


# 県学給だより

## No.45

発行日：令和3年5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



令和2年3月から新型コロナウイルスの感染拡大の為、子供たちの学校生活も学校給食の様式も一変し耐え忍ぶ状況が続いています。ゴールデンウィーク明けから県内でも新型コロナワクチンの高齢者向け優先接種がはじまる見込みですが、ここに来て、感染力が極めて高く重症化する可能性も高い変異株による感染が増加しており、引き続き一人一人が丁寧な手洗い、マスクの着用、3密回避など感染拡大防止を意識し取り組むことが必要です。早期に収束して穏やかな日常が戻ることを祈るばかりです。

**□お知らせ**

**○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、令和3年2月12日に告示され、令和3年4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(2020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】

	特別支援学校 幼稚部幼児	小学校児童			中学校生徒 12~14歳	特別支援学校 高等部生徒	
		6~7歳	8~9歳	10~11歳			
エネルギー	kcal	490	530	650	780	830	860
たんぱく質	g	エネルギー全体の 13% ~ 20%	エネルギー全体の 13% ~ 20%	エネルギー全体の 13% ~ 20%	エネルギー全体の 13% ~ 20%	エネルギー全体の 13% ~ 20%	エネルギー全体の 13% ~ 20%
		15.93 ~ 24.50	17.23 ~ 26.50	21.13 ~ 32.50	25.35 ~ 39.00	26.98 ~ 41.50	27.95 ~ 43.00
脂質	g	エネルギー全体の 20% ~ 30%	エネルギー全体の 20% ~ 30%	エネルギー全体の 20% ~ 30%	エネルギー全体の 20% ~ 30%	エネルギー全体の 20% ~ 30%	エネルギー全体の 20% ~ 30%
		10.89 ~ 16.33	11.78 ~ 17.67	14.44 ~ 21.67	17.33 ~ 26.00	18.44 ~ 27.67	19.11 ~ 28.67
ナトリウム	mg	591 未満	591 未満	787 未満	787 未満	984 未満	984 未満
食塩相当量	g	1.5 未満	1.5 未満	2.0 未満	2.0 未満	2.5 未満	2.5 未満
カルシウム	mg	290	290	350	360	450	360
マグネシウム	mg	30	40	50	70	120	130
鉄	mg	2.0	2.0	3.0	3.5	4.5	4.0
亜鉛	mg	1	2	2	2	3	3
ビタミンA(レチノール活性量)	μg	190	160	200	240	300	310
ビタミンB1	mg	0.30	0.30	0.40	0.50	0.50	0.50
ビタミンB2	mg	0.30	0.40	0.40	0.50	0.60	0.60
ビタミンC	mg	15	20	25	30	35	35
総量_食物繊維	g	3.0 以上	4.0 以上	4.5 以上	5.0 以上	7.0 以上	7.5 以上

**○基幹商品の台風等における緊急時の対処について**

『学校給食用基幹商品(米飯、パン、めん、牛乳)の台風等における緊急時の対処について』は、4月2日付で送付した「令和3年度静岡県学校給食会 申込み方法等の手引き」(小冊子)の中でご案内しています。(15ページ目)

台風の接近、大雨洪水警報の発令、風水害・大雪等による通行不能やインフルエンザ等により、市町教育委員会又は学校において、急きょ休校など学校給食の中止措置を講ずる場合の対処方法について記載してあります。緊急対応が予想される際には、関係工場と連絡を密に行い不必要な製造を未然に防止するよう対処をお願いします。

なお、学校給食用パンについては、原料に使用している脱脂粉乳を令和2年度2月分より関税無税の輸入品から国産品へ切り替えました。これにより、パンを廃棄処分する場合の税関への届出は不要となりましたのでご承知下さい。(田形、小野田圭)

○クラス別方式米飯の保温箱にライスシート使用を開始

令和3年4月より、学校給食用クラス別方式の米飯について保温箱に米飯を移し替えて納品する際に、保温性の向上、余分な水気の吸収、箱の劣化防止、衛生面の向上の観点からライスシートを使用するようになりました。給食現場からは「余分な水分が吸収され、ご飯がやわらか過ぎることがなくなった」、「おいしくなった」、「保温箱返却時の水入れの手間がなくなり助かる」など概ね好評です。(田形)

○パン米飯品質向上研修会に参加

3月19日に静岡県学校給食パン協同組合主催の令和2年度パン米飯品質向上研修会に参加しました。

研修会では、全日本パン協同組合連合会常務理事の嶋内八郎氏を講師に迎え、学校給食パン製造におけるHACCP制度化対応等について講義を受けました。嶋内氏は、岐阜県学校給食パン協同組合副理事長も務めるほか、東濃学校給食炊飯センター株式会社代表とHACCP対策室長も務めており現場目線に立ったわかりやすい解説内容でした。新型コロナウイルス感染拡大防止に配慮しながらの開催でしたが、多数のリモート参加もあり、今後の更なる品質向上に期待が高まる研修会でした。



(小野田圭)

○「食に関する図画コンクール」を実施します

本会では、食に関する図画を通して児童生徒が食の大切さや望ましい食習慣に対する関心を高め、地域でとれる産物や食文化などへの理解と知識を深めることにより食育の推進を図ることを目的として「令和3年度 食に関する図画コンクール」を実施します。各学校あて別途通知いたしますが、多くの児童・生徒にご応募いただきますようご協力をお願いします。(前田)



**募集対象** 静岡県内の小中学校及び特別支援学校の児童生徒が  
**「食に関すること」をテーマとして描いた図画作品**  
**募集期間** 令和3年8月1日～9月30日  
 主催 公益財団法人静岡県学校給食会  
 共催 静岡県学校給食パン協同組合、静岡県学校給食めん協同組合、静岡県牛乳協会  
 後援 静岡県教育研究会、静岡県PTA連絡協議会

静岡県学校給食会事務局の職務分担(令和3年度)

本部	理事長 小野田豊 事務局長 前田和久(総務課長兼務) 参与 石上達也(物資課長兼務)	【物資課】 衛生管理係長 川島美昭 一般物資係主任 遠藤 綾 基幹物資係長 田形 聡 " 主任 由井裕美 基幹物資係主事 小野田圭吾 " 主事 齊藤知里 一般物資係長 大久保愛子 " 主事 石川実咲希 <span style="color:red">新</span> 一般物資係主任 小林佳生 " 派遣職員1名	
	【総務課】 係長 吉永泰子 主事 渋谷広貴		
浜松支部	事務局長 伊熊孝師 (経理係) 係長 鈴木一隆 主事 中川 歩 <兼>主事 杉山真也	(物資係) 係長 池島千恵子 <span style="color:red">新</span> <兼>主事 杉山真也 " 渡邊美智子 " 井口 歩	沼津支部 事務局長 室伏清文 (経理係) 主任 伊藤友子 (物資係) 後藤佳子 派遣職員1名

令和3年度本会事業計画を紹介します

	事業名	趣旨	対象・関係者	期日
安定供給及び安全確保	物資委員会	商品の選定と供給、研究と開発に関する審議	物資委員会委員	6・10・1月
	委託工場実地調査及び選定委員会	指定更新のための実地調査及び指定審査	パン・炊飯工場	調査…10・11月 選定…1月
	パン実技講習会・品質向上研修会	パン・米飯の品質向上のための実技講習会・品質向上研修会を開催	パン工場	8・2月
	商品の安定供給に関する協議会	関係機関及び団体等と協議	関係市町教委他	随時
	食品衛生講習会 食中毒発生防止の啓発	基幹商品等食品衛生講習会の開催及び食中毒発生防止の通知	パン・炊飯、めん工場他	講習…8・11月 啓発…随時
	基幹商品工場巡回調査	基幹商品委託工場を立入調査し衛生管理等の確認	パン・炊飯、めん工場	随時
	配送実態調査 衛生管理状況調査	一般商品配送委託業者等の配送実態を調査し衛生管理等の確認	配送業者他	随時
	商品受入・保管管理体制の整備	冷凍冷蔵保管庫を無償貸与し商品受入保管管理体制を整備	関係学校・共同調理場	6月
	基幹商品及び一般商品の定期検査	衛生検査、放射性物質等検査を実施し安全性の確認及び情報提供	基幹商品工場・配送業者	4・10月
	メーカー自主検査の義務付け	メーカーによる自主検査の実施及び結果報告の義務付け	メーカー	6月
取扱商品製造工場等の実地調査	取扱商品製造工場を立入調査し品質管理・衛生管理等の確認	メーカー	随時	
普及充実及び食育推進	学校給食優良工場・功労者の表彰	基幹商品優良工場・功労者を表彰	パン・炊飯・めん工場、功労者	1月
	諸団体助成	学校給食関係団体に対して助成	関係団体	6月
	研修会、講習会等助成	市町が実施する研修会・講習会等に助成	市町教委	6月
	講師紹介・あっ旋、工場見学あっ旋	市町が実施する研修会・講習会に講師や工場見学をあっ旋	市町教委他	随時
	貸与事業	栄養管理システムソフトの貸与、献立レプリカ・年表パネル等の貸出し	市町教委他	随時
	食に関する図画コンクール(新規)	児童生徒を対象に食に関する図画コンクールの開催	児童・生徒	募集…8～9月
	食育教材等の配布(浜松支部事業)	学校等へ食育教材の配布 地場産物の栽培キット等の配布	浜松市内関係学校	教材…5～6月 栽培…6月・12月
各種イベント・セミナーへの参加	展示会・イベント・各種セミナーへの参加	県・市町・関係団体他	随時	
情報及び資料提供	ホームページの運営	学校給食や食育に関する情報提供	一般・関係者	随時
	県学給だより、トピックスの発行	各市町・学校等に県学給だより、トピックスを配布	市町教委他	だよ…5・9・1月 トピ…毎月
	給食会要覧、事業案内、献立集の資料編さん	各市町等に事業案内等を配布	市町教委他	随時
	取扱商品に関する情報提供 商品展示会★	各市町等に商品規格一覧表等を配布、商品展示会を開催	市町教委他	提供…随時 展示…8月★
	その他、要請に応じた情報提供	流通情報等の収集及び情報提供	市町教委他	随時
	緊急時における情報提供	商品等の緊急情報を各市町に提供	市町教委他	随時
市町訪問事業の実施	各市町教委等へ訪問	市町教委他	5・6月	
受託	牛乳供給に係る事務委託	牛乳協議会への参加、牛乳代金の取扱事務等	各学校他	随時
業務運営のための会議	評議員会	事業報告・決算等の承認	評議員・監事	6月
	理事会	事業報告・決算、事業計画・予算等の承認	理事・監事	報告・決算…6月 計画・予算…2月
	監事会	事業報告・決算の監査	監事	5月
	本部・支部連絡協議会	本部・支部における懸案事項及び提案事項の協議	本部・支部職員	随時
	県学校給食会館建設検討委員会	県学校給食会館の建設について検討委員会を開催	本部職員	随時
	公認会計士の会計監査指導	公認会計士による会計監査指導	公認会計士	随時
	全国学校給食会連合会及び関東ブロック連絡協議会の会議へ出席	全国学校給食会連合会及び関東ブロック連絡協議会の会議へ出席	役職員	随時

★印の事業は、新型コロナウイルス感染防止のために中止となる場合があります

□ 県学給新規取扱商品等のご案内

<p><b>新</b> 国産白桃缶詰</p> <p>1号缶、20mm ダイスカット</p> <p>佐竹商事</p> <p>山形県産白桃のライトシラップ漬けの缶詰です。20mmのダイスカットで食べ応えがあります。使用品種の恋香桃(れんかとう)は華やかな香りがあり、白桃としては果肉が珍しく緻密でしっかりとした食感が楽しめます。</p> 	<p><b>新</b> 雑穀ブレンドドライパック</p> <p>500g/袋</p> <p>天狗缶詰</p> <p>食物繊維たっぷりの5種類の豆と5種類の雑穀を混ぜ合わせました。加熱殺菌済みで、下処理なしでそのままお召し上がりいただけます。水煮製品と違い、調味液等に浸かっていないため、旨味の溶出や、歯触りが悪くなる心配がありません。</p> 	<p><b>新</b> ポテトとお米のささみカツ</p> <p>40g、50g/個</p> <p>印南養鶏農協</p> <p>国産ささみにポテトフレークとお米のパン粉で衣付けしました。ささみは肉の中まで調味しており、しっとりとした食感に上げています。厚みのパラツキが少ないので、調理がしやすい商品です。</p> 
<p><b>新</b> いわし生姜煮</p> <p>40g×10個、50×10個/袋</p> <p>津田商店</p> <p>いわしを特製の生姜入りのしょうゆタレで煮込みました。生姜を使用することで、いわし独特の臭みを抑えて食べやすく仕上げています。高圧処理を施していますので、骨までお召し上がりいただけます。</p> 	<p><b>新</b> 国産スイスチャード</p> <p>500g/袋、4cm カット、バラ凍結</p> <p>マツバラ</p> <p>和名「ふだんそう」と呼ばれるほうれん草に似た野菜の一種です。色素の発色の仕方で白・赤・オレンジ・黄色など、カラフルな茎の色が特徴で、ビタミンやミネラルが豊富に含まれています。 ※加熱し過ぎると色が落ちてしまいます</p> 	<p><b>追加</b> 輸入黄桃パウチ</p> <p>1kg/袋、約15mm ダイスカット</p> <p>アイカン</p> <p>南アフリカ産黄桃のエキストラライトシラップ漬けの袋詰めです。小さなお子様でも食べやすい約15mmのダイスカットです。酸素吸収機能袋により、フルーツ本来の鮮やかな色調と美味しさを長期間保つことが可能です。</p> 
<p><b>変更</b> 国産蓮根水煮</p> <p>1kg/袋、3mm厚・5mm厚銀杏</p> <p>ミヤハラフーズ</p> <p>無漂白の国産蓮根を銀杏切りにし袋詰めにしました。 ・スライス厚を2mm → 3mm、7mm → 5mm に変更</p> 	<p><b>変更</b> カットベーコン</p> <p>500g・1kg/袋、2cm×3.5cm カット</p> <p>印南養鶏農協</p> <p>豚肉由来の臭いを抑えるため、配合を変更しました。</p> 	<p>&lt;産地変更商品&gt;                  北欧 → カナダ・北欧に変更します                  ◆ししゃも干物、フライ、竜田揚、澱粉付</p> <p>&lt;取扱再開商品&gt;                  ◆ソフトかわいい米粉竜田揚(40g・50g)                  → 6月使用分より取扱を再開します</p> <p>&lt;取扱一時中止商品&gt;                  ◆県内産かます米粉お茶フライ                  → 原料が不漁のため再開時期未定です</p> <p>&lt;7月末で取扱を廃止する商品&gt;                  ◆国産里芋コロッケ(40g・60g)                  ◆県内産白玉団子(1kg、約7g/個)                  → 使用数量減少のため、取扱いを廃止                  ※在庫が無くなり次第終了となります</p>

※ 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)