



県学給だより

No.61

発行日：令和8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>



7月28日に発生した熊本地震や8月13日に発生した千葉豪雨では、多くの方々が大きな被害を受け、私達の日常がいかに災害と隣り合わせであるかを改めて認識させられました。

自然災害はいつ発生するかわかりません。本県では東海地震や南海トラフ地震の発生が叫ばれてから久しくなりますが、備蓄品や避難経路の確認など、日頃の小さな準備がいざという時の大きな安心につながります。

また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、食品の温度管理や自身の体調管理等も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

令和7年産米の国内の価格動向は、農水省データによると6月相対販売価格が、28,786円/60kgと前月から大きく下落しています。市中相場も下落が続き、直近では15,600～18,100円/60kg程度で取引されています。精米小売価格(5kg)は、備蓄米放出により下落し、新米から年明けまでの価格は再度上昇しましたが、その後流通段階の在庫過多から令和8年7月時点では3,373円まで下がっています。

在庫・需給動向については、過去3年間、在庫不足傾向でしたが、7/8年産では民間在庫が前年より70～100万トン程度多い状態が続いています。令和8年6月末の民間在庫は194万トンと、前年を72万トン上回っています。米穀機構のDI値<市場における「需要(買いたい量)」と「供給(売りたい量)」のバランス・引き締まり具合を数値化した指標>でも、需給がかなり緩和し、供給過剰感が強まっていることが示されています。

令和8年産米の動向については、主食用米の作付面積は136.0万haで、前年よりわずかに減少しましたが依然高水準です。平均単収で試算すると、生産量は732万トンとなり、国の需給目安(711万トン)を約21万トン上回る見込みです。作柄が良ければ、生産量はさらに増加する可能性があります。今後も高温障害、病害虫の被害、台風の動向等が収量や品質に与える影響に留意する必要があります。今後の需給・価格見通しについては、農水省のデータを基にした試算で令和9年6月末の民間在庫は263～281万トンに達する可能性があり、適正在庫水準(180～200万トン)を大きく超えるため、過去最大級の過剰在庫となる懸念があります。この在庫増加によって米価が急激に下落する恐れがあります。

静岡県産米については、「静岡コシヒカリ」は8月中旬頃から新米出荷が始まります。現時点の市場環境から推測すると、店頭価格(5kg)は以下の価格幅が有力です。

コシヒカリが2,800～3,800円、きぬむすめが2,600～3,500円、にこまるが2,500～3,400円、御殿場こしひかり等ブランド米は3,500～4,500円と予想されています。但し、概算金、作況、猛暑影響、集荷競争によって変動します。静岡県産の「きぬむすめ」「にこまる」は業務用需要もあるため、令和7年産より10～20%程度安くなる可能性があります。一方で「コシヒカリ」はブランド力があるため下落幅は比較的小さく、前年対比5～15%程度の値下がりには留まる可能性が高いと思われます。



② 小麦粉(パン・めん原材料)

今後の小麦粉の需給見通しは、世界全体では「やや引き締め気味」、日本では「供給は確保されるものの価格変動リスクが続く」という見方が主流です。日本は製粉用小麦の多くを米国、カナダ、豪州から輸入しているため、世界需給の影響を受けやすい構造になっています。一方で、日本政府は輸入小麦を一元管理しており、民間在庫も比較的安定しているため、小麦粉そのものが不足する可能性は現時点では低いとみられています。

また、円安が続くと輸入小麦の調達コストが上昇し、国産小麦の相対的な競争力が高まります。肥料、燃料、人件費の高止まりにより、農家の採算維持のためにも大幅な値下がりは起こりにくい状況です。そのため、価格はおおむね安定するとの見方ですが、北海道産小麦が日本全体の生産量の約6割を占めるため、今後の北海道産小麦の作況が価格を左右する最大のポイントになります。

県内では、米への作付け転換や農家の高齢化による離職等により、小麦の作付面積や収量が減少し、価格も上昇傾向にあります。



本会では、パンやめんに100%国産小麦を使用し、そのうち40%に県内産小麦を使用していますが、今後、県内産小麦の確保が困難になることが予想されます。そのため、県内産小麦の使用割合を見直す必要もありますが、今後も可能な限り県内産小麦を使用したパンやめんの供給に努めていきます。(岩崎)

□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25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・継続するため文部科学省・農林水産省へ、次の要望書を提出しました。(前田)



要 望 書

○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

学校給食用米穀については、国の政策により、昭和51年「学校給食における日本型食生活の定着」に向けて、学校給食に政府米が導入され、100%新米による米飯給食が始まりました。

その後「食糧管理制度」の廃止とともに、政府米による学校給食の一元供給は平成11年度末をもって廃止となりました。

これまで、全国に所在する「公益財団法人都道府県学校給食会」は、学校給食用米穀の安定供給を維持するため、地元JA及び全国農業協同組合連合会、経済連や米流通業者等、米穀関係者と協議し、年間需要量の確保に努め今日まで安定供給を図ってまいりました。

令和6年度は米の仕入価格が急高騰し、集荷業者や卸会社から値上げ要望が殺到する一方、要望どおり供給価格に転嫁できない等、各都道府県学校給食会の運営に大きな混乱が生じました。また、米の値上がりに伴い副食用食材の購入にも偏りや一食単価の圧迫、指

定産地米の不足により地産地消の推進も遅滞、個数制限や価格高騰など、米を十分に確保するのが困難といった状況が続きました。

ご承知の通り、学校給食は各自治体の年間予算の中で進められておりますが、そのためには、購入する食材の安定供給と安定価格が最も重要な位置を占めております。中でも米飯給食は週 3 回以上実施されていることから、米価格の高騰や使用数量の制限が生じると今後の米飯給食の実施にも大きな影響（実施回数の制限）が懸念されます。

一方、輸入小麦の政府売渡価格は、令和 6 年 10 月期、令和 7 年 4 月期と 2 期連続でマイナス傾向になりましたが、令和 8 年 4 月期は前年比で 1 トン当たり 1,500 円程度値上がりしております。さらに、米国農務省（USDA）は、2026～2027 年の米国の小麦生産量が干ばつの影響で 2 割減と発表されました。また、中東情勢の影響や為替レートも未だ円安傾向にあるなど、依然として不安要素があり、今後の小麦価格の動向が懸念されます。また、国産小麦は、学校給食のパン及びめんの主原料として徐々に活用されていますが、以前から安定供給の確保及び品質の安定化が求められています。

つきましては、今後も多様な主食の選択ができますように、学校給食における米穀及び小麦の活用に向けた支援策を講じていただくよう強く要望します。

- (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

学校給食会が主食（米飯、パン、めん）加工の委託を行っている委託加工工場は、児童・生徒の減少による需要減、設備の老朽化、経営者の高齢化及び後継者難、人材確保難等の課題が山積し、近年、廃業・撤退が相次ぎ大幅に数を減らしており、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ます。

米飯の場合、自校・センター炊飯については施設整備に対する国の補助制度がありますが、委託炊飯に対しては国の補助がなく、パン、めん製造とともに設備更新が委託加工工場の大きな負担になっています。

また、新型コロナウイルス感染症対策として「学校臨時休業対策費補助金」により加工賃等への措置が行われましたが、今後同様の感染症や大規模災害が発生した際にはどうなるのか、委託加工業者は大変心配しています。現行の主食の安定的な供給を維持していくためには、委託加工業者の存在は必要不可欠であります。

つきましては、委託加工工場の施設設備に対する補助金等の支援制度を創設していただくよう強く要望いたします。

○学校給食法に基づく適正な学校給食の実施について

学校給食は、学校教育の一環として実施されていますが、北海道内の自治体でコスト削減を図るため、令和 7 年 4 月に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、また、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ます。

学校給食の実施者である自治体において、悪化する財政状況を立て直し、財政健全を図るため、様々な取り組みが行われていることは承知していますが、学校給食は児童及び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考えます。

つきましては、未来を担う子どもたちのため、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への支援について

学校給食を実施している各自治体にとっては、将来を担う児童・生徒の給食(食事)の提供には、安全・安心な食材を使用しているところであります。その食材においては、円安等の影響により原材料や諸物価も高騰し、毎年のように食料品(食材)の値上げが続いております。

国は、「学校給食費の抜本的な負担軽減」に向けて小学校給食については基準額を定め、令和 8 年 4 月から実施いたしました。この度の中東情勢の影響により、更に食料品(食材)においても高騰してきている状況です。

つきましては、今後も学校給食の質・量を低下させることなく、物価高騰を十分に反映して引き続き、物価高騰に向けた支援策を講じていただくよう強く要望します。

○ 令和 9・10 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飯委託工場は、本年度末をもって指定期間が満了し、指定更新となります。

指定申請書の提出があった 10 工場を対象に、9 月から工場実地調査を実施します。

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)

R9-10 めん加工委託工場の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
9月～12月上旬	工場実地調査、改善確認
12月17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 ・県学校給食めん協同組合
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

○ 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、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並びに製造従業員を対象に「学校給食委託工場製造従事者衛生講習会」を開催し、オンライン受講者を含めて計 102 名が受講しました。

講習会では、静岡市保健所食品衛生課の佐藤真維様より「学校給食における食中毒防止対策について」をテーマに、食中毒を防止するための基本的な衛生管理や製造現場における注意点についてご講義いただきました。

また、本会衛生管理係長からは「委託工場の衛生管理」をテーマに、委託工場の巡回調査結果を踏まえ、製造工程における衛生面での留意点



や、日常の衛生管理で特に注意すべき事項について説明し、衛生管理の徹底を指導しました。

今回の講習会を通じて衛生管理の重要性を改めて確認するとともに、学んだ内容を日々の製造現場で活かし、2学期以降も安全・安心な学校給食用製品の安定した製造に努めていただくことを期待しています。

(仲村)

○ 学校給食パン技術講習会を開催



7月29日に鳥越製粉(株)静岡工場、また7月30日には日東富士製粉(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、100%中種法(使用する小麦粉のすべてを最初に仕込む方法)と、70%中種法(使用する小麦粉の7割を最初

に仕込む方法)による、製造工程や食味の違いを確認・比較するとともに、よりおいしいパンを作るための製造方法等について理解を深めました。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。

(仲村)



○ 令和8年度「親子料理教室」を開催



7月24日 浜松市雄踏文化センター(浜松会場)、8月18日 静岡ガス エネリアショールーム静岡(静岡会場)にて「親子料理教室」を開催しました。県内の小学3年生～6年生とその保護者、浜松会場12組31名、静岡会場10組24名が参加し「親子で楽しみながら地域の食材を使って料理をしよう～学校給食のメニューから～」をテーマに「家康くんカレー」「きゅうりの浅漬け」の2品を作りました。

参加者からは、「みんなで料理ができて楽しかった」「家でも作ってみたい」「また参加したい」といった感想が多く寄せられました。

親子で楽しく調理しながら静岡県産食材や食文化について学ぶことができる良い機会となり、大変充実した料理教室となりました。

(石川)



第6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、おかす 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8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



○ 工場見学のご紹介(柳屋本店)

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 5 日の大雄学園青島こども園様の視察研修にあたり、(株)柳屋本店削り節工場をご紹介します。同社は明治元年(1868 年)創業の水産加工会社であり、焼津産かつお節パックにおいて HACCP 認定・JAS 認定を受けた工場です。現在は、本会で取扱う 1g 入り製品のほか、2～



5g の小袋や業務用大袋など、用途に応じた多様な規格の削り節や、かつおだし等の商品を製造しています。当日は専用通路からの工場見学に加え、お子様向けの食育クイズやかつおのふしを手作業で削る体験も行いました。日頃使用している食材がどのような工程を経て製品になるのか、また安全安心な製品づくりのためにどのような取組を行っているのかを楽しく学んで頂くことができました。(大久保)



○ 県学校給食共同調理場運営協議会視察研修に同行

8 月 19 日、県学校給食共同調理場運営協議会視察研修が開催され、同行しました。

今回はサンレイ食品(株)(浜松市)と JA 静岡経済連パールライス袋井工場(袋井市)を視察しました。

サンレイ食品(株)は昭和 55 年の創業以来、浜松市産さつまいもを使用した「県内産さつまいもコロッケ」等、多岐にわたる冷凍食品を製造している工場で、令和 4 年に FSSC22000 も取得しており、確実な衛生管理の下で製造が行われています。当日は実際にコロッケを製造する様子を視察し、機械による成型・衣付けや、作業員による目視や箱詰、機械での選別等の工程を経て、安全で安心な製品が作られている事を確認できました。



サンレイ食品



経済連パールライス袋井工場

確認しました。複数回のふるいや選別を通して、異物や変色米の除去作業を行った精米が届けられている事が確認できました。

JA 静岡経済連パールライス袋井工場は、平成 4 年 4 月に建設され、平成 25 年には最新の精米選別機を導入し、安心安全な精米づくりに取り組んでいる工場です。当日は、玄米を投入し精米機によって精米へ加工される様子を

(岩崎)

○ 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、参加しました。

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。





今回も前年度に引き続き富士宮市の松下牧場と富士ミルクランドへ訪問しました。松下牧場では、酪農体験として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。また、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「食べ物と命の重要性を再認識した」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。(平野)

○ 第 3 回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会が開催

7 月 28 日、「第 3 回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会」が熊本県熊本市で開催されました。

全体会では、文部科学大臣表彰の式典があり、優良学校 11 校、共同調理場 5 場、功労者 21 名、功労団体 1 団体が表彰され、文部科学省・文化庁による説明に続き、「熊本地震 10 年。笑顔をつなぐ『給食×防災』のチカラ」と題した講演が行われました。

夕方、大会開催中に熊本地震が発生したため、やむを得ず大会は中止となりました。しかしながら幸いにも会場および参加者の皆様に大きな被害はなかったとのことで、参加された皆様が無事であったことに何より安堵しております。一方で地震により被害を受けられた方々には心よりお見舞い申し上げます。(大久保)

○ 取扱商品展示会を開催

8 月 21 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に本会取扱商品に対する正しい知識を深めることにより、学校給食の充実向上および食育の推進に資することを目的に、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、県内産物利用商品、栄養強化品、取扱商品の展示・試食を行いました。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。

また今回来場できなかった方々をはじめ、より多くの学校給食関係者の皆様へ取扱商品の情報をお届けする

ため、10 月から YouTube を活用した商品紹介の動画配信を予定しております。ぜひご視聴ください。(齊藤)



新

国産チキンポークハム
(短冊、Fe・Ca 入り)

1kg/袋

印南食品

国産の鶏肉と豚肉を使用したスモーク仕上げのハムを短冊(約1cm×約5cm×厚さ約5mm)カット後、バラ凍結にした商品です。

鉄・カルシウム添加品です。

・鉄:5.3mg/100g

・カルシウム:337mg/100g



新

国産チキンウインナー
(5mm スライス、Fe・Ca 入り)

1kg/袋

印南食品

国産鶏肉を使用したスモーク仕上げのチキンウインナーを5mmスライス後、バラ凍結にした商品です。

鉄・カルシウム添加品です。

・鉄:4.0mg/100g

・カルシウム:302mg/100g



新

学給用肉まんじゅう
(Fe・Ca・Mg 入り)

25g×30個/袋

隆峯

国産の豚肉と鶏肉を使用し、大きめにカットした国産たまねぎとキャベツを加えた食感を楽しめる商品です。鉄・カルシウム・マグネシウム添加品です。

・鉄:8.5mg/100g

・カルシウム:
169mg/100g・マグネシウム:
97mg/100g

追加

北海道産
ホールコーン缶詰

1号缶

日本食品製造

北海道産スイートコーン(スーパースイート種)を水煮にした商品です。サラダやスープ、料理のトッピングなど幅広くご使用いただけます。



追加

国産ごぼう(千切り)

1kg/袋

キュウレイフーズ

国産(主に宮崎県)のごぼうを8cmの千切りにカット、ブランチング処理した後、バラ凍結にした商品です。

※500g 規格は在庫がなくなり次第、取扱終了します。(2学期中を予定)



変更

スクールがんもどき
(Fe・Ca 入り)

30g・1kg(ミニ)

町田食品

木綿豆腐に根菜(人参、ごぼう)とひじきを加え、素朴な味に仕上げた商品です。煮崩れしにくい配合に見直し、さらに鉄、カルシウムもプラスしました。(全学栄すいせん製品)



変更

国産乾燥ひじき

200g/袋

丸善商店

無添加、無着色の芽ひじきと7mmにカットした長ひじきをミックスした商品です。産地を追加しました。

(愛媛県

→ 愛媛県、長崎県、鹿児島県他)



変更

ブルーベリーゼリーCFE

30g/個

ネージュ

ブルーベリーのピューレ・果肉・濃縮果汁を使用した商品です。

鉄・食物繊維・ビタミンC添加品です。原料配合を変更しました。

※従来品と同一製品ですが、算出方法を見直しました。

(全学栄すいせん製品)



取扱一時中止しています

◆国産サーモンフライ

※ お問合せ・サンプル依頼等は、
本会(TEL:054-254-7428)まで
ご連絡ください。(遠藤)

