



学校給食埼玉

おいしいね

公益財団法人 埼玉県学校給食会

〒364-0011 埼玉県北本市朝日2丁目288番地
TEL / 048-592-2115 FAX / 048-592-2496
<https://www.saigaku.or.jp>



No. 198
2026.05.01

安全・安心、そして おいしい食材を。

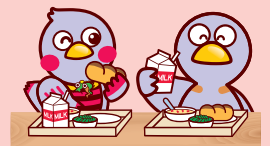
この花なんの花？
答えは8ページにあります

Menu

- ② 工場・施設紹介
- ④ 県保健体育課から
- ⑤ 食に関する指導等の学校紹介
- ⑥ アイディアメニュー
- ⑦ 給食会行事
- ⑧ 新規取扱食材



会報誌について
アンケートにご協力ください。



埼玉県マスコット
「コバトン & さいたまっち」

「おいしいごはんをみんなのもとに」

全農パールライス株式会社

| 当社について

私たち「全農パールライス株式会社」は全農の米穀事業の一翼を担う全農グループの一員です。全農グループは全国の農家組合員が生産した農畜産物を消費者に届ける販売事業を行っており、弊社はその中でも重要品目である米穀事業を担っています。取り扱うお米は年間600万人分もの100%国産米です。当社は全国に14の精米工場を持ち全国のお客様の食卓へ安全・安心・美味な商品をお届けしております。埼玉県内の学校給食用精米は久喜市にある「埼玉精米工場」で製造しております。埼玉精米工場は学校給食用以外にも生協やスーパー、農協向けなど1ヶ月で約4,000tのお米を精米しています。



埼玉精米工場外観

| 玄米から精米になるまで

1 玄米入庫

生産者が栽培した稲は夏から秋になると収穫されて、脱穀、乾燥、もみすりをした後、玄米の状態での保管が必要に応じて精米工場へ入庫します。工場に到着した玄米は、入庫検査として米粒の状態、お米の白さ、水分量を専用の機械で調べ基準を満たしたものを低温倉庫で保管します。

2 張り込み

精米工場に原料となる玄米を投入する作業を張り込みといい、「荷受けホッパー」といわれる投入口に玄米を流し込みます。投入口には網が設置されており、網より大きなごみや異物の混入を防いでいます。

3 玄米精選

「粗選機」や「石抜き機」という機械で玄米よりも軽いごみ（もみがら、紙、ひも）や重いごみ（小石）を取り除き玄米をきれいな状態にしています。



◀玄米入庫



玄米保管▶

玄米張り込み▶



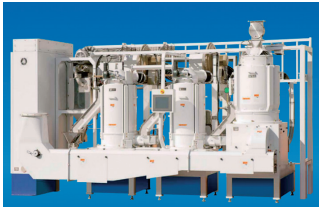
玄米粗選機



玄米石抜き機



各種装置で除去した異物や着色粒、碎粒



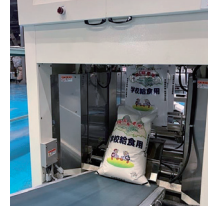
精米機



ロータリーシフター



光学式選別機



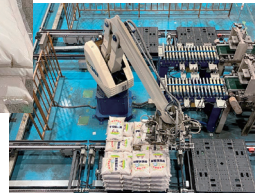
包装・計量



金属検出器



◀ 出荷される
統一規格米10kg



荷積み(ロボットパレタイザー)▶



◀ 手指洗浄・
消毒

入室・衣服
ローラー▶



エアシャワー

4 精米加工

玄米を圧力が異なる3つの「精米機」に順番に通し、石のやすりや玄米同士の摩擦によって表面のぬか層を取り除き精米していきます。ただぬか層を取るだけでなく、担当社員がお米の白さや水分量を、検査機械や目視で確認し、玄米の流量や削り具合を調整しています。

作られた年の作柄や産地銘柄によって品質も異なり、細かく調整して精米することで、美味しいお米になります。

5 精選工程

「ロータリーシフター」という内部に5段の網が重ねられた機械でお米をふるって、砕けたお米や、ぬかの塊を取り除きます。その後、「光学式選別機」という機械で1粒1粒カメラで確認し色の付いたお米や異物(ガラス、プラスチック等)を除去しています。

6 包装

「包装機」に米袋をセットして、年産、産地、品種、重量を厳しく確認し、お米を袋に充填して閉じれば、製品の出来上がりです。その後、「ウエイトチェッカー」で重量を再確認し、「金属検出器」で金属の混入が無いか確認します。

7 荷積みおよび出荷

「ロボットパレタイザー」でパレットに決められた積載パターンで積み付けし、出荷場へ搬送され出荷のタイミングを待ちます。

8 製品の品質確認

出荷前に、品質検査課で精米検査として米粒の状態、お米の白さ、水分量など品質が出荷基準を満たしているか最終確認をしています。また、定期的に炊飯試験により実際に試食して品質を確認しています。

衛生管理について

工場内は原料投入の張込室から製品出荷の製品室まで工程ごとに分けられ異物混入を防止しています。製造ラインは密閉されておりライン途中で外部から異物が混入することはありません。当工場では工場入室においてネット付帽子の着用、身体チェックや衣服の毛髪・ホコリ取りのためのローラー掛けやエアシャワーを浴びて入室など、異物混入防止に努めております。

今後について

埼玉県産米の「学校給食用精米」を安心して召し上がっていただけるよう製造工程や設備機械の点検・清掃を徹底し、品質基準を遵守して参ります。

安全・安心な県産米の提供を通じて未来ある児童・生徒の健康で豊かな食生活に貢献することに努めて参ります。

食物アレルギー対応に関する調査結果

県では、学校給食における食物アレルギー対応の現状を明らかにし、今後の対応の推進のための基礎資料とすることを目的として、「学校給食における食物アレルギー対応実施状況調査」を実施しております。令和7年度の調査結果は次のとおりです。

- ① 調査時期 令和7年5月1日現在
- ② 調査対象 (1) 埼玉県内で完全給食及びミルク給食を実施する公立学校(小学校、中学校、義務教育学校、中等教育学校、夜間定時制高等学校及び特別支援学校)
(2) 埼玉県内の市町村教育委員会

③ 結果

食物アレルギーのある児童生徒は、ほぼ全ての学校(99.2%)に在籍しています。

また、食物アレルギーのある児童生徒の割合は、全校種の合計数で見ると昨年度と比較して0.4ポイント上昇、アドレナリン自己注射薬(エピペン®)を学校に持参している児童生徒の割合は、同じく全校種の合計数で見ると昨年度と比較して0.5ポイント上昇、どちらも増加傾向にあるといえます。

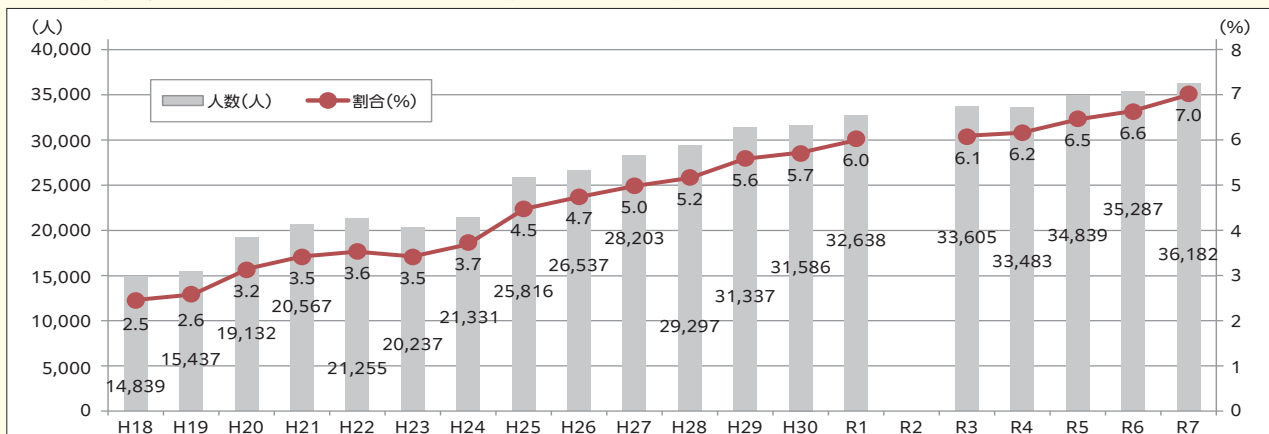
県では、引き続き、教職員を対象とした食物アレルギー・アナフィラキシー対応研修を開催するほか、食物アレルギー対応に関する調査、食物アレルギー発症事例の把握等、食物アレルギーのある児童生徒に対して、適切な対応が図れるよう取り組んでいきます。

表1 令和7年度 食物アレルギーのある児童生徒数・学校数

	調査対象		食物アレルギーのある児童生徒数			
	学校数(校)	児童生徒数(人)	学校数(校)	割合(%)	児童生徒数(人)	割合[R6の割合](%)
小学校	781	340,409	774	99.1	23,079	6.8[6.4]
中学校	410	170,021	408	99.5	12,428	7.3[7.1]
高等学校(夜間定時制)	22	1,546	21	95.5	109	7.1[8.1]
特別支援学校	39	8,377	39	100.0	566	7.3[6.4]
合計	1,252	520,353	1,242	99.2	36,182	7.0[6.6]

* 小学校は、義務教育学校の1学年から6学年を含む。* 中学校は、義務教育学校の7学年から9学年、中等教育学校の1学年から3学年を含む

図1 令和7年度 食物アレルギーのある児童生徒数の割合の推移



* 令和2年度は新型コロナウイルス感染拡大に伴い、調査を実施しなかった。

表2 令和7年度 アドレナリン自己注射薬(エピペン®)を学校に持参している児童生徒数・学校数

	学校数(校)	割合(%)	児童生徒数(人)	割合[R6の割合](%)
小学校	646	83.5	2,432	10.5[10.3]
中学校	328	80.4	1,034	8.3[7.5]
高等学校(夜間定時制)	1	4.8	2	1.8[3.3]
特別支援学校	32	82.1	69	12.2[12.4]
合計	1,007	81.1	3,537	9.8[9.3]

* 割合は、食物アレルギーのある児童生徒が在籍する学校数、児童生徒数を母数とした。

楽しい食事や給食活動を通して、豊かな心と社会性の育成をめざす

宮代町立須賀中学校 校長 谷 義明

食育は知育・徳育・体育三つの要素それぞれと関係し、知徳体をバランス良く育むためにとても重要です。本校ではそのことを念頭に置き、以下のような取組を行いました。

① 給食委員会の学校保健委員会への参加

- 給食委員会が全校生徒を対象に朝食の喫食状況や喫食内容等のアンケートを実施し、学校保健委員会の場で、全校生徒・保護者に向けて、朝食の大切さや手軽に食べることができる朝食、バランスの良い朝食についての提案を行った。

② 給食委員会による給食グランプリの実施

- 給食の喫食時間確保を目的とし、給食グランプリを実施した。

③ 食育体験学習の実施

- 特別支援学級の生徒を対象に、学校給食で使用するそら豆の皮むき体験を実施した。また、玉ねぎやジャガイモを育て、自分で育てた野菜を自分で食する体験をした。

④ 学校給食試食会の実施

- 保護者を対象に学校給食の試食会を実施した。

⑤ 栄養教諭による指導

- 町内の栄養教諭2名による栄養指導を実施し、生活習慣病を学ぶことで、食生活を見つめなおす取組をした。

⑥ 家庭科の授業における取組

- 家庭科の授業の中で食育カルタを行い、栄養について学びを深めた。

◎成果と課題

・成果

給食委員会によるアンケートの実施や提案を通して、地域を巻き込み、学校全体で食事の大切さを再確認し、見直すきっかけとすることができた。また、給食グランプリを実施し、給食当番の素早い準備や他の生徒の着席の徹底、スムーズな配膳を心がけることで、喫食時間を確保し、給食時間をより充実した時間にする事ができた。

特別支援学級の生徒を対象に行った食育活動では、調理前の食材についてより詳しく知ることができ、生産者や調理員さんへの感謝の心を養うことができた。また、食への関心を高め、自分たちが皮むきをした食材が実際に学校給食に使用されることで、自己肯定感を高めることができた。

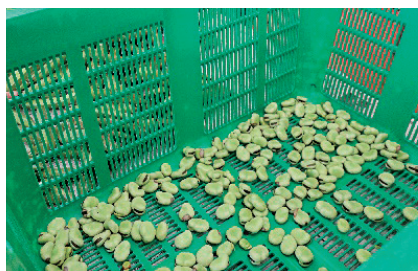
保護者を対象とした学校給食試食会を実施することで、日ごろ生徒が食べている給食を知ってもらう良いきっかけとなった。この試食会をきっかけに、家庭でも給食の話題が増え、食への興味を高めることにもつなげることができた。

・課題

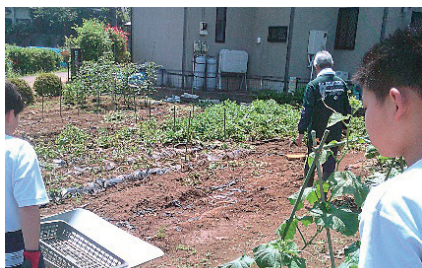
小食や偏食の生徒が増えてきているように感じている。そのため、喫食時間の確保だけではなく、食べ物の大切さや食文化への関心、健康への意識を高める工夫がこれまで以上に重要である。



①学校保健委員会の様子



③そら豆の皮むき体験



③玉ねぎやジャガイモの収穫実習



⑥家庭科の授業(食育カルタ)



⑤栄養教諭による指導

たもぎ茸を使った「ビーフンスープ」

桶川市立桶川小学校 栄養教諭 坂田めい子

材料／分量【小学生(中学年)1人分】

あさり水煮…………… 10g	塩…………… 0.7g
ビーフン(乾) …… 5g	こしょう…………… 0.02g
玉ねぎ(千切り) …… 12g	濃口しょう油…………… 2g
にんじん(千切り) …… 8g	中華スープストック …… 0.7g
たけのこ水煮(千切り) …… 10g	なたね油…………… 1g
★たもぎ茸(水気を切る) …… 5g	ごま油…………… 0.3g
青梗菜(1.5cm～2cm) …… 10g	白いりごま(炒る) …… 0.2g
もやし…………… 15g	水…………… 130ml
酒…………… 1g	



ビーフンスープ



★たもぎ茸水煮

作り方

- 1 釜に油を熱し、にんじん、たけのこ、玉ねぎを炒めたら、水を加える。たもぎ茸、もやしを入れ、調味する。
- 2 あさり、酒、戻したビーフン、チンゲン菜を入れて、ごま油を仕上げに加える。最後に白ごまをふり、仕上げる。

コメント

桶川市では、日本の各地の郷土料理を年間をとおして計画的に取り入れています。寒い時期は、寒い地域の北海道の郷土料理や特産物を紹介し、北海道特産のたもぎ茸を入れたビーフンスープを献立に取り入れました。

たもぎ茸は、歯ごたえやうまみ成分が強く、「だしきのこ」とも言われているそうです。だしの風味を料理に生かすことができ、取り扱いもしやすいため料理を選ばずに取り入れることができます。ビーフンの歯ごたえとたもぎ茸の歯ごたえを楽しめて、子どもたちにも好評な食べやすいスープです。



日常の給食の様子



苦手な食品のアンケートでは、多くの子どもの回答にはきのこ類が入っています。しいたけやしめじなどは歯ごたえや風味が苦手な子が多いようです。また、マッシュルームは好きだけどほかのきのこは食べたくない、との声も多くあり、きのこを取り入れる献立には苦労しています。

たもぎ茸を入れたビーフンスープは、子どもたちから「歯ごたえが良くて、味が濃い」「海鮮のだしと合って美味しい」などの感想多くありました。たもぎ茸は、洋風、和風料理に取り入れやすい食材でアミノ酸、食物繊維が摂れてしかも風味よく歯ごたえがいいので、子どもたちに食べやすいきのこです。

令和8年3月に埼玉県学校給食会は設立70周年を迎えました！

昭和31年3月29日に埼玉県教育委員会から設立の許可をいただいてから、多くの皆様の御支援を賜りながら、70年を迎えることができました。これからも関係機関の皆様との緊密な連携のもと、安全・安心で美味しい食材の提供や、学校給食の普及充実と食育支援などに積極的に取り組んでまいります。

令和8年度には記念事業として、70年の歩みを記録した記念誌の発行や、学校給食歴史館の展示内容の充実、本会ホームページのリニューアルなどを実施予定です。また、子どもたちに楽しんでもらえるような企画も計画中です。

詳細が決まりましたらホームページ等でお知らせします。

給食会行事

令和7年度 学校給食用めん品質審査会を開催

学校給食用めんの品質向上を図るため、委託加工工場から提供される、めんの品質について審査し、食事内容の充実に資することを目的に11月18日に実施しました。当日は市町村の給食関係者や製粉会社、埼玉県学校給食麺類協同組合の関係者が参加しました。

審査会では、5社の委託工場から、学校へ提供する製品を提出してもらい、外観や香り、食味等を比較して採点しました。ソフトめん、地粉うどん、ホット中華めんを審査した結果、各工場で食味等に差がなく、品質も安定していることが確認できました。また、学校関係者からは、麺を供給する工場が少なくなる中、関係者の努力によって、子どもたちに人気のある麺給食の提供に対する感謝の言葉をいただきました。



審査風景

令和7年度 食品検査技術講習会を開催



講師 喜多村氏

県教委と共催し学校給食の衛生管理の徹底を図るため、学校給食用食品の品質、衛生検査等に関する知識及び技術を習得することを目的として栄養教諭等を対象にした講習会を11月21日に開催しました。

講習は講師の三信化工株式会社 喜多村氏 による「学校給食現場における食器の衛生管理について」というテーマで講義と実習を行いました。講義では食器の材質特性や、基礎的な洗浄ポイントの説明、実習

ではATPふき取り検査キットの使い方を行いました。参加者からは、「正しい洗浄、消毒、保管方法について学ぶことが出来ました。現場でも取り入れていきます。」「洗浄作業改善のポイントが特に勉強になりました。調理員と一緒に確認したいと思います。」などの感想をいただきました。



実習風景

新規取扱食材

2月13日に令和7年度食材委員会が開催され、基本食材1品、一般食材3品が選定されました。令和8年度第1学期からの新製品です。どうぞご利用ください。

基本食材 パンの小麦粉割合について

パンの小麦粉割合を現行の輸入小麦粉 5割、県産小麦粉 3割、国産小麦粉 2割から、輸入小麦粉 4割、県産小麦粉 3割、国産小麦粉 3割に変更いたします。(4月以降順次切り替えとなります)

基本食材 乳成分不使用パンについて

新たにロールパン、スクールメロン、バターリングパン、山型食パン、マーブル食パンが乳成分不使用パンに加わります。なお、チーズパンには乳成分が含まれますので、ご注意ください。

一般
食材

彩の国豚豚まんじゅう

25g



調理方法は焼き、揚げ、蒸しが可能で、他の献立に左右されず使用しやすい製品です。埼玉県産原料をたっぷり使用したまんじゅうです。埼玉県産の黒豚肉を39.2%、深谷ねぎを13.6%、県産小麦粉を6.7%使用しており、製品の県産原料配合割合は約60%です。

一般
食材

うずら卵の肉団子(照焼)



丸ごと卵ではなく、クラッシュしたうずら卵を混ぜ込む方式にしたことで、小さな児童でも安心して食べられるようになりました。使用している鶏肉とうずら卵はすべて国産です。

一般
食材

ミニ仙台麩

スライス
14mm

厚さは14mmの輪切りタイプ。1袋200gあたり約230枚入っています。小さいサイズなので、配膳で全員に行き渡りやすく、ボリュームも出しやすいです。宮城県の伝統食材であり、食文化や郷土料理を学ぶきっかけになります。



表紙

この花なんの花？ 答え▶こまつなの花です。

こまつなは、アブラナ科の葉物野菜です。江戸時代に東京都江戸川区小松川周辺で栽培されていたことからこの名前になったとされています。令和6年産の生産量では埼玉県は全国2位となっています。また、茨城県は1位、東京都は4位と関東で生産が盛んな野菜です。ハウス栽培が盛んで1年中流通していますが旬は冬です。寒さに強く、霜にあたると甘みが増します。葉は柔らかく茎はシャキシャキとした食感で、味はクセが少ないため和え物や汁物、炒め物など幅広い料理に活用できます。

栄養面では、βカロテン、ビタミンC、ビタミンK、カルシウム、鉄分、カリウム、葉酸が多く含まれており、



抗酸化作用や骨粗しょう症の予防などの健康効果が期待できます。

埼玉では、地産地消の食材で、年間を通して手に入り、子どもでも食べやすく、レパートリーが豊富で、栄養価も高いことから学校給食でもよく使われています。