

学校給食会だより

No. 10

H27.5発行

発行

公益財団法人 熊本県学校給食会

熊本市南区富合町小岩瀬98

TEL 096-357-1211(物資) 1212(総務)

<http://www.k-ken9.sakura.ne.jp/>

新年度のごあいさつ

理事長 坂本 茂昭

平成27年度のスタートにあたりまして、一言ご挨拶を申し上げます。

昨年度6月に熊本県学校給食会の理事長を仰せつかり、はや10ヶ月が経ちました。以前は、学校に勤めておりましたので、給食のお世話になっていましたが、熊本県学校給食会の事業内容はほとんど知りませんでした。事業内容を知るにつけ、学校給食と密接につながっていることを改めて感じています。

本会は、昭和31年8月1日に設立されましたが平成24年3月31日をもって56年間にわたった財団法人としての幕を閉じ、平成24年4月1日付けで公益財団法人熊本県学校給食会として新たなスタートをきり、丸3年が経ったところです。

公益財団法人とは、「公益社団法人及び公益財団法人の認定等に関する法律」に基づいて設立される法人です。公益財団法人として設立できるのは、公益を目的とする23の事業に限定され、しかも18の公益認定基準に照らし、その法人が公益財団法人としてふさわしい場合にだけ認定されることになっています。

私たち熊本県学校給食会はその23の事業中、「児童又は青少年の健全な育成を目的とする事業」を展開し、学校給食の充実・発展に努めているところです。

私事になりますが、単独校方式の給食があった小学校の校長の時、子どもたちから、「校長先生、今日の給食は何か知ってる？」と、よく声をかけられたものでした。私が答えるのに手間取っていると、「今日の給食はカレーだよ」と教えてくれました。

毎日の給食の献立は、子どもたちにとっては、国語や算数の学習の目当てよりもはるかに興味深いものなのでしょう。ほとんどの子どもたちが、その日の給食の献立を知っていました。まさに、子どもによっては給食を楽しみに学校に通っているといっても過言ではないのかもしれません。

本来、「食べる」ということは、人として生きていくための最も重要な行動ですので、当然のことかもしれませんが、現在は「食」に関する課題も様々生じてきています。例えば朝食の欠食、肥満や偏食、食アレルギー、生活習慣病の増加など、生涯をより健康に生きていこうとする子どもたちにとっても憂慮すべき問題です。これらの問題を克服するためにも「食育」が重要視されてきています。その食育を支える、生きた教材といわれていますのが「学校給食」です。

その学校給食を支え、食育の推進に大きく貢献させていただいているのが、私たち熊本県学校給食会だと思っています。今後も子どもたちのため、おいしい給食づくりを支えることができるように頑張っていきたいと思っていますので、皆様方のご理解とご協力をどうぞよろしくお願いいたします。

CONTENTS

- 新年度のごあいさつ 1 p
- 県体育保健課取組の方向 2 p
- 各種ご案内 3 p
- 基本物資の動向・行事予定 4 p
- 選定品について 5 p
- パン審査会・食品検査報告 6 p
- 貸出用教材等について 7 p
- 各種事業案内・あとがき 8 p



平成27年度 県体育保健課取組の方向

熊本県教育庁教育指導局体育保健課

スポーツによる人が輝く豊かなくまもとづくりを目指し、ライフステージに応じたスポーツ機会の創造を図り、魅力あるスポーツ環境づくりを進めるとともに、自ら運動に親しみ、体力を高め、健康で安全な生活のできる資質や能力を備えた児童生徒を育成する。

重点努力目標

① 自ら運動に親しみ、体力を高める児童生徒の資質や能力の育成を図る。

② **自ら心身の健康の保持増進を行うことができる児童生徒を育成するとともに、保健管理及び給食管理の徹底を図る。**

心身ともに健康な生活習慣を形成するため、家庭や地域社会との連携を図りながら、学校の教育活動全体を通じて健康教育を推進する。

また、食育については、心身の健康や自然の恩恵・勤労等への感謝、食文化などの観点から、教科等と学校給食を関連させた系統的な指導の充実を図り、日常生活における実践力を高める。

③ 自ら安全に行動し、他の人や社会の安全に貢献できる資質や能力を備えた児童生徒を育成する安全教育の充実とともに、安全管理の徹底と組織活動の推進を図る。

④ 生涯スポーツ社会の実現のため、地域スポーツにおける環境づくりと夢や感動、元気を与えるトップスポーツの推進を図る。

⑤ 県立スポーツ施設の整備・充実を図る。

施策の重点

健康教育 食に関する指導及び学校給食の充実

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| (1) 教科等における食に関する指導の充実 | (4) 生きた教材としての学校給食の献立の充実 |
| (2) 給食の時間における食に関する指導の充実 | (5) 県産食材を活用した学校給食の充実 |
| (3) 家庭や地域と連携した食育の推進 | (6) 学校給食衛生管理基準を踏まえた衛生管理の徹底 |

お世話になりました!

- 熊本県立八代清流高等学校
校長 富下 春海 先生
(前 体育保健課審議員)
- 山都町立矢部中学校
栄養教諭 原田 力子 先生
(前 体育保健課指導主事)

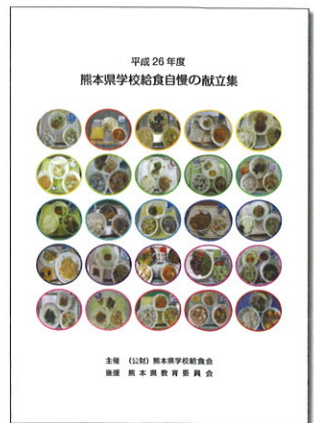
人事往来

お世話になります!


- 体育保健課審議員兼体育保健課長補佐
西村 浩二 先生
- 体育保健課指導主事
岩田 雪子 先生

学校給食自慢の献立集が出来上がりました!

昨年度、学校給食の食に関する指導の充実及び食事内容の多様化を図るために、栄養教諭・学校栄養職員及び調理職員による献立コンクールを行いました。課題部門9組、一般部門16組の応募があり、ご応募いただいた関係者の皆様方には感謝申し上げます。学校給食の献立は、毎食が食に関する指導の目標をふまえた望ましい食事モデルであり、学校給食自体が「生きた教材」として、食文化や社会性、食事の重要性などを学ぶ教科書となっています。そのような中、この自慢の献立コンクールでは、各学校で実施された献立を応募していただき、書類による審査という形で開催させていただきました。各地区から応募された献立は、地場産物等の活用を意識されたもので、どの内容も「子どもたちのために」との思いがしっかりと伝わってくるものばかりでした。今回、『自慢の献立集』としてまとめましたので、今後の学校給食の献立づくりの参考にしていただければ幸いです。



災害時給食用非常食

全学栄 救給カレー 



規格 150g × 40食 スプーン (個包装) 40本付

- 保存方法 直射日光や高温多湿を避け、常温で保管してください。
- 賞味期限 製造より**3年** ●箱のサイズ 37.9×24.4×15.4cm
- ※ 賞味期限が2年から3年へ変更になりました。
- ※ 完全受注生産のため、2ヶ月前までに、1ケース (40食) 単位でのご注文をお願いします。



学校給食フェアを開催します

10回目の物資展示会を迎えるにあたり、今年度は『学校給食フェア』として、夏季休業中である8月11日(火)に場所をフードパル熊本に移して開催します。毎年好評の各メーカーによる商品の展示・紹介はもちろん、アナフィラキシー補助治療剤「エピペン」の体験講習会、給食用のパン作り講習会、和食の基本であるだしについての講習会を開催予定です。詳しい内容については決まり次第パンフレット等でご案内いたします。皆様のご来場、お待ちしております!!



平成26年度末退職者 (栄養教諭・学校栄養職員)

- 熊本市立田迎小学校
永野 智子 先生
- 宇土市立宇土小学校
伊藤 令子 先生
- 玉名市立八嘉小学校
角口 友美 先生

長い間ご苦勞様でした! 益々のご健勝を心よりお祈り申し上げます!

平成27年度 学校給食用物資の取扱について

本会の物資取り扱い業務について、平成27年度主要物資の概要をお知らせします。

1 パン

27年度のパンの価格につきましては、種類や規格によって若干の値上げとなっておりますが、基準パンについてはほぼ同額となりました。

基準パン 60g 円 銭 同額
多様化パン (使用する個々の材料で異なる)

また、これまで同様、ひのくにパンは県産小麦粉を100%使用、その他のパンにつきましても県産小麦粉を10%配合しています。かぼちゃパン、人参パンにつきましては、25年度から県産のかぼちゃペースト、にんじん果汁を使用しています。

2 米粉パン・玄米パン

ミックス粉に配合されている小麦グルテンの値上げにより、製品価格が値上がりとなっておりますが、引き続き県・農業団体からの助成(1個当たり10円)が継続されます。また、毎月第2週(玄米パン)・第3週(米粉パン)の使用につきましては、**特**パンとして基準パンと同額(詳細については県農産課より通知)でご使用いただけることになりましたのでご活用いただきますようお願い致します。

米粉・玄米パン 60g 円 銭 (10円の助成含む) 67銭の値上がり
特米粉・**特**玄米パン 60g 円 銭 (差額の助成含む) 同額

3 精米

平成26年産のコメの作況指数は全国平均で101、熊本県は日照不足の影響による生育の遅れから、全もみ数がやや少なくなったことと、一部でウンカ、いもち病等の被害により97とやや不良でしたが、本会の価格調整安定供給基金を活用し、値下がりとなりました。

平成27年度の精米売渡価格

一括米(くまさんの力) 1kg 円 銭 30円の値下がり

なお、地元産米につきましては、銘柄・等級により価格は異なります。

また、精米の品質等は一般財団法人日本穀物検定協会に委託し、安全な学校給食用精米をお届けします。

4 米飯・麦飯(委託炊飯)

精米価格と同様値下がりとなっております。

米飯 50g 円 銭 1円50銭の値下がり

80g 円 銭 2円40銭の値下がり

麦飯(10%マ・ミール、ぷちまる君)

88g 円 銭 2円40銭の値下がり

なお、精米同様、地元産米につきましては、銘柄・等級により価格は異なります。

5 牛乳

牛乳価格につきましては「学校給食用牛乳供給対策要綱」に基づき、2月に行われた平成27年度学校給食用牛乳供給競争見積会での入札により決定されました。

1本当たり 200cc 円 銭 82銭の値上がり

250cc 円 銭 1円02銭の値上がり

平成27年度 学校給食関係行事予定

- 栄養教諭・学校栄養職員研究会春期研修会
平成27年5月22日(金) 熊本市
- 熊本県学校給食研究協議大会
平成27年7月24日(金) 天草市
- 栄養教諭・学校栄養職員講習会
平成27年10月28日(水) 熊本市
- 学校給食・食育研究指定校発表会
平成27年11月20日(金) 宇城市立三角中学校
- 学校給食ふれあい教室
随時 各都市学校給食会
- 全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会
平成27年7月29日(水)・30日(木) 徳島県
- 九州地区健康教育研究大会
平成27年8月3日(月)・4日(火) 長崎県
- 全国学校給食研究協議大会
平成27年11月5日(木)・6日(金) 高知県
- 衛生管理推進事業(出前講座)
随時 各学校・給食センター

ご存じですか？ 九州共通選定品・県内選定品

九州ブロック共通選定品とは、九州・沖縄8県から選出された選定委員による審査会で協議・決定した商品です。物資の計画性、合理的な共同購入を行うことにより、安全な物資を安定した価格で供給することができます。

各学期に『共通選定品』や『県内選定品』として商品をご案内しておりますが、これらの選定品がどのようにして決定しているのかをご紹介します。



1 学校給食用冷凍食品予備審査会の実施

九州・沖縄8県の学校給食会が持ち回りで開催しています。給食会担当者により、味・原料配合・外観・価格の妥当性等のチェックが行われ、合同選定会に出品する商品を決めます。



商品を受け付ける時点で、メーカーから細菌検査試験成績書や包装材料試験成績書、食品衛生監視票、非GMO証明書等を提出いただいています。



2 学校給食用冷凍食品合同選定会の実施

九州各県の選定委員（主に栄養教諭・学校栄養職員等）の専門家の視点での味・原料配合・外観・普及性等のチェックが行われ、35品ほどの商品から7品の共通選定品を決定します。

ここで決定した商品は、食の安全性に対し九州ブロックとして、公的な農薬検査及び放射能検査を実施しております。（放射能検査は23年度2学期分より実施）



※福岡県学校給食会にて実施

3 学校給食用物資研究会（県内選定会）の実施



各地区代表の栄養教諭・学校栄養職員の先生方や、学校長、給食センターの所長、給食主任、保護者代表、指導機関である県体育保健課・健康危機管理課の担当者で集まり、合同選定会に出品された商品の中から共通選定品とは別に熊本県だけのオススメ商品（県内選定品）を決定します。選定品以外にも地場産物開発商品や新規取扱い商品についても検討いただき、本会での取扱いを決定しています。

九州共通選定品は『九州は一つ』を合言葉に、九州・沖縄8県で需要をまとめることにより、より良い物資をより安く提供することが出来ます。ぜひ、ご利用ください。

基本理念

「安心・安全な物資の供給」「安定供給」「安定価格」「物資情報提供」

★ 学校給食用パン品質審査会報告

平成26年度は7月と12月の2回、審査会を実施しました。

判定基準は、外観（外皮の色・外皮質・形）・内相（クラム色・すだち・手ざわり・食感食味）です。審査会を実施することで、さらなる品質の向上と子どもたちに喜ばれる学校給食用パンを目指し、努力してまいります。



工場名	第1回 (H26.7.3)				第2回 (H26.12.12)			
	種 類	粉重量 (g)	パン重量 (g)	評点	種 類	粉重量 (g)	パン重量 (g)	評点
県パン共同工場	食パン	50	64.5	84.80	食パン	50	57.0	84.80
	コッペパン	50	67.5	83.90	コッペパン	50	63.5	85.30
	丸パン	50	67.0	83.70	丸パン	50	66.5	85.50
	かぼちゃパン	50	66.5	84.50	人参パン	50	65.0	84.10
	黒糖パン	50	68.5	84.00	黒糖パン	50	68.5	84.20
	ミルクパン	50	68.0	84.80	ミルクパン	50	68.0	84.70
	チーズパン	50	71.5	82.00	ひのくにパン	50	71.0	84.90
	ひのくにパン	50	66.5	82.50	玄米パン	50	75.0	84.80
	米粉パン	50	74.5	83.50				
	玄米パン	50	73.5	81.80				
宇野製パン	食パン	50	72.0	83.90	食パン	50	64.0	81.90
	丸パン	60	95.5	82.70	玄米パン	50	79.0	83.40
	バターロール	60	98.5	84.40				
			平均点	83.58			平均点	84.36

★ 取扱物資の品質検査の実施

学校給食の安全確保を目的に本会取扱物資のうち冷凍調理加工品、魚介類等について、入荷の段階で食品衛生法及び自主的品質規格基準に基づき、細菌検査やVBN、ヒスタミンなどの理化学検査を実施しています。過去5年分の検査状況です。

商品ごとの検査項目・結果は毎月ホームページに掲載していますので、併せてご覧ください。



年度	項目 検体数	細菌検査							理化学検査		日本冷凍検査協会	
		E-coli	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	O-157	腸炎ビブリオ	一般生菌数	VBN	ヒスタミン	既検査数	
											検査品目	検査項目
平成22	705	272	433	705	705	329	188	705	143	25	82	482
'23	935	373	562	935	934	451	233	935	156	53	75	522
'24	1007	364	646	1007	1007	519	233	1007	131	60	97	535
'25	1096	408	688	1096	1096	524	266	1096	152	58	103	533
'26	1225	474	742	1217	1217	538	323	1216	49	20	93	535

貸出用教材・バイキング皿のご案内

平成26年度の衛生関係の機械類は、手洗いチェッカー33ヶ所、ルミテスター13ヶ所、ふらん器16ヶ所の学校や給食センターから依頼があり貸し出しを行いました。

手洗いチェッカー



手洗いチェッカーとは専用ローションを汚れに見立てて手指に塗り込み、手洗い後に専用ライトの下に手をかざすと洗い残しが光り、手洗いがしっかりできているか確認できる機械です。

ルミテスター



見えない
汚れを数値化!

ルミテスターとは微生物や食品残渣などの目には見えない『汚れ』を数値化することができます。調べたい箇所を拭き取り、機械にセットすると10秒で数値として表示されます。別途、試薬代がかかります。

簡易ふらん器



簡易ふらん器とは細菌検査等の培地を一定温度で保つことのできる機械です。

次ページの出前講座をご利用いただくと、無料で検査できます。

ビデオやDVD、紙芝居等の教材は延77ヶ所の学校や給食センターへ貸し出しました。小学校低学年・高学年、中学生、給食関係職員向けなど幅広くご用意しています。



ビデオ・DVD



紙芝居

食育エフロン



食育
がるた

まめっ子くん



バイキング用大皿・テーブルマナー用食器



バイキング給食用の大皿やテーブルマナー用の食器類も多数取り揃えております。詳しい種類や数量についてはホームページをご覧ください。卒業シーズンは使用が重なりますので、ご希望に添えない場合もございます。

教材等の貸し出しにあたっては申請書を提出していただきます。申請書は本会ホームページ (<http://www.k-ken9.sakura.ne.jp/>) に掲載していますので、ダウンロードしてご利用ください。また、受配校からの申し込みの場合は、貸出教材の配達先が給食センターになりますので、事前にセンターの栄養教諭・学校栄養職員の先生にご相談ください。



各種事業のご案内



普及充実事業の公募（個人）

学校給食関係者の資質向上を目的に、文部科学省等が主催する食育の推進と学校給食の充実を主題とした県外の研究大会等に参加する学校給食関係者（個人）に対し、旅費規程（旅費計算書）に基づき補助金を支給いたします。この事業は1人1回に限り受けることができます。なお、決定金額が事業の予算額に達し次第、当年度の事業を終了するため、ご希望に添えない場合もあります。

※ 対象研究大会等は本会ホームページの年間行事予定・全国関係をご覧ください。



補助金支援事業及び学校給食用一般物資支援事業

県下の各学校において食育の一環として実施する研修会や調理講習会及び親子料理教室等に対して、補助金支援並びに学校給食用一般物資の支援事業を行っています。実施要項を確認し、内容をご理解のうえ、申請書をご提出ください。



ATP拭き取り検査等出前講座

学校給食における衛生管理の徹底を期するため、学校給食調理場等へ出向き、拭き取り検査を実施しています。調理従事者の手指や施設、機械器具類の汚れを数値化して見ることができますので、学校給食関係職員の意識の高揚を図ることができます。また、夏期休業中には、栄養教諭・学校栄養職員、調理職員を対象に検査技術の習得を図るための検査室開放事業を実施しています。



【各種事業の問い合わせ・お申し込み】
 本会総務課TEL：096-357-1212 FAX：096-357-1216
【各種事業の申請・申込用紙】
 本会HP（<http://www.k-ken9.sakura.ne.jp/>）よりダウンロードしてください。

ありがき

平成27年度がスタートしひと月が経過しました。今年度も安全・安心かつ良質な物資の安定供給を目指すとともに、学校給食の普及充実及び食育の推進に関する事業を幅広く展開してまいりますので、今後ともよろしくお願いいたします。

新しい仲間が加わりました。

配 送 係 松本 猛
 食品検査室 池尻 摩耶
 倉庫管理係 池田 静代

どうぞよろしく
 お願いします。

長い間お世話になりました。
 退職（3月31日付け）
 業務課長 高濱 伸人
 （再雇用 配送・倉庫管理係）
 物資課長 勇 昭子