

第 4 編

「公益財団法人 福島県学校給食会の 概要と業務内容」編

第 4 編



1 県学校給食会の概要

(1) 県学校給食会の設立と施設整備等の経緯

昭和21年12月に文部・厚生・農林三省次官通達「学校給食実施の普及奨励について」が発せられ、戦後の新しい学校給食が始まった。

当初は、占領軍放出物資の配給を受けて実施されたが、その後、給食用物資の有償化に伴い食品や代金の取扱機関が必要になった。

福島県では、昭和25年7月に県内学校給食実施校が組織単位となり「福島県学校給食連合会」が結成され、事務所を福島県教育委員会保健体育課内に設置し、食品の調達、供給等の事業を行った。

昭和29年6月「学校給食法」が制定され、学校給食の実施体制が整備されたのを機に、福島県内の学校及び学校給食共同調理場に対し、学校給食用の食品を適正円滑に供給し、併せて学校給食の普及充実と、その健全な発達を図ることを目的に、民法第34条の規定(当時)に基づく公益事業を行う財団法人として同年12月「財団法人福島県学校給食会」(以下「県学校給食会」という。)が設立され、福島県教育委員会教育長が会長に就任、同教育委員会の指導監督のもと、学校給食用のパンなどの供給事業を開始した。

なお、都道府県学校給食会は、同年から昭和34年にかけて全国47都道府県すべてに設立された。昭和48年8月には、学校給食のおかずに用いる食品(一般食品)の取扱いを開始、同年福島市松川町に用地を取得、昭和49年に冷蔵倉庫を建設し、続いて常温倉庫・仮事務所・冷凍倉庫を建設、昭和59年には事務室・食品検査室・研修室・調理実習室が完成し「学校給食総合センター」としての機能をもつ施設を整備、学校栄養職員研修会、食品検査などの事業を開始して学校給食の普及充実事業を拡充した。

また、平成6年には学校給食優良団体として文部大臣表彰を受賞、平成16年には財団設立50周年を迎え、記念事業として学校給食にまつわる児童生徒の作品展などを行った。平成21年6月には専任の会長が就任し新たな体制のもとで事業に当たるとともに、公益法人制度改革に伴う公益法人改革3法に基づき、平成24年4月に公益財団法人に移行した。平成26年には財団設立60周年を迎え、9月に記念事業として文部科学省学校給食調査官の特別講話、食物アレルギー専門医の記念講演、学校給食用食品の展示・試食、学校給食優良団体・功労者表彰及び設立60周年記念特別表彰などを行った。

(2) 県学校給食会の事業概要

ア 学校給食用の食品の提供に関する事業

学校給食の充実のため、良質で、安全かつ低廉な食品を安定的に提供することを基本とし、次のような食品を取り扱っている。

(ア) 地元市町村産の学校給食用米飯及び精米

(イ) 学校給食用パン及びめん

(ウ) 学校給食用輸入脱脂粉乳(学校給食用として使用が限定されており、都道府県学校給食会のみが取扱いを認められている。)

(エ) 県産・地元市町村産の米粉を配合した学校給食用米粉パン(米粉の配合比率については、30%及び100%の2種類)

(オ) 学校給食のおかずに用いる常温・冷蔵・冷凍食品（一般食品）

なお、気候変動等により食品の価格が急騰した場合には、一定の価格補填を行い学校給食の安定性を確保するための提供食品価格調整事業を実施している。

(カ) 非常用食品

災害発生時等緊急対応のため、救給カレー等の賞味期限の長い食品を常時確保することで学校給食の安定的な実施支援を行い、また、県内外における災害発生を想定し、福島県及び委託加工事業者、運送業者等と災害時応援協定を締結して、迅速な対応に備えている。

イ 学校給食の衛生管理等に関する事業

学校給食における食中毒を防止する観点から、衛生管理の徹底を支援するため、県教育委員会の共催等を得て、栄養教諭・学校栄養職員、調理員を対象とした衛生講習会等を開催している。

また、学校給食用食品の安全性と品質管理の徹底を図るため、食品安全衛生管理室で取扱食品の抜取検査等を実施するとともに、平成21年度より学校給食実施現場等から依頼された取扱食品以外の食品検査（受託検査）にも無償で対応し、その結果を知らせるなど、より安全・安心な学校給食の実施支援に努めている。

さらに、米飯、パン、めん等委託加工工場の巡回指導、その他、学校給食現場における衛生管理の徹底や意識高揚を図るため、各種検査機器の貸出しを行っている。

ウ 学校給食の普及・充実等に関する事業

学校給食の内容充実を図るため、広報活動、調査研究活動、研修会等の開催、各種研究大会等への派遣、食器・教材、冷凍保管庫、学校給食管理システム等の貸出、学校給食優良団体・功労者の表彰、学校給食関係研究団体への助成等を行っている。

エ 学校給食関係情報の収集・提供に関する事業

学校給食に関する様々な情報を収集し、ホームページ、給食会だより等により学校給食関係者へ必要な情報を提供するとともに、学校給食事業に対する保護者等の理解を深めるための取り組みを行っている。

また、国、県等の事業を受託し、公益法人としてふさわしい事業運営を積極的に推進している。

平成31年4月現在の受託事業は次のとおりである。

(ア) 学校給食用牛乳代金配分事業

学校給食用牛乳については、平成12年度に設けられた福島県学校給食用牛乳供給実施方針に基づき、適正かつ効率的な事務の執行を図るため、代金の徴収、配分事務を牛乳供給事業者から受託し実施している。

(イ) 学校給食用環境整備事業

県学校給食会取扱食品及び市町村等からの依頼による学校給食用食品の放射性物質検査について、平成24年度より福島県教育委員会から受託し実施している。

(3) 県学校給食会の組織、運営

ア 理事会及び評議員会

県学校給食会は、理事会及び評議員会で運営されており、理事会は理事7名（うち、会長1名）、監事2名、評議員会は評議員7名で構成され、令和元年6月現在においては、表1のとおりである。

表1 理事、監事、評議員の構成

構 成		区 分	理 事	監 事	評議員
			7 名	2 名	7 名
有識者				2 名	4 名
学校給食関係団体	小中学校長会				1 名
	市町村教育委員会関係	2 名			1 名
	学校給食研究会（部会含む）	1 名			
	PTA 連合会	1 名			1 名
	学校給食会	2 名			
学校給食関係行政機関	県教育委員会	1 名			

イ 委 員 会

(ア) 学校給食用食品委員会

学校給食用食品委員会は、食品の選定及び開発等の調査研究を行い、食品供給業務の適正化、円滑化を図ることを目的として平成3年度に設置し、委員は、県教育委員会職員、市町村教育委員会職員、共同調理場所長、給食主任の教諭、栄養教諭、学校栄養職員など18名で構成している。

(イ) 食育に関する調査研究会

食育に関する調査研究会は、平成17年7月に施行された食育基本法において、子どもに対する食育が重要視されたことから、学校給食実施現場における食育指導の支援を図ることを目的として平成18年度に設置し、委員は、家庭科、養護及び栄養教諭、学校栄養職員などで構成している。

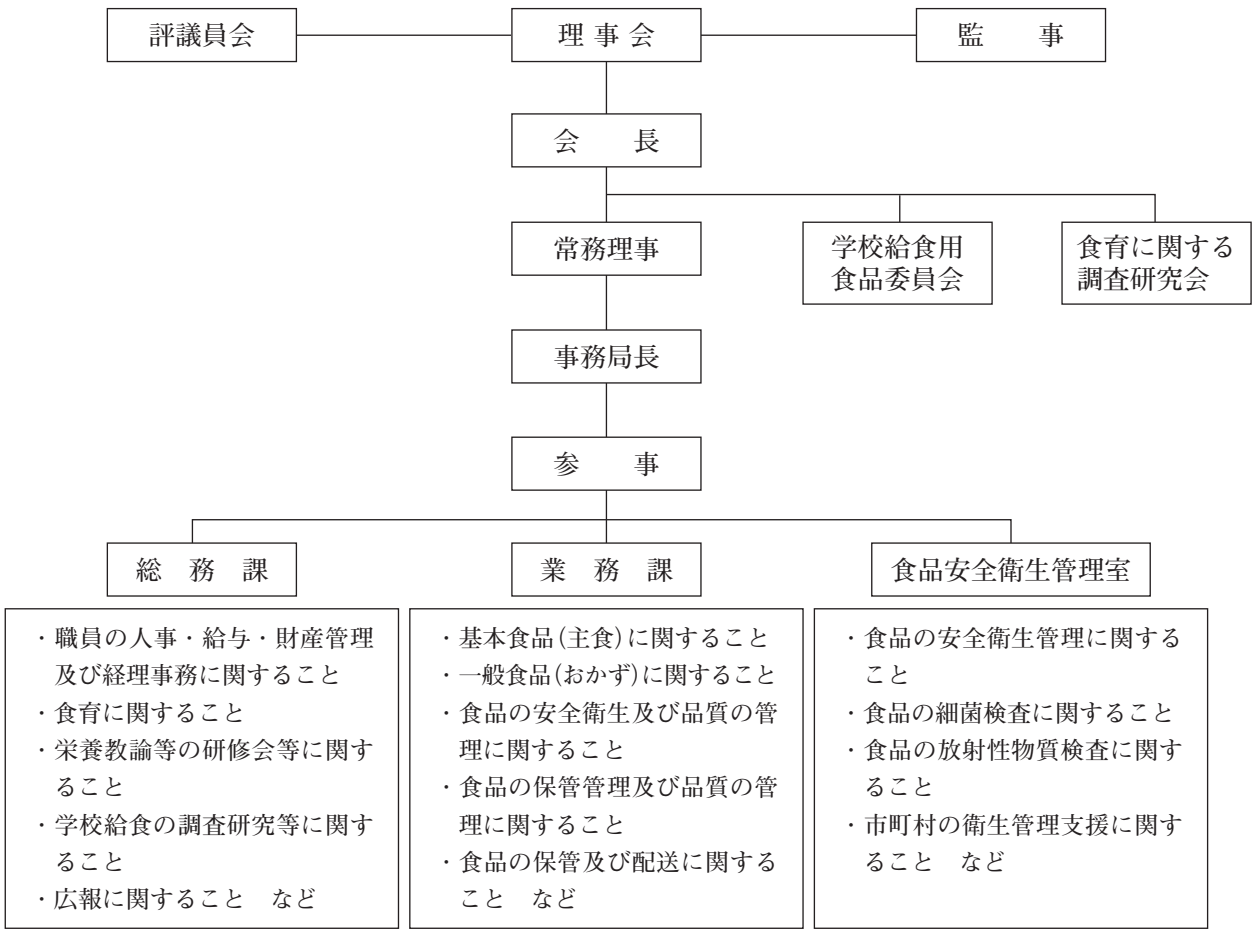
ウ 事 務 局

常務理事 ほか19名

エ 組 織 図

組織図は、図1のとおりである。

図1 組 織 図



(4) 施設設備

県学校給食会の施設及び設備は、表2のとおりである。

表2 施設設備

○ 土地	昭和48年取得 3,979.52㎡ 昭和58年～3,940.24㎡			
○ 建物				
区 分	竣工年度	延 面 積	収容規模	備 考
冷 蔵 倉 庫	昭和49年度	215㎡	80トン	鉄筋コンクリート2階建
常 温 倉 庫	昭和52年度	688㎡	300トン	鉄骨造り一部2階建
第 2 倉 庫	昭和52年度	169㎡	50トン	昭和59年度から仮事務所を転用
冷 凍 倉 庫	昭和54年度	320㎡	140トン	鉄筋コンクリート平屋建
車 庫	昭和58年度	96㎡	—	鉄骨平屋建
管 理 棟	昭和58年度	818㎡	—	鉄筋コンクリート2階建

○ 管理棟明細			
一 階		二 階	
事務室	100㎡	研修室（大会議室）	150㎡
役員室・小会議室	50㎡	調理実習室	125㎡
放射性物質検査室	33㎡	調理準備室	20㎡
細菌検査室	38㎡	更衣室	10㎡
その他	182㎡	その他	110㎡
計	403㎡	計	415㎡
○ 主な設備			
冷蔵倉庫冷蔵設備	一式	車 両	
冷凍倉庫冷凍設備	一式	冷凍・保冷兼用車（3 t）	9 台
管理棟空調設備	一式	・自家用車輛	5 台
受変電設備	一式	・委託車輛	4 台
		軽貨物車	1 台
		ライトバン	2 台
○ パソコンシステム			
パソコンネットワーク			
・基幹業務サーバー	一式		
・管理システムサーバー	一式		
・ネットワークシステム	一式		
・端末パソコン	16台		



研 修 室



細菌検査室



調 理 室

2 県学校給食会の業務内容

(1) 学校給食用の食品の提供に関する業務

学校給食用の食品の提供においては、米飯、パン、めんなどの主食を「基本食品」、おかずに用いる食品を「一般食品」として取扱っている。

ア 基本食品

(ア) 米飯及び精米

a 米飯及び精米の取扱いの経緯と現状

学校給食への米飯導入については、食事内容の多様化を図り、栄養に配慮した米飯の正しい食習慣を身に付けさせる見地から教育上有意義であり、我が国の食糧資源をも考慮した日本人の食生活を再確認して、これを積極的に推進すべきであるとの考えから、昭和51年度から政府米の値引措置の実施により、当面週2回の実施を目標として正式に導入され、平成30年度現在の県内学校給食における米飯提供回数は、概ね週3.5回となっている。

なお、政府米については、平成12年12月に食糧法が改正され、都道府県学校給食会が直接購入できる体制が整備された。

本県においては、平成11年度末をもって政府米の値引措置等が廃止されたことに伴い、平成12年度から県内の各農協ごとの自主流通米を供給してきたが、地産地消意識の高まりのなかで、地場産米（市町村産米）の要望が強いことから、関係機関と協議し、平成14年度から市町村ごとの米穀（コシヒカリ、ひとめぼれ、天のつぶ、里山のつぶ）を地場産米として提供している。

また、平成18年度からは、市町村の要望により、胚芽米や特別栽培米も提供している。

b 米飯及び精米の供給方法

県学校給食会は、JA 全農福島（JA パールライン福島）から各市町村ごとの学校給食用玄米を買入れ精米加工し、一般財団法人日本穀物検定協会による年産、産地、品種、品位、量目等についての玄米・精米検定に合格した精米にビタミン強化措置を講じ、自校炊飯方式の場合は精米を学校等へ提供している。また委託炊飯方式の場合は、「学校給食用委託加工工場選定基準」に基づき指定した炊飯委託加工工場において、精米を米飯に加工し学校等へ提供している。

学校給食用米飯及び精米の提供経路図は、図2 297ページのとおりである。

c 米飯及び精米の品質規格及び栄養成分

学校給食用精米は、原則として、県内各市町村産水稲うるち玄米の1等米であって、栄養内容の向上を図るため、精米100gに対してビタミン強化米0.3g（ビタミンB₁0.36mg、ビタミンB₂0.02mg）を配合した規格のものである。

また、毎年11月以降^(※)はすべて当該米穀年度産米の提供を原則としている。（※東日本大震災及び東京電力㈱福島第一原子力発電所事故以降は、放射性物質検査を行うため、当該米穀年度産米の提供は12月以降としている。）

なお、精米の品質規格の品位は表3、精米及びビタミン強化米の栄養成分は表4のとおりである。

表3 精米の品位

項目 品目	最低限度	最 高 限 度						
	形 質	水 分	粉状質粒及び被害米			砕 粒	異種穀粒及び異物	
			計	被 害 粒			も み	もみを除いたもの
				計	着色粒			
		(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)
うるち 精 米	標準品	16.0	20	2	0.2	10	0.0	0.1

表4 精米及びビタミン強化米の栄養成分

学校給食用精白米成分表

(原料の成分値は、日本食品標準成分表2015年版（七訂）・追補2018年準拠による計算値）

原 料	g	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビ タ ミ ン						食物繊維 g	食塩相当量 g
									レチノール	β-カロテン	レチノール 活性当量	B ₁	B ₂	C		
									μg	μg	μgRAE	mg	mg	mg		
精白米	100	358	6.1	0.9	5	23	0.8	1.4	0	0	0	0.08	0.02	0	0.5	0
強化米	0.3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.36	0.02	0	0	0
合 計		359	6.1	0.9	5	23	0.8	1.4	0	0	0	0.44	0.04	0	0.5	0

*精白米：銘柄はコシヒカリ、ひとめぼれ、天のつぶ、里山のつぶで、原則1等米100%

*強化米の使用：精白米100に対し、強化米0.3%の割合で使用

(イ) パン及びめん

a パン及びめんの取扱いの経緯と現状

学校給食用パン及びめんの主原料である学校給食用小麦粉は、昭和45年度まで食糧管理特別会計により食糧庁において提供し、昭和46年度からは文部省の指導・監督のもと特殊法人日本学校給食会（現：独立行政法人日本スポーツ振興センター。以下「振興センター」という。）において提供していたが、平成13年度で学校給食用小麦粉に対する国庫補助金が廃止されたことに伴い、平成14年度からは振興センターでの取扱いが各都道府県学校給食会へ移管された。

本県においては、小麦粉取扱業務の移管に伴い、「学校給食用小麦粉品質規格規程」等を定め、その規程等に基づき学校給食用小麦粉を製粉会社から直接購入し提供している。

また、地産地消を推進する観点から、めん用小麦粉に県産小麦「きぬあずま」を配合した学校給食用めん専用粉の開発研究を行い、平成14年度から専用粉によるめんの提供を行ったが、県産小麦粉の提供量の確保が困難となったことなどから、平成23年度からは提供を行っていない。なお、令和元年度現在の県内学校給食におけるパン提供回数は概ね週1回、めんは週0.5回となっている。

b パン及びめんの提供方法

県学校給食会は、製粉会社から一般財団法人日本穀物検定協会による種類、品位、量目等についての検定に合格した学校給食用小麦粉を買入れ、「学校給食用委託加工工場選定基準」に基づき指定した委託加工工場において、パン、ソフトスパゲッティ式めん（以下「ソフトめん」という。）、中華めん、焼そば、スパゲッティに加工し学校等へ提供している。

学校給食用パン及びめんの供給経路図は、図3 298ページのとおりである。

c 小麦粉の品質規格及び栄養成分

学校給食用小麦粉は、無漂白粉であって、栄養内容の向上を図るため小麦粉100gに対して、ビタミンB₁を0.60mg、B₂を0.30mg強化したものである。

強力小麦粉（パン用）の品質規格の品位は表5、学校給食用パン及びめんの栄養成分は、表6及び表7のとおりである。

表5 強力小麦粉の品位

等級	たんぱく (%)	灰 分 (%)	最高限度		最低限度	
			水 分 (%)	粒 度 (ふるい上) (%)	強化ビタミン	
					B ₁ (mg)	B ₂ (mg)
合 格	12.0±1.0	0.48±0.05	14.5	2.0	0.60	0.30

※たんぱくは13.1%以上及び灰分は0.43%未満の数値であっても合格とする。

※水分の最高限度は、10月1日から翌年3月31日までの間については本表の数値に0.5%を加算する。

※ビタミンの数値は、いずれも小麦粉100gの中の含有量を表したもので、B₁はB₁塩酸塩としての数値、B₂はリボフラビンとしての数値である。

※灰分値はビタミン強化に伴う数値が含まれたものとする。

表6 学校給食用パンの栄養成分

学校給食用パン成分表

(原料の成分値は、日本食品標準成分表2015年版（七訂）・追補2018年準拠による計算値)

なお、「食塩相当量」は実測値による。

原 料		エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビ タ ミ ン					食物繊維	食塩相当量	
									レチノール	β-カロテン	レチノール活性当量	B ₁	B ₂			C
g		kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	μg	μg	μgRAE	mg	mg	mg	g	g
強力粉 (学校給食用)	100	365	11.8	1.5	17	23	0.9	0.8	0	0	0	0.69	0.34	0	2.7	1.2~1.3
上白糖	6	23	0	0	0	Tr	Tr	0	0	0	0	0	0	0	0	
ショートニング	5	46	0	5.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
脱脂粉乳	4	14	1.4	0	44	4	0	0.2	0	Tr	0	0.01	0.06	0	0	
イースト	3	3	0.5	0	0	1	0.1	0.2	0	0	Tr	0.07	0.05	0	0.3	
食塩	1.8	0	0	0	0	0	Tr	Tr	0	0	0	0	0	0	0	
合 計		451	13.7	6.5	61	28	1.0	1.2	0	0	0	0.77	0.45	0	3	1.2~1.3

*パン1個の栄養価計算方法：合計の栄養成分×1人当たりの小麦粉使用量

(例) 1人小麦粉70g規格の場合のエネルギー：451kcal×0.7=316kcal

*強力粉：カナダ・アメリカ産。強化ビタミン含む。

*脱脂粉乳：ニュージーランド産

表7 学校給食用めんの栄養成分

学校給食用めん成分表

(原料の成分値は、日本食品標準成分表2015年版(七訂)・追補2018年準拠による計算値)

なお、「食塩相当量」は実測値による。

原 料	g	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビ タ ミ ン						食物繊維 g	食塩相当量 g
									レチノール	β-カロテン	レチノール 活性当量	B ₁	B ₂	C		
									μg	μg	μgRAE	mg	mg	mg		
強力粉 (学校給食用)	100	365	11.8	1.5	17	23	0.9	0.8	0	0	0	0.69	0.34	0	2.7	0.11~0.17

*めん用料：カナダ・アメリカ産90%、オーストラリア産10%、強化ビタミン含む

*パン及びめん用小麦粉には、ビタミンが強化してあります。このことに伴い、ソフトスパゲッティ式めんについては、ごくまれに黄色く発色する場合があります。

*各委託加工工場においては、衛生管理を徹底し、製造機器の十分な洗浄を行っておりますが、市販用そばの製造も行っております。

区分	小麦粉100 g に対する配合比率			出来上がり重量
	加水量	食塩量	かん水	
ソフトめん	30~32%	1.5~2.0%	0%	200 g
スパゲッティー	35~38	1.5~2.0	0	200
中華めん	35~38	0	加水量の5	200
焼きそば	35~38	0	加水量の2	160

d 学校給食用脱脂粉乳

学校給食用脱脂粉乳は、動物性たんぱく質、カルシウム等の供給源として、当初、液体乳として飲用されていたが、牛乳への計画的切替えにより、現在はパン混入用又は調理用に利用されている。

なお、学校給食用脱脂粉乳は、農林水産省の関税割当を受け、すべて外国産（ニュージーランド）を利用しており、関税暫定措置法第2条の規定により関税が免除され、同法第10条の規定により用途以外の使用が禁止されている。

(a) 脱脂粉乳の提供方法

脱脂粉乳の輸入業務は、公益財団法人学校給食研究改善協会が行っており、提供の相手方として指定されているのは、都道府県学校給食会である。

学校給食用脱脂粉乳の提供経路図は、図4 298ページのとおりである。

(b) 脱脂粉乳の品質規格及び栄養成分

脱脂粉乳の品質規格の品位は表8、栄養成分は表9のとおりである。

表8 脱脂粉乳の品位

外 観	光沢のある淡クリーム色を呈し、はん点がなく、粉粒は斉一で固塊物を含まないもの
風 味	風味が良好で酸味、塩味、変質臭、その他の異臭味のないもの
滴 定 酸 度	0.15%以下のもの

溶 解 度	10 g 当たりの不溶物が1.25ml 以下のもの
乳 固 形 分	95.0 % 以上のもの
水 分	5.0 % 以下のもの
乳 脂 肪 分	1.5 % 以下のもの
異 物	溶解の際異物の混じっていないもの
スコーチド・パーティクル (焦 粉)	ディスク A 以上のもの (試料25 g)
細 菌 数	1 g 当たりの細菌数が50,000以下のもの
大 腸 菌 群	大腸菌群が「陰性」のもの
抗 生 物 質	含有していないもの

表9 脱脂粉乳の栄養成分

脱脂粉乳成分表

(原料の成分値は、日本食品標準成分表2015年版 (七訂)・追補2018年準拠による計算値)

原 料		エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビ タ ミ ン						食物繊維	食塩相当量
									レチノール	β-カロテン	レチノール 活性当量	B ₁	B ₂	C		
									μg	μg	μgRAE	mg	mg	mg		
脱脂粉乳	100	359	34.0	1.0	1100	110	0.5	3.9	6	Tr	6	0.30	1.60	5	0	1.4

(ウ) 米粉パン

学校給食における食の多様化、また、米の消費拡大が求められるなか、県学校給食会は、福島県パン協同組合など関係機関の協力を得て、平成21年度より米粉パンの取扱いを開始した。学校給食に提供する米粉パンは、主原料として米粉に小麦グルテンを加え製パンするが、その品質を保持するため大量のパンを限られた時間で製造しなければならないことから、機械で製パンすることが前提となる。このため米粉等原料及び機械製パンの特性を考慮し、平成21年度は県産・地元市町村産の米粉の配合を30% (小麦粉の配合を70%) としたが、市町村等からの米粉配合比率向上に関する要望も強まってきたことから、関係機関と協議、検討を行い、平成22年度からは小麦粉を使用しない米粉100%の米粉パンも提供している。

米粉パンの提供経路図は図5 299ページ、栄養成分は表10のとおりである。

表10 米粉パンの栄養成分

学校給食用米粉パン成分表（米粉30％）

（原料の成分値は、日本食品標準成分表2015年版（七訂）・追補2018年準拠による計算値）

なお、「食塩相当量」は実測値による。

原 料		エネルギー g	たんばく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビ タ ミ ン						食物繊維 g	食塩相当量 g
									レチノール μg	β-カロテン μg	レチノール 活性当量 μgRAE	B ₁ mg	B ₂ mg	C mg		
強力粉 (学校給食用)	70	256	8.3	1.1	12	16	0.6	0.6	0	0	0	0.48	0.24	0	1.9	1.2~1.3
米粉	30	112	1.8	0.2	2	3	0	0.5	0	0	0	0.01	0	0	0	
上白糖	6	23	0	0	0	Tr	Tr	0	0	0	0	0	0	0	0	
グルテン	5	22	3.6	0.5	4	4	0.3	0.3	0	1	0	0	0.01	0	0.1	
ショートニング	5	46	0	5.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
脱脂粉乳	4	14	1.4	0	44	4	0	0.2	0	Tr	0	0.01	0.06	0	0	
イースト	3	3	0.5	0	0	1	0.1	0.2	0	0	Tr	0.07	0.05	0	0.3	
食塩	1.8	0	0	0	0	0	Tr	Tr	0	0	0	0	0	0	0	
合 計		476	15.6	6.8	62	28	1.0	1.8	0	1	0	0.57	0.36	0	2.3	1.2~1.3

* 米粉パン 1 個の栄養価計算方法：合計の栄養成分×1人当たりの小麦粉・米粉使用量

（例）米粉パン70 g 規格の場合のエネルギー：476kcal × 0.7 = 333kcal

* 強力粉：カナダ・アメリカ産。強化ビタミン含む。

* 脱脂粉乳：ニュージーランド産

学校給食用米粉パン成分表（米粉100％）

（原料の成分値は、日本食品標準成分表2015年版（七訂）・追補2018年準拠による計算値）

なお、「食塩相当量」は実測値による。

原 料		エネルギー g	たんばく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	亜鉛 mg	ビ タ ミ ン						食物繊維 g	食塩相当量 g
									レチノール μg	β-カロテン μg	レチノール 活性当量 μgRAE	B ₁ mg	B ₂ mg	C mg		
米粉	80	299	4.8	0.6	5	9	0.1	1.2	0	0	0	0.02	0.01	0	0.5	1.2~1.3
グルテン	20	87	14.4	1.9	15	15	1.3	1.0	0	2	0	0.01	0.02	0	0.5	
上白糖	6	23	0	0	0	Tr	Tr	0	0	0	0	0	0	0	0	
ショートニング	5	46	0	5.0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
脱脂粉乳	4	14	1.4	0	44	4	0	0.2	0	Tr	0	0.01	0.06	0	0	
イースト	3	3	0.5	0	0	1	0.1	0.2	0	0	Tr	0.07	0.05	0	0.3	
食塩	1.8	0	0	0	0	0	Tr	Tr	0	0	0	0	0	0	0	
合 計		472	21.1	7.5	64	29	1.5	2.6	0	2	0	0.11	0.14	0	1.3	1.2~1.3

* 米粉パン 1 個の栄養価計算方法：合計の栄養成分×1人当たりの米粉・グルテン使用量

（例）米粉パン70 g 規格の場合のエネルギー：472kcal × 0.7 = 330kcal

* 脱脂粉乳：ニュージーランド産

(エ) 基本食品の需要量申請手続等

a 米穀、小麦粉製品、脱脂粉乳及び精麦の需要量申請

県学校給食会への基本食品の需要申請者としては、学校給食実施校の校長、学校給食共同調理場及び自然教室推進事業を目的として設置された教育施設の代表者（以下「校長等」という。）とする。校長等は、米穀（米飯・精米）、小麦粉製品（パン・ソフトめん・中華めん・焼きそば・スパゲッティ）、脱脂粉乳及び精麦の需要量を毎年度三半期ごとに算出し、市町村教育委員会を経由して各需要量申請書を期日までに県学校給食会へ提出する。

この需要量の算出は、給食予定人員に月ごとの給食予定日数と1人1回当たりの使用量を乗じて、各月ごとの所要量を計算する。

県学校給食会は、校長等から申請された需要量を取りまとめ各食品（原料等）の購入を行う。

各種需要量申請書は用紙見本 301～302ページ、提出期限は表11のとおりである。

表11 各種需要量申請書の提出期限

提出期限 (月日)	件 名	提出者	経由機関	提出先
4月30日	第2・三半期分 (8、9、10、11月) 米穀・小麦粉・脱脂粉乳・精麦 需要量申請書	校長等	市町村教委	県給食会長
8月31日	第3・三半期分 (12、1、2、3月) 米穀・小麦粉・脱脂粉乳・精麦 需要量申請書	校長等	市町村教委	県給食会長
12月28日	第1・三半期分 (4、5、6、7月) 米穀・小麦粉・脱脂粉乳・精麦 需要量申請書	校長等	市町村教委	県給食会長

b 需要量申請の変更

基本食品は、校長等からの需要量申請に基づき供給しているが、需要量に変更があった場合は、速やかに県学校給食会に連絡をする。

c 不適品等の取扱い

(a) 不適品等の報告

県学校給食会が取扱っている米穀、小麦粉等又は当該原料を委託加工した製品に不適品を生じ、学校給食の用に供することが困難になった場合又は減耗若しくは亡失した場合は、校長等は速やかに県学校給食会に連絡し協議するとともに、必要に応じて市町村教育委員会へ報告する。

取扱食品の不適品等発生に伴う連絡経路図は、図6 300ページのとおりでである。

(b) 脱脂粉乳の不適品の取扱い

校長等は、学校給食用脱脂粉乳に異物混入、凝固、異状液化等の不適品を発見した場合は、速やかに県学校給食会に連絡するとともに必要に応じて市町村教育委員会へ報告する。

また、県学校給食会は公益財団法人学校給食研究改善協会へ速やかに報告する。

脱脂粉乳の不適品の取扱いについては上記のほか、関税が免除されているので次の手続きが必要である。

- ・盗難、火災、水害等により脱脂粉乳を亡失した場合は、校長等は「外国貨物等亡失届」303ページを県学校給食会を經由して税関長へ提出する。
- ・給食に不適となった脱脂粉乳（脱脂粉乳を使用した製品を含む。）の減却処分を行う場合は、校長等は事前に県学校給食会に連絡し、「減免税物品減却届」303ページを県学校給食会を經由して税関長へ提出する。

イ 一般食品

(ア) 取扱食品の選定等

取扱食品は、「学校給食用食品委員会」で選定した食品、東北6県のほか北海道、新潟県の8道県の学校給食会で構成する「北海道・東北ブロック学校給食用物資共同購入委員会」で選定した食品等があり、毎年「学校給食用一般食品価格・栄養成分表」を作成し、学校等へ配布している。

- a 学校給食用食品委員会が行う取扱食品の選定は、「安全性・品質・調理性・栄養・価格・味覚・表示・郷土性・教育性」の9項目についての審査基準に基づく書類審査及び試食審査を行い、出席委員の過半数の選定を得た食品が学校給食用食品委員会選定食品となる。
- b 北海道・東北ブロック学校給食用物資共同購入委員会は、より安全で良質な食品をマスメリットを活かして、より低廉な価格で確保するための共同購入を実施している。
- c 地産地消推進における県学校給食会の果たすべき役割として、県、関係団体及び食品加工業者との連携を密にし、県産品を利用した食品の開発及び取扱いを行っている。

なお、令和元年度の県産品の取扱品数は、85品となっている。

福島県地場産物等マップ・カレンダーは59ページのとおりである。

(イ) 取扱食品の保管管理

取扱食品の入出庫及び倉庫内保管は、品質、品温、賞味期限、包装の状況などについての管理を適正に行っている。

- a 冷凍食品の入庫検収で、品質、品温を確認した際に、搬送途中で解凍及び再凍結した疑いのある食品は、仕入先に返品し交換させる。

また、保管倉庫内は常時マイナス25℃を保つ管理体制を備えている。

- b 生鮮野菜類（玉葱、じゃがいも）については、入庫の際に抜取り、鮮度の確認、検収を行い冷蔵倉庫で保管している。

(ウ) 取扱食品の受注及び納品

取扱食品の購入申込みは、原則として使用日の10日前までに電話、発注書等で受付けており、地域ごとの配送計画に基づき、学校給食実施現場との連絡を綿密にしながら、円滑かつ効率的な納品を行っている。

一般食品の供給経路図は、図7 300ページのとおりである。

(エ) 取扱食品の利用促進及び普及活動の強化

一般食品の取扱数量の拡大を図るために、市場価格の動向を把握し、取扱食品の仕入価格の低減化に努め、設置者、学校給食関係者等の理解と協力を得るために、学校給食実施現場を訪問することなどにより、食品情報の収集及び提供を行っている。

- a 取扱食品の安全性、品質についての理解を得るため、食品の案内、献立紹介等の広報活動を積極的に実施している。
- b 学校給食実施現場を計画的、継続的に訪問し取扱食品の利用促進を図るとともに、ホームページ、学校給食管理システムを活用し、関係情報の提供及び連携の強化に努めている。

(オ) 不適品等の取扱い

県学校給食会が供給した取扱食品について、学校等が検収又は調理中等に不適品等を発見した場合は、学校等は速やかに県学校給食会に連絡するとともに必要に応じて市町村教育委員会へ報告する。

県学校給食会は、学校等から連絡があった場合には、速やかに学校等へ出向きその状況を把握するとともに、指摘事項の内容等により必要な対応策を講じ、指摘品による児童生徒等の被害拡大防止に努める。

不適品を納入した学校等への対応としては、検収又は調理中の場合は、当該学校等と協議し必要に応じて代替品の納入等の措置を講ずるとともに最も迅速な手段で不適品を回収し、給食中又は給食後の場合は、当該学校等及び関係機関と協議する。また、不適品の内容により同一ロットの在庫品を出庫止めする等の措置を講ずる。

県学校給食会及び製造業者は、速やかに不適品発生原因の究明に努め、原因究明後、学校等及び関係機関に報告を行う。

取扱食品の不適品等発生に伴う連絡経路図は、図6 300ページのとおりである。

ウ 県学校給食会食品代金の請求及び振込み

県学校給食会が提供した学校給食用の食品（基本食品、一般食品）及び牛乳の代金は、原則として使用月の翌月9日までに一括して請求する。

請求は、振込依頼書（東邦銀行又は郵便局）の付いた請求書を学校等へ送付することで行う。

学校等は、請求内容を納品書等と確認のうえ、請求書に付いている振込依頼書を使用して食品代金を振込む。

なお、食品代金の領収書は、東邦銀行の受領書又は郵便局の振替払込請求書兼受領書をもって代えている。

(2) 学校給食の衛生管理に関する業務

ア 衛生管理講習会の開催

学校給食における食中毒防止の観点から、衛生管理の徹底を支援するため県教育委員会の共催を得て、栄養教諭・学校栄養職員を対象に「栄養教諭等衛生講習会」、学校給食調理員を対象に「学校給食調理員衛生講習会」を開催している。

イ 学校給食用食品の食品検査

食品安全衛生管理の強化のため、平成27年度より「食品安全衛生管理室」を設置し、食品衛生の専門

家の常勤配置に加え食品衛生管理アドバイザーの委嘱により、取扱食品の検査と講習会等による市町村の支援を実施している。食品安全衛生管理室での検査は、一般生菌数・大腸菌群・大腸菌・黄色ブドウ球菌・サルモネラ菌・腸炎ビブリオ菌等の細菌検査項目について年間約700品目を行うとともに残留農薬やソルビン酸などの保存料と硝酸塩、亜硝酸塩などの発色剤については、専門機関に検査を委託し安全性を確認してホームページ等でお知らせしている。

また、放射性物質検査室においては、取扱食品の放射性物質検査を実施しホームページ等でお知らせしている。平成24年5月～令和元年12月現在の放射性物質検査数は112,518件になっている。

ウ 主食の委託加工工場の衛生指導

(ア) 実地調査

米飯、パン、めん等の委託加工工場で製造、納品した食品を原因とする食中毒を未然に防止する観点から、福島県パン協同組合及び福島県生麺協同組合と連携し、定期的に委託加工工場に対する立入調査とその結果に基づく指導を行っている。さらに食品安全衛生管理室において委託加工工場が製造した米飯、パン及びめんの細菌検査を実施し、安全性を確認してホームページ等でお知らせしている。

(イ) 委託加工事業者衛生研修会の開催

毎年、委託加工工場を対象として衛生研修会を開催し、衛生管理体制の充実・強化に努めている。

エ 衛生管理等中央研修参加支援

学校給食関係機関・団体等が主催する全国規模の研修への栄養教諭等学校給食関係者の参加を支援している。

- ・学校給食の衛生管理等に関する指導者講習会（東京都）

オ ノロウイルス食中毒予防対策

学校給食においてノロウイルスによる集団食中毒が多くみられるため、衛生管理を徹底し、感染症の発生を防止することが急務であることから、県学校給食会及び主食の委託加工工場における衛生管理の強化に努めている。

○ 県学校給食会内の感染防止対策

- 1 手洗いマニュアルの作成・提示
- 2 ノロウイルス保菌検査の実施
- 3 職員・委託配送社員の毎日の健康確認 など

○ 主食の委託加工工場に対するノロウイルス防止のための衛生管理講習会の開催等衛生管理指導

カ HACCP（危害分析重要管理点）の考え方を取り入れた衛生管理の推進

平成30年6月13日に食品衛生法の一部を改正する法律が公布され、全ての食品事業者はHACCPに沿った衛生管理に取り組むこととなったことから、県学校給食会におけるHACCPの取り組み（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）を推進している。

また、委託加工工場については、業界団体が作成した手引書に基づきHACCPの取り組みが推進されるよう福島県パン協同組合及び福島県生麺協同組合との連携を強化している。

キ 検査機器の貸出

学校給食実施現場等に対し、「簡易ふらん器」「ATP拭き取り検査器」「糖度測定器」「塩分測定器」「手

洗いチェッカー」「標準温度計」「紫外線ランプ」「自記温湿度計」の貸出を行い、細菌性食中毒の防止及び衛生管理の意識高揚を図っている。

(ア) 簡易ふらん器

簡易検査培地（一般生菌数、大腸菌群及び黄色ブドウ球菌）を利用して、給食現場の細菌検査を簡便に行うことができる。

(イ) ATP 拭き取り検査器

調理場内の設置機器や調理器具、手指等の汚れ度合いの測定結果が約10秒で判明することから、その場での的確な衛生管理を簡便に行うことができる。

(ウ) 糖度測定器

測定器にサンプルを1～2滴垂らして覗くと境界線が現れるので、簡単に読み取ることができる。

(エ) 塩分測定器

サンプルに測定器を入れると塩分濃度が測定される。

(オ) 手洗いチェッカー

専用ローションを汚れに見立てて塗り、手洗い後専用ライトの下に手をかざすと洗い残しが光り、適切な手洗いができているか目で見て確認することができる。

(カ) 標準温度計

二重管構造（目盛がガラス管に封入）で、基準温度計に最も近く、調理室等で使用している温度計の計量確認を行うことができる。

(キ) 紫外線ランプ

試薬（クルクミン液）を利用して、食器具等の残留脂肪分の検出を行うことができる。洗浄後の食器具等に、試薬をまんべんなく付けて水洗いし、暗所で紫外線を照射する。脂肪分が残っていた場合は、その部分が黄緑色の蛍光を発する。

(ク) 自記温湿度計

一定時間毎に温度・湿度を自動的に記録し、その記録は専用の読取り機を介してパソコンに保存することも可能で、調理室内、配送車の継続的な温度管理を行うことができる。

(ケ) 検査機器の申込方法等

- a 申込方法……………県学校給食会に確認のうえ、申込書を送付する。
- b 貸出・回収方法……………県学校給食会の車輛にて無償で行う。

(3) 安全衛生管理体制の整備

(ア) 食品安全衛生管理室の設置

平成27年度から食品安全衛生管理室を設置し、食品衛生の専門家の常勤配置を行い、安全衛生管理の強化に努めている。

(イ) 食品衛生管理アドバイザーの委嘱

食品衛生の専門家を食品衛生管理アドバイザーとして平成26年度から委嘱し、県学校給食会取扱食品の衛生管理や市町村等への派遣による支援を行っている。

(4) 品質等の確認

(ア) 精米及び米飯

精米については異物除去などの設備が整ったJAパールライン福島の精米工場できれいに精するとともに、精米全袋の放射性物質検査を実施している。また、玄米・精米検定要領に基づき、品質、量目、包装荷姿及び数量等について、一般財団法人日本穀物検定協会の検定を受けるほか、米飯については、本会で放射性物質検査、細菌検査を行い安全性を確認している。

(イ) パン及びめん

パン及びめんの主原料である小麦粉については、小麦粉検定要領に基づき、一般財団法人日本穀物検定協会の検定を受け、品質管理を徹底している。最終製品となるパン及びめんについては、本会で放射性物質検査、細菌検査及び専門機関での残留農薬検査を行い安全性を確認している。

(5) 学校給食の普及充実に係る業務

ア 広報活動

(ア) 食育推進支援員制度

地場産物や歴史・文化などの地域特性を活かした食育活動の提案・実施に向けた取り組みを一層強化し、一般県民を含め、市町村や学校等関係機関への支援を図るために、平成28年6月から知識や経験を有する栄養教諭退職者等を食育推進支援員として委嘱している。児童生徒を対象にした食育授業、保護者等を対象とした料理教室、食生活講話等を実施し、適切な栄養管理に関する知識の普及や食品の安全性に関する情報等の提供にも努めている。

(イ) ホームページ

食育指導資料、食品の安全性、取扱食品を始めとした学校給食情報の収集に努め、ホームページ（<http://www.fgk.or.jp>）、給食会だより等を活用し、随時、それらの情報提供を行っている。

《ホームページの内容》

- ・給食会について
 - プロフィール、経営ビジョン、業務内容、事業計画及び事業報告等
- ・食品案内
 - 新規取扱食品、県産食品等
- ・安全衛生管理事業
 - 安全・安心の取り組み
- ・食育・普及充実事業
 - 広報、調査活動、食育推進支援員制度、受託事業、学校給食表彰等
- ・トップページ
 - 放射性物質検査結果、学校給食会だより、教材貸出案内、年間スケジュール等
 - 学校給食管理システム貸出案内等

イ 調査研究活動等

(ア) 食育に関する調査研究

平成17年7月に施行された食育基本法において、子どもに対する食育がより一層重要視され、各学校では「食育」が喫緊の課題となった。

そこで学校給食実施現場における食育指導の支援を目的として、平成18年度から食育に関する調査研究会を設置し活動を行っている。調査研究活動の結果については、研究集録等に取りまとめ、県内の学校等へ配布している。

平成18・19年度	学校給食を活用した食に関する指導
平成20・21年度	学校における食育の在り方
平成24年度	大規模災害と学校給食
平成25・26年度	学校給食と食物アレルギー
平成27年度	ふくしまを知って！味わう！学校給食～食文化の伝承と地場産物の活用～
平成28年度	ふくしまを知って！味わう！学校給食Ⅱ～行事食と食文化の伝承～
平成29年度	～生きた教材としての～ふくしまの学校給食献立！・料理レシピ活用集・

(イ) 「学校給食の手引」等の発行

平成6年3月に、県教育委員会編集のもと学校給食の管理運営、指導方法や資料を収録した「学校給食の手引」を発行し、平成15年3月には、県教育委員会監修のもとその内容を全面的に見直し、新たに衛生管理編と食に関する指導編などを加えた「学校給食の手引」を発行して、学校給食実施現場等に配布した。さらに、食育の観点から学校給食法の目的、目標が見直され、学習指導要領の総則等にも食育の推進が明記されたことなどから、平成23年3月には、食中毒事故等対応マニュアルを追加した「学校給食の手引～食育の充実のために～」を発行して、学校給食実施現場等に配布した。

そして、平成30年度、令和元年度には学校給食法の改正内容を踏まえるとともに、食育推進の内容を充実させるために、県教育委員会の監修を得て「学校給食の手引～食育の充実のために～」(改訂版)を作成、学校給食実施現場等に配布して食育指導の充実を図ることとした。

ウ 研修会・講習会の開催等

(ア) 新任所長等研修会

学校給食関係者の職務内容は、学校規模、調理方式(単独調理方式、共同調理場方式)等によって異なるが、複数校を所管する共同調理場の役割、学校給食の現状等について理解を深め、円滑な調理場運営を支援するため、平成22年度から新任の共同調理場所長等を対象とした研修会を開催している。

(イ) 学校給食用パン講習会

食育指導に活用することができるよう、平成22年度から栄養教諭・学校栄養職員等を対象に、多様化しているパンについての専門的知識習得を支援するための講習会を開催している。

(ウ) 研修会・講習会の開催

学校給食関係者の一層の資質の向上を図り、その知識等習得を支援するため、栄養教諭・学校栄養職員等を対象に、研修会、講習会を開催(共催を含む)している。

(エ) 各種研究大会等の派遣

学校給食の意義と役割について認識を深め、資質向上を図るため各組織や機関を通じて行われる全国・ブロック等の各種研究大会等に学校給食関係者を派遣している。

エ 貸出事業

学校給食を活用した食に関する指導をより一層支援するため、多様化する学校給食や食育指導の補助教材の充実を図り、貸出を行っている。

(ア) 学校給食の食事内容の多様化に対応するため、バイキング用食器、テーブルマナー用食器、和食器、コーヒーカップ等を備え貸出を行っている。

(イ) 給食指導、食育指導及び衛生管理指導用ビデオテープ、食育指導用絵本、紙芝居、エプロンシアターや、指導内容に応じたフードモデル、料理カード等を備え、指導教材として貸出を行っている。

(ウ) 学校給食の歴史を学ぶ補助教材として、歴史年表パネル、各年代別モデル献立パネル等を備え貸出を行っている。

・バイキング用食器 ・テーブルマナー用食器

(エ) 食器・教材の申込方法等

a 申込方法…県学校給食会に確認のうえ、申込書を送付する。

※ホームページ (<http://www.fgk.or.jp>) を参照



b 貸出・回収方法…原則として食品等の納品日に納品・返却とし、県学校給食会の車輛にて無償で行う。

(オ) 冷凍冷蔵庫等の貸出

学校給食用食品の衛生的な保管及び配送の効率化を図るため、学校給食用冷凍冷蔵庫等の無償貸出し及び更新する事業を行っている。

なお、令和元年度末の貸出先及び台数は137箇所、延べ161台となっている。

(カ) 学校給食業務支援ソフト（学校給食管理システム）の貸出

学校給食管理システムは、献立作成等のパソコンソフトで、栄養教諭及び学校栄養職員の学校給食にかかる事務の軽減化を図り、食に関する指導及び学校給食の衛生管理の支援並びに県学校給食会への食品の発注・納入の利便性を図ることを目的として、平成14年度に導入し、無償で貸出しを行っている。

学校給食管理システムの機能概要は、表12 292ページのとおりである。

なお、令和元年度末の総貸出件数は、133件となっている。

(キ) 会場貸出

学校給食の円滑な実施、その充実発展及び食育の推進を支援するため、食育推進活動などを実施する関係機関等に対し、県学校給食会研修室等の貸出を行っている。

オ 学校給食優良団体・功労者の表彰

学校給食の実施内容が優良で他の模範となる学校及び学校給食共同調理場については、学校給食優良団体として、学校給食の普及・改善に寄与された個人などについては、学校給食功労者として、また、平成29年度からは新たに、学校給食における県産食材の活用特に功績のあった学校、学校給食共同調理場及び市町村教育委員会等に対し、県教育長賞（県産食材活用部門賞）として、その功績を讃えるとともに、さらなる学校給食の普及・充実を図るために、福島県教育委員会の共催を得ながら福島県学校給食研究会と連携して表彰をしている。

カ 学校給食関係研究団体に対する助成

学校給食の内容充実を期するため、学校給食関係研究団体へ助成を行っている。また、研究団体の運

営強化を図ることを目的として平成14年度からは、10年間に限り一定額を増額して助成する事業を実施した。令和元年度の助成団体は5団体となっている。

表12 学校給食管理システムの機能概要

- 1 基礎情報・目標情報
 - ・基準目標量は、対象別に1食当たり・週報・月報等すべて準備されています。
 - ・人員はクラスの児童生徒、担任、職員数まで詳細に把握できます。
 - ・児童の学年別の提供量も管理できます。
- 2 料理・献立
 - ・コピー機能が充実しており、既存の料理や標準料理から手軽に新しい料理を作れます。
 - ・コードが分からなくても、一覧表示画面から、食品・料理を選びだせます。
 - ・一つの料理・献立で、幼児・児童・生徒・成人の4種類の配分量を管理できます。
 - ・料理・献立は全て再利用可能です。
 - ・アレルギー情報を登録することにより、該当献立等の管理が出来ます。
- 3 献立計画（1ヶ月）
 - ・1ヶ月、週単位での、米飯食・パン食の分析、1食当たりの栄養価・食品群構成の分析等を画面でシュミレーションしながら献立予定が立てられます。
 - ・任意の期間での詳細な分析もできます。
 - ・給食センターでのセンター統一献立、小・中別献立、学校別献立、個別の行事食まで、多彩な献立計画が立てられます。
 - ・献立日別の総量と金額、保護者へ配布する「献立予定表」まで、多彩な帳票類でサポートします。
- 4 発注・納入
 - ・「学校別献立入力」により、1ヶ月単位で自動発注できます。
 - ・食品の取扱規格や容器単位で適切な集計・算出ができます。
 - ・調味料類のまとめ発注や数量の変更も簡単にできます。
 - ・直送品、学校別の委託業者の管理もできます。
 - ・入札による業者への食品見積もり依頼書の作成及び決定業者への発注書作成もできます。
 - ・納入明細は、発注書に基づき自動で作成できます。
 - 発注順に呼び出して、一括処理できます。
 - 数量（単位）の指示だけでできます。
- 5 献立実施・実績管理
 - ・人員変更、食品の変更から残菜量の把握まで一括管理できます。
 - ・報告書のデータは自動集計し、各種報告書（週報・月報等）が作成できます。
 - ・報告書は給食センター合計以外に学校別にも作成することができ、よりきめ細かな指導ができます。
- 6 買掛管理（仕入れ）
 - ・業者ごとの仕入れ、支払い管理ができます。
 - ・業者ごとの内税、外税の管理及び端数処理の指定もできます。
 - ・買掛元帳を作成することができ、給食センターの買掛処理ができます。

3 福島県産品を使用した食品

学校給食に地域の産品を活用することによって地域の食文化や産業、生産、流通、消費など食糧事情等について理解することができます。

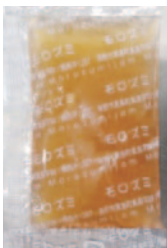
県学校給食会が令和2年2月1日現在取扱っている県産品とその加工食品は下記の表のとおりとなっています。

県産品及びその加工食品（62品目85品）

No.	本会商品 コード番号	品 名	規 格	製 造 者 等 (所在地)	県産原料
1	121002	県産りんごジャム(27年度開発品)	15 g	(株)両角ジャム (長野県)	りんご
2	121888	県産ももジャム(28年度開発品)	15 g	(株)両角ジャム (長野県)	もも
3	121023	県産梨ジャム(29年度開発品)	15 g	(株)両角ジャム (長野県)	梨
4	301071	冷凍県産しんごろう(30年度開発品)	約30 g	日畜フード(株) (須賀川市)	米
5	101129	白い発芽胚芽米(メーカー提案品)	1 kg袋	(株)米夢の郷 (会津美里町)	米
6	101114	紫黒米(メーカー提案品)	1 kg袋	会津米穀卸協同組合 (会津若松市)	米
7	101202	県産発芽玄米入り十穀米 (29年度開発品)	1 kg袋	(株)米夢の郷 (会津美里町)	米
8	302041	冷凍県産さつまいも乱切り (令和元年度開発品)	1 kg袋	(株)しらかわ五葉倶楽部 (白河市)	さつまいも
9	104058	県産大豆ミート(30年度開発品)	500 g 袋	(株)おふくろの駅 (古殿町)	大豆
10	104078	県産大豆水煮(30年度開発品)	1 kg袋	山吉青果食品(株) (桑折町)	大豆
11	304024	冷凍県産豆腐(ダイス)(28年度開発品)	1 kg袋	(株)ライクスタカギ (岐阜県)	大豆
12	306208	冷凍県産ほうれん草(27年度開発品)	1 kg袋	JA 福島さくら (田村市)	ほうれん草
13	306184	冷凍県産ブロッコリー(28年度開発品)	1 kg袋	(株)しらかわ五葉倶楽部 (白河市)	ブロッコリー
14	306186	冷凍県産ブロッコリーペースト (令和元年度開発品)	1 kg袋	(株)しらかわ五葉倶楽部 (白河市)	ブロッコリー
15	302025	冷凍乱切り里芋(28年度開発品)	500 g 袋	(株)しらかわ五葉倶楽部 (白河市)	里芋
16	306236	冷凍県産トマトカット(29年度開発品)	1 kg袋	(株)しらかわ五葉倶楽部 (白河市)	トマト
17	306254	冷凍県産ダイスカロット (令和元年度開発品)	1 kg袋	(株)しらかわ五葉倶楽部 (白河市)	人参
18	107149	県産りんごソース(29年度開発品)	1 号缶	(株)両角ジャム (長野県)	りんご
19	307082	冷凍県産一口りんごコンポートカップ (30年度開発品)	1 カップ 4 ケ入	(株)しらかわ五葉倶楽部 (白河市)	りんご
20	308009	冷凍県産なめこ(29年度開発品)	1 kg袋	(有)加茂農産 (いわき市)	なめこ

No.	本会商品 コード番号	品 名	規 格	製 造 者 等 (所在地)	県産原料
21	310991	冷凍県産 鯉澱粉付(29年度開発品)	50 g	(有)オチアイ (郡山市)	鯉
22	(30 g) 310430 (40 g) 310431 (50 g) 310432	冷凍県産さんま筒切り (令和元年度開発品)	30 g、40 g、 50 g	(有)オチアイ (郡山市)	さんま
23	(50 g) 310757 (60 g) 310760	冷凍県産シマガツオ切身 (28年度開発品)	50 g、60 g	(有)海幸 (いわき市)	シマガツオ
24	(40 g) 310765 (50 g) 310766	冷凍県産カツオ切身澱粉付 (30年度開発品)	40 g、50 g	(有)海幸 (いわき市)	カツオ
25	(50 g) 310769 (60 g) 310770	冷凍県産シマガツオ竜田 (28年度開発品)	50 g、60 g	(有)海幸 (いわき市)	シマガツオ
26	311205	冷凍県産ボイルドビーフ (29年度開発品)	1 kg袋	(有)まるい (福島市)	牛肉
27	311014 311017～311019	冷凍県産牛肉(スライス、細切り、角切り、 ミンチ)(26年度開発品)	1 kg袋	(有)まるい (福島市)	牛肉
28	311190	冷凍県産ノンスモーククロスハム (26年度開発品)	1 kg袋	(有)まるい (福島市)	豚肉
29	311191	冷凍県産ノンスモークベーコン (26年度開発品)	1 kg袋	(有)まるい (福島市)	豚肉
30	311207	冷凍県産ポークウィンナー (30年度開発品)	1 kg袋	(有)まるい (福島市)	豚肉
31	212011	冷蔵県産味付煮玉子 (令和元年度開発品)	50個入り 6個入り	(株)まる味食品 (新潟県)	卵
32	312043	冷凍県産厚焼玉子(Ca強化) (30年度開発品)	50 g × 10	(株)カネショク (埼玉県)	卵
33	312030	冷凍県産五目厚焼玉子(Ca強化) (30年度開発品)	50 g × 10	(株)カネショク (埼玉県)	卵
34	213052	冷蔵会津の小さな喫茶店ヨーグルト (メーカー提案品)	70 g	会津中央乳業(株) (会津坂下町)	生乳
35	213053	冷蔵会津のべこの乳低脂肪ヨーグルト (メーカー提案品)	90 g	会津中央乳業(株) (会津坂下町)	生乳
36	(80 g) 213065 (50 g) 213066	冷蔵B-1乳酸菌ヨーグルト (メーカー提案品)	50g、80g	東北協同乳業(株) (本宮市)	生乳
37	(味噌) 117030 (醤油) 117031	焼肉和だれ 味噌・醤油(27年度開発品)	1000ml	(有)まるい (福島市)	野菜、果実
38	117310	ふくしま味噌(メーカー提案品)	4 kg箱	内池醸造(株) (福島市)	大豆
39	117248	県産地粉Feカレーパウダー(26年度開発品)	1 kg袋	交易食品(株) (茨城県)	小麦粉
40	117600	ふくしま県産トマトジュース (メーカー提案品)	720ml	カゴメ(株) (栃木県)	トマト
41	318889	冷凍県産いか人参(29年度開発品)	1 kg袋	日畜フード(株) (須賀川市)	にんじん
42	(50 g) 318034 (60 g) 318035	冷凍福島コロッケ(27年度開発品)	50 g、60 g	(有)まるい (福島市)	豚肉
43	(40 g) 318078 (50 g) 318079	冷凍県産ポークコロッケ (27年度開発品)	40 g、50 g	山城食品(株) (福島県)	豚肉
44	(40 g) 310907 (60 g) 310908	冷凍県産さば味噌煮(県産味噌使用) (28年度開発品)	40 g × 10 60 g × 10	(株)エムケイフーズ (静岡県)	大豆
45	310773	冷凍県産メヒカリ粉付(30年度開発品)	約25 g	マルヒ食品(株) (宮城県)	メヒカリ
46	318799	冷凍県産かじきカツ(27年度開発品)	50 g	(有)海幸 (いわき市)	かじき

No.	本会商品 コード番号	品 名	規 格	製 造 者 等 (所在地)	県産原料
47	(50 g) 318839 (60 g) 318840	冷凍豆腐と鶏肉のハンバーグ (県産大豆ミート使用) (30年度開発品)	50 g、60 g	(有)トリマサ (茨城県)	大豆
48	318256	冷凍県産川俣シャモハンバーグ (令和元年度開発品)	50 g	山城食品(株) (福島県)	鶏肉
49	(40 g) 311125 (50 g) 311126	冷凍県産チキンステーキ (29年度開発品)	40 g×10 50 g×10	日畜フード(株) (須賀川市)	鶏肉
50	318611	冷凍県産鶏つくね(Ca強化) (28年度開発品)	30 g	(有)トリマサ (茨城県)	鶏肉
51	(40 g) 318316 (50 g) 318317	冷凍県産鶏つくね(25年度開発品)	40 g、50 g	(有)まるい (福島市)	鶏肉
52	(50 g) 318072 (60 g) 318073	冷凍県産豚肉キャベツメンチカツ (27年度開発品)	50 g、60 g	山城食品(株) (福島県)	豚肉
53	(40 g) 318407 (50 g) 318408	冷凍県産豚モモかつ(27年度開発品)	40 g、50 g	山城食品(株) (福島県)	豚肉
54	(40 g) 318843 (50 g) 318844	冷凍県産棒豚ヒレカツ (30年度開発品)	40 g、50 g	(有)まるい (福島市)	豚肉
55	(40 g) 318162 (50 g) 318163 (60 g) 318164	冷凍県産ヒレカツ米粉パン粉使用 (27年度開発品)	40 g、50 g、 60 g	(有)まるい (福島市)	豚肉
56	(40 g) 318095 (50 g) 318096 (60 g) 318097	冷凍県産チキンカツ米粉パン粉使用 (27年度開発品)	40 g、50 g、 60 g	(有)まるい (福島市)	鶏肉
57	315015	冷凍県産一口とちおとめゼリー (30年度開発品)	18 g×3	(株)しらかわ五葉倶楽部 (白河市)	いちご
58	315012	冷凍県産一口りんごゼリー (30年度開発品)	18 g×3	(株)しらかわ五葉倶楽部 (白河市)	りんご
59	315007	冷凍県産一口キウイゼリー (30年度開発品)	18 g×3	(株)しらかわ五葉倶楽部 (白河市)	キウイ
60	315011	冷凍県産一口桃ゼリー (30年度開発品)	18 g×3	(株)しらかわ五葉倶楽部 (白河市)	桃
61	315008	冷凍県産一口トマトライチゼリー (30年度開発品)	18 g×3	(株)しらかわ五葉倶楽部 (白河市)	トマト
62	315005	冷凍県産一口梨ゼリー (令和元年度開発品)	18 g×3	(株)しらかわ五葉倶楽部 (白河市)	梨

No.2 県産ももジャム	No.8 県産さつまいも 乱切り	No.9 県産大豆ミート	No.12 県産ほうれん草
			
No.13 県産ブロッコリー カット	No.41 県産いか人参	No.46 県産かじきカツ	No.57 県産一口とちお とめゼリー
			

4 備蓄用食品

地震や水害等の災害時の非常事態に備えて、県学校給食会が令和2年2月1日現在取扱っている
備蓄用食品は下記の表のとおりです。

備蓄用食品（8品）

No.	本会商品 コード番号	品 名	規 格	製造者等 (所在地)	賞味期限・ リードタイム	含有アレルゲン 物質
1	191031	救給カレー	150 g 250 g	アルファード食品 (島根県)	製造後3年6ヶ月 リードタイム2ヶ月	特定原材料 28品目無し
2	191035	救給五目ごはん	130 g 200 g	アルファード食品 (島根県)	製造後3年6ヶ月 リードタイム2ヶ月	特定原材料 28品目無し
3	191033	全学栄 救給根菜汁	150 g	アルファード食品 (島根県)	製造後3年6ヶ月 リードタイム2ヶ月	特定原材料 28品目無し
4	191034	全学栄 救給コーンポタージュ	130 g	アルファード食品 (島根県)	製造後3年6ヶ月 リードタイム2ヶ月	特定原材料 28品目無し
5	101031	安心米（わかめご飯）	100 g	アルファード食品 (島根県)	製造後5年6ヶ月 リードタイム1ヶ月	特定原材料 28品目無し
6	101032	安心米（きのこご飯）	100 g	アルファード食品 (島根県)	製造後5年6ヶ月 リードタイム1ヶ月	特定原材料 28品目無し
7	101033	安心米（ひじきご飯）	100 g	アルファード食品 (島根県)	製造後5年6ヶ月 リードタイム1ヶ月	特定原材料 28品目無し
8	101030	カンパン	38 g	北陸製菓 (石川県)	製造後2年 リードタイム2週間	小麦、ごまを除く 特定原材料26品目無し

※「安心米」は、上記3品以外の種類もありますので、お問い合わせください。

No.1 救給カレー	No.3 救給根菜汁	No.5 安心米 (わかめご飯)	No.8 カンパン
			

図2 学校給食用米飯及び精米の提供経路図

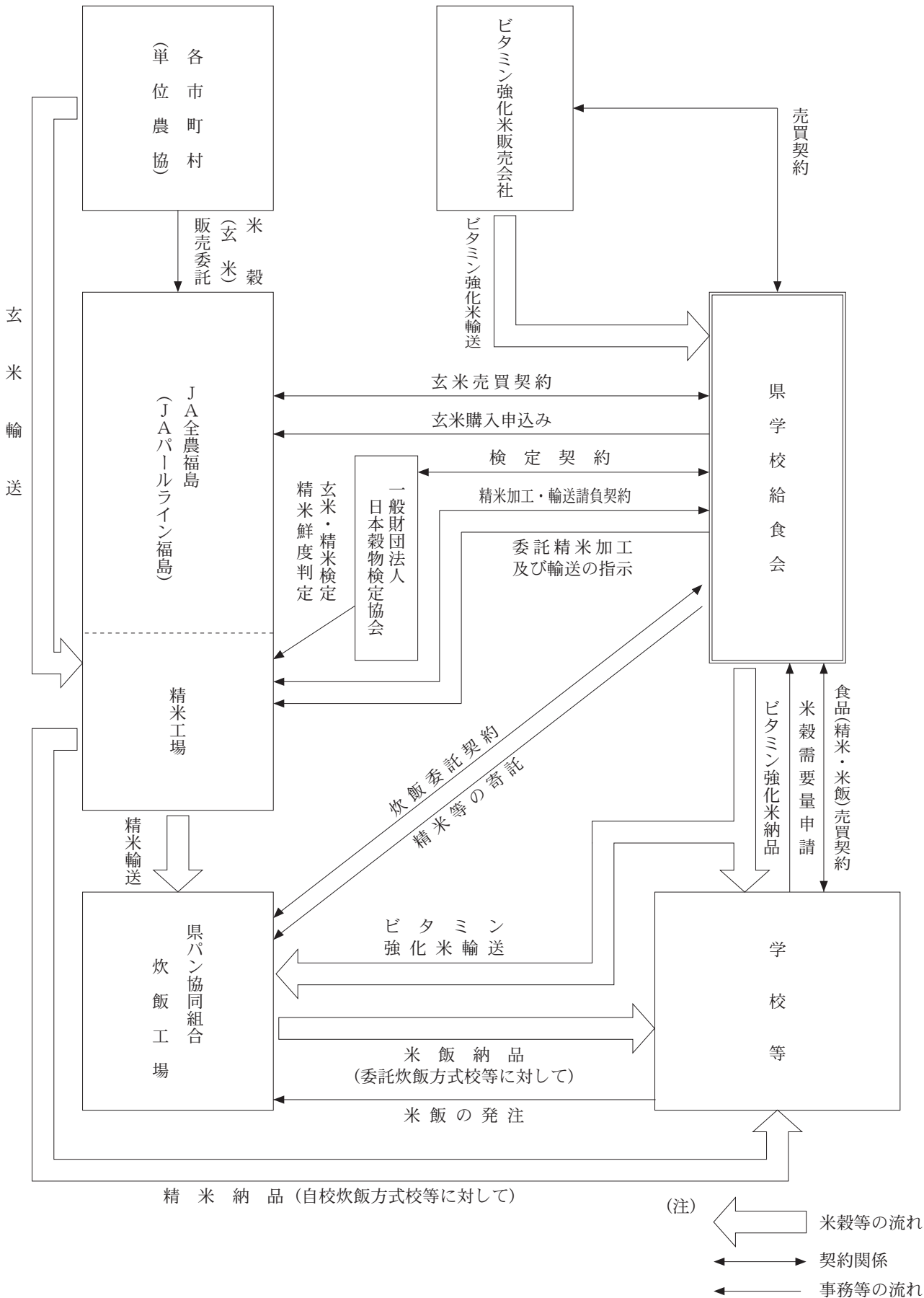


図1 小麦粉の流通関係

小麦粉会社
製粉会社

一般財団法人
日本穀物
検定協会

小麦粉
検定

小麦粉輸送
(県内分)

指定倉庫
(保管業務)

小麦粉輸送
(県外分)

小麦粉売買契約

寄託契約

県学校給食会

輸送請負契約

輸送指示

加工委託契約

小麦粉等の寄託

指定輸送業者
(輸送業務)

食品(パン及びめん)
売買契約

小麦粉需要量申請

県パン協同組合
パン工場
県生麺協同組合
めん工場

パン納品
めん納品

学校等

パン及びめん
の発注

(注)

小麦粉等の流れ

契約関係

事務等の流れ

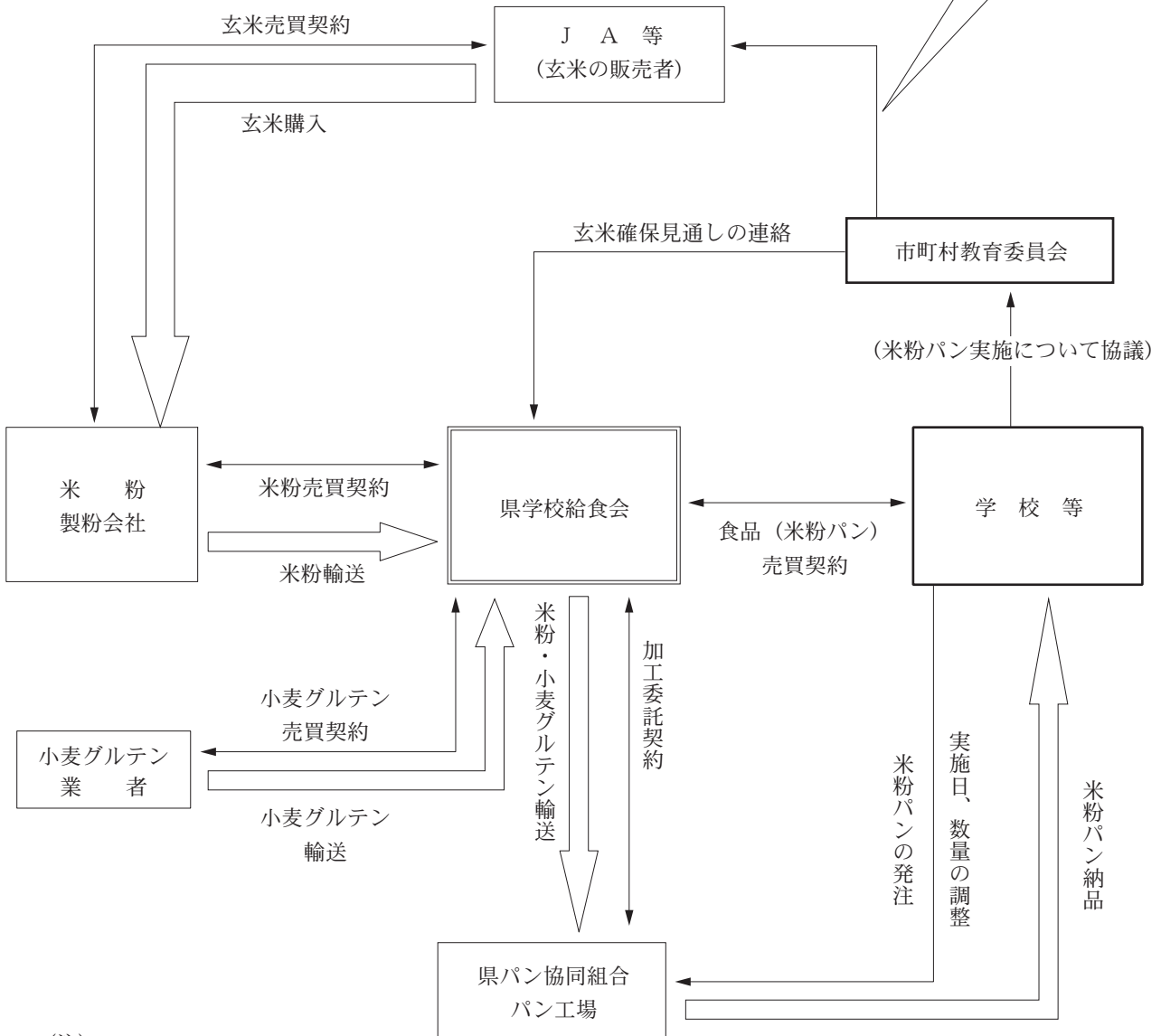
The flowchart illustrates the process for supplying school lunches from overseas. It begins with '輸出国' (Export Country) leading to '海上輸送' (Sea Transport), which then goes to '指定輸入業者 (輸入業務)' (Designated Importer (Import Business)). This step involves '輸入許可' (Import License) from the '財務省 (税関)' (Ministry of Finance (Customs)) and '厚生労働省 (食品検査)' (Ministry of Health, Labour and Welfare (Food Inspection)). The process continues to '国内輸送' (Domestic Transport) to '指定倉庫 (保管業務)' (Designated Warehouse (Storage Business)), which then goes to '指定輸送業者 (輸送業務)' (Designated Transporter (Transport Business)). These steps involve '輸入業務委託契約' (Import Business Commission Contract) and '寄託契約' (Entrustment Contract) with the '公益財団法人 学校給食研究改善協会' (Public Interest Incorporated Association for School Lunch Research and Improvement). The '指定輸送業者' then delivers to the '県学校給食会' (Prefectural School Lunch Association). This step involves '輸送請負契約' (Transport Contract). The '県学校給食会' then distributes to '県パン協同組合 パン工場' (Prefectural Bread Cooperative Bread Factory) via '輸送' (Transport) and to '学校等' (Schools, etc.) via '納品' (Delivery). The '県パン協同組合 パン工場' then distributes to '学校等' via 'パンの発注' (Bread Order) and 'パン納品' (Bread Delivery). The '学校等' then provides '売買取引' (Buy/Sell) to the '県学校給食会' via '契約' (Contract). The '学校等' also provides '需要申請及び発注' (Requirement Application and Order) to the '県学校給食会'. The '県学校給食会' then provides '供給実績報告' (Supply Achievement Report) to the '公益財団法人 学校給食研究改善協会'. The '公益財団法人 学校給食研究改善協会' then provides '期別及び年間の買受量の申請' (Application for Purchase Volume by Period and Year) to the '売買取引' (Buy/Sell) and '需要申請及び発注' (Requirement Application and Order) to the '学校等'. The '公益財団法人 学校給食研究改善協会' also provides '需要計画申請 (期別及び年間)' (Requirement Plan Application (Period and Year)), '需要計画承認' (Requirement Plan Approval), and '需給実績報告' (Requirement and Supply Achievement Report) to the '文部科学省' (Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology). It also provides '関税割当申請' (Customs Quota Application) and '関税割当発給' (Customs Quota Issuance) to the '農林水産省' (Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries). The '公益財団法人 学校給食研究改善協会' also provides '売買取引' (Buy/Sell) to the '輸出国' via '売買系契約' (Buy/Sell System Contract).

(注)

- ← 脱脂粉乳の流れ
- ↔ 契約関係
- 事務等の流れ

図5 米粉パンの提供経路図

※ 地場産米を希望する場合には、玄米の手配及び購入価格の調整を各教育委員会において行っていただくことになります。なお、手配いただく玄米は、300kg（60g規格の「100％米粉パン」で約4,700個分、「30％米粉パン」で約12,500個分）の単位での確保が必要となり、米粉に製粉後、品質保持期限の60日間で消費していただくことが前提となります。



(注)

-  米粉・グルテン等の流れ
-  契約関係
-  事務等の流れ

図6 取扱食品の不適品等発生に伴う連絡経路図

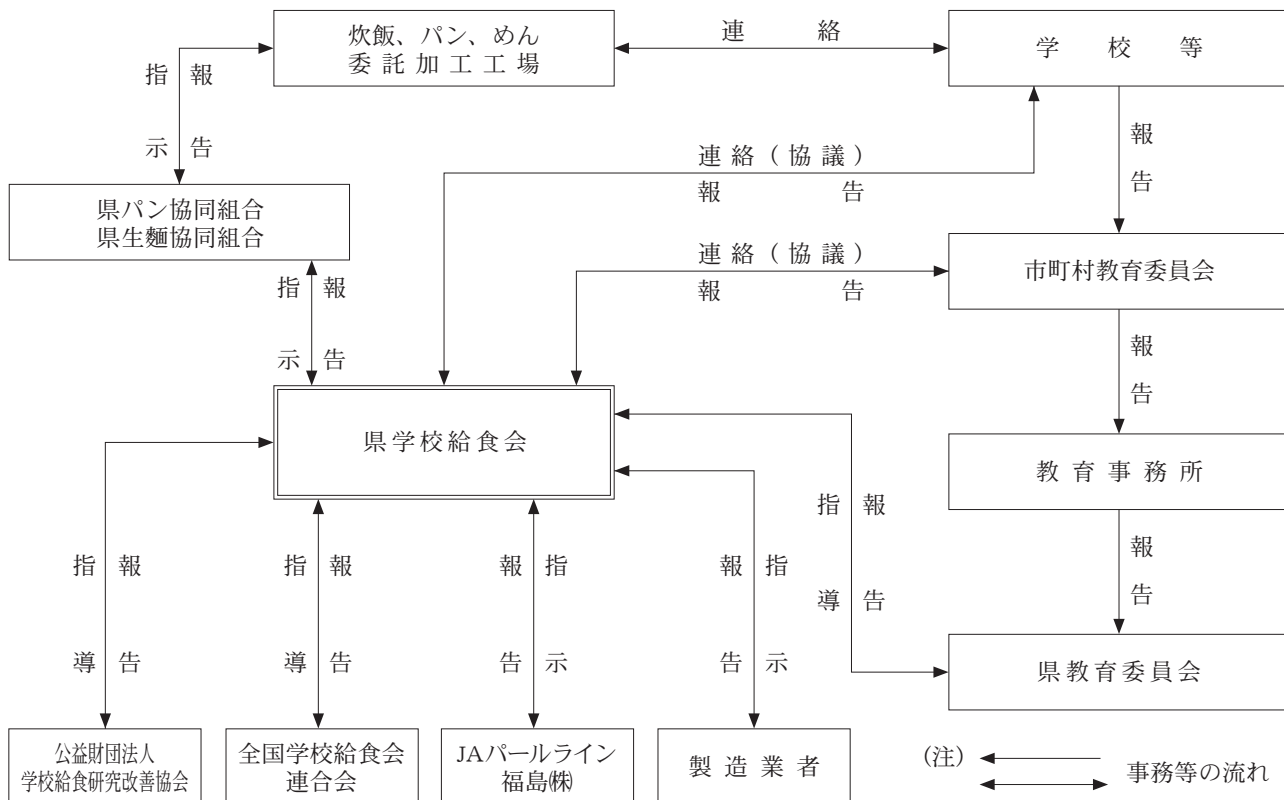
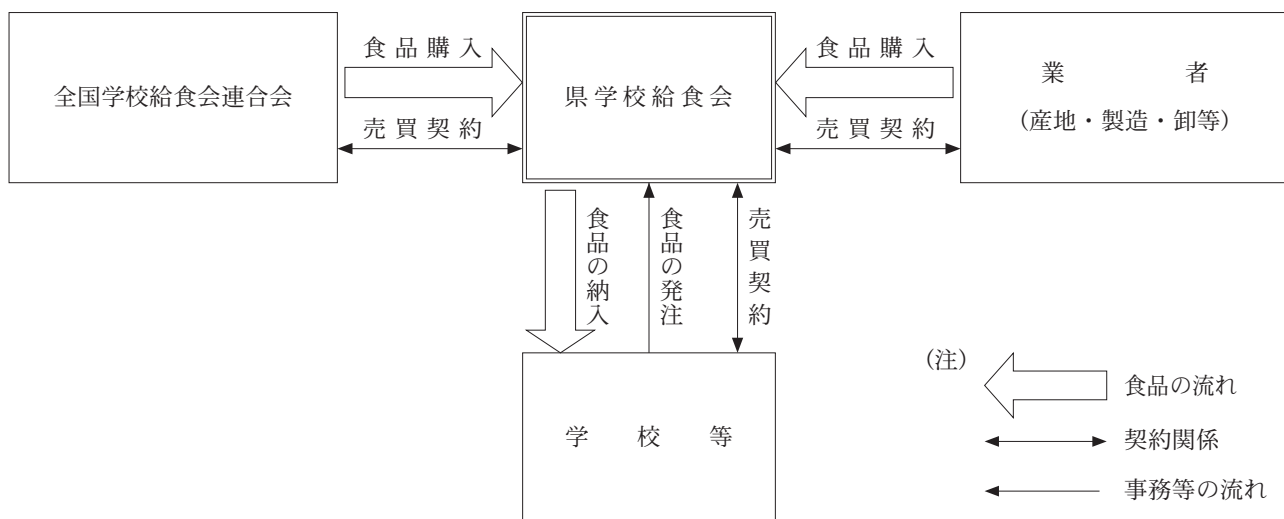


図7 一般食品の提供経路図



(様式は、県学校給食会ホームページの「関係者専用ページ」よりダウンロード。URL <http://www.fgk.or.jp/>)

令和 年 月 日

(印)

福島県学校給食会長様

(所管教委教育長又は国立・
県立・私立の学校長職氏名)

学校給食用米穀・精需要量申請について

標記について下記の通り申請書を確認のうえ提出します。

No. _____ 令和 _____ 年度第 _____ 学期分学校給食用米穀・精需要量申請書

センター又は
学 校 名

完全給食 週 _____ 回 _____

給食の形態

炊飯区分 _____ 自校、センター、委託

申 請 内 容

申請数量算出の基礎(見込量)
当月中における米穀の使用計画
1人1回当たりの
使用量(g) 実施回数(h) 実需量(kg)
(g) (回) (k g)

計 (kg)

備 考

加工業者
コード _____ 業者名

区 分

普 通 品

ビタミン強化品

計

kg

※ 1 炊飯区分該当に○印をすること。
2 計(s)はs以下を四捨五入してkgで記入願います。
3 実施人員の中には教職員及び給食従事職員も含む。
4 切断無圧ベーンには2種類あります。(普通品、ビタミン強化品)
5 3部作破、1部教委、1部本校提出(教委経由)

(精麦は、使用希望がある場合のみ記入のこと。)

(様式は、県学校給食会ホームページの「関係者専用ページ」よりダウンロード。URL <http://www.fgk.or.jp/>)

令和 年 月 日

公益財団法人 福島県学校給食会長様

(所 管 教 委 教 育 長 又 は
国 立、県 立、私 立 の 学 校 長 職 氏 名)

学校給食用脱脂粉乳需要量申請について

標記について下記の通り申請書を確認のうえ提出します。

記

令 和				年 度 第		・三半期分学校給食用脱脂粉乳需要量申請書			
コ　　ー　　ド						センター又は 学　　校　　名	センター所長 又は学校長		印
給　食　の　形　態		完　全　給　食　給　食　週　回					使　用　目　的	調　理　用	
月　　分		給　食　予　定 人　　員	給　食　回　数	(イ)給食予定 延　人　員	(ロ)1人1回 当　給　食　量	(ハ)(イ)×(ロ) 需　要　量	(ニ)前期末 見込在庫量	(ヘ)一(ニ) 申　請　量	備　　考
月　　分		人	回	人	g	kg	kg	kg	
月　　分		人	回	人	g	kg	kg	kg	
月　　分		人	回	人	g	kg	kg	kg	
月　　分		人	回	人	g	kg	kg	kg	
計						kg			

1 申請量はg以下を四捨五入してkgで記入願います。 3 実施人員の中には教職員及び給食従事職員も含む。

2 3部作成。1部学校、1部教委、1部本会提出(教委経由)

学校給食用小麦粉需要量申請について【CD22】

(様式は、県学校給食会ホームページの「関係者専用ページ」よりダウンロード。URL <http://www.fgk.or.jp/>)

令和 年 月 日

㊤

公益財団法人 福島県学校給食会 様
〔 所管教委教育長又は国立・県立・私立の学校長職氏名 〕

学校給食用小麦粉需要量申請について

標記について下記の通り申請書を確認のうえ提出します。

記

No.	コード	令和 年度第	・三半期分学校給食用小麦粉需要量申請書			
センター又は 学校名			センター所長 又は学校長		㊤	
給食の形態	完全給食	週 回	使 用 的	パン加工用 めん加工用		
申請内容 月 別	申請量算出の基礎(見込量)		計 (※)			
	当月中における小麦粉の使用計画					
	1人1回当たりの使用量(イ) (g)	実施人員(ロ) (名)	実施回数(ハ) (回)	需要量(ニ) (イ)×(ロ)×(ハ) (kg)		
月分					kg	
パ						
ン						
加						
工						
用						
計	月計					
備考			加工業者 コード		業者名	

※ 1 計(ニ)は6以下を四捨五入してkgで記入願います。 3 実施人員の中には教職員及び給食従事職員も含む。
2 3部作成、1部学校、1部教委、1部本会提出(教委経由)

外国貨物等亡失届 【CD23】

届出番号

税関様式T第1350号

外国貨物等亡失届

税関長殿

届出者住所氏名(名称及び代表権者の氏名)

令和 年 月 日

※適用法令	イ. 関稅定率法施行令第38条の規定により準用される同令第11条第1項 ロ. 関稅定率法施行令第61条の規定により準用される同令第11条第1項 ハ. 関稅暫定措置法施行令第36条第1項 ニ. 関稅定率法第13条第7項ただし書の規定を準用するコンテナーに関する通 関条約及び国際道路運送手帳による担保の下で行なう貨物の国際運送に関する通 関条約(TIR条約)の実施に伴う関稅法等の特例に関する法律第5条第2項					
輸入許可 税関	輸入許可 関	輸入許可 年 月 日	輸入許可書 等 の 番 号	品名 (免税コンテナーの 場合は種類 記号 及び番号)	数 量	価 格
亡失した年月日及び場所						
亡失した理由						
備 考						

(注) 1. この届出者欄には、住所及び氏名を記載の上、押印又は署名のいずれかを選択することができず(法人においては、法人の住所及び名称並びにその代表権者の氏名を記載の上、法人又は代表権者の押印若しくは代表権者の署名のいずれかを選択)。
2. この届出書は、2通提出して下さい。
3. この届出書には、亡失地所轄警察官署等の亡失の事実を証明した書類を添付して下さい。
4. ※印の欄は、該当する適用法令の記号を○で囲んで下さい。

(規格A4)

減免税物品減却届 【CD24】

届出番号

税関様式P第9510号

減免税物品減却届

税関長殿

申請者住所氏名又は名称

令和 年 月 日

下記の物品を減却したいので、関稅暫定措置法施行令第36条第2項の規定により届け出ます。

記 記				
品 名	数	量	価 格	
輸入許可に係る税関				
輸入の許可の年月日				輸入許可書の番号
置かれている場所				
減却の予定日時			減 却 の 方 法	
減 却 す る 理 由				

(注)この届出書は2通提出してください。

(規格A4)

