

やまがた



学校給食だより

第 6 号

平成20年 7 月31日

【編集・発行】

財団法人 山形県学校給食会
〒990-0051 山形市銅町一丁目2番12号
TEL.023-622-0938 FAX.023-631-0961
<http://www.yamagaku.or.jp>

平成20年度

山形県栄養教諭・学校栄養士等研修会

6月12日（木）～13日（金）にかけて、本会の総合センターを会場に「平成20年度山形県栄養教諭・学校栄養士等研修会」が行われました。

「学校給食のもつ意義・役割について認識を深め、豊かで魅力ある学校給食の実現とともに、学校における食育の推進者又は実践者としての栄養教諭・学校栄養士の資質の向上を図る」という趣旨で、山形県教育委員会主催、山形県学校給食会後援による研修会を行いました。

特に今年度は、日野山形県副知事より「山形県の食育と学校給食への期待」という講義がありました。

また、第1日目の昼の時間に物資展示説明会を行い、第2日目は「こめ粉パン」等の試食を行いました。



目

- 山形県栄養教諭・学校栄養士等研修会 1
- 学校給食用物資展示会 2
- キャリアスタートウィークを終えて 3
- 平成20年度第1回学校給食用パン抜取検査 4

次

- 食品検査室だより 4
- 学校給食指導用教材の貸し出し事業 5
- 学校給食用「こめ粉パン」について 6
- 新規取扱い物資紹介 6

学校給食用物資展示会

6月12日（木）～6月13日（金）にかけて、本会の総合センターを会場に「平成20年度山形県栄養教諭・学校栄養士等研修会」がおこなわれ、その第1日目のお昼の時間に学校給食用物資展示会を行いました。

展示会内容として、学校給食用物資を18のメーカーが展示説明（1メーカー約3品展示、内1品が参考展示品）をしました。参考展示品については、アンケート用紙にて、学校給食用物資に良い物かどうかを、評価していただきました。中でも、山

形県産の米粉を使用した米粉めん（発芽玄米入）が大変好評のようでした。

また、本会取扱物資を使用した学校給食用物資展示会献立集を作成して配布し、今後のメニュー提案などもさせていただきました。

今回の学校給食用物資展示会において、展示しました参考展示品の中からは、アンケートの結果、14品目が選定物資として採用になりました。7月より新規取扱物資としてご案内いたします。



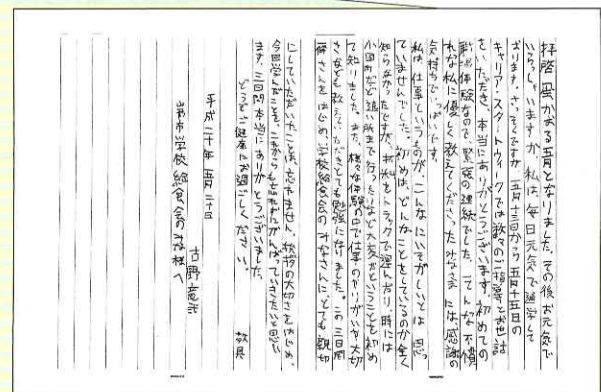
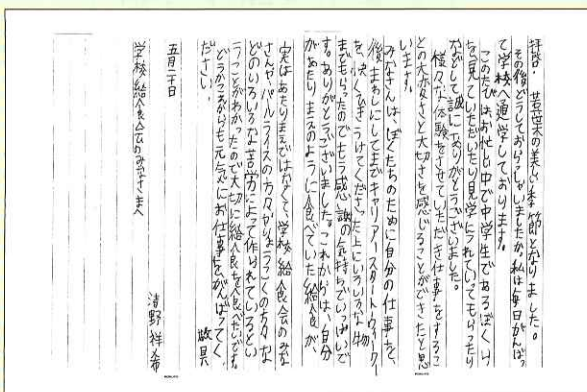
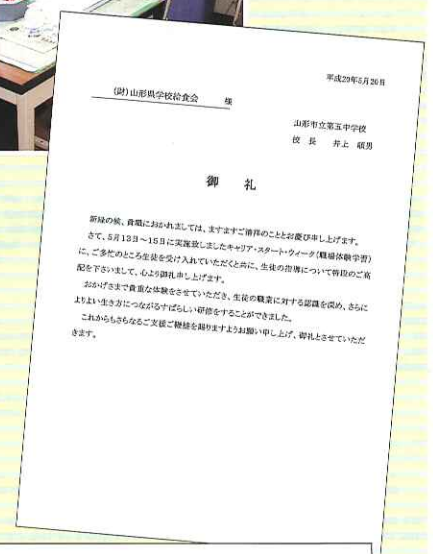
キャリアスタートウィーク(中学2年生の職場体験)を終えて

本会では、山形市教育委員会の要請を受け5月13日(火)～15日(木)の日程で山形市立第五中学校の2年生男子2名の職場体験の場を提供協力いたしました。

社会は目まぐるしく変化しています。そのような社会の中で、生徒達はやがて社会人・職業人として自立していかなければなりません。自分の将来についてしっかり考え、自己の進路を主体的に選択・決定していくことができる力を強く求められています。

生徒達に望ましい「職業観」「勤労観」を身につけてもらうための一助となればと考え取り組みをしました。

日 程	午 前	午 後
5月13日(火)	事業概要説明・食品検査実習	関連工場見学(パン・炊飯・精米工場)
5月14日(水)	倉庫業務実習	倉庫業務実習
5月15日(木)	食品検査結果判定・作業実習	確認・質疑応答・意見交換・反省



平成20年度第1回学校給食用パン抜取検査

平成20年度7月9日（水）に山形県学校給食総合センター会議室において、第1回の学校給食用パン抜取検査を実施いたしました。

学校給食用パンの品質向上をはかるために、年3回実施しております。

（文科省からも「学校給食用パンの品質向上について（通知）」の中で、品質批判会・抜取検査の充実と指導の強化という項目があります。）

東北農政局山形農政事務所と山形県教育委員会の担当者の方々に、全委託製パン工場を対象に各管内の学校等から抽出したパンを種類別審査をしていただきました。

さらに、本会の検査室で抽出したパン総べての細菌検査を実施し、問題のないことを確認しております。



なお、今回の学校給食用パンの抜取検査の検査結果を東北農政局の阿部管理官と山形県学校給食パン炊飯協会の大浦会長よりいただきました。

東北農政局山形農政事務所 阿部管理官

パン審査を担当するようになって3年目に入りました。前はおいしそうなパンとは別に「んっ」と思うパンが必ず数点あったのですが、近年は、ほとんど差違が無く、審査に苦勞しているところです。今回も非常にレベルが高く、甲乙付けがたいパンが並びました。これも一重に、パン審査を通しての学校給食会のご指導とパン工場のご努力の賜と感心させられます。山形県の子供達は幸せです。今後とも、高品質のパン作りと2学期から登場する米粉パンに期待しております。

山形県学校給食パン炊飯協会 大浦会長

山形県の小・中学校合わせて約100,000食のパン米飯給食を、21工場で安全安心を第一に全力で取り組んでいます。この安全安心という事を深く考えるなら、委託工場は100,000名の子供達等の命を預かっているといっても過言ではありません。委託工場は子供達の命を守る仕事に信念と情熱を持って今後とも取り組み、子供達に喜んでもらえる給食にと考えております。関係なされる方々の御指導を今後共よろしく御願ひ致します。

食品検査室だより

平成19年度食品検査実施状況

平成19年度の食品検査実施状況は検査総検体数2,467検体でありました。

検査対象の内訳は、本会取扱い物資1,525検体（常温物資544検体、低温物資279検体、冷凍食品702検体）その他187検体（配送車、手指のふき取り、混入異物等）です。

市町村共同調理場、学校等からの依頼検査は755検体（細菌検査713検体、理化学検査42検体）であり、細菌検査が圧倒的に多く微生物学的な衛生管理が実施されているようです。

なお、平成20年度においても安全・安心な物資の供給ができますよう、本会取扱い物資の細菌検査を実施しております。同時に依頼検査も従来通り受け付けておりますので、検査室をご利用下さい。

平成19年度食品検査実績

区 分	対象物資	計画検体数	実績検体数	備 考
本会取扱い物資の検査	常温物資	400件	544件	その他 ・配送車、手指拭き取り ・混入異物の細菌検査
	低温物資	250	279	
	冷凍食品	700	702	
	計	1,350	1,525	
	そ の 他	150	187	
	小 計	1,500	1,712	
市町村共同調理場学校等取扱い物資の依頼検査	希望する食品手指、調理器具等の拭き取り	500	細菌検査 713 理化学検査 42	理化学検査 ・澱粉 ・蛋白 ・脂肪
	そ の 他			
	小 計	500	755	
講習会等における品質管理指導	学校給食関係者	市 町 村 委託加工場 そ の 他	132名	
合 計	検査検体数	2,000件	2,467件	
	講習会管理指導	市町村、委託加工場その他	132名	

学校給食指導用教材の 貸し出し事業

教材モデル・紙芝居を
増設しました～

原寸大魚モデル 1セット

サクラマス原寸大モデル



食育紙芝居 全1セット



- きこえたね！
いただきます
(テーマ:感謝・マナー・楽しく食べる)
- おふくちゃんのおいしいごはん
(テーマ:クッキング指導)

- おやおやもったいない！
(テーマ:残さず食べる・食べ物の育ちを知る)
- はなたろうとあかんべい
(テーマ:選食力・好き嫌い)
- おいしいランドのたんけんたい(テーマ:味覚を育てる)

食育クイズ紙芝居(野菜編) 全1セット



- トマトのふしぎ
- ニンジン(人参)のふしぎ
- ピーマンのふしぎ

クイズの一例

- ・トマトが生まれた国は？
- ・日本でトマトの旬はいつでしょうか？
- ・トマトには赤系とピンク系があるというのはほんと？

食品モデル

野菜摂取指導モデル

野菜 1日350g 指導フードモデル 2セット



淡色野菜 1日120g

白菜 きゅうり
レタス дайこん
なす 白ねぎ
ごぼう たまねぎ
もやし キャベツ

緑黄色野菜 1日230g

ほうれん草 さやいんげん
トマト ピーマン
オクラ 春菊
ブロッコリー グリーンアスパラガス
にんじん 小松菜

野菜の加熱前後の変化モデル



小松菜セット

ほうれん草セット

キャベツセット

実物大の野菜モデル 1セット



キャベツ

レタス

白菜

本会では、食育推進のため、毎年学校給食指導用貸出し教材の充実を図っております。新たに原寸大魚モデル、食品モデル、紙芝居を作成しましたので、ご案内いたします。

なお、貸出用教材の詳しい内容については、本会ホームページの普及充実事業の貸与事業の欄に記載いたしておりますが、今回増設いたしましたものについては構築中ですので、しばらくお待ちください。

申込みは、使用日の2カ月前からとなっております。申込み用紙はホームページからも取り出すことができますのでご利用ください。(http://www.yamagaku.or.jp)

学校給食用「こめ粉パン」について

現在、本会では「こめ粉パン」の供給に向けての準備を進めております。児童、生徒がおいしく食べられて「お米」のことや「小麦」のことを考え、食べ物としての「パン」と「ご飯」の違いについても、考えるきっかけになるような多様化パンが提供できることを目指しています。

本会としては学校給食用「こめ粉パン」の開発コンセプトとして以下のように考えております。

- 1 余剰米対策ではなく児童・生徒が楽しみにしているパンの種類を豊かにするものであること。
(パンを一律に「こめ粉パン」に変更するのではなく、学校が選択できる多様化パンの1品目として供給する。)
- 2 「こめ粉」の原料のコメは山形県産米であること。
- 3 通常の学校給食用パンと比較して、風味や食感に違いを感じられること。
- 4 県内すべての委託製パン工場で製造できること。
- 5 価格の上昇をできるだけ抑えること。

これを念頭に、5回の試作を山形県学校給食パン炊飯協会にお願いし、検討を重ねてまいりました。また、先般開催されました平成20年度山形県栄養教諭・学校栄養士等研修会での試食、アンケート調査も実施し配合を決定することができました。このように試作、検討を繰り返すことで「こめ粉パン」には次のような特徴があることもわかりました。

- 1 従来のパンと比較して膨らまない。
(米には小麦特有の成分であるグルテンが含まれないので、生地に気泡を生じさせられない。そのため、ある程度ふくらさせるためにグルテンを加える必要がある。)
- 2 従来のパンと比較して劣化(パサツキ)が早い。
(美味しさを長持ちさせるために、砂糖を増量することでシットリ感を持続させることができた。)
- 3 従来のパンと比較して価格は高くなる。
(小麦粉より「こめ粉」の価格が2~3倍高いことと、グルテンも必要。また、砂糖も増量しなくてはならない。)

今後、本会では、全委託製パン工場で製造できるように実技講習会を開催し、2学期から供給できるようにと考えておりますが、供給価格等が決定し次第各関係機関にはあらためて通知いたしますので、よろしくお願いいたします。

「こめ粉パン」原料配合

(従来の普通パンと原料配合に差異のある部分のみをあらわす。)

原料名	こめ粉パン	学校給食用普通パン
こめ粉	50%	0%
グルテン	8%	0%
学校給食用小麦粉	50%	100%
砂糖	6%	4%

新規取り扱い物資



山形県産米粉めん
(発芽玄米入) 1kg



野菜カレーふりかけ
2.6g



日本梨
(福島県産) 1号缶



ランチタイムカレーフレーク
1kg



中華スープストック
1kg



国産小梅干
190g



国産豚ヒレカツ
30g・60g



フィレオチキン
40g・50g



国産骨なしクリスピーチキン
1kg



サーモンコロケ
50g・60g



一口いももち
(プレーン) 500g



骨丸いわしの竜田揚げ
900g



冷凍国産たけのこ千切り
(九州産) 500g



冷凍国産マッシュルームスライス
(岡山県産) 500g

編集後記

このたび「やまがた学校給食だより」第6号を発刊することになりました。

本号の発刊に際し、ご多忙にもかかわらず、快くご寄稿をお引き受けいただきました関係者の皆様には厚く御礼申し上げます。今後とも、皆様からのご協力をよろしくお願い申し上げますとともに、ご意見・ご感想をお待ちしております。