


県学給だより

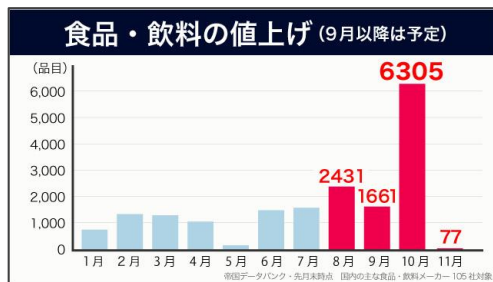
No.49

発行日：令和4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



コロナ禍による景気変動、ウクライナ侵攻の影響、原油価格の上昇、エネルギーコストの高騰、急激な円安などいろいろな要因が重なり食品の値上がりが止まりません。

夏以降も値上げラッシュが続き 10 月には最大品目数の値上げが予定されています。市町では、国の地方創生臨時交付金等を活用して学校給食の質を確保する取組をされていると思いますが、厳しい状況は続きそうです。



□ 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4日、2022年産(令和4年産)水稻の7月末時点における予想作況指数が全国平均で101の「平年並み」(収穫期までの天候が平年並みに推移した場合)と発表しました。おおむね天候に恵まれた地域が多かった一方、6月上旬に西日本を中心に低温や日照不足で生育が遅れが出たことから平年並みを見込んでいます。

地域別では、北海道105・東北102・関東102・北陸102の「やや良」、東海101(静岡県は100)・近畿101・中国100・四国99の「平年並み」、九州98・沖縄97の「やや不良」で、全体の予想収穫量は、684万1千ト(前年産実績比16.6万ト減)と見込んでいます。

7月27日、農水省が公表した主食用米等の需給見通しによる令和3年7月から令和4年6月までの年間需要実績(速報値)は、前年から2万ト減少し702万トとなりました。需要量は人口減などで減り続けていますが、コロナ禍に伴う外食不振や訪日客の減少で消費が停滞する中、家庭用需要は堅調に伸びて2020年産に比べ減少幅は縮小しました。令和4年7月から令和5年6月までの需要量は692万トと推計され、基本指針の公表を始めた2003年(平成15年)以降の過去最低を更新する見通しです。令和4年6月末の民間在庫量(速報値)は、前年から1万ト減の217万トとなり、適正水準の200万ト以下を大幅に上回っており、余剰感が広がっています。

8月より2022年産の新米商戦が始まり、早場米「宮崎県産コシヒカリ」が、関東地区の小売店に登場しています。米余りの状況から、販売価格は5kg入りで前年より90円安い1,590円(税別)です。

令和4年度1～3月分の学校給食用米穀供給価格については、2022年産米の集荷量や相場、輸送・保管経費等の状況を踏まえて静岡県経済連と価格交渉を行い11月末頃通知いたします。



② 小麦粉(パン・めん原材料)

2022年8月12日に米国農務省は、2022/23年度4回目の穀物等需給見通しを発表しました。世界の小麦生産量は、カナダ、ロシア、アメリカ等で増加、ウクライナ、インド、EU、アルゼンチン、オーストラリア等で減少、対前年度比0.0%(微増)とわずかな増加で史上最高となる見通しです。世界の消費量は、ロシアで増加、インド・中国等で減少、対前年度比0.6%の減少となる見通しです。世界の生産量は消費量を下回り、期末在庫量は前年度を3.3%下回る見込みです。輸入小麦の政府売渡価格(政府がまとめ買いした小麦を製粉会社に売渡す価格は直近6か月間の小麦の国際相場や海上運賃を踏まえて算定され、4月と10月に改

定される)は本年4月、北米産小麦の不作が価格上昇の主因となって前期比17.3%引き上げられました。10月以降の価格はウクライナ危機の影響等により更に前期比20%程度の引き上げと試算されています。

8月15日に首相官邸で開催された「物価・賃金・生活総合対策本部」において、岸田首相は、物価高対策として10月期(10月～3月)の輸入小麦の政府売渡価格を据え置くよう指示しました。本県で使用しているパン、めん用的小麦粉については国産を使用していますが、同様に据え置きとなるよう期待しています。



③ 砂糖(パン副資材)

8月5日、日本経済新聞の上白糖の市中卸値は東京及び大阪ともに約7か月ぶりに12円(6%)値上がりし、216～217円/kgとなりました。

国際相場の基準となるニューヨーク粗糖(原料糖)の先物相場が高水準で推移しているほか、円安・ドル高が進み、粗糖の調達コストが上がったことや、砂糖の精製に掛るエネルギーコストなどの上昇を受けて製糖各社が7月中旬に出荷価格を大幅に引き上げた結果、1984年6月以来38年ぶりの高値となりました。



砂糖の値上げは、コロナ禍に入ってから、2021年3月、7月、12月に続き4回目となり、値上げ幅も過去3回の2倍に相当することから、菓子メーカーなどで原料コストが一段と重くなり、菓子類の転嫁値上げや砂糖の小売価格などにも波及する可能性が高くなっています。(石上、田形)

□お知らせ

○ 令和5・6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。

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ていきます。(田形、小野田圭)

めん加工委託工場指定更新スケジュール	
8月19日	新規募集及び指定更新申請〆切
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〕

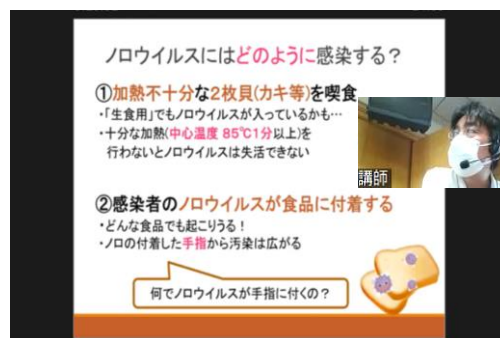
○ 学校給食委託工場製造従事者衛生講習会を開催

7月28日、8月2日・5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。

3年ぶりに静岡・沼津・浜松の3会場での集合形式による講習会となり計110名(オンライン受講含む)が受講しました。

講習会は2部構成で第1部は、各地区の保健所担当者より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HACCPによる食品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、本会衛生管理係長より5～7月にかけて実施した委託工場巡回調査結果及び一般衛生管理の重要性について講義し、引き続き更なる衛生管理の向上に努めるよう要請しました。(小野田圭)



静岡会場ではオンライン配信も行いました

○ 学校給食パン実技研究会に参加

8月4日、静岡県学校給食パン米飯協同組合主催による学校給食パン委託工場を対象とした「学校給食パン実技研究会」が開催され本会も参加しました。カネカ食品株式会社(伊藤氏)と帝人株式会社(千野氏)を講師に迎え、8月から取扱いを開始した食物繊維入りパンの製造時における留意点の確認と、4月から減塩した基準パンについて、減塩によるパン生地の発酵具合や伸び具合等の違いを再確認しました。(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)の受入体制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。

本年度は8施設から応募があり厳正に審査し、右表の6施設への貸与を決定し8月下旬より順次設置しています。

本会貸与の冷凍・冷蔵保管設備は9年間で通算45台となります。(吉永)

R4 冷凍・冷蔵保管設備貸与対象施設

- ・三島市立西小学校
- ・富士市立富士南小学校
- ・伊豆の国市伊豆長岡学校給食センター
- ・函南町立桑村小学校
- ・浜松市立白脇小学校
- ・浜松市立三ヶ日東小学校

○ 国産ぶりフライの製造工場を確認

5月20日、「国産ぶりフライ」の製造工場である(株)山崎商店<千葉県いすみ市>の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ました。

同社は干物加工の製造工場として昭和27年に創業しましたが、現在は冷凍魚加工工場として魚フライ製品を主に製造しています。



製造ラインは、原材料の受入れから加工・衣付けまでを行う区画とスパイラルフリーザー、検品・箱詰を行う区画に区分されていて交差汚染防止に配慮した構造になっていました。

また、HACCPに基づく品質管理・衛生管理が確実にされており、安全かつ高品質な製品づくりが出来る体制が整っていることを確認しました。

国産ぶりフライは、汎用のバターミックス粉を使用せず、ぶりに最適な配合のバター液を調合し空気をよく含ませた状態で衣付けしているため、衣がサクッと仕上がるとなりたいへん好評をいただいています。

(大久保・小林)

○ 一般社団法人全国学校給食推進連合会が発足、国へ学校給食要望書を提出

全国47都道府県学校給食会の中央組織である「全国学校給食会連合会」(任意団体)は、昭和32年より各給食会の連携強化・充実と学校給食の改善充実に寄与してきましたが、本年6月に法人格を取得し、7月1日、「一般社団法人全国学校給食推進連合会」として新たにスタートしました。

新法人は、全国の都道府県学校給食会との連携を強化し、その事業を支援することにより、学校給食の円滑な実施、普及・充実を図り、児童・生徒の心身の健全な発達に寄与することを目的としており、初発事業として国に対する学校給食関係要望書を7月下旬に文部科学省・農林水産省へ、8月に内閣府・財務省へ提出しました。

<要望内容>

- ・学校給食用小麦の安定確保・価格対策、国産活用支援策の充実等について
- ・学校給食費保護者負担軽減策の充実・強化について
- ・学校給食委託加工業者支援制度の創設について
- ・感染症等不測の事態に備えるための公益財団法人学校給食会の収支相償の弾力化について

(前田)

○ 学校給食栄養管理システム<カロリーメイク静岡版>の八訂対応について(12月)



2020年12月に、文部科学省より日本食品標準成分表2020年版(八訂)が公表されていますが、県内の多くの学校給食調理場でご活用いただいている「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>」について、本年度12月に八訂対応バージョンアップCD-ROMを配付する予定です。

このCD-ROMでバージョンアップすることにより、栄養価が八訂成分値に置き換わります。また八訂で追加となった287食品が取り込まれます。なお、八訂ではエネルギー値が大きく見直しされており、従来と比較して約9kcal/100g低い値(収載食品の平均値)となっています。バージョンアップの実行後は、下表のように栄養価が変化しますので、各ユーザー(市町)においてバージョンアップを実行するタイミング(時期)をよくご検討いただく必要があると思われます。(由井)

○食品のエネルギー値の変化 (100gあたりkcal)		○献立(例)の栄養価の変化 (1食あたり)	
食品名	七訂 ⇒ 八訂	食品名	七訂 ⇒ 八訂
薄力粉(1等)	367 ⇒ 349	輸入牛肉(肩ロース、脂付、生)	240 ⇒ 221
水稲穀粒(精白米、ウルチ米)	358 ⇒ 342	豚大型種もも(皮下脂無、生)	148 ⇒ 138
上白糖	384 ⇒ 391	若鶏(もも、皮つき、生)	204 ⇒ 190
じゃがいも(塊茎、生)	76 ⇒ 59	鶏卵(全卵、生)	151 ⇒ 142
たまねぎ(りん茎、生)	37 ⇒ 33	普通牛乳	67 ⇒ 61
まあじ(皮つき、生)	126 ⇒ 112	調合油	921 ⇒ 886
		献立名	七訂 ⇒ 八訂
		ごはん、牛乳、	エネルギー 653 ⇒ 616 kcal
		あじの干物、	たんぱく質 29.4 ⇒ 29.5 g
		即席漬(人参・キャベツ・チンゲンサイ)、	脂質 18.7 ⇒ 18.9 g
		味噌汁(わか・豆腐・	炭水化物 89 ⇒ 89 g
		油揚げ・大根・人参)、	ナトリウム 1069 ⇒ 1059 mg
		みかん	鉄 2.5 ⇒ 2.6 mg

□ 県学給新規取扱商品等のご案内

新

食物繊維入りパン(学校給食用食パン(角型・山型)、ロールパンに対応)

チコリの根から抽出した水溶性食物繊維(イヌリン)を添加した学校給食用パンの取扱いをはじめました。標準パンの約2倍の食物繊維が摂取できます。また、パンに甘味がほんのり加わります。



食物繊維入りロールパン



チコリ、抽出したイヌリン粉末

○食物繊維量 (g)			
種類	規格	基準パン	食物繊維入りパン
ロールパン	30g	1.2	2.4 (+1.2)
	40g	1.5	3.2 (+1.7)
	50g	1.9	4.1 (+2.2)
	60g	2.3	4.9 (+2.6)
	70g	2.7	5.7 (+3.0)
食パン(角型・山型)	30g	1.2	2.4 (+1.2)
	45g	1.8	3.7 (+1.9)
	55g	2.2	4.5 (+2.3)
	65g	2.6	5.3 (+2.7)

変更

駿河湾産生わかめ(カット)

500g/袋

八木康

国産から駿河湾産に産地変更しました。



変更

駿河湾産くきわかめ(カット)

500g/袋

八木康

国産から駿河湾産に産地変更しました。



<取扱再開商品>

- ◆さんま開き濃粉付(35g・45g)
- 8月使用分より取扱いを再開しています

<取扱一時中止商品>

- ◆まぐろ油漬(ホワイト)
- ◆まぐろ水煮(ホワイト)
- ◆国産うずら卵水煮缶詰(1号缶)
- ◆国産うずら卵水煮ラミコンカップ(200卵)
- ◆県内産うずら卵水煮パウチ(1kg)
- ◆国産うずら卵水煮パウチ(1kg)
- 原料確保が困難なため取扱いを一時中止、再開時期は未定です

<12月末で取扱いを廃止する商品>

- ◆アメリカ産ホールコーン缶詰
- メーカー都合により取扱いを廃止
- ※在庫終了次第終売となります