



県学給だより

No.46

発行日：令和3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>



新型コロナウイルスの感染が世界中に拡大する中、1年延期となりましたが「東京2020オリンピック」は徹底したコロナ感染症対策の元で開催され、日本勢は大活躍し過去最高のメダルラッシュ(金27、銀14、銅17)となりました。8月24日からは、「東京2020パラリンピック」が開幕し、こちらもテレビやインターネットで日本勢の活躍が毎日報じられ多くの感動と勇気や希望を与えられています。静岡県内でも緊急事態宣言下で新学期が遅れるなど大変厳しい状況となっていますが、1日も早く穏やかな日常に戻れるよう不要不急の外出・移動の自粛、三密対策、マスクの着用を徹底し感染防止に努めましょう。

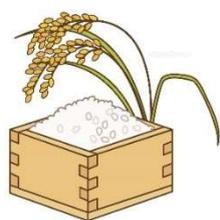
□ 基幹商品の主な原材料の価格動向

① 精米

米市況調査会社の米穀データバンクは8月6日、2021年産水稻(令和3年産)の7月末時点における予想作況指数が全国平均で102の「やや良」(収穫期までの天候が平年並みに推移した場合の予測値)が予想されると発表しました。北日本を中心に7月中旬以降、高温・多照傾向で経過したことから、全もみ数は平年並み以上に確保されると見込まれています。地域別では、「やや良」が北海道105、東北・北陸103、関東102、沖縄102、「平年並み」が東海・近畿101、中国100、四国99、「やや不良」が九州98で予想収穫量は、710万5千ト(前年産実績比12万ト減)と見込んでいます。

農水省が公表した主食用米等の需給見通し(国の基本指針-令和3年7月29日-)による令和2年7月から令和3年6月までの需要実績(速報値)は、前年714万トから約10万ト減少し704万トとなり、令和3年6月末の在庫量は、前年から19万ト増加し219万トとなりました。

新型コロナウイルス禍に伴う外食向け業務用米を中心とした米需要の停滞が長期化し、米卸業者は米の仕入れを手控えて産地の倉庫は在庫過多となっています。新米が出回る秋までに在庫のだぶつきの解消は難しく、卸値への下落圧力が強まることが予想されます。



2021年産早場米「宮崎県産コシヒカリ」の店頭価格は、前年より100円(5.6%)安い1,680円(5kg入り、税抜き)で取引され、米価格が下落傾向にあることが影響したものと思われます。

令和3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2021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(11月末頃)通知します。

② 小麦粉(パン・めん原材料)

米国農務省は2021年8月12日に、2021/22年度4回目の穀物等需給見通しを発表しましたが、世界の小麦生産量は、EU、ウクライナ、イギリス、アルゼンチン等で増加、ロシア、カナダ、アメリカ、オーストラリアで減少、対前年度比0.1%増で史上最高となる見通しです。世界の小麦消費量は、EU、イギリス等で増加、ロシア、中国等で減少、対前年度比0.2%増で史上最高となる見通しです。その結果、生産量は消費量を下回り、期末在庫量は前年度を



3.4%下回る見込みです。

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、小麦のシカゴ相場は、大豆やとうもろこしの価格上昇に追随して高騰し、10月以降の価格は算定期間の3～8月の政府買付価格が前期より大幅に値上がりしているため、値上げとなる見込みです。

③ 砂糖(パン副資材)

国際相場の基準となるニューヨーク粗糖先物相場は、最大生産国ブラジルで乾燥傾向の天候が続き、生産量が減少する観測が根強く、2月には一時18.94セント/ポンドと4年ぶりの高値を記録しました。春以降も高値圏にあり現在も18セント/ポンド前後で高止まりしています。海上運賃の上昇や為替の円安傾向も原料糖の輸入価格を押し上げており、製糖各社は7月に出荷価格を3月以来2度目となる6円/kg(約3%)の値上げを行いました。特約店(問屋)や商社も転嫁値上げを実施したため、8月から上白糖の東京・大阪地区の卸値は同じ値幅で上昇し、198～199円/kgと1986年以来35年ぶりの高値になっています。



(石上、田形)

□お知らせ

○ 令和4・5年度学校給食用パン加工・炊飯委託工場の指定更新

学校給食用パン加工・炊飯委託工場は、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。



今回の工場実地調査も新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から関係者のみで執り行いますのでご了承願います。

今後、右表のスケジュールに沿って指定更新を進めます。(田形、小野田圭)

パン加工・炊飯委託工場指定更新スケジュール	
7月30日	新規募集及び指定更新申請〆切 〔指定更新申請工場…28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 〔適否の判定〕 学校・工場割当案の作成 〔市町教育委員会、県学校給食パン米飯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〕

○ 学校給食委託工場製造従事者衛生講習会を開催

8月3日・4日・11日に、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て「学校給食委託工場製造従事者衛生講習会」を開催しました。

本講習会は、静岡・沼津・浜松の各会場で集合形式により実施する予定でしたが、新型コロナウイルス感染症の急拡大を受けて急遽オンライン開催へ切り替えとなりましたが、約100名が参加し受講しました。

第1部では、食中毒予防の基礎知識と安全な学校給食を提供するための衛生管理について各地区の保健所担当者より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5～7月にかけて実施した委託工場巡回調査結果及びHACCPに基づく衛生管理について講義し、衛生管理状態の改善と維持向上に引き続き努めるよう要請しました。(川島、小野田圭)



○ 学校パン給食推進協議会静岡プロジェクトに参加

7月30日に静岡県学校給食パン米飯協同組合(以下パン米飯組合という)において開催された「2021年度学校パン給食推進協議会静岡プロジェクト委員会」に参加しました。

このプロジェクトは、R3年4月に改正された学校給食栄養摂取基準を鑑みて「減塩パンや食物繊維入りパン」の試作・試食を行い、減塩しても美味しい学校給食用パン及び食物繊維入りパンの研究開発と、本県が全国に先駆けて導入した国内麦100%の学校給食用パンの認識度向上を図る啓蒙活動を行うことを目的として、パン米飯組合が中心となり、県教育委員会、県栄養士会及び本会の4団体で構成されました。

今回の第1回委員会では、事業スケジュール及び方針についての協議と試作品の試食が行われました。今後、委員会を重ねた上で給食センターや学校での試食やアンケートをお願いする予定です。その際にご協力をお願いします。(石上、小野田圭)



○ 県内7調理場に学校給食用冷凍・冷蔵保管設備を貸与

本会では、平成25年度より学校及び共同調理場における学校給食用物資(冷凍食品等)の納入及び保管管理体制を整備し物資の安全確保を図るため、毎年、予算の範囲内で学校給食用冷凍・冷蔵保管設備貸与事業(無償)を実施しています。(R2はコロナ禍により未実施)

R3年度は12施設から応募があり厳正に審査し、右表の7施設に貸与を決定し夏休み中に設置を完了しました。

本会で貸与した冷凍・冷蔵保管設備は8年間で通算39台となりました。(吉永)

- 伊東市立八幡野小学校
- 伊東市立宇佐美小学校共同調理場
- 西伊豆町立田子給食センター
- 伊豆の国市立葎山小学校
- 函南町立丹那小学校
- 浜松市立豊西小学校
- 浜松市立水窪小学校

□新給食センターを紹介します < 御前崎市学校給食センター >

御前崎市は、平成16年4月1日に榛原郡御前崎町と小笠原郡浜岡町が合併し発足し、これまで「御前崎学校給食センター」と「浜岡学校給食センター」の2カ所で学校給食を提供してきました。

この度、2センターを統合し御前崎市池新田に「御前崎市学校給食センター」を総事業費約20億円かけて建設しました。

新センターは、御前崎市役所庁舎の南側にあり、建物は鉄骨造2階建て、延床面積2,386㎡で、

近年の厳しい衛生基準を遵守し、太陽光発電設備・エコキュート等を活用した省エネルギー・省資源の環境に配慮したオール電化の施設です。

また、アレルギー専用調理室・手づくり調理室を設け、9月2日から御前崎市内のこども園(2)、幼稚園(3)、小学校(5)、中学校(2)の子どもたちに安全安心な学校給食を提供します。(調理能力:3,200食/1献立)



□取扱商品のご案内

新	国産ひじきドライパック	新	チキンハム(短冊)	新	粉付えび
1kg/袋		500g/袋、1cm×5cm カット		1kg/袋	
天狗缶詰		印南養鶏農協		極洋食品	
<p>国産ひじきを水戻し、ボイルしたのち袋詰めした商品です。 加圧加熱殺菌済ですので、下処理なしでご使用いただけます。 品質確認の後、洗浄し金属探知機およびX線異物探知機により徹底した異物除去を行っています。</p>		<p>国産鶏肉を使用した無塩せきチキンハムを1cm×5cmの短冊にカットした商品です。 バラ凍結のため、ほぐす手間が省け、そのまま調理にご使用いただけます。 発色剤、着色料、リン酸塩などの食品添加物は使用していません。</p>		<p>天然のパナメイえびに薄く味を付け、軽い食感の衣を付けた商品です。 1kg袋=約80~90尾入で、学校給食で提供しやすいサイズ感です。乳、卵不使用のアレルギー対応商品で、エビチリやエビマヨのほか様々な料理にご使用いただけます。</p>	
					

新	国産ぶりフライ	新	ふんわりじゃこ団子	新	えび団子
40g、50g、60g /個		1kg/袋、バラ凍結		1kg/袋、バラ凍結	
山崎商店		キョクヨーフーズ		キョクヨーフーズ	
<p>国産天然ぶりにパン粉で衣付けた商品です。 学校給食向けのシンプルな配合、くせのない淡泊な味で、小さなお子様でも食べやすい一品です。 厚みのバラつきが少なく、調理がしやすい商品です。</p>		<p>たらとほきのすり身に豆あじ、太刀魚、ほたるじゃこを混ぜ込んだ団子型練製品です。 乳、卵不使用で、学校給食で使いやすいサイズ(約8g/個)の商品です。(120個以上/1kg袋)</p>		<p>たらとほきのすり身に天然えびを混ぜ込んだ団子型練製品です。 えびを35%配合しており、旨みとぷりぷりの食感が特徴です。 乳、卵、小麦粉不使用で、学校給食で使いやすいサイズ(約8g/個)の商品です。(115個以上/1kg袋)</p>	
					

追加

減塩サラダチーズ (食物繊維入)
500g/袋、5mm ダイスカット
六甲バター
<p>5mmのダイスカット状にカットした、扱いやすく便利なプロセスチーズです。「サラダチーズ」(本会取扱品)に比べ、食塩相当量を約30%カットしています。100gあたり6.4gの食物繊維を添加してあります。</p>


<サイズ変更商品>

- ◆ししゃも干物(10月分より)
Lサイズ7~11g → 10~14gに変更
2Lサイズ11~14g → 14~17gに変更

<製造工場変更商品>

- ◆タイ産パインパウチ(チビット)
天狗缶詰白鳥工場 → 光和デリカに変更

<包材・配合変更商品>

- ◆タイ産ホールコーンパウチ
透明パウチ→アルミパウチに変更
食品添加物(酸化防止剤)抜きに変更

<配合変更商品>

- ◆スクールがんもどき
原料配合を一部変更(減塩対応)

<取扱一時中止商品>

- ◆県内産かます米粉お茶フライ(35g・45g)
- ◆さんま開き澱粉付(35g・45g)

<12月末で取扱を廃止する商品>

- ◆国産スイスチャード(4cmカット)

※ 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)