



県学給だより

No.39

発行日：平成31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い申し上げます。

さて、今年の干支は「己亥(つちのと・い)」となり、「亥」は植物に例えると草木の生命力が種の中に閉じ込められ、芽吹きを迎える状態を表しているそうです。

今年には天皇陛下の退位(4/30)、皇太子さまの新天皇即位(5/1)と改元があるので、猪の如く勢いに乗り新しい時代に向けてスタートす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

2018年12月10日、農林水産省から「平成30(2018)年産 水陸稲の収穫量」が公表されました。作況指数は8年ぶりに全国平均で98「やや不良」(静岡は平均で97「やや不良」、地域別では西部99「平年並み」、東部95「やや不良」となりました。

関東・九州などの8県で102~104「やや良」となったものの、天候不順によって複数の米どころで作況が悪化し北海道が9年ぶりの90「不良」、東北の日本海側など13県で95~98「やや不良」となりました。

全国の主食用米の作付面積は前年比1.2%程度増加し、予想収穫量は732万7千トン(前年産比約0.3%増)が見込まれています。

玄米の品位状況は、猛暑の影響により乳白や腹白など未熟粒が多く、整粒の割合は69.2%(前年産比1.4ポイント減)となっています。

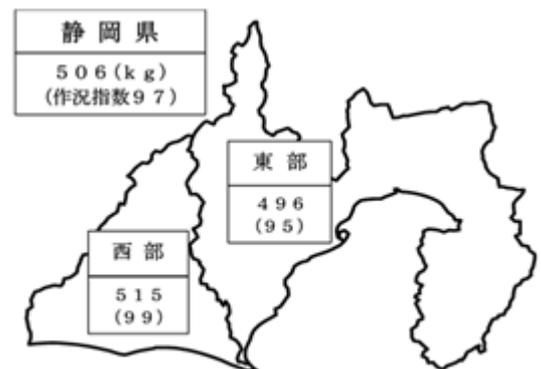
作況の悪化により、2018年産米(新米)の流通価格は4年連続して上昇傾向で、店頭価格も2017年産まで3年連続上昇したことにより、消費者の米離れが進み1人1カ月あたりの米消費量は9月時点で推定4.29kg(前年同月比3.9%減)と、10カ月連続でマイナスとなっています。また、中食や外食では米利用を縮小する動きもあり、米穀卸会社や量販店は新米の販売不振を警戒して利幅を削り価格の抑制や特売に動き、店頭価格の上昇にブレーキがかかって今後の価格動向は不透明です。

JA静岡経済連の2018年産静岡県産米販売価格は、前年よりも値上がりし、平成30年度1~3月分の学校給食用精米(標準米)の供給価格は、前期(4~12月分)比で約1.9%の値上りとなりました。

② 小麦粉(パン、めんの原料)

2018年10月期の輸入小麦政府売渡価格は、アメリカ・オーストラリアの一部地域の乾燥による減収懸念等から小麦の国際価格が上昇したこと、燃料油価格の影響により海上運賃が上昇したことから、直近6カ月(2018年3~9月)の平均買付価格が4期連続の値上げとなり5銘柄平均で前期比2.2%の値上げとなりました。

国産麦の状況は、農林水産省が2018年11月20日に公表した「平成30(2018)年産 4麦(小麦、



作柄表示地帯別 10a 当たり収量及び作況状況

二条大麦、六条大麦及びはだか麦)の収穫量」によると、全国の小麦生産量の60%以上を占める北海道の秋まき小麦が、6月中旬から7月中旬にかけての低温、日照不足の影響により登熟不良となり、収穫量が前年産の78%に落ち込んだため、全国の小麦収穫量は前年産に比べ15%減少しました。

民間流通麦の取引価格は値上がりし、学校給食用小麦粉(国産小麦100%)の買入価格も前期(4~12月分)比で約6.8%値上がりしたため、平成30年度1月~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 0.8%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 1.1%の値上げとなりました。

本会では、平成27年度から国産小麦100%(超強力小麦「ゆめちから」と県産小麦「イワイノダイチ」をブレンド)の小麦粉を使用したパンとめんを供給してきました。

「イワイノダイチ」は、多収品種として2005年に県の奨励品種に採用されましたが、県内では品種の移行が進められ、より収量と品質が安定した「きぬあかり」が2016年から奨励品種に採用され、2018年産県産小麦の生産量は、「イワイノダイチ」約500ト、「きぬあかり」約1,100トとなりました。

「きぬあかり」は、粉の色とグルテンの質も良好で、製麺適性が高く、超強力小麦とのブレンドによる製パン適性も「イワイノダイチ」と同等であり、平成31年度4月分より学校給食用小麦粉に使用する県産小麦の品種も「きぬあかり」に変更します。



＜小麦粉配合割合＞

平成30年度まで		
産地	品 種	割 合
北海道 及び 滋賀県	ゆめちから	60%
静岡県	イワイノダイチ	40%



平成31年度 4月～		
産地	品 種	割 合
北海道 及び 滋賀県	ゆめちから	60%
静岡県	きぬあかり	40%

(石上、田形)

□学校給食の衛生管理

○学校給食食品衛生責任者講習会を開催

11月9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(食品)製造工場並びに本会協力会(配送委託業者)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。

今年度も、県健康福祉部生活衛生局衛生課食品監視班担当者を講師に招き、「最近の食品衛生情報について」と題し、最近の食中毒事故に関する情報やノロウイルス食中毒防止、食品衛生法の改正による「HACCPに沿った衛生管理の制度化」について講義を受けました。特に「HACCPに沿った衛生管理の制度化」については、各社取り組みが求められる所であり、参加者は熱心に聴講していました。

(田形、小野田圭吾)

○HACCP及び異物混入防止対策研修会に参加

10月12日に静岡県学校給食パン協同組合主催のパン加工委託工場及び炊飯委託工場を対象としたHACCP及び異物混入防止対策研修会に参加しました。

研修会では、(株)サイゼリヤ品質保証室長の小笠原義倫氏を講師に迎え、食品衛生法の改正(平成30年6月13日公布)によりすべての食品等事業者がHACCPによる衛生管理が求められることになったことを受け、工場での取り組みと心がまえ等を中心とした講義と発生頻度が高い異物混入事故の発生防止のポイントについて講義がありました。

また、当日は金属検出機メーカーの(株)アンリツから金属検出機の使用上の注意についての説明がありました。すべての学校給食用パン加工委託工場に金属検出機が導入されて3年が経過しましたが、適正な使用方法について再確認する良い機会となりました。(田形)

□お知らせ

○全国学校給食研究協議大会に参加

11月29・30日に兵庫県で開催された第69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久保田雪子栄養教諭(沼津市立愛鷹小学校)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玉岡かおるさん(作家)による「生きる力・生き抜く力を食育で」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」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方策について協議しました。

(大久保・小野田圭吾)



○「あじ干物(揚げ用)」の製造工場を確認

10月9日、1月より新規に取扱う「あじ干物(揚げ用)」の製造工場(羽野シーフーズ株式会社<沼津市下香貫>)の工場調査を行いました。

この工場では魚の干物製造について「静岡県ミニHACCP」承認を受けており、原料の解凍、開き加工、味付けから包装・出荷に至るまでの工程を衛生的に管理し、安全な干物製造を行っていました。塩汁漬け工程は自動化されており、塩汁を一定の温度帯で衛生的に保ち、魚種や魚体の大きさにより漬け時間を変えて味の均一性を保っていました。最終の包装工程では目視による入念なチェックと計量を行い、金属探知機に通すなど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。



なお、「あじ干物(揚げ用)」は、酸化防止剤を使用しておらず、県内産緑茶の抽出液に漬けることで酸化を防ぐとともに魚の臭いを抑えている商品です。(小林)

○県内産かます米粉お茶フライの製造工場を確認

12月18日、1月よりリニューアルする「県内産かます米粉お茶フライ」の製造工場(株式会社清水冷凍<静岡市清水区>)の工場調査を行いました。

こちらの工場では学校給食向けの魚切り身加工やでんぷん付け製品、パン粉付け製品の加工等を行っている工場、ひとつひとつを丁寧に手作りしていました。

当日は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、細心の注意を払って製造している様子を確認することができました。(小林)



○学校給食功労者の表彰を決定

本会では毎年、学校給食用物資を供給している優れた工場及び特に功績のあった工場関係者の表彰を行っています。

本年度は、学校給食功労者として、磐田市のパン工場「有限会社小松」代表取締役の深見高安氏と静岡市のめん工場「株式会社富士公司」会長の鈴木國正氏を表彰することに決定しました。



深見代表取締役は、学校給食用パン・米飯の安定的な供給と円滑な実施に努め、また、近隣工場への技術指導にも尽力されました。

鈴木会長は、学校給食用めん工場が減少傾向にある中、山間部を含めた静岡市内を広域に学校給食用めんを安定的に供給し、円滑な実施に取り組んでられました。(田形)

○カロリーメイク静岡版を3月にバージョンアップ

本会の学校給食普及充実事業の一つである静岡県学校給食栄養管理システム<カロリーメイク静岡版>貸与事業は、現在、県内の34市町と21の県立特別支援学校に対して合計315本の貸し出しを行っており皆様にご活用いただいています。

カロリーメイク静岡版は、皆様がより使いやすいソフトになるよう、数年おきにバージョンアップしていますが、本年度3月中旬に、新バージョンを配布することになりましたのでお知らせします。

今回のバージョンアップの主な内容は、新元号への対応や発注書の出力方法の見直しなどが中心となりますが、食品移動機能の追加や料理管理機能の充実、発注書のエクセル出力機能の追加など、より便利かつ使いやすいソフトとなりますのでご期待ください。

また、県学給だより No. 38(平成30年9月1日発行)にて、学校給食摂取基準が一部改正された旨をお知らせしておりますが、カロリーメイク静岡版の基準値登録については、各市町や各ユーザーにより弾力的に運用されていることが想定されるため、今回のバージョンアップにおいて、新基準値の上書登録の機能は搭載しませんので、お手数ですが、必要に応じて各ユーザーにおいて手動にて変更されますようお願いいたします。(前田)



県学給新規取扱商品等のご案内

国産ミックスフルーツパウチ

新 1Kg/袋

佐竹商事

国産果実(黄桃・白桃・りんご・みかん)のライトシラップ漬けの袋入りです。
約20mmのダイスカットで彩りよく食べ応えがあります。



国産れんこん水煮(银杏切・要冷蔵)

新 1Kg/袋

ミヤハラフーズ

国産の蓮根を2mm厚の银杏切りにした袋詰めです。
洗い・皮剥き・酢水晒し等の下処理が不要です。
スープ、麺類、炒め物、揚げ物、酢飯ご飯の具材等としてご使用ください。



新 **ポロニアカツ**

40g・50g/個

印南養鶏農協

半円にカットしたポロニアソーセージを、ポテトフレークとお米のパン粉で衣付けした厚みのバラツキがない調理しやすい製品です。
鉄分5.0mg/100gを強化しています。



新 **海鮮チヂミ**

40g・50g/個

SD食品

国産ニラ、国産キャベツ、イカとタコを使用した野菜たっぷりの韓国風お好み焼です。遠赤外線であつくりと焼き上げた生地のもちもち感とだしの効いた生地が特長です。
アレルギー乳卵不使用です。



新 **お好み焼き**

40g・50g/個

SD食品

国産キャベツ、米油で揚げた揚げ玉、マンナンを生地に混ぜ込み、国産豚肉、国産米粉、国産小麦、和風だしを使用した風味豊かでもちっとした食感の関西風お好み焼です。
アレルギー乳卵不使用です。



新 **いわしトマト煮**

40g×10個・50g×10個/袋

津田商店

国産まいわしをケチャップベースの調味液で煮込んだアレルギーフリーのポイリングパックです。
高圧処理してあり骨まで柔らかく食べることができます。



新 **あじ干物(揚げ用)**

約50g(40~60g)/個

清水冷凍

国内産まあじを使用した揚げ用のあじ干物です。
県内産緑茶を使用した独自製法で、魚の酸化や魚臭さを抑えています。
しっかり揚げる事で骨を気にせず食べられます。
県内工場(沼津市)で製造しています。



新 **かにかまぼこ(ほぐし)**

1Kg/袋

極洋

アレルギーフリーのかにかまを繊維状にほぐしブロック凍結した製品です。
汁物の具材はもちろん、和え物や中華料理の具材等、幅広くご利用いただけます。



新 **国産野菜の彩りさつま**

20g×50個/袋

ピアット

国産野菜(キャベツ・人参・枝豆)を使用したさつま揚げです。
緑・赤・黄の三種の野菜で色鮮やかで、見た目も楽しい製品です。



左:蒸し 右:焼き

チーズデザート
(りんご果肉入り・鉄分強化)

新 30g/個

六甲バター

国産りんごとクリームチーズをたっぷり使った上品な味わいのチーズデザートです。鉄分を強化しています。紙スプーン付です。



県内産たけのこ水煮パック
(ダイスカット)

新 1Kg/袋

ミヤハラフーズ

静岡県産たけのこを5mmダイスカットにした袋詰めです。スープ、担々麺、麻婆豆腐、ちまきや炒飯の具材等、幅広くご利用いただけます。県内工場(静岡市)で製造しています。



うずら卵水煮ラミコンカップ

新 200個/カップ

天狗缶詰

缶詰に比べ軽く、取扱いが容易なラミコンカップ詰めのうずら卵水煮です。カップ天面は青透明色のフィルムを使用しており、切れ端の発見が容易です。



サイコロこんにやく

新 1Kg/袋

かぶら食品

群馬県産の特等粉を使用したこんにやくです。約8mm×8mm×10mmのサイコロ形状のこんにやくでカットする手間が省けます。五目煮豆用にちょうどいいサイズです。



具だくさんたまねぎドレッシング

新 200ml/本

丸和油脂

国産たまねぎをたっぷりを使用した酸味を抑えた和風の分離液状ドレッシングです。炒めたたまねぎは風味がよく、ほんのり甘く、後味を引きまします。アミノ酸不使用の製品です。



わかめしらすふりかけ

変更 2g×40個/袋

ニチフリ食品

内容量を2.2g → 2.0gに変更します。



しらす入りシューマイ

変更 18g×20個/トレ

テーブルマーク

原材料の魚介エキスを変更し「魚介類」アレルギーを除外しました。県内産のしらすをたらのすり身と合わせたふんわりとした食感のシューマイです。



県内産かます米粉お茶フライ

変更 40g・50g/個

清水冷凍

調理し易さや魚特有の臭を抑えるため、ドレス加圧原料(骨あり)からフィーレ原料(骨なし)に変更します。



<取扱廃止商品>

- ◆ソイドレッシング H30.12月末で廃止しました。
- ◆信州うらごしトマト H31.3月末で廃止します。



お問い合わせ・サンプル依頼は、
本会(TEL 054-254-7428)まで
ご連絡下さい。(小林)