

学校給食会だより

No. 7

H26.5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://www18.ocn.ne.jp/~kumakyu>

平成26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。



理事長
石井 二三男

「予期せぬことと予期したくないことが起こることを予期せよ」。現代のリスク管理の要諦でもあります。この言葉が想起されるがごとく昨年度から今年度にかけて、学校給食はじめ食を取り巻く状況は全国的にも大変厳しいものがありました。
①食材偽装の問題 ②給食パンで小学生児童らがノロウイルスによる集団食中毒をおこした問題 ③学校給食の食物アレルギー対策 ④鳥インフルエンザ発生 ⑤本県、委託加工工場における、時として飲用不適の井戸水を下洗いに使用していた問題等々あります。ただ、これらのひとつひとつから多くのことを学んだのも事実あります。

特に、ノロウイルス食中毒対策については不顕性感染への対応も含めて食中毒対策の基本である、適切な手洗いの徹底を繰り返し図っていく必要があるということです。また、本県で起こりました⑤の問題につきましては、内部告発に端を発しマスコミ報道そして契約解除に至りました。ここに至るまで学校給食会としましても再三再四にわたって指導してまいりましたが工場内部の問題につきましては解決に至らなかったということです。公益法人としての三大原則であります適正な組織体制、透明性、法令順守などの組織においてもあてはまりますし、とりわけ職員一人一人及び職場のモチベーションをいかにあげていくか、組織を預かる者として今更ながら強く認識したところであります。さらに、いつもいわれていることですが、これらのことと共に共通していえることは、やはり初動対応の大切さだと改めて痛感しております。

なお、委託加工工場の選定につきましては、これまで衛生管理の専門家の方々にもご協力いただき工場調査を実施し、それを基に選定審議会で審議のうえ選定してもらってきたところでありますが、今後、更なる改善を図りながら実施してまいりたいと考えています。

今年度も、職員一同「子どもたちのために日々の努力を！！」を合言葉に、安全安心かつ低廉な価格での物資提供並びにさまざまな事業の展開を通じ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支援をいただきますようよろしくお願い申し上げます。

CONTENTS

- 26年度スタートにあたって 1 p
- 県体育保健課取組の方向 2 p
- 視察・研修のご案内 3 p
- 物資の動向・行事 4 p
- 救給カレー・献立コンクールについて 5 p
- パン審査会・食品検査状況 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26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) 学校給食における県産食材の活用の推進 |
| (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!

- 熊本県立熊本工業高等学校 定時制
教頭 打越 博臣 先生
(前 体育保健課主幹兼健康教育係長)

- 多良木町立久米小学校
教頭 成尾 明美 先生
(前 体育保健課指導主事)

八事往来

お世話になります!

- 体育保健課健康教育係長 田中 誠 先生
- 体育保健課指導主事 塩村 勝正 先生

給食会へようこそ! 視察・研修のご案内



- ・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を保管している倉庫や食品検査室の見学・体験を通して、安心・安全な学校給食について理解していただきます。



平成25年度は二組の保護者の皆様を中心に視察・研修会に参加いただきました。1時間程度の講話と検査室での手洗い検査体験、常温・冷蔵・冷凍倉庫の見学ツアーを実施し、本会の役割や地場産物の活用等についてご理解いただきました。こどもたちが実際に食べている食材がどのように扱われているかを見ることもでき、安心いただけたようです。

研修の時間や内容については相談に応じますので、本会総務課までお問い合わせください。皆様のお越しをお待ちしています。



熊本市立井芹中学校・京陵中学校の栄養士の先生方と保護者の皆様



玉名市の保護者の皆様

今年も献立集が出来上がりました!

『くまとの地場産物を活用した料理献立集V～農林水産物と加工開発品の利用～』

県内各地の栄養教諭の先生方で構成した学校給食献立研究会のなかで、県産素材品を活用した献立集を作成しました。学校や給食センターで実際に実施した献立ですので、献立の組み合わせ例や調理時のワンポイントも掲載しています。すぐに取り入れられる献立ばかりですので、自校の学校給食に取り入れてみてはいかがでしょうか。

【掲載献立】

甘夏サラダ・なすの米粉グラタン・大豆入り魚そうめん汁・れんこんサラダ
菊陽ポトフ・ハンバーグのおろしソース・かぼちゃだご汁・火の国シチュー
魚のもみじ揚げ・キャロットケーキ など全23品



※献立集は各学校・給食センター及び栄養教諭・学校栄養職員の先生方に配付済みです。

平成25年度末退職者(栄養教諭・学校栄養職員)

●熊本県立熊本聾学校
森 ひとみ

●熊本大学教育学部附属小学校
川野 美智代

●熊本市立託麻中学校
守田 真里子

●産山村立産山中学校
吉田 あゆみ

●相良村立相良南小学校
木下 はるみ

長い間ご苦労様でした! 益々のご健勝を心よりお祈り申し上げます!

平成26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26年度主要物資の概要をお知らせします。

① パン

小麦粉等原料の価格変動及び製造コストの値上がりにより26年度のパンの価格につきましては、若干の値上げとなりました。

基準パン 60g 円 錢 60銭の値上がり
多様化パン（使用する個々の材料で異なる）

また、昨年度同様、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、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

基準パン価格と同様若干の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・第3週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。

さらに、**6月からは県産の玄米粉 生粹（きっつい）を使用した玄米パンも県・農業団体の助成を受け提供できることになりました。** ※米粉パンと玄米パンは週替わりでの提供となります。

米粉・玄米パン 60g 円 錢 (10円の助成含む) 37銭の値上がり
④米粉・玄米パン 60g 円 錢 (差額の助成含む) 60銭の値上がり

③ 精米

平成25年産のコメの作況指数は全国平均で102、熊本県は9月下旬以降、害虫のウンカが大量発生したことや8月下旬から9月にかけての高温が響き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26年度の精米壳渡価格

一括米（くまさんの力）1kg 円 錢 23円30銭の値下がり

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傾向となっております。

米飯 50g 円 錢 94銭の値下がり
80g 円 錢 1円41銭の値下がり

麦飯（10%マ・ミール、ぶちまる君）

88g 53円46銭 1円41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26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本あたり 200cc 円 錢 1円65銭の値上がり
250cc 円 錢 2円06銭の値上がり

平成26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26年5月23日(金) 熊本市

- 全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会
平成26年7月31日(木)・8月1日(金) 福井県

- 熊本県学校給食研究協議大会
平成26年7月25日(金) 菊池郡市(合志市)

- 九州地区健康教育研究大会
平成26年8月4日(月)・5日(火) 宮崎県

- 栄養教諭・学校栄養職員講習会
平成26年10月28日(火) 熊本市

- 全国学校給食研究協議大会
平成26年11月20日(木)21日(金) 山口県

- 学校給食・食育研究指定校発表会
平成26年11月14日(金) 山都町立蘇陽南小学校

- 衛生管理推進事業(出前講座)
随时 各学校・給食センター

- 学校給食ふれあい教室
随时 各都市学校給食会

学校給食用非常食

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2年 ●箱のサイズ 42×30.5×17cm

公益社団法人 全国学校栄養士協議会 開発
公益財団法人 学校給食研究改善協会 認定

製品コンセプト

平成23年3月11日に発生した東日本大震災時、建物の損壊、電気、ガス、水道などライフラインの停止により学校給食施設の使用不能やガソリン不足、道路の寸断などによる輸送の不能により、給食の提供が不可能になりました。全国の栄養教諭・学校栄養職員は、この非常事態に備えて何かできることはできないのかと考え、電気、ガス、水道が途絶えた中で救援物資が届くまでの「いのちをつなぐ」非常食を開発しました！

- ・アレルギー特定原材料等27品目不使用です。
- ・ごはんが入っていて、温めずそのまま食べられます。(スプーン付き)
- ・立てることができる容器で、皿に移しかえることなく食べることができます。
- ・子どもでも簡単にあけることができるよう加工してあります。
- ・原料は、国産の米、スイートコーン、じゃがいも、人参、玉ねぎ、トマトピューレ、ぶなしめじを使用しています。

完全受注生産品

2ヶ月前までに、1ケース(150g × 40食入り)単位での発注をお願いします。

学校給食自慢の献立コンクールを開催します

例年、夏休み期間中に『学校給食献立調理発表会』として開催していたものを、『学校給食自慢の献立コンクール』へ変更しました。各学校、給食センターで提供している地場産物を生かした自慢の献立を募集します！！

趣旨：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、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、関係者の意識の高揚に資する。

応募期限：平成26年12月19日(金)必着

応募献立：課題部門 地場産物開発商品（文部科学省委託事業にて開発した商品）を利用した献立
一般部門 開発品以外の地場産物を利用した献立

※ 献立は学校給食として提供したことがあるものとする。

※ 学校における食育推進のための生きた教材として活用できる献立とする。

※ 栄養的、衛生的、嗜好的に十分配慮されていて、献立作成の意図及び食に関する指導の内容
が適切な献立であること。
など

詳しい開催要項については各都市学校給食会等を通じて通知いたしますので、ご確認ください。(本会ホームページにも開催要項及び応募用紙を掲載します)

★ 学校給食用パン品質審査会報告

平成25年度は7月・11月・3月に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、努力していきたいと思います。



工場名	第1回(H25.7.10)			第2回(H25.11.18)			第3回(H26.3.5)					
	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	58.0	84.20	食パン	50	64.5	81.45	食パン	50	65.0	82.20
	コッペパン	50	68.0	81.80	コッペパン	50	91.5	83.08	コッペパン	60	82.5	82.68
	丸パン	40	50.0	79.30	丸パン	40	66.0	81.47	丸パン	60	82.0	81.49
	人参パン	50	68.0	82.60	黒糖パン	50	66.5	82.27	黒糖パン	50	68.0	78.90
	黒糖パン	50	65.0	82.80	かぼちゃパン	50	65.0	82.64	かぼちゃパン	50	64.5	79.93
	ミルクパン	50	69.5	83.40	ミルクパン	50	70.0	84.63	ミルクパン	60	84.0	80.52
	レーズンパン	50	81.0	83.30	パインパン	50	78.0	81.36	たまごパン	60	78.0	80.51
	ひのくにパン	50	70.5	83.10	米粉パン	50	74.5	82.26	ひのくにパン	60	82.5	80.96
	米粉パン	50	74.5	81.90					米粉パン	60	88.5	79.09
	クロワッサン	30	46.0	83.90					クロワッサン	30	46.0	80.17
宇野製パン	かぼちゃパン	60	90.0	82.10	食パン	70	86.5	84.46	食パン	60	84.5	77.17
	ソフトランブ	50	66.0	80.40	人参パン	60	73.5	82.72	パインパン	50	81.0	75.88
				平均点 82.40			平均点 82.63				平均点 79.96	

★ 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	ブドウ 球菌	サルモネラ	0-157	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21	647	285	362	647	647	300	192	647	114	21	53	331
'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

貸出用教材・バイキング皿のご案内

平成25年度、衛生関係の器材としては、手洗いチェッカーは40ヶ所以上、A T P ルミテスターは16ヶ所、ふらん器は25ヶ所の学校や給食センターから貸出申込がありました。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塗り、手洗い後、専用ライトの下に手をかざすと洗い残しが光り、手洗いができるか確認できる機械です。調理の先生方の研修や、集会・学級活動の時間に利用する子どもたちにも大好評です。

手洗いチェッカー



ルミテスター

目に見えない
汚れを数値化!



簡易ふらん器



ビデオ・DVD、紙芝居なども小学校低学年・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



食育工プロン



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になるか、給食会までお気軽にお問い合わせください。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://www18.ocn.ne.jp/~kumakyu/>)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とし、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、旅費の50%以内の補助金を支給いたします。

※ 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補助支援事業

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、調理職員を対象に食品の品質管理及び衛生管理の徹底を期す上で必要な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。



【各種お問い合わせ・申し込み】

本会総務課 TEL : 096-357-1212 FAX : 096-357-1216

【各種事業の申請・申込用紙は】

本会HP (<http://www18.ocn.ne.jp/~kumakyu/>) より
ダウンロードしてください。



長い間お世話になりました。
退職（3月31日付け）
業務課長 中山美恵子
検査技師 有山恵里子

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
普及充実及び食育推進を支
援してまいりますので、今
後ともよろしくお願ひいた
します。

