

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 116 号

平成22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/>

～「岡山っ子こめこパン」スタート～

財団法人岡山県学校給食会では、県内の小中学校で実施される学校給食に、パン・米飯・めんの供給を実施していますが、このたび、かねてから検討を重ね全国的にも新しい取り組みをした「米粉パン」を、次のとおり、学校給食へ導入することといたしました。

記

- | | | |
|---|-----------|---|
| 1 | 米粉パン導入の効果 | (1) 「生きた教材」としての食育推進
(2) 地場産物の活用
(3) 食料自給率の向上に向けた消費拡大 |
| 2 | 米粉パンの名称 | 「岡山っ子こめこパン」
(岡山産米を使った岡山県内の小中学生だけのパンであるという思いを込めて命名した。) |
| 3 | 米粉の配合割合 | 小麦粉80%に対して米粉20%を配合 |
| 4 | 特 徴 | 岡山産米を岡山県内で製粉した米粉を標準パンに一律配合した、米粉の生産及び配合方法ともに全国的にも特異な米粉パンである。 |
| 5 | 価 格 | 従来の学校給食用パンと比較して1食当たり、およそ3円80銭の値上がりとなる。 |
| 6 | 導 入 時 期 | 平成22年4月1日 |

以上

平成22年4月6日に井原市と矢掛町で米粉パンを使用した初めての学校給食が実施されました。

給食会からも井原市の井原市立大江小学校へ取材にお邪魔いたしました。

当日の献立は「パン、牛乳、タンドリーチキン、フレンチサラダ、野菜スープ、デザート」でした。

井原市の学校に供給するパン屋さんは、米粉パンの初日ということで「前日から緊張した」とのお話でした。

給食が始まり、6年生の児童は米粉パンについて「かみごたえがある」「もっちりしている」「おいしい」「あまい」「米の味がした」「生まれた県のものが使われてうれしい」等の感想を話してくれました。



校長先生のお話は、「一般的な小麦が国内ではほとんど生産されていない現在、地元岡山県産の米粉を利用したパンが食べられるようになったことは嬉しい。20%とはいえ、県内全小中学校で利用すれば、かなりの米消費につながるのではないかな。できることから地道にコツコツやっていくしかないと思う。

「米粉パン」は、食品の安全性などについて考えさせるきっかけとなり、身近な教材となる。」とのお話でした。



もちもちして
おいしいね



献立
パン、牛乳
タンドリーチキン
フレンチサラダ
野菜スープ、デザート

当校の給食を作っている井原市立井原市学校給食センターの森分栄養教諭は「食に関する指導を行う上で、パン給食をしっかりと噛むことのできる献立として取り入れやすくなった。また、モチモチ食感の食品が人気を高める中、今までのパンよりさらにモチモチ感が感じられ、児童・生徒の嗜好にも合うおいしさだと思う。一方、コスト面では、パン給食の回数の減った現在においては（パン給食は月に3回程度）別段支障のする範ちゅうではない。」とのお話でした。

今日は、子どもたちにとって笑顔いっぱいの給食時間になったことと思います。

新規貸出DVD紹介

新たに次のDVDを整備しました。ご利用ください。

**ノロウイルス対策
(15分×2枚組)**

ノロウイルスによる食中毒発生を未然に防止するための知識と具体策を紹介しています。危機管理の一環として調理従事者教育等にお役立ていただける内容です。



**食中毒防止の三原則
(39分)**

食中毒予防の3原則を、具体例でわかりやすく解説したものです。新人教育や衛生強化月間など、食中毒予防の基本を学ぶ映像教材として御利用いただけます。



**食品衛生50の基本
(60分)**

食品衛生についての正しい知識・実践力を短時間でしっかりと身につけられるような内容になっています。



調理の基本 (66分)

調理の基本を中心に栄養素と調理実験の内容が盛り込まれています。

- ・調理の基本編 (約40分)
- ・調理実験編 (約20分)
- ・栄養素のはたらき編 (約6分)



平成22年度学校給食委託加工工場 指定書交付式

平成22年4月6日(火)に、平成22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17工場、製めん委託加工工場11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、昨年度に比べ製パン委託加工工場1工場、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。

平成21年度優良委託加工工場表彰

平成21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炊飯委託加工工場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

炊飯委託加工工場
エラヤ食品工業株式会社



※製パン及び製めん委託加工工場は、該当工場がありませんでした。

食品検査の実施状況と本年度の計画

1 平成21年度実施状況

平成21年度の検査実施状況は、総数1,386検体12,677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。

また、63の施設(学校給食現場6、委託加工工場57)で329か所の拭取り検査を行いました。

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。

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	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)	*
牛乳	学校給食用牛乳	6	乳等省令(無脂乳固形分、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	スキムミルク、ダイスカットチーズ他	18	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	香草ミックス、ほんだし、四川豆板醤、コショウ、QPマヨネーズ他	77	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	砂丘らっきょう他	10	"	*
缶詰	ソフトササミフレーク、黄桃角切1号缶、たけのこ水煮(国産)、あさり(レトルト)、モグ丸くんご飯他	72	"	*
冷凍食品	ポイルはたて貝(2S)、鶏レバー電田揚げ、茎わかめ平天、手羽先素焼、むき枝豆(タイ産)他	907	"	返品交換1件
その他	結び昆布、小魚アーモンド、ナタ・デ・ココ、C.L.Cパウダー(コーヒー)、わらび水煮他	220	"	*
合計		(61)	ヒパミン(29検体)、ノロウイルス(8検体)、残留農薬(24検体)	
拭取り検査		1,386	一般細菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、ATP	
		63ヶ所	(学校給食現場6ヶ所 委託加工工場57か所)	

2 平成22年度の実施計画

平成21年度と同様に入荷時の食中毒菌、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います。

検査と同時に、一食当りの重量チェック、表示内容の確認等も行ないます。

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、品質等の良い物資を製造し、納品していただき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おりますので、県学校給食会の取扱物資の利用をよろしく願います。

また、パン・米飯・めん委託加工工場等の拭取り検査についても平成21年度と同様に計画いたします。

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26日です】

新製品の紹介

平成22年度1学期から取り扱いの物資

選定物資

冷凍物資



白身魚アーモンドフライ 40g・50g
白身魚（ホキ）にスライスアーモンドをたっぷりブレンドした衣を付けました。



彩り野菜のミートボール 1kg
鶏肉を主に、豚・イトヨリのすり身・とうもろこし・えだまめ・にんじんを加えたミートボールです。



白身魚フリッター（あおさ入り）1kg
白身魚（ホキ）を使用し、あおさを加え磯の香り豊かなフリッターに仕上げました。

推薦物資

冷凍物資

“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。



北海道月星ポテト 1kg



かぼちゃチーズフライ
30g・50g



カレーポテトコロケ
<Fe> 40g・55g



豆腐入りチキンハンバーグ
50g・60g



かぼちゃ生クリーム大福30g

その他 常温物資



ブルーベリー
ヨーグルト 70g



マスカットアロエ
ヨーグルト 70g

腸まで届いて生き抜く『L-55乳酸菌』に果物から見つけた乳酸菌（植物性乳酸菌）をプラス。ヨーグルトのおいしさとヨーグルトに求められる整腸作用の機能が強化されました。