

学校給食会だより

平成 26 年
7 月号

就任あいさつ

公益財団法人福島県学校給食会
会長 佐藤 俊 市 郎

[編集・発行]

(公財) 福島県学校給食会

〒960-1241 福島市松川町字平館 16-2

T E L 024-567-4711



日頃より、本会の事業運営にご理解、ご支援を賜り厚く御礼申し上げます。
このたび公益財団法人福島県学校給食会の会長に選任されました佐藤俊市郎でございます。

前会長同様、学校給食関係者皆様のご指導、ご鞭撻をどうぞよろしくお願い申し上げます。

東日本大震災及び原発事故発生から4年目を迎えておりますが、食品の放射能汚染に対する不安、食物アレルギー事故やノロウィルス食中毒の発生など、学校給食における安全衛生対策が強く求められております。給食会といたしましては、本会が提供する食品の安全確保（放射性物質検査、細菌検査、残留農薬及び食品添加物検査）はもとより、研修会や食品衛生管理アドバイザーの派遣などにより、学校給食現場の衛生管理支援についても強化してまいりたいと考えております。

また、原発事故以来、利用率が低迷している県産品については、安全性を確認した上で、学校給食への利用促進を図ってまいります。

さらに、今年、本会が昭和29年に設立されて以来、60年目を迎えます。この間、支えていただいた市町村等、学校給食関係の皆様に感謝申し上げながら、更なる飛躍をすべく、設立60周年記念式典を9月27日（土）に開催いたします。文部科学省学校給食調査官による特別講話、食物アレルギーの専門家による記念講演、食品展示等を予定しておりますので、是非ご参加いただきたいと思っております。

本会の目的である、子どもたちの健全な発達と県民の豊かな食生活の向上に寄与することを胸に刻み、安全で安心な食品の安定的な提供と食育推進支援のための各種事業を積極的に推進してまいりますので、今後とも、皆様のより一層のご理解とご支援をよろしくお願いいたします。

◎新役員等（理事及び監事）の紹介

【6月26日現在】

- 〈会長〉佐藤俊市郎（前福島市教育委員会教育長）
- 〈理事〉加藤 征 男（西郷村教育委員会教育長）
- 〈理事〉小泉 裕 明（二本松市教育委員会教育長）
- 〈理事〉井間真理子（川俣町立川俣南小学校栄養教諭）
- 〈理事〉笠 井 淳 一（福島県教育庁健康教育課長）
- 〈理事〉諏訪 秀 一（福島県PTA連合会副会長）
- 〈理事〉五十嵐孝雄（福島県学校給食会常務理事）
- 〈監事〉三野宮育也（福島家庭裁判所調停委員）
- 〈監事〉山田 常 雄（元福島県企画調整部参事）



【退任あいさつ】

このたび、公益財団法人福島県学校給食会の会長を退任いたしました。在任中は、県、市町村を始め、学校給食関係機関、団体、事業者の皆様には、大変お世話になりました。厚く御礼を申し上げます。学校給食の更なる発展と皆様のご活躍をお祈り申し上げます。

丹 治 光 雄

目次	新会長就任あいさつ	1
	新役員を紹介	1
	退任あいさつ	1
	学校給食と大量調理施設衛生管理マニュアルについて 福島県東北保健福祉事務所 衛生推進課	2
	第9回食育推進全国大会に参加して 福島市・川俣町学校給食センター 栄養教諭 井間真理子	3
	子どもたちの人気献立 三春町さくら共同調理場 栄養技師 鈴木祐貴子	3
	取扱食品の残留農薬及び食品添加物の検査結果について	4
	平成26年度第1回学校給食用食品委員会工場視察に参加して 南相馬市学校給食センター 主任栄養技師 福山桂子	4
	取扱食品（行事食）のご紹介	4
	8月の行事予定	4

「学校給食と大量調理施設衛生管理マニュアル」について

福島県北保健福祉事務所 衛生推進課

大量調理施設衛生管理マニュアルは、平成8年7月に大阪府堺市で発生した学校給食による腸管出血性大腸菌O157食中毒事件をきっかけに、当時の厚生省が翌年の平成9年、集団給食施設や弁当屋など一度に大量に調理する施設が行うべき衛生管理の方法を具体的にまとめたものです。

このマニュアルには、食中毒を予防するため、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項として、以下の内容が示されています。

- ① 原材料の受入れ及び下処理段階における管理を徹底すること
- ② 加熱調理食品は中心部まで十分加熱し、食中毒の原因となる微生物を死滅させること
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止を徹底すること
- ④ 食中毒菌の増殖を防ぐため、原材料及び調理後の食品の温度管理を徹底すること

そこで今回は、これまで当所が実施した立入調査において、多くの施設で指摘されている不適切な事例を以下にまとめました。

- 汚染作業区域と清潔作業区域は明確ですか？
 - ・以前は汚染作業区域と清潔作業区域が明確であったが、いつの間にか不明確になっている
 - ・食材が段ボールに入ったまま調理室に持ち込まれている
 - ・洗剤、消毒液、灯油などの保管場所が食材と明確に区別されていない
 - ・リンゴやオレンジなどそのまま食べる果物を下処理室でカットしている
 - ・調理しているすぐ横で、片付けや洗浄作業を行っている
 - ・食品残渣が清潔作業区域に持ち込まれている、ゴミ保管場所が汚い
- 食材の受入から配食されるまでの時間と温度の管理は大丈夫ですか？
 - ・検収時に品質、鮮度、品温、異物の有無などが確認されていない
 - ・調味料やタレなどの賞味期限が切れていたり、それらを開封した後の使用期限が不明確である
 - ・冷蔵品が保存温度を超えても受け入れられており、納入業者への改善指示が適切にされていない
 - ・調理済み食品が長時間室温に放置されている
 - ・和え物が、調理終了から喫食まで2時間をはるかに超えた状態で提供されている
 - ・冷蔵庫内の温度が上昇しても何もしていない
- 確実な加熱調理や器具の殺菌が行われていますか？
 - ・加熱調理食品の中心温度を3点測定しているものの、それぞれの温度が記録されていない
 - ・オープンやフライヤーを使った食品の中心温度は、最初のロットだけしか測定していない
 - ・野菜や果物の殺菌に使う次亜塩素酸ナトリウムや酢酸を目分量で計っている
 - ・和え物に使用する回転釜のミキサーアーム部分の殺菌が不十分である
 - ・器具類やシンクなど、アルコールを噴霧すれば、全てが殺菌されていると思っている
- 記録類の整備とその保存が適切に行われていますか？
 - ・記録をしても、他の誰も確認していない、ダブルチェックがされていない
 - ・管理する基準を逸脱しても何も対応がされていない
 - ・そもそも管理基準がなく、恣性で記録している
 - ・責任者（学校長やセンター長など）のチェックが漏れている
 - ・ただ押印しているだけで、異常が見過ごされている
 - ・逸脱した際の対応が記録されていない
- 従事者の行動、健康は大丈夫ですか？
 - ・白衣のままトイレに入っている
 - ・作業の変わり目に手袋の交換がされず、または手袋を使い回している
 - ・検便で、腸管出血性大腸菌の検査項目についてO157以外の型が検査されていない
- その他
 - ・紫外線殺菌灯が、殺菌庫の仕様書のとおり定期的に交換されていない
 - ・冷蔵庫の取手や電灯のスイッチなど、人がよく触れる部分が汚いまま放置されている
 - ・虫の侵入があっても対策が講じられていない
 - ・自主検査はいつも揚げ物や煮物などで行い、和え物やサラダを検査したことがない
 - ・食材の取扱いや殺菌の方法などが、栄養士と調理員とで認識が違っている皆さんが勤務する施設はいかがでしょうか？集団給食施設においては、より良い衛生管理に向けて全ての調理従事者及び責任者が共通した意識を持ち、誰もが意見を述べることのできる職場作りと、常に衛生対策の見直しや工夫をしていく姿勢が大切です。今回は「学校給食と異物混入について」です。

第9回食育推進全国大会に参加して

福島市・川俣町学校給食センター 栄養教諭 井間 真理子

今年の食育推進全国大会は、長野市のオリンピック会場で有名なエムウェーブで6月21日(土)・22日(日)に『健康長寿』は食育から～食べる、学ぶ、楽しむ“信州の食”“日本の食”～をテーマに行われました。平均寿命全国一の長野らしさをだした食育推進全国大会となりました。＜信州の食＞を味わおう！！では地元の特産品や郷土食、健康に配慮した飲食物など、有名なおやき、五平餅、野沢菜漬け、栗、そばなどが展示、販売され、長野県の歴史が食を通して伝わってきました。続いてパネルディスカッションでは「実践につながる食育のための地域の仕組みづくりを考える」と題して、5人の方の発表がありました。長野県が平均寿命日本一であるのは、食生活改善委員の活躍が非常に大きいことがわかりました。また、大学や学生、民間、行政が一丸となって取り組むことが、食育には必要です。草の根運動での取り組みがどの県でも必要でしょう。どの方の発表もこの日本の食の底力を再認識することができ、有意義な内容でした。わが福島県の会津大学短期大学の先生の取り組みも発表されました。その教え子の学生サークル「食べものひみつ隊」が食育推進ボランティアで内閣府特命担当大臣表彰を受賞し、その表彰式に出席できたことは幸運でした。これからの活動もぜひ応援したいです。その後の郷土料理を楽しむ～「和食」のユネスコ無形文化遺産登録を受けて～では、和食の持つ郷土料理のような地域・風土の文化、「いただきます」「もったいない」というマナー、おもてなしのこころ、会席料理のような伝統と格式の文化。あらためて和食の力強さを感じ、この日本を誇りに思うとともに感謝の念がわいてきました。ぜひ学校給食を教材として、和食を指導していけないか考える機会となりました。会場には食育関係団体、企業、行政機関等各ブースがあり、様々な方面から食の取り組みがなされていて、参考になるものばかりでした。

食育推進全国大会は、毎日の食を楽しみ、気負うことなく実践できるヒントが至る所にちりばめられています。改めて、私たち栄養教諭、学校栄養職員が未来ある子どもたちに、食をどのように指導していったらいいのか深く示唆を与えていただく機会となりました。このような大会に参加させていただくことで、たくさんのエールをいただき、充実した内容を持ち帰ることが出来ました。本当にありがとうございました。

子どもたちの人気献立

三春町さくら共同調理場 栄養技師 鈴木 祐貴子

米飯給食 第一位 ごはん、牛乳、豚肉のアップルソース、野菜炒め、みそ汁



☆豚肉のアップルソース (1人当たりの分量)

豚肉	50g	しょうゆ	3g
玉ねぎ	20g	みりん	1g
ソース	すりおろしりんご 10g	酒	1g
	しょうが 0.5g	砂糖	1g
	中濃ソース 3g		

(作り方)

- ① 玉ねぎはフードプロセッサーなどできざみ、しょうがはすりおろす。
- ② ①とすりおろしりんご、調味料を合わせて火にかけて、煮つめてソースをつくる。

- ③ 茹でた豚肉に②をかけて配食する。

茹でた豚肉と甘いソースがよく合います。玉ねぎはきざむ程度で辛さを調節できます。細かくきざむと、辛さがなくなり食べやすいです。

パン給食 第一位 コッペパン、牛乳、ジャム、ローストチキン、コーンサラダ、ミネストローネ



☆ミネストローネ (1人当たりの分量)

玉ねぎ	40g	粉チーズ	3g
じゃがいも	35g	おろしにんにく	0.3g
にんじん	10g	無塩バター	1g
パセリ	0.5g	スープストック	1.5g
ダイストマト	20g	塩	0.5g
マカロニ	6g	コショウ	0.02g

- (作り方) ① 玉ねぎ、じゃがいも、にんじんは1cm角に切り、パセリはみじん切りにする。
② バターで玉ねぎ、じゃがいも、にんじん、にんにくを炒め、トマトを入れて煮る。
③ ②に茹でたマカロニ、チーズ、パセリを入れ、調味料を加えて味を調える。

ミネストローネは、野菜がたっぷり入っていて、季節を問わず人気のメニューです。ベーコンを入れてもおいしいです。調理の際、チーズがダマになりやすいので、よく溶かすことがポイントです。

めん給食 第一位 中華めん、牛乳、もやし肉みそラーメンのスープ、インディアンポテト



☆インディアンポテト (1人当たりの分量)

鶏ムネ肉	25g	玉ねぎ	20g
カレー粉	0.25g	にんじん	10g
塩	0.1g	ピーマン	5g
かたくり粉	2.5g	塩	0.3g
揚げ油		コショウ	0.02g

(作り方) ① じゃがいもは厚めのいちょう切り、玉ねぎは角切り、にんじんはいちょう切り、

ピーマンは一口大に切る。

- ② じゃがいもを素揚げし、鶏肉はAをつけて揚げる。
- ③ 玉ねぎ、にんじん、ピーマンを炒め、②を加えてさらに炒め、塩とコショウを加えて味を調える

インディアンポテトは、彩りがよく、カレー味なので野菜が苦手な子どもにも食べやすいメニューです。めんの日のおかずにおすすめです。

取扱食品の残留農薬及び食品添加物の検査結果について

平成26年度の外部委託検査は次の食品について実施いたしました。

何れも不検出又は検出下限値以下でした。

1 残留農薬検査（12検体）

食品名	食品名
ホールトマト缶（天狗）	ダイストマト缶
冷凍枝豆皮むき	パインピット缶
ひよこ豆ドライパック	ホールコーン缶
ミックスドフルーツ缶	冷凍グリーンピース
パン用小麦粉(阿部、日清、日東)	麺用小麦粉（阿部）

2 食品添加物検査（13検体）ソルビン酸

食品名	食品名
冷凍エビボール	ふくしま味噌
冷凍つみれ	千切りたくあん
冷凍すこやかなると巻	福神漬け
冷凍海の恵さつま揚げ	冷蔵ダイスチーズ
冷凍板無かまぼこ 白	冷蔵シュレットチーズ
ごま昆布佃煮	鉄っ子ひじき
低塩のり佃煮	

3 食品添加物（5品目）亜硝酸 Na

食品名	食品名
冷蔵ベーコン	冷凍県産ポークウインナー
冷凍ミニウインナー	無塩せきショルダークベーコン
無塩せきロースハム	

平成26年度 第1回学校給食用食品委員会 工場視察に参加して

南相馬市学校給食センター（南相馬市立鹿島中学校）

主任栄養技師 福山 桂子

平成26年6月13日金曜日、今年度第1回の学校給食用食品委員会として郡山市にある株式会社フレッシュシステム郡山工場を視察しました。この工場では、学校給食用カットフルーツをはじめとして、スーパーマーケットやコンビニエンスストア向けのカットフルーツや、バナナ・キウイフルーツ・アボガドなどの追熟を手掛けています。

追熟させるための「むろ」に実際に入り、追熟を体感させていただきました。バナナの1箱1箱すべてにまんべんなく通気するように工夫されていることに驚きました。

カットフルーツの製造工程では、品質保持のための温度管理が徹底され、衛生的な室内で作業されている様子を見学することができました。低温の室内での長時間の作業は、従事者の方々の体調管理も大切だと感じました。

学校給食用のカットフルーツは、パイナップル・桃・メロン・キウイフルーツ・梨・柿など、種類が豊富な上、個包装されているので配食の際のケースや食器に制約のあるセンター給食でも利用が可能だと思います。カットの仕方や大きさなどをニーズにあわせていただけたら活用の方がさらに広がると感じました。

★ お月見デザートのご紹介



お月見団子（カスタード3粒）

30g：50円

中にカスタードクリームが入っており、
一個10gのお団子が3つ入っています。

申込期限：8月20日まで

※価格には消費税及び地方消費税は含まれておりません。



お月見大福（ミカンホイップ）

30g：56円

中にミカンホイップが入っており、
鉄分強化のデザートです。

申込期限：8月15日まで

◎8月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
1日(金)	第37回県養護教諭研究大会(貸出教材等の展示)	県学校保健会	県文化センター
4日(月)	平成26年度学校給食研究会栄養士部会研修会	県学校給食研究会	郡山ユウクス熱海
5・6日(火・水)	食の安全に関する調理員講習会	文部科学省ほか	東京都
6日(水)	学校給食優良団体・功労者表彰選考委員会	県学校給食研究会・県給食会	県給食会
8日(金)	平成26年度第2回学校給食用食品委員会	県給食会	県給食会
20日(水)	学校給食委託加工工場衛生強化対策会議	県給食会	県給食会

編集後記

太陽の光がさんさんとふり注ぐ暑い夏がやってきます。

まもなく1学期も終了です。夏を元気に過ごすためには、毎日の食生活にかかっています。

夏休みのお便りにも、力はいってくるのではないのでしょうか。

7月は七夕、土用の丑の日などの行事もあります。さっぱりとした「デザート類」、「国産うなぎ蒲焼き短冊」などご注文ありがとうございました。

季節にあった安全・安心な食品を引き続き提供してまいりたいと考えております。

また、今回の給食だより作成に当たり、お忙しい中、寄稿いただきました皆様に、心よりお礼申し上げます。

