

物資だより

岡山県学校給食会会報



子どもたちに笑顔
いっぱいのお給食時
間をお届けします

第 113 号

平成21年10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/>

食育情報

～ (財)岡山県学校給食会学校給食情報展示会 ～

平成21年8月21日(金)に岡山県学校給食会学校給食情報展示会をコンベックス岡山にて第53回岡山県学校給食研究協議会と同時に開催いたしました。

岡山県学校給食会では、今年度も昨年を引き続き事業目標を『食育推進にむけての提案』としています。その一環として、この展示会の開催テ-

マも『食育推進にむけての提案』とし、「現行取扱食品展示エリア」、「地場産物展示エリア」、「新規取扱希望食品展示エリア」、「食品添加物展示エリア」、「食育関連情報パネル展示エリア」を設けて行いました。

当日は、600数十名の参加をいただき熱心にご覧いただきました。



藤田産たまねぎを 県下の学校給食に

昨年度までは、8月で販売が終了していた、藤田産たまねぎ(岡山市藤田地区で栽培され「肉厚で甘い」と評価されている)を、今年度から本県学校給食会の自家冷蔵庫を使い、長期保存(12月末まで)し、県下の学校給食に地場産物の安定供給をすることとしています。

入荷日、生産者毎に管理し、納品の際、納品書に生産者名を記入しお届けしています。

また、冷蔵庫内の温度・湿度管理は30分毎にコンピュータにより記録し、安心して御使用いただけるよう品質管理をしています。



平成21年度「優良工場視察」に参加して

岡山市立光南台中学校 主任栄養技師 平元 薫

「平成21年度優良工場視察」に参加させていただきました。

7月30日（木）県下各地から参加した34名と県学校給食会の役職員の方6名で、早朝より、瀬戸内海の小豆島に向いました。

百年の歴史をもつオリーブ栽培や江戸時代からのしょうゆ製造が有名です。今回は、しょうゆ製造の「マルキン忠勇株式会社」と地元特産のしょうゆを使った佃煮製造の「宝食品株式会社」の優良2工場の製品製造が視察内容です。

しょうゆは小麦・大豆・種こうじ・塩の原料から製造されます。製造ラインをくわしく見ることで、品質を徹底的に管理しつつ、発酵・熟成という自然の力にゆだねながら、つくり上げているしょう

ゆの奥の深さを感じました。また、係の方の説明からは、原料の成分と微生物がつくる成分、そして人間の工夫と経験がしょうゆのおいしいエキスをつくり上げていることへの自信が感じられました。

宝食品は、伊勢志摩・四万十川などののり等を原料にして、小豆島のしょうゆを使って佃煮を製造しています。のり佃煮の充填、キャップ閉め、検査、殺菌、梱包等の工程が整然と清潔、安全に作業、管理されている様子に安心しました。

日本の食文化を代表するしょうゆ。そしてしょうゆは、料理の「陰の主役」でもあり、毎日の給食に欠かせません。今回の視察で勉強したことを、早速2学期に、児童・生徒に伝えたいと思っています。

衛生管理の徹底

学校給食法の改正に伴う学校給食衛生管理基準に沿った学校給食用物資を提供するため、パン・炊飯・めん委託加工工場及び取扱物資のメーカー

を視察し、異物混入の防止、衛生管理、品質管理の充実と徹底を要請しました。

取扱物資製造工場

パン・炊飯・めん委託加工工場



この装置でジャムが製造されます



飯缶のATP検査により、よごれの有無を確認しています



丁寧に里芋の芽を取っています



ATP検査による有機物残留数値（400以下）になるよう努力しています

10月には、国産モロヘイヤカットを製造している工場を視察する予定です。

平成21年度 第1回学校給食用パン抜取検査

学校給食用パンの品質向上を図るため、本年度第1回のパン抜取検査を、7月1日(水)に全製パン委託加工工場20工場を対象に実施いたしました。抜取検査の試料とするパンは、6月3日から6月23日にかけて、学校等から抽出したパンを冷凍保存し、検査当日に解凍して品質検査を行いました。パンの検査は、本県学校給食会が定めた「学校給食用パンの種類別採点基準」により行い、その検査結果は表のとおりです。

なお、今回も審査員として、岡山市中学校PTA連合会長に御参加いただきました。また、より良質な学校給食用パンを供給するための技術改善を図るとともに、安全衛生についても見直す機会にさせていただくため、全製パン委託加工工場20工場の中から、今回は前回参加した工場以外の5工場に参加していただきました。審査員の総評として、「製パン委託加工工場には、抜取検査を参考に良いパンを製造してほしい。見た目は同じように見えたが、香り及び味等それぞれ違いがあり、製パン委託

加工工場の努力を感じた。全体的に良かったが、これから気温が高くなるので、過発酵に気を付けてほしい。フレーバー、鉄板の汚れが目立った。」との指摘があり、参加工場からは、「上位の工場を参考に、良いパンを製造したい。」等の感想がありました。

審査員の総評等については、該当の工場に対して、それぞれ問題となった事項を文書で指摘し、品質向上に努めるよう指導いたしました。

平成21年度第1回学校給食用パン抜取検査結果表

順位	抽出学校名	製造工場名	抽出月日	評価			判定	順位	抽出学校名	製造工場名	抽出月日	評価			判定
				外観(30点)	内相(70点)	合計(100点)						外観(30点)	内相(70点)	合計(100点)	
1	御野小	フジパン	6/9	26.1	56.9	83.0	優	12	笠岡C	富士製菓	6/15	24.1	55.6	79.7	優
2	総社東C	トングウ	6/15	26.3	56.4	82.7	優	12	井原C	笠原	6/3	23.5	56.2	79.7	優
3	桜が丘C	片岡	6/11	24.7	56.7	81.4	優	14	玉島南小	エラヤ	6/12	24.0	55.6	79.6	優
4	和氣中	ブチ	6/16	25.1	55.5	80.7	優	15	岡南小	メルヘン	6/16	23.2	56.0	79.2	優
5	芥子山小	ナラパン	6/10	24.6	56.0	80.6	優	16	片上小	丹生	6/11	23.3	55.8	79.1	優
5	井原C	池崎堂	6/3	24.6	56.0	80.6	優	17	作東C	中村屋	6/9	23.3	55.4	78.7	優
7	伊島小	木村屋	6/9	24.2	56.2	80.4	優	18	日生C	カメイ	6/15	22.0	56.3	78.3	優
7	東児C	ファミリー	6/23	23.8	56.6	80.4	優	19	天津小	藤合	6/17	22.8	55.0	77.8	良
9	建部C	河本	6/8	24.2	56.1	80.3	優	20	大野小	田中	6/23	22.6	54.8	77.4	良
10	高梁C	花森	6/16	24.6	55.6	80.2	優	合計			481.1	1,118.8	1,599.9		
11	玉野C	岡野	6/23	24.1	56.0	80.1	優	平均			24.1	55.9	80.0		

検査室 ～安全確認ができました～

平成21年7月、8月も取扱物資150品目の食品検査を実施し、2学期に向けて異常のないことを確認しました。検査実施状況は、別表のとおりです。

食品検査と同時に、一食当りの重量等のチェック、表示の確認等も行いました。

食品検査をすることにより、メーカーに良い製品を製造していただくことを喚起し、安全な物資の提供に努めております。なお、一層県学校給食会の物資のご利用をよろしく願いたします。

食品検査実施状況(平成21年7月～平成21年8月)

品目	品名	検体数	検査内容	備考
パン	学校給食用パン	20	品質(外観、内相)、水分	抽出3品目
乳製品	はい！チーズ、チーズキャッチMBP	2	乳等含有(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	冷し中華スープ、うなぎのタレ、備前岡山のはん地、ワイン風うまみ(白)、焼太郎トマトビュール	5	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、セラチア属)、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	わり梅	1		*
缶詰	すりおろしリンゴ、はたて貝類(フレーク)、甘夏みかん、三種実のまぜまぜゼリー缶、マイルドデミグラスソースレトルト、ひよこ豆ドライパック類	14	菌数	*
冷凍食品	卵巣コロッケ、冷凍シュークリーム、いかチヂミ、ごぼう包子、さんまのみぞれ煮、いわしワタシ、月見だんご、餅つきいなり、フ子たい焼き、つば焼きいか焼、焼きかまぼこ、巨大豚骨(ココロ)、けずり粉、黒いりごま、ブルー、すりおろしゼリー、洋梨、えのき水蒸し、しめじ水蒸し、アブリコットジャム類	91		*
その他		17		*
合計		150		
試取り検査	学校給食現場1	15+4試取り検査	一般細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、ATP	

行事食のご案内

今年度も、クリスマス行事食を予約制にて取り扱いたします。詳細につきましては、別途案内いたします。

チキンにつきましては、クリスマス用に使いやすく「特選物資」にしておりますので御利用ください。



クリスマス焼プリン 80g



スクールデザートケーキ40g



学給用ミルクレープ 47g



学給用チョコレートケーキ42g



クリスマスケーキ(チョコレート) 30g



クリスマスケーキ(ストロベリー) 30g



チョコ生 30g



ホワイトチョコ生 30g

新製品の紹介

選定物資

9月4日開催の献立専門委員会で選定され、10月29日開催の物資専門委員会で承認を得、次の物資の取扱いを11月から開始する予定ですので御利用ください。

常温物資



岡山県産米粉／天ぷら・お好み焼き用 2kg
岡山県産の米を微粒子に加工しているため小麦粉同様に使えます。



黄桃ダイスカット (ゴールド・リーフ) 1号缶
南アフリカ産の黄桃をダイスカットした缶詰です。
中国・九州地区学校給食会の共同購入物資です。



国産春雨 (5cmカット) 1kg
国産のじゃがいもでん粉とさつまいもでん粉のみを使用して作られた春雨です。使い易く5cmにカットしました。

冷凍物資



冷凍厚揚げ (国産大豆100%) 1kg
国産大豆を主原料とした一口サイズの厚揚げです。汁物・煮物・炒め物等に。



里芋れんこん鶏つくね 1kg
国産鶏と国産野菜 (れんこん・里芋) を使用したつくねです。



カワハギ馬鈴薯澱粉付 1kg
小口切りにしたカワハギに北海道産じゃがいもでん粉を付けました。

推薦物資

“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。

常温物資

①



① トマトとたまねぎドレッシング 1000ml

②



② ノンオイル和風たまねぎドレッシングタイプ 1000ml

特定7品目・その他18品目のアレルギー物質を含まないアレルギー対応のドレッシング類です。



北海道産 乾燥きくらげ 100g
菌床栽培のきくらげを低温で時間をかけて乾燥しています。水戻し後の重量は10~12倍です。

冷凍物資



国産ゴーヤスライス (IQF) 1kg
九州産のゴーヤをスライスしました。



国産鶏と根菜の平つくね (真空) 50g×10・60g×10
二重構造の平つくねです。



国産大豆の豆腐ハンバーグ 60g
国産の大豆・鶏肉・豚肉を使用。



おから入りコロッケ 40g・55g
じゃがいもベースに国産野菜・おからを使用。



スープ餃子 1kg
スープの具材として使用できる、ワンタン風餃子です。

③



③ 塩するめ 40g×25

④



④ いか耳そうめん (BQF) 1kg

三陸・北海道沖で漁獲されたするめいかを③塩水に漬けこみ乾燥工程を入れて旨味を十分に引き出して1切れ40gの切身に、また、④耳部を5mmにカットし、そうめん状にしています。