

学校給食だより

給食会スローガン ～ 子どもたちの「未来！」のために ～

写真：仙台雪菜

《TOPICS》

- I 学校給食共同調理場施設・食育活動紹介
女川町学校給食共同調理場
- II 学校給食用パン品質審査会について
学校給食用パン品質審査会とは
令和3年度供給予定の新製品等について
- III 地場産物の活用について
- IV 世界の料理
コスタリカ料理：ピカディージョ
(気仙沼市姉妹都市：プンタレナス市)
台湾料理：ルーローハン
(栗原市姉妹都市：南投市)
- V 給食会の業務紹介
- VI 物資価格動向等について

2021.2

学校給食共同調理場施設・食育活動紹介

女川町学校給食共同調理場

震災から10年を迎え、大きな被害を受けた女川町学校給食共同調理場の今を伺いました。

本調理場は女川小・中学校（施設一体型小中一貫教育学校）の校舎内にあり、令和2年8月から稼働しました。令和2年度現在、栄養教諭・栄養士2名、調理員9名で、小学校1校・中学校1校（総食数約360食）に給食を提供しています。

1. 新設の調理場の特徴

作業区分の明確化、ドライシステム導入、手洗い設備の充実、検収室の整備、作業動線の確保、調理従事者専用トイレの整備など、衛生管理基準に沿った施設です。

調理機器も新調し、最新式のスチームコンベクションオーブン、真空冷却機や炊飯器を採用したことにより、提供可能な献立メニューが増えました。

アレルギー専用調理室（個室）を設置し、安心安全なアレルギー対応食の提供が可能になりました。また、見学用の窓があるため、児童生徒が調理の様子を見ることができます。



2. 給食の献立の特徴

本調理場は、手作りメニューが多いことが大きな特徴です。主菜の他、混ぜご飯や炊き込みご飯、調理パンやデザート等も手作りし、適温で安心安全な給食を児童生徒に届けています。

また、魚加工会社や町内の蒲鉾店の食材等を活用した献立を取り入れ、「地元・女川の味」の提供を心掛けています。女川小学校・中学校は町内に唯一の学校です。コンパクトな町だからこそ調理員と児童生徒は互いに顔や名前を知っており、このことが作り手の「美味しい給食づくり」の原動力になっています。



3. 小中一貫教育学校における食育活動

小・中学校では食に関する実態調査を毎年実施し、課題や目標を具体化しながら各々の食育計画を策定し食育活動に取り組んでいます。この計画や目標等は、「女川町食育推進計画」に反映され、町全体の食育推進に繋がっています。幼児から成人に至るまで、町内における食育活動が一覧にまとめられており、いつ・誰が・どの場面で・どのように取り組んでいるかが明確化されています。



施設一体型小中一貫学校となり、義務教育の9年間における食育活動が、より見通し良く、つながりのあるものになると考えています。食育活動は栄養教諭・栄養士だけで行うものではありません。全職員が分かりやすい「女川町食育推進計画」＋「施設一体型」は、食育活動の大きな強みだと感じています。

今年度は、新型コロナウイルス感染症対策で実現できませんでした。今後は校舎の中央に配置された開放感抜群のランチルームを活用した給食（縦割り給食や親子試食会等）を計画しています。

チームワークを大切にして美味しい給食を児童生徒に届けます！

学校給食用パン品質審査会について

1. 学校給食用パン品質審査会とは

〈目的〉

昭和40年、文部省体育局（現：文部科学省）より各都道府県に「学校給食用パン品質調査について」が通達され、品質確認を目的とした「調査会」が実施されました。現在も「学校給食用パン品質審査会」を開催し、製品の均一化や品質向上を図るため実施しています。

本会では、パン製造委託工場2ヶ所を対象に、学校給食関係者の皆様より品質等のご意見を頂戴し、製品改良に取り組んでいます。今年度の審査結果は、コッペパン・食パンともに「良」以上となり、見た目や味の評価はおおむね良好でした。

〈概要〉

(1) 審査

本審査は、文部体育局（現：文部科学省）策定の、学校給食用小麦粉およびパン品質調査要領を準用し、実施しています。

(2) 審査委員

宮城県教育委員会、東北農政局、仙台市教育委員会、小中学校給食研究部会、宮城県学校給食共同調理場連絡協議会、各地区栄養教諭・学校栄養職員の代表者、製粉業者、宮城県学校給食会

(3) 審査試料

各パン製造工場より、実際に供給する基本パン（コッペパン・食パン）を採取しています。

(4) 審査方法

パンの品質採点基準表を基に、パンの外観（30点満点：焼色・形均等・皮質・体積）と内相（70点満点：すだち・色相・触感・香・味 合計100点）の各項目の評価をしています。



2. 令和3年度供給予定の新製品等について

品質審査会では、栄養教諭等の皆様よりご要望があった製品の開発を行い、新製品等の提案も行ってあります。令和2年度の審査会で提案した中から、以下の内容を令和3年度より提供する予定です。

①新製品について

(1) 低塩パン（コッペ型）

「パン給食」の日に主食で塩分を抑えられるよう開発し、**栄養価の塩分を0.8%**にします。（現行製品基本パン1.6%）

(2) 米粉きな粉パン

米粉と相性が良い「**宮城県産きな粉**」を配合し、香ばしさを加えました。

②改良製品について

(1) 全ての基本パン、多様化パン（国産脱脂粉乳使用）

国産化の取り組みのひとつとして切り替えました。

(2) ココアパン（新配合）

苦味（ビター）を抑えココア本来の甘みも感じられるよう配合を見直しました。

(3) ソフトパン（新配合）

製パン性を良くし品質がより安定するように配合を見直しました。



③今後の取り組みについて

令和3年度以降は、地場産物普及拡大に向けた取り組みとして、**国産小麦粉100%使用パン（宮城県産麦も含む）**や、**多様化パンの副資材の県産原料への切替**も検討しております。

地場産物の活用について

1. 学校給食における地場産物活用状況について

現在、文部科学省では、学校給食における地場産物の使用する割合を30%以上（食品数ベース）にすることを目標としています。

宮城県では地場産物活用状況調査を毎年6月中旬、11月中旬のそれぞれ5日間を対象とし調査しています。内容は学校給食で使用した野菜、豆類、果物・きのこ類の総野菜等品目で、県内産や各市町村産をカウントしており、宮城県全体として県産の使用割合は31.3%でした。（情報元：宮城県教育委員会スポーツ健康課 令和2年度「宮城県の学校給食実施状況」設置者別地場産物活用状況より）

2. 本会の地場産物活用の取り組み

本会においても給食現場の皆さまのニーズに合わせ、地場産物を活用した製品の供給を増やしていくことに取り組んでおります。

基本物資においては、米穀（米飯・精米）は宮城県産100%（市町村米またはエリア米）、小麦粉はアメリカ・カナダ・国産（宮城県産・岩手県産）70%、宮城産麦夏黄金30%の配合で供給しております。

一般物資は、国産品や県産品を始め様々な産地の製品を取り扱っています。

近年は地場産物を活用した製品開発も行っており、食材の旬な時期以外にも、通年で給食に地場産物の提供が可能になった次のような事例もあります。

地場産物活用製品（一例）

冷凍 加美町産かぼちゃペースト（加美町）



冷凍 名取市産せりかき揚げ（名取市）



冷凍 蔵王町産里芋乱切（蔵王町）



宮城県産ゆずジャム（柴田町）



3. 今後の取り組みについて

本会としてもニーズに合う製品作りを行い、児童生徒に地元の食材を知ってもらう食育教材のひとつとして、教育委員会様や学校給食関係者の皆様と共に進めてまいりたいと考えております。ご要望がございましたら、本会物資課までお問い合わせください。

【地場産物を使用した開発の流れ】

○開発までの流れ

- ①ヒアリング（給食会と栄養教諭様等）
- ②地場産物原料調達（地元生産者や農協等）
- ③製品サンプル製造（食品工場）
- ④ヒアリング（給食会と栄養教諭様等）
- ⑤製品製造（食品工場）
- ⑥本会へ納品（保管）
- ⑦食品細菌検査（本会自主検査）
- ⑧学校様等へ納品（配送）
- ⑨児童・生徒へ提供



世界の料理

前号に続き、世界の料理をご紹介します。
今回は気仙沼市と姉妹都市協定締結のコスタリカ(プンタレナス市)、栗原市と姉妹都市提携締結の台湾(南投市)の献立です。献立作成時や総合的学習時等の食育指導にお役立てください。

コスタリカ



出典：外務省ホームページより

基本情報

面積：約5万1,100平方キロメートル（九州と四国を合わせた面積） 人口：約499万人（2018年現在）
公用語：スペイン語

食文化

特徴：とうもろこし文化である。米、豆類、トルティーヤ等が主に食されている。

学校生活

学校制度：2・6・3・2・5～6制（うち、義務教育が12～13年間） 学校年度：2月上旬～12月中旬
学期制：1学期 2月上旬～7月中旬，2学期 7月下旬～12月中旬

ピカディージョ



出来上がり約65g

ピカディージョはコスタリカ周辺の中南米の国で食べられている料理のようです。

【作り方】

- ①たまねぎ・ピーマンは粗いみじん切り、にんにくをみじん切りにする。
- ②グリーンオリーブ・にんにくをオリーブ油で炒める。
- ③②にたまねぎを加え、火が通ったら牛ひき肉を加える。
- ④③にピーマンを入れ、トマトペーストを加えさらに炒める。
- ④③にAの調味料を加え、煮込む。
- ⑤器に盛り付けたら完成☆

【栄養量】

エネルギー	178kcal	亜鉛	2.2mg
たんぱく質	7.8g	ビタミンA	18μgRE
脂質	12.9g	ビタミンB1	0.03mg
炭水化物	5.8g	ビタミンB2	0.07mg
カルシウム	20mg	ビタミンC	9mg
マグネシウム	18mg	食物繊維	1.5g
鉄	1.3mg	食塩相当量	1.0g

【材料（1人分）】

牛ひき肉	40g	A	白ワイン	5g
たまねぎ	15g		穀物酢	1g
ピーマン	15g		食塩	0.5g
グリーンオリーブ	5g		こしょう	少々
トマトペースト	10g		オレガノ	適宜
にんにく	3g		クミン	適宜
オリーブ油	3g			

色付きの材料は給食会で取り扱いがございます！

台湾



出典：外務省ホームページより

基本情報

面積：約3万6,000平方キロメートル（九州よりやや小さい） 人口：約2,360万人（2020年2月現在）
公用語：中国語

食文化

特徴：米を主食としている。米以外にも小麦を原料とした食事（麺類や小籠包等）も多い。

学校生活

学校制度：6・3・3・1・7制（うち、義務教育が12年） 学校年度：8月～7月
学期制：上学期 8月1日～1月31日，下学期 2月1日～7月31日

ルーローハン



出来上がり約60g

台湾の屋台で多く見かけられる定番料理です！今回は豚バラ肉ではなく、もも肉でアレンジしてみました！

【作り方】

- ①豚もも肉を一口大、根深ねぎは白髪ねぎにする。
- ②豚もも肉を調合油で炒め、根深ねぎを加えてさらに炒める。
- ③②におろししょうが・Aの調味料・うずら卵を加え、煮込む。
- ④器に盛り付けたら完成☆

【栄養量】

エネルギー	138kcal	亜鉛	1.1mg
たんぱく質	10.3g	ビタミンA	71μgRE
脂質	9.0g	ビタミンB1	0.25mg
炭水化物	2.2g	ビタミンB2	0.10mg
カルシウム	14mg	ビタミンC	0mg
マグネシウム	13mg	食物繊維	0.1g
鉄	0.7mg	食塩相当量	0.6g

【材料（1人分）】

豚もも肉	40g	A	こいくちしょうゆ	2g
うずら卵(1個)	18g		オイスターソース	2g
根深ねぎ	5g		上白糖	1g
おろししょうが	0.5g		清酒	1g
調合油	0.5g		オールスパイス	適宜
			(あれば五香粉)	

色付きの材料は給食会で取り扱いがございます！

給食会の業務紹介(物資課)

本ページと次ページでは、物資課と食育安全課の業務内容について一部ご紹介いたします。

【物資課の業務について】

物資課の主な業務は、「基本物資業務」と「一般物資業務」です。

1. 基本物資業務【県下統一の廉価・安定供給】

本会では学校給食の主食である基本物資（パン、米穀（米飯・精米））を、県下統一の廉価で安定供給ができるように、各市町村教育委員会様と基本契約を締結し、継続的に供給し続けています。

また、各地域にパン・米飯の委託工場があり、宮城県パン・米飯共同組合と委託契約を締結しています。

学校様等にご提出いただいた需要申請書の数量を取りまとめ、毎月（資材によっては都度）取引業者へ原料の調達（発注）を行います。

また、毎月加工委託工場に配分した資材等が適正に使用されているか、保管状況は適正か等の確認を行っております。委託炊飯校およびパン製造工場の在庫は、買付数量をそれぞれ調整し、新しい原料が使用できるようにしています。

【基本物資（パン・米穀）の流れ】

①契約（各市町村と給食会） → ②需要量申請書受理 → ③小麦粉等の資材調達 →



④委託工場へ納品 → ⑤委託工場でパン・米飯・精米製造 → ⑥学校へ納品 → ⑦提供



2. 一般物資業務

現在、一般物資は常温品や冷凍食品など、約800品目を取り扱っております。

学校給食向けに本会が取扱う物資は、安全性・供給の安定性・栄養素の評価・調理の利便性・子供たちの嗜好性などを考慮して選定しています。また、食品メーカーとの商談を重ね、供給価格の低廉化に努めております。

近年では特に、地場産品の取扱いにも力を入れ、宮城県産品や市町村の特色ある製品の開発にも取り組んでおります。

常時、5名の営業担当職員が各学校様のご要望等にお応えし、物資のご紹介などを行います。

ご注文いただいた物資は、仕入担当・配車担当・物資管理の担当者が連携し、確実に各学校様へお届けできるよう日々努めております。

物資の配送は、自社12便により自前倉庫からお届けしており、安全に且つできる限り細やかな要望にお応えできるよう努めております。

子供たちが安心して笑顔で食べられる学校給食をお届けできるよう、今後も職員一同全力で取り組んで参ります。



宮城県産 パプリカ



女川町産 ほや水煮レトルト



宮城県(仙台市)産 原木しいたけ



宮城県産 ふかひれレトルト

給食会の業務紹介(食育安全課)

【食育安全課の業務について】

食育安全課の主な業務は、「衛生管理業務」と「公益目的業務」の2つです。それぞれの業務の一例をご紹介します。

1. 衛生管理業務

(1) 立入検査について

立入検査(施設設備, 作業動作, ATP(有機物残渣)拭取検査, 帳簿確認)

本会のパン・米飯委託工場に対し、最低年1回の立入検査を実施し、製造が始まる前の早朝に訪問しています。製造工程の手順、従業員の作業内容、工場内外部(配送車両含む)の衛生状況を確認し、従業員にヒアリングも行います。

また、立入時に改善事項があれば指導を行い、より衛生的な製造に取り組んでいます。

外部衛生専門機関とも連携し、必要に応じて工場に対し専門的な知見から指導・助言も行っています。

飯量検査

学校給食用米飯は、委託工場で炊飯釜を使用し、お米を炊き上げています。炊き上げたお米が規定通りの倍率2.2倍以上になっているか計量確認を行っています。

また、1食盛付方式でご提供している場合は、各種量目が規定どおり盛付られているか計量しています。(食缶方式でご提供の学校様等については、食缶盛付時に計量している作業を目視確認しています。)



(2) 各種自主検査の実施(食品細菌, 遺伝子, 残留農薬, 放射能, 品位)

基本物資の米穀(精米・米飯含む)やパン(小麦含む)、一般物資について安全性確認のため、定期的に各種検査を実施し、本会ホームページにて掲載しております。

遺伝子検査では、本県は「みやぎ米飯支援方式」で「ひとめぼれ(一等米)」の品種を提供しており、異種米が混入していないか抽出し検査を実施しております。

2. 公益目的業務

学校給食の充実と食育推進を支援するため様々な事業を実施しており、一例として地区別学校給食調理実技講習会や学校給食関係団体への運営費の助成を行い、食育推進を目的とした活動が積極的に行われるよう支援を行っております。

また、最近では取引業者の(株)にんべん様のご協力の下、「食育出前授業～だしの取り方～」等食育支援も行っております。ご要望がございましたら、食育安全課までお問い合わせください。

その他「食育教材」や「衛生検査器材」の貸出しも行っており、食育・保健等の授業への活用や調理場内の衛生状況確認に是非ご利用ください。



基本物資価格動向等について

1. 基本物資について

(1) 学校給食用精米の原料事情等について（情報提供：全国農業協同組合宮城県本部より）

本県における令和2年産うるち玄米（12月末現在）の収穫量は、168,812トン（対前年同期比107.7%）となっており、その内「ひとめぼれ」は、122,152トン収穫され、一等米の比率が91.2%でした。令和2年産米は、前年産に比べ収穫が多く、品質も良好な状況です。

・令和2年産米について

収穫量	1等	2等	3等	規格外	計	(参考)			
						対前年同期比(%)	元年産	30年産	29年産
うるち玄米	153,150	14,772	826	64	168,812	107.7	156,728	151,697	153,576

収穫量	等級別比率 (%)					(参考) 1等比率 (%)		
	1等	2等	3等	規格外	元年産	30年産	29年産	
ひとめぼれ	122,152	91.2	8.4	0.4	0.0	57.7	93.7	86.1

(2) パン（小麦粉）の原料事情等について

（情報元：東北農政局，農林水産省「小麦の政府売渡価格の改定について」より抜粋）

本県では令和元年より「ゆきちから」が作付廃止され、奨励品種として「夏黄金」が始まりました。

収穫2年目となる、令和2年産の宮城県産麦（夏黄金）の収穫量は、1,530トン（内、等級数量別では1等1,257トン、2等125トン、規格外148トン）となっており、収穫量は安定している状況です。

外国産麦については、世界の在庫率の上昇及び主産地における順調な生育により、原料は安定している状況です。また、輸入小麦の国際価格が下落したこと等により、前期に比べ下落しました。

結果、令和2年10月期（令和2年10月～）の輸入小麦の政府売渡価格は、政府売渡価格の改定ルールに基づき、直近6か月間の平均買付価格を基に算定すると、5銘柄加重平均（税込価格）で49,210円/トン、昨年4月期と比べて4.3%の引下げとなりました。

2. 基本物資（米飯・パン）供給価格について

詳細は、「令和3年度第1期（4月～7月）学校給食用米穀・パンの供給価格について（通知）」にて3月中にお知らせいたします。

編集後記

本号の発刊にあたり、多くの皆様方にお力添えをいただき、誠にありがとうございました。

今後も学校給食の安全・安心な物資のご提供に努めて参りますので、ご理解、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

編集・発行

公益財団法人宮城県学校給食会

仙台市宮城野区柞江17番1号

TEL 022-257-2324

FAX 022-291-8203

Mail miyagi@m-kengakukyu.or.jp

HP <http://www.m-kengakukyu.or.jp>