

# 物質だより

岡山県学校給食会会報



子どもたちに笑顔  
いっぱいの給食時  
間をお届けします

第 121 号

平成23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/>

## ～ 「県学給」炊き込み御飯の素が新しく生まれ変わりました～

委託炊飯における米飯の食事内容を充実させるため、レトルト食品による、県学給開発炊き込み御飯の素を平成元年度から導入して以来、軽微な内容変更を行い20数年が経過しました。

近年、食材の安全安心の確保、食材の季節感の保持、地場産物の活用、生きた教材としての活用など内容への要求が大きく変わってまいりました。

本会では、これら学校給食実施現場の要求に対応するため、委託炊飯で米飯給食を実施している11人の栄養教諭・学校栄養職員の方々により「炊き込み御飯検討委員会」を設置して、要望に沿った「県学給」炊き込み御飯の素となるよう見直しを行いました。

新しく生まれ変わった「県学給」炊き込み御飯の素を学校給食の生きた教材として御活用ください。

### 主にここを 改良しました

- 1 使用原材料を輸入品から県内産もしくは国内産への切り替え
- 2 使用している具材が何か、見て確認できる大きさに変更
- 3 素材の持つ風味を生かす味付けに変更

#### 県学給 炊き込み御飯用 きのこご飯



◎輸入品の具材「松茸」「アワビ茸」を国産の「たもぎ茸」「ぶなしめじ」「まいたけ」に切り替えました。

◎味付けは、しょうゆを少なくし、塩味であっさりした味にしました。

また、具材の色が濃くなる蛋白変性を抑え、素材の色が損なわれないよう工夫しました。

#### 県学給 モグ丸くんご飯 (炊き込み用連島 ごぼう御飯)

- ◎鶏肉のカットを大きくし30g増量しました。
- ◎ごぼうは、ささがきを厚めにカットし、ごぼうの食感を出しました。
- ◎原料の連島ごぼう「モグ丸くん」は、従来どおり、本会が供給することとしています。



#### 県学給 炊き込み御飯用 五目



◎具材のカットを大きくしました。特に、鶏肉は存在感のある大きさにしました。

◎輸入原料を全て国産に変更しました。

◎たけのこを油揚げに変更して、原材料の国産化による単価アップを抑制しました。

## 県学給 炊き込み御飯用 たけのこご飯



- ◎たけのこを「真備産」に変更し、カットを大きくして、たけのこの食感を残しました。
- ◎具材を、「たけのこ」と「油揚げ」だけに変更しました。
- ◎味を薄味にして、素材の味を生かしました。
- ◎「真備産たけのこ」を、本会が供給して、価格の値上がりを抑制しました。

## 県学給 炊き込み御飯用 ちらし寿し

◎原材料「にんじん・れんこん・ごぼう・かんぴょう・乾しいたけ」を全て国産原材料に変更しました。  
ちくわ・高野豆腐及び調味料等に使用している原材料も全て国内製造です。



## 県学給 中華風炊き込みご飯



- ◎「むきえび」「ほたて」は、蛋白変性による変色が起こるため除去しました。
- ◎「国産しいたけ」を「国産きくらげ」に変更しました。
- ◎豚肉を増量しました。

配合割合等の詳細は、学校給食用物資取扱品目一覧表をご覧ください。

平成23年度は、岡山県小田郡小田村学齢児童保護会により給食が実施されてから100年目となり、岡山県学校給食100周年を記念する年に、新しく生まれ変わった炊き込み御飯がデビューすることとなりました。「生きた教材」として役立てていただければ、幸いに存じます。

## 新規貸出食育指導用DVD資料紹介

### 本当に清潔ですか？洗淨の心得

調理器具をきれいに洗ったつもりが、細菌の付着テストをしてみると、菌がいっぱい残っていました。このビデオは、見た目のきれいさと実際の清潔とは違うことを理解させ、洗淨の大切さとそのコツを教えてください。(20分)



### 実践！異物混入対策

#### 事例編 1

ルールの見直し、遵守率向上という観点から、毛髪混入防止のポイントを紹介しています。

#### 事例編 2

薬剤の使用に依存することなく、発生源対策を中心に、そ族昆虫の防除をすすめるポイントを解説しています。

#### 事例編 3

金属、ガラス片等の危険異物を中心に非生物系の異物対策のポイントを紹介しています。

(30分×3枚組)



## 新規貸出食育指導用かみしばい紹介

### 食育紙芝居

- ①きこえたね！いただきます
- ②おふくちゃんのおいしいごはん
- ③おやおやもったいない
- ④はなたろうとあかべい
- ⑤おいしいランドの探検隊

### 食育紙芝居2

- ①ありがとう！はやね はやおき あさごはんマン
- ②いっしょがいいね
- ③なかよし おはしのはーちゃんと しーちゃん
- ④ひみつの あかい ジュース
- ⑤ころり おにぎり できあがり

## 平成23年度学校給食委託加工工場指定書交付式

平成23年4月5日(火)に、平成23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19工場、炊飯委託加工工場16工場、製めん委託加工工場9工場を指定しました。

エラヤ食品工業株式会社が、製パン・炊飯・製めん委託加工工場を代表し、「本年度も、安全・安心・安定供給に努め、より良い主食をお届けすることを誓います。」と、決意も新たに指定書を受け取りました。

本年度は、昨年度に比べ炊飯委託加工工場1工場、製めん委託加工工場2工場が減となっています。

なお、平成22年度優良委託加工工場表彰については、該当工場がありませんでした。



## 衛生管理の実施状況と本年度の計画

### 1 平成22年度実施状況

平成21年度の検査実施状況は、総数1,605検体14,344項目の検査を実施いたしました。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、常温物資で1件食品衛生法に規格基準は無く違反ではありませんが、望ましくない菌数が検出されたため、メーカーに製造工程等の見直しを申し入れ、在庫品を全て返品交換をし、見直し後に製造、納品された製品の検査を行い異常のないことを確認し、取扱いを再開しました。

また、学校給食現場7ヶ所、委託加工工場29ヶ所で519ヶ所の拭取り検査を行い衛生管理等に役立てていただきました。

なお、物資検査の詳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23年度の実施計画

平成22年度と同様に生産者、製造元が行う検査に加えて入荷時の食中毒菌、細菌検査に重点をおき、必要に応じて保存料、塩分、糖度等の検査を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。

この検査と同時に、一食当りの重量チェック、表示内容等の確認も行ないます。

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22年度と同様に計画いたします。

また、委託加工工場、本会職員、委託業者(配送担当者・倉庫管理担当者)を対象とした衛生管理講習会の開催及び取引先に対する異物混入防止対策の徹底、衛生管理体制の充実強化の要請等も行います。

岡山県学校給食会の取扱物資については、食品検査等を実施することにより、メーカーに対し、より良い製品の製造意識を喚起し、安全安心な物資を各学校給食現場へ納入できるように、安全性の確保に万全の努力をしてまいりますので、県学校給食会の取扱物資を生きた教材としての利用をよろしくお願いします。

### 平成22年度食品検査実績

品目	品名	検体数	検査結果
パン	学校給食用パン	38	異常なし
米飯	学校給食用米飯	17	"
めん	学校給食用めん	12	"
牛乳	学校給食用牛乳	5	"
乳製品	チーズキャッチ、スモークチーズ、粉チーズ、調理用バター、アルペンホルン、ピザチーズ、スキムミルク他	24	"
調味料	桃太郎トマトビューレ、カレールウ、四川豆板醤、香草ミックス、白味噌、フレンチドレッシング、しそドレッシング、岡山県金山時味噌、中華ドレッシング、お好みソース他	93	"
漬物	千切たくあん、福神漬(国産原料使用)、福神漬(小袋)、梅干(小袋)、高菜漬け、きざみらっきょう、ねり梅他	15	"
缶詰レトルト	ひよこ豆ドライパック、アガーカクテル、大豆ドライパック、小豆ドライパック、白桃角切(国産)、デザートアロエ、鯖サラダ油漬、炊込用たけのご御飯、ダイスカットトマト他	75	"
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、冷凍油揚げカット、スイートえんどう、国産かぼちゃダイスカット、冷凍油揚げカット、冷凍みかん、かしわ餅他	1,055	内、返品交換1件
その他	オール豆(うす味)、黒いりごま、ピースご飯、煮干(中羽)だし用、ちりめん、焼のり全型(岡山県産)、焙煎昆布、焙煎昆布クッキング(チップ)、焼ちくわ、うるめ削りふりかけ用他	271	異常なし
	ヒスタミン(34検体)、ノロウイルス(7検体)、残留農薬(13件体)	(54)	
拭取り検査		36	学校給食現場7(110ヶ所)、委託加工工場29(409ヶ所)

# 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



- ・うなぎ蒲焼・白焼 40g・50g・60g・80g
- ・うなぎ蒲焼（短冊切） 500g

【今年の「土用の丑」の日は 7月21日です】

# 新製品の紹介

平成23年度1学期から取り扱いの物資

## 選定物資

## 常温物資



岡山県産  
なたね油 910g



瀬戸内海産  
ままかりふりかけ 2g



果汁80%フルーツゼリー  
(写真左) アップル 60g  
(写真右) オレンジ 60g

## 冷凍物資



天塩干  
はたはた（無頭） 50尾

## 推薦物資

## 常温物資



和風たまねぎ  
ドレッシング1000ml



果汁80%フルーツゼリー  
パイナップル 60g

・23年度から取り扱いを予定しておりました「テカギイカ」は、震災の影響により、当面の間取扱いが不可能となりました。取扱可能になりましたら、改めて紹介させていただきます。

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

## 冷凍物資



国産シーフードミックス 1kg



冷凍あさり生むき身BQF(国産) 1kg



トック 1kg



(写真左) 小さいわし唐揚げ（粉付）約8g 50尾  
(写真右) 小さいわし（無頭）1QF 50尾



国産鶏肉を使った焼きつくね棒  
30g・40g(バラ凍結)  
30g×10本 たれ付(真空)  
40g×10本 たれ付(真空)