

物資だより

岡山県学校給食会会報

OGK 子どもたちに笑顔
いっぱいの給食時
間をお届けします

第 111 号

平成21年 5月 1日

編集発行

岡山県学校給食会

岡山市南区浦安本町59番地の4

TEL 086-263-6465(代)

URL: <http://www.ogk.or.jp/>

平成20年度「学校給食における新たな地場産物の活用方策等に関する調査研究」事業の開発品について

平成20年度文部科学省の委託事業において、岡山県内で生産される地場産物を県内に供給できる体制を整備するとともに、年間を通して地場産物を学校給食で安定的に使用できるよう、地場産物を使用した加工食品の開発やその加工品を使用した献立集の作成等、新たな地場産物の活用方策等について調査研究を実施しました。

事業の実施に当たり、地場産物安定供給検討委員会を設置しました。

「地場産物安定供給検討委員会」の組織構成は、県行政担当者（教育委員会・農林水産部）、市町村行政担当者（教育委員会）、学校関係者（小学校長・共同調理場所長・栄養教諭等）、生産者・加工業者・流通関係者（全農・漁連）による12名で構成。

事業の実施内容

(1) 保護者を対象に、地場産物を利用した学校給食献立の調理実習。

(実施献立)

あなごご飯、牛乳、夏野菜のみそ汁、とうがんの酢のもの、ピオーネ二色ゼリー



(2) 地場産物（丸じゃがいも・たまねぎ）の安定供給のための体制整備。

地場産物の安定供給体制の整備として、瀬戸内市産の丸じゃがいも（秋作1月から2月）と、岡山市藤田産の玉葱（5月から12月）について、予約による取扱いを実施いたします。

(2) 地場産物の安定供給体制の整備

県内産 丸じゃがいも



岡山市藤田産 たまねぎ



(3) 地場産物を使用した加工食品（6品）の開発。

①桃太郎トマトを使用したピューレ、
県学給 桃太郎トマトピューレ（濃縮タイプ）



参考献立

7月～9月に収穫した桃太郎トマトを、3.5倍に濃縮（糖度）したピューレです。

手作りに近い工程で製品化しておりますので、トマトの種が残りますが気になりません。

②げたミンチ・黄にらを使用しただんご、
県学給 黄にらとげたの瀬戸内だんご



参考献立

げたのミンチに、黄にら（3%）を配合しただんごです。（1ヶ約7g）

黄にらの風味が良い、だんごとなっています。

③中力粉と胚芽米を使用した特殊パン、
COCOROパン（胚芽米入り）



県産の中力粉と、津山市の巨大胚芽米（はいぶき）COCOROを使用した特殊パンです。

規格は、冷凍生地で70g・80gで、クロワッサンの取扱いと同じになります。

県下の農水畜産物（主産地・出荷時期・一口メモ・生産者のコメント）情報、地場産物を使用した献立例、平成20年度地場産物を使用した開発加工品等を集約した冊子「岡山県の地場産物」を作成し、学校給食実施校等関係機関に配布しましたので御利用ください。

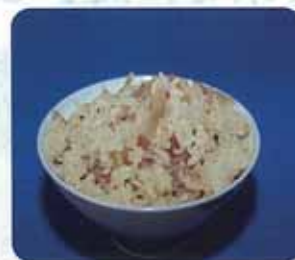
④冬瓜を使用したシロップ漬け、
県学給 牛窓冬瓜シロップ漬（ダイスカット）



参考献立

牛窓産の、冬瓜を手切りで1.5cm角にカットし、シロップ漬けした製品です。

⑤ごぼうを使用した炊き込み御飯、県学給 モグ丸くんご飯（炊き込み用連島ごぼう御飯）



倉敷市連島産のごぼう（28.57%）を使用した炊き込み用御飯の素です。

⑥黒大豆を使用し炒った、
県学給 ローストおかやま黒まめ



岡山県産の大粒の黒大豆を炒り、一食用包装した黒まめです。

地場産物を使用した加工食品を御利用くださいますようお願いいたします。

あまご

品名	あまご
規格	1kg
産地	岡山県
産期	7月～9月
特徴	あまごは、岡山県産のとうもろこしを、糖度を高くして乾燥させたものです。
用途	炊き込み御飯、カレー、炒め物、揚げ物、お菓子などに使えます。
賞味期限	常温で1年
保存方法	常温で保存してください。
アレルギー	とうもろこしアレルギーに注意してください。

ままかり

品名: ままかり
規格: 1kg
産地: 岡山県
産期: 7月～9月
特徴: ままかりは、岡山県産のままかりを、塩をまぶして乾燥させたものです。

用途: 炊き込み御飯、カレー、炒め物、揚げ物、お菓子などに使えます。

賞味期限: 常温で1年

保存方法: 常温で保存してください。

アレルギー: ままかりアレルギーに注意してください。

貸出品紹介

このたび、貸出品のDVDに次のものが追加になりましたのでご利用ください。

『からだ・くらしの探検～食生活を考えよう』



第1巻「1日のスタートは朝ごはんから」16分

第2巻「どんな食べ方がいいのかな」18分

第3巻「地域に伝わる料理を大切にしよう」

18分の3本が1枚のDVDに入っています。

『知っていますか？食品のかしこい選び方～旬の食材・食品添加物～』(22分)



このDVDは知っているようで意外に知らない食べ物の「旬」や「食品表示」「食品添加物」について取り上げ、「旬」では時期を意識することのメリット、「食品表示」では正しい見方、「食品添加物」ではメリットとデメリットを、実験を交えながら理解できるように構成されています。

平成21年度学校給食用委託加工工場指定書交付式

平成21年4月3日(金)に、平成21年度の製パン・炊飯・製めん委託加工工場に対し、指定書を交付しました。

製パン委託加工工場20工場、炊飯委託加工工場18工場、製めん委託加工工場13工場を指定し、決意も新たに指定書を受け取りました。

本年度は、昨年度に比べ製めん委託加工工場は1工場減となっています。

平成20年度優良委託加工工場表彰

平成20年度において、本会制定の「優良委託加

工工場の顕彰基準」に基づき、次の要件を具備する学校給食用製パン・製めん委託加工工場各1工場を表彰しました。

- (1) 食品衛生監視票、工場調査及び抜取検査、めん・炊飯モニター調査が優秀であること。
- (2) 事故品の発生が少ないこと。
- (3) 委託加工契約条項に違反していないこと。

被表彰委託加工工場

・製パン委託加工工場 株式会社 トングウ
 ・製めん委託加工工場 有限会社 徳永製麺所
 ※炊飯委託加工工場は、該当工場がありませんでした。

食品自主検査の実施状況と本年度の計画

1 平成20年度実施状況

平成20年度の検査実施状況は、総数1,277検体11,929項目の検査を実施しました。

検査内容は、昨年と同様に、パンは年2回、めん・米飯・牛乳は年1回、常温物資は年1回、冷凍物資は年3回程度実施しました。

その結果、特記するような結果はありませんでした。

また、拭取り検査61か所(学校給食現場8ヶ所、委託加工工場52か所)で292か所行いました。

なお、くわしい内容につきましては、別途年2回配付しております『食品検査結果一覧表』を御覧ください。

2 平成21年度の食品自主検査の実施計画

平成20年度と同様に入荷時の細菌検査に重点をおき、保存料、塩分等の検査を1,200検体 10,000項目を目標に実施し、より一層の安全確認を行ないます。

検査と同時に、一食当りの重量チェック、表示の確認等も行ないます。

取扱物資についての食品検査により、メーカーに良い製品の製造意識を喚起し、安全性の確保に万全の努力をしております。県学校給食会の取扱物資の利用をよろしくお願ひします。

また、パン・炊飯・めん委託加工工場等の拭取り検査についても平成20年度と同様に計画いたします。

食品自主検査実施状況 (平成20年4月～平成21年3月)

品目	品名	検体数	検査内容	備考
パン	学校給食用パン	40	品質(外観、内相)、水分	特記事項なし
米飯	学校給食用米飯	18	一般細菌数、大腸菌群、大腸菌、食中毒菌(病原性大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、セレウス菌)	・
めん	学校給食用めん	17	・	・
牛乳	学校給食用牛乳	6	乳等省令(無脂肪固形分、乳脂肪分、比重、酸度、一般細菌数、大腸菌群)、大腸菌、食中毒菌(病原性大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌)	・
乳製品	チーズパウダー、調理用クリームチーズ、スモークチーズ、大山牧場バター他	22	乳等省令(乳固形分、大腸菌群)、一般細菌数、大腸菌、食中毒菌(病原性大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌)、塩分、保存料(安息香酸、パラオキシ安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸)	・
調味料	ウスターソース、マギーホワイトソース、和風ドレッシング、ケチャップ、マヨネーズ、てんペラーメンスープ他	80	一般細菌数、大腸菌群、大腸菌、食中毒菌(病原性大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、セレウス菌)、保存料(安息香酸、パラオキシ安息香酸、ソルビン酸、デヒドロ酢酸)、塩分	・
漬物	ねり梅他	9	・	・
缶詰	味付メンマ、デミグラスソース、ボークブイオン、ササミフレーク、パインピーセス、黄桃スライス、すりおろしりんご、黒学給中華風炊き込みごはん、鯖サラダ油漬他	71	缶庄	・
冷凍食品	チキンピロシキ、さば切身、太刀魚フライ、イカフリッター、シューマイ(トレー入り)、子持ちししゃも、チンゲン菜、生干しカレイ、ぶり切身他	776	・	・
その他	するめのカムちゃん、あじっこ、ココアテイスト、岡山うまれもたらろゼリー、ピースご飯、昆布巻他	238	・	・
合計		1,277		
拭取り検査	学校給食現場、委託加工工場の機械器具等の検査	61	一般細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、ATP (学校給食現場8、委託加工工場53 292ヶ所拭取り)	

行事食のご案内

今年度も、7月の行事食（七夕・土用）を予約制にて取扱いいたします。

詳細につきましては、別途案内いたします。

常温物資



七夕ゼリー 50g

冷凍物資



笹だんご 50g



ラクトアイス (七夕ムース) 73g



うなぎ蒲焼・白焼
40g・50g・60g・80g
うなぎ蒲焼（短冊切）
【今年の“土用の丑”の日は7月19日です】

新製品の紹介

平成21年度1学期から取り扱いの物資

選定物資

常温物資



ユニバーサル マーガリンS 450g
香料不使用のため、調理しても素材の持つ風味がそのまま引き立ちます。



素干風 焼のり 50g
汁物・麺類・和えものなどの料理に、また、薬味としてもご利用いただけます。そのままでもおいしくいただけます。

冷凍物資



国産モロヘイヤ カット 500g
無農薬のモロヘイヤで、葉先より20cmカットで収穫し、使いやすい2~3cmにカットしています。



白花豆&大福豆ペースト 1kg
北海道産の白花豆と大福豆をペーストにしました。さまざまな料理にアレンジして御使用いただけます。



国産たかえび むきみ 正味1kg
身質は車エビのようなしっかり感と甘エビのような甘みを併せ持った味わいが特徴です。



岡山県産小あじ (でん粉付) 1kg
日生・牛窓沖で獲れた小あじの頭を取り除き、腹部をカットし澱粉を付けました。



海老フライB.T (21-25)約27g・(16-20)約35g

従来同様、粗放養殖のえびを使用しております。配合の見直しにより、食べやすい食感に変わりました。揚げてお召し上がりください。



手造り海老カツ 50g・60g



沖縄産パインゼリー 30g
銘柄変更に伴い、規格も30gと小さいサイズになりました。

推薦物資

常温物資



ユニソーヤ ソフトマーガリン 1kg

冷凍物資



なると巻 (3mmスライス) 祝なると巻 (3mmスライス) 320g

“推薦物資”は、在庫をもたない取扱いとなりますので、注文につきましては、配送予定日、2週間前までをお願いいたします。