

学校給食埼玉



(財)埼玉県学校給食会 安田正信会長 あいさつ

編集・発行
 〒364-0011 北本市朝日2丁目288番地
 (財)埼玉県学校給食会
 TEL 048-592-2115
 FAX 048-592-2496
<http://www.saigaku.or.jp>

関係者に御回覧ください

アイディアメニュー	10
物資紹介	10
Q & A	9
アンテナ	9
食品豆知識	8
栄養士の四季	8
味だより	7
食卓談話	7
たのしい給食	6
給食主任の眼	6
給食会行事	5
県保健体育課から	5
期待するもの	4
これからの学校給食会に	4
設立五十周年を祝して	3
設立五十周年を祝して	3
設立五十周年にあたり	2

目次

財団法人埼玉県学校給食会

設立五十周年にあたり



財団法人埼玉県学校給食会会長 安田 正信

給食会は、昭和三十一年三月に埼玉県教育委員会から公益法人として設立を許可され、今年の三月に設立五十周年を迎えることとなりました。

昭和三十一年設立以来、良質な学校給食用食材の安定的な供給と学校給食の普及啓発を大きな柱とし、本県学校給食の発展と歩みを共にしながら、様々な事業を積極的に推進してまいりました。

小麦粉や脱脂粉乳の取扱いから始まった供給事業ですが、パン加工や麵の供給、米飯供給の開始など、また、児童生徒数の急増などにより、主食である基本食材については、順調に取扱いを伸ばしてまいりました。

副食に当たります、一般物資につきましても、戦後の食料不足から、現在の豊かな食糧事情の中で、その取扱いを順次増やして行くことができました。

また、平成十年に全国に先駆けて、関係者の御協力をいただき、学校給

食米について政府米から、県産米に切り替えたのを始め、県産農畜産物を使用した食材の開発など、地産地消活動に積極的に取り組んでおります。

学校給食の普及につきましても、戦後浦和市や川口市など五市五十一年校で始まりました学校給食は、教育委員会の御努力によって、現在では、市町村立小・中学校とも一〇〇%の普及を見るに至っております。

給食会の事業が、この五十年、順調に推移してこられましたのも、御指導をいただいた、国や県教育委員会、県農林部の皆様を始め、多くの給食関係者の皆様のおかげであります。

ここに時代を超えた、皆様の暖かい御指導、御支援に対しまして深く感謝を申し上げます。

近年、食の豊かさの中で、子どもたちの朝食欠食や孤食、栄養の偏りなど、子どもたちの食に関する問題が指摘されております。

子どもたちの過度の痩身願望や肥満、生活習慣病などが憂慮されております。

昨年六月には、「食育基本法」が公布され、今年の三月には、「食育推進基本計画」が策定されまして、国をあげて食育を推進することとされております。

これからの我が国を担う子どもたちの心身の健全な成長のために、行政や学校、家庭や地域が連携した食育の推進を願っております。

学校給食会でも、こうした食育に積極的に取り組んでまいりたいと思っております。

学校における食育支援のため、平成十六年度から「食に関する指導モデル校等支援事業」を実施するとともに、今年度は五十周年記念事業として「親子料理教室」や「親子産地見学会」など、食育に関して学校や家庭との連携を支援する事業を実施してまいりました。

また、県産の農畜産物を使用した食材は、学校における食育の「生きた教材」としても期待を寄せられております。

さて、給食会では、児童生徒の減少や、食材供給事業に対する課税措置、公益法人改革への対応など、新たな課題に直面しております。

このため五十周年を契機といたしまして、これらの課題に対応するため、理事会内に「将来構想検討委員会」を設置して、公益財団法人への移行や今後の事業運営の基本方針、寄附行為の改正などについて広い視点から給食会の今後のあり方などを検討していただきました。

十二月には、検討結果を報告書としてまとめていただきましたので、今後、実現に向けて努力をしていきたいと思っております。

今後とも、皆様と連携しながら「良質」な食材の提供に努めましますとともに、学校における「食育」の推進を支援する普及事業などを充実してまいり所存でありますので、格別の御指導・御鞭撻を賜りますようお願いいたします。

財団法人埼玉県学校給食会

設立五十周年を祝して

埼玉県副知事 岡島 敦子



財団法人埼玉県学校給食会におかれましては、設立五十周年を迎えられましたことを心からお祝い申し上げます。

また、この記念式典が多くの皆様の参加により、盛大に開催されますことは、誠に喜ばしいことでございます。

財団法人埼玉県学校給食会は昭和三十一年三月に、財団法人として設立以来、県内の学校給食に対して安全で安心な食材を供給していただいております。

また、衛生検査や普及啓発事業の実施、講習会の開催など、公益法人として学校給食の普及充実に向けた幅広い活動に取り組んでおられます。

これまでの歴代の役員の皆様、職員の皆様の御努力に、厚くお礼申し上げます。

また、近年は地産地消に一層力を入れておられ、米粉パンを始めとして、県産農産物を使用したたくさん

の食材を開発し、全国から注目されているところです。

学校給食に、県産農産物を使用した数多くの食材を提供いただいていることに改めて感謝いたします。

五十周年を迎える本年度は、「親子料理教室」や「親子産地見学会」を開催するなど、学校給食の普及啓発事業に積極的に取り組まれており、参加者には大変好評であったと聞いております。

さて、国をあげて食育を推進するための「食育基本法」が施行され、「食育推進基本計画」が定められましたことは、御案内のとおりでございます。現在、埼玉県における推進計画を作成するための検討を進めているところです。

埼玉県学校給食会が行っている普及啓発事業につきましては、食育の観点から見ても大きな意義があると考えています。

今後、食育の普及啓発、安全で



安心な食材の供給、県産農産物の更なる活用など、全国の模範となる事業の展開を期待しております。

終わりに、設立五十周年という意義深い節目を迎えられた埼玉県学校給食会の更なる発展と、皆様方の益々の御健勝と御活躍を願って、お祝い申し上げます。

おめでとございます。

(財団法人埼玉県学校給食会設立五十周年記念式典並びに食育フェアあいさつから)

表紙写真解説

財団法人埼玉県学校給食会は、平成十八年三月に設立五十周年を迎えました。

関係各位の永年にわたる御指導に感謝するとともに、食育を推進するため、平成十八年十一月十五日さいたま市浦和ロイヤルパインズホテルにおいて、「財団法人埼玉県学校給食会設立五十周年記念式典並びに食育フェア」を開催いたしました。

埼玉県副知事、埼玉県教育委員会教育長、さいたま市教育委員会教育長をはじめ、多くの方に、県内産の給食用食材を御試食いただき、給食についての理解をより一層深めていただくよい機会となりました。

「感謝状贈呈先一覧」は五ページに掲載)

財団法人埼玉県学校給食会

設立五十周年を祝して



埼玉県教育委員会教育長 島村 和男

埼玉県学校給食会におかれましては、設立五十周年を迎えられましたことにお慶びを申し上げます。

また、この記念式典が関東農政局の河崎次長様、岡島副知事様をはじめ多くの来賓の皆様を迎えられて盛大に開催されますことは、誠に喜ばしい限りです。

さて、埼玉県学校給食会は、昭和三十一年三月の設立以来、五十年の長きに渡り、県内の学校給食に対して安全・安心な食材を安定的に供給していただいておりますことに、まずお礼を申し上げたいと思います。この間、さまざまな御苦労があったことと存じます。特に、平成十年に、学校給食用米穀を政府米からすべて県産米に切替えた際には、大変なお骨折りをいただいたことと思います。以後、うどん、パン、醤油、納豆等の大豆加工品をはじめ、次々と県産農産物を使用した食材を開発されており、その実績に対しては、全国か

らも注目されているところです。

子どもたちの食環境も変化し、朝食欠食、栄養バランスの偏り、孤食など、様々な食の問題が提起されています。

そうした中で、学校給食は食育の「生きた教材」として子どもたちに豊かな心をはぐくみ、望ましい食習慣を形成する良い機会となっておりま。埼玉県学校給食会におかれましては、埼玉県における学校給食の充実・発展のためにも、更なる事業の展開を期待しているところです。

終わりに、埼玉県学校給食会の今後の発展と、皆様方の益々の御健勝と御活躍を願って、お祝いのごことばといたします。

（財団法人埼玉県学校給食会設立五十周年記念式典並びに食育フェアあいさつから）

これからの学校給食会に期待するもの

埼玉県学校給食研究会長
（鴻巣市立鴻巣北中学校長） 鶴木 正彦

今年、北海道滝川市に端を発しはじめ自殺問題で教育界はてんやわんやしていますが、非行問題行動の低年齢化や学力低下の問題など様々な問題が山積しています。これらの問題の根底には、子どもたちの基本的な生活習慣が確立されていない事があると思います。毎日決まった時間に起きて、三食食べて、決まった時間に眠るという極めて当たり前の事が幼児の段階で確立されずに育ってきているのではなからうかと危惧をしています。生活習慣の問題は家庭の問題であると片づけてしまえばそれまでなのですが、片づけられないところに今の世の中の問題が存在しています。折しも食育基本法が制定され、今年には食育推進基本計画が策定されました。政府は医療費の削減問題から食育を取り上げていますが、私からすると基本的な生活習慣の確立こそが諸問題の根底にあるのではないかと思っています。

生活習慣の中でも、とりわけ食習慣の確立が求められます。そのために学校では、学校給食を中心に給食の必要があります。郷土の食材を使用する事で郷土の良さを知ったり、地

域の文化を知る事もできます。勤労に対する感謝の念や命の尊さを知るなど、心の芽生えを培う格好の教材だと思っています。

そこで、学校給食会としてどのような事ができるのだろうかと考えてみました。一つには研究委嘱の充実です。まだまだ学校現場では食育について相当の温度差があります。その温度差を縮めるためにも研究委嘱を増やし全体で発表会を持つなど学校給食会がイニシアチブをとって教育局の後援を受けながら行う事はどうかと思っております。二つ目には生きた教材としての学校給食をどのように創造していくかと言う事です。例えば法律上記載する必要が無い食材でも包装紙には全て原産地や原材料、消費期限等を記載する事で子どもたちに表示について意識させるなど工夫した取組みができるのではないのでしょうか。

食育が注目される中、学校給食会としても今までのように安全で安価な食材だけを提供していれば良いという時代は終わつたと考え、生きた教材にするためにはどうしたら良いのかという視点で取組んでいって欲しいと期待をしています。

県保健体育課から

彩の国学校給食

研究大会を開催

平成十八年度彩の国学校給食研究大会を、十一月十五日、「彩の国ふるさと学校給食月間」に合わせ、ふるさと味の恵みを給食に、を主題として、市町村教育委員会、学校、学校給食センター等の学校給食関係者約四五〇名の参加をいただき、埼玉会館小ホールで開催しました。

開会行事での、県教育委員会島村教育長、さいたま市教育委員会学校教育課小暮次長、県学校給食会安田会長のあいさつに引き続き、学校給



食調理コンクール表彰式と鳩ヶ谷市立辻小学校、田中栄養教諭による「地場産農産物を活用した学校給食と食に関する指導」を研究主題とした実践発表を行いました。



本年度は特に、県学校給食会設立五十周年記念事業として、学校給食研究団体（県学校給食研究会、県高等学校給食研究会、県学校給食セン

ター研究協議会、県学校栄養士研究会）の多年にわたる本県学校給食の発展に貢献された功績に対し、県学校給食会安田会長から感謝状を贈呈しました。

また、記念講演として、「食育で何をなすべきか」を演題に、女子栄養大学香川学長に講演していただきました。

学校での食育の取組みについてのお話や学校給食の意義や役割についてのお話しに、参加者の真剣に聞き入る様子が印象的でした。

給食会行事

財団法人埼玉県学校給食会設立五十周年記念式典において感謝状を贈呈しました。

贈呈先は次のとおりです。（敬称略）

感謝状贈呈先一覧

1 学校給食研究団体（彩の国学校給食研究大会で贈呈）

- 埼玉県学校給食研究会
- 埼玉県高等学校給食研究会
- 埼玉県学校給食センター研究協議会
- 埼玉県学校栄養士研究会

2 指定製パン及び炊飯工場

- 全埼玉製パン協同組合
- 有限会社新井製パン工場
- 株式会社サンフレッセ
- 株式会社松本屋製パン所
- 埼玉県学校給食パン・米飯協同組合岩槻工場
- 有限会社秩父学給パンセンター
- 光の村学園・二瀬分室
- 埼玉県学校給食パン・米飯協同組合毛呂山工場
- 全国農協食品株式会社久喜事業所

3 指定製めん工場

- 協同組合東部給食センター
- 埼玉県学校給食麺類協同組合
- 株式会社岩崎食品工業
- 有限会社川上製麺所
- 有限会社清川製麺
- 株式会社クリタエイムデリカ

- 株式会社埼玉麺類給食センター
- 有限会社高橋製麺工場
- 松井産業有限会社

- 有限会社まにわ製麺所
- 宮城食品株式会社
- 水屋製麺株式会社
- 渡辺製麺所
- 田中製麺株式会社
- 有限会社松崎製麺工場
- 有限会社鈴木嘉壽製麺工場
- 株式会社新吉

- 若林食品株式会社
- 大進食品株式会社
- 株式会社武州めん
- 株式会社福原食品

4 指定精米加工工場

- 株式会社ナンブ
- 埼玉北部米穀株式会社
- 株式会社イトーセーブ
- 全農パールライズ東日本株式会社
- 埼玉精米工場
- 株式会社樋口米穀
- 齋藤糧穀株式会社

5 JA全農埼玉県本部

- 全国農業協同組合連合会埼玉県本部
- 副食食材配送会社
- 太平運輸株式会社
- 日本通運株式会社埼玉中央支店
- 武州製氷株式会社
- アスカロード株式会社

7 退任役員

- （前会長）細谷重磨

給食主任の眼

給食について思うこと

深谷市立岡部中学校

給食主任 篠田 美登里

本校は、県の北西部に位置し、豊かな農地と住宅地が混在する静かな環境に恵まれた地区です。

岡部中学校の給食は、センター方式です。旧岡部町や深谷市で生産された新鮮でおいしい旬の野菜が給食の食材として使われています。まさに、今脚光をあびている、地域でとれた野菜や果物を地域の人が消費するという「地産地消」そのものです。給食では、にんじんやとうもろこしは、一年を通してほぼ毎日、今の季節には、ブロッコリーやほうれん草がよく献立に入っています。地元の野菜なので安全かつ安心です。

また、岡部のブロッコリーの生産量は、日本一だ。「とうもろこしの味来も有名なんだ。」と生徒間でも話題になり、地元への関心も高くなっています。

農村地帯で野菜など恵まれた環境にありますが、両親共働き家庭も多く、冷凍食品やレトルト食品など簡単な食事になりがちな家庭



も少なくありません。そこで、給食では行事食や郷土料理の煮ほうとうや「ねぎぬた」をはじめ出盛り期の野菜をふんだんに使ったバラエティに富んだものが出ます。

しかし、食べ残しが多いのです。本当にもったいない。「体を活動させたり、健康な体をつくったり、体の調子を整えたりするために、好き嫌いをなく食べる事が大切である。」という食の基本的役割と楽しく給食を食べる事によって人と人とのつながりも深まります。さらに、給食を調理してくださった方々への感謝の気持ちと食の背後に「文化」や「伝統」があるということもふまえながら、残さず食べることを給食主任として指導していくなくてはならないと実感している毎日です。

たのしい給食



秩父市立高篠小学校 1年 太幡 友



秩父市立西小学校 6年 井上 敏樹



秩父市立高篠小学校 1年 石原 佑香



秩父市立西小学校 5年 黒澤 和樹

食卓談話

米どころの行事食「赤飯」



川島町ふるさとの味 伝承士 関 さち

私が住む川島町はどこに行っても田んぼの中に民家が点在している米どころです。

私の孫が通っている小学校では、毎年餅米を栽培し、秋の収穫祭では、地元の老人を招待し、餅や赤飯を振る舞っています。数年前に一度指導し、今では技術が伝承され、PTAが中心になって、赤飯づくりや、餅つきを行っています。

このように、米を使った伝承料理が根づいており、冠婚葬祭を問わず餅・赤飯は欠かせない行事食となっております。

伝承士に認定されて以来、町主催の「男の料理教室」や女性を対象にした「ふるさと料理講習会」で手打ちうどん、赤飯、豆腐、まんじゅう等の



ふるさと料理の指導を行っております。

料理講習会で要望の多かった赤飯の作り方を紹介します。

赤飯

材料 餅米10カップ

ささげ1カップ

ささげの煮汁1〜1.5カップ

塩少々

作り方

餅米はよく洗いザルにあげ、ささげは堅めに茹でる。茹で汁が冷めたら、洗った餅米と塩を入れ、一晩位浸けておきます(茹で汁は後で使います)。

米をザルにあげ、ささげと混ぜて水を切っておきます。蒸し器に蒸し布を敷き、餅米を入れて、30分位蒸します。

柔らかくするために、ささげの茹で汁を全体に行き渡るように振り掛けます。再び蒸気が上がって15分位で出来上がりです。

味だより

くわいごはん

草加市立氷川小学校

主査 小山 宏子

草加市では平成十五年度より「ふるさと給食」として、埼玉県内の郷土料理や特産物を使った献立を毎月実施してきました。現在は、全国範囲に広がり各県の郷土料理を取り入れており、子どもたちにも定着しています。

また、草加市では枝豆や小松菜、ほうれん草、ブロッコリーなどの野菜が多く生産されています。平成五年、学校給食に全校で枝豆を取り入



れて以来、今では各学校で地域の農家から種類の野菜が納入されています。十一月には、草加の地場産のくわいと米を使用したくわいごはんと、ほうれん草のごま和えを「ふるさと給食・草加市」として実施しました。初めてくわいを使った時には、見た事も食べた事もない子がいっぱいでしたが、今では「くわい、きらいだったけど、食べられるようになったよ。」との声もあります。

今後は、学校給食を通して、日本の食文化を伝え、地域との連携を大切にした食育を広めていきたいと思っています。

【献立例】
・くわいごはん
・牛乳
・いかのかりん揚げ
・ごま和え
(ほうれん草・もやし)
・みかん

【作り方】
切ったくわいをゆでて水にさらす。
水・調味料を合わせ、とり肉、にんじん、油揚げ、くわいを煮ておく。
煮汁・調味料・水を加え、ごはんを炊く。
の具をのせ、蒸らす。
グリーンピースを加え、混ぜ合わせる。

材料	1人当たり	分量(g)
精白米	70
清酒	1.2
食塩	0.3
こいくちしょうゆ	1.6
とりもも肉	6
にんじん(せん切り)	10
油揚げ(油抜きし、せん切り)	6
くわい(皮をむき1/4~1/8切り)	15
さとう	0.5
こいくちしょうゆ	2.3
食塩	0.2
水	7.5
(冷)グリーンピース	3

栄養士の四季

協力して給食を

作るということ

ときがわ町学校給食センター

主任 山岸 美代子

私が勤務している給食センターは、平成十八年二月一日の玉川村と都幾川村の合併により、ときがわ町が誕生し、同年四月に玉川調理場の老朽化による閉鎖のため、ときがわ町学校給食センターで、町内小学校三校、中学校二校、食数千二百食(調理能力めいっばい)で、スタートしました。約半数の調理員が使い慣れない調理施設の作業となり、四・五月は毎日が時間との闘いでした。なんとか大きな事故もなく乗り越えてこられたのは、どうすれば作業が効率よく、しかも子どもたちにおいしく食べてもらえるかと考え、時間があれば、話し合い検討してきたからだと思えます。衛生面や調理面、洗浄の仕方と一つ一つ確認しながら、共通理解をした上で、作業する事、協力して作る事の大切さを今回の合併で改めて感じ、経験する事ができました。

二学期からは、ようやく落ち着いて作業する事ができるようになり、献立の方も少しずつ手間のかかるも

のも入れられるようになってきました。子どもたちに人気のある献立は、

手間のかかるものが多いのですが、リクエストの声にも少しずつ応えていきたいと考えています。子どもたちの反応を直接、見る機会が少ないのですが、センターの荷受け口から田んぼが見え、五年生の田植えや稲刈りの様子や、隣りが中学校なので部活動や帰宅する生徒の元気な姿を見てみると、安心して食べられる給食を職員で協力して作っていただけるよう努力していきたいと思えます。

また、あたりまえのように届く給食が、多くの人々が関わって出来ている事を子どもたちに少しでも伝えられたらと考えながら、給食献立表や便りに書いています。



食品豆知識

「卵を見直そう!」

埼玉県農林部畜産安全課

主任 清水 博之

卵は価格の優等生と言われているように、安くて栄養が豊富であり、幼児から高齢者まで手軽に美味しく食べられる食材です。今回は、「卵」について改めて見直してみましよう。

卵は栄養素の宝箱なのです

良質な動物性タンパク源であり、必須アミノ酸がバランス良く含まれています。また、鉄分やカルシウム、他、ビタミンA、B₁、B₂、D、Eなどのビタミン類も豊富に含まれており、まさに栄養満点の食材です。

コレステロールが心配ですか

確かに鶏卵はコレステロールを多く含む食材ですが、卵黄には「レシチン」という脂質が含まれています。このレシチンには血中コレステロールの増加を抑え、血液の流れを良くする働きがあると言われています。

一日二個以上の鶏卵を食べている人のコレステロール値が日本人の平均値以下であったという統計もあります。また、卵白に含まれる「リゾチーム」は市販の風邪薬にも含まれる成分で、免疫力を高めると言われています。卵の持つ生理的機能からみると、過度の用心は不要です。



鳥インフルエンザと鶏卵について

高病原性鳥インフルエンザの発生時には、発生農場や周辺農場で鶏や卵の移動を制限することがありますが、これは鶏に鳥インフルエンザがまん延することを防止するためです。

通常、市販される鶏卵は洗浄消毒しているため、ウイルスが付いた卵が流通する可能性はほとんどありません。万が一、ウイルスが付いていたとしても、次の理由から、鶏肉や鶏卵を食べることによって、ヒトが感染することは考えられません。

- ・ウイルスは酸に弱いので、胃酸で不活性化されると考えられる。
- ・ウイルスがヒトの細胞に入り込むための受容体が鳥のものとは異なる。
- ・ウイルスは通常の加熱調理(中心温度七〇℃)で容易に死滅する。

また、これまで鶏卵や鶏肉を食べることによって、鳥インフルエンザがヒトに感染した例は世界的に報告がありません。以上のことから、鶏肉・鶏卵は安全です。

食中毒を防ぐために

卵を購入したら冷蔵庫で保存しましょう。また、卵に表示してある賞味期限は、安心して「生で食べられる期限」を示したもので、これを過ぎてしまうと食べられなくなるわけではありません。但し、その場合は、十分加熱してから食べましょう。

アンテナ

「地場産物でおいしい給食を」

所沢市立北小学校

主査 新井 麻実子

所沢市では、色々な野菜が生産され、給食でも使用しております。中でも、所沢の里芋は大変おいしいので、「この里芋を使った料理をメインにして、できるだけ多くの地場産物を取り入れた献立にしよう。」と、思ってきたのが、今回の献立です。

里芋に鶏挽肉や「ごぼう」などを合わせて作った、和風味のコロッケが、「とてもおいしい!」と好評を頂いたことが、受賞に結びついたと思っております。

料理名についても考えました。「茶の花」は、「は、白い」はんに炒り卵の黄色、そしてお茶の緑色から、季節感も含めてつけました。また、汁物は、所沢産の豚肉・白菜・人参・小松菜を入れた豚汁なので、「ところトン汁」から「トコトン汁」にしました。

この献立で賞を頂くことができ、喜びと感謝の気持ちでいっぱいです。これからも、地域で生産される食材を取り入れ、子どもたちに喜ばれる給食を作っていきたいと思えます。

平成18年度学校給食調理コンクール受賞チーム一覧表

- 課題献立部門
 - 埼玉県教育委員会教育長賞 所沢市立北小学校チーム
 - 埼玉県学校給食協会会長賞 埼玉県立越谷養護学校チーム
 - 埼玉県学校給食センター 研究協議会会長賞 さいたま市立泰平小学校チーム
 - 埼玉県消費拡大推進連絡協議会会長賞 県立川島ひばりが丘養護学校チーム
 - 協賛団体賞 桶川市立桶川西中学校チーム
- 自由献立部門
 - 飯能市立東吾野小学校チーム
 - 埼玉県教育委員会教育長賞 草加市立谷塚中学校チーム
 - 埼玉県学校給食研究会会長賞 志木市立志木第二中学校チーム
 - 埼玉県学校栄養士研究会会長賞 埼玉県学校給食牛乳協議会会長賞 さいたま市立植水中学校チーム
 - 協賛団体賞 県立和光南養護学校チーム
 - 北本市立北小学校チーム



Q & A

Q 学校給食は、児童生徒が対象であり、より厳しい衛生管理が求められます。

A そこで、主食の加工工場では、どのような衛生管理の取り組みをしているのか教えてください(全埼玉県パン協同組合理事長 龍島安弘氏にうかがいました)。



龍島 安弘氏

A 県内六十万人の児童生徒さんに学校給食用の主食(パン・米飯・めん)を供給する工場として、最も重要なことは、「安全で安心」な食品を製造することです。

従業員一同が一体となり、細心の注意を払って仕事をしています。それでも、異物混入の事故は皆無ではありません。

従業員は出勤すると、まず更衣室で作業服に着替えます。

鏡に向かって髪をブラッシングして電石帽を被り、その上にヘヤーバンドをつけ、ケーブアジスター付キャップを被ります。作業上着は体毛脱落防止二重袖とし、ズボンも同様の体毛落下防止二重裾のものを着装しています。

工場へ入場の際はエアークリーンで圧搾エアを掛けてから、粘着ローラー掛けを行い、手洗いとアルコール消毒を行い各作業場に向かいます。

作業中は三十分毎に当番が全員にローラー掛けを行っています。

製品が出来上がると金属検知機を通し、金属混入検査をします。

包装・箱詰め工程では目視員が検品し、箱詰め後出荷しています。それでも毛髪付着混入事故が時々発生してしまいます。

異物混入は年に数回おきており、その中でも虫、原料由来、毛髪などがあります。これら、虫などの異物混入防止対策としては、(イ)工場の窓は全て二重網戸にしてあります。

(ロ)原材料の納品口、保管場所、機械設備の清掃、点検、特に目の届かない高所、隅々を注意しています。

(ハ)防虫、防鼠は専門業者に委託し、毎月調査しています。(ニ)全従業員が毎月検便(保菌検査)を実施しています。(ホ)米飯工場には色彩選別機を設置して精米検査をしています。

とは言え、まだまだ努力不足を猛省しており、より一層の衛生管理の徹底につとめてまいります。

衛生思想の基本は、何と言っても、従業員一人一人の衛生意識の高揚にあると思います。よく言われる「五S」整理・整頓・清掃・清潔・躰をモットーに、「安全・安心」で、しかも児童生徒さんによるこんでいただけの美味しい主食の提供に取組んでまいりますので、倍旧のご指導をお願い申し上げます。

3月になりますと桃の節句が巡ってきます。

本会では例年ご好評をいただいております2規格の「ひなあられ」と「桜餅」、「ひ

平成18年度第1回物資委員会選定
新規取扱物資

しもち」をご用意しました。

また、冬場の煮込み料理に最適の「冷凍かぼちゃ」と「するりん白花」もあわせてご利用くださるようお願いいたします。

ひなあられ



18g



日東あられ新社 13g

(主原料)国内産もち米及び米、醤油、砂糖、マヨネーズ

マヨネーズ、えび、青のりなどがミックスされたあられです。

上記商品のご注文締切日は、2月9日(金)を予定しております。

桜餅(冷凍)



カセイ食品(株) 45g



(主原料)国内産もち米、砂糖、国内産小豆

道明寺粉を使用した桜餅です。

上記商品のご注文締切日は、2月15日(木)を予定しております。

ひしもち(冷凍)



カセイ食品(株) 35g

蓬の若草でもあるもち草を使用した緑色と白色、桃色の3色のひし餅をかわいいピロー包装で包みました。

上記商品のご注文締切日は、2月15日(木)を予定しております。

冷凍かぼちゃ(ダイスカット)

献立例
シチュー



粥ピアット 1kg 550円

えびすかぼちゃを使用して、食べやすい1.5cmのダイスカットにしました。シチュー、グラタン、カレーなどの具材として幅広くご利用いただけます。

するりん白花(ペースト)

献立例
白花豆ポタージュ



粥アオキ 1kg 800円

北海道産の白花豆をペーストにしました。皮ごと加工しましたので、食物繊維が豊富です。使い方も簡単で、いろいろな料理にご利用出来ます。

調理法	材料(小学校用) 1人当たり	分量(g)
ちりめんじゃこに酒をふりかけて、焼く。	ちりめんじゃこ	1.3
白洗いごまは煎る。	かつお節(ふりかけ用)	1.8
調味料を合わせ煮立てる。	松の実	1.3
材料に の調味料を入れ水気をとばすように、時間をかけて炒める。	白洗いごま	1.3
最後に、青のりを入れて炒め合わせる。	青のり	0.1
	三温糖	0.2
	こいくちしょうゆ	0.5
	みりん	0.6
	清酒	0.6

手作りふりかけ
所沢市立第2学校給食センター
主査 小山 尚子



アイディアメニュー
「ちりめんじゃこ」を使って

手作りふりかけは、平成14年度に初めて献立に取り入れ、それ以来いろいろなふりかけを実施しています。その中で、ちりめんじゃこは不可欠な食材となっています。出来上りは、この分量で1人当たり6g位つきますが、量や味つけは好みによって調節して下さい。

手作りのおいしさを子どもたちに味わってもらいたいメニューの一つです。

編集後記

新年あけましておめでとござい
ます。

昨年は、給食会設立五十周年を迎え、節目の年になりました。

五十周年記念として、いくつかの新規事業も開催し、実りの多い一年でありました。

これからも、皆様からのさらなるご支援をいただきながら、職員一丸となつて、五十一年目の新たな一歩を踏み出し、これからも共に歩んで参りたいと思っておりますので、どうぞよろしく願います。