

# えひめの 給食だより



## もくじ

平成29年度愛媛県学校給食地域食文化継承モデル事業 (中予)地場産物を活用した加工品開発	2-3
取材レポート	
発見! 安全品質 ひめライス工場見学	4-5
給食おたより便vol.1 八幡浜市学校給食センター 「浜の子どもたちが地域を元気に!」	6
平成30年度第1回物資選定委員会	7
県学給開発商品使用レシピ集～みきゃんドレッシング編～	7
本会開発商品、市町・県学給共同開発商品紹介	8



「低利用魚もおいしくいただきます！」  
給食に舌鼓をうつ八幡浜市の子どもたちと高校生

第115号

平成30年10月22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

TEL 089-924-7623

FAX 089-924-6304

E-mail

info@ehime-gk.or.jp

# 平成29年度愛媛県学校給食地域食文化継承モデル事業 (中予)地場産物を活用した加工品開発

愛媛県教育委員会では、平成28年度より、文部科学省の委託を受け、「学校給食地域食文化継承モデル事業」に取り組んでいます。平成28年度の南予に続き、平成29年度は中予において「地産地消の推進」、「伝統的食文化の継承」の2つの課題に取り組んだ結果、地場産物を使用した3品の開発品が完成しました。開発に当たっては、本会もお手伝いさせていただく貴重な機会を頂戴いたしました。本稿ではそのうち、「伊予なもしブレンド」の開発の様子を中心にご紹介させていただきます。

〈平成29年10月3日〉

中予地域6市町の地場産物を使用した炊き込みご飯の素を開発するため、本会研修室に6市町の先生方が集まり、どんな地場産物を使うか、配合割合や水加減をどうするか、幾つかのパターンを実際に試作してみました。何度も試してやっと納得のいくものが完成しました!

## 使用する各市町の地場産物とその産地

- |              |             |
|--------------|-------------|
| ・はだか麦…松前町    | ・トマト…久万高原町  |
| ・もち麦…東温市     | ・ひじき…松山市    |
| ・赤しそ…砥部町     | ・干ししいたけ…伊予市 |
| ・地とうきび…久万高原町 |             |



## 完成した開発品3品

### ① 伊予なもしブレンド



名前は「伊予なもしブレンド」に決定!  
「～なし」→伊予弁で「～ですよ」

伊予なもしブレンドをきっかけに、砥部町産赤しそを使用した、砥部町と本会のコラボ商品「うめえぶりか(け)」が誕生しました!

伊予なもしブレンドは、原料をフリーズドライ加工しているので、米に混ぜて炊飯することで手軽に地場産物を活用したご飯ができるようになりました。子どもたちにも、給食を試食した保護者にも好評でした。

ネーミングについても栄養教諭でアイデアを出し合い、子どもたちの興味・関心を引くように考案しました。

(栄養教諭の声)



### ② 冷凍じゃこ天 松前産ハモ使用 20g・40g



八幡浜市産アジと国産スケソウダラ、そして松前町産のハモを約16%使用したじゃこ天です。

### ③ りんまん 38g (個包装)



松前町産米粉、県内産の餅米を使用した松山市の郷土料理です。今年7月からはリニューアルし、個包装が実現しました。

2・3は本会取扱商品ですので、常時使用可能です。

事業に携わった  
栄養教諭の皆さん



郷田直子先生



野澤美保先生



小畠昇子先生



向井千春先生



鋸本知佐先生



渡邊麻里先生

〈平成30年1月〉

開発した3品が、中予地域6市町の給食で提供されました。



松山市立湯山小学校の給食の様子

〈平成30年2月2日〉

県教育委員会開催の食育ステップアップ研修会で、モデル地域代表の松前小学校の郷田直子先生が、事業の成果について発表されました。

課題であった地場産物の活用率の向上のため、生産者や業者との積極的な情報交換を行うとともに、地元の学生、地域の人々や保護者との地場産物を活用した新メニューの開発に取り組んだことが報告されました。

また、事業の前後に実施した調査結果によると、児童の地域の食への意識が高まったそうです。



学校給食において、地場産物の活用や郷土に伝わる料理を積極的に取り入れるねらいは、単なる消費拡大ではなく、子どもたちの郷土愛を育て、「ふるさとの良さを知り、誇りに思い、その良さを伝えていく」という教育的效果にあります。

29年度の取組では、松前町を中心とした6市町の連携により、大きな成果を得ることができました。今後は、更なる継続的な取組や、県下の他地域への発信につなげていきたいと考えます。

このたび、給食会さんにバックアップしていただき、栄養教諭の思いや願いが詰まった、愛顔(えがお)あふれる素敵な加工品やレシピができましたので、ぜひ東予、南予でも活用していただきたいです。

なお、県のホームページにも本事業の取組内容について掲載しています。

(平成29年度愛媛県教育委員会 保健体育課指導主事)



取材レポート

発見！安全品質

# ひめライス 工場見学

食の安全性が重視される昨今、学校給食でも食品の安全性は特に気になる部分ではないかと思います。

今回は、普段の食卓でも身近な存在であるお米に着目し、お米の安全性がどのように守られているのかを知るべく、2018年4月18日、愛媛の学校給食用精米のとう精を担っている、株ひめライスへ工場見学に行ってきました！



株ひめライスのみなさん



Q1: お米の安全性を守るために、どんなことをしているの？

高性能選別機を追加・更新し、異物混入防止に努めています。また、2004年10月に品質管理システムISO9001を、2017年12月に精米HACCPを取得し、コンタミ除去装置による残留米混入防止やトレーサビリティシステムで原料の入荷から商品の出荷までを管理するなど、ハードと運用面の両方で食品安全のための品質管理・衛生管理に努めています。

ISO9001、精米HACCPについては「らぶこめ先生」(ページ下)をチェック!!



Q2: 食育について、どんな取組をしているの？

工場の見学・視察を年間10～20件受け入れています。これからは、さらに食育に関する項目を追加する予定です。また、従来から行っている「親子でお米作り体験」も継続して実施していきます。



Q3: 学校給食に携わる上でのやりがいを教えてください

玄米は、年産や生産者によりばらつきがあるため、一定の品質の精米に仕上げる難しさはありますが、「未来を担う子どもたちが口にするお米を製造しているんだ」というやりがい・喜びを感じます。



わいわい！  
らぶこめ  
愛心米先生

食品の安全性を守る基準は数多く存在します。今回はその中から、品質管理の代表的なマネジメントシステムである「ISO9001」、そして精米の製造に際し、発生する危害の分析と、その防止に着目した「精米HACCP」を紹介します。



ISO9001品質管理システムって何？



スイスに本部を置くISO(=国際標準化機構)により定められた、一貫した製品・サービスの提供、顧客満足の向上を目的とした管理システムのことだよ。例えば、原料受入の時、一定の安全基準を設ける仕組みや、機械の点検、働く人への教育もこのシステムに含まれるんだ。

この認証には、「要求項目」という基準が定められていて、この基準を満たしていれば、第三者機関から「しっかりとされた製造環境が整備されてるよ！」っていうお墨付きを得ることができるんだ。毎年査定が行われるから、安全への信頼性は高いよ。



精米HACCPって何？



HACCPは元々、安全な宇宙食を作るために開発された方法なんだ。宇宙でお腹を壊したら大変だからね！

食品が加工されるときに、どんな危害の発生が考えられるか？ということを分析し、人への害を食品に残さないために、作業の順序をどうやって管理するかを決めて記録しよう、という仕組みだよ。

これをもとにつくられた、精米工場でお米の安全を守る管理の仕組みを「精米HACCP」というんだ。精米HACCPを取得した工場は、日本に55か所あるよ。<sup>(\*)1</sup>四国では、2017年12月に株ひめライスが初めて精米HACCPを取得したよ。

(\*)1 2018年6月1日時点

私たちがお答えします！



1 17℃に保たれた低温倉庫で徹底管理！お米の品質を守ります。運ばれてきたお米の情報も、シール・スタンプでしっかりチェックしています！



2 最新鋭の設備を投入！どんな異物も見逃しません。2018年6月に一部機械をリニューアルし、さらにパワーアップ！



3 出荷後も商品を追跡できるよう、ラベルをチェック！印刷漏れも見逃しません。



4 金属探知機です。探知は、精選時および出荷前の二重で実施しています。探知機が作動した場合、ラインごと止めて確認します。



5 一定の基準をクリアし出荷された商品は、いつでも追跡が出来るように保管されます。精米は2ヶ月、玄米は1ヶ月保管されます。

大きなごみ・石



ぬか

小石



割れてしまったお米

取り除いて…



きれいなお米の完成♪  
色々な機械を使って異物を取り除いています。割れてしまったお米も、味を落とさないために取り除きます！

これからも、ひめライス社員一同、心を込めて、安全・安心なお米を最新の設備で製造していきます！！

(株)ひめライス 代表取締役社長  
松田 一人 氏



コラム HACCPって何の略???

HA  
(Hazard Analysis)  
危害因子の分析

CCP  
(Critical Control Point)  
重点管理点

… どんな危害が発生する可能性があるか、分析しよう！という考え方。

… 危害を製品に残さないために、特に重要視される工程のこと。

このように、学校給食で提供されているお米の安全は、徹底した衛生環境のもと、守られています。感謝の気持ちをもって食べたら、なんだかいつもよりご飯がおいしく感じられますね！



取材にご協力いただいた皆様、ありがとうございました。

# 浜の子どもたちが地域を元気に!

八幡浜市学校給食センター 栄養教諭 佐藤 有香

年間200種近くの魚が水揚げされる八幡浜。しかし、豊富な魚種の中には、サイズが小さかったり、傷があつたりするために、そのままでは流通されにくい「未利用魚」や「低利用魚」と呼ばれる魚も多く含まれています。

その魚たちに着目したのが八幡浜高校商業研究部「A★KIND（あきんど）」の生徒たち。「未利用魚」を使用した給食メニューを考案することで、小中学生の「魚食」普及に加え、八幡浜市の水産業の活性化につなげていくことをねらいとしたプロジェクトを生徒たちが立ち上げました。



未利用魚を給食に利用するためには、加工施設である八幡浜シーフードセンターとの連携が欠かせません。高校、給食センター、八幡浜シーフードセンターの三者で、魚種の選定や加工方法などの協議を進めました。

第1弾に生徒たちが選んだのはエソ。かまぼこやじゃこ天の高級原料となり、すり身で利用されることが多い魚ですが、すり身以外となると、骨が多く、骨切りをしないといけないのが難点。メニューについては、愛媛調理製菓専門学校の協力を得たり、加工については、シーフードセンターにミリ単位で骨切りを調整していただいたりしながら、「えその甘辛揚げ」を考案しました。



提供日には市内の小学校へ生徒が出向き、一緒に試食を行いました。生徒が児童にメニューだけでなく、エソの説明も行い、児童の魚への関心を高めることにもつながりました。

生徒と関わり、企画を進めながら感じたことは、「生徒の熱い思いが、地域を動かす」ということ。地産地消を通じて人と人が関わり、課題を一つ一つクリアしていく。そして、最終的にメニューとして提供できたとき、生徒だけでなく、関わった全ての人たちが何とも言えない安堵感と達成感を感じていたように思います。それは、次の意欲にもつながっていきます。

地産地消を通じて、子どもたちだけでなく、地域も元気になるよう、今後も関係諸機関と連携を図り、魅力ある給食を目指したいと思います。



「えひめの給食だより」でオリジナルレシピや、ユニークな取組などを発信してみませんか？  
ぜひご気軽に情報を寄せください！お待ちしております。

## 平成30年度 第1回 物資選定委員会 (平成30年7月3日開催)

今回は常温、冷凍商品合わせて45品が新規取扱商品として選定されました。また、その中には、地産地消を支援するための本会開発商品12品が含まれています。さらにその中には、市町と本会が共同開発した、食品ロスに着目したコラボ商品が3品含まれています。

新規取扱商品45品の中から、このページでは、メーカー選定商品の一部を紹介します。また、8ページでは、本会開発商品12品、本会開発品のリニューアル商品3品を紹介します。いずれも愛媛県産材料を使った自慢の商品ですので、是非ご利用ください。

なお、各商品の原料配合・栄養成分等の詳細やサンプル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。

### メーカー選定品(一部)



ボロニアカツ 40g・50g

半円のボロニアソーセージにポテトフレークとお米のパン粉で衣をつけて仕上げました。170℃～180℃の油で約5分揚げてください。



ボイル刻み昆布 100g

一度ボイルし乾燥させていますので、水戻しだけで柔らかくなります。サラダ・味噌汁・うどんのトッピング・煮物などに使用できます。



ローストカツ50G(R) 50g

一枚物の豚ロース肉に味付けを行い、サクッとしたパン粉で仕上げた商品です。170℃～180℃の油で5分揚げてください。



新中華くらげ無漂白 1kg

人参・胡瓜・大根のせん切りなどと和えたり、冷やし中華のトッピングなどに使用できます。

他の新規取扱物資については、本会ホームページの「物資案内」→「新規取扱一般物資」からご覧ください。

## 県学給開発商品使用レシピ集 ～みきやんドレッシング編～

県産品を使いたいけど、どう使えばいいかわからない！そんな声にお応えし、開発商品を利用したレシピを作成しました。  
今回は第1回物資選定委員会にてリニューアルされた「みきやんドレッシング」を使用した、東温市学校給食センター考案のレシピを紹介します。

### 魚の みきやんソース 焼き



A	食材	分量(1人分)
さば	50g	
みきやんドレッシング	5g	
麦みそ	1.5g	

みそを多く使用し、芳醇なみその風味を強調しています。  
青魚にオススメ！



B	食材	分量(1人分)
ホキ	50g	
みきやんドレッシング	6g	
麦みそ	0.75g	

みきやんドレッシングを多く使用し、さわやかなかんきつの風味がお口に広がります。  
さっぱりした白身魚やサケにオススメ！



食材	分量(1人分)
鶏もも肉	40g
片栗粉	5g
みきやんドレッシング	6g
塩	0.15g
コショウ	0.02g

作り方

- 魚を解凍し、調味料を混ぜて作ったソースにくぐらせる。
- 220℃のオーブンで10分焼く。



### 鶏肉の みきやんソース 和え



食材	分量(1人分)
鶏もも肉	40g
片栗粉	5g
みきやんドレッシング	6g
塩	0.15g
コショウ	0.02g

- 鶏モモ肉に塩コショウをし、片栗粉をまぶす。
- ①を油で揚げる。
- ②をみきやんドレッシングで和える。



えひめのみかんを使った  
みきやんドレッシング 970ml

麦みそ仕様で、使用できるメニューが限られていましたが、ソースやドレッシングの素材としても使用できるよう、麦みそを除きました。

リードタイム:2ヵ月

# 地産 地消

## 平成30年度第1回物資選定委員会選定品 本会開発商品紹介 53~64号



53.久万高原町産  
冷凍トマトジュース 1kg  
久万高原町産桃太郎を使用した、トマト100%の濃厚な無添加ジュースです。

(冷凍)リードタイム:10日



54.久万高原町産  
冷凍トマトピューレ 1kg  
久万高原町産桃太郎を使用した、トマト100%の濃厚な無添加ピューレです。

(冷凍)リードタイム:10日



55.内子町産冷凍いり玉子  
500g  
真空パックにしていますので、調理時間が短縮できます。

(冷凍)リードタイム:14日



56.大洲市産赤しそ乾燥  
100g  
温風乾燥機を使用しているため、衛生的です。和え物などにも使用できます。

(常温)



57.あん入醤油餅 38g  
こしあんを醤油餅で包んだ商品です。こしあんが入っているため、生姜を感じにくくなっています。  
(冷凍)リードタイム:2か月



58.愛媛県産  
ポークハムタンザク 500g  
短冊切りにしたものを真空パックにしていますので、様々な料理に使用できるとともに、調理時間が短縮できます。

(冷凍)



59.愛媛県産乾燥大豆  
(100g単位で量り売り可能)  
色彩選別済みの大豆です。北海道産の大豆より、低価格で供給が可能です。

(常温)



60.西予市産乾燥おから  
パウダー 200g,500g  
西予市産大豆を100%使用した、おからパウダーです。様々なレシピに使用できます。

(常温)リードタイム:7日



61.西予市産きな粉  
200g,500g  
西予市産大豆を100%使用した、きな粉です。揚げパン、餅料理、ヨーグルト等のトッピングに使用できます。  
(常温)リードタイム:14日



Pick UP!!

### 市町・県学給共同開発商品

皆様のご協力をいただき、新たに3品の共同開発商品ができました。今回は「食品ロス」に着目した商品です。食育の授業の一助としていただけましたら幸いです。なお、にんじんに関しては、数量限定の生産となっております。詳しくは本会までお問い合わせください。

62.松前町産冷凍カットにんじん(輪切)  
3mmスライス小 1kg

300kg  
限定!



松前町とのコラボ商品です。規格外で市場に出回らない有機にんじんを使用し、食品ロスに対応しています。

(冷凍)

63.松前町産冷凍カットにんじん(ダイス)  
約1cm角 1kg

80kg  
限定!



松前町とのコラボ商品です。規格外で市場に出回らない有機にんじんを使用し、食品ロスに対応しています。

(冷凍)

64.久万高原町産冷凍カットトマト(2cm以下)  
1kg



久万高原町とのコラボ商品です。B級品の久万高原町産桃太郎を使用し、食品ロスに対応しています。

(冷凍)リードタイム:10日

Pick UP!!

### リニューアル商品

あの商品がパワーアップして帰ってきました！

皆様のご要望にお応えし、さらに使っていただきやすい商品に仕上げました。ぜひご利用ください。

えひめのみかんを使ったみきやんドレッシング  
970ml

フードに  
レシピ掲載!  
ソースやドレッシングの素材としても使用できるよう、麦みそを除きました。

(常温)リードタイム:2か月



松山郷土菓子醤油餅(愛媛県産米粉使用) 38g



低学年の児童には、生姜の味が強すぎるとのご意見が寄せられたので、生姜の配合割合を従来の75%に抑えました。  
(冷凍)リードタイム:2か月

りんまん(個包装タイプ) 38g



松山郷土菓子「りんまん」がついに個包装タイプで登場！衛生的に扱いやすい商品になりました。

(冷凍)リードタイム:2か月

### 県学給とコラボして地場産物を使った貴市町独自のPB食品を作つてみませんか？

皆様の市町で、「地場産物を給食で提供したい！」というお考えがありましたら、お気軽にご相談ください。お電話・メールをお待ちしております。

各商品の原料配合・栄養成分などの詳細やサンプルのご希望がありましたら、本会にお気軽にお問い合わせください。お待ちしております！

お問い合わせはこちらまで

### (公財)愛媛県学校給食会

T E L : 089-924-7623

F A X : 089-924-6304

E-mail : info@ehime-gk.or.jp

<http://www.ehime-gk.or.jp>