



県学給だより

No.57

発行日：令和7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>

新緑が清々しく1年で最も良い季節になりました。5月1日は、立春(2月3日)から数えて八十八夜となり、県内各地では一番茶の生産が最盛期を迎えています。八十八夜摘みの新茶は古来より不老長寿の縁起物と言われており、日本人にとって特別な存在になっています。「八十八夜」に摘み採られたお茶を飲み、1年間無病息災で元気に過ごしたいものです。



□基幹商品の価格動向

○精米

令和6年の夏以降、米の値上げが続いています。

令和5年は米の作況指数は平年並みだったものの、酷暑の影響で米の品質が低下しました。令和6年に入ってから米不足が懸念されるようになり、米の価格が上昇し始めました。

米不足の不安が出てきた矢先の令和6年8月、南海トラフ地震臨時情報が発表されました。台風の影響も重なり、災害に備えて米を買い溜めする人が急に増えたことから、スーパーから米が消える事態となり、「令和の米騒動」と呼ばれるようになりました。

例年、米の品薄感が出てきても、秋以降に新米が供給されれば通常価格は落ち着きますが、生産者や卸売業者、小売り、外食などが先々を心配して少しずつ先回りして在庫を積み上げた結果、集荷業者を通じた主要ルートで流れる米が減少し価格高騰に繋がったとみられており、令和6年産の新米が出回ってから現在に至るまで、米の不足感と価格高騰が収まらない状態が続いています。

政府は備蓄米の放出により事態の鎮静化を目指しており、令和7年産米が出回る前の今年7月まで毎月一定量を放出すると発表しました。実際に備蓄米が市場に出回るようになれば、米の価格が下がることも期待できますが、価格はすぐには安定しないという見方が主流となっています。

備蓄米の放出は原則として1年以内に同じ量の米を政府に返却することが条件となっているため、令和7年産米の収穫量が見通せない中、流通業者は先々の供給に不安があり、抱え込んでいる在庫を積極的に市場に流すことができない状況にあるようです。また、卸業者が高値で仕入れた在庫を抱えていることを踏まえると、備蓄米の放出による大幅値下げは期待しにくい状況です。

米価格の高騰により農家の生産意欲が高まり、令和7年産米の作付面積は2年連続で増加する見通しですが、主要産地のJAグループは令和7年産米の集荷量を増やすため、農家に支払う概算金を引き上げるという見方が多く、概算金はその年の米価格の水準の指標となることから、令和7年産米の価格は、以前の水準まで下がらない可能性が高くなっています。

学校給食用米穀の状況は、令和7年3月13日付静学給第223号にてご案内いたしましたが、JA静岡経済連が確保した令和6年産の静岡県産玄米が前年比の7割程度に留まったため、不足分について令和6年産の備蓄米を確保し、供給していくことになりました。

今回確保した備蓄米は、優先消費が条件になっているため、5月から国産米(新潟県産ゆきん子舞 75%:こしいぶき 25%)のブレンド米で供給を開始し、終了次第(8月頃)から順次、県内産(令和6年産)米を再開して、令和7年産米の供給へとつなげます。

5月～12月分の学校給食用精米の供給価格は、5,089円/10kgとなり4月分供給価格の5,193円/10kgから104円(2%)の値下げとなりました。



□お知らせ

○ パン・米飯品質向上研修会に参加

2月28日に静岡県学校給食パン・米飯協同組合主催の「令和6年度パン・米飯品質向上研修会」に参加しました。

今回の研修会は、日東富士製粉株式会社静岡工場製粉品質管理齊藤将之様を講師に、組合員工場(富士物産株式会社)を会場にして最新の機材を使用したパンの製造を観察しながら質疑応答や情報共有を行って学校給食パンの製造技術や品質向上を図りました。

参加者からは、普段他の組合員の工場を見る機会がないため、非常に有意義な研修ができたと大好評で、自社工場にもフィードバックしたいと前向きなお話を聞くことができました。

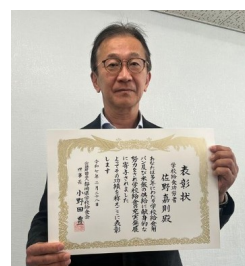


(吉永)

○ 令和6年度学校給食功労者を表彰

令和6年度学校給食功労者として株式会社清美軒<静岡市>の佐野嘉則代表取締役を表彰しました。佐野代表取締役は、学校給食の意義をよく理解し、長年、学校給食用パン・米飯の安定供給に取り組み、また中部地区の取りまとめ役として学校給食の円滑な実施に尽力したことを高く評価いたしました。今後の更なるご活躍を祈念いたします。

(吉永)



○ 感謝状を贈呈

令和7年3月31日、山口製麺所<沼津市戸田>の山口文雄さんに感謝状を贈呈しました。本工場は、昭和56年4月より本年3月まで43年間の長きに渡り、安全・安心な学校給食用めんを子どもたちに届けていただき、学校給食の発展に寄与されました。心より厚くお礼申し上げます。今後は健康にご留意され、益々ご活躍されますことを祈念いたします。

(由井)



○ 「冷凍プレ揚げ出し豆腐」の製造工場を確認

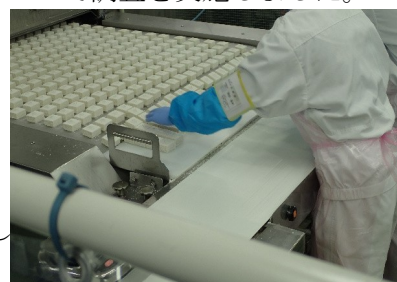
3月18日、4月から供給を開始する「冷凍プレ揚げ出し豆腐」の製造工場である(株)ソイフ<和歌山県田辺市>を訪問し、施設設備及び品質管理・衛生管理体制について調査を実施しました。

同社は冷凍豆腐の原料製造工場として平成7年に創業し現在は冷凍豆腐に加え、揚げ出し豆腐や焼き豆腐等も手掛けています。

製造は、原料大豆の洗浄から衣付け後の冷凍まで、全て自動化されており、人手による工程は袋詰め・箱詰めのみで、異物等の混入リスクを極限まで抑えられています。

また本工場は自治体 HACCP(和歌山県食品衛生管理認定)を取得しており、当日は徹底した品質管理・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できました。

(渋谷)



○ 「冷凍ミニ厚揚げ」の製造工場を確認

4月8日、4月から供給を開始する「冷凍ミニ厚揚げ」の製造工場である(株)志葉屋<岐阜県関市>・(株)ライクスタカギ<岐阜県可児市>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。

本品は、(株)志葉屋<一次加工工場>で厚揚げ製造までを行い、隣町の(株)ライクスタカギ<二次加工工場>で検品・凍結後、全国へ出荷しています。

本品は学校給食向けの製品であることから、アレルギーに配慮し、学校給食専用フライヤーで油調しています。包装室は、静電気による異物混入を防ぐため、帯電防止カーテンで仕切られ、帯電防止服を着用した専任従業員が対応するなど、品質管理が徹底されていました。両工場では、HACCPに基づいた衛生管理の下、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。（遠藤）



○「第5回 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、本年も「食に関する図画コンクール」を実施します。各学校へは別途ご案内いたします。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。

(田形)



□県学給新規取扱商品等のご案内

新

冷凍ブレ揚げ出し豆腐

40g×40個/袋・60g×30個/袋

ソイフ

冷凍豆腐にでん粉で衣付けした商品です。国産大豆 100%使用の絹ごし豆腐で、なめらかな食感が特徴です。



新

冷凍ミニ厚揚げ

1kg / 袋

ライクスタカギ

国産大豆 100%使用の冷凍厚揚げです。一口サイズ(約 2 cm角・約 8g/個)です。約 120 個/袋です。



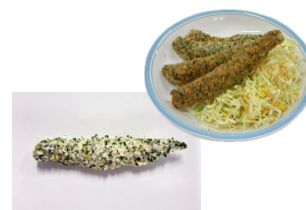
新

ししゃもフライ(あおさ入り)

約 20g / 尾

トミー食品

子持ちからふとししゃもを国産あおさ粉入りのパン粉で衣付けした商品です。



新

国産枝豆ペースト

1kg / 袋

北海道エア・ウォーター・アグリ

北海道産枝豆をなめらかなペーストに加工し、凍結した商品です。みそ汁、ポタージュ、グラタン、コロッケ、蒸しパン、ずんだ餅など、様々な料理にご使用いただけます。



変更

国産鶏肉豚肉のハンバーグ

60g×10個/袋・80g×10個/袋

九州ベストフーズ

鶏肉と豚肉を主原料としたハンバーグです。

原料配合を見直しました。

(食物繊維添加あり → 添加なし)

鉄・カルシウム添加品です。

・鉄:13.5 mg/100g

・カルシウム:317 mg/100g



変更

ぎょうざ

18g×60個以上/袋

ヨコミゾ

野菜と豚肉を使用した、にんにく不使用の揚げ調理専用のぎょうざです。

原料配合を見直しました。

(ごまアレルギーあり → なし)



※ 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。(遠藤)

□令和7年度本会事業を紹介します

	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…12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	細菌、理化学、残留農薬検査等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
普及充実及び食育推進	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
	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・あつ旋、工場見学あつ旋	市町が実施する研修会・講習会に講師や工場見学をあつ旋	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	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
	親子料理教室 	児童・生徒とその保護者を対象とした料理教室	児童・生徒とその保護者	7月
	食育教材等の配布(浜松支部事業)	地場産物の栽培キット等の配布	浜松市内関係学校	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	だより…5・9・1月 トピックス…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	各市町等に取扱商品一覧表等を配布、商品展示会を開催	市町教委他	提供…随時 展示…8月22日
	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受託	牛乳協議会への参加、牛乳代金の取扱事務等	各学校他	通年
	浜松市学校給食用食材調達業務の受託	浜松市内の学校給食用食材の調達	浜松市内学校・共同調理場	通年
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
	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
	全国学校給食推進連合会及び関東ブロック連絡協議会	全国学校給食推進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