



あいち 給食だより

第205号
平成24年1月1日
編集発行
財団法人愛知県学校給食会
豊明市阿野町惣作87番地の1
電話 0562(92)3161
FAX 0562(92)8781
<http://academic2.plala.or.jp/aigaku>



受け継がれる心 和太鼓チーム 北斗

写真 名古屋市立北中学校

あけまして
おめでどうございませす

楽しい給食

給食の時間は
みんなの心が一つになるとき。

みんなであらいあえる。

楽しみあえる。

話しあえる。

相談しあえる。

泣いている子も、

おこっている子も、

けんかしている子も、

泣いていた子はケロツとし、

おこっていた子はニコニコと、

けんかしていた子は仲なおり。

給食の時間は

みんなの心が一つになるとき。

明るいわらいが

教室いっぱいひろがっていく。



財団法人
愛知県学校給食会
理事長
長谷川 純 一

この詩は、「あいち給食だより」第
二号（昭和四十七年一月一日発行）
に掲載された、木曾川西小学校五年
高田美雪さんの作品です。

以来、四十年。給食を取り巻く環
境は、大きく変わってきました。

米飯給食の導入、栄養教諭の創設、
食育基本法の制定等、制度面におけ
る学校給食の基盤整備が進められて
まいりました。一方近年では、地産
地消の推奨、米の消費拡大、食の安
全性の確保、放射能の問題等々課題
が続出し、適切な対応が迫られてい
ます。

しかし、学校給食に携わる者の原
点は、冒頭の詩のとおり、ひとえに
子どもたちに楽しい給食を提供する
ことであり、そのために労を惜しむ
ものではありません。

本会は、新年度に新しい形での公
益法人になる予定ですが、学校給食
の一翼を担う者として、その責務を
確認しつつ事業を展開し、より一層
信頼される県学校給食会でありたい
と願っております。

あけましておめでとうございます。昨年、東日本大震災という未曾有の国難や超円高による産業空洞化の危機等に直面し、日本全体が閉塞感に覆われた年でありました。

このような中、一日も早い復興を目指し、県民の皆様のご支援、ご協力のもと、被災地及び被災者への支援を行うとともに、日本の産業経済を支える愛知の責務として「愛知の元気なくして日本の復興なし」という決意をもって、中小企業支援を始めとする景気対策に全力で取り組んできました。

新たな年には、こうした努力が実を結び、日本中に笑顔と元気を取り戻せるよう、さらなる取組を積み重ねていきたいと考えております。

このため、モノづくり産業の競争力強化に向け、航空宇宙、次世代自動車、新エネルギーといった新たな成長分野での産業振興や企業誘致に積極的に取り組むとともに、本年2月にオープンする「知の拠点」の「あいち産業科学技術総合センター」を活用し、県内企業の技術開発等を後押ししてまいります。

また、「あいちトリエンナーレ2013」や2014年の「国連ESD



の10年最終年会合」に向けた準備を着実に進めるとともに、叡智を集めて、2027年のリニア中央新幹線開業を視野に入れた都市づくり、地域づくりを力を入れて取り組んでまいります。

さらに、農林水産業の振興やふるさとづくりを進めるほか、県民の皆様様の安心・安全を確保するため、東海・東南海・南海の3連動地震に備え、防災対策を充実し、地域防災計画や地震対策アクションプラン等の見直しを進めるとともに、福祉、医療、健康等に関する施策を総合的に推進してまいります。

進めてまいります。

これらの取組を通じて、世界に誇れる産業力、経済力、文化力、地域力をさらに高め、「世界と闘える愛知・名古屋」の実現を目指してまいります。県民の皆様の一層のご理解とご支援をお願い申し上げます。

平成二十四年元旦

新春メツセーじ



あけましておめでとうございます。本年もよろしくお願い申し上げます。さて、食は人間が生きていく上で基本的な営みの一つであり、健全な食生活は健康な生活を送るためには欠かせないものです。しかし、食生活を取り巻く社会環境の変化に伴い、食生活の乱れなど多くの課題があることも指摘されてきました。

特に成長期である子どもにとって、健全な食生活は健全な身体を育むために欠かせないものであると同時に、将来の食習慣の形成に大きな影響を及ぼすものです。学校における食育の推進が求められている理由の一つがここにあり、現在、様々な工夫しながら取組を進めています。

その一つが、授業の中で学校給食を生きた教材として指導に活用する



新年、あけましておめでとうございます。

さて、昨年三月十一日に、東北地方を襲った東日本大震災では、いまだ行方不明の方が数千人もおられ、被災された方々は、毎日不安な日々を過ごされております。

学校給食にも、その影響は及んでおり、放射能に汚染された稲わらを


新年、あけましておめでとうござい
ます。

昨年は東日本大震災が発生し、未
曽有の大津波により多くの方々
が被害を受けました。また、被災地の学校
では、震災直後は施設の倒壊・津波
により、簡易給食とせざるを得ない状
況が長く続きました。子
どもたちが震災前と同じ
ような笑顔と元気を取り
戻すためにも、復興に向
けた取組が着実に進むこ
とを切に願っております。

さて、昨今は孤食が増
えており、子どもの心身
の成長に悪い影響を与え
るのではないかと言われ
ています。

子どもの頃のわが家は
5人家族で、家族揃って
食事をするのは当たり
前のことでした。そこで
の何気ない会話は、思い
返すととてもほのぼのし
ており、今でもそうした
情景が色褪せず浮かび
ます。当時、ご飯は釜戸
(くどと呼んでいた)で炊いており、
薪をくべる手伝いをよくしました。そ
の後に、家族で囲む食卓は楽しいひと
ときで、釜で炊いたおこげはほんとう
においしく、家族で分けて食べた憶え
があります。父親からは「米という字
は「八」「十」「八」という字からな
り、八十八もの手間をお百姓さんがか

**朝ごはんコンテスト
を実施して**



愛知県教育委員会
教育長 **今井 秀明**

けて、やっと食べられるようになる。
残さずに感謝して食べるんだよ。」と、
よく言われました。このように家族な
ど身近な人と一緒に食べる共食は食
育の原点であり、忙しい現代は、意識
して一緒に食卓を囲むことが必要です。
そこで、本県では愛知県学校給食

会と共催で、朝食時に家
族で食卓を囲むことを願
い「あいちを味わう愛で
あ朝ごはんコンテスト」
の献立を小学5・6年生
対象に募集したところ、
5726点もの応募があ
りました。本選に参加し
た児童の作品票には、親
子で話し合ったこととし
て「いろいろ試して最高
の朝ごはんを作ろう、そ
して食材に感謝して心を
込めて作ろう」、保護者か
らのメッセージとして
「一緒に朝ごはんを作るこ
とができてとても楽しか
った」なども書かれてお
り、親子が一緒に調理し、
朝食を考える微笑ましい

様子がかがえました。
このような事業を通して、成長期
の子どもたちが食事への関心を深めなが
ら、家族と一緒に食卓を囲む楽しさ
や、健全で豊かな食生活の大切さを見
つめ直し、望ましい食習慣が身につく
ことを願っています。
平成二十四年一月



含む牛肉等々、放射能に対する不安
は、給食の食材にも影響を及ぼして
おり、学校給食担当者も、その対応
に追われている状況かと拝します。
何をさておいても、学校給食で大
切なことは、子どもたちへの「安全
な給食の提供」であり、食に関する
理解を深めさせ、望ましい食習慣を
身につけさせることであります。

学校給食の意義と役割について、
認識を深め、共同調理場の運営管理、
食事内容の改善と充実を図ることが
必要だと思えます。
今後、信頼される学校給食の提
供に努めてまいりますので、よろし
くお願いします。

一日二日を大切に



愛知県栄養教諭・学校
栄養職員研究協議会会長
林 紫

新しい年を迎えました。昨年の震
災の衝撃は、同じ国の中で暮らす者
として、自然の恐ろしさを痛感させ
られるものであり、日本の自然環境
の中で生きることを改めて考えさせ
られました。新しい年が、平和で明

るい年になりますよう願わないでは
いられません。

さて、本協議会では、「朝食に野菜
も食べよう」「食文化を伝承しよう」
「地場産物を活用しよう」を県内統一
テーマとして活動を進めております。
これは、昨年五月に策定された第二
次愛知県食育推進計画「あいち食育
いきいきプラン二〇一五」で子ども
たちへの食育について具体的に進め
ているものです。

食習慣は家庭が基本であることか
ら、指導にあたっては学校と家庭の
連携が不可欠と言えます。特に朝食
に野菜を食べることは、家庭と共に
啓発・実践していかなければ行動の
変容は望めないと考えます。

また、地場産物の活用では、献立
の中に郷土料理や地域でとれた食材
を積極的に取り入れるだけでなく、
生産団体や流通団体を含めた組織作
りを確立して円滑な物資の供給体制
を作っていくことが大切であると考
えています。
本年も昨年同様、一層のご支援を
賜りますようお願いいたします。
(<http://www.aichi-ek.com/>)

受賞おめでとうございます

平成二十三年度学校給食

文部科学大臣表彰校の実践発表

去る、十一月八、九日の二日間にわたり、第六十二回全国学校給食研究協議大会が、広島県において開催されました。

この大会は、学校における食育を推進するうえで、重要な役割を担う学校給食のあり方について研究協議を行い、併せて学校給食関係者の資質向上を図る目的で、毎年開催されています。

開会式のあと、「平成二十三年度学校給食文部科学大臣表彰」の表彰式が行われました。

午後からは、「子どもの時からの生活習慣病対策〜成長期の食習慣が次世代の健康を決める?」と題して、早稲田大学総合研究機構の研究院教授・上級研究員 福岡秀興先生の特別講演がありました。その要旨を、次に紹介します。

今、小児肥満の増加が危ぐされていますが、同時にやせも増えています。特に女兒の、やせが及ぼす健康への悪影響が心配されます。



開 会 式

女性骨密度は十五歳前後で最大骨密度になり、十八歳頃にはカルシウムバランスは負になる人も出始めます。最大骨密度は思春期に獲得されるものです。十五歳以前の早い段階でダイエットを開始した女性程、骨密度が低くなることも明らかになっています。ダイエットの危険性がここにあり、医学的に体重減少を求められる以外にダイエットは行うべきではないと言えます。

今年度、本県からの文部科学大臣表彰の受賞は、次のとおりです。

- ・名古屋市立吉根きこ小学校
- ・豊橋市立石巻小学校
- ・稲沢市立大里中学校
- ・幸田町学校給食センター

受賞おめでとうございます。

受賞されました、稲沢市立大里中学校と豊橋市立石巻小学校の二校から、実践発表を寄稿していただきましたので、掲載いたします。

自ら食について考え、健康的な生活を実践しようとする生徒の育成
 く生徒の体験的な活動の工夫と家庭や地域との連携をはかりながら

稲沢市立大里中学校

本校では昨年度より、生徒が望ましい食生活を実践し、生涯にわたって健康で生き生きと暮らすことができるよう、食に関する知識を深め、食を選択する力を高めるための研究に取り組んできました。現在、①三年間の継続的、系統的な食育の授業実践、②学校給食を活用した学級活動での、よりよい食生活や態度の育成、③食育だよりやホームページ、



バイキング給食の様子

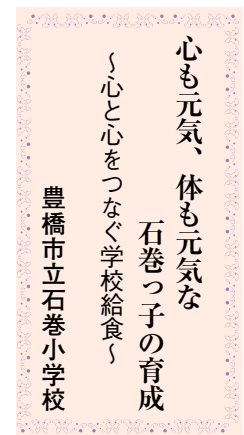
給食試食会などの啓発活動を通した家庭や地域との連携という三点を重点内容として実践を進めています。主な指導内容として、総合的な学習の時間では、一年生「調理の知識や技術の習得」、二年生「添加物等の食品表示・食品の選択」、三年生「地元の食材・地産地消」を各七時間実施しています。学級活動では、一年生「食のマナーを見直そう」、二年生「給食ってすばらしい」、三年生「給食献立づくりに挑戦」を各五時間実施しています。一年生の授業では、

「給食室の一日」のビデオを視聴し、調理や洗浄作業・衛生管理の様子を知ることができました。「給食が自分たちのことをこれほど考えて作られているとは知らなかった。これからは感謝して食べたいです。」といった感想が多く聞かれました。

学校給食の活用として、学校栄養職員が毎日「今日の献立紹介」を作成し、給食の献立には、六つの食品群が含まれていることや、給食そのものが生きた教材となるように献立内容を紹介しています。また、自ら食事の栄養バランスや分量を考え、選ぶ力を身につけるように、バイキング給食を全クラスで実施しています。一年生の頃は、「おいしかった。」「楽しかった。」という感想が多かったのですが、三年生になると「バランスよく食べることができました。」「作ってくれた人に感謝して食べました。」という感想が多くなり、研究実践の成果を実感しています。

今後も、生徒が主体的によりよい食生活を築こうとする気持ちや態度が育つように研究を進めたいと思います。

(文責 学校栄養職員 大島幹子)



本校は、「朝から元気な石巻っ子の育成」早寝・早起き・朝ごはんをベースに、すすんであいさつ・活動をする子」を重点努力目標として、朝から元気に登校できる石巻っ子の育成に、学校や保護者、地域全体で取り組んでいます。

また、発達段階に応じた食に関する指導目標を掲げ、教科等の学習と関連させながら、生産者や調理員さんなど、それぞれの立場の人たちへの感謝の気持ちを大切にできる指導を目指しています。

一 給食センターと連携した指導

給食委員会では、給食時に、調理員さんが創作した「学校給食の歌」や、献立作成の意図をまとめた「今日の給食」を放送し、給食への関心を高める工夫をしています。

授業実践として、一・二年生は生活科の学習で、調理場を見学し、できたての給食を調理場でおいしく食

べ、四年生は社会科と関連し、学級活動「給食ごみのゆくえ」を学習するなど、少しだけと思つて残した給食が最後には大量になることを知りました。六年生は学級活動「調理場について知ろう」で、調理場見学などの学習を通じて、一食の給食の中には多くの方々の支えがあることを認識し、感謝の気持ちをもつことができました。

給食集会では、「学校給食の歌」を創作した調理員さんに、給食への想



調理員さんへ感謝の手紙を渡した給食集会

いを語ってもらいました。その結果、子どもたちはさらに感謝の気持ちを深めました。

二 地域・家庭と連携した活動

三年生は総合的な学習の時間に、地域の柿農家の方から、石巻特産の次郎柿作りの工夫、苦勞などを学習しています。食生活改善推進員さんからは、柿ゼリーの作り方を教えていただき、地域の方々の努力や思いを知ることができました。

五年生は豊橋市が主催する「まちづくり出前講座」を活用して、こども保健課の管理栄養士さんから、朝食の話をお聞きしました。参加した保護者の方々からは、家族みんなよりよい食生活を心がけようとする感想が多く寄せられました。

さらに、朝食への意識を高めるため、各家庭の朝食献立を募集し、よい献立を食育だよりに掲載しています。そして、その中の献立を親子料理教室に採用しています。

今後も家庭・地域を巻き込んだ学校全体での食育活動を通じ、心身ともに健全な石巻っ子を育てていきたいと考えています。

(文責 栄養教諭 古林郁子)



稲沢市は、のどかな田園地帯と植木が盛んで、近年、開発が進みつつある地域でもあります。
 地元の特産物に関心を高めるため、稲沢市では、地産地消の取組を市役所農務課やJA、地元で農業の勉強をする「はつらつ農業塾」などの協力により進めています。
 全国学校給食週間では毎年、郷土料理や地産地消、特産物を使った献立などを実施し、生産者の方のお話を聞いたり、市長さんとの給食会を

献立紹介コーナー
 ごはん(特別栽培米)、牛乳
 ひきずり、わかさぎの唐揚げ
 ごまあえ、味付けのり
 稲沢市立大里中学校
 学校栄養職員 大 島 幹 子

献立名	kcal	たん白質		脂質	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミン				食物繊維	食塩相当量
		総量	動物性							レチノール当量	B1	B2	C		
白飯(特別栽培米)	322	5.5	0	0.8	0	4	21	0.8	1.2	0	0.39	0.04	0	0.4	0
牛乳	138	6.8	6.8	7.8	84	227	21	0	0.8	64	0.06	0.23	1	0	0.2
ひきずり	214	18.3	10.1	4.8	638	118	55	1.9	2.0	120	0.10	0.15	9	4.0	1.6
わかさぎの唐揚げ	116	7.8	7.0	7.0	225	244	14	0.5	1.1	43	0.00	0.06	0	0	0.5
ごまあえ	40	1.7	0	2.0	172	59	22	0.7	0.3	4	0.04	0.03	7	1.3	0.4
味付けのり	2	0.5	0	0	20	2	3	0.1	0	32	0.01	0.03	2	0.3	0.1
合計	832	40.6	23.9	22.4	1139	654	136	4.0	5.4	263	0.60	0.54	19	6.0	2.8

＜ひきずりの材料(一人分)と作り方＞
 鶏もも肉4.2 酒1.8 角ふ3.6 かまぼこ1.8 にんじん1.8 はくさい7.2 糸こんにやく4.2
 焼き豆腐2.4 ささがきごぼう1.8 ねぎ1.8 ざらめ3.6 たまり7.2 炒め油1.2
 ① 鶏肉は酒につけておく。
 ② はくさいは2cm切り、ねぎは3cm切り、にんじん・かまぼこはいちょう切り、豆腐は2cm角に切る。
 ③ ごぼうはゆで、角ふは5mmに切り、糸こんにやくは食べやすい長さに切ってゆでる。
 ④ 鶏肉を炒め、にんじん・ごぼう・こんにやく・かまぼこ・角ふ・はくさいの順で炒める。
 ⑤ ざらめとたまりで味をととのえ、ねぎを入れる。

行っています。
 また、給食だよりや放送資料などを作成し、地元の食材や、献立の紹介をして、給食についての理解を深めるように努めています。
 「ひきずり」は郷土料理で、かしわ(鶏肉)を使ったすき焼きです。鍋からひきずって皿に盛ることから、この名前がついたといわれています。

「頭よしよし、体もりもり、心いきいき」。これは、前任校である岡崎市立福岡小学校の子どもなら誰もが知っている「完食レンジャー」の合い言葉です。この合い言葉は、食育が知育・徳育・体育の基礎となることを、子どもでも分かりやすく伝えるために考えられました。
 平成二十一年度より全校完食を目指していた福岡小学校では食べ残しを減らすために、校長をはじめ、食に関わる教職員による「完食レンジャー」が活動してきました。
 楽しいはずの給食の時間。しかし、完食というプレッシャーで登校を渋る子どももいます。そして、無理強いすることはかえって悪循環をひきおこし、給食はもとより食べること自体を苦手としてしまう可能性があります。
 そのような問題を打破するために、苦手なものでも楽しみながら完食できるように考えたのが「完食レンジャー」の活動です。これは、本日の給食の食べ具合を観察し、本日

シリーズ食育21
楽しみながら食育を「完食レンジャー」の活動を通して
 岡崎市立額田中学校
 栄養教諭 加藤 亜由美



完食レンジャーの活動の様子

のおすすめ食材を知らせ、先に述べた合い言葉を学級全体で復唱する、といったものです。
 この活動を二年間続けた結果、数分の指導にもかかわらず、全学級の半数程度が日々完食できるようになりました。「残さず食べる」ということを、楽しい雰囲気の中から自然と身につけることができたかと思えます。また、全学級を訪問することで、子どもだけではなく全職員の完食への意識も高めることができ、学校が一丸となって食育を推進する体制を整える一助となりました。
 今後も楽しみながら食を学ぶ機会を持ち、食を通して心も体も成長することのできる子になってほしいと願っています。

学校給食教室を開催しました
 ～221名の保護者が参加～

平成二十三年度学校給食教室を、十一月十五日・十六日・二十九日・三十日の四日間、愛知県学校給食総合センター（豊明市）で開催し、県内各地区から二百二十一名の保護者が参加しました。

この教室は、昭和五十四年度から毎年開催しています。学校給食について保護者の方々にご理解をいただき、家庭との連携を深めることにより、食育推進の重要な場である学校給食のさらなる充実・発展を図ることを目的としています。

また、今年度は、国の事業である「学校給食における地場産物の活用促進事業」の一環として行われました。

日 程 と 内 容

9:30～10:00 受付
 10:00～10:10 開会
 10:10～10:40 講義

テーマ：学校給食の意義と新たな役割
 愛知県教育委員会健康学習課
 倉橋伸子指導主事

10:40～12:00 調理実習
 平成23年度学校給食調理コンクール最優秀賞作品
 献立「高野豆腐の味わい丼、牛乳、知多っこの梅みそ汁、ツナポテトのお焼き、ふきとひじきのごま酢あえ、蒲郡みかんゼリー」

12:00～13:00 試食・休憩
 13:00～14:00 講話・懇談

テーマ：朝食について
 豊田市立挙母小学校 橋本 和代栄養教諭
 美浜町立河和小学校 堀崎美紀代栄養教諭
 江南市立北部中学校 河合あずさ栄養教諭
 豊川市立御津南部小学校 梅田 恭子栄養教諭



調理実習：保護者の方々の熱心な様子

午前の講義では、倉橋指導主事から、食育の目標や家庭における保護者の取組方などについてお話していただきました。また、調理実習では、限られた時間の中で調理し、学校給食調理員の大変さを実感していただきました。



「朝食について」栄養教諭による講話

最後に、本給食総合センターの事業内容を紹介したDVDを鑑賞していただきました。

昼食は、調理実習で作った料理を食べていただきました。それぞれのテーブルでは、会話がはずみ、にぎやかで楽しい一時となりました。

午後の講話・懇談では、保護者の方々に、朝食の大切さを改めて認識していただけたようです。その後、学校給食に関する意見交換や給食の安全についての説明がありました。

- 以下は、参加者からのアンケートの一部です。たくさんのご意見をいただき、ありがとうございます。
- 調理実習を通して、栄養バランスの大切さや素材の味を生かした味付けを学ぶことができました。講話を通して、朝食の大切さを再認識しました。普段から必ず家族そろって朝食をとるようにしていますが、使用する品目をもう少し増やそうと思います。
 - 給食調理では、熱処理の配慮や栄養のことなど、きちんと考えられていることを知り、感心しました。手際よく作らないと給食時間に間に合わないので、調理員さんは大変だなと思いました。
 - 給食食材の安全管理について、細かい検査がなされており、徹底させていることを知り安心しました。調理実習では、他の市や町の方と交流をしながら調理することができ、楽しく実習できました。
 - メニューの工夫や安全管理など、多くの方々の努力によって子どもたちの給食が支えられていることを知りました。学校給食制度をずっと守っていただきたいと思います。

平成24年度共同購入物資 愛知県学校給食センター連絡協議会			
月別	物資名	規格	備考
4月	あじフライ	40g・50g・60g	真あじ、尾付き、卵・乳なし
5月	バーガー用えびカット	40g・50g・60g	卵・乳なし、えび40%以上、えびの形のあるもの
6月	たこ唐揚げ	1kg	1個5～8g、味付き（薄味）、くっつかないもの、打ち粉付き（できれば米粉と澱粉）
	枝豆	1kg	国産
7月	うなぎ蒲焼	1kg	細切り、真空パック、焼きの良いもの、国産
	枝豆コロッケ	40g・50g・60g	卵・乳なし、枝豆の形のあるもの、枝豆できれば国産
9月	里芋コロッケ	40g・50g・60g	卵・乳なし、芋は里芋のみ、里芋できれば国産、(里芋は40%以上)
	ごぼう入りつくね	20g×50個	1個20g(1袋50個入り)、たれ付き（薄味）、ごぼうの食感があるもの、真空パック
10月	さんま開き	30g・40g・50g	打ち粉付き（できれば米粉と澱粉）、バラ凍結
	蒸栗カット	1kg	1/4～1/8カット、ライトシロップもしくは水煮、国産
11月	カットコーン	2.5～3cm・5cm	国産
	ししゃも一夜干し	15g程度	焼き用、子持ち、バラ凍結
12月	わかさぎ唐揚げ	1kg	1匹6～8g、打ち粉付き（できれば米粉と澱粉）、バラ凍結、味付き
1月	愛知県産野菜コロッケ	40g・50g・60g	卵・乳なし、県産野菜を2種類以上使用（れんこんを含める）
	さば味噌煮（八丁みそ）	40g・50g・60g	八丁みそ使用、ボイルパック
2月	いわし開き	30g・40g・50g	打ち粉付き（できれば米粉と澱粉）、バラ凍結
	ほたて貝柱	1kg	1/6カット程度、バラ凍結
3月	あじ唐揚げ（骨ごと）	1kg	無頭、1匹20g、(1袋50匹入り)、味付き、打ち粉付き（できれば米粉と澱粉）

平成二十四年度共同購入物資決定

愛知県学校給食センター連絡協議会

平成二十四年度愛知県学校給食センター連絡協議会の共同購入物資が表のとおり決定しました。

この共同購入事業は、安全で良質な物資を安い価格で確保し、併せて学校給食の充実を図るために毎年実施しています。

今年も、尾東・尾西・知多・西三・東三の五ブロックで選定された希望物資の中から、十二月二日に開催した学校給食物資選定会において十八品目を選び、十二月十六日の役員会で了承されました。

年間の献立予定の中に取り入れていただき、ご利用くださいますようお願いいたします。

検査室より 基本物資の検査体制について

基本物資とは、米飯やめん、パンなどの主食となる給食のことです。

本会では、基本物資の供給に伴い、原材料から段階を追って検査を実施しています。

一、原材料としての検査

米飯は、精米前の玄米の状態での検査を実施しています。めん・パンの原材料である小麦粉には、残留農薬や小麦粉改良剤の検査を実施しています。

二、加工段階の検査

現在、愛知県下には学校給食のために、炊飯委託加工工場が二十九工場、パン委託加工工場が二十四工場、めん委託加工工場が二十一工場あります。その全ての工場を本会職員が毎年調査し、工場内の衛生状況及び管理体制を確認しています。

三、製品としての検査

各学校に届けられるものと同一のものを検査しています。

米飯には、細菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌・セレウス菌などの各種細菌検査を実施しています。

めんには、米飯同様の細菌検査に加えて、水分量・品質保持剤の検査を実施しています。

パンには、焼き色や食感などの官能検査及び水分量・ビタミンBなどの検査を実施しています。

また、生産地や保管倉庫等の情報を把握し、トレーサビリティの確保に努めています。

このように、各種の検査を通して、安全を確認しています。今後も、給食を安心して食べられるように、充実した検査体制を整えていきたいと思っております。



基本物資の米飯・めん・パン

愛知県学校給食会検査課
技師 原田知佳