

学校給食会だより

No.13

H28.5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



熊本県学校給食会の沿革をさかのぼってみますと、昭和22年4月に熊本市の小学校にミルクと缶詰等を配給したことが、熊本県の学校給食の始まりと記されております。

私の育った玉名郡長洲町は学校給食開始が熊本市より遅くなったのでしょうか。私には小・中学校（昭和30年代）のとき、学校給食を食べた記憶がありません。教員になり、初めて赴任した小国町の小学校で、子どもたちと食べた初めての給食がおいしかったことは、今でも心によみがえってきます。

また思えば、担任した子どもたちと休み時間に話した内容も学校給食のことが多かったことから、その当時の家庭での食生活と比べて学校給食がどんなに充実していたかがうかがえると思います。これも、昭和31年8月に財団法人熊本県学校給食会が設立されて以来、「子どもたちのために、おいしい給食の提供」をずっと変わらず支援してきているからこそ、当時も今も子どもたちが楽しみに待つことができる学校給食が続けられているのだらうと思っています。

熊本県学校給食会は、平成24年4月1日より公益財団法人として新たなスタートを切り、本年度で5年目に入りました。

公益財団法人熊本県学校給食会とは、県内全地域の学校給食物資を適正円滑に供給し、あわせて学校給食の普及充実を図ることを目的として設立された法人です。学校教育の一環である学校給食を支え、食育の推進に大きく貢献しています。

しかし、私は熊本県学校給食会に勤務するまで、県学校給食会のことをあまり知りませんでした。ここに勤務して思うことは、学校給食関係者の皆様方に、もっと熊本県学校給食会のことを知ってほしいということです。

熊本県学校給食会の役割等については、本会のホームページをご覧ください。詳しく説明していますのでお分かり頂けると思います。中でも一番大切な役割は、衛生管理の行き届いた安全・安心な給食物資を県内全域に、低廉な価格で安定供給することです。

また、熊本県産品を活用した給食用食材の開発や、炊飯用の米も地元産を使用するなど地産地消にも努力しています。その他にも、熊本県学校給食研究協議大会（県教育委員会と共催）の開催など学校給食の普及充実にも努めています。

現在、食生活にかかる課題が様々生じてきています。例えば朝食の欠食、肥満や偏食、食物アレルギー、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。

熊本県学校給食会は、今後も子どもたちのために、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…………… 1p
- 熊本地震による物資の状況…… 2p
- 県体育保健課取組の方向……… 3p
- 主要物資の概要・行事予定…… 4p
- 新規取扱物資案内等…………… 5p
- 検査室より…………… 6p
- パン審査会・貸出用教材案内… 7p
- 各種事業案内…………… 8p

「熊本地震」について

この度の熊本地震、熊本県にとっては、未曾有の地震災害をもたらしましたが、皆様方のところはどうだったでしょうか。被害にあわれたところも多かったと思います。心よりお見舞い申し上げます。

また、避難所として、地域の皆様方の心身のよりどころとして、大きな役割を果たされた学校もあったのではないのでしょうか。その際の炊き出し等の中心となって頑張られた先生方も多かったと思います。心より、ご慰労を申し上げます。

最後に、被害にあわれた皆様方の一日も早い復興をお祈り申し上げますとともに、多くの皆様方からのご心配、ご支援をいただき、心より感謝申し上げます。

「熊本地震」による学校給食用物資の取り扱いについて

さて、熊本県下の学校給食実施学校長様及び学校給食共同調理場長様へは平成28年5月2日付け公熊学給第61号及び11日付け第74号でお知らせした通り、下記の物資につきまして、熊本地震により工場・倉庫が甚大な被害を受け、出荷が困難な状況になっております。

多大なご迷惑、ご心配をおかけしておりますが、安全・安心な物資を供給するため更なる努力をしておりますので、ご理解、ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

記

取扱業者	商品名	規格	内容
熊本県果実農業協同組合連合会 (果実連)	みかん果汁	125 cc	宮崎県学校給食会より代替のみかんジュースを入荷します。ただし、数に限りがあり、在庫がなくなり次第休売です。
	果物果汁類	1ℓ	在庫がなくなり次第休売です。缶詰類は供給可能です。
マルキン食品(株)	一食納豆	30g	休売です。
	一食とうふ	80g	休売です。
	板こんにやく	450g	在庫がなくなり次第、SN食品より代替の板こんにやくを入荷します。糸・つきこんにやくは供給可能です。
瑞鷹(株)	さかしお	1.8ℓ	在庫がなくなり次第休売です。
(有)坂本製油	なたね白絞油	16.5kg	在庫がなくなり次第、J-オイルミルズの代替品に変更します。
キューピー(株)	とりささみチャンク	1kg	在庫がなくなり次第休売です。
(株)弘乳舎	熊本県産メロンゼリー	50g	現在休売中ですが、5月末頃入荷予定です。
(株)セリア・ロイル	熊本県産ばんかんゼリー	50g	現在休売中ですが、5月末頃入荷予定です。
マルハニチロ(株)	れんこんはさみ揚げ	旧 35g 新 30g	旧商品がなくなり次第休売です。新商品の生産が遅れます。
	れんこん焼売	30g	旧商品がなくなり次第休売です。新商品の生産が遅れます。

※ 代替品の価格についてはお問い合わせください。

5月16日現在

※ 供給が再開できるようになりましたら、別途お知らせいたします。

平成28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、進んで安全で安心な社会づくり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！

芦北町立田浦中学校
校長 田中 誠先生
(前 体育保健課主幹)

人事往来

お世話になります！

体育保健課主幹兼健康教育係長
後迫 貴利子先生

平成28年度 学校給食用主要物資の概要

今年度より学校給食用基本物資価格表を廃止し、学校給食用物資価格表にまとめて掲載しております。



1 パン

28年度のパンの価格につきましては、種類や規格によって変動が様々です。詳しくは学校給食用物資価格表1ページをご確認ください。

基準パン 60g 15銭の値下がり

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%、その他のパンにつきましては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

40g規格では若干の値上げ、50g・60g規格では若干の値下げとなっておりますが、上半期(4~9月分)は県・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週は㊦玄米パン、第3週は㊧米粉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)でご使用いただけます。下半期(10~3月分)の助成につきましては未定ですので、詳細が分かり次第お知らせいたします。

米粉・玄米パン 60g (10円の助成含む) 15銭の値下がり

㊦米粉・㊧玄米パン 60g (差額の助成含む) 15銭の値下がり

3 精米

平成27年産のコメの作況指数は全国平均で100、熊本県は低温・日照不足による生育の遅れ、いもち病及び台風第15号の通過に伴うもみずれや葉ずれ等の被害により97とやや不良で、本会の価格調整安定供給基金を活用しておりますが、値上がりとなりました。

平成28年度の精米売渡価格

一括米(くまさんの力) 1kg 18円40銭の値上がり

地元産米(銘柄・等級により異なる)

また、精米の品質等は一般財団法人日本穀物検定協会に検定を委託しており、安全な学校給食用精米をお届けいたします。

4 米飯・麦飯(委託炊飯)

精米価格と同様値上がりとなっております。

米飯 50g 1円37銭の値上がり 80g 49円81銭 1円48銭の値上がり

麦飯(10%米粒麦・ぶちまる君) 88g 1円43銭の値上がり

なお、精米同様、地元産米につきましては、銘柄・等級により価格が異なります。

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28年度学校給食用牛乳供給競争見積り会での入札により決定されました。

1本あたり 200cc 95銭の値上がり 250cc 1円19銭の値上がり

なお、学校給食用牛乳等供給推進事業一部改定により、28年度は国庫補助がありません。

平成28年度 学校給食関係行事予定

- 熊本県学校給食研究協議大会
平成28年7月26日(火) 荒尾市
- 第57回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会
平成28年8月3日(水)・4日(木) 大阪府
- 栄養教諭・学校栄養職員講習会
平成28年10月14日(金) 熊本市
- 第15回九州地区健康教育研究大会
平成28年8月8日(月)・9日(火) 福岡県
- 学校給食・食育研究指定校発表会
平成28年11月17日(木) あさぎり町立免田小学校
- 第67回全国学校給食研究協議大会
平成28年11月10日(木)・11日(金) 秋田県
- 学校給食ふれあい教室
随時 各郡市学校給食会
- 衛生管理推進事業(ATP拭き取り検査等出前講座)
随時 各学校・給食センター

熊本県産米粒麦 (マ・ミール) の取扱を始めました!



今年度より、炊飯用の「米粒麦(マ・ミール)」を熊本県産大麦 100% で供給することとなりました。

麦ごはんに使われる原料の麦は大麦で、外皮を剥いたものを食します。大麦は水溶性、不溶性の食物繊維をバランス良く豊富に含んでいます。大麦を食べやすく加工したものを精麦といい、加工方法の違いから主に、押麦、ピタパアレー、米粒麦、丸麦に分類されます。

米粒麦は、大麦の黒条から縦に半分に切り、米粒状に剥いたものです。押麦等に比べ、お米に似た形、比重なのでお米と混ぜやすくなっています。米粒麦特有のプチとした食感をお楽しみいただけます。



災害時給食用非常食

全学栄 救給カレー



大きい規格が出来ました!

規格 150g×40食 スプーン(個包装) 40本付
NEW 250g×30食 スプーン(個包装) 30本付

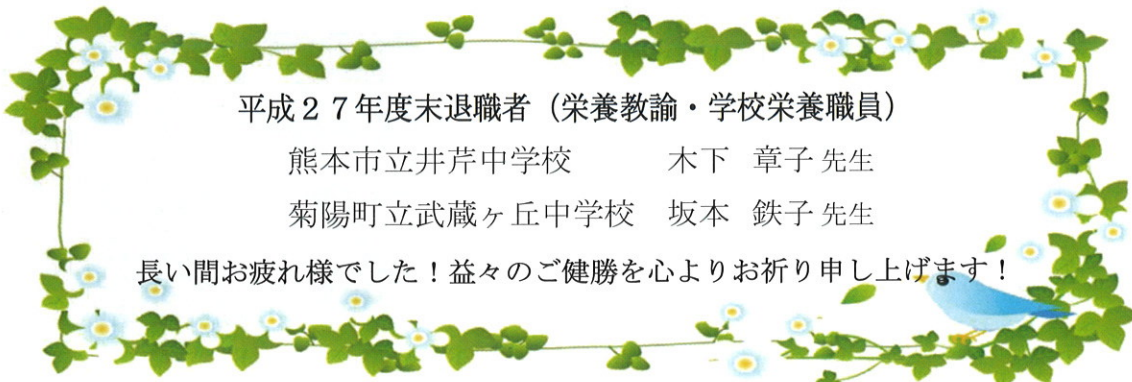
- 保存方法 直射日光や高温多湿を避け、常温で保管してください。
- 賞味期限 製造より3年(1,095日)
- 箱のサイズ 37.9×24.4×15.4 cm



活用方法

- 防災の日(9月1日)…防災の日に行う防災教育にあわせ、学校給食の1品として活用。
- 防災訓練時の非常食体験…学校内で実施される防災訓練時に、避難経路の確認などとともに、非常食の持ち出し方を学習し、避難場所での食事として活用。
- 緊急時…台風等が予想され給食を中止にしたが、給食再開となり食材の調達が難しいとき、調理設備の故障などで調理ができないとき。

※ 完全受注生産の為、ご注文後すぐにお届けすることができません。備蓄されることをお勧めします。



平成27年度末退職者(栄養教諭・学校栄養職員)

熊本市立井芹中学校 木下 章子先生

菊陽町立武蔵ヶ丘中学校 坂本 鉄子先生

長い間お疲れ様でした! 益々のご健勝を心よりお祈り申し上げます!

★ 取扱物資の品質検査の実施 ★

本会取扱物資については、学校給食の安全確保を目的に、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	0-157	腸炎 ビブリオ	真菌	一般 生菌数	恒温 試験	耐熱 性菌	VBN	ヒスタミン	既検査数	
														検査品目	検査項目
平成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
'27	1254	521	684	1202	1203	299	255	47	1183	45	3	144	37	64	341



県産食材Q&A

Q. 「しいたけ」の中に虫が入っていました。

A. この虫はシイタケオオヒロズコガの幼虫です。原木内部に生息し、椎茸の発生とともに足部（石突き）より侵入し、椎茸を食します。外見上は侵入跡がないため、選別での除去が難しく、水に戻すと侵食した穴から出てくる場合があります。国内産は無農薬栽培で虫の防除はされていません。このため、気温や湿度の高い時期に採取された椎茸の中には卵を産み付けられたものがあり、乾燥・出荷後の温度変化で孵化したと考えられます。卵は椎茸の乾燥工程最大60℃では死滅しないため、本会取り扱いメーカーではその対策として-20℃の冷凍倉庫で10日間保管し、卵と幼虫の完全死滅を実施しています。原木栽培は菌床栽培に比べ、味・香り・食感が良いと言われておりますので、今後とも熊本県産原木栽培しいたけのご利用を宜しくお願いいたします。



シイタケオオヒロズコガの幼虫



協力 熊本県椎茸農業協同組合

学校給食用パン品質審査会報告

平成27年度は6月、11月、2月に品質審査会を実施しました。審査会の目的は「学校給食用パンの品質を良化して学校給食の普及充実を図り、食生活の改善に資する。」とあります。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学校教育の一環である学校給食の主食に相応しいパンを目指し、努めてまいります。



工場名	第1回 (H27.6.19)				第2回 (H27.11.16)				第3回 (H28.2.10)			
	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	種類	粉重量 (g)	パン重量 (g)	評点
県パン 共同工場	食パン	50	62.5	81.72	食パン	60	64.5	81.45	食パン	50	60.0	82.70
	コッペパン	50	66.0	83.54	コッペパン	50	91.5	81.63	コッペパン	50	69.0	82.70
	丸パン	50	68.0	84.19	丸パン	50	66.0	81.73	丸パン	50	67.5	81.70
	かぼちゃパン	50	67.5	84.08	かぼちゃパン	50	66.5	82.35	かぼちゃパン	50	63.5	82.70
	ココアパン	50	65.0	81.18	ココアパン	50	65.0	79.72	ココアパン	50	63.0	81.20
	ミルクパン	50	66.5	82.18	ミルクパン	50	70.0	83.46	ミルクパン	50	69.0	84.20
	チーズパン	50	69.0	81.73	レーズンパン	50	78.0	81.27	ひのくにパン	50	68.5	81.70
	米粉パン	50	75.0	82.45	米粉パン	50	74.5	81.08	米粉パン	50	74.5	83.00
	ソフトフランス	50	66.0	82.90					玄米パン	50	74.5	82.70
宇野 製パン	ココアパン	50	69.5	80.81	ひのくにパン	60	101.5	81.08	コッペパン	60	89.0	82.60
	ミルクパン	60	106.0	82.18	米粉パン	60	102.0	80.18	米粉パン	40	98.5	80.10
	米粉パン	50	79.0	82.72					玄米パン	40	79.5	80.90
		平均点	82.47		平均点	81.40		平均点	82.18			

貸出用教材・バイキング用大皿のご案内

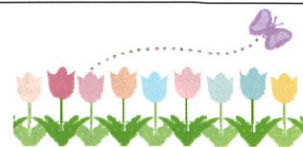
本会は、学校給食調理場での衛生管理、児童・生徒への食育指導を実施するための支援事業として教材の無償貸出を行っています。また、バイキング給食等を実施する際の大皿も貸出用として各種取り揃えております。詳しい種類や数量についてはホームページをご覧ください。



教材等の貸出にあたっては申込書を提出していただきます。申込書は本会ホームページ (<http://www.k-ken9.sakura.ne.jp/>) より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



本会は物資供給事業で得た売り上げの一部を、普及充実事業等を通して学校や給食センターに還元しています。趣旨をご理解のうえ、ご活用ください。

本会 視察（見学）・研修会

- ・学校給食会に関する講話（歴史・役割・流通・地場産物の活用等）
- ・食育に関する講話
- ・学校給食で使われている物資（冷凍・冷蔵・常温食品約 1,000 品）を保管している倉庫や食品検査室の見学

これらを通して、安心・安全な学校給食について理解していただきます。



※ 内容や時間等は相談に応じます。

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。

※ 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

県下の学校等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、親子料理教室等に対して、補助金及び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ために、学校給食調理場等へ出向き、拭き取り検査（清浄度検査）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、学校給食関係者の意識の高揚を図ることができます。

※ 開催要項・申込書は年度初めの文書類（価格表等）に同封しています。



【各種事業の問い合わせ・お申し込み】

総務課 TEL：096-357-1212 FAX：096-357-1216

【各種事業の申請書・申込用紙】

HP (<http://www.k-ken9.sakura.ne.jp/>) よりダウンロードできます。

本会に新しい仲間が加わりました。

配送・倉庫管理係 井上 茂幸 一般物資係 米川 千香

どうぞよろしく申し上げます。

長い間、お世話になりました。

退職（3月31日付け）

業務課主事 高浜 正己 一般物資係 高田 順子 倉庫管理係 清水 美子

