



県学給だより

No.58

発行日：令和7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)を過ぎて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、猛暑はまだまだ続くとのこと。またこれから秋雨前線の影響もあり、台風の発生や接近による大雨が心配されます。食品の温度管理や自身の体調管理、台風と大雨への備え等、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

農林水産省(農水省)は令和7年7月30日に開催した食料・農業・農村政策審議会の食糧部会で、米価格高騰の要因や対応についての検証結果と米の需給に関するデータを示し、米を巡る需給の見通しに問題があったことを認めました。

農水省はこれまで作況指数による収穫量を生産量として見通してきましたが、実態は2023・2024年産は高温障害等の影響で品質が悪かったため、とう精歩留まりが悪く、2023年産で10万ト、2024年産で6万ト不足が発生しました。これに加え、1人あたりの年間消費量と人口減の進み具合から2010年代半ば以降、年平均10万トペースで消費量は減ると予想していましたが、コロナ禍明けのインバウンド需要や家計購入量の増加などにより、予想と実績において2023年産で23万ト、2024年産で37万トのギャップが発生しました。

これらの影響により、2022年以降で民間在庫は76万ト目減りしていましたが、農水省は「米は足りている」という認識で、価格高騰の原因は「流通の目詰まり」と判断していました。これに対し、民間流通業者は2025年の端境期に米が不足する不安から、高値での買取り競争が発生し、米の販売価格の高騰がはじまりました。

農水省が流通実態の把握に消極的であったことや、政府備蓄米の放出時期が遅延したことでも更なる価格高騰を招く結果となりました。

農水省は、2025年産の需要量の見通しについて公表を見送り、米価格高騰の要因や対応の検証結果を踏まえて検討するとしています。生産量を把握する精度を高める方策として、人工衛星のデータやAIを活用して収穫量を予測するほか、標本(抽出)調査に過度に依存せず、大規模生産者の実際の収穫量のデータも反映するよう改めるとしています。

また、政府は8月5日に従来の生産調整を主軸とした米政策を転換し、「増産にカジを切る」ことを表明しました。生産性を高めて増産を担う農家の支援に軸足を移すとしており、増産への具体策として農業経営の大規模化や法人化の推進、輸入の大幅拡大などを掲げています。

2025年産米は作付面積を増やしたことで前年比56万ト増の753万トの生産が見込まれ、備蓄米も加えて需給余裕率が27%となり、需給がひっ迫することはないと考えられています。

以上のことから、2025年産米については、需給が大きく緩むとみられていますが、猛暑、水不足、カメムシ被害による作柄への不安、各地のJAが生産者に提示する前渡金(概算金)を大幅に値上げして集荷数量の確保に動いていることに加えて、農水省が「実は米が大幅に足



りなかった」と公表したことが引き金になり、足元では「当面高値が続く」との見方が取引関係者の間で強まっています。

令和7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7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。不作等により静岡県産米の全量確保が困難な場合は国産米を補填して確保し供給いたしますのでご承知ください。

② 小麦粉(パン・めん原材料)

2025年8月13日、米国農務省は、2025/26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、EUでは好天に恵まれ2021/22年以来最高を記録する見通しでインド等でも増加、オーストラリア、カザフスタン等は減少し、前年度より0.9%増加の見通しです。世界の消費量は、インド、EU等で増加、中国等で減少しており、前年度より0.3%増加の見通しで、生産量が消費量を下回るため、期末在庫量は前年度を1.0%下回る見込みです。本年4月期(4月以降)について、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り渡す価格は直近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、直近9～2月の平均買入価格を基に設定され、5銘柄加重平均で4.6%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)台前半で推移しています。落札結果は昨年同時期より値下がりしていることから、現状では前期より値下げが予想されますが、為替変動やトランプ関税によるコストアップの可能性もあります。



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、輸入小麦価格が値下がれば連動して値下げとなる見込みです。なお今後、国内の米増産へのカジ切りに伴う小麦栽培の減少が懸念されます。

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)相場(6/2～7/10)は、1ポンド(約453.6g)当たり、16セント(1米セント=1米ドルの100分の1)後半から半ばをつけていましたが、世界的な砂糖の余剰見通しから下落を続け、6/18には4年ぶりとなる15セント台をつけました。7月以降は主産地での供給懸念などを受け上昇し16ドル台前半で推移しています。

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、メーカーが電気やガスなどのエネルギーコストや輸送費などの経費を加算して出荷価格を決定していますが、コスト高などから値下げには至っていません。



上白糖の東京市中価格は8月上旬時点で249～251円/kgとなっていますが、1980年12月以来43年ぶりの高値圏となった2024年1月以降は横ばいで推移しています。(石上)

□お知らせ

○ 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26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、近年学校給食を取り巻く環境は、大変厳しい状況が続いており、今後も学校給食の安定供給と円滑な実施を維持・継続するため、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米穀及び小麦(輸入・国産)の安定供給と価格対策について

- (1) 学校給食に使用する米穀の安定供給・価格対策を講じていただきたい。
- (2) 学校給食向けの米穀に対する補助金や助成金制度の創設や備蓄米制度の柔軟な運用を講じていただきたい。
- (3) 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。
- (4) 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

- (1) 委託加工業者の設備更新への支援制度の創設をしていただきたい。
- (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していただきたい。

○学校給食法に基づく適正な学校給食の実施について

北海道の自治体でコスト縮減を図るため、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を導入したが、他の自治体においても同様の方式に移行しようとする構想が進められている。

学校給食は児童・生徒の心身の健全な発達に資するものであり、学校教育の目的を実現するために実施されていることから、学校給食センターは自治体が設置し、公正に管理運営すべきものとする。

については、学校給食が学校給食法に基づき適正に実施されるよう、指導・助言をいただきたい。

○物価高騰に対する学校給食費への支援について

物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金の継続拡充を講じていただきたい。

○ 令和8・9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。(由井)

R8-9 パン加工・炊飯委託工場指定更新スケジュール

6月30日	新規募集及び指定更新申請〆切
10月～12月上旬	工場実地調査、改善確認
12月16日	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
2月19日	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

第5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7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



○ 学校給食委託工場製造従事者衛生講習会を開催

8月4日・7日午前、学校給食用パン・めん加工および炊飯委託工場の製造責任者ならびに製造従業員を対象とした「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。

今回は日東富士製粉(株)と鳥越製粉(株)の2会場で、オンライン受講者も含めて合計95名が受講しました。

講習会では、本会衛生管理係長が「委託工場の衛生管理」をテーマに講義を行い、委託工場の巡回調査結果を踏まえて衛生管理マニュアルの整備や記録保存の重要性について改めて指導しました。また、食品による健康被害を防ぐための基礎的な衛生管理についても再確認を行いました。

受講者からは、「衛生管理の重要性を改めて認識できる貴重な機会となった」との声が多く寄せられました。今回の講習で学んだ内容を活かし、2学期以降も安全で安心な製品造りに努めていただきたいと考えています。

(由井)



○ 学校給食パン技術講習会を開催

8月4日・7日午後、衛生講習会と同じ会場で、静岡県学校給食パン米飯協同組合主催、本会共催による「学校給食パン技術講習会」を開催しました。

当日は製粉工場の研究開発担当者を講師に迎え、規格変更予定の「玄米フィリング入りパン」の試作品を製造しました。現行の具材との違いを確認するとともに、規格変更に向けた製造工程上のポイントについて検証を行い、理解を深めました。

また、参加者同士による日々の製造に役立つ情報交換も活発に行われ、有意義で充実した講習会となりました。



※玄米フィリング入りパンは、令和8年1月より規格変更する予定です。

○ 第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会が開催

8月5日・6日、「第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会」が茨城県水戸市で開催されました。

1日目の全体会では、文部科学大臣表彰の式典があり、優良学校9校、共同調理場5場、功労者22名が表彰され、本県から眞田麻貴栄養教諭(静岡県立富士特別支援学校)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・文化庁による説明、講演に続き、「学校全体で食育を推進するために求められる栄養教諭本来の職務 ～全教職員が共通認識のもと、栄養教諭を中心とした食に関する指導を行うために～」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、栄養教諭が学校における食育の専門職として果たすべき役割や、現状の課題について活発な議論が交わされました。



2日目は第5分科会に参加し「社会的な課題に適応した学校給食と食育の推進の在り方」について実際の事例を通して学ぶ機会を得ることができ大変貴重な経験となりました。

(遠藤、仲村)

○ 発酵乳の製造工場調査を実施

4 月 25 日、発酵乳の製造工場である愛知ヨーク(株)〈愛知県小牧市〉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。

同社は昭和 32 年に設立され、60 年以上の歴史を持つ会社です。工場は HACCP の考え方を取り入れた衛生管理が行われており、厳正な衛生管理の下で製造されていました。

また、安定した製品の製造が行えるよう、機械設備の管理等をしっかりと行っている様子を確認しました。(仲村)



○ 「まぐろ油漬パウチ(ライト)」の製造工場を確認

5 月 19 日、4 月からの製造工場変更に伴い「まぐろ油漬パウチ(ライト)」の製造工場である(株)サスナ〈焼津市〉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。

同社は海産物の問屋として明治 43 年に創業し、その後昭和 30 年からツナ缶詰の原料製造工場として稼働しており、現在は缶詰に加えパウチ商品やツナを使ったペットフードを製造しています。また平成 30 年には ISO22000 を取得しており、徹底した衛生管理や品質管理体制の下、製造が行われています。

当日は、原料のロイン(背骨を抜き取り、4 つ切りにした状態)がほぐされ、袋詰め工程を経て製品となるまでの過程を見学しました。その中で、多くの人の目で確認しながら、安全で安心な製品づくりが行われていることを確認しました。(渋谷)



○ 「たらかりかりフライ」の製造工場を確認

7 月 25 日、8 月から供給を開始する「たらかりかりフライ」の製造工場である(株)ハートフーズ 21〈山口県下関市〉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。

同社は平成 15 年創業の水産加工会社で、えび・たこ・いか・貝の焼き物や揚げ物などの冷凍食品を製造しています。工場には「揚げ物」と「焼き物」の製造ラインがあり、今回は揚げ物工程を確認しました。バター液は 15℃以下で厳密に管理されており、袋詰めを使う 50 個カウントのトレーは毎回新品に交換するなど、品質管理が徹底されていました。さらに、検品時に取り除いた不良品は B 級品として販売し、食品ロス削減にも取り組んでいます。

工場は前会社から引き継いだ築 40 年以上の建物ですが、手入れが行き届いており、徹底した衛生管理の下、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。(石川)



○ 牧場・乳業ふれあい体験研修に同行

8 月 20 日、県酪農教育ファーム推進委員会主催による学校教職員を対象とした「牧場・乳業ふれあい体験研修」が開催され、スタッフとして同行しました。

本研修は、学校教職員が酪農や牛乳について実体験を通して学び、その学びを児童生徒への食育や牛乳飲用推進へと繋げていくことを目的に、毎年開催されています。



今回は富士宮市の松下牧場を訪問し、乳牛の餌やりや搾乳、バター作りなどを体験しました。また、最新の酪農技術である搾乳ロボットを視察し、現場の工夫や技術の進展について理解を深めました。さらに、富士ミルクランドではアイスクリーム作りも行い、牛乳の魅力を楽しく学びました。

参加者からは「命の尊さや食べ物の大切さを改めて感じられた」との感想が寄せられ、酪農の意義を実感する実りある研修となりました。(由井)

○ 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。新商品や県内産物利用商品、栄養強化品等の試食を行いました。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、齊藤)

□ 県学給新規取扱商品等のご案内

新

荒挽ボロニアステーキ
(Fe・Ca 入り)

40g・50g/個

印南食品

国産の鶏肉・豚肉を使用したボロニアソーセージをスライスした商品です。鉄分・カルシウム添加品です。
・鉄:5.3 mg/100g
・カルシウム:337 mg/100g



新

ししゃも天ぷら

約 20g / 尾

渡辺冷食

子持ちカラフトししゃもを天ぷらにした商品です。スチコン調理にも対応しています。



新

たらかりカリフライ(ダイス)

50 個/袋

ハートフーズ 21

スケソウダラをダイスカットし、じゃがいもを粒状にした衣を付けた商品です。アレルギー物質 28 品目不使用です。(約 2 cm 角)



追加

タイ産たけのこ水煮

1kg/袋

藤和乾物

タイ産たけのこ(麻竹)を水煮パックした商品です。カットの種類は、ダイス、千切り、短冊、乱切りの 4 タイプです。これまでの県内産製品に加え、タイ産を追加しました。



変更

ナチュラルダイスチーズ

400g / 袋

デイリー・プロダクツ・ソリューション

ナチュラルチーズを約 3mm のダイスカット(不定形)にした商品です。規格を見直しました。(1kg → 400g)



変更

県内産ミニブロッコリー

500g / 袋

アイファーム

浜松市、磐田市、湖西市で栽培されたブロッコリーを 15~30mm 程度にカットし、ブランチング後にバラ凍結した商品です。製造工場変更に伴い、規格、カットサイズを変更しました。(1kg → 500g)



※ 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)