



県学給だより

No.38

発行日：平成30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>



西日本豪雨、40℃を超える猛暑、台風の本州西進等、今年も異常気象が続いています。これはオホーツク海高気圧と太平洋高気圧による梅雨前線の停滞、チベット高気圧と太平洋高気圧の重なりや偏西風の蛇行が原因といわれています。

日本南海上の海水温が高いため、今年は台風がハイペースで発生しており、前線の活動も活発となり大雨になる恐れもあるので、災害には十分注意が必要です。 (八木)

□ 基幹商品の価格動向等

① 精米

米市況調査会社の米穀データバンクは8月6日、2018年産水稻(平成30年産)の予想作況指数(7月末時点)が全国平均で102の「やや良」が予想されると発表しました。地域別では、北海道、東北、中国、九州及び沖縄が99~101の「平年並み」、関東、北陸、東海、近畿及び四国が102の「やや良」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)

西日本など一部地域で豪雨や台風の被害が見られるものの、それ以外の地域は田植え以降の高温や日照時間も多く経過していることから、作柄は順調に進む見込みとのことです。

2018年産主食用米等の予想収穫量は746万6千ト(前年実績730万6千ト、前年比2.2%増)と予想しており、平成30年7月から平成31年6月の1年間における主食用米の供給可能数量は、平成30年6月末の在庫量190万4千トを加えた937万トとなり、農水省が策定した需要見通し741万1千トを差し引くと来年6月末の在庫量は195万9千ト(前年実績190万4千ト、前年比2.9%増)となる見込みです。しかし、米の消費量は年々減少しており、在庫量は更に増える可能性があります。

2015~2017年産の米価格は3年連続で上昇しており、ご飯を炊いて食べる家庭が減る中でレストランやコンビニ弁当などが米の消費を下支えしていますが、これらの業務用に使われる米(低価格帯の米)は供給量が不足しています。これは、米生産者が高く売れる高級ブランド米や補助金を受けられる飼料用米の生産に注力し低価格帯の米を作らなくなったため、業務用米や店頭にあく並ぶ消費者が求めやすい価格帯の米ほど値上がりしています。



2018年産早場米「宮崎県産コシヒカリ」の取引価格は4年連続の値上がりでスタートしましたが、秋にかけて各地で収穫が本格化する2018年産の米価格の見通しについては、前年産と同程度の水準になるという見方がある一方、収穫が順調に進めば取引価格はおおむね下が

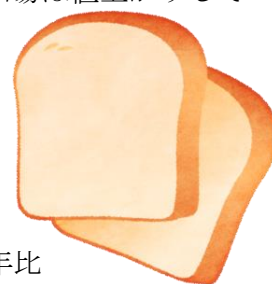
るという見方もあります。平成30年度1～3月分の学校給食用米穀供給価格は、静岡経済連の2018年産米の集荷量や相場状況を踏まえて価格交渉を行い決定次第通知いたします。

② 小麦粉

2018年7月12日に米国農務省は、2018/19年度3回目の穀物等需給見通しを発表しました。小麦の生産量は過去最高の前年度から2.9%減少する一方、消費量は中国等の消費増により前年比1.0%増加する見通しで、消費量が生産量を上回り期末在庫量は前年度比4.6%の減少と見込んでいます。

また、生産量は、米国・カナダ等で増加するものの、EU・ロシア・ウクライナ・中国など主産地が乾燥により軒並み生産減となることが懸念され、小麦の国際相場は値上がりしています。

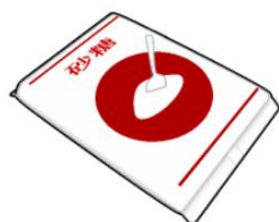
小麦の政府売渡価格は4月と10月が価格改定の時期ですが、10月以降の価格は4期連続の値上げとなる見込みです。



③ 砂糖(パン副資材)

2017/18砂糖年度(2017年10月～2018年9月)の世界の砂糖生産量は、前年比8%増(粗糖換算)になる見通しですが、砂糖消費量は前年度より微減と見込まれるため、供給量は潤沢であるとの見方から、原料糖(粗糖)の国際価格は下落しています。(7月時点)

国内の製糖メーカーが購入する粗糖の価格は7～9月は前四半期に比べ4%安くなり、製糖メーカーは7月下旬から1年ぶりに上白糖やグラニュー糖などの出荷価格を値下げしました。しかし、値下げ幅は、砂糖を作る燃料費や物流費が上昇しているため、原料の下落に比べ抑えられており、指標となる日経新聞の上白糖価格は、7月24日より1kgあたり187～188円で2円(約1%)の引き下げとなりました。



(石上、田形)

□お知らせ

○平成31・32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月上旬から工場実地調査を行います。

実地調査は、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)で実施します。

なお、市町教育委員会等関係者の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進めてまいります。

(田形、小野田)

めん加工委託工場指定更新スケジュール

8月17日	新規募集及び指定更新申請〆切 〔指定更新申請工場…16工場 新規申請工場…1工場〕
10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〕
～2月上旬	学校・工場割当案の作成 〔市町教育委員会、県学校給食めん 協同組合に意見聴取・調整〕
2月中旬	理事会にて指定工場・割当決定 〔委託工場指定書交付 学校・工場割当通知発送〕

○学校給食摂取基準が一部改正される

学校給食法第8条第1項の規定に基づく児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準の一部改正が、平成30年7月31日に告示され、平成30年8月1日から施行されました。

学校給食摂取基準は、厚生労働省が策定した「日本人の食事摂取基準(2015年版)」及び「食事状況調査」の結果を基に、児童生徒の健康の増進及び食育の推進を図るために望ましい栄養量を算出したものです。

なお、この基準は児童生徒の1人1回当たりの全国的な平均値を示したものであり、適用に当たっては児童生徒の個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用することとしています。(由井)

児童又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準

○小学校児童(8~9歳の場合)

		H25.1.30改正	H30.7.31改正
エネルギー	kcal	640	650
たんぱく質	g	24.0	エネルギー全体の 13% ~ 20%
			21.13 ~ 32.50
			(中央値) 26.81
脂質	g	エネルギー全体の 25% ~ 30%	エネルギー全体の 20% ~ 30%
		17.78 ~ 21.33	14.44 ~ 21.67
		(中央値) 19.56	(中央値) 18.06
ナトリウム	mg	984 未満	787 未満
食塩相当量	g	2.5 未満	2.0 未満
カルシウム	mg	350	350
マグネシウム	mg	80	50
鉄	mg	3.0	3.0
亜鉛	mg	2	2
ビタミンA(レチノール活性当量)	μg	170	200
ビタミンB1	mg	0.40	0.40
ビタミンB2	mg	0.40	0.40
ビタミンC	mg	20	20
総量_食物繊維	g	5.0	5.0 以上

○中学校生徒(12~14歳の場合)

		H25.1.30改正	H30.7.31改正
エネルギー	kcal	820	830
たんぱく質	g	30.0	エネルギー全体の 13% ~ 20%
			26.98 ~ 41.50
			(中央値) 34.24
脂質	g	エネルギー全体の 25% ~ 30%	エネルギー全体の 20% ~ 30%
		22.78 ~ 27.33	18.44 ~ 27.67
		(中央値) 25.06	(中央値) 23.06
ナトリウム	mg	1181 未満	984 未満
食塩相当量	g	3.0 未満	2.5 未満
カルシウム	mg	450	450
マグネシウム	mg	140	120
鉄	mg	4.0	4.0
亜鉛	mg	3	3
ビタミンA(レチノール活性当量)	μg	300	300
ビタミンB1	mg	0.50	0.50
ビタミンB2	mg	0.60	0.60
ビタミンC	mg	35	30
総量_食物繊維	g	6.5	6.5 以上

○特別支援学校幼稚部幼児

		H25.4.1施行	H30.8.1施行
エネルギー	kcal	510	490
たんぱく質	g	18.0	エネルギー全体の 13% ~ 20%
			15.93 ~ 24.50
			(中央値) 20.21
脂質	g	エネルギー全体の 25% ~ 30%	エネルギー全体の 20% ~ 30%
		14.17 ~ 17.00	10.89 ~ 16.33
		(中央値) 15.58	(中央値) 13.61
ナトリウム	mg	787 未満	591 未満
食塩相当量	g	2.0 未満	1.5 未満
カルシウム	mg	280	290
マグネシウム	mg	40	30
鉄	mg	2.0	2.0
亜鉛	mg	2	1
ビタミンA(レチノール活性当量)	μg	150	180
ビタミンB1	mg	0.30	0.30
ビタミンB2	mg	0.30	0.30
ビタミンC	mg	15	15
総量_食物繊維	g	4.0	4.0 以上

○特別支援学校高等部生徒

		H25.1.30改正	H30.7.31改正
エネルギー	kcal	820	860
たんぱく質	g	30.0	エネルギー全体の 13% ~ 20%
			27.95 ~ 43.00
			(中央値) 35.48
脂質	g	エネルギー全体の 25% ~ 30%	エネルギー全体の 20% ~ 30%
		22.78 ~ 27.33	19.11 ~ 28.67
		(中央値) 25.06	(中央値) 23.89
ナトリウム	mg	1181 未満	984 未満
食塩相当量	g	3.0 未満	2.5 未満
カルシウム	mg	380	360
マグネシウム	mg	160	130
鉄	mg	4.0	4.0
亜鉛	mg	4	3
ビタミンA(レチノール活性当量)	μg	300	310
ビタミンB1	mg	0.50	0.50
ビタミンB2	mg	0.60	0.60
ビタミンC	mg	35	35
総量_食物繊維	g	6.5	7.0 以上

○学校給食パネル展を開催

5月25～31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ご理解いただくと共に、本会の食育活動や地場産物活用への取組みについて毎年紹介しているものです。

本年度は、昔と今の学校給食風景写真、年代別献立レプリカを中心に展示し、幅広い年齢層にわたりご覧いただきました。(小野田)



○学校給食用パン技術講習会に参加

7月26日に日東富士製粉(株)〈静岡市〉、7月30日に鳥越製粉(株)〈焼津市〉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「学校給食用パン技術講習会」が開催され、栄養教諭・栄養職員や本会職員も参加しました。

本年度は、基本原材料の一つであるショートニングやマーガリンについて、いろいろなメーカーの製品を比較しそれぞれの特性を把握するとともに、さら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。(田形、小野田)



○学校給食委託工場衛生講習会を開催

8月21日(沼津会場)・23日(浜松会場)・27日(静岡会場)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、各地区の保健所より「食中毒発生防止対策及び最近の食品衛生情報」と題して、ノロウイルスやカンピロバクター等による食中毒防止と公衆衛生における各個人の衛生管理についてご講演をいただきました。



第2部では、本会衛生管理係から4～6月にかけて実施した委託工場巡回調査の結果をもとに、衛生管理状態の改善・維持向上に引き続き努めるよう要請しました。

なお、浜松会場では、本会浜松支部の一般商品登録業者も一緒に参加し講習を受けました。(川島、小野田)



○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、学校教職員が酪農や牛乳への理解を深め体験に基づき、児童生徒への食育及び牛乳飲用の指導に役立てていくことを目的として毎年開催されているものです。

当日は、デーリィランド<富士宮市>で乳牛の搾乳と給餌及びバター作りを体験した後、富士ミルクランド<富士宮市>でアイスクリーム作りを体験、更に松下牧場<富士宮市>で先進のロボット搾乳や管理方法について研修し、命の尊さや食べ物の大切さを学ぶ良い機会となりました。(小野田)

○取扱商品展示会を開催

8月24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。



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ありがとうございました。(小林)

□取扱商品の工場、原料産地の確認

○お魚豆乳団子の製造工場を確認

5月16日に、1月より取扱いを開始した「お魚豆乳団子」の製造工場であるキョクヨーフーズ(株)<愛媛県北宇和郡>を訪問し、施設設備及び品質管理・衛生管理体制等について確認しました。

キョクヨーフーズは(株)極洋の子会社で、HACCP承認、ISO9001・ISO14001認証を取得している工場、工場内の照明は全てLED、床は全てステンレス製であり施設設備を常に良くしていく姿勢がうかがえました。



原材料の入荷から製品出荷にいたる全工程で品質チェックを行い、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る事が確認できました。(吉永)

○ブルーベリー(県内産ブルーベリージャム)の圃場を確認

7月12日に、本年1月より取扱いをはじめた「県内産ブルーベリーのジャム」の原料のブルーベリーを栽培している富士博園<富士宮市>を視察しました。




同農園は、世界遺産の山宮浅間神社の近くで富士山麓の広大な土地に約2万本のブルーベリーの木が植えられた大規模なブルーベリー農園です。富士山の火山灰土で水ハゲが良く酸性の土壌で、ブルーベリーの栽培にとっても適しており農薬は一切使用しておらず、収穫から選別まで全て手作業で行っているとのことでした。今季は豊作とのことと、ブルーベリー畑に紫色の実がたくさん実っている様子が確認できました。(遠藤)

□取扱商品のご案内

○規格変更商品等をご紹介します


規格変更(9月分~)
福神漬(国産原料、500g)
500g/袋
カセイ食品(株)
国産原料を使用した無着色の製品です。 安定供給のため、製造工場を変更し、配合を見直し供給します。
 

規格変更(9月分~)
さんま開き澱粉付
35g・45g
清水冷凍(株)
国産原料を使用した下味付きの製品です。 原料不足のため取扱を一時中止しておりましたが、小型原料魚を使用し価格を下げて供給します。


○取扱いを一時中止しています

- ◇桜えび(釜あげ、1kg)
- ◇桜えび入りかきあげ(40g・60g)
- ◇桜えびボール(約5g*約180個、1kg)

◇桜えび入りシューマイ
取り扱いしています。



※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。(小林)