



| | | | |
|---|--------------------------------|---|---|
|  | <h1>県学給だより</h1> <h2>No.36</h2> | <p>発行日：平成30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</p> |  |
|---|--------------------------------|---|---|

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「戌戌(つちのえ・いぬ)」となり、犬は生命力が豊かで飼い主に忠実なことから、戌年の人は社会性があり義理堅く、一生の友になってくれると言われていています。今年は犬の性格に習い、忠実に業務を熟し皆様から慕われる良い年にしたいものです。(八木)

□ 基幹商品の価格動向等

① 米

2017年12月5日、農林水産省は「平成29年産 水陸稲の収穫量」を公表しました。作況指数は全国平均で100の「平年並み」(静岡平均で99の「平年並み」、地域別では西部101「平年並み」、中東部97「やや不良」)となりましたが、夏場の日照不足により稲の生育が遅れ、収穫期(10月)の台風で刈り取りが遅れたことなどから、新米の出回りが滞り米の不足感が強くなっています。

米の1人当たりの年間消費量は、昭和37年度の118kgをピークに減少し続け、平成28年度には54kgまで減少しました。主な原因は家庭内消費の減少ですが、業務用(中食・外食)の割合は増加傾向です。

「需要に応じた生産」を促す政府のコメ政策がこの数年で浸透し、各産地では競争力向上へ高価格帯の新銘柄を生産して家庭内消費の喚起を図る一方で、値頃感のある銘柄は主食用から飼料用に作付を切替る傾向にあり、業務用向けの低価格銘柄のコメは不足しています。

不足する米を確保しようと業者間の集荷競争は激しく価格は上昇しています。相対取引価格(全銘柄平均)は前年比で1割高く、特に不足感が強い業務用向けは2割高のケースもあり、国産米で採算がとれなくなった外食企業は、アメリカ産やオーストラリア産などの輸入米の注文を増やしており、輸入米の落札価格も5年ぶりの高値となっています。

JA 静岡経済連の2017年産集荷量は、コシヒカリ以外の銘柄米の集荷量が減少したため、1月分より学校給食用精米の基本ブレンド比率を「コシヒカリ 50%:その他の銘柄 50%」から「コシヒカリ 60%:その他の銘柄 40%」に変更しました。このコシヒカリの増量と玄米価格の高騰により1~3月分の学校給食用精米の供給価格は、前期(4~12月分)比で約7.4%の値上りとなりました。

② 小麦粉(パン、めんの原料)

2017年12月12日、米国農務省が発表した「世界の穀物等の需給見通し」によると、2017-2018年度の小麦生産量はロシアで冬小麦・春小麦とも極めて良好の作柄、インド・EU等でも増加となりました。しかし、アメリカは減少、オーストラリア・カナダでも主産地の乾燥により減少が見込まれ世界全体では前年度を0.2%上回る見込みです。

消費量は、ロシア・インド等で増加が見込まれることから前年度を0.3%上回る見込みです。その結果、2017年10月期の輸入小麦政府売渡価格は、5銘柄平均で前期比3.6%の値上げとなりました。

国産麦の状況は、農林水産省が11月21日に「平成29(2017)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、おおむね天候に恵まれ、生育が順調で登熟も良好であったことから、全国における小麦の収穫量は前年産に比べ14%増加しました。

国産小麦は、全量が民間流通に移行しており、収穫の前年(作付くは種)をする前)に生産者と需要者(製粉企業等)の間で取引数量・価格について契約(は種前契約)を締結し、これに基づく取引が行われていますが、国産小麦の需要が増えており、ほとんどの銘柄の相対取引価格は値上げとなりました。

その結果、学校給食用小麦粉(国産小麦100%)の買入価格は、前期(4~12月分)比で約9.7%値上がりし、1~3月分の学校給食用パンの供給価格は平均で前期(4~12月分)比0.9%の値上げ、学校給食用めんの供給価格は平均で前期(4~12月分)比1.3%の値上げとなりました。

静岡県の学校給食用小麦粉は、平成27年度4月より、全量国産小麦に切り替え、北海道産小麦「ゆめちから」60%と静岡県産小麦「イワイノダイチ」40%のブレンドでスタートしましたが、国産小麦の需要増加により「ゆめちから」の十分な確保ができず、平成28年度4月分から配合を変更しました。しかし、今回「ゆめちから」の確保が出来たことから、平成30年度4月分より配合を戻す予定です。なお、「ゆめちから」については北海道産に加え滋賀県産も使用する予定です。

<小麦粉配合割合>

| 平成28~29年度 | | | → | 平成30年度~ | | |
|-----------|---------|-----|---|------------------|---------|-----|
| 産地 | 品 種 | 割 合 | | 産地 | 品 種 | 割 合 |
| 北海道 | ゆめちから | 30% | → | 北海道 及び 滋賀県 | ゆめちから | 60% |
| | 春よ恋 | 30% | | | | |
| | きたほなみ | 10% | | | | |
| 静岡県 | イワイノダイチ | 30% | | 静岡県 | イワイノダイチ | 40% |

(石上、田形)

□学校給食の衛生管理

○食品事故対策研修会に参加

10月20日に静岡県学校給食パン協同組合が主催し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に参加しました。

この研修会は、事故の発生防止と事故が発生してしまった時に速やかに問題解決する力を習得することを目的に開催され、(株)サイゼリア品質保証室長の小笠原義倫氏を講師にむかえ講義が行われました。

今回は、特に毛髪混入防止対策をテーマとした研修会で、白衣や帽子の性能やその管理方法等について講義を受けました。具体的には、作業現場を理解せずに密封性の高い帽子を選定したために頭部が蒸れてしまい作業中に何度も触れてしまう事例や、従業員による白衣の持ち帰り洗濯は洗濯環境や頻度が分からないため、工場での管理が望ましいとのアドバイスがありました。多くの工場で毛髪混入防止に苦慮していることもあり、参加者は真剣に受講していました。

(田形、小林)



○学校給食食品衛生講習会を開催

11月24日にパン・めん加工委託工場、炊飯委託工場及び県内の一般商品製造工場並びに本会協力会を対象に、学校給食食品衛生責任者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やHACCPシステムの導入、加工食品の原料原産地表示制度等についての講義を受けました。(田形、小林)



□お知らせ

◎学校給食用パンの原料配合の変更(減塩)と取扱規格の変更について(平成30年度4月分～)

パンの製造において、食塩は生地への粘りや膨らみに作用し味や食感にも関わる重要な存在です。しかし、パン給食の日は米飯給食やめん給食の日に比べ、食塩摂取量が増えてしまうため献立作成に苦慮するとの意見が寄せられていました。

本年度、減塩パンの試作検討を重ねて食塩を1割減らして従来通りパンが出来たことから、来年度4月分より学校給食用パンの原料配合を右表のとおり変更(減塩)することにしました。

また、本会の[法人運営に関する第三者委員会]の意見書(H28.3月)において、「学校給食用パンは基本パンと加工パン合わせて148種類もの規格が取扱われていることが委託工場に煩雑さと困難さを生んでいる」との指摘を受けて、パン組合と協議を重ねた結果、委託工場の安全性と作業性を向上するために、来年度4月分より下表のとおり取扱種類を整理することにしました。

〔配合比率〕小麦粉100につき

| | 〈現行〉 | 〈H30.4月〜〉 |
|----------|------|-----------|
| 上白糖 | 6 | → そのまま |
| ショートニング* | 6 | → そのまま |
| 脱脂粉乳 | 4 | → そのまま |
| イースト | 2~3 | → そのまま |
| 食塩 | 2 | → 1.8 |
| イーストフード* | 0.1 | → そのまま |

| | 基本パン | マーガリン | 干ぶどう | 黒糖 | 緑茶粉 | りんごチップ* | 玄米フレーク* | メロンパン | 米粉 | くるみ | ごま | コーン | 角チーズ | 練込チーズ* |
|---------|-------|-------|------|----|-----|---------|---------|-------|----|-----|----|-----|------|--------|
| 食パン(角型) | ○ | × | × | ○ | ○ | × | × | × | × | - | - | - | - | - |
| 食パン(山型) | ○ | × | × | ○ | ○ | × | ○ | × | × | - | - | - | - | - |
| ロールパン | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | × | ○ | - | - | - | - | - |
| 変形パン | ハタロー型 | ○ | ○ | ○ | ○ | × | × | × | ○ | - | - | - | - | - |
| | ねじり型 | ○ | ○ | ○ | ○ | × | ○ | × | ○ | - | - | - | - | - |
| | うずまき型 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | × | ○ | - | - | - | - | - |
| | 丸型 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | - | - | - | - | - |
| | 二つ折型 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | × | ○ | - | - | - | - | - |
| | ナン | ○ | × | × | × | × | × | × | ○ | - | - | - | - | - |
| | リング型 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | ツイン型 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| | 8の字型 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| うさぎ型 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |
| キャット型 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | |

○は取扱継続、×及び-は取扱廃止または取扱なし

(田形、小林)

○全国学校給食研究協議大会に参加

11月9・10日に鹿児島県で開催された第68回全国学校給食研究協議大会に参加しました。

開会式後に学校給食文部科学大臣表彰授与式が行われ、本県からは学校給食の普及充実に貢献されている植田知里栄養教諭(静岡市立蒲原西小)が表彰を受けました。

全体会では、文科省による現状説明と辛島美登里さん(シンガー・ソングライター)による「彩のある食と音楽」と題した特別講演が行われました。

また、分科会では食育の在り方を中心に、地場産物の活用やアレルギー対応など8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8分科会の「学校給食における衛生管理及び危機管理の在り方」に参加し、安全かつ安心な食材の選定及び衛生管理や危機管理を徹底するための体制整備及び関係機関との連携の在り方について協議してきました。(由井)



植田知里栄養教諭

○「県内産ブルーベリージャム」の製造工場を確認

12月14日に1月より新規に取扱いを開始する「県内産ブルーベリージャム」の製造工場であるカセイ食品(株)千葉工場<千葉県山武市>へ施設設備及び品質管理・衛生管理体制について、製造に立会い確認してきました。

カセイ食品は、「信頼される味と品質」をモットーに独自の技術でおいしさを追求し、学校給食用の各種フルーツジャムをはじめ、業務用の製菓・製パン材料などを多く製造しているメーカーです。

ISO9001の認証を取得した工場では、徹底した品質管理・衛生管理の下、県内産ブルーベリージャムの製造が行われている事を確認しました。



ブルーベリージャム

(遠藤)

○「にじまず澱粉付」の製造工場と養鱒場を確認

10月31日に1月より取扱いを再開する「にじまず澱粉付」の製造工場である富士養鱒漁業協同組合<富士宮市>の確認と富士養鱒場<富士宮市>の視察を行いました。

にじまず澱粉付は、平成26年度末に原料確保が困難で供給を中止しましたが、生産体制が整備され約3年ぶりに再開できる運びとなりました。

製造工場ではオリジナルの三枚卸し機の導入により、鮮度管理、製造効率が向上し安定して製造ができるようになりました。

また、富士養鱒場では、富士山の湧水を利用して採卵から生育まで24時間管理で計画的に生産されている様子が覗えました。(遠藤)



富士養鱒場



○「和歌山県産みかん缶詰」の製造工場を確認

12月18日に「和歌山県産みかん缶詰」の製造を行っている紀州食品(株)〈和歌山県伊都郡〉の施設設備及び品質管理・衛生管理体制について確認しました。

昭和当時は、静岡県内も含め多くのみかん缶詰工場が全国にありましたがバブル崩壊以降激減し、現在はわずかな工場しかありません。その中で紀州食品は長年の経験で培った確かな技術の下で高品質なみかん缶詰を80年以上作り続けています。

最近では、生産者の高齢化やみかんが生食向けに品種改良されたことなどにより加工用原料は集まり難く、国産のみかん缶詰は全国的に品薄となっています。本会におきましても一時中止して皆さまにはご迷惑をお掛けしておりますが、2月分より再開できる目途が立ちました。

今回、製造管理のほか今後の原料確保についても同社に協力依頼してきました。(由井)



○「輸入牛肉」の加工工場を確認

9月22日に「輸入牛肉」の加工工場であるニッシン・グルメビーフ(株)〈愛媛県松山市〉の工場確認を行いました。

ニッシン・グルメビーフの月間生産量は約500tで、そのうち75%が牛肉。出荷比率は冷凍宅配(生協)が47%、外食産業が47%、学校給食が6%で、平成29年4月に給食ラインをリニューアルし、3年以内にHACCP取得を目指している工場です。

当日、ドライシステム化された工場では「輸入牛肉ミンチ」の製造を行っており、徹底した品質管理・衛生管理の下、高品質の製品を製造していました。高感度の金属検出機やX線異物検出装置で異物を防除し、加工時に出了ドリップ(肉汁)は全量回収して衛生検査を行うなど、万全の安全対策をとりながら製造に従事している様子を確認しました。(吉永)



○冷凍トマト(ダイスカット)の圃場を確認

9月20日に「冷凍トマト(ダイスカット)」の原料トマトの圃場であるベルファーム(株)〈菊川市〉を視察しました。

こちらの圃場では、生産から出荷までを安全管理する「しずおか農水産物認証」及び世界標準となっている「グローバルGAP認証」を取得し、安全・安心の農場管理の下、敷地内の17棟のハウスで、生食用トマト「あかのみトマト」を栽培しています。

当日は、生育段階に応じた養液管理や、コンピュータ制御による空調管理の下で的確に栽培されている様子が確認出来ました。

また、敷地内の選果場では、複数人による目視確認で丁寧に選別作業が行われていました。(齊藤)



□ 県学給新規取扱商品等のご案内

【新規取扱商品】

| | | |
|--|--|---|
| <p>県内産ブルーベリージャム</p> | <p>にじまず澱粉付</p> | <p>お魚豆乳団子</p> |
| <p>15g×40個</p> | <p>30g、40g</p> | <p>1kg (約8g×約120個)</p> |
| <p>カセイ食品(株)</p> | <p>静岡県漁業協同組合連合会</p> | <p>(株)極洋</p> |
| <p>富士山の麓「富士宮市」で収穫されたブルーベリーを使用した自然な甘みと酸味を活かしたジャムです。食育の日、ふるさと給食、目の愛護デー(10月10日)等にもご利用下さい。県学校給食会開発商品です。</p>  | <p>富士山の天然水で育てたにじまずを衣付けした商品です。学校給食用に安定的な原料確保が可能となり取扱いを再開します。食育の日、ふるさと給食、富士山の日(2月23日)等にもご利用下さい。</p>  | <p>たらのすり身に豆乳クリームを加えたお魚豆乳団子です。しっとりとしたなめらかな食感と、ふんわり香る豆乳の風味が特徴です。アレルギー「乳・卵・小麦」不使用です。</p>  <p style="text-align: right;">直径約2.5cm</p> |

【規格変更商品】

| 商品名 | 銘柄 | 内容 |
|---------------------|----------|---|
| 静岡 豚肉キャベツピロシキ(30g) | サンショク(株) | サイズを変更しました。40g→30g 静岡県産の豚肉と大きめにカットしたキャベツをたっぷり使用し、さらに静岡県産米ペーストを小麦生地を使用したピロシキです。 |
| 県内産ごまさば澱粉付(35g、45g) | 清水冷凍(株) | 衣の配合を変更しました。静岡県内で水揚げされたごまさばを、県内工場にて下味・衣付けした商品です。 |
| ホキ澱粉付(45g、60g) | 清水冷凍(株) | 衣の配合を変更しました。主にチリ、ニュージーランド、アルゼンチンで水揚げされたホキを船内にて一次加工し、県内工場にて下味・衣付けした商品です。 |

<取扱を一時中止しています>

和歌山県産みかん缶詰、県内産みかんフィルムパック… 取扱再開は2月分からです
いか輪切、いか短冊(1.5×5cm カット)…………… 取扱再開時期は未定です

<2月分の取扱を一時中止します>

ほうれん草(バラ凍結)、ほうれん草(ブロック凍結)
原料不足のため、2月分の取扱を一時中止します。取扱再開予定は3月分からです

※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)