

# 物資だより

岡山県学校給食会会報

**OGK** 子どもたちに笑顔  
いっぱいのご給食時  
間をお届けします

第 117 号

平成22年7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/>

## 岡山県学校給食会取扱物資に係る「岡山県産農産物」について

### 食育コーディネート

今年度も、生産者や学校給食実施現場とのコーディネートを考えております。

地場産物の情報収集と提供及び調整に努めて参りますので、食育の指導にお役立ただければ幸いです。

### 真備産たけのこ



生産者においては高齢化が進み、重労働であるたけのこ掘りは、老夫婦が一日がかりで掘っても200～300kgしか掘れず、それを山から持ち下りて工場まで運ぶという作業もある。

以前のようにkg単価が安いと掘らないという状況である。

缶詰工場においても、ひと昔とは違い製造コストがかさんでいる。5G缶（固形量11kg）を作るには原料たけのこ約28～30kg（歩留40%）が必要であり、原料価格を値上げして仕入しないと原料確保が困難な状況となっているし、廃棄分約60%に当たる皮などの処分についても、生ごみ処理から産業廃棄物へと変わりその費用は生産者負担となっている。また、空缶代、人件費等の値上がりも価格に反映されてきているようである。

このような現況及び昨年、一昨年の表示違反の不祥事等の問題もあり引き合いが強く、製造工場も昨年並みの価格を期待しているようである。

たけのこは食育においても、旬の食べ物として提供することも必要であります。現在では、年間を通して利用される食材となっていることを念頭に本会では、安定供給できるよう努力しているところである。

### 藤田産たまねぎ

藤田たまねぎ部会の会員は現在46戸で構成されている。苗は4種類あり、品種名順に、早生種であ

る「七宝7号」は11月上旬に植え付け、5月連休明けくらいから本格的に収穫を行う。早生特有の白っぽいのが特徴である。早生～中手にあたる、「アンサー」は11月20日頃植え付け、5月20日頃から収穫が始まる。この品種から藤田産たまねぎ特有の“飴色”した皮に包まれた上品なたまねぎとなる。中手～晩生にあたる、「ターザン」も11月20日頃植え付け、5月末頃から収穫が始まる。晩生に当たる、「もみじ3号」は12月上旬頃に植え付け、6月10日頃から収穫をしていく。苗の植え付けから収穫までの半年の間には、前半は水やり、後半は草取りに追われる日々が続く状況だそうである。また、農家においては高齢化が進んでおり、重量野菜のため重たいのが応えとのことであった。高齢化が進む中、藤田のたまねぎ部会では若い人（30代から45歳）8人で青壮年部を作り作付け面積も増えている状況であり「今後も学校給食には最優先して出荷する」とのことであった。



### 瀬戸内市産ペルルメロン

昨年度から、要望により瀬戸内市産のメロンの取扱いを行っており、今年度も既に御使用いただいているところである。瀬戸内市で生産されるメロンは、JA岡山メロン西瓜部会の会員37戸の農家で生産しており、昨年度はペルルメロンの他、ホームランメロンの供給も可能であったが、今年度はペルルメロンのみの取扱いとなった。ホームランメロンは現在1から2件の農家しか栽培しておらず学校給食用





として等級及びサイズについての確保が困難な状況である。網目のついたメロンに需要が変わってきているのが原因と考えられる。

今回、見せていただいた呂久町尻見地域のペルルメロンのハウスは2畝程の大きさの無加温ビニールハウスで1ハウス当たり約320個の収穫があり、栽培面積は全農家合計で1町8反ほどがある。

1月に苗床の下に電熱を使用し温度管理をし発芽させる。2月～3月、鉢あげ（ポットに移し）し、育てる。3月20日～4月、間隔を空けて植え付け、6月に収穫となる。ハウスは、小高い山の中腹ぐらゐにあり、鋭角、繰り返しのジグザグ道で、道幅は軽トラックが精一杯ぐらゐの細い坂道を登って行く場所であった。メロン西瓜部会も高齢化が進み、75歳以上の方たちで構成されており、山での作業は非常に厳しい作業だと感じさせられた。

瀬戸内市で作られている、もう一つのメロンにプリンスメロンがあるが、そのプリンスメロンの生産面積も今年は1町を切り、あと数年で幻のメロンとなることは間違いなしとのことであり、生産者の方から「幻のメロンとなる、瀬戸内市産のプリンスメ

ロンを、ぜひ来年は給食で使ってもらいたい。子供たちが大きくなったとき給食でプリンスメロンを食べたことがある。」と言われる日が必ず来る。

また、「来年はプリンスメロンを学校給食に最優先で出荷するので、御使用ください」とのことであった。



### 桃太郎トマト

倉敷市小溝地域の桃太郎トマトの生産者は、倉敷かさや農協小溝特産部トマト部会に3戸の農家で、栽培面積は全戸で合計3反のビニールハウスで栽培。生産は、12月上旬～中旬にハウスの中で種植えをし、苗を作る。寒い夜などは、床に電熱を通して寒さを防ぐ。苗は適度に間隔をとりながら2回移植し直す。4月～7月上旬が出荷時期となり、1反当たり10～12トンの生産量である。生産に当たってはJAの指導員が月1回巡回して予防等指導している。また、農業の倍率、使用期間、使用回数など制限している。生産履歴についてはJAが管理している。

## 検査室 ～安全確認ができました～

「子どもたちに笑顔いっぱいの給食時間をお届けします。」

### 学校給食用牛乳の抜取検査

平成22年4月19日に、学校給食用牛乳の抜取検査を実施しました。食品衛生上の乳及び乳製品の成分規格等に関する省令による規格基準に基づき、【無脂乳固形分8.0%以上、乳脂肪分3.0%以上、比重（15℃において）1.028～1.034、酸度（乳酸として）0.18%以下、一般細菌数1ml中5万以下、大腸菌群陰性】及び黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、病原性大腸菌O-157の検査を行いました。県内の供給5業者全て異常ありませんでした。別表1のとおり。

### 一般物資の抜取検査

平成22年5月も取扱物資の136品目の食品検査を実施し、異常のないことを確認しました。

検査実施状況は、別表4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す。

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お願いいたします。



### 学校給食用米飯・めん抜取検査

米飯・めんの抜取検査を平成22年6月1日から平成22年6月22日にかけて、炊飯（17工場）、製めん（10工場）の全ての委託加工工場を対象に実施しました。米飯・めんの一般細菌数、大腸菌群、E.coli（O-157を含



む)、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌の検査を行いました。異常ありませんでした。別表2・3のとおり。なお、生めん類の衛生規範で定められたゆでめん類の一般細菌数は1g当たり10万個以下となっておりますが、本会では安全衛生上米飯・めんとも一般細菌数を1g当たり1万個以下、大腸菌群陰性とした自主基準を設けています。

今年度は、委託加工工場全工場の機器等の細菌拭取り検査を実施して主食の安全確保に努めています。

## 学校給食用物資採取検査結果

別表1 牛乳

工場名	一般細菌数
オハヨ一乳業	<100
明治乳業岡山工場	<100
花森商店	<100
森山酪農農協	<100
山陽乳業	<100

### 参考

食品衛生法乳等省令規格  
無脂乳固形分 8.0%以上  
乳脂肪分 3.0%以上  
比重(15℃) 1.028~1.034  
酸度(乳酸) 0.18%以下  
一般細菌数 1ml中5万以下  
大腸菌群 陰性

別表2 米飯

工場名	米飯の種類	一般細菌数
ナラパン食品	白飯	<100
メルヘンフード	白飯	<100
田中製パン所	白飯	<100
河本製パン所	白飯	<100
岡山木村屋	白飯	<100
中国フジパン	白飯	<100
エラヤ食品	白飯	<100
ハートデリカ	白飯	<100
岡野商店	白飯	<100
ファミリーヌ	白飯	<100
富士製菓	白飯	<100
池崎堂	白飯	<100
トングウ	白飯	<100
丹生製パン	白飯	<100
花森商店	白飯	<100
落合製パン工業商会	白飯	<100
ペストリーショップ プチデューク	麦飯	<100

別表3 めん

工場名	めんの種類	一般細菌数
吉備長食品	中華めん	<100
佐藤製麺所	中華めん	<100
多満長製麺工場	うどん	<100
田村製麺所	ソフトめん	<100
西所製麺所	中華めん	<100
小河製麺所	中華めん	<100
周徳製麺所	うどん	<100
佐藤食品	中華めん	<100
延藤製麺所	中華めん	<100
渡辺製麺所	中華めん	3.0×10 <sup>2</sup>

別表4 一般物資

品目	品名	検体数	検査内容	備考
乳製品	スモークチーズ、粉チーズ、調理用バター	3	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)	特記事項なし
調味料	桃太郎トマトピューレ、カレールウ(フレーク)、四川豆板醤、香草ミックス、白味噌	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	千切たくあん	1	"	*
缶詰	ひよこ豆ドライパック、アガーカクテル1号缶、大豆ドライパック、小豆ドライパック	4	"	缶詰、クロストリジウム属
冷凍食品	ミートボール(S)、白いんげん豆ペースト、スライスれんこん、塩するめ、冷凍揚げカット他	100	"	*
その他	オール豆(うす味)、黒いりごま、ピースご飯、煮干し(小羽)だし用、ちりめん他	23	"	*
合計		136		

## ～野菜・果実の予約について～

県学校給食会では、今年度も野菜(メークイン、たまねぎ)・果実(りんご)の予約制による取扱いを計画し、既に御案内しているところです。

農産物の収穫については、作付け面積の変動と天候の影響で予測は定かではありません。

また、安定供給するためには、事前の需要量把握に基づく必要量の確保と、管理体制の整備が必要です。

このため、県学校給食会では自家冷蔵庫の有効活用によって、質・量・価格の安定確保を図っております。

本年度もこの予約制を次のとおり実施いたしますので、御利用と御協力をお願いいたします。

### 1 予約品目・期間

予約品目	予約期間
1. メークイン	平成22年9月から 平成23年3月まで
2. たまねぎ	
3. りんご	

### 2 予約価格

予約価格は需要月単位の価格設定とし、期間中に市場価格が値上がりした場合も予約価格の変更はいたしません。

また、市場価格が値下がりした場合は、値引き処理いたします。

### 3 その他

予約制以外で「にんじん」や「キウイ」の野菜・果実等の取扱いもいたしております。

御希望がございましたら御連絡くださいますようお願いいたします。