食を調理してきた小学校に併設された 8 ヶ所の調理場が統合され、「さかがわ学校給食センター」が総事業費約 24 億円をかけて建設されました。

同調理場は、22 世紀の丘公園「たまり～な」北側の新エコポリス内にあり、建物は鉄骨造一部 2 階建て、延床面積 2,571 ㎡です。近年の厳しい衛生基準を遵守した設備となっており、大東学校給食センターで給食を調理していた小学校 1 校を加え、市内 15 小学校、1 幼稚園(調理能力：6,000 食/2 献立)の給食を担当し、本年 9 月から稼働しています。

これにより、掛川市内の学校給食は、小中学校全てが共同調理場方式となりました。(由井)



○H30・31 年度学校給食用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。

指定申請書の提出があった全工場を対象に、9 月下旬から工場実地調査を行います。

以前は、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パン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、昨年度より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)で実施することとしています。

なお、市町教育委員会等関係者のご希望による工場実地調査の見学は可能です。

今後、右表のスケジュールで指定更新事務処理をすすめてまいります。(田形、小林)

パン・炊飯委託工場指定更新スケジュール

8月10日 新規募集及び指定更新申請〆切

〔パン・・・25工場指定更新申請〕
〔炊飯・・・22工場指定更新申請〕

9月～11月 工場実地調査

〔調査時、指摘事項があった工場は改善計画書を提出〕

～12月 工場実地調査改善確認

1月上旬 委託工場選定委員会

〔適否の判断〕

1月中旬 学校・工場割当案の作成

〔市町教育委員会、県学校給食パン協同組合に意見聴取・調整〕

2月上旬 理事会にて指定工場決定

〔委託工場指定書交付
学校・工場割当通知発送〕

○公益財団法人静岡県学校給食会のロゴマーク完成



静岡県学校給食会

Shizuokaken Gakkou Kyuusyokukai

本会では、設立 60 周年を記念してロゴマークを作成しました。

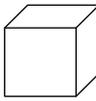
静岡県のシンボルである富士山をメインデザインとし、子供達が楽しく学校給食を食べている様子を表現しました。

富士山のお腹の SGK は、静岡県学校給食会の Shizuokaken Gakkou Kyuusyokukai の頭文字です。SGK は、本会ホームページアドレス(<http://www.sgk.or.jp>)でも採用しています。

親しみやすいロゴマークを通じて、学校給食関係者、保護者や地域社会、県民の皆様方に本会の取り組みを知っていただき、連携を図ることで地域社会や県・市町と共に学校給食の充実発展を願うものです。(大久保)

□ 県学給新規取扱商品等のご案内

○ 新規取扱・規格変更商品等をご紹介します

新規取扱(9月分～)	新規取扱(9月分～)	規格追加(9月分～)
タイ産ホールコーンパウチ	ふか角切澱粉付(2cm角)	凍結全卵
固形量 1.8kg	1kg	500g・1kg
はごろもフーズ(株)	清水冷凍(株)	キューピータマゴ(株)
タイ産スイートコーンを加圧加熱殺菌処理しました。スーパースイート種の甘味を活かし、砂糖不使用で仕上げています。透明パウチに入っているのので、中身が確認できます。	三陸・気仙沼港で水揚げされた新鮮な「毛鹿鮫(もうかざめ)」を使用した商品です。ソフトな食感でクセがありません。いろいろな料理に使えるよう、衣は澱粉のみにしました。	1kg規格に加えて500g規格も取扱います。鶏卵を加熱殺菌し、均一に攪拌・ろ過した全卵で、殻の混入がなく、安心して使える商品です。
	  約 2 cm 角	 <500g> <1kg>

○ 規格を変更します(9月分～)

商品名	内 容
タイ産ホールコーン缶詰	アメリカ産ジュビリー種のホールコーン缶詰からタイ産スーパースイート種のスイートコーン缶詰に変更します。
県内産蒸し大豆ドライパック	原料大豆の産地を変更します。 北海道産大豆(トヨマサリ) → 静岡県産大豆(フクユタカ) <袋井市・磐田市・菊川市・掛川市で収穫されたフクユタカ使用>
いちごジャム みかんのジャム メイプルジャム	1袋の入数を変更します。 10個入り → 40個入り
駿河湾産生わかめ 駿河湾産くきわかめ	原料わかめの産地を変更します。 三陸産 → 駿河湾産
カレーフレーク(食塩不使用)	食塩・乳成分・化学調味料不使用の製品に変更します。 スパイス感を残しながら辛みを抑えた甘口タイプで、アレルギー「乳」「豚肉」「りんご」を除外しました。
国産フライドチキン(平形)	取扱サイズを変更します。 50g・60g → 40g・50g
県内産大豆冷凍豆腐(鉄分強化)	原料大豆の産地を変更します。 国産大豆(フクユタカ) → 静岡県産大豆(フクユタカ) <袋井市・磐田市・菊川市・掛川市で収穫されたフクユタカ使用>
桜えび入りかきあげ	製造工場を変更し、配合を見直します。 国産野菜(玉ねぎ・人参・ごぼう)と駿河湾産桜えびを使用したかきあげです。

○ 取扱いを再開します

- 葉だいこん…………… 9月分から取扱いを再開します。
- いんげん(ホール・カット) …… 10月分から取扱いを再開します。

○ 取扱いを一時中止しています

- いか輪切・いか短冊(1.5×5cmカット)

※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)