

# えひめの 給食だより

第107号  
 平成26年1月15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



学校給食用パン工場親子体験会風景

## 目次

- 新年のごあいさつ
  - .....公益財団法人愛媛県学校給食会 会長 加戸 守行.....(2)
  - .....愛媛県教育委員会 教育長 仙波 隆三.....(3)
- 「平成25年度食の安全に関する実技講習会」に参加して
  - .....新居浜市立泉川中学校 栄養教諭 桧垣 愛.....(4)・(5)
- 学校給食用パンの規格の変更について（御案内） .....(6)
- 平成25年度学校給食用パン工場親子体験会 .....(7)
- 食育教材の貸し出しの御案内 .....(8)

## 新年のごあいさつ

公益財団法人愛媛県学校給食会 会長 加戸守行



新年、明けましておめでとうございます。

皆様方には、日頃より本県学校給食の充実・発展に御尽力いただき、誠にありがとうございます。本年も引き続きどうかよろしくお願ひ申し上げます。

この1年、経済面では、いわゆるアベノミクスの効果で、円安・株高にGDP改善と景気回復の方向に向かっているように見えますが、本年4月からの消費税率3%アップが学校給食用物資の購入に与える影響にどう対応していくかという大きな命題が待ち構えています。当然のことながら、学校給食費を負担する保護者の家計収入がそれに見合って増加するのであれば事は簡単ですが、そうもいかぬとなると、関係者の知恵と工夫とで試練を乗り越らなければなりませんし、物資供給の衝に当たる当会としても県の軽重を問われることでもあります。

ところで、私は、昨年1年間、内閣に設置された教育再生実行会議の委員として議論に参加し、これまでに、いじめ問題についての第1次提言、教育委員会制度についての第2次提言、大学教育のあり方についての第3次提言、高大接続・大学入試についての第4次提言が提出されましたが、現在は、学制に関する議論が始められております。米国から輸入され戦後70年近くを経過した初等中等教育段階の6・3・3制も児童生徒の心身の発達段階に合わせて見直すべき時期にありますが、現在米国で主流の4・4・4制や5・3・4制が有力となると、学校給食の対象学年・対象人数が大きく左右されるわけですから、これまた大きな変動要因として強い関心を持っていただきたいところであります。

本年も、安全・安心な学校給食のために皆様方の御理解・御協力を切に念じ上げますとともに、本会に対し温かい御支援を賜りますようお願い申し上げます。まして新年のごあいさつといたします。



## 新年のごあいさつ

愛媛県教育委員会 教育長 仙波 隆三



新年あけましておめでとうございます。

皆様方におかれましては、子どもたちが生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送る基礎を培うため、日頃より、食育推進のための学校給食の充実に御尽力を頂いておりますこと

に、深く敬意を表しますとともに、厚く御礼申し上げます。

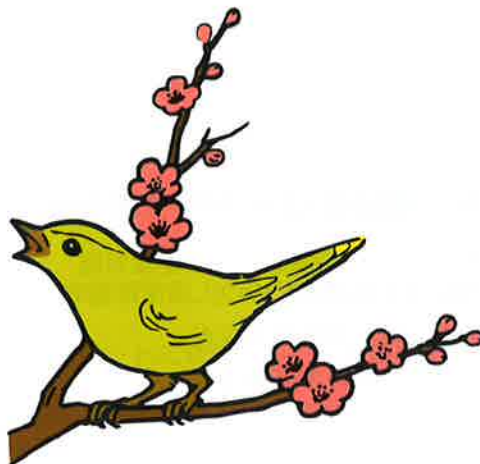
子どもたちが豊かな人間性を育み、たくましく生きていく基礎を身に付けるためには、様々な体験を通じた「食」に関する知識と、「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践するための食育の推進が極めて重要であり、食育を通じて、学校教育活動や家庭生活・地域活動等の様々な場面で地域の歴史や食文化を見つめなおすなど、自分たちの暮らす地域のことについて食を通じた理解を深めていくことが必要です。

先般、国連教育科学文化機関（ユネスコ）においては「和食 日本人の伝統的な食文化」を「フランスの美食術」や「地中海料理」などに続く5件目の食関連の無形文化遺産として登録することに決定し

たところ。和食は、自然の尊重という日本人の精神を体現する食文化であり、新鮮で多様な食材とその持ち味を生かした栄養バランスに優れた健康的な食文化であることなどが評価されたものです。もちろん正月料理を始めとする年中行事とも密接なかわりがあり、親から子へと受け継がれてきたこの和食文化をぜひ学校給食からも伝え残していただきたいと思います。そのおいしい学校給食を食べて育った子どもたちが地域愛をもった愛媛を支える宝になります。

そのような中、愛媛県食育推進計画では、「食を大切にす心の育成（人間形成）」「心身の健康のための食生活の確立と実践（健康増進）」「県民運動による食育の推進（地域活性化）」を重点目標とするとともに、学校給食における地場産物を使用する割合を35%以上としているところです。学校給食を「生きた教材」とするため、今後とも地域食材や郷土料理の活用等によるおいしい給食作りとともに、安全・安心な学校給食のための給食実施体制の充実により一層努めていただきたいと思います。

本年も、愛顔（えがお）あふれる愛媛の子どもの育成に御努力いただきますようお願い申し上げます。新年のごあいさつといたします。





## 「平成25年度食の安全に関する実技講習会」に参加して

新居浜市立泉川中学校 栄養教諭 桧垣 愛

平成25年10月23日～25日の3日間、東京都文京区にある公益財団法人東京都学校給食会で食の安全に関する実技講習会に参加してきました。

### 〈内 容〉

#### (講義)

##### ◇ 「学校給食における衛生管理について」

文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課学校給食調査官 江口 陽子 先生

食中毒防止の対策のひとつに納入業者及び食品の選定がある。献立委員会や物資選定委員会を設置し、組織としての対応が重要である。「学校給食施設・設備の改善事例集」の衛生管理を充実させるためのステップ表(P3)を調理員と確認し、衛生管理意識を高めてもらいたい。また、「学校給食調理従事者研修マニュアル」の衛生管理評価のチェックリスト(P89)を一人ひとりで評価すると各調理場の課題を見つけやすい。食物アレルギー対応では、作業工程表や作業動線図では注意点やポイントを記載しておくとう間違いが起きにくい。

##### ◇ 「平成24年度食の安全に関する実態調査報告」

独立法人日本スポーツ振興センター学校安全部安全支援課 峯田 一弘 先生

「平成24年度学校における食の安全に関する実態調査報告書」の中の事例について。

ヒスタミン食中毒の事例では、納入業者に対して定期的なヒスタミン検査を求めていなかった事や、納入業者への指導が不十分であった事等が原因であった。ノロウイルスによる食中毒の事例では、体調に異常があった休日の健康観察がされていなかった事や、焼成後のパンを取り扱う際に、使い捨て手袋を再利用していた事が原因であった。どのような事例でも、異常事態が発生した場合は学校給食関係者全体で迅速な情報の共有を行い食中毒の拡大を防ぐことが大切である。

日本スポーツ振興センターのホームページの中に学校給食の衛生管理について役立つ情報がダウンロードできるので、活用してもらいたい。

#### (実技)

- ◇ 自調理場で採取してきた検体の一般生菌・大腸菌群・大腸菌検査
- ◇ 自分の手鼻のブドウ球菌検査
- ◇ 手洗いと調理器具の洗浄・消毒効果確認のための大腸菌群検査
- ◇ 自調理場から持参した食器のでん粉・脂肪残留検査
- ◇ 自分の手指と検査室で気になった箇所(ATP)検査



峯田先生より  
ATP検査のレクチャー  
「ATP検査はふき取りをし  
たらすぐに計らないと反  
応が進んでしまう。」

- ◇ 食物アレルギー（えび・かに・卵）の簡易検査
- ◇ ヒスタミン簡易検査

一般生菌の中に大腸菌群があり、その中に大腸菌、その中にO-157が存在する。なので、細菌検査では前者の方が低い数値が出ると検査結果が正確でないという注意を受けた。

食器のでん粉の残留検査はヨウ素溶液（市販のヨードチンキを蒸留水で5倍に薄めたもの）で行い、脂肪の残留検査は0.1%クルクミン溶液0.1gをエタノールで溶かし、100mlにしたもので行った。



検査を行う会場の様子



ペトリフィルムによるまな板の洗浄効果を確認するための大腸菌群の検査



手指・鼻腔の黄色ブドウ球菌検査（乳黄色の白濁環を有する黄色コロニーが黄色ブドウ球菌）



もやしを触って水洗いだけの手に残る大腸菌群検査

#### （協議）

- ◇ 各調理場で検討したい題材に関するグループディスカッション

5班に分かれてグループディスカッションを行い、その後話し合った内容を発表し、参加者全員で共有した。内容としては、調理従事者への指導方法や健康管理について、調理作業時間について、施設設備が不十分な施設における対応について、納入業者の衛生指導や仕入れ基準について、食物アレルギーの対応について、等があった。

#### 〈感想〉

講義では衛生管理について具体的な事例を学び、自調理場での改善すべき点を確認することができました。また講義だけでなく、様々な検査を実際に行うこともできたので、検査方法や検査結果の見方について知識を深められたのが良かったです。でん粉と脂肪の残留検査は調理場での実施が可能なので、定期的に行い確認したいと思います。グループ活動が多くあったので、他県の先生方と意見交換がしやすく、交流を図ることができました。今回学んだことを生かして、マニュアルに振り返り確認しながら衛生管理をこれからもすすめていきたいと思っています。

#### 利用されてますか？「ATP簡易拭取り検査機器」



この検査機器は、調理場設備や調理員の手等の洗浄度をその場ですぐに（1～2分）数値で読み取る優れたものです。拭取り検査と洗浄を繰り返すことで洗浄度を高めることができます。

本会では、試薬とセットの検査キットを無償貸与しています。お気軽に御利用ください。

詳細は「調理場における洗浄・消毒マニュアルPart II（文部科学省）」P41-42を御参照ください。

## 学校給食用パンの規格の変更について（御案内）

平成25年1月30日付け24文科ス第494号文部科学省スポーツ・青少年局長通知「学校給食実施基準の一部改正について」により、平成25年4月1日からの学校給食実施基準の一部改正が通知されましたが、その中で、児童生徒に係る身体活動レベルの見

直しにより「学校給食摂取基準」の推定エネルギー必要量が下方修正されたことを受け、各関係先と協議した結果、平成26年度より愛媛県学校給食会が供給する学校給食用パンの規格を下記のとおり変更することとしました。

### 記

|              |                                   |
|--------------|-----------------------------------|
| ・学校給食用パンの新規格 | 小麦粉重量<br>40g・50g・60g・70g・80g      |
| ・参考：従来の規格    | 小麦粉重量<br>40g・55g・65g・75g・85g・100g |

今回、学校給食用パンの規格変更を検討する過程でいくつかの御質問をいただきましたので、お答えします。

#### Q1 規格変更による愛媛県パン工業組合側の意見も聞きたい。

A 学校給食実施基準の一部改正に沿って規格変更することに賛成。（他県でも10g単位のパン供給が多いと思われる。）

#### Q2 麺併用、幼稚園向けに新規格に30g又は35gのパンも追加してほしい。

A 規格が小さくなると分割機での製品にバラつきが多くなるため、分割を手作業で行わなければなりません。

その結果作業効率が下がり、納品時刻（給食開始時刻）に間に合わなくなるおそれが生じ、また、経費もより高くなります。これらのことから、分割機で安定した作業ができる小麦粉重量40gを最小の規格とさせていただきます。

#### Q3 同じグラム数を2個にわけたパンなどを作っ

てほしい。

A 2個にわけたパンを作ることは可能ですが、通常の製造作業とは異なる作業になるため、パン工場と直接協議していただいております2次加工賃（練込み、丸パン、切目入り等）が発生する状態になりますので、各パン工場に対応できるか等の確認をしてみてください。

#### Q4 コッペパンが10g単位になる場合、食パンの切り方がどのようになるのか教えてほしい。

A 新規格の重量にはなりますが、パン工場によって製造に使用している食パンケースのサイズが異なり、スライスした厚さが異なることから、各パン工場で確認をお願いします。

## 文部科学大臣表彰

平成25年10月31日及び11月1日に三重県において開催された「第64回全国学校給食研究協議大会」において文部科学大臣表彰があり、本県関係者からは下記の学校・調理場及び個人の3部門での受賞がありました。

受賞されたみなさんおめでとうございます。

|       |                      |
|-------|----------------------|
| 学校部門  | 今治市立桜井小学校            |
| 調理場部門 | 大洲市河辺学校給食センター        |
| 個人部門  | 武方美由紀栄養教諭（西条市立神拝小学校） |



# 平成25年度学校給食用パン工場親子体験会

## 見て、聞いて、パン生地に触れて、親子でパン作り

今年度も「学校給食用パン工場親子体験会」を開催しましたので、その様子を御紹介します。



趣 旨

学校給食のパンが、どんな材料で、どのような工程で作られているのか御存知でしょうか？

学校給食用パン工場で、作業工程を実際に見て、聞いて、こね上げたばかりのパン生地に触れて、親子でオリジナルのパン作りの体験をして、学校給食用パンをもっと身近に感じていただくものです。



開 催 日

平成25年12月21日(土) 9:30~13:00



開催場所

松山市 (株)玉川製パン所



生地って  
やわらかあ〜い!



ホイロって  
蒸しぶろみたい

わたしの  
パンあれよ!

# 食育教材貸し出しの御案内

次の食育教材を貸し出し対象として加えましたので、御活用ください。

**実物大 そのまんま料理カード**  
なかしよく  
**外食・中食 + 家庭のきほん料理**  
 (株式会社群羊社刊)

中食とは…調理加工済み食品(弁当、惣菜、加工食品など)を外で買って、家・オフィスで食べること。  
 カード数…外食24・中食29  
 家庭のきほん料理17・共通14  
 合計84点

実際に食べた外食・中食を選んで(カード裏面の「似たものメニュー」も参考にしながら)、エネルギー量や栄養バランス、野菜の量をチェックしたり、過不足などの問題点を見つけたりするのに役立ちます。「家庭のきほん料理カード」を併用することにより、1食又は1日の食生活改善プランをわかりやすく展開することができます。



牛丼 (並)



牛丼 (並) ウラ

## カードの裏面には、食事チェックに役立つ、メニューの基本情報がいっぱい!

### カード番号と料理名

料理名には「英語名」も表示。児童・生徒の英語教材として、また外国人のための和食ガイドにも役立ちます。

### 分類

「外食」「中食」「家庭のきほん料理」「共通」の4つに分類。ここでの中食とは「調理加工済み食品(弁当、惣菜、加工食品など)を外で買って家・オフィスなどで食べること」と定義。「共通」カードはどのシーンでも活用することができます。

### 材料と分量

<外食・家庭のきほん料理・共通カード>  
 ・料理カードの写真当たり(1人分または1皿分)の材料と分量と表記。  
 ・分量はすべて正味重量です。  
 ・「家庭のきほん料理カード」には重量も併記(カップ、さじ)。  
 <中食カード>  
 ・料理の重量と主材料名を表記。全ての原材料名は「活用の手引き&料理データ集」(本紙)の6～7ページに掲載してあります。

### 料理区分と配膳図

「主食」「主菜」「副菜」「もう1品」の4つに区分。これらを組み合わせる食事法(料理選択型食事法)によって、健康に望ましいバランス食事の選び方・組み合わせ方の基本と応用をわかりやすく紹介できます。

### 栄養価・SV数・野菜重量

・料理カードの写真当たり(1人分または1皿分)のエネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、塩分を表示。めん類などの汁もすべて含めた値です。「微量」[Tr]等は「0」と表示。  
 ・「食事バランスガイド」(厚生労働省・農林水産省)に基づき、SV(サービング)数を表示。ただし、1つ(SV)に満たないものは表示していません。  
 ・野菜重量を表示(芋、きのこ、海藻、豆類のほか、漬け物、香りづけに使うしょうが・にんにく、彩りに添えるパセリ、青じそなどは除く)。10g未満は「少々」と表示。「中食カード」および明らかに野菜が含まれないメニューについては表示していません。

### 似たものメニュー

「外食カード」「家庭のきほん料理カード」を中心に、似たものメニューのエネルギー量や塩分を表示。これらの材料と分量、栄養価などは「活用の手引き&料理データ集」(本紙)に掲載してあります。

外食・中食 + 家庭のきほん料理

**外食** ② 生野菜サラダ **副菜**

Fresh-vegetables salad

25kcal たんぱく1.0g 脂質0.3g 炭水化物5.1g 塩分0g SV数0 野菜60g  
 ※ツクザンアイランドフレッシュサラダ20g使用。83kcal、塩分0.7g

●材料(1人分)

|      |     |         |     |
|------|-----|---------|-----|
| キャベツ | 30g | にんじん    | 5g  |
| レタス  | 10g | スイートコーン | 15g |

似たものメニュー

|           |                |          |                |
|-----------|----------------|----------|----------------|
| コールスローサラダ | 127kcal 塩分1.4g | シーフードサラダ | 146kcal 塩分0.8g |
|-----------|----------------|----------|----------------|

©群羊大そのまんま料理カード(群羊社刊)

## ◆ 編集後記 ◆

新年あけましておめでとうございます。  
 旧年中お寄せいただきました御支援に厚く御礼申し上げます。  
 平成26年も役職員一丸となり、給食現場に笑顔をお届けします。

