

第5章 財団法人福島県学校給食会の概要と業務内容

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物資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、物資の調達、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、学校給食用の物資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物資（一般物資）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あたるとともに、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25年11月30日までに新法人形態として認定等を受けることができるよう諸準備を進めている。

県学校給食会は、民法第34条の規定に基づく公益事業を行う財団法人として設立された。

公益法人制度改革への対応

- 専任会長の就任
- 最初の評議員選考委員会の設置

良質・安全かつ低廉な学校給食用物資を円滑に供給している。

学校給食用物資の安全性と品質管理の徹底を図るため、

- 食品検査室での抜取検査、受託検査
- 委託加工工場の巡回
- 各種検査機器の貸出し

を行っている。

学校給食の普及充実を図るため、

- 調査研究活動、研修会等の開催
- 食器、教材等の貸出し
- 学校給食優良団体及び功労者の表彰
- 学校給食関係研究団体への助成

を行っている。

(2) 県学校給食会の事業概要

ア 学校給食用の物資の供給に関する事業

学校給食の充実のため、良質で、安全かつ低廉な物資を円滑に供給することを基本とし、次のような物資を取り扱っている。

(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（めんについては、県産小麦「きぬあずま」を配合）

(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・冷凍物資（一般物資）

イ 学校給食の衛生管理に関する事業

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検査技術講習会等を開催している。

また、学校給食用物資の安全性と品質管理の徹底を図るため、食品検査室で取扱物資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物資以外の食品検査（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・教材の貸出し、冷凍保管庫等の貸出し、学校給食管理システムの貸出し、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22年4月現在の受託事業は次のとおりである。（委託元、事業名、

国、県等の事業を受託し公益法人としての事業運営を推進している。

実施年度の順で記載)

- (ア) 農林水産省「学校給食地場農畜産物利用拡大事業（地産地消・産直緊急推進事業）」（平成21、22年度）
- (イ) 福島県「米粉普及推進事業（学校給食における米粉パン普及推進事業）」（平成21年度から23年度まで）
- (ウ) 福島県米消費拡大推進連絡会議「米飯給食モニター校実践事業」（平成20年度から22年度まで）
- (エ) 独立行政法人日本スポーツ振興センター「へき地における食に関する支援事業」（平成3年度から）
- (オ) 福島県「学校給食用牛乳供給事業（学乳代金配分事業）」（平成12年度から）

(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19名（うち、会長1名、副会長3名、常務理事1名）、監事3名、評議員会は評議員30名で構成され、平成22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
		19名	3名	30名
学識経験者		1名		
学校給食実施校代表	小中学校長	5名		25名
学校給食関係団体	小中学校長会	2名	1名	
	市町村教育委員会関係	3名	1名	
	学校給食研究会（部会含む）	4名		
	PTA 連合会	1名	1名	1名
	学校給食会	1名		
学校給食関係行政機関	県教育委員会	2名		
	市教育委員会			4名

イ 委 員 会

(ア) 最初の評議員選考委員会委員（5名）

最初の評議員選考委員会は、公益法人制度改革に伴い、公益財団法人への移行認定に向け、新たな法人の最初の評議員を選任することを目的として平成22年度に設置し、委員は、現行評議員、監事、外部委員などで構成している。

(イ) 学校給食用物資委員会委員（18名）

学校給食用物資委員会は、物資の選定及び開発等の調査研究を行い、物資供給業務の適正化、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、共同調理場長、給食主任の教諭、栄養教諭、学校栄養職員などで構成している。(98ページ参照)

(ウ) 食育に関する調査研究会委員 (20名)

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。(101ページ参照)

ウ 事務局

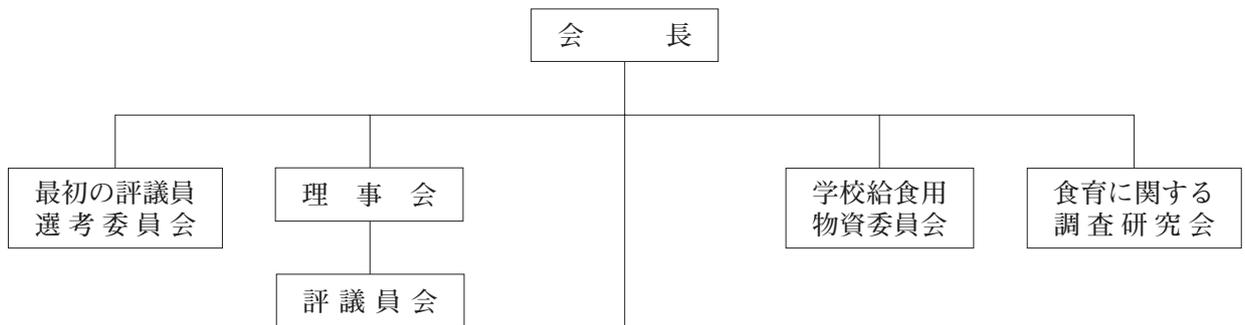
事務局長 (常務理事兼務) ほか7名

エ 組織図

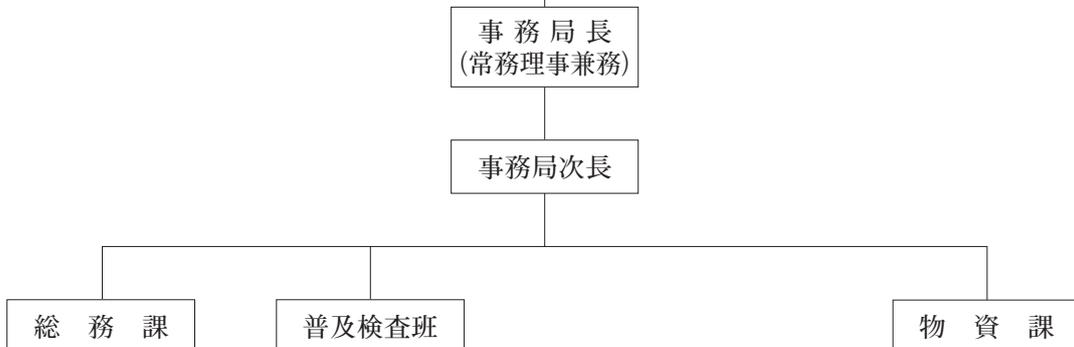
組織図は、図1のとおりである。

図1 組織図

① 理事会・評議員会・各種委員会



② 事務局



(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㎡			
○ 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
常温第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㎡	
会長室・応接室	50㎡	調理実習室	125㎡	
物資情報室	33㎡	調理準備室	20㎡	
食品検査室	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・冷蔵兼用車 (3 t)	8台	
管理棟空調設備	一式	・自家用車輛 4台		
受変電設備	一式	・委託車輛 4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	11台			



研修室



食品検査室



調理室

2 県学校給食会の業務内容

(1) 学校給食用の物資の供給に関する業務

学校給食用の物資の供給においては、米飯、パン、めんなどの主食を「基本物資」、おかずに用いる物資を「一般物資」として取り扱っている。

ア 基本物資

(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望ま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た。

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）を地場産米として供給している。

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供給している。

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、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供給している。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供給している。

学校給食用米飯及び精米の供給経路図は、図2（106ページ参照）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

米飯給食は、

- 食事内容の多様化
- 望ましい食習慣の形成を図るため、昭和51年度から導入された。

平成14年度から地場産米（市町村産米）を供給している。

平成18年度からは、胚芽米や特別栽培米も供給している。

品質確認のために玄米及び精米の全量検定を受けている。

給食用の米穀は、すべて新米を供給している。

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供給を原則としている。

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

(精白米の成分値は、五訂増補日本食品標準成分表に基づく値。

強化米の成分値は、分析した結果に基づく値。)

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	
									A			B ₁ mg	B ₂ mg			C mg
									レチノール μg	カロテン μg	レチノール当量 μg					
精白米	100	356	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	0.36	0.02	0	0	0	
合計		357	6.1	0.9	5	23	0.8	1.4	0	0	0	0.44	0.04	0	0.5	0

※ 精白米：各市町村産米。銘柄は、「コシヒカリ」又は「ひとめぼれ」で、1等米100%。

※ 強化米：精白米100に対し、ビタミン強化米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供給し、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）において供給していたが、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

平成14年度から県産小麦を配合した専用粉によるめん類の供給を開始した。

品質確認のために小麦粉の全量検定を受けている。

に伴い、平成14年度からは、独立行政法人日本スポーツ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供給している。

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供給を行っている。

b パン及びめんの供給方法

県学校給食会は、製粉会社から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供給している。

学校給食用パン及びめんの供給経路図は、図3（107ページ参照）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0.6mg、B₂を0.3mg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

項目 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められたものとする。

表6 学校給食用パンの栄養成分

(原料の成分値は、五訂増補日本食品標準成分表に基づく値。)

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 纖 維 g	食 塩 相 当 量 g
									A			B ₁ mg	B ₂ mg	C mg		
									レ チ ノ ール μg	カ ロ テ ン μg	レ チ ノ ール 当 量 μg					
強力粉 (学校給食用)	100	367	12.0	2	27	28	1.1	0.8	0	0	0	0.7	0.35	0	2.7	0
上白糖	6	23	0	0	0	0	0	0	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	7	0	0.2	0	0	0	0.01	0.06	0	0	0.1
イースト	3	3	0.5	0	0	0	0.1	0	0	0	0	0.07	0.05	0	0.3	0
食 塩	1.8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1.8
合 計		453	13.9	7	71	35	1.2	1.0	0	0	0	0.78	0.46	0	3.0	1.9

※ 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使用の場合のエネルギー：453kcal×0.7=317kcal

※ 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及び原料配合

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 纖 維 g	食 塩 相 当 量 g
									A			B ₁ mg	B ₂ mg	C mg		
									レ チ ノ ール μg	カ ロ テ ン μg	レ チ ノ ール 当 量 μg					
めん専用粉 (学校給食用)	100	367	12.5	1.7	21	31	0.9	0.8	0	0	0	1.36	0.61	0	2.4	1.5~ 2.0

※ めん専用粉：カナダ・アメリカ産80%、県内産(きぬあずま)20%を基本とする。強化ビタミン含む。

※ 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。

区 分	小麦粉100gに対する配合比率			できあがり重量
	加水量	塩分量	かん水	
ソフトめん	30~32%	1.5~2.0%	0%	200g
スパゲッティ	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

給食用脱脂粉乳は、免税措置が講じられ、用途以外の使用が禁止されている。

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) 脱脂粉乳の供給方法

脱脂粉乳の輸入業務は、財団法人学校給食研究改善協会が行っており、供給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供給経路図は、図4（107ページ参照）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、粉粒は齊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
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

（原料の成分値は、五訂増補日本食品標準成分表に基づく値。）

原 料	エ ネ ル ギ ー g	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 纖 維 g	食 塩 相 当 量 g	
								A			B ₁ mg	B ₂ mg	C mg			
								レ チ ノ ール μg	カ ロ テ ン μg	レ チ ノ ール 当 量 μg						
脱脂粉乳	100	359	34.0	1.0	1,100	110	0.5	3.9	6	0	6	0.3	1.6	5	0	1.4

平成21年度から、米粉パンの取扱いを開始した。

(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短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%の米粉パンも供給している。

米粉パンの供給経路図は、図5（108ページ参照）、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

○ 米粉30%配合の米粉パン
 (原料の成分値は、五訂増補日本食品標準成分表に基づく値。)

原 料	g	エネルギー kcal	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	
									A			B ₁ mg	B ₂ mg			C mg
									レチノール μg	カロテン μg	レチノール当量 μg					
強力粉 (学校給食用)	70	257	8.4	1.4	19	20	0.8	0.6	0	0	0	0.49	0.25	0	1.9	0
米 粉	30	107	1.8	0.3	2	7	0.2	0.4	0	0	0	0.02	0.01	0	0.2	0
上白糖	6	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
小麦グルテン	5	21	3.6	0.5	4	4	0.3	0.3	0.1	0.6	0	0	0.01	0	0.1	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	7	0	0.2	0	0	0	0.01	0.06	0	0	0.1
イースト	3	3	0.5	0	0	0	0.1	0	0	0	0	0.07	0.05	0	0.3	0
食 塩	1.8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1.8
合 計	471	15.7	7.2	69	38	1.4	1.5	0.1	0.6	0	0.59	0.38	0	2.5	1.9	

- ※ 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) 1人小麦粉・米粉70g使用の場合のエネルギー：471kcal×0.7=330kcal
- ※ 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。

- 小麦粉を使用しない米粉100%配合の米粉パン
(原料の成分値は、五訂増補日本食品標準成分表に基づく値。)

原 料	g	kcal	エ ネ ル ギ ー 質 g	た ん ぱ く 質 g	脂 質 g	カ ル シ ウ ム mg	マ グ ネ シ ウ ム mg	亜 鉄 鉛 mg	ビ タ ミ ン						食 物 纖 維 g	食 塩 相 当 量 g
									A			B ₁ mg	B ₂ mg	C mg		
									レ チ ノ ール μg	カ ロ テ ン μg	レ チ ノ ール 当 量 μg					
米 粉	80	285	4.9	0.7	4	18	0.6	1.1	0	0	0	0.06	0.02	0	0.4	0
小 麦 グルテン	20	83	14.3	1.9	15	15	1.3	1.0	0.4	2.4	0	0.01	0.02	0	0.5	0.1
上白糖	6	23	0	0	0	0	0	0	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	7	0.0	0.2	0	0	0	0.01	0.06	0	0	0.1
イースト	3	3	0.5	0	0	0	0.1	0	0	0	0	0.07	0.05	0	0.3	0
食 塩	1.8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1.8
合 計	454	21.1	7.6	63	40	2.0	2.3	0.4	2.4	0	0.15	0.15	0	1.2	2.0	

- ※ 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・小麦グルテン使用量
(例) 1人米粉・小麦グルテン70g使用の場合のエネルギー：454kcal×0.7=318kcal
※ 脱脂粉乳：ニュージーランド産。

(エ) 基本物資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物資の需要量申請者としては、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經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物資（原料等）の購入を行う。

各種需要量申請書は用紙見本（110、111ページ参照）、提出期限は表11のとおりである。

基本物資は、学校等からの需要量申請に基づき、供給を行っている。

表11 各種需要量申請書の提出期限

提出期限	件名	提出者	提出先	経由機関
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	県学校給食会	市町村教委
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	県学校給食会	市町村教委
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	県学校給食会	市町村教委

b 需要量申請の変更

基本物資は、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

県学校給食会が取り扱っている米穀、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、速やかに市町村教育委員会へ報告するとともに県学校給食会に連絡し、協議をする。

不適品等の発生に伴う連絡系統図は、図6（109ページ参照）のとおりである。

(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、速やかに市町村教育委員会へ報告するとともに県学校給食会に連絡する。

また、市町村教育委員会は県教育委員会へ、県学校給食会は財団法人学校給食研究改善協会へそれぞれ速やかに報告する。

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、校長等は、「外国貨物等亡失届」（様式112ページ参照）を県学校給食会を経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、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」（様式112ページ参照）を県学校給食会を経

由して税関長へ提出する。

イ 一般物資

取扱物資の選定は、

- 学校給食用物資委員会での選定
- 北海道・東北ブロック学校給食用物資共同購入委員会での選定
- 県産品を利用した物資の開発、選定等がある。

(ア) 取扱物資の選定等

取扱物資は、「学校給食用物資委員会」で選定した物資、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」で選定した物資等があり、毎年「学校給食用一般物資価格・栄養成分表」を作成し、学校等へ配布している。

- a 学校給食用物資委員会が行う取扱物資の選定は、「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、委員の過半数の選定を得た物資が学校給食用物資委員会選定物資となる。
- 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、より安全で良質な物資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、県産品を利用した物資の開発及び取扱いを行っている。

なお、平成22年度の取扱品目数は、77品目となっている。

福島県産の主な地元農産物等マップは、50ページのとおりである。

(イ) 取扱物資の保管管理

取扱物資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 冷凍物資の入庫検収で、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物資は、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、入庫の際に抜き取り、鮮度の確認、検収を行い冷蔵倉庫で保管する。

(ウ) 取扱物資の受注及び納品

取扱物資の購入申込みは、原則として使用日の10日前までに電話、発注書、学校給食管理システムにおけるインターネット等で受け付けており、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。

一般物資の供給経路図は、図7（109ページ参照）のとおりである。

(エ) 取扱物資の利用促進及び普及活動の強化

一般物資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、

取扱物資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 取扱物資の安全性、品質についての理解を得るため、物資の案内、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物資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物資について、学校等が検収又は調理中等に不適品等を発見した場合、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・生徒の被害拡大の防止に努める。

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。

不適品等の発生に伴う連絡系統図は、図6（109ページ参照）のとおりである。

ウ 県学校給食会物資代金の請求及び振込み

県学校給食会が供給した学校給食用の物資（基本物資、一般物資）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、物資代金振込依頼書（銀行用又は郵便局用）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上、請求書に付いている振込依頼書を使用して物資代金を振り込む。

なお、物資代金領収書は、銀行の払込金受領書又は郵便局の郵便振替払込金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

不適品への対処としては、

- 速やかな状況把握
- 事態の拡大防止
- 発生原因の究明
- 学校等への結果の報告を行う。

物資代金振込依頼書の付いた請求書で、物資代金の請求を行っている。

衛生管理については

- 講習会の開催
 - 取扱物資の食品検査
 - 学校給食実施現場からの受託検査
 - 簡易ふらん器、紫外線ランプ、ATP 拭き取り検査器、自記温湿度計、標準温度計の貸出し
- を行い充実に努めている。

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「学校給食衛生検査技術講習会」、学校給食調理員を対象に「学校給食衛生講習会」を開催している。

イ 学校給食用物資の食品検査

学校給食用物資の安全性と品質管理の徹底を図るため、食品検査室で計画的、継続的に取扱物資の抜取検査を実施している。

抜取検査は、一般生菌数・大腸菌群・大腸菌・病原性大腸菌 O157・黄色ブドウ球菌・サルモネラ菌・腸炎ビブリオ菌等について年間約370品目を行っている。

また、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、使用の有無の検査を専門機関に依頼している。

さらに、平成21年度より、学校給食実施現場等からの検査依頼にも対応し、無償で食品検査を実施して、その結果を当該学校給食実施現場等へお知らせするなど、より安全・安心な学校給食の実施の支援に努めている。

ウ 委託加工工場の衛生検査

米飯、パン、めん等の委託加工工場で製造、納品した物資を原因とする食中毒を未然に防止する観点から、独立行政法人日本スポーツ振興センターが行っている学校給食用食品等特別検査や、ATP 拭き取り検査器等を利活用しての工場巡回を行うとともに食品検査室において米飯、パン及びめん細菌検査を実施するなどして、委託加工工場に対する衛生管理上の指導・助言に努めている。

エ 検査機器の貸出し

学校給食実施現場等に対し、「簡易ふらん器」「紫外線ランプ」「ATP 拭き取り検査器」「自記温湿度計」「標準温度計」の貸出しを行い、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、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) 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。

(ウ) 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、その場で的確な衛生管理を簡便に行うことができる。

(エ) 自記温湿度計

一定時間ごとに温度・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。

(オ) 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。

(カ) 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上、申込書を送付する。
- b 貸出し・回収方法……県学校給食会の車輛にて無償で行う。

(3) 学校給食の普及充実に関する業務

ア 広報活動

食育指導資料、食品の安全性、取扱物資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。

また、学校給食実施現場等からの要請により、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。

《ホームページの内容》

- ・プロフィール（事業内容、沿革、組織等）
- ・年間スケジュール（学校給食関係行事等）
- ・物資案内（新規選定物資、行事食等）
- ・教材貸出案内（貸出教材一覧等）
- ・給食会だより（県内の学校給食情報、食育関係情報）
- ・掲示板（事業計画、事業実績報告、食品の安全性確認情報等）
- ・受発注システム（学校給食管理システムの貸出案内、取扱物資の栄養成分等情報及びバージョンアップ用プログラムのダウンロード、県学校給食会に対するオンライン発注方法等）

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

広報活動の強化を図るため

- ・給食会だよりの発行
- ・ホームページの公開を行っている。

食育に関する調査研究会を設置し、

- ・「食育に関する調査研究会収録」
- ・「学校における食育の在り方」を発行。

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年度の調査研究結果 「食育に関する調査研究会集録」
- 平成20・21年度の調査研究結果 「学校における食育の在り方」

(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。

その後、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、学校給食法の改正内容をふまえるとともに、食育推進の内容を充実させるために、このたび、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～」(本書)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、その知識習得等を支援するため、栄養教諭・学校栄養職員等を対象に、研修会、講習会を開催(共催等を含む。)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。

学校給食に関する知識習得を支援するために、

- 新任所長等研修会、学校給食用パン講習会、学校栄養職員等研修会の開催
- 研究大会等への派遣を行っている。

食器・教材の貸出し

については、

- バイキング用食器



- テーブルマナー用食器



- ビデオテープ、絵本、フードモデル、パネル等の補助教材がある。

学校給食用冷凍保管庫等の無償貸出し及び更新を行っている。

学校給食管理システムの無償貸出しを行っている。

学校給食優良団体及び功労者の表彰を行っている。

学校給食関係研究団体への助成を行っている。

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、貸出しを行っている。

(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、コーヒーカップ等を備え、貸出しを行っている。

(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しを行っている。

(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、貸出しを行っている。

(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上、申込書を送付する。

b 貸出し・回収方法……県学校給食会の車輛にて無償で行う。

(オ) 冷凍保管庫等の貸出し

学校給食用物資の品質保持等を図るため、冷凍保管庫等の無償貸出し及び更新する事業を行っている。

なお、平成21年度末の貸出先及び台数は165箇所、延べ188台となっている。

(カ) 学校給食管理システムの貸出し

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（104ページ参照）のとおりである。

なお、平成21年度末の総貸出件数は、143件となっている。

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・改善に寄与された方々には、その功績を讃えるために学校給食功労者として、それぞれ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10年間に限り一定額を増額して助成する事業を併せて行っている。

- 受託事業は、
- 学校給食地場農畜産物利用拡大事業（地産地消・産直緊急推進事業）
 - 米粉普及推進事業（学校給食における米粉パン普及推進事業）
 - 米飯給食モニター校実践事業
-
- へき地における食に関する支援事業
-
- 学校給食用牛乳供給事業（学乳代金配分事業）

(4) 学校給食の情報収集・提供に関する業務（受託事業含む。）

- ア 食品の安全性や学校給食関係情報を収集し、ホームページ、給食会によりなどで随時、情報の提供を行っている。
- イ 国・県等の学校給食に関する各種事業を受託し、県内の学校給食に対し、その施策を適切に反映させている。
 - (ア) 学校給食地場農畜産物利用拡大事業（地産地消・産直緊急推進事業）
農林水産省から事業実施主体として選定を受け、食育推進基本計画に示された学校給食における地場産物の利用割合の目標達成に向けて、学校給食における地場農畜産物の利用拡大及び定着を図っている。
 - (イ) 米粉普及推進事業（学校給食における米粉パン普及推進事業）
県からの委託を受け、米粉製品の認知度向上及び地産地消を図ることを目的として、学校給食における「米粉パン」の普及に努めている。
 - (ウ) 米飯給食モニター校実践事業
県米消費拡大推進連絡会議からの委託を受け、地場産食材を活用した地産地消総合モデル型のメニューを開発し、モニター校において生産者との交流会及び試食会を行い、学校給食における地場産物の利用促進及び米飯給食の拡大を図っている。
なお、本事業において県学校給食会が開発した商品は、51、52ページのとおりである。
 - (エ) へき地における食に関する支援事業
独立行政法人日本スポーツ振興センターからの委託を受け、高度へき地学校における学校給食の充実とその円滑な実施に寄与することを目的として、当該学校における給食物資の購入に要する経費の補助を行っている。
 - (オ) 学校給食用牛乳供給事業（学乳代金配分事業）
県知事の指定を受け、学校等から牛乳代金を回収し、乳業者への代金配分を一元的に処理して、学校給食用牛乳に係る取扱事務の集約及び合理化を図っている。

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。
 - 児童の学年別の供給量も管理できます。

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。
- 1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・献立はすべて再利用可能です。
- 価格の急な変動にも対応しています。(個別再計算・一括再計算処理)

3 献立計画 (1か月)

- 1か月、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か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物資見積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。

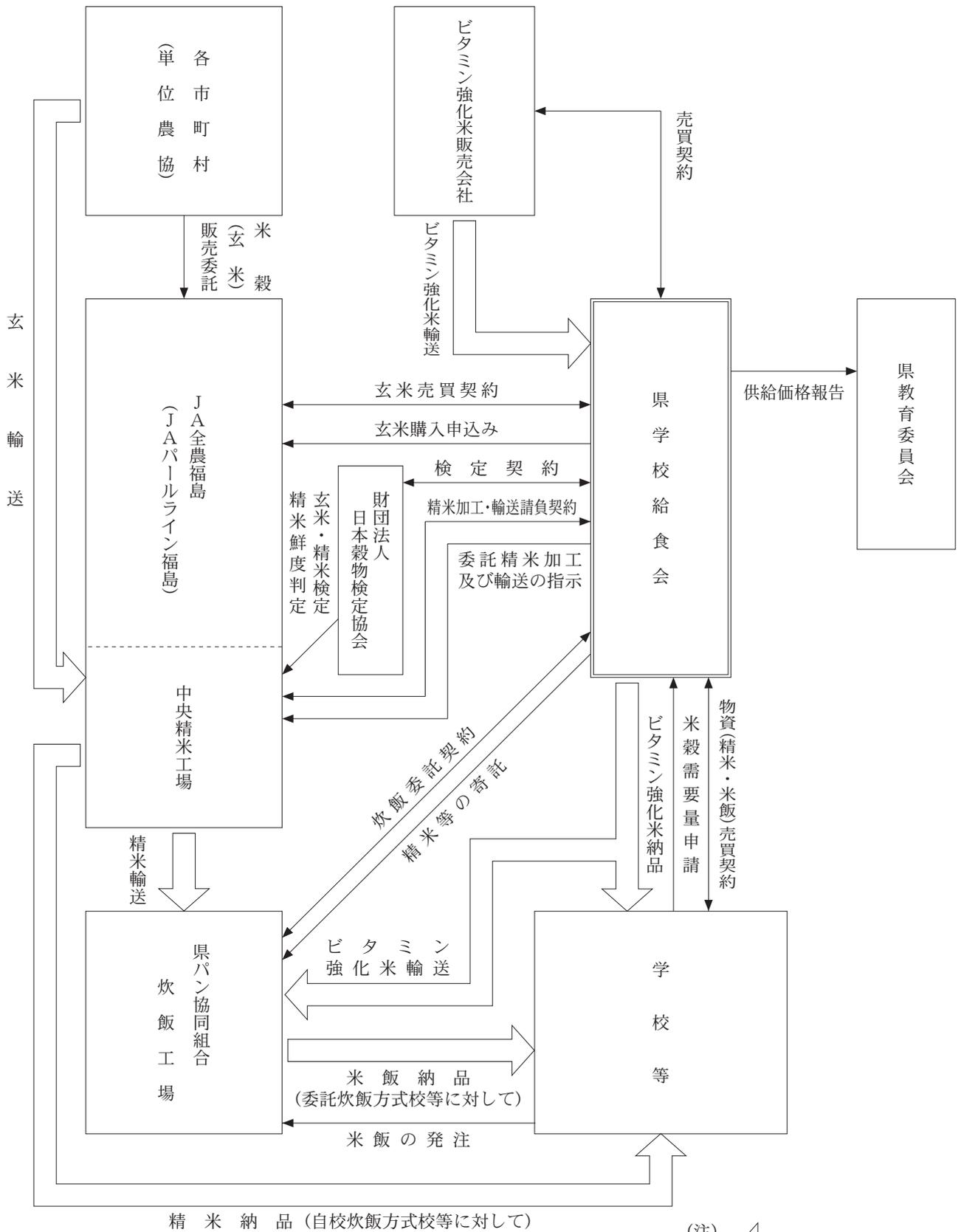
5 献立実施・実績管理

- 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。

図2 学校給食用米飯及び精米の供給経路図



(注)
 米穀の流れ
 契約関係
 事務等の流れ

図5 米粉パンの供給経路図

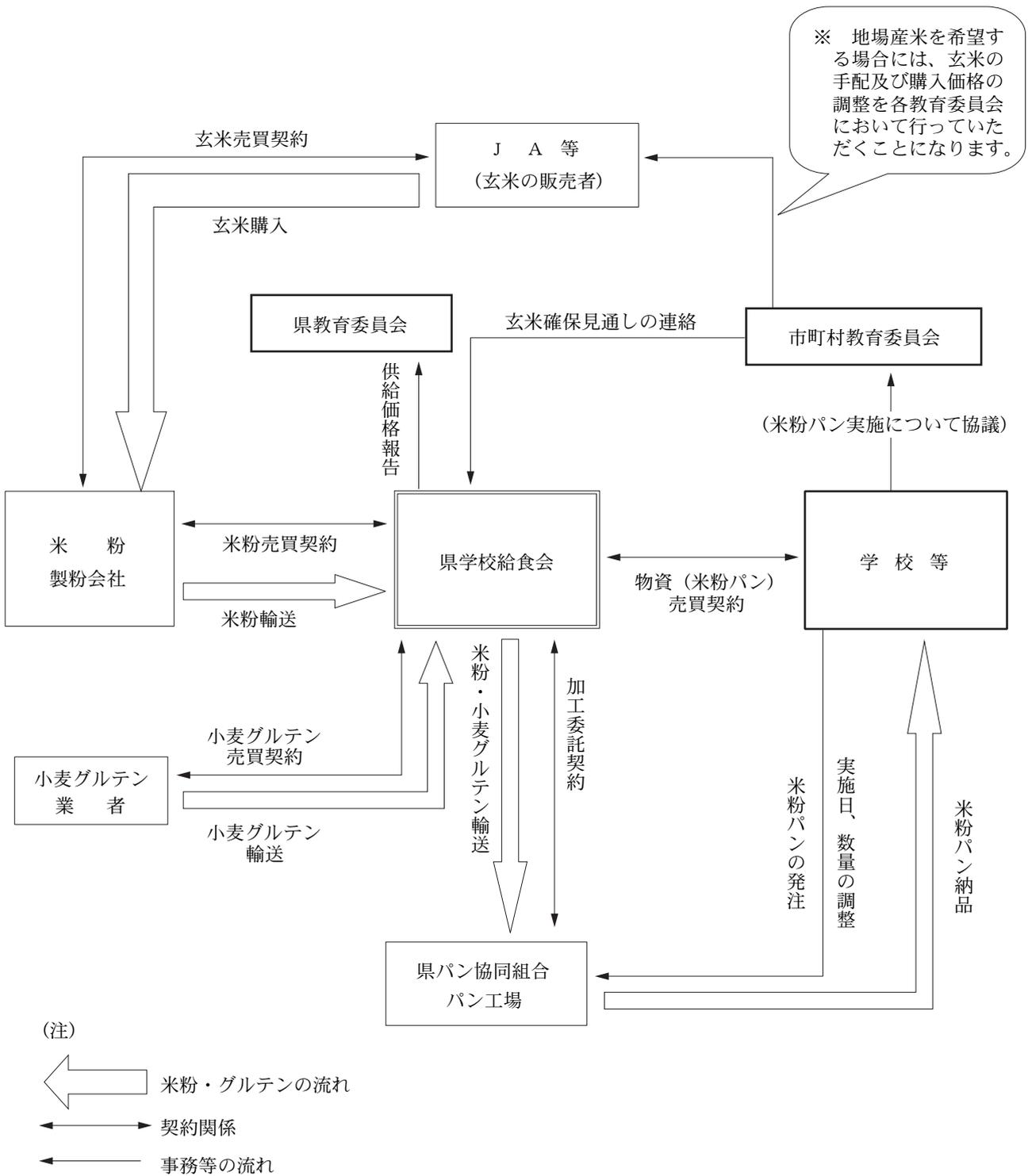


図6 取扱物資の不用品等発生に伴う連絡経路図

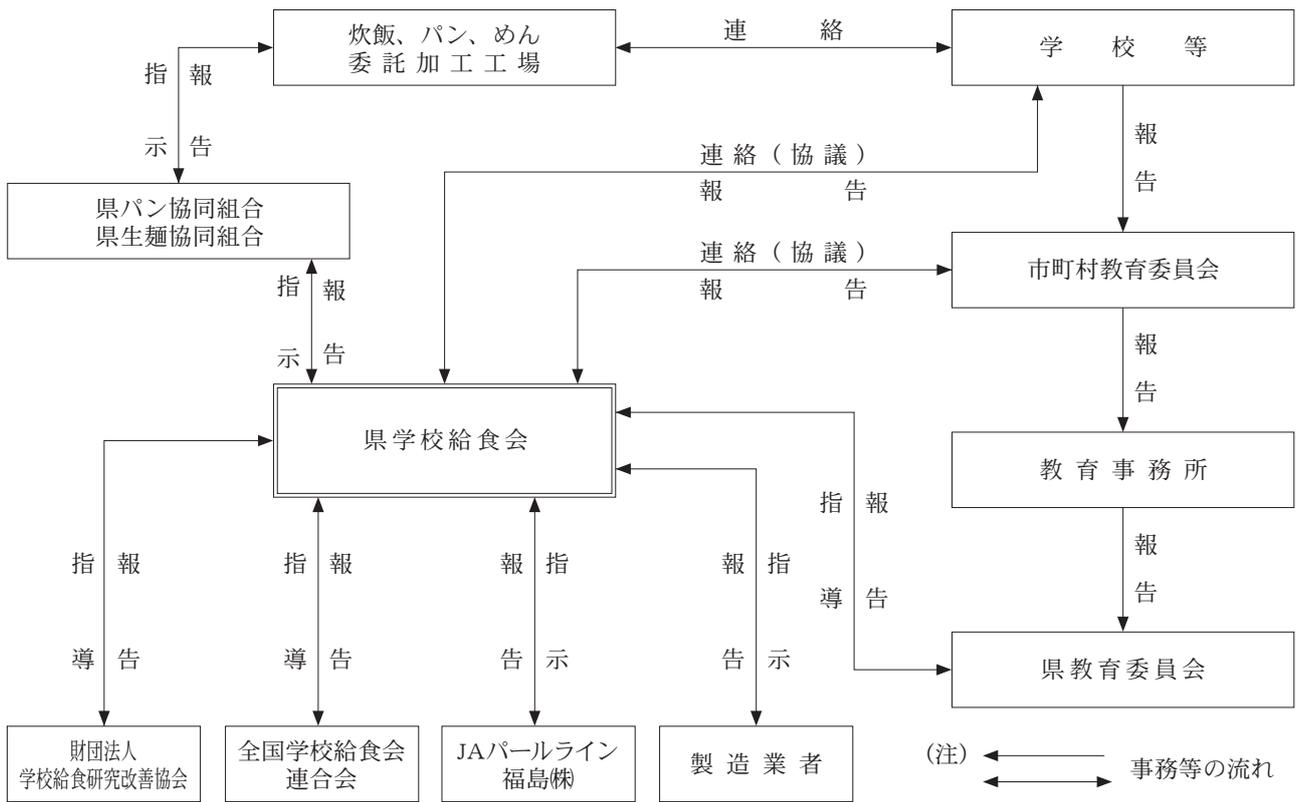
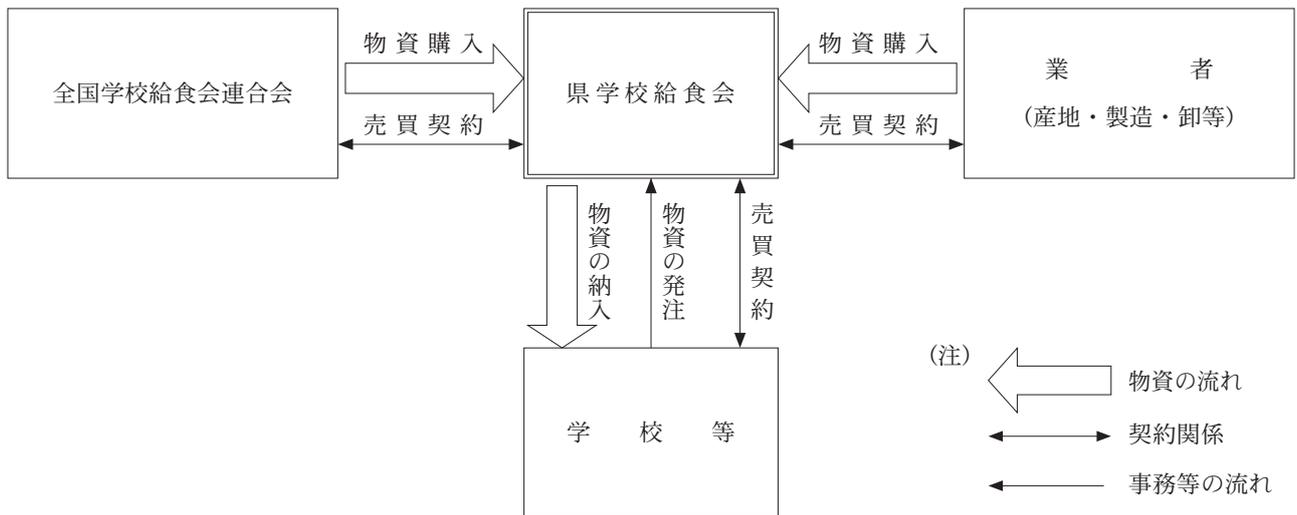


図7 一般物資の供給経路図



財団法人 福島県学校給食会長様
 (所管教委教育長又はは国立・
 県立・私立の学校長職氏名)

学校給食用米穀・精麦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. 平成 年度第 三半期分学校給食用米穀・精麦需要量申請書

コード	センター所長 又は学校長	年度第 三半期分学校給食用米穀・精麦需要量申請書		センター所長 又は学校長	回
	給食の形態	完全給食	週	回	回
申請内訳 月別	申請内訳 月分	申請量算出の基礎(見込量)		実施回数(イ) 必要量(ニ) (イ)×(ロ)×(ハ)	計
		1人1回当たりの使用量(イ)	g		
米	月分	月分	月分	月分	kg
穀	月分	月分	月分	月分	kg
備考	計	月計	月計	月計	kg
区分	普通品 強化品	申請量		加工業者 コード	業者名
		月分	kg		
合計		月分	kg	月分	kg

※ 1 牧原区分該当に○印をすること。
 2 計時は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員も含む。
 4 切断無任べんには2種類あります。(普通品、ビタミン強化品)
 5 3部作成、1部学校、1部教委、1部本会提出(教委経由)
 6 この用紙はノーカーボン複写紙ですので、必ず下敷を使用してください。
 (精麦は、使用希望がある場合のみ記入のこと。)

財団法人 福島県学校給食会長様

(所管教委教育長又はは)
 (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

No.

平成 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	回
給食の形態	完全給食	給食週	回
月分	給食予 定員	給食回数	(イ)給食予 定員
月分	人	回	(ロ)1人1 回当給食量
月分			(イ) (イ) × (ロ) 需要量
月分			(ニ) 前期末 見込在庫量
計			(イ) 申 請量
			(ニ) 備 考

1 申請量はg以下を四捨五入してkgで記入願います。
 2 3部作成、1部学校、1部教委、1部本会提出(教委経由)
 3 実施人員の中には教職員及び給食従事員も含む。
 4 この用紙はノーカーボン複写紙ですので、必ず下敷を使用してください。

(所管教委教育長又は国立・私立の学校長職氏名)

学校給食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。

No. 平成 年度第 三半期分学校給食小麦粉需要量申請書		センター所長 又は学校長		計 (※)				
月 別	申 請 内 訳	申請量算出の基礎(見込量)	申 請 中 に お け る 小 麦 粉 の 使 用 計 画	実 施 回 数 (ハ)	実 施 人 員 (ロ)	1人1回当たりの使用量(イ)	需 要 量 (ニ) (イ)×(ロ)×(ハ)	kg
パ	センター学校	センター所長 又は学校長	センター所長 又は学校長					
ン	給食の形態	完全給食	週 回					
加	申請内訳	申請量算出の基礎(見込量)	申請中における小麦粉の使用計画					
工	月 別	1人1回当たりの使用量(イ)	実 施 回 数 (ハ)	実 施 人 員 (ロ)	1人1回当たりの使用量(イ)	需 要 量 (ニ) (イ)×(ロ)×(ハ)	kg	
用	月 分	g	回	名	kg			
	計							
備 考								

月 別	麵 種 別	1人1回当たりの使用量(イ)	実 施 人 員 (ロ)	実 施 回 数 (ハ)	需 要 量 (ニ) (イ)×(ロ)×(ハ)	計 (※)
め	ソフトめん					
	中華めん					
	焼そば スパゲッティ					
ん	ソフトめん					
	中華めん					
	焼そば スパゲッティ					
加	ソフトめん					
	中華めん					
	焼そば スパゲッティ					
工	ソフトめん					
	中華めん					
	焼そば スパゲッティ					
用	ソフトめん					
	中華めん					
	焼そば スパゲッティ					
	月 分					
	計					

※ 1 計(※)はg以下を四捨五入してkgで記入願います。 2 3部作成、1部学校、1部教委、1部本会提出(教委経由) 3 実施人員の中には教職員及び給食従事職員も含む。 4 この用紙はノーカーボン複写紙ですので、必ず下敷を使用してください。

届出番号

減免税物品減却届

平成 年 月 日

税関長殿
申請者 住所
氏名又は名称 [㊤]

下記の物品を減却したいので、関税暫定措置法施行令第38条第2項の規定により届け出ます。

記			
品名	数量	価	格
輸入許可に係る税関		輸入許可書の番号	
輸入の許可の年月日			
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)

外国貨物等亡失届

平成 年 月 日

税関長殿
届出者 住所
氏名及び代表権者の氏名 [㊤]

※ 適用法令	イ. 関税率法施行令第38条の規定により準用される同令第11条第1項 ロ. 関税率法施行令第61条の規定により準用される同令第11条第1項 ハ. 関税暫定措置法施行令第38条第1項 ニ. 関税率法第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陸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 (T I R 条約) の実施に伴う関税法等の特例に関する法律第5条第2項
輸入許可税	輸入許可 輸入年月日 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)
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、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)