

やまがた



学校給食だより

第 7 号

平成21年 1月5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>

新春を 迎えて

常務理事兼事務局長

亀 屋 英 幸



新年、明けましておめでとうございます。

皆様方には、健やかに新年をお迎えのことと謹んでお慶び申し上げます。

さて、昨年は、食品をめぐる事件・事故が頻発し、食品への不安・信頼が著しく損なわれた年でありました。

私ども山形県学校給食会は、教育活動の一環として実施され、子ども達にとって大切であり、子ども達が楽しみにしている学校給食が円滑に実施されるよう努力してまいります。特に安全で安心のできる食品を適正な価格でお届けし、学校給食関係者からの信頼に応えて参りたいと考えております。

また、「食育」の推進を図るため教材拡充など普及事業の一層の充実に努め、公益法人としての使命を果たして参ります。

本年も本会に対する変わらぬご指導とご支援をよろしくお願い申し上げます。



目

- 新春を迎えて 1
- 食品の価格動向と学校給食への影響について 2
- 食品検査室だより 3
- 学校給食用米穀について 4

次

- 朝日町和合平りんご栽培研究会のご紹介 5
- 平成20年度第2回学校給食用パン抜取検査 6
- 新規取扱い物資 6
- 編集後記 6

食品の価格動向と学校給食への影響について

1 全体の需給状況について

最近比以前に比べて、マスコミなどでも食品値上げの報道は目立たなくなっています。

これは、世界的な景気の悪化の影響で穀物や石油などへの投機的な資金流入が減って、国際相場が下落したことが原因です。ただし、今後を見通すと世界の人口の増加は続いており、特に中国やインド等の需要の増加、気候変動による作付面積の減少（砂漠化や水不足）や天候被害など、世界的には需要の増大と供給の減少不安のなかで、品不足と価格の上昇は続くものと考えられます。このことは、食料自給率40%で食料の確保を輸入に依存している、日本の食糧価格の基本ベースとして押さえておくべきポイントです。

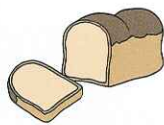
一方、国内の農産物についての供給面での最大の問題は生産者の高齢化が進む中で、作付面積の減少が急激に進んでいることです。また、需要面では輸入食品への不安感、不信感を増大させる様々な問題の発生（中国ギョーザ、産地偽装、事故米その他）が国産志向の高まりを生んでいます。ここでも、自給率40%の現実の中で国産の食品についても生産の減少、需要の拡大という傾向が価格を押し上げます。

2 学校給食用物資について

(1) 一般物資について

国産品志向が強く、特に中国産への拒否反応が顕著になっています。しかし急に要望の強くなった全国の学校給食の需要量を自給率40%の現状の中、生産量の少ない国産品で完全に満たすことは不可能であり、学校給食が求める品質の農水産物は品不足から価格の上昇が予想されます。少なくとも国産農水産品で、品質が良く、安定供給される食品は高値安定の状況です。

現実に本会の取り扱い物資にも品切れを起こしている国産品が出てきておりますが、無いものは仕入れようがない、次の収穫時期まで確保不可能というような状況で、価格も上昇しています。



(2) 基本物資について

① 米穀の動向について

平成20年産米は作況指数102「やや良」で、収穫量も平年作を上回ったことが報じられています。しかし、農林水産省はコメ余りによる価格下落を防ぐための過剰米対策として11万トンものコメを政府備蓄用として買い上げます。また、全農は肥料などの生産コストの価格転嫁をめざし生産農家概算金（仮渡金）を前年度より60kg当たり約1,000円引き上げました。関係者は過剰米が発生しても政府の買い支えなどの対応があり、消費も比較的好調で前年産より約10%の価格上昇は正常な姿であるとの見方をしています。現にスーパー等でも精米の価格は上昇しています。

② 学校給食用精米の価格動向について

各県の学校給食会が供給している精米は、その県の代表的な銘柄の玄米を精米にしてお届けしています。銘柄による価格差がありますので各県の精米の価格にも差があります。

今年度4月分から東北6県の学校給食用精米価格は、平均で約283円（山形県276円）でしたが、新米になった11月分からの平均価格は約303円（山形県除く）と約20円の値上がりをしております。

本会では、全農山形からの値上げ要請に対して、学校給食への特別の配慮を求め、他県より好条件での妥結ができましたが結果的に価格の上昇をさけることはできませんでした。これを受けて本会でも11月分からの供給価格の値上げを検討いたしました。年度内での精米価格の

上昇が給食内容に与える影響を考慮し、11月分以降の精米価格を据え置いて供給することを決定いたしました。

しかし、来年度4月からの精米価格については、1kg当たり約18円程度の値上がりはさげられないと考えております。(平成21年度4月分からの精米加工費や輸送費等の変動要因は現時点では不明です。)

③ 米飯の価格動向について

今年度内は精米価格の据え置きを受けて、米飯の価格も据え置きといたします。しかし、精米と同様に来年度4月分から米飯100g 1食当たり約1円80銭の値上げを想定しています。

(来年度の炊飯加工賃等の変動要因は現時点では不明です。)

④ こめ粉パンの価格について

米飯の価格と同様に年度内は据え置きますが、来年度は値上げを予想しております。ただし、県の来年度予算に、こめ粉パンへの補助制度が

検討されており、実際の父兄負担については不明な点も多いようです。

⑤ パンの価格について

製粉メーカーへの小麦の政府売却価格が10月分から約10%上昇したことを受けて、本会の小麦粉の買入価格も同様に上昇しています。

また、副資材のショートニング(油脂)の価格は8月から約15%、脱脂粉乳は10月から約48%上昇し、イーストなども上昇しています。本会では年度内の価格は精米と同様の理由で据え置いて供給することを決定しておりますが、来年4月からの値上げはさげられないと考えています。現時点ではパン100g 1食当たり、約2円弱の値上げを予想しております。(来年度の小麦粉価格、加工賃、副資材価格等の変動要因は現時点では不明です。)

⑥ 麺について

パンと同様、本年度内は据え置き、来年度は値上げと考えております。

食 品 検 査 室 だ よ り

▶ ノロウイルスの対策を十分に

ノロウイルスによる感染症の集団発生や食中毒は、1月から2月が多発する時期です。

事前のノロウイルス対策として手洗い、加熱、調理器具等の洗浄消毒を徹底して食中毒の予防に努めましょう。

▶ 食品検査実績

食品検査室では定期的に本会取扱い物資の細菌検査を実施しております。

また、衛生管理の確保に向けて市町村共同調理場、学校等からの依頼検査も積極的に受け付けております。

右表は平成19年度・20年度の4月から12月までの検査実績をまとめたものです。

なお、依頼検査を希望される場合は、直接食品検査室まで遠慮なくご相談下さい。

食 品 検 査 実 績 平成19・20年度

区 分	対象物資	平成19年度 検 体 数 (4~12月)	平成20年度 検 体 数 (4~12月)	備 考
本会取扱い 物資の検査	常 温 物 資	411	315	その他 ・配送車、手 指拭き取り 検査 ・パン抜き取 り検査 ・混入異物等 の細菌検査
	低 温 物 資	199	162	
	冷 凍 食 品	527	535	
	そ の 他	127	173	
	小 計	1,264	1,185	
市町村共同 調理場学校 等からの依 頼検査	細 菌 検 査	612	642	理化学検査 ・澱粉、蛋白 脂肪
	理化学検査	27	39	
	小 計	639	681	
講習会等 における衛 生管理指導	県 教 委	132名	153名	
	市 町 村 そ の 他			
合 計	検 体 数	1,903	1,866	
	講 習 会 受 講 者 数	132名	153名	

「学校給食用米穀について」

本会では、今年も11月分からの『新米への早期移行』を行いました。(従来の政府米による制度では、12月分から新米に切り替わっていました。)

また、品質と信頼性の高い米の供給を行なう為に、金属探知器・色彩選別機・ガラス選別機・石抜き機など整備の充実した大型精米工場と委託加工契約し、安全で安心な米を安定的に供給しております。

そこで『お米』について説明したいと思います。

○美味しくなくなる原因

お米は日が経つと、糠臭く美味しくなくなります。これは酸化が原因で、酸化したお米は表面に白い粉を吹いたようになります。精米したお米には、デンプン層の周囲に垂糊粉層と呼ばれるミネラルの豊富な層があり、この部分がお米の美味しい部分ですが、酸化により劣化しやすい部分でもあります。日が経ったお米が美味しくないのも、この垂糊粉層の酸化によるためです。

酸化しやすい条件としては、高温・湿気・日光があげられ、お米の保管場所は冷蔵庫又はこれらの影響が少ない涼しく・風通しの良い・暗い場所が望ましいと言えます。また、米袋を床の上に直接置くのではなく、スノコを下に敷くことも効果があるとされています。

○虫が発生する条件

また、お米に発生する虫についてですが、虫が好む条件は先に述べたお米が劣化する条件と同じで、高温多湿の時に活動が活発になります。お米に発生する虫(コクゾウムシ・ノシメマダラメイガ等)は、精米した時点で成虫はほとんど取り除かれますが、卵は完全に取り除くことができません。したがって、お米を虫の活動できない温度の15℃以下で保管しない限り、虫の発生は防ぐことはできません。

第2学期の夏にも自校炊飯の精米に虫が発生した事例がありました。



朝日町和合平りんご栽培研究会のご紹介

本会では、平成5年より“朝日町和合平産りんご”を給食に供給させていただいております。安全で安心をモットーに日々頑張っておられる『朝日町和合平りんご栽培研究会』をご紹介します。



生産者から（研究会事務局長 清野忠市氏）

私たちは、朝日町和合平で無化学肥料、低農薬を栽培理念としているグループです。

20余年前、栽培者の健康第一と消費者への安全をと出来るだけ化学合成農薬の使用を控え病害虫に抵抗力のあるそしてまたおいしいりんごを作るために化学肥料から有機肥料へと転換しました。

今般、食の安全、安心が問われるようになり、農業全体もそのような方向になっています。とても良いことだと思います。特に農家は農産物＝食品という認識に欠けている点がありますが、学校給食では大変安全性を問われますので認識を新たにしましたところ。また、私たちは15年ほど前から山形市内の中学の生徒たちと摘花作業やもぎ取りなどの体験学習で交流をきています。生徒たちのりんごを食べたときの瞳の笑顔が忘れられません。その笑顔のためにこれからも頑張っていきたいと思います。



9月：つがる



早い時期に収穫されるりんごの代表です。パリッとした歯ごたえと豊富な果汁で、軽い食感が魅力です。

りんごの花

10月：ジョナ・ゴールド



程よい酸味と甘みのあるりんごです。

11月：王林



黄緑色のりんごで甘みが多く、香りの良いりんごです。

11月～翌年2月：ふじ

りんごの中で一番生産量が多い一番人気の品種です。甘みが多く香りも良い歯ごたえのあるりんごです。完熟すると密が入ってきます。



りんご豆知識

○りんごの歴史

原産地は中国・天山山脈、コーカス地方といわれ、紀元前から広くヨーロッパに伝わり栽培されていました。そして17世紀になってアメリカへ伝わり盛んに品種改良がおこなわれるようになりました。

日本へは18世紀後半の明治時代にアメリカから導入され、寒い気候への適正から東北地方や信州へと植えられていきます。特に盛んになったのは第2次世界大戦後で昭和30年代～40年代にかけてが生産量のピーク期でした。

○りんごの効果

「りんごは体にいい」といわれていますが、実際どのような効果があるのでしょうか？

●ポリフェノール効果

りんごには100種類以上もの“ポリフェノール”が含まれています。ポリフェノールには老化防止や抗酸化（活性酸素を抑える）作用、コレステロールの減少といった働きがあります。

●整腸効果

りんごに多く含まれる“ペクチン”は水溶性……いわゆる“水に溶ける”食物繊維です。炎症部分の粘膜をカバーする働きがあります。また悪玉コレステロールを減らす作用もあるので動脈硬化の予防にも効果的。なお、ペクチンはりんごの果肉よりも皮に多く含まれています。

●高血圧予防

りんごに含まれる“カリウム”には体内のナトリウムを排出して血圧を下げる効果があります。

●虫歯予防

“アップルフェロン”という成分には、虫歯予防の効果があるといわれています。また歯や歯茎、アゴを丈夫にする効果もあり、育ち盛りのお子様にはとてもオススメです。

○世界のことわざ

世界にはりんごにまつわる色んなことわざがあるようです。

フィリピン

『赤いりんごと敵の友情を信じるな』

（見た目、うわべを信じるな）

スペイン

『赤いりんごに投石する者を絶たす』

（才能のある人は憎まれやすい。出る釘は打て……と同じ意味）

ロシア

『こういうりんごの木でこういうりんご』

（この親にしてこの子あり。蛙の子は蛙と同じような意味）

イギリス

『一日一個のりんごで医者いらす』

（りんごは体に良い）

平成20年度第2回学校給食用パン抜取検査

平成20年12月12日(金)に山形県学校給食総合センターの会議室において、第2回学校給食用パン抜取検査を実施いたしました。

文科省の『学校給食用パンの品質向上について(通知)』に基づいて行っております。この通知に、「品質批判会又は抜取調査については、全加工工場を対象とし、最低毎学期1回程度実施すること」とあります。

また、この通知には「表彰制度の実施」という項目もあります。山形県学校給食会は、毎年、優良工場および優良従業員の表彰も行っております。

なお、今回の学校給食用パンの抜取検査の総評を山形県教育庁スポーツ保健課の藤沢主査にお願いしました。

子ども達にとって給食の時間は、一日の学校生活の中で最も楽しみにしている時間のひとつです。

最近「食品の安全性」に関する話題が多い中で、安全・安心で美味しいパンを常時安定供給していただいている背景には、県学校給食会の御指導のもと、県学校給食パン炊飯協会ならびに委託加工工場の方々の、日頃の多大なる御尽力があるからこそと改めて感謝しているところです。

私はスポーツ保健課に赴任し、パンの抜取検査を担当するようになって3年目になります。

今後とも、楽しくパンをほおぼる子ども達の笑顔と未来のために、美味しいパンづくりをよろしく願いいたします。



山形県教育庁スポーツ保健課
主査 藤 沢 進

新規取扱い物資



国産キャベツのメンチカツ
40g・60g



豆カツ
40g・60g



ウィンナーオムレツ
50g



ハート型ブレンオムレツ
30g



星形ブレンオムレツ
25g



錦糸玉子
500g・1kg



九州唐津産あじのフライ
40g



するめいか照焼き
40g・50g



さんま一夜干
30g



ちかS
1kg



冷凍国産むきあさり
1kg



さつま乱切り
(皮付き) 1kg



庄内産和梨
(角切り) 1号缶



国内産ナタデココ
500g



国産トマトピューレ
1kg



台湾産味付メンマ
1kg



台湾産水煮メンマ
1.2kg



山形県産干しいたけ
スライス(菌床栽培) 250g



栄養だし(魚類粉末)
100g・1kg



マギーブイヨンM
1kg



日本の果実ヨーグルト
(パイン) 70g



ヤクルト
65mlポリ瓶



ジョア
(ブレン) 125ml



ジョア
(ストロベリー) 125ml

ジョア
(ブルーベリー) 125ml

ジョア
(白ぶどう) 125ml

編集後記

このたび「やまがた学校給食だより」第7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。