



第104号
平成24年7月15日
編集・発行
財団法人
愛媛県学校給食会
〒790-0063
松山市辻町12番29号
☎ 089-924-7623
FAX 089-924-6304

就任あいさつ

会長 加戸守行



本年5月31日に愛媛県学校給食会の会長に選任されました。一昨年の11月30日に愛媛県知事を退任してより、長と名の付く役職には就かないことを宣言して今日に至りましたが、知事在任中に大変お世話になった和田理事長から懇切な御依頼がありましたので、古い話ではありますが、昭和49年春から51年秋までの2年半にわたる文部省学校給食課長としての体験を想起しながら、寝た子が起き上がったつもりで、例外として、お引き受けすることといたしました。

私自身は、終戦後の食糧難の時代に、中学校時代にララ・ユニセフ物資の脱脂粉乳をパケツにお湯で溶かしたミルク給食で育ち、今日の健康体の自分があるのはそのお陰とも思っています。当時の貴重なカルシウムやたんぱく質の供給源であった脱脂粉乳

はその後国の補助金による生乳給食に引き継がれ、戦後の子供たちの体位向上に大きな役割を果たしたこと、高く評価されるべきことあります。

私の学校給食課長在任中の最大の仕事は米飯給食の導入でありまして、当時、余剩米の処理に困惑していた農政サイドからの働きかけで、学校への米飯給食の導入が強く要請されたこともあり、パンあり、麺あり、御飯ありの主食の多様化の見地から、自民党の文教部会に設置された学校給食プロジェクトチーム（三塚博座長）との二人三脚の（というより、それこそ政治主導での）一年がかりの取り組みで、全国を行脚し、食糧管理特別会計からの補助金による格安の政府米穀の供給を受けて、昭和51年から週2回を目標とした米飯給食をスタートさせることができました。一大転換期に巡り合わせた幸運が、今では懐かしい想い出となっています。

知事時代のスローガンは「愛と心のネットワーク」でしたが、愛媛県での学校給食が愛媛産品を主体にした「愛」のこもったものとなりますよう、関係する皆様とネットワークを組んでまいりたいと存じますので、どうかよろしくお願ひいたします。

平成24年度 (財)愛媛県学校給食会 理事・監事・評議員

役職名	氏名	現職	役職名	氏名	現職
会長	加戸守行	愛媛県学校給食会理事	評議員	福本教次	新居浜市立泉州小学校長
副会長	西原透	今治市教育委員長	評議員	國田武弘	西条市立大町小学校長
副会長	大野和憲	東温市立南吉井小学校長	評議員	清水伸	上島町立弓削中学校長
理事長	和田典夫	愛媛県学校給食会理事	評議員	井原涉	今治市立波方小学校長
理事	黒田伸夫	久万高原町教育委員長	評議員	岡田昌子	松山市立旭中学校長
理事	増池武雄	八幡浜市教育委員会教育長	評議員	渡部哲也	久万高原町立面河小学校長
理事	篠永秀子	四国中央市寒川小学校長	評議員	二宮一成	伊方町立水ヶ浦小学校長
理事	黒田道代	西予市立中筋小学校長	評議員	赤松伸二	宇和島市立遊子小学校長
理事	武井敦	内子町立大瀬小学校長	評議員	松廣歩	愛南町立柏小学校長
理事	上田敏彦	鬼北町立日吉小学校長	評議員	篠原茂	三島学校給食センター所長
理事	白石清美	大洲市立栗津小学校長	評議員	伊藤繁次郎	新居浜市学校給食課長
理事	五藤修一	八幡浜市立川之石小学校長	評議員	西坂幸明	小松学校給食センター所長
理事	三好猛	愛媛県PTA連合会副会長	評議員	青木隆弘	東温市学校給食センター所長
理事	攝津真澄	愛媛県PTA連合会副会長	評議員	大内広志	砥部学校給食センター所長
理事	武田憲成	愛媛県PTA連合会副会長	評議員	尾花仁	久万学校給食センター所長
理事	中村和憲	料理研究家	評議員	菊地一彦	八幡浜市学校給食センター所長
			評議員	谷口良二	伊方町学校給食室長
監事	武田廣香	砥部町立宮内小学校長	評議員	小堀孝	御荘学校給食センター所長
監事	小西奉文	鬼北町学校給食センター所長	評議員	角田智恵	愛媛県PTA連合会副会長
監事	泉宗義宏	愛媛県PTA連合会副会長	評議員	神野早苗	愛媛県PTA連合会副会長

「備蓄食材を利用した献立集」のご紹介

備蓄食材 を利用した献立集



愛媛県学校栄養士協議会監修
財団法人愛媛県学校給食会編

(A4判 22ページ)

平成24年3月31日発行
監修／愛媛県学校栄養士協議会
発行／財団法人 愛媛県学校給食会
〒790-0063
愛媛県松山市住町12番29号
TEL 089-924-7623
FAX 089-924-6304
URL <http://www.ehime-gk.or.jp/>

- 乾パン**
 - 4 乾パンのあめがけ
 - 5 乾パンバーケー
 - 6 乾パンブディング(フレン・コーヒー味)
 - 7 乾パンで焼きチョコドーナツ
 - 8 つくね乾パン
 - 9 豆腐ハンバーグきのこソースかけ
 - 10 乾パンのピザ
- 魚**
 - 11 さばと大豆の煮物
 - 12 ツナと卵のココット
 - 13 さばのみぞげうどん
 - 14 さば缶入り炊込みごはん
- めん**
 - 15 そうめん汁
 - 16 やきビーフン
 - 17 ミートスパゲティ
- ごはん**
 - 18 ライスコロッケ
 - 19 元気いっぱい炊込みごはん
 - 20 雑炊
- 冷凍パン**
 - 21 パンDEアップルパイ
 - 22 パン雑炊



災害が起きたらその直後からライフルラインが途絶え、食べ物や飲料水の確保も困難になります。水や火が使えない時でも限られた材料で状況に応じて食事を調えなければならない時、そんな時に役立つ備蓄食材で作れる料理レシピです。備蓄食材についてワンポイントアドバイスも加えた内容になっておりますので、学校関係者、保護者、地域の皆様の食生活に広くご活用いただけるものと考えております。

ご希望の方は、ご連絡ください。



災害食を準備しよう

● 食材備蓄はいつから始める？

備蓄を始めると、毎日や毎日などとおしゃめになってしまい、食品には賞味期限があるのに、定期的な入替が何よりも重要です。半年や1年といった蓄蔵のサイクルをまず決めて、それに合わせやすく賞味期限の表示をそろえるといいでしょう。

● なにを備蓄する？

常温等に置いて、誰かものを使えて食べられるので便利でいい。また、被災時に食べ物で奮闘する高齢者や子供の心配、美味しい味のあるレシピ、体の人は地域から色々な食べられるものを見つけて備蓄しておきましょう。

● どこに、どんなふうに置く？

3日分(3食)の食量を1人分で、水にぬれても丈夫な袋の中に入れ、家族各員が一番よい位置に置きます。この「3×3」といいます。

食 品 名	数
常温耐熱食料品、長期保存パンなど	3~4
アルファ化米やトルトのごはん、おかみなど	5~7
缶詰め(野菜類)	3~4
缶詰め(肉・魚)	3~4
レトルトのおかず、即席の汁物など	3~4
トボトル等缶入り(お茶、コーヒー、ジュースなど)	6本~
フルーツ、行かずの缶詰め、ドビ	適宜

33g。
、ウエクトティッシュも
ておくこと。

被災時にあると便利な調理道具

● キッチンばさみ・ピーラー・おろし金

水が壊れない状態で食材を切る場合、キッチンばさみやピーラー、おろし金が便利。使用後はさつと熱湯をかけなければ簡単に清潔になります。また、スライスしたり刻んだりした食品は、短時間で加熱する「加熱エネルギー」の効率になります。

● ポリ袋

食器に新しい水り袋をかけて使えます。食器を洗わずに取り出し使用できます。また、肉や魚を袋に入さざる代わりになります。スーパーなどに販売されているような洋服のもので十分なので、ぜひ準備を。

● フラット型加工のフライパン

ごはんが少ない場合に使った後は水で拭いておいても拭き取るだけきれいになります。

● 圧力鍋・保温鍋

圧力鍋は密閉して圧力をかけて調理するため、省エネで調理時間の約半分になります。また、保温鍋は加熱エスセル調理が可能。また、保温鍋は加熱エスセル調理が可能になります。

● IHクッキングヒーター

熱湯いえはカセットこんろですが、燃費が長い場合に相当量のボンベが必要になります。火災の危険性もあるので、比較的いい選択が予想される電気調理室です。

「教材ビデオ・DVD等貸出」のご案内

当財団には、教材用ビデオ及びDVD等が何点かありますので一部紹介いたします。
学校等での授業などにご活用いただけたらと思いますので、ご希望の方はご連絡ください。



学校の管理下における食物アレルギーへの対応 —教職員の共通理解を深めるために—

(DVDの概要)

学校において食物アレルギーの事故を起こさないためにはどうしたらよいのか、また、万一、児童生徒が食物アレルギーやアナフィラキシーを起こしてしまった場合にはどうすればよいのかという対応法について、分かりやすく説明しています。

取扱食品中の放射性物質の試験について

・目的

当財団では、安心・安全な食品を供給するため、公的検査機関への委託により取扱食品中の放射性物質の試験を行うこととしました。

基準値を超える試験結果が得られた食品については、直ちに取扱いを中止するための試験ではありますが、試験結果を公表することが、学校給食の安心につながることを願い、公表します。

・試験対象食品の選定基準

製造過程及び流通過程において放射性物質試験の記録のない食品の中から別途定める基準により選定します。

・検査方法等

- | | |
|----------|-------------------------|
| 1. 検査委託先 | 愛媛県立衛生環境研究所 |
| 2. 検査方法 | ゲルマニウム半導体検出器によるガンマ線核種分析 |
| 3. 検査項目 | セシウム134、セシウム137、ヨウ素131 |
| 4. 検出限界値 | 5.0Bq/kg |

(参考) 厚生労働省の定める食品中の放射性物質の基準値 (平成24年4月1日から適用)

(単位:Bq/kg)

食 品 群	一 般 食 品	乳 幼 児 食 品	牛 乳	飲 料 水
基 準 値	100	50	50	10

食品の放射能検査結果

番 号	食 品 名	原 料 産 地 又 は 製 造 工 場 所 在 地	検査結果 (Bq/kg) ※検出限界値5.0Bq/kg			試 料 受 付 日 時	
			放射性セシウム (セシウム134及び137の合計)		ヨウ素131		
			セシウム134	セシウム137			
1	いちごジャム 10g	千葉県 (製造工場)	5.0Bq/kg未満	5.0Bq/kg未満	5.0Bq/kg未満	24. 4. 26 9:00	
2	ナタデココ 1kg袋 (固形600g)	山形県 (製造工場)	5.0Bq/kg未満	5.0Bq/kg未満	5.0Bq/kg未満	24. 4. 26 9:00	
3	(冷凍) 白玉餅	千葉県 (製造工場)	5.0Bq/kg未満	5.0Bq/kg未満	5.0Bq/kg未満	24. 4. 26 9:00	

注1) 試験方法は、平成24年3月15日付け食安発0315第4号「食品中の放射性物質の試験法について」による。

注2) 上記結果は試料受付日時に減衰補正(放射性核種の放射能の強さは時間とともに弱くなる。測定して得られるデータは測定時の放射能であり、知りたい時点での値は計算によって求める必要がある。)したものである。

お月見行事食のご案内

日頃より、当財団の商品をご利用頂きありがとうございます。
さて、9月（お月見）向け行事食として「月見団子」等の商品をご案内します。よろしくお願ひします。
今年の「十五夜」は、**9月30日**です。



①月見団子（こしあん）
40 g <港製菓>

北海道産小豆を使用し、うさぎ型に仕上げた可愛い団子です。



②お月見まんじゅう（かぼちゃあん）
30 g <明治>

北海道産かぼちゃを使用し、可愛いうさぎの焼き印をおしました。



③お月見団子（つぶあん）
30 g <北九食品>

北海道産小豆を使用し、風味豊かな味わいに仕上げました。



④お月見くずまんじゅう（こしあん）
30 g <かわた>

タイ産小豆を使用した、ほどよい甘さの和菓子です。



⑤お月見（りんごゼリー）
40 g <トーニチ>

青森県産りんごピューレ・果汁を使用した美味しいデザートです。
上蓋のデザインは、ランダムに6種類です。



⑥お月見（ぶどうゼリー）
40 g <トーニチ>

山形県産デラウェア果肉をふんだんに使用した爽やかなデザートです。
上蓋のデザインは、ランダムに6種類です。



⑦うさぎのお月見ゼリー（アプリコット）
55 g <カセイ>

イタリア産レモン果汁を使用したゼリーに、南アフリカ産杏子のハーフカットを浮かべました。



⑧月見団子（素甘）
10 g × 3個 <ピアット>

甘さをおさえた丸い団子3つです。お月見になぞらえて1つを黄色く着色しました。



⑨月見団子（カスタード）
10 g × 3個 <ピアット>

子どもたちに好評のカスタード入りの小粒団子です。



⑩なかよしバーグCa入り
50 g <印南養鶏>

ゆで卵を碎いて、マヨネーズで調味した卵をレバーを配合した生地で包み込みました。



⑪愛媛県産 生むき栗
ハーフ (kg) 1/4カット (kg)

冷蔵商品です。
要予約 期間限定



祝事及び歳末等の行事食も時期に合わせて随時紹介していくので、ぜひご活用ください。



(左・中) 紅白祝大福
(右) クリスマス用商品

◆ 編集後記 ◆

平成24年度も1学期が終了間近になりましたが、今後も引き続き安心・安全な食材の供給に努めるとともに、随時情報提供ができる「えひめの給食だより」の発行をしていきたいと思っておりますので、よろしくお願ひいたします。

また、県内に発信できる情報等ありましたらお知らせください。取材等させていただき情報提供として掲載できたらと思っておりますので、併せてお願ひいたします。