



あいち 給食だより

第209号
平成25年1月1日
編集発行
公益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>



あけまして
おめでとーうござい
ます

日本の伝統を学ぶ ～琴～

写真 豊橋市立野依のより小学校

あけましておめでとうございます。
日頃より当財団に対しまして、温かいご支援と格別なるご理解を賜り、厚くお礼申し上げます。
さて、唐突な話で恐縮ですが、現代は選択の時代だと思えます。選択の余地のない時代は遠い昔となり、現代は家庭・地域・学校等のあらゆる場面で、自らに最も必要であり価値の高いものを選び続けていかねばならない時代です。
その際には、一見見た目のよい、口当たりのよい、聞き心地のよい表面上のスローガンに惑わされることなく、その側面・裏面に存在するであろう苦みや醜さ、痛みをまるごと受け止め、選択したことに對する責任をもつという自覚が必要です。
ところが学校給食では、最終の受益者たる子どもたちに選択の余地がないのが実情です。ならばそれに関わる私どもが、それぞれの立場で、できる限り責任のもてる選択をし、それをつなげていくことが大切だと思います。
県給食会は、昨年四月に新たに公益財団法人としてスタートして以来、外部の有識者のご助力を賜りながら、子どもたちにとって最も価値のある「もの・こと」とは何かを問いつづけながら、日常の業務に取り組んでいます。
今後とも変わらぬご理解とご協力をお願いするとともに、選択における適切なるご指導も併せてお願い申し上げます。



年頭あいさつ

公益財団法人愛知県学校給食会
理事長 長谷川 純 一

あけましておめでとうございます。県民の皆様方におかれましては、希望に満ちた新年をお迎えのことと存じます。

昨年は、長期化する円高、中国等をめぐる対外環境の変調、東日本大震災からの復興、エネルギー政策の転換など、国内外の様々な課題が山積する中、愛知が、日本のど真ん中から国を支え、引つ張っていくとの決意のもと全力で県政運営に当たってまいりました。

今年も、さらに、明るい希望が持てる、活力と豊かさに満ちた愛知づくりに邁進してまいりたいと思っております。

このため、世界と闘える愛知の実現に向け、昨年4月創設の産業空洞化対策減税基金を活用した企業立地や研究開発に対する支援、基幹産業である自動車産業の競争力強化、航空宇宙産業を始めとする次世代産業の育成・振興、そして、すそ野を支える中小企業の振興など、日本一の産業力に一層の磨きをかける取組を積極的に推進してまいります。

また、観光や農林水産業についても、愛知の強み・特色を生かした更なる活性化を図るとともに、道路等の社会基盤整備や東三河県庁を核と



した地域振興などにも拍車をかけ、愛知の総合力をさらに高めてまいります。

さらに、南海トラフ巨大地震を想定した地震防災対策の強化、交通事故死者数全国ワースト1位の返上に向けた交通安全対策、少子高齢社会に対応した医療・福祉の充実など、県民の皆様の安心・安全なくらしの確保にも力を注ぐほか、

次代を担う子どもたちの教育、ものづくりを支える人材の育成など、元氣な愛知の基盤となる「人づくり」にもしっかりと取り組みます。

さて、今年も、国際芸術祭「あいちトリエンナーレ2013」が開催されます。また、翌年には、「持続発展教育（ESD）」に関するユネスコ世界会議、「技能五輪全国大会・全国障害者技能競技大会」の開催も控えています。しっかりと準備を進め、地域の活力を生み出す原動力としてまいります。

引き続き、厳しい財政状況が続きますが、徹底した行財政改革を進めながら、愛知の更なる発展に向けて全力で取り組んでまいりますので、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。

平成二十五年元旦



新春メッセージ



あけましておめでとうございます。本年もよろしく願いいたします。

さて、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、子どもたちが豊かな人間性を育み、生きる力を身につけていくための基盤ともいべきものです。

そこで、県小中学校長会では、食に関する指導を通して、次代を担う子どもたちが望ましい食習慣を形成し、生涯にわたって健やかに生き抜くための基礎を培うことができるよう実践を進めています。

中でも学校給食は、無駄のないバランスのとれた理想的な食事であり、生きた教材として多くの学校で活用が図られています。給食の時間だけでなく、学級活動や教科などで学習の素材として取り入れていきます。

また、給食をいただく折に「いた



あけましておめでとうございます。さて、昨年の夏には、ロンドンオリンピックが開催され、私たちは、毎日、夜遅くまで日本選手の活躍を応援していました。このアスリートたちの活躍を支えていたのがスポーツ栄養学に基づいた栄養管理だと聞いています。

同様に、小中学校の子どもたちの心と体の成長を支える栄養の重要な

「ごちそうさま」の意味を話したり、「命をいただいている」という気持ちをもたせたりしています。学校給食の時間は、子どもたちの心を育むためにもなくてはならない時間なのです。

これからも、おいしい給食をいただくながら、正しい食生活習慣や食の知識を身に付けさせ、豊かな心を育んでいきたいと考えています。

新年、明けましておめでとございます。

さて、給食関係者の皆さんはよくご存じのとおり、一月二十四日から三十日は、「全国学校給食週間」です。その前後の時期も含めて、全国各地で、学校給食にちなんだ様々な行事が催されます。本県でも、二十二日に、学校給食研究大会を開催し、熱心な学校給食の取組や、先進的な食育の取組について、見識を深める場とする予定です。

また本県では、同じ時期に「愛知を食べる学校給食の日」の第三回を実施するよう県内各市町村や県立学校にお願いしているところ です。

この事業は、学校給食に地域の農産物や海産物を取り入れ、児童生徒や教職員、保護者らが地域や県産物に対する理解を深め、地域に伝わる食文化や食の加工技術に触れることによって、より豊かな食生活を営もうとする意欲を高める機会とすることをねらいとしています。

本年度はすでに、六月十九日の「食育の日」を含む一週間に第一回を、各地の秋の食材を味わえる時期に第二回を行っています。

愛知県は工業県であると同時に全国有数の農業県でもあり、豊かな海

産物にも恵まれています。第一回・第二回の際には、全国生産第一位のキャベツや大葉、二位の三つ葉、三位のトマトなど、地元産の食材がふんだんに取り入れられた給食が提供されました。また、ニギスやメヒカリなどの海産物を使った献立、特産の抹茶やみかんを取り入れたデザートなども提供されました。こうした取組については、献立表や給食だより・食育だよりを通して、児童生徒や保護者に対しての啓発が盛んに行われています。

地域との結びつきを強める学校給食



愛知県教育委員会 教育長

野村 道朗

そして、「学校給食週間」に合わせて行う第三回は、地場産物の活用に加えて、郷土料理に親しむことをねらいとした給食を実施していただく予定です。昨年は、県内各地で、きしめん、みそカツ、天むすなどの、いわゆる「名古屋めし」をはじめ、ひきずり、煮みそ、おちよんぼりなど、古くから地域で受け継がれてきた料理なども取り上げられました。このように給食を通して、児童生徒が地域の食料生産について理解したり、生産者に感謝の気持ちを抱いたりするとともに、先人が培ってきた多様な食文化を理解し、郷土に対して誇りをもつてくれることを願っています。

平成二十五年一月

アイテムとして、「学校給食」があります。学校給食は、子どもたちの健康の保持増進を図り、望ましい食習慣を身に付けさせ、学校生活を豊かにすることなどを目標にしています。毎日食べる学校給食だからこそ、子どもたちが喜んで食べてくれるようなメニューを工夫したり、十分な栄養価が確保されるようカロリー計算をしたりしています。

それでも、東日本大震災後の福島原発事故を受けて食材の放射能汚染や、食物アレルギーのあるお子さんに対する保護者のご心配などさまざまな、できる限りの対応をさせていただきます。私たちが共同調理場の関係者は、今後も「安全で安心な、おいしい給食」の調理・提供を行うよう心掛けてまいりますので、よろしくお願い申し上げます。

子どもたちの体と心の育ちの支援



林

愛知県栄養教諭学校栄養職員研究協議会会長 紫

あけましておめでとございます。年頭にあたり、本年が子どもたちにとって希望多き年になりますようお願いしております。

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、「啓発から実践へ」を基本コンセプトとする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」を具体化したものです。子どもたちが野菜も取り入れた望ましい朝食習慣を身に付けるためには、家庭との連携が不可欠です。現在、試食会や学校保健委員会、講話を中心に家庭との有効な連携の在り方を検討しながら進めております。また、農業団体との連携を深めることなどを通して地場産物を積極的に献立に取り入れています。地場産物を食育として活用することは、児童生徒が地域の食材や地域に関心を持ち、生産者や自然の恵みなどに感謝の気持ちを持つことにつながります。さらに、地域の食文化や環境と自分の食生活の関連を考えた健康的な態度や行動につながることを期待されます。今後、地場産物を活用した献立を教材として、子どもたちへの食育を支援してまいります。

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

平成二十四年度学校給食

文部科学大臣表彰校の実践発表

食ではぐくむ豊かな心

教科等の学習、給食指導、
家庭・地域との連携を通して

瀬戸市立西陵小学校

本校は、平成十八年度より七年間、「食ではぐくむ豊かな心」をテーマとして、「調理や食事が好きな子」感謝して食べられる子」「望ましい食生活を考える子」の三点を目指すことで豊かな心の育成に力を入れてきました。食育は、学校、家庭、地域の連携を構築することにより、大きな効果が期待できると考えます。そこで、健康と感謝をキーワードとした各教科・総合的な学習の時間・給食指導に加え、PTAが主催する「子どもの食事を考える会」（西陵カフェ）を中心として、家庭、地域とともに協力しながら活動を続けています。その概要をお知らせします。

まず、授業実践ですが、食に関する全体計画や年間指導計画を本校の教育課程に位置付け、各教科・領域、給食指導など教育活動全般を通して指導してきました。

一・二年生は、食べ物のほたらきを学習したり、生活科で育てた野菜を調理して食べたりし、食べるという当たり前の行為に意識を向けることをねらいとした取組を行っています。また、給食時間を活用して食事マナーの向上にも取り組ましました。三・四年生は、総合的な学習の時



4年生 干物作り体験

間に牛乳や大豆、魚の栄養について調べたり、牧場見学や大豆栽培、干物作りなどの体験をしたりしています。これらの取組を通して、食べ物にも命があるということや多くの人々の労力によって食べることができるということに気付き、嫌いで飲むことができなかった牛乳を、牛のためにあるいは携わった人々のために飲むとするとするなど、食べ物に対する感謝の気持ちを深めることができました。

五・六年生は、総合的な学習の時間や家庭科で食育に取り組んでいきます。稲作を体験することで一粒の米を大切にすることが見られるようになったり、日本の農業が抱える問題にも関心を持つたりすることができました。また、「いい肉」とはどんな肉なのだろうかと考えることで、食と社会とのつながりに気付き、買い物など実際の生活に生かそうとすることができました。

次に、給食時間についてですが、担任だけでなく、それ以外の教職員も教室と一緒に給食を食べ、子どもたちに様々な言葉をかけます。また、西陵小学校でとれた苺や柿を取り入れた給食や選択できる給食、あるいは花びら型に抜いた人参をクラスに



西陵カフェ お父さんもいっしょにお料理作り

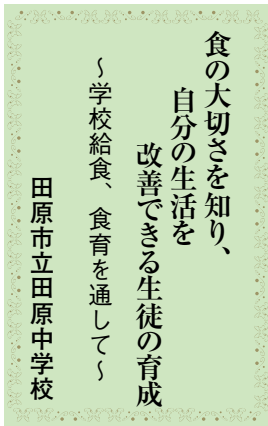
数枚だけ入れる「しあわせにんじんの日」を実施して、給食時間が楽しくなるような工夫もしています。

家庭や地域との連携の中心は「子どもの食事を考える会」（西陵カフェ）です。西陵カフェは、保護者や地域の方が気軽に学校に集まり、子どもの食事について一緒に考えていこうとする会で、PTAがこの趣旨に賛同して主体的に運営しています。そこでは、保護者や地域の方が学校での食育を体験したり、親子と一緒に楽しく料理したりしています。このように保護者が西陵カフェで過ごすことで、食の意識が高まり、バランスの良い朝食の献立を考えたり、子どもと食について話し

合う機会が増えたりしています。また、子どもたちについても食に対する感謝の気持ちが深まったり、苦手でも少しでも食べようとする意欲が高まったりするなど、心の成長を感じ取ることができるようになりました。

今後も、保護者や地域の方々の協力を得ながら、食を通して子どもの心の成長を願う取組を進めていきたいと思っています。

(文責 栄養教諭 石川桂子)



食の大切さを知り、
自分の生活を
改善できる生徒の育成
学校給食、食育を通して

田原市立田原中学校

本校は「よく学び よく働きよく遊ぶ」を校訓に、「自立・友愛・創造」を教育目標とし、他との関わりを大切にして、互いに磨き合い、高め合う生徒の育成を目指しています。食育の指導は、校訓・教育目標を達成するための基礎となるものです。本校では、学校給食を中心に据え、食育に全校体制で取り組んでいます。

心身の発達が著しく、活動量も増える中学生の時期を、健康で豊かに生き生きと過ごすために、給食の時間を充実させたいと考えます。そこで、献立表や給食だよりを活用して、食に関する興味・関心を高めたり、「楽しく」「おいしく」感謝して食べる時間になるように指導を工夫したりしています。また、給食センターとの連携を図り、給食の時間に訪問指導を取り入れ、栄養面から食に関する意識を高める工夫をしています。

一 学校給食の活用

四月に実施した「食に関するアンケート」から、本校の多くの生徒が、朝食をきちんと食べているということがわかりました。また、昨年に比べて、二・三年生は献立内容が改善されたという生徒が増えていることもわかりました。これは、昨年からの取組の成果であると考えます。しかし、夕食を一人で食べる、ファーストフードですませる、清涼飲料水などを飲み過ぎるなどが課題として浮かんできました。

そこで、本年度の学校栄養職員員の訪問指導では、清涼飲料水についての話を聞きました。清涼飲料水や炭酸飲料水には多くの糖分が含まれているため、摂取の仕方に気を付けな



栄養職員による訪問指導

ければならないこと、糖分のとり過ぎが、体調不良や生活習慣病などにもつながっていくことを知り、生徒たちにとっては、食生活や水分摂取の仕方を見直すきっかけとなりました。

また、給食委員会も積極的に活動しています。主な活動は、給食当番の衛生点検、配膳室の片付けや手洗い、食べ残し調査、献立メニューや食材の紹介、食事のマナーの徹底です。これらの活動を通して、食事を大切にし、食への感謝と理解が深まっていくことを期待しています。

二 食に関する学習の取組

第二学年の学級活動では、「『田原中どんぶり街道』を考えよう」の実践を行いました。田原市では、地域

の活性化を図るため、飲食店が地域食材を利用し、工夫した「どんぶり」を食事のメニューとして提供しています。考案者である校区内の店主をお招きし、発案理由や地域食材へのこだわりなどをうかがうなかで、生徒たちは、作り手の思いに触れることができました。食に関わる人に、感謝の思いをもつことができました。実践が進むにつれて、給食当番の準備が早くなったり、食べ残しの量が少なくなったりしたことは、大きな成果であると考えます。また、食を楽しむ、感謝する気持ちも育ってきたように思います。今後も、食に関する取組を充実させていきたいと思っています。

(文責 校務主任 森下しのぶ)



「どんぶり街道」の秘密を探る



鶏飯は、この廃鶏の食べ方のひとつとして、昔から伝わる家庭の味であり、郷土料理となりました。鶏飯は手軽でおいしく、鶏の栄養

献立紹介コーナー
 鶏飯、牛乳、ヘルシーバーグのおろしかけ、ブロッコリーとベーコンの炒め物、手毬麩のお吸い物
 高浜市立高浜中学校
 栄養教諭 牧ひとみ

栄養価	エネルギー kcal	たん白質		脂質 g	ナトリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビタミン				食物繊維 g	食相当量 g	
		総量 g	動物性 g							レチノール当量 μg	B1 mg	B2 mg	C mg			
献立名	382	11.1	4.6	1.8	472	14	34	1.0	1.5	1	0.28	0.06	0	0.4	1.2	
鶏飯	138	6.8	6.8	7.8	84	227	21	0	0.8	80	0.08	0.31	2	0	0.2	
牛乳	196	10.1	2.9	12.5	615	41	30	1.2	0.5	4	0.03	0.05	2	1.0	1.5	
ヘルシーバーグのおろしかけ	36	1.8	0.6	2.1	122	10	9	0.3	0.3	13	0.04	0.05	16	1.1	0.3	
ブロッコリーとベーコンの炒め物	55	5.5	2.8	1.4	437	42	21	0.6	0.3	64	0.03	0.03	0	0.9	1.1	
手毬麩のお吸い物	合計	807	35.3	17.7	25.6	1730	334	115	3.1	3.4	162	0.46	0.50	20	3.4	4.3

<鶏飯の材料(一人分)>と作り方
 白飯205、鶏肉20、油揚げ22、酒1.5、みりん1.5、上白糖4.2、こいくちしょうゆ5.6、和風だし1.5
 ①油揚げは短冊切りにする。
 ②鶏を熱し、鶏の脂で鶏肉を炒める。火が通ったら油揚げを入れて炒め、調味料を入れて煮る。
 ③炊き立ての白飯に②を混ぜる。

がたっぷり詰まった混ぜごはんです。ヘルシーバーグのおろしかけは、県給食会のヘルシーバーグを米油で揚げ、旬の大根を給食室ですりおろし、しょうゆ、三温糖、みりんを入れてタレを作り、ヘルシーバーグの上からかけたものです。手毬麩のお吸い物の手毬麩と豆腐は、市内の業者に加工していただいたものを使用しています。高浜中学校の生徒の健やかな成長を願い、調理員七名と力を合わせ、安全でおいしい給食を提供するよう心がけています。

「今日の給食、おいしかったよ、ありがとう。」「うん、いいよ。」、給食を食べた生徒の感謝の言葉に農耕班の生徒が誇らしげに答えています。給食後、高等部の教室からは、こんな会話があちこちから聞こえてきます。

子どもたちが調和のとれた食事や望ましい食生活の大切さを学ぶため、学校給食の果たす役割は重要です。本校では、食べることに関心をもち、給食時間を心待ちにできるような食育指導を展開したいと考えました。学校には畑があり、高等部農耕班が栽培する青々とした野菜が育っています。(写真1)この旬の野菜を給食食材の一部として取り入れることを食育推進委員会で提案し、全校の協力を得て実現することができました。

シリーズ食育25
五感に働きかける食育
「触って、味わう」経験を通して
 愛知県立一宮東養護学校
 栄養教諭 松本淳子

年度始めには、農耕班の担当教師と連携し、野菜の収穫時期を考慮した献立の年間計画を立てました。ミニ水田で米作りにも挑戦し、米のできる過程を紹介しました。小学部の教室を回り、日常生活の指導の時間

に、採れたての野菜を使って視覚・触覚・嗅覚に働きかけ献立紹介をしました。(写真2) 中学部では、主食である米や野菜の名称、栄養等について指導しました。高等部は、商品化した作物の取り入れ・運搬・納品・検収に立ち会いました。喫食時間には、栄養教諭が放送で旬の野菜の紹介とともに農耕班生徒の紹介をしました。栽培した野菜が学校全体の役に立っていること、周りの人から感謝されることを実感できたことで、生徒たちの勤労意欲が高まってきました。



(写真1)



(写真2)

給食だよりや給食試食会で、これらの取組を紹介したところ、我が子の育ちゆく姿に、保護者から喜びの声が寄せられました。見て、触って、味わって五感に訴える学習が、子どもたちの食に対する気づきを深めたようです。

学校給食教室を開催しました
 ～二百七名の保護者が参加～

平成二十四年度学校給食教室を、十一月六日・七日・十三日・十四日の四日間、愛知県学校給食総合センター（豊明市）で開催し、県内各地区から二百七名の保護者の参加がありました。

この教室は、昭和五十四年度から毎年開催しており、学校給食について保護者の方々のご理解と、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。内容は、午前に講義と調理実習、午後に栄養教諭による「朝食について」の講話、そして懇談会を行いました。

午前の講義では、愛知県教育委員会・愛知県農林水産部の職員の方から、愛知県における食育の目標や家庭における食育の取組方などについて、お話ししていただきました。

調理実習では、去る八月三日に開催した学校給食調理コンクールにおいて最優秀賞に輝いた、安城市南部学校給食共同調理場の献立（うなぎのちらし寿司・安城のめぐみたつぷ

りとうがん汁・和泉そうめんのいが栗コロッケ・わけぎの赤みそあえ）を、保護者の方々に、限られた時間の中で調理していただきました。そんななかで、学校給食調理員の大変さを実感されたようです。そして、昼食には、調理した料理を食べながら、会話がはずみ、にぎやかで楽しいひとときとなりました。

午後の講話・懇談会では、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性について、当財団の取組を説明しました。参加された方々から多くの好意的な感想をいただきました。



「朝食について」栄養教諭による講話

放射線物質に対する対応

平成二十三年三月十一日、福島原発の原子炉損壊により、放射性物質が大気中へ拡散し、大きな社会問題となっております。

農水産物への被害も大きく、今後長期間に渡り、食品中の放射性物質による健康被害が起きないように、注視しなければなりません。

当財団は、将来を担う子どもたちが放射性物質による健康被害を被ることがないように、取り扱う物質について、平成二十三年度より放射性物質に関する独自の対応（NaIシンチレーションサーベイメータによる放射線測定および納入業者からの放射性物質検査成績書提出要請、玄米買付時の検査委託等）を図ってまいりました。

平成二十四年四月には、食品衛生法で、食品中の放射性物質に関する基準が設定されました。

当財団の対応として、新たにNaIシンチレーションスペクトロメータ（写真参照）を導入し、食品衛生法において規定されている放射性セシウムスクリーニング法を



NaIシンチレーションスペクトロメータ

実施することとしました。現在、当財団の冷凍・冷蔵・常温倉庫に入荷する取扱い物資をはじめ、パンやめん類の原料の小麦粉等についても測定を実施し、放射性物質汚染のないことを確認したうえで供給しています。

NaIシンチレーションスペクトロメータの運用については、日常点検および定期点検を実施し、機器性能が測定法に見合うものであることを常に確認しています。

また、市町村からの測定相談として、十七都県の青果物等についても応じております。

今後も、学校給食の安心と安全に貢献できるよう心掛けてまいりますので、よろしくお願いたします。

（愛知県学校給食会検査課
 課長補佐 山中 龍 治）

平成25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	海鮮しゅうまい	20g程度	海鮮2種類以上、海鮮20%以上、穴あきトレイ包装
5月	えびカツ	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)、国産くつつかないもの、打ち粉付き(できれば米粉と澱粉)
	愛知県産肉団子	20g×40個	愛知県産豚と野菜を使用したもの、たれ付き(薄味)、真空パック
7月	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、里芋でできれば国産、(里芋は40%以上)
	枝豆	1kg	国産
10月	さんま開き	30g・40g・50g	打ち粉付き(できれば米粉と澱粉)、パラ凍結
	ごぼう入りつくね	20g×40個	たれ付き(薄味)、ごぼうは国産使用、ごぼうの食感があるもの、真空パック
11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)
	愛知のいわしつみれ団子	1kg	1個6g～8g、県産いわし使用、小骨なし、臭みのないもの、小麦抜き
12月	あじフライ	40g・50g・60g	真あじ、尾付き、卵・乳なし
	さば味噌煮(八丁みそ)	40g・50g・60g	八丁みそ使用、真空パック
1月	わかさぎ唐揚げ	1kg	1匹8～10g、打ち粉付き(できれば米粉と澱粉)、パラ凍結、味付き
	愛知のれんこん入りつくね	20g×40個	愛知県産、たれ付き(薄味)、真空パック、れんこんの食感があるもの
2月	いわし開き	30g・40g・50g	打ち粉付き(できれば米粉と澱粉)、パラ凍結
	はたて貝柱	1kg	1/6カット程度、パラ凍結
3月	小エビの唐揚げ	1kg	無頭、パラ凍結、味付き、打ち粉付き(できれば米粉と澱粉)

平成二十五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

愛知県学校給食センター連絡協議会による平成二十五年度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安定して確保し、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、十二月七日に開催した学校給食物資選定会において、季節感、揚物が重ならない等の配慮をして、十八品目を選定しました。

年間の献立予定の中に採用し、ご利用くださいますようお願いいたします。



生産者と生産現場

平成二十四年八月二十八日、当財団職員が「冷凍さといもの産地並びに加工工場を視察し、食の安全を確認しました。

原料さといもの生産地、加工地は宮崎県です。

さといもの伝播は縄文時代と考えられており、その時期は米より古く、稲作以前は日本の主食だったと推定されています。

そのため、宮崎県でも古くから栽培が盛んで、全国屈指の出荷量を誇っています。(二〇一〇年全国一位)

訪問日は台風の影響で悪天候であったにもかかわらず、生産者は早朝から作業をされていました。

国産冷凍さといもの原料産地及び加工工場のご紹介

当財団で使用しているさといもの品種は主に「石川早生」で、早出し用にマルチ栽培(ビニールで畝や野菜の株元を覆い、地熱温度を上げる等の効果あり)されています。

出荷されたさといものは、地元の農協へ買い取られ、生鮮用と加工用に選別されます。その後、加工用は宮崎県都城市内にある加工工場である「(株)都城くみあい食品」に搬入され、原料の搬入ごとにロット番号をつけて、トレース管理されます。

冷凍さといものは、剥皮↓選別↓ブラッシング↓凍結↓計量・包装↓金属探知機↓箱詰めといった製造工程を経て出荷されます。

今後も安全・安心な物資をお届けできるよう、「現地現物」の信念で現地視察を継続したいと考えています。



選別(傷や変色)