



県学給だより

No.55

発行日：令和6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.sgtk.or.jp>



8月8日、はじめて南海トラフ地震臨時情報(巨大地震注意)が発表されました。市中では水の買い占めのほか、米の流通量不足のおり備蓄に走る消費者がいて「令和の米騒動」と言われるような現象も起こりました。幸い注意情報期限内に巨大地震はありませんでしたが、防災に対する準備を再確認する機会になったのではないのでしょうか。

9月に入り台風の発生や接近による大雨、また厳しい残暑が心配されますが、食品の温度管理、自身の体調管理、災害への備え、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8日、2024年産(令和6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」が予想(収穫期までの天候が平年並みに推移した場合)されると発表しました。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ものの、一部地域の日照不足や東北地方の大雨の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」は中国・四国・九州が101、関東・東海・近畿が100、北陸99・沖縄が99の予想です。なお、静岡県は99の予想です。

主食用等の水稻作付面積は125万5千haで前年度実績比1万3千ha増と推計しており収穫量約679万トン(前年産実績比約17万9千トン増)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2023年7月から2024年6月までの需要実績(速報値)は702万トン、2024年6月末民間在庫量は156万トン(前年同月と比べて41万トン減少)となり、1999年以降過去最低水準の在庫量となりました。2024年7月から2025年6月までの需要量は673万トンと推計され、2025年6月末民間在庫量は162万トン(前年同月より6万トン増)の見通しとしていますが、在庫量はまだ低い水準のため、需給がタイトな状況が見込まれます。

2023年産米は猛暑に起因する高温障害により品質が低下(1等米比率61.8%と前年より18ポイント低下)したため、精米した際の歩留まりが悪く流通量が減少しました。さらに加えて、インバウンド(訪日外国人)消費をはじめ外食需要などが堅調に推移しており、不足感の高まりから卸会社が手当てを急いだ結果、卸価格の急騰を招き店頭価格の上昇に拍車をかけています。

九州南部や四国で栽培する早場米は本州や北海道よりも1~2か月早く、7月下旬から8月上旬に収穫の最盛期を迎え値決めも早いため、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6年産の新米商戦が開始されましたが、店頭販売価格は、5kg入りで2,790円(税抜き)と前年より1,100円高く販売されています。この早場米の大幅な値上げを踏まえると、2024年産の新米価格も上昇する公算が大きいと予想されています。

令和6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6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13日、米国農務省は、2024/25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、米国、豪州、カザフスタン、インド、中国、カナダ、アルゼンチン等で増加、ロシア、EU、英国等で減少していることから、前年度より1.1%増加の見通しです。世界の消費量は、中国等で減少しているものの、前年度より0.7%増加の見通しで、生産量より消費量が上回るため、期末在庫量は前年度より0.9%減少する見込みです。

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月改定では5銘柄加重平均で0.6%の値下げとなりました。

10月以降の政府売渡価格は、直近の3～8月の平均買付価格をもとに算出されますが、7月末現在の国際相場は5ドル/bu(ブッシェル=27.2kg)台半ばと低く推移しています。ウクライナ危機により2022年3月に一時13ドル台後半の史上最高値を記録するなど、急騰していた相場は当時



に比べて6割以上安くなっており、落札結果は昨年同時期より値下がりしていることから、前期より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が、輸入小麦価格と連動しており値下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(原料糖)の先物相場は、インドやタイでの天候不順に伴う不作懸念により高騰が続いていた昨年までの状況が一変し、最大産地のブラジルが過去最高の豊作見込みとなったため、5月中旬には1年半ぶりの安値圏まで下落しました。粗糖の国際相場の下落が国内の砂糖相場にも波及するかが市場の関心事となっています。

農林水産省が国際相場を基に四半期ごとに国内農家の保護を目的とする調整金を上乗せした粗糖価格を決めており、1～3月は4～6月と比較して1kgあたり6円程度下がりましたが、製糖各社は値下げを示していません。電気やガスなどエネルギーコストの高止まりに加えて、物流2024年問題に伴う輸送費上昇など、原料以外のコスト高も簡単には値下げに転換しにくい背景があるようです。

上白糖の東京市中価格は7月下旬時点で249～251円/kgと、1980年12月以来43年ぶりの高値圏となった1月以降横ばいで推移しています。粗糖相場の下落が続けば需要家からの値下げを求める声が強まると思われます。(石上、田形)



□お知らせ

○ 令和7・8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、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)

R7-8 めん加工委託工場指定更新スケジュール

6月28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 ・ 県学校給食めん協同組合
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 25 日、30 日、8 月 6 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に「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 129 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を踏まえて食品衛生管理の基本について講義し、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・パン品質審査会を開催

8 月 1 日に日東富士製粉(株)静岡工場、8 月 7 日に鳥越製粉(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。

各製粉工場の品質管理担当者または研究開発部担当者を講師として、パン生地製造について中種法とストレート法の講習を行い、それぞれの製法と特性について再確認しました。



本年度は、併せて「学校給食用パン品質審査会」も実施しました。各委託工場で製造したロールパン 60g 規格を持ち寄り、外観・内相・香り・味の 4 つの観点から審査を行いました。各工場、焼色、ふくらみ、弾力など違いが見られましたが、総合評価では 18 工場中、優が 3 工場、良が 12 工場、可が 3 工場という結果でした。

受講者は技術講習会で基礎的知識を学び、品質審査会で自社製品の評価と指導助言を受けたことは今後のパン作りに活かされるものと期待しています。(田形)



↑ 技術講習会 ↓ 品質審査会



○ 国産フルーツ缶詰の製造工場を確認

6 月 13 日、「国産白桃缶詰」「国産りんご缶詰」「国産ミックスフルーツパウチ」の製造工場である佐竹商事(株)〈山形県寒河江市〉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。

同工場は主にフルーツの缶詰・パウチ製品を製造しています。昭和 40 年創業で年季の入った施設設備は手入れが行き届いており 60 年近く経過した現在も調子よく稼働していました。また、従業員教育が行き届いており、従業員一人一人が高い意識を持っており徹底した品質管理・衛生管理の下、安全で安心な製品が製造されていることを確認しました。(由井)



○ 粉付えびの製造工場を訪問

6月14日、4月にリニューアルした「粉付えび」の製造工場である極洋食品(株)塩釜工場<宮城県塩釜市>を訪問し、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。

同工場では粉付えびのほか、魚介類を使用したメンチカツやコロッケ、煮魚、魚卵製品など多種多様な魚介類加工製品を製造しています。

工場内は整理整頓が行き届き、HACCPに基づく徹底した品質管理・衛生管理の下、安全で安心な製品づくりがされていることを確認しました。

なお、今回のリニューアルでは、原料えびのサイズが小型(80～90尾→100～120尾/kg)となり学校給食で利用しやすくなりました。(齊藤)



○ 県内産厚焼玉子の製造工場を確認

7月29日、「県内産厚焼玉子」の製造工場である すぐる食品(株)浜松工場<浜松市>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。

同工場は厚焼玉子をはじめ、だし巻玉子やスコッチエッグなど卵加工品を中心に製造しています。毎日入荷される1～2トンの液卵は厳格に温度管理され、その日のうちに使い切ることで品質の高い製品を作り上げています。

工場内は整理整頓が行き届き、HACCPに基づく徹底した品質管理・衛生管理の下、安全で安心な製品づくりがされていることを確認しました。

また、当日は工場見学あつ旋事業をご利用いただいた浜松市立積志中学校の先生方にも製造の様子をご見学いただきました。(齊藤)



○ 牧場・乳業ふれあい体験研修に同行

8月21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き、児童生徒への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開催されました。

当日は松下牧場と富士ミルクランド<共に富士宮市>で、搾乳と乳牛の給餌やブラッシングの他、バター・アイスクリーム作りを行いました。体験を通して、参加者からは活発に質問が投げかけられており、動物たちの命を扱う酪農に対して強く関心を持つとともに、今後の食育の一助になる良い機会となりました。(渋谷)



第4回 食に関する図画コンクール

- 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
- ・学校給食の多様な献立の様子(パン、ごはん、めん、牛乳、おかずなど)
 - ・学校給食の食事の様子や配膳の様子
 - ・地域で取れる食産物の豊かな様子
 - ・これからも大切に受け継いでゆきたい地域の食文化や食習慣の様子

募集期間 令和6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/パン米飯協同組合、静岡県学校給食めん協同組合、静岡県牛乳協会
 後援 静岡県教育委員会、静岡市教育委員会、浜松市教育委員会、静岡県校長会、静岡県教育研究会、静岡県PTA連絡協議会



○第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会が開催

8月1日・2日、これまでの「全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会」と「全国学校給食研究協議大会」が統合された「第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会」が長野県で開催されました。

1日目の全体会では、文部科学大臣表彰の表彰式があり、優良学校9校、共同調理場4場、功労者20名が表彰され、本県から小栗美樹子栄養教諭(静岡県立吉田特別支援学校)が学校給食功労者として表彰されました。



その後、文部科学省説明、記念講演に続き、「組織で取り組む学校における食育推進の在り方～全教職員が食育の必要性を理解し、子供に必要な食育を行うために～」と題したシンポジウムが行われました。シンポジウムでは、栄養教諭が学校給食の管理に加え、食に関する指導を行うようになったことに伴う業務の負担増加の解決策として、全教職員に加えて保護者も一丸となり食育に取り組んでいくことが重要と締めくくられました。

2日目は第8分科会に参加し「学校給食の危機管理と衛生管理の在り方」について、食中毒や異物混入を防ぐには、科学的根拠に基づいた各種マニュアルを作成・活用し、学校・委託調理業者・納入業者が共通の意識を持って安全安心な学校給食の提供に努めることが大事だと再認識しました。(齊藤、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

6月28日、全国の都道府県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、世界情勢の不安並びに円安等による諸物価の高騰、さらには大規模自然災害等による農作物への影響など学校給食を取り巻く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・継続できるよう文部科学省・農林水産省へ要望書を提出しました。

要望書の要旨は次のとおりです。(前田)

○学校給食に使用する小麦(輸入・国産)及び米の安定供給と価格対策について

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 学校給食に使用する米の安定供給・価格対策を講じていただきたい。

○委託加工業者支援制度の創設について

- (1) 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。
- (2) 感染症のまん延や大規模災害の発生時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補償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

- (1) 学校給食法に基づく適正な学校給食を実施するよう、自治体に指導・助言いただきたい。

○物価高騰に対する学校給食への補助について

- (1) 物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金を学校給食へ講じていただきたい。

○ 取扱商品展示会を開催

8月22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、調理従事者、学校給食関係者の方々の本会取扱商品に対する正しい知識を深めることにより、学校給食の充実に資することを目的として開催しています。

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。また、今後切替えを検討しているビタミンB1・B2、鉄を強化した学校給食用米をご試食いただきましたが、早期切替えを希望する声が多く寄せられました。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)



□ 県学給新規取扱商品等のご案内

新

国産ぶり竜田揚げ

40g・50g / 個

山崎商店

調味液に漬けた国産のぶりをでん粉で衣付けしています。学校給食向けに骨は極力除去しています。



新

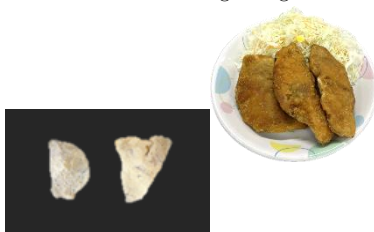
あじ竜田揚げ
(Fe・Ca 強化)

40g・50g / 個

元助商店

調味液に漬けたあじをでん粉と米粉で衣付けしています。鉄、カルシウム強化品です。

- ・鉄:8.5mg/100g
- ・カルシウム:245mg/100g



変更

キャベツ入り平つくね
(Fe・Ca 入り)

40g・50g・60g / 個

印南食品

国産鶏肉に国産キャベツをたっぷり混ぜ込んだ平つくねです。鉄、カルシウム添加品になりました。

- ・鉄:7.3mg/100g、
- ・カルシウム:306mg/100g



変更

ソフトかれい竜田揚げ
(Fe・Ca 強化)

40g・50g / 個

トミー食品

調味液に漬けたかれいをでん粉と小麦粉で衣付けしています。製造工場変更に伴い、三枚おろし形状、鉄、カルシウム強化品になりました。

- ・鉄:2.7mg/100g、
- ・カルシウム:705mg/100g



変更

国産サーモンフライ

40g・50g・60g / 個

トミー食品

国産の秋鮭をパン粉で衣付けしています。製造工場変更に伴い、大豆アレルギーを除去しました。



40g と 50g、60g では形状が異なります

変更

国産あじフライ

40g・50g・60g / 個

トミー食品

国産のまあじをパン粉で衣付けしています。製造工場変更に伴い、大豆アレルギーを除去しました。



※ 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)