

学校給食会だより

No.16

H29.6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 緒方 明治



平成29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。

熊本地震で学校給食センターが被災した益城町の小中学校で給食が再開され、「温かいシチューをお代わりにしておなかいっぱいになった。」「これまで給食を支援してくれた皆さんにありがとうと言いたい。」と笑顔で答えている児童の姿が報道されました。熊本市の協力を得ての再開であります。改めて学校給食が学校教育に果たしている役割の大きさを感じたところです。

さて、私ども熊本県学校給食会は、昭和31年に財団法人として設立され、県内各地の学校へ、安全・安心な給食物資の提供と、学校給食の普及・充実のため支援を行ってまいりました。平成24年に公益財団法人として新たなスタートを切り、本日に至っています。

現在、全国的には、ノロウイルスによる食中毒が発生している地域もあり、学校給食でのノロウイルス等による食中毒や異物混入への対応と未然防止対策が課題となっています。県学校給食会としましては、各メーカーへの指導はもとより、炊飯やパンの製造を委託している委託加工工場に対しまして、これまでの調査に加え新たに臨時の調査を毎月実施するなど指導を徹底しているところです。

また、委託加工工場に対する衛生研修につきましても、新たに衛生管理責任者研修を設け衛生管理者としての意識の向上を図り、各工場での衛生管理体制の強化を図っているところです。

本会としましては、より積極的な未然防止対策を図るため、本年度新たに異物混入等の対応として特命の係長を任命するとともに対応係の増員を行うなど県学校給食会として組織体制の強化を図っています。

公益財団として5年を経過し、原点に戻り、公益のために事業を展開していくことを、心にしっかりと持ち、職員一同「子どもたちのために日々努力」をモットーに、5S「整理、整頓、清潔、清掃、躰（挨拶）」+S（誠意）→S（信頼）を基盤に据え、安全安心かつ低廉な価格で物資の提供並びに様々な事業の展開を通し積極的に食育推進の支援に取り組んでまいります。皆様方の一層のご理解とご協力をどうぞよろしくお願い申し上げます。



CONTENTS

- 新年度のごあいさつ 1p
- 県体育保健課取組の方向 2p
- 給食センター紹介 御船町学校給食センター 3p
- 主要物資概要・行事日程・退職者紹介 4p
- 災害時非常食紹介 5p
- 検査室だより 6p
- パン品質審査会報告 7p
- 各種事業案内 8p

平成29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、児童生徒が、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育成する。

重点努力目標

- ① 児童生徒が、自ら運動に親しみ、体力を高める資質や能力の育成を図る。また、全国高等学校総合体育大会及び全国中学校体育大会の開催に向けた取組の推進を図る。
- ② 児童生徒が、自ら心身の健康の保持増進を行うことが出来る資質や能力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 児童生徒が、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育成するとともに、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希望を与えるトップスポーツの推進を図る。
- ⑥ 県立スポーツ施設の復旧に取り組むとともに、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) 積極的な情報発信による教科等及び給食の時間における食に関する指導の充実
- (2) 朝食摂取率及び共食実施回数の増加等を促す家庭や地域と連携した食育の推進
- (3) 生きた教材としての学校給食の献立の充実
- (4) 県産食材を積極的に活用した郷土料理提供
- (5) 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！

熊本県立牛深高等学校
校長 平田 浩一先生
(前 体育保健課長)
熊本県教育センター
指導主事 塩村 勝正先生
(前 体育保健課指導主事)

人事往来

お世話になります！

体育保健課長
西村 浩二先生
審議員 兼 体育保健課長補佐
大嶋 康裕先生
体育保健課指導主事
渡辺 泰生先生





給食センター紹介

- 御船町学校給食センター
- ・建設地 御船町木倉 1645 番地4
- ・構造 鉄骨造/床面積 745.887 m²
- ・調理食 最大 1500 食/日
- ・配送校 小学校 5 校 中学校 1 校
- ・所長 1 名 栄養士 2 名 調理員 15 名
- 配送 3 名(トラック 3 台) (5 月現在)

新しい給食センターが出来ました! ~御船町学校給食センター~

熊本地震から一年。各市町村では創造的復興に向けて様々な取り組みが行われているところです。御船町においては、新しい学校給食センターを作るにあたって、高い衛生的環境を整えるとともに、災害にも対応できる最新の設備を有したセンターが開設されました。今回その御船町学校給食センターを訪問し、内部を詳しく案内して頂きました。

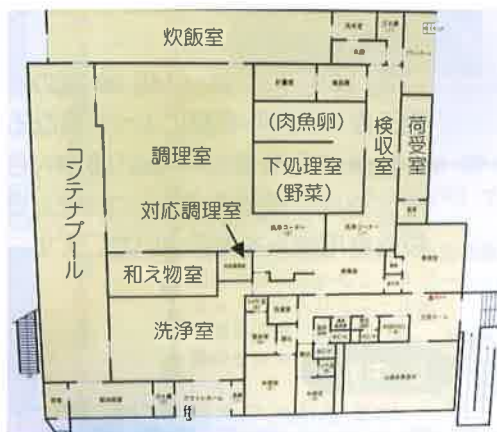
高水準の設備による衛生的調理環境、アレルギー食への対応

4 月から本格稼働を始めた御船町学校給食センターでは、高い衛生的環境を整えるために高水準の設備を導入しています。

炊飯室は炊きあがったごはんを直接配送車両に積載できるような動線になっており、異物混入のリスクを抑えることが可能です。調理室は下処理室、和え物室等工程箇所ごとに壁や窓で仕切られており、作業の流れを一方向にしたパススルー方式が採用され、これにより作業の効率化と調理室の汚染防止、コンタミネーションを防ぐ工夫がされています。

また、エプロンを作業工程ごとに 3 種類に色分けし、人や食材の往来による交差汚染防止の対策がとられています。

アレルギーへの対応にも気を配られており、完全分離されたアレルギー食調理室を設けて対応が行われています。



▲御船町学校給食センター 内部図

九州の学校給食センター初の設備導入

震災の経験を踏まえ、御船町学校給食センターでは有事の際でも対応出来る設備が整えられています。

九州の学校給食センターとして初めて小型高温高圧調理器と真空包装器を設置しました。これにより食べ物を一定期間保存できるようになり、非常食として備蓄が可能になりました。

また屋上には自家発電機を備えており、非常時でも電力供給が行えます。



▲小型高温高圧調理器 (右)と真空包装器(左)



▲下処理室は野菜、果物、肉魚卵で分けられており、壁で仕切られている



▲この扉を通して下処理室から調理室へ食材が送られる



▲屋上に設置された発電装置

平成29年度 学校給食用主要物資の概要

昨年度から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。詳しくはそちらをご確認ください。

1. パン

29年度パンの価格は次の通りです。
 基準パン 60g 40円77銭(21銭の値下がり)
 多様化パン(使用する材料で価格が異なる)
 なお29年度からかぼちゃパン、人参パンにつきましては県産米粉ミックス粉を10%使用し供給しています。

3. 精米

29年度の精米売渡価格は次の通りです。
 一括米(くまさんの力)
 1kg 289円90銭(7円30銭の値下がり)
 地元産米(銘柄・等級によって異なる)
 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。

2. 米粉パン・玄米パン

29年度の米粉パン・玄米パンの助成につきましては、毎月第2週の㊤玄米パン、第3週の㊤米粉パンのみ県及び農業団体から助成が継続されます。
 米粉・玄米パン 60g 57.62円(助成金なしのため10円23銭の値上がり)
 ㊤米粉・㊤玄米パン 60g 40円77銭(差額の助成含む)(21銭の値下がり)

4. 米飯・麦飯(委託炊飯)

米飯 50g 41円70銭(37銭の値上がり)
 80g 50円40銭(59銭の値上がり)
 麦飯(10%米粒麦・ぷちまる君)
 88g 53円08銭(59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、2月に行われた平成29年度学校給食用牛乳供給競争見積会の結果により決定されたものです。
 一本当たり 200cc 46円40銭(38銭の値上がり) 250cc 58円(48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正により29年度は、国庫補助はありません。

平成29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(熊本市 7月27日)
- 第58回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会(石川県 8月3日・4日)
- 第16回九州地区健康教育大会(佐賀県 8月7日・8日)
- 栄養教諭・学校栄養職員講習会(熊本市10月19日)
- 学校給食・食育推進校研究発表会(阿蘇市立波野中学校 10月31日)
- 第68回全国学校給食研究協議大会(鹿児島県 11月9日・10日)

平成28年度末退職者(栄養教諭・学校栄養職員)

熊本県立松橋支援学校 島崎久美子先生 宇城市立不知火小学校 竹中有子先生
 荒尾市立海陽中学校 松本伊津子先生 水俣市立第一小学校 菊川枝里先生

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！

災害時非常食の取り扱いを始めました

熊本地震から1年が過ぎました。“備えることの大切さ”を痛感された方も多いと思います。本会では、今年度より、災害時や非常時に対応できる物資の取り扱いを以下のとおり始めました。完全受注生産のため、ご注文後すぐにお届けすることができませんが、備蓄されることをおすすめいたします。ぜひご利用ください。



※栄養成分・原料配合・アレルギー品目等は29年度学校給食用物資価格表をご参照下さい

こちらの物資は完全受注生産のため、ご使用日の2か月前までに3ケース（1ケース＝25食×2袋）以上でのご注文をお願いいたします。

※※※賞味期限 製造日から5年6カ月※※※

●白飯〔アルファー食品〕
5kg(25食×2袋) 7,900円



●わかめご飯〔アルファー食品〕
5kg(25食×2袋) 9,700円



●きのご飯〔アルファー食品〕
5kg(25食×2袋) 10,100円



●ひじきご飯〔アルファー食品〕
5kg(25食×2袋) 10,100円



●山菜おこわ〔アルファー食品〕
5kg(25食×2袋) 10,080円



お湯で約15分、水（約20℃）で約60分で出来上がります。
アルファ化米・具材・弁当容器・衛生手袋・しゃもじ・スプーン・輪ゴム・針金入りビニール紐・炊飯用内袋・説明書がセットされています。



こちらの物資は完全受注生産のため、ご使用日の2か月前までに10ケース（600袋）以上でのご注文をお願いします。

●レトルトさば味噌煮〔宝幸〕
80g×10袋×6箱
5,700円

さば本来の旨味を大切に、味噌だれで味付けしました。



●レトルトさば梅じそ風味〔宝幸〕
80g×10袋×6箱
5,700円

さば本来の旨味を大切に、さっぱり梅じそ風味に仕上げました。



●レトルトさんま味付〔宝幸〕
80g×10袋×6箱
5,700円

さんま本来の旨味を大切に、醤油ダレで味付けしました。



●レトルトさんま梅じそ風味〔宝幸〕
80g×10袋×6箱
5,700円

さんま本来の旨味を大切に、さっぱり梅じそ風味に仕上げました。





検査室だより



梅雨入りも間近。気温や湿度が上がリ、食中毒が発生しやすい時期になります。本会検査室では、学校給食用物資を安心安全に供給するために各種検査・指導・研修等を行っています。今回はその内容についてご説明いたします。

1.食品検査

学校給食の安全確保を目的に本会取扱物資について食品衛生法及び自主品質規格基準に基づき、下表のとおり細菌検査や理化学検査を実施しています。平成28年度は1,249検体6,061項目の検査を実施しました。検査の結果、基準を超えた場合は出荷停止とし、メーカーでの再検査や登録検査機関での再検査を実施して公正性を確保しています。また、九州八県で情報を共有・連携し、迅速な対応を行っています。物資ごとの検査結果については、毎月ホームページに公開しております。

品名	検査内容										理化学検査	
	一般細菌数	大腸菌	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	O-157	肺炎ヒブリオ	真菌	乳酸菌数	恒温試験		細菌試験
加熱後摂取冷凍食品(凍結前加熱済)	●		●	●	●							
冷凍食品 加熱後摂取冷凍食品(凍結前未加熱)	肉類	●	●	●	●	●						VBN ヒスタミン
	魚類	●	●	●	●	●		●				
	野菜類・水煮大豆	●	●	●	●	●						
無加熱摂取冷凍食品	デザート・卵加工品等	●		●	●	●	●					
	ちりめん・もずく等	●		●	●	●		●				
	納豆類			●	●	●						
冷蔵品	漬物、佃煮、ブルーネ等	●		●	●	●						
	野菜水煮、スフレッド、レーズン等	●		●	●	●						
	乳製品等			●	●	●			●			
常温品	削り節、ゼリー等	●		●	●	●	●					
	ソース類、ケチャップ、果汁等	●		●	●	●						
	マヨネーズ、ドレッシング、ジャム、海藻類、小麦粉加工品、ゴマ、ふりかけ、豆菓子等	●		●	●	●						
	缶詰、レトルト等									●	●	

2.委託加工工場への衛生指導

本会では学校給食用パン・炊飯委託加工工場の選定に適正を期するため、関係機関の職員を委員とした熊本県学校給食用パン・炊飯委託加工工場選定審議会を設置しています。委託加工工場選定基準に基づいて選定された2つの学校給食用パン委託加工工場と4つの学校給食用炊飯委託加工工場に対し、検査室は関係機関とともに品質や安全性の確認のために定期的または随時立入検査を実施し、記録等の確認や衛生面での指導助言を行い、安全に対する意識の高揚と異物混入等の事故防止や衛生管理の徹底を図ります。

また、衛生管理担当者や従業員の方々を対象とした衛生管理研修会等も実施しております。



3.出前講座(ATP検査)

学校給食調理施設の衛生管理を期するための支援事業として要望のあった調理施設へ出向き、ATPルミテスターを使用した拭き取り検査を実施しています。約10秒で汚れを数値化出来るので日頃気になっている所や洗浄後の確認にいかがでしょうか。

その他、衛生管理研修会での演習や手洗いチェッカー・心卵器等検査機器の無償貸与も行っています。申請書はホームページよりダウンロードできますのでお気軽にご利用ください。



ATP拭き取り検査の様子



ルシバックpenとATPルミテスター



手洗いチェッカーセット

学校給食用パン品質審査会報告

昨年度は2回の「学校給食用パン品質審査会」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に資する、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(平成28年12月6日)				第2回(平成29年2月15日)			
	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	61.50	80.80	基準食パン	50	60.50	83.88
	コッパン	50	66.00	79.80	基準コッパン	50	68.00	82.75
	丸パン	50	66.50	80.90	基準丸パン	50	67.00	82.88
	かぼちゃパン	50	67.00	81.40	かぼちゃパン	50	66.50	84.25
	黒糖パン	50	67.50	79.10	ココアパン	50	67.50	79.25
	ミルクパン	50	70.00	80.90	ミルクパン	50	68.50	82.64
	ひのくにパン	50	67.50	77.70	米粉パン1	50	75.50	82.00
	玄米パン1	50	77.00	80.90	米粉パン2	60	96.00	82.50
宇野製パン	人参パン	50	68.00	80.30	ココアパン2	70	104.50	81.75
	米粉パン	60	96.50	79.30	人参パン	60	86.50	81.00
	米粉パン2	60	95.50	78.90				
平均点 80.00				平均点 82.29				

貸出用教材・バイキング皿のご案内

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料貸し出しを行っています。詳しい内容につきましてはお気軽にお問い合わせください。



手洗いチェッカー



ビデオ・DVD

バイキング用大皿・テーブルマナー用食器



簡易ふらん器



紙芝居



※教材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、貸し出し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、本会事業をご利用ください。

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ができますので、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。

物資・配送係 福島たける
総務課 山田祥子
総務課 源成弥

どうぞよろしく申し上げます。

お世話になりました。

退職
物資・配送係 松本猛

ありがとうございました。

