



# 県学給だより

## No.42

発行日：令和2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申し上げます。



さて、今年は「子年(ねどし)」にあたり、新しい十二支の周期が始まる年でもあります。干支を表すと「庚子(かのえ・ね)」となり、植物に例えると成長に向かって種子が膨らみ始める時期であり、未来への大きな可能性を感じさせます。

又、7月下旬には東京オリンピック・パラリンピックが開催されることから、これを機会に新しいことへ挑戦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

#### ○米

農林水産省は12月10日、「令和元(2019)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99「平年並み」(静岡県は平均で99「平年並み」、地域別では西部102「やや良」、東部95「やや不良」となりました。

2019年産米の作柄は地域による格差が鮮明となり、北海道や東北が104「やや良」の豊作となったのに対し、夏場の天候不順に見舞われた関東や西日本は作柄が悪化し、最も作柄が悪かった九州は86「不良」となりました。

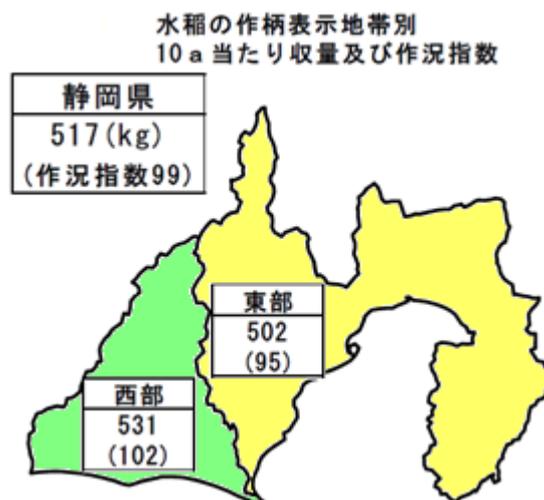
全国の主食用米の作付面積は前年並みとなり、予想収穫量は726万1千トン(前年産比約0.9%減)が見込まれています。

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、11月上旬時点での全農が集荷した1等米の比率は72%(前年産比13ポイント減)となっています。

作況の悪化に加え、運賃や包装資材費の値上がり分が転嫁され、2019年産米(新米)の流通価格は5年連続で上昇傾向です。

JA静岡経済連の2019年産静岡県産米販売価格は、コシヒカリとB銘柄米(あいちのかおり、にこまる、きぬむすめ、キヌヒカリ等)及び1等米と2等米の価格差が縮まり、安価な米の価格が底上げされたため、前年産の価格より2.1%の値上げとなりました。

平成31年度1~3月分の学校給食用精米の供給価格は、本会において価格調整(値引き)を行い、前期(4~12月分)比で1.1%の値下げをしました(石上、田形)



関東農政局統計部「令和元(2019)年産水陸稲の収穫量(関東農政局内)12月10日公表の補足資料」より

#### ○小麦粉(パン、めん)の原料

2019年10月期の輸入小麦政府売渡価格は、輸入小麦の直近6カ月(2019年3~9月)の平均買付価格が、欧州での生産増加見込やロシア・ウクライナ産小麦の輸入攻勢によるアメリカ産小麦の需要の減少見通しや冬小麦の比較的良好な作柄見通しなどから軟調に推移していることから、前期に続いて値下げとなり、5銘柄平均で前期比8.7%の値下げとなりました。

国産麦の状況は、農林水産省が11月22日に公表した「令和元(2019)年産 4麦(小麦、二条大

麦、六条大麦及びはだか麦)の収穫量」によると、全国の小麦収穫量は、天候に恵まれ、生育が順調で登熟も良好であったこと等から、前年産に比べ34%増加しました。

学校給食用小麦粉は、民間流通の国産小麦100%を使用していますが、買入価格は輸入小麦の価格変動による価格調整により、前期(4~12月分)比で約2.8%値下がりしました。

平成31年度1~3月分の学校給食用パンの供給価格は、本会において価格調整(値引き)を行い、平均で前期(4~12月分)比 1.3%の値下げ、学校給食用めんの供給価格は平均で前期(4~12月分)比 1.7%の値下げをしました。(石上、田形)

### ○砂糖(パンの副原料)

2019/20年度世界の砂糖需給状況は、天候不順で主産地の収穫量が減少したため、生産量に対し需要量が上回り供給不足となる見通しですが、在庫量も高水準のため価格の上昇力は弱そうです。

本県における学校給食用パン副原料の砂糖は、平成29年度より、国産100%(北海道産)のてん菜糖を精製した上白糖を使用しています。

国産の砂糖価格は、国の政策支援の実施により、安い外国産原料糖を使用した砂糖との価格差が調整され、国産と外国産の砂糖価格は同水準に設定されており、砂糖の卸売価格及び小売価格は概ね国際相場に連動した動きになっています。

国内の取引価格の指標となる日経新聞の上白糖価格は、昨年7月24日に2円/kg値下がった以降は187~188円/kgで推移し、当分の間は変動がない見込みです。(石上、田形)

### ○学校給食用脱脂粉乳を1年後に国産に変更予定

学校給食用パンの副原材料の脱脂粉乳は学校給食用として軽減税率適用により関税無税の輸入品を使用していますが、令和2年度1月(2021年1月)以降、国産品への切り替えを予定しています。

また、調理用・飲用向けの脱脂粉乳についても同様に国産品に変更する予定で現在準備を進めています。現行の関税無税の輸入脱脂粉乳については、法律により学校給食以外の使用は原則認められず、その管理のために受払台帳の記帳が義務付けられています。

なお、受払台帳の保存期限は記帳終了後2ヵ年と規定されており、税関職員による訪問確認等も行われていますので引き続き遺漏の無いよう管理をお願いします。(小野田圭吾)

## □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15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。

昨年度に引き続き、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。参加者は皆熱心に聴講していました。



(小林、小野田圭吾)

### ○HACCP及び異物混入防止対策研修会に参加

10月25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、日頃の工場運営における衛生対策のポイントについて質疑応答を交えながら、実際に成功している工場の例を用いたわかりやすい解説があり、HACCPによる衛生管理の運用を再確認する良い機会となりました。



(小野田圭吾)

## □お知らせ

### ○全国学校給食研究協議大会に参加

11月7・8日に岡山県で開催された第70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、本県からは共同調理場の部で「袋井市立中部学校給食センター」が表彰を受けました。

全体会では、文部科学省による「災害時の学校給食実施体制の構築」の説明があり、その中で、平成28年の熊本地震で被災された熊本県益城町からの報告がありました。益城町では非常食を備蓄していなかったため混乱したが、「食べられるものがあればパニックは避けられた」という話が非常に印象的であり、今後の私たちの教訓であると痛感しました。

また、歯学博士の岡崎好秀氏による「～子どもの口は履歴書～子どもの口はふしぎがいっぱい」と題した特別講演があり、食物や食べ方と口腔機能の関わりや育成についての興味深い講話でたいへん勉強になりました。

(吉永、小林)



袋井市立中部学校給食センターが文部科学大臣表彰を受賞

### ○「駿河湾産減塩しらす干し」の製造工場を確認

12月3日に1月より取扱う「駿河湾産減塩しらす干し」の製造工場(株式会社久保田水産<吉田町>)の調査を行いました。

この工場は大正2年創業の老舗工場で、年間120tの釜揚げしらすを加工しています。

製造にあたってはHACCPの概念をマニュアル化し、原料の受け入れから出荷まで衛生的に管理していました。



原料は、工場近くの吉田漁港から鮮度の良い駿河湾産しらすを仕入れて直ちに釜揚げしています。しらすは水揚げ時に夾雑物が多く混入するため、安心して食べることが出来るよう丁寧に選別し金属探知機も使用し細心の注意を払って製造しています。この「駿河湾産減塩しらす干し」は学校給食用として、茹でる際の塩分を通常の分量に設定した身体に優しい地産地消の一品です。

(遠藤)

□ 県学給新規取扱商品等のご案内

**新** 豚レバーチップ  
(5mm ダイスカット)

500g/袋

フジ食品

鉄分豊富な豚レバーを約5mm角にカットしボイルした後、冷凍しました。レバー特有の臭みが抑えられているので、レバー嫌いな児童・生徒も美味しくお召し上がりいただけます。



**新** さんまみぞれ煮

40g・50g×10個/袋

津田商店

脂がよくのったさんまを、特製しょうゆダレで煮込み、国産の大根おろしをかけて仕上げました。高圧処理をしておりますので、骨まで柔らかく食べられます。



**新** 駿河湾産減塩しらす干し

500g/袋

久保田水産

駿河湾で獲れたしらすをその日のうちに加工した商品です。茹でる際の塩分を通常の半分量にした減塩商品(100gあたり食塩相当量1.1g)です。県内(吉田町)の工場で製造しています。



**新** 根菜入りつくね

1kg(1個約8g)/袋

印南養鶏農業協同組合

国産野菜(ごぼう・人参・玉ねぎ・里芋・れんこん=約36%、うち根菜は約27%)と国産鶏肉を使用した鶏つくねです。凍ったまま、スープ、シチュー等に入れてご使用ください。



**追加** こめサラダ油

8kg/9ℓ缶

ポーソー油脂

こめ油を最高度に精製した高純度の食用油です。抗酸化成分が豊富で酸化にも強いいため、そのままでも、加熱調理しても美味しい味を長く保つことができます。JAS規格品で消泡剤(シリコーン)は不使用です。



**追加** 国産れんこん水煮  
(7mm厚銀杏・要冷蔵)

1kg/袋

ミヤハラフーズ

現行取扱商品の国産(主に佐賀県)れんこん水煮2mm厚銀杏切りの袋詰に加えて、7mm厚の銀杏切りを追加して取り扱います。洗う・皮を剥く・酢水に晒す等の下処理が省け、調理時間が短縮。出来、料理がきれいに仕上がります。



**変更** えのき茸

1kg/袋

平林産業

長野県産えのきをカット後、急速凍結しました。カットサイズを1/2カット(約5~6cm)から1/3カット(約3~4cm)に変更し、食べやすくしました。



※長さは目安です。

**変更** みかんゼリー(鉄分入り)

30g/個

日東ベスト

静岡県産みかん果汁を使用したゼリーです。静岡県産みかん果汁の原料不足に伴い、原料配合を見直し、鉄分(1個あたり約0.6mg摂取可能)を加えました。



**<産地変更商品>**  
**県内産から国産に一時変更**  
 ●国産たけのこ水煮パック  
 (ダイスカット・千切り・短冊・縦割)  
 → R2年6月分から新物で県内産に戻す予定です  
**<取扱一時中止商品>**  
 ◆和歌山県産みかん缶詰  
 → R2年2月から再開予定です  
 ◆桜えび入りシューマイ(18g\*20)トレー入  
 ◆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)  
 → 取扱再開時期未定です

※ 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。(大久保)