

えひめの 給食だより

第112号

平成28年12月28日

編集・発行

公益財団法人

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



平成28年度第1回物資選定委員会の様子
(詳細は6～7頁に記載)

目次

- 平成28年度学校給食調理従事職員研修会実施報告 (2)・(3)
- 松山市立雄新中学校創立70周年記念特別給食 (4)
- 「愛媛県産海苔(味付海苔、手巻のり)」のご紹介 (5)
- 平成28年度第1回物資選定委員会実施報告 (6)・(7)
- 「愛媛県学校給食会開発商品」のご案内 (8)

平成28年度学校給食調理従事職員研修会実施報告

今年度も8月2日(火)、5日(金)、10日(水)の3日間、愛媛県教育委員会との共催で県内3会場において「平成28年度学校給食調理従事職員研修会」を開催しました。

「開催日及び会場等」

開催日	会 場	参加人数
8月2日(火)	愛媛県歴史文化博物館(南予会場)	230名
8月5日(金)	西条市中央公民館(東予会場)	185名
8月10日(水)	テクノプラザ愛媛(中予会場)	133名

「研修会日程」

10:25~10:30 開会挨拶 公益財団法人愛媛県学校給食会
愛媛県教育委員会保健体育課

10:30~11:30 講義①「学校給食における衛生管理」

12:30~13:30 講義②「牛乳の生産現場から From Farm to Table (牧場から食卓まで)」

13:45~14:30 講義③「学校給食の管理について」



講義① 「学校給食における衛生管理」

講師：愛媛県各地方局健康福祉環境部 生活衛生課 専門講師

内容：演題を「学校給食における衛生管理」とし、県内3会場において食中毒発生状況、異物混入防止対策、ねずみ・昆虫侵入防止対策等について、食品衛生法施行条例の一部改正（HACCP

導入型基準の追加等)、大量調理施設管理マニュアル等の内容を織り交ぜながら、幅広く講義をいただきました。

1 食中毒発生状況

食中毒とは、原因となる細菌・ウイルス等や有毒・有害な物質が含まれる食品を食べることによって起こる下痢・腹痛等の急性の健康被害のことで、抵抗力の弱い人は、重症化してしまうことがあるという基本的なことから、食中毒の分類や全国の食中毒の発生状況の事例、発生原因や予防対策等、今後の参考になる情報をご提供いただきました。

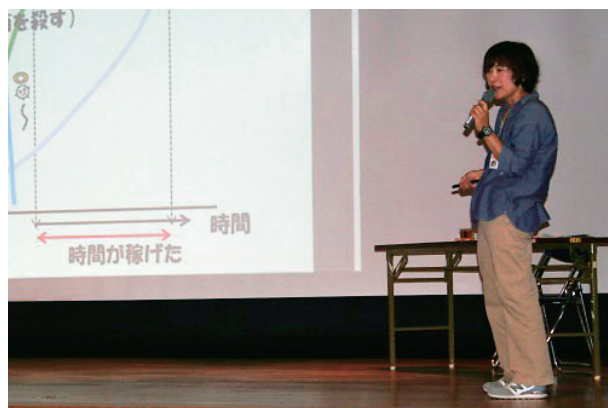


2 異物混入防止対策

県内並びに全国の学校給食で実際に発生した異物混入事例を挙げたうえで、調理場へ入場する際の服装や手洗い、商品納品時の検品、調理時における異物に対する意識の持ち方などが重要であるとともに、不断に施設設備の衛生管理を徹底することが大切であるとのこと指導をいただきました。

3 ねずみ・昆虫侵入防止対策

県内のパン工場や調理場等において発生した事例をもとに、見逃せないねずみの害として、細菌感染やねずみに寄生しているイエダニによる吸血被害のほか、経済的被害・信用上の被害等が大きいとのご指摘がありました。また、ねずみ・ゴキブリ・その他の昆虫の侵入防止対策として、施設の環境整備とともに、虫を施設に誘引しない、施設内で繁殖させない等の対策が重要であるとのこと指導をいただきました。



講義② 「牛乳の生産現場から From Farm to Table（牧場から食卓まで）」

講師：四国乳業株式会社 本社工場 次長 大野 和浩 氏

内容：演題を「牛乳の生産現場から Farm From to Table」とし、四国乳業(株)の会社概要から酪農情勢、酪農家の取組み、学校給食用牛乳の製造

工程、過去のお申出（クレーム）事例等について講義をいただきました。



酪農家戸数の減少や乳牛飼養頭数の減少に歯止めがかからず、飼料価格の高騰による経営コストの増加など、酪農生産基盤の弱体化が懸念されている状況や、酪農家の取組みとして、生乳生産現場における記帳・記録の保管の実施と、記帳状況等の検証を行い、衛生的で安全な生乳の出荷を確認しているとの説明をいただきました。

製造工程については、HACCP（危害要因分析重要管理点）手法による管理された工場で行われているとされたうえで、過去のお申出（クレーム）事例の内容と検査結果等についてご説明をいただきました。

講義③ 「学校給食の管理について」

講師：愛媛県教育委員会 事務局管理部

保健体育課 教育指導グループ 越智 美保 指導主事

内容：演題を「学校給食の管理について」とし、調理従事者の健康管理、手洗いの重要性並びにそれらの科学的根拠についてご説明いただくとともに、ヒヤリハット事例やハインリッヒの法則等を織り交ぜながら、食中毒防止対策、異物混入防止対策、アレルギー対応等について、わかりやすいご説明をいただきました。



松山市立雄新中学校創立70周年記念特別給食

平成28年10月25日、松山市内の4つの小中学校において、県内産の食材をふんだんに使用した特別献立の学校給食が実施されました。

この日の給食は、新玉小学校の新校舎落成祝いと、味酒小学校創立130周年、城西中学校創立30周年及び雄新中学校創立70周年をそれぞれ記念した行事の一環として松山市新玉学校給食共同調理場が調理を担われました。

その中で、松山市立雄新中学校の給食風景をご紹介します。

当日は、地域の方々を招待しての試食会も行われ、出席者は普段は食べることのない豪華な給食を楽しんでおられました。



愛媛県産食材が
使用された給食

当日配布された献立内容



給食時間の様子



PTA副会長の挨拶

試食会の様子



久しぶりに童心に返って
「いただきます！」

「愛媛県産海苔（味付海苔、手巻のり）」のご紹介

今回は、本会取扱商品の「愛媛県産和紙無添加味付海苔10切5枚」と「愛媛県産和紙手巻のり4切」をご紹介します。「愛媛県産和紙無添加味付海苔10切5枚」は、県内産の海苔を使用した化学調味料無添加の味付海苔で、「愛媛県産和紙手巻のり4切」は、県内産の海苔を使用した手巻のりです。

この商品は、受注ロット条件はありますが、各市町での統一デザインや、学校ごとのイベント（行事や給食週間等）に合わせたデザイン（絵やメッセージ）を指定していただければ、包装袋にオリジナル印刷を施したものを納品させていただきますので、是非ご利用ください。

〈受注条件〉 ・初回版代無料（2色まで）

・愛媛県産和紙無添加味付海苔10切5枚……1,000食より受注可能

・愛媛県産和紙手巻のり4切 …………… 500食より受注可能

※愛媛県イメージアップキャラクター「みきゃん」を用いる場合は、イベント等の詳細を確認させていただきます。

愛媛県イメージアップキャラクター「みきゃん」	通常印刷	愛媛県イメージアップキャラクター「みきゃん」
愛媛県イメージアップキャラクター「みきゃん」	味付海苔は4種類のイラストがランダムに、手巻のりはみきゃんのイラストが入ったものになります。	愛媛県イメージアップキャラクター「みきゃん」
愛媛県の産物を使った給食や 郷土料理を実施します 1月24日～1月30日 全国学校給食週間 愛媛県産のり 愛媛県イメージアップキャラクター「みきゃん」	はじめまして 愛媛県産のり 1月24日～1月30日 全国学校給食週間 愛媛県産のり 愛媛県イメージアップキャラクター「みきゃん」	令和米は おいしい...よっ！ 愛媛県産のり 西予市イメージキャラクター「せいじ」
愛媛町の産物を使った給食や 郷土料理を実施します。 1月24日～1月30日 全国学校給食週間 愛媛県産のり 愛媛県イメージアップキャラクター「みきゃん」	愛媛県産のり 西予市イメージキャラクター「せいじ」 宇和島市イメージキャラクター「うわかモン」	
味付海苔	オリジナル印刷	手巻のり
愛媛県の産物を使った給食や 郷土料理を実施します 1月24日～1月30日 全国学校給食週間 愛媛県産のり 愛媛県イメージアップキャラクター「みきゃん」	今年の恵方は 西南西 愛媛県イメージアップキャラクター「みきゃん」	ひな祭り 愛媛県イメージアップキャラクター「みきゃん」

平成28年度第1回物資選定委員会実施報告

平成28年11月11日、本会研修室において「平成28年度第1回物資選定委員会」が開催され、常温食品・チルド食品・冷凍食品合計45品が新規取扱商品として選定されましたので、当日の様子と選定された商品の一部をご紹介します。

なお、今回選定された新規取扱商品の中には、地産地消を進めるため、本会が独自に開発した県産品を使用した商品も10品選定（8ページに紹介）されておりますので、是非ご利用ください。

なお、各商品の原料配合・栄養成分等の資料のご請求や、サンプル等のご希望がありましたら、本会までお気軽にお問い合わせください。



理事長による
開催あいさつ



出品メーカーによる
説明



【選定された商品（一部）】

菜の花 (池田海陸物産) 1kg × 10	オクラスライス (池田海陸物産) 1kg × 10	荒挽つくねミニFe・Ca (印南養鶏) 1kg × 10	SNFおいしい春巻 (SN食品研究所) 約50g × 20 × 5	ベリーベリー ストロベリーダイス (SN食品研究所) 500g × 20
特定原材料等：なし	特定原材料等：なし	特定原材料等：小麦・大豆・ 鶏肉	特定原材料等：小麦・大豆・ 鶏肉	特定原材料等：なし
ベリーベリーブルーベリー (SN食品研究所) 500g × 20	ベリーベリー マンゴーカット (SN食品研究所) 500g × 20	大豆とごぼうのミンチカツ (Fe・Ca) (エム・シー・シー食品) 40g × 100、60g × 100	学給用ふんわりミニ肉まん (大阪太平商事) 20g × 25 × 10	元祖牛肉コロッケ (給材開発) 60g × 100
特定原材料等：なし	特定原材料等：なし	特定原材料等：小麦・大豆・ 鶏肉・豚肉	特定原材料等：小麦・大豆・ 鶏肉・豚肉	特定原材料等：小麦・乳・ 牛肉・大豆

委員のみなさんによる
試食タイム保健所
担当係長による
講義

【選定された商品（一部）】

じゃこカツカレー風味 (シロモト食品) 65 g × 10 × 8 特定原材料等：小麦・卵・乳・ さば・大豆	ひじき大豆ハンバーグ (誠和) 50 g × 100、60 g × 100 特定原材料等：小麦・大豆・ 鶏肉・豚肉	棒餃子 (太平商事) 40 g × 20 × 10 特定原材料等：小麦・ごま・ 大豆・鶏肉・ 豚肉	愛媛県産里芋コロック (ピアット) 60 g × 100 特定原材料等：小麦・卵・乳・さば・ 大豆・鶏肉・豚肉・ ゼラチン	春夏秋冬だんご (あきないだんご) (ピアット) 1 kg × 10 特定原材料等：なし
あじ松葉開きフライ (鉄分強化) (ピアット) 40 g × 100、50 g × 80 特定原材料等：小麦	学給無リン愛媛県真コチ入つみれ8 学給無リン愛媛県みかん入つみれ8 学給無リン愛媛県小松菜入つみれ8 (二方蒲鉾) 各1kg (約8g・125個入り) × 10 特定原材料等：なし	あじの和風カツ (丸味フーズ) 40 g × 30 × 5 特定原材料等：小麦・大豆	いわしチーズ衣フライ (丸味フーズ) 約25 g × 12 × 40 特定原材料等：小麦・乳・ 大豆	大豆の華 粒状 (旭松食品) 500 g × 10 特定原材料等：大豆
全学栄 救給カレー 全学栄 救給根菜汁 (SN食品) カレー箱売り 250 g × 30 根菜汁箱売り 150 g × 40 特定原材料等：なし	お茶めな大豆 (大阪太平商事) 6 g × 40 × 20 特定原材料等：大豆	韓国風味付海苔 12切5枚 無地 (岡田海苔) 2 g × 40 × 25 特定原材料等：ごま	焼もみのり3mm幅 (給材開発) 100 g × 15 特定原材料等：なし	鯉節屋の白だしK 昆布かつおつゆK (マルトモ) 各1.8ℓ × 8 特定原材料等：小麦・大豆

「愛媛県学校給食会開発商品」のご案内

愛媛県学校給食会開発商品とは、その名のとおり、本会の職員が主体となり、県産品の食材を使用し開発したものです。本会では、学校給食の目標の一つである地産地消の推進について、できるだけお手伝いをさせていただきたいと考えており、今年度からの新たな取り組みとして、事務局内に職員による4つのプロジェクトチームを設置し、チームで競い合って商品開発に努めているところです。

今後もこうした活動を精力的に行い、県産品を使用した商品のラインナップ充実を図ってまいり所存ですが、商品の開発に当たっては、何よりも、給食現場で使っていただける商品を開発する必要があると強く感じておりますので、皆様の貴重なご意見、ご要望をお聞かせいただきますようお願い申し上げます。

				
【県学給開発品第1号】 県学給 愛媛県産河内晩柑ゼリー (ルナ物産) 70 g × 40 58円/個 愛媛県産河内晩柑果汁 を使用し、さわやかな 酸味で後口すっきりの 食べやすい味に仕上げ ています。 特定原材料等：なし	【県学給開発品第2号】 愛媛県産豚カタ角切 (新開畜産食品) 1 kg × 10 1,340円/kg 愛媛県産の豚肉を使用 し、角切りにしていま す。 特定原材料等：豚肉	【県学給開発品第3号】 愛媛県産豚カススライス (新開畜産食品) 1 kg × 10 1,290円/kg 愛媛県産の豚肉を使用 し、スライスにしてい ます。 特定原材料等：豚肉	【県学給開発品第4号】 愛媛県産豚ミンチ (新開畜産食品) 1 kg × 10 1,260円/kg 愛媛県産の豚肉を使用 し、ミンチにしていま す。 特定原材料等：豚肉	【県学給開発品第5号】 愛媛県産合挽ミンチ (新開畜産食品) 1 kg × 10 1,620円/kg 愛媛県産の牛肉と豚肉 を使用し、合挽ミンチ にしています。 特定原材料等：牛肉・豚肉
				
【県学給開発品第6号】 県学給オリジナル餃子 〈愛媛県産豚肉使用〉 (誠和) 16 g × 40 × 5 28 g × 30 × 5 20円/個、35円/個 愛媛県産豚肉を使用し、 香辛料を抑え、薄味に 仕上げています。 特定原材料等：小麦・大豆・ 豚肉	【県学給開発品第7号】 県学給オリジナル焼売 〈愛媛県産豚肉使用・ グリーンピース無し〉 (誠和) 15 g × 40 × 5 30 g × 40 × 5 23円/個、43円/個 愛媛県産豚肉を使用し、 程よい肉感が味わえる 荒挽き肉たっぷりの商 品です。 特定原材料等：小麦・大豆・ 豚肉	【県学給開発品第8号】 県学給 愛媛県産甘柿ジャム (カセイ食品) 15 g × 40 × 25 25円/個 愛媛県産甘柿を使用し、 JAS標準規格タイプの 風味豊かなジャムに仕 上げました。 特定原材料等：なし	【県学給開発品第9号】 県学給 愛媛県産キウイジャム (カセイ食品) 15 g × 40 × 25 26円/個 生産量日本一を誇る愛 媛県産キウイを使用し、 JAS標準規格タイプの 風味豊かなジャムに仕 上げました。 特定原材料等：なし	【県学給開発品第10号】 県学給 愛媛県産キウイゼリー (カセイ食品) 45 g × 40 × 3 80円/個 生産量日本一を誇る愛 媛県産キウイを使用し、 さわやかな酸味と甘味 のある味に仕上げまし た。 特定原材料等：キウイフルーツ