



県学給だより

No.52

発行日：令和5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>



夏休みが終わり、新学期がスタートしました。暦の上では「処暑(8/23)」を過ぎ、暑さが止む時期ですが、厳しい残暑が続いています。気象情報によると、過去に例がない暑すぎる夏はまだまだ続くとのこと。また、台風シーズン真っ只中で、台風の発生や接近による大雨が心配されます。食品の温度管理、自身の体調管理、台風と大雨への備え、十分気を付けたいものです。

□ 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(米穀データバンク)は8月7日、2023年産(令和5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。田植え以降、高温・多湿で経過するなど、おおむね天候に恵まれた地域がある一方で、6月から7月に掛けての日照不足等の影響で一部地域に生育の遅れや、大雨・台風等による影響が見込まれます。

地域別では、「やや良」が北海道104・東北102、「平年並み」が関東・北陸・東海・近畿・四国の101(静岡県は100)・中国100、「やや不良」が九州98・沖縄96で予想収穫量は、飼料用米などへの作付け転換を踏まえて収穫量約674万ト(前年産実績比約4万ト増)を見込んでいます。

また、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：7月31日)による2022年7月から2023年6月までの需要実績(速報値)は691万ト、2023年6月末民間在庫量は197万ト(前年同月と比べて21万ト減少)となり、適正水準とされる200万ト以下となりました。2023年7月から2024年6月までの需要量は681万トと推計され、2024年6月末の民間在庫量は190万ト(前年同月より7万ト減少)の見通しとしています。

九州南部や四国で栽培する早場米は、7月下旬から8月上旬に収穫の最盛期を迎えます。本州や北海道よりも1~2か月早く、値決めも早いと、その年の全体的な米価格の行方を占う先行指標となります。8月より早場米「宮崎県産コシヒカリ」が、首都圏の小売店に並び令和5年産の新米商戦が開始されました。肥料の高騰による生産コストの増加や民間在庫量の減少により、地元農協が生産者から買い取る際の金額が4年ぶりに上昇しているため、店頭販売価格は、5kg入りで前年より100円高い1,690円(税抜き)で販売されています。



令和5年度1~3月分の学校給食用米穀供給価格は、静岡経済連の令和5年産米の集荷量や相場、輸送経費及び保管経費等の状況を踏まえて価格交渉を行い決定次第(11月末頃)通知いたします。

② 小麦粉(パン・めん原材料)

8月14日、米国農務省は2023/24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、ウクライナで引き上げられ、EU、中国に加え、乾燥によりカナダで引き下げられたこと等から下方修正されたものの、前年度より増加し史上最高となる見通しです。世界の消費量は、EUでの飼料需要等が下方修正されたものの、前年度より増加し史上最高の見通しです。世

界の生産量は消費量を下回り、期末在庫量は前年度を0.4%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工場に売渡す価格は、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、昨年10月に据置価格としたことから、本年4月改定では本来13.1%の値上げになるところを、政府が小麦の国際相場の高騰を受け激変緩和措置をとり値上げ幅を抑制して5.8%の値上げに留めました。

本年10月以降の政府売渡価格は、算定期間の3～8月の平均買付価格をもとに算出されますが、国際相場は6ドル/bu(ブッシェル=27.2kg)台半ばで推移しており、おおむねウクライナ危機前の水準に戻っています。落札結果は昨年同時期より値下がりしていることから、10%程度の値下げが予想されます。

本会で使用しているパン、めん用の小麦粉については国産小麦を使用しています。製粉工場からの小麦粉買入価格は輸入小麦価格に連動しており通常は値下げとなりますが、国産小麦の引き合いが強く相場が上がっているため、10%の値下げは期待できず数%の値下げに留まる見込みです。



③ 砂糖(パン副資材)

7月22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5か月ぶりに12円(5%)値上がりし、239～241円となり1981年9月以来42年ぶりの高値となりました。

砂糖の値上げは2021年から6回目となりますが、製糖各社の値上げの主因は、原材料である粗糖価格の高騰によるもので、国際相場の基準となるニューヨーク粗糖(原料糖)の先物相場は4月下旬におよそ11年半ぶりに高値を更新しました。世界最大の生産国であるブラジルで発生した天候不良を背景に需給逼迫が意識されたため、その後もインドで降水量が減り、サトウキビの不作懸念が強まっていることなどから、新型コロナウイルス前の2019年末比で8割高い高水準で推移していることに加え、4月から6月まで円安傾向が続いたこともコスト増の要因となっています。



砂糖の需要は増加基調にあります。新型コロナウイルスの5類移行後の菓子類の売り上げは好調で、更なる消費増加が見込まれていることから、菓子メーカーなどは、砂糖の卸値上昇で菓子類の追加値上げを検討するなど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

○ 学校給食委託工場製造従事者衛生講習会を開催

7月27日、8月3日・8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。

静岡・浜松・沼津の3会場で開催し、オンライン受講者も含めて123名が受講しました。

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最近の食品衛生情報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食品衛生法の規格基準と衛生管理について講義し、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。



(小林)

○ 学校給食パン技術講習会を開催

7月28日に鳥越製粉(株)静岡工場、8月2日に日東富士製粉(株)静岡工場において、静岡県学校給食パン米飯協同組合主催、本会共催で学校給食パン委託工場を対象とした学校給食パン技術講習会を開催しました。

今回の講習では、基本に立ち返り基準パンの生地作りの復習と変型パンの成形の再確認及び、具が偏らないリングチップ入りパンの製法をテーマに、鳥越製粉(株)の吉沼氏及び日東富士製粉(株)の齊藤氏をそれぞれ講師に迎え講習を行いました。

参加者は熱心に受講し、製造時における留意点を再確認しました。

(田形、小林)



○ 令和6・7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、9月下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、小林)

R6-7パン加工・炊飯委託工場指定更新スケジュール	
6月23日	新規募集及び指定更新申請〆切
9月下旬～11月末	工場実地調査、改善確認
12月中旬	委託工場選定委員会 適否の判断
1月～	学校・工場割当案の意見聴取・調整 ・市町教育委員会 ・県学校給食パン米飯協同組合、炊飯工場
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

○ 取扱商品展示会を開催

8月18日、静岡県男女共同参画センター「あざれあ」において、本会取扱商品展示会を4年振りに開催しました。

この展示会は、栄養教諭や学校栄養職員、調理職員、学校給食関係者の方々に本会取扱商品を理解していただくことを目的に、県学校給食栄養士会主催の栄養教諭・学校栄養職員研修会に合わせて開催しています。

当日は新商品や県内産物利用商品、栄養強化品を主体とした展示、試食並びに貸出機器類の展示を行いました。当日は、限られた時間にもかかわらず多くの方にご来場いただきありがとうございました。

(大久保)



○ 国産たけのこ水煮缶詰の生産地を訪問

5月11日・12日、「国産たけのこ水煮缶詰」の製造工場である福岡八女農協白木加工場<福岡県>と、くみあい食品工業(株)<愛媛県>を訪問しました。

今年のたけのこは裏年に加え、10月から2月まで低気温・少雨で推移したため、たけのこの生育が芳しくなく非常に収穫量が少ない不作の年でした。たけのこ産地では、農家の高齢化が進み後継者も不足しており、たけのこの掘り手が減っていることが深刻な問題



で、メーカーでは農家保護の観点から原料をなるべく高く買い取るよう努めていることもあり昨年を大幅に上回る価格となりました。

なお、本会では現地での製造確認に加えて、官能試験を含めた食品検査、産地判別分析検査を実施しておりますので安心してご利用ください。

(大久保)



○ 塩麴(減塩)の製造工場を確認

5月31日、8月から供給をはじめた「塩麴(減塩)」の製造工場であるイチビキ(株)第1工場<愛知県>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。

同工場は、みそ、甘酒、塩麴などを製造している工場です。

築35年の建屋ですが、異物混入防止に配慮された構造で各部屋が明確に区画されており、従業員は区画移動の都度、ローラー掛け、エアシャワー、手洗いを行っていました。

また、FSSC22000を取得しており、確実な品質管理・衛生管理を行うだけでなく環境にも配慮して、より良い製品づくりに努めていることを確認出来ました。

(大久保・仲村)



○ 牧場・乳業ふれあい体験研修に同行

8月23日、県酪農教育ファーム推進委員会主催の学校教職員を対象とした「牧場・乳業ふれあい体験研修」にスタッフとして参加しました。

この研修会は、小中学校の教職員等に酪農や牛乳等への理解を深めていただくとともに、体験に基づき食育及び牛乳飲用の指導に役立てていくことを目的として4年ぶりに開催されました。

当日は、松下牧場<富士宮市>で、搾乳と乳牛の給餌やブラッシングの他、バター作りも行いました。参加者は、酪農体験を通して命の尊さや食べ物の大切さを学ぶ良い機会となりました。

(小林)



○ 工場見学のご紹介(はごろもフーズ新清水プラント)

本会では、学校給食普及事業の一つとして工場見学をあっ旋しています。

8月17日の袋井市教育委員会様の視察研修にあたり、はごろもフーズ(株)新清水プラントをご紹介しました。この工場は家庭用シーチキン缶詰(70g缶)の専用工場として2020年より稼働しており、同社の中で一番新しい工場です。最新鋭の設備とシステムが完備され、食の安全安心を追求する上で徹底した効率化や省力化を実現しています。

参加者の皆さんには「シーチキンアカデミー」に一日入学していただき、大画面での映像(プロジェクションマッピング)視聴や専用通路からの工場見学を通じ、シーチキンの製造工程と製造に関するこだわりを楽しく学んで頂くことができました。本会イチオシの工場見学です。

(由井)



○ 講師派遣事業のご紹介

本会では、学校給食普及事業の一つとして市町の研修会や講習会の講演講師をあっ旋しています。

8月4日、学校給食調理員を対象とした吉田町牧之原市広域施設組合職員研修に、キューピータマゴ株式会社の小林克至先生を講師として紹介しました。

「たまごのおはなし」と題して卵の種類や特性、活用例等についてクイズを交えながらの講演があり、参加者は見聞を広めると同時に楽しく学ぶことができました。



(石川)

○ 一般社団法人全国学校給食推進連合会より、国へ学校給食要望書を提出

7月28日、全国の学校給食会で構成している一般社団法人全国学校給食推進連合会は、新型コロナウイルス感染症や大規模自然災害等による影響及び世界情勢の不安からくる諸物価の高騰で大変厳しい状況が続く中、今後も学校給食の安定供給と円滑な実施を維持・継続できるように文部科学省・農林水産省へ学校給食関係要望書を提出しました。

要望書の要旨は次のとおりです。

○学校給食に使用する輸入及び国産小麦の安定供給と価格対策について

政府の物価高騰対策により、輸入小麦の政府売渡価格は上昇抑制されているものの高騰が依然として懸念されており、国産小麦の価格も上昇が予想されるとともに、安定供給の確保及び品質の安定化が求められている中で、学校給食に使用する輸入及び国産小麦の安定供給・価格対策を講じていただきたい。また、国産小麦の活用を図るための予算措置及び活用促進策のより一層の充実・強化を図っていただきたい。

○委託加工業者支援制度の創設について

学校給食委託加工工場は、児童・生徒の減少による需要減、採算性の低下、設備の老朽化、経営者の高齢化、後継者難、人材確保難、衛生管理の強い要請、市町村の給食センター化等の課題が山積し、近年、廃業・撤退が相次いでおり、このまま衰退傾向が続くと、学校給食の安定的な供給体制の維持が危ぶまれるため、委託加工業者の設備更新への支援制度の創設を検討いただきたい。また、新型コロナウイルス感染症のまん延や大規模自然災害の発生等に伴い、学校給食が中止になった場合に備えて、委託加工業者の加工賃を保障できる恒久的な支援制度の創設を検討いただきたい。

○学校給食法に基づく適正な学校給食の実施について

自治体が悪化する財政状況を立て直し、財政健全化を図るため、学校給食施設を民間業者に売却し、その事業者が昼食の提供を行う方式に移行しようとする構想が進められている。学校給食法に基づかない給食の実施は栄養教諭の配置が難しくなり、栄養管理や食育が十分行われるのか不安視する声があり、未来を担う子どもたちのため、学校給食が安全で安定的に供給されるよう、学校給食法に基づく適正な学校給食の実施について、自治体に指導・助言いただきたい。

□県学給新規取扱商品等のご案内

<p>新 かつお油漬パウチ</p> <p>1 kg/袋</p> <p>はごろもフーズ</p> <p>かつおを細かくほぐしフレーク状にして、大豆油と調味液で油漬けにしました。かつおの旨み・香りが豊かな商品です。</p> 	<p>新 かつお水煮パウチ</p> <p>1kg/袋</p> <p>はごろもフーズ</p> <p>かつおを細かくほぐしフレーク状にして、調味液で水煮にしました。かつおの旨み・香りが豊かな商品です。</p> 	<p>新 ベビーチーズ (Fe・Ca 入り)</p> <p>10g × 40 個/箱</p> <p>六甲バター</p> <p>鉄分とカルシウムを添加した個包装のプロセスチーズです。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鉄分：2.0mg/個 ・カルシウム：170mg/個 
<p>新 塩麴 (減塩)</p> <p>1.2 kg/本</p> <p>イチビキ</p> <p>粘度があり素材に絡みやすく、麴の風味が残る粒タイプの塩麴です。一般製品に比べ減塩 (30~60%) しています。そのまま素材を和えたり、かけてご使用いただく他、揚げ物、焼き物、煮物などの下味として適量をご使用ください。</p> 	<p>新 肉ごぼう包子 (パオズ)</p> <p>25g × 20 個/トレー</p> <p>隆峯</p> <p>国産豚肉に国産野菜 (ごぼう、たまねぎ、たけのこ、しいたけ) を加えたジューシーな包子です。ごぼう特有の香りと、シャキシャキとした食感が楽しめます。</p> 	<p>新 野沢菜まんじゅう</p> <p>25g × 30 個/袋</p> <p>隆峯</p> <p>国産豚肉・鶏肉を主原料に、長野県を代表する野沢菜漬を加えた点心です。</p> 
<p>新 ホキフライ</p> <p>40g・50g・60g/個</p> <p>山崎商店</p> <p>ニュージーランド産のホキをパン粉で衣付けしました。「乳・卵抜き」のアレルギー対応商品です。</p> 	<p>新 国産サーモンフライ</p> <p>40g・50g・60g/個</p> <p>山崎商店</p> <p>国産の秋鮭をパン粉で衣付けしました。「乳・卵抜き」のアレルギー対応商品です。</p>  <p>40g と 50g, 60g では形状が異なります</p>	<p>変更 ポーク包子 (パオズ)</p> <p>25g × 20 個/トレー</p> <p>隆峯</p> <p>国産豚肉を主原料に、国産野菜 (たまねぎ、たけのこ、キャベツ、しいたけ) を加えたジューシーな包子です。原料配合を変更しました。</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)