

令和元年度 第1回石川県学校給食栄養研究委員会 記録

日 時 令和元年7月10日(水) 14:00~16:00
場 所 石川県庁舎 1811会議室
出席委員 15名

1. 開会挨拶 澤村委員

参会お礼、石川県学校給食会の概要、本委員会の目的・任務・組織体系等

2. 栄養研究委員自己紹介

3. 委員長選出 新田委員

4. 議 件

(1) 地場産物活用商品の開発について

○冷凍石川県産野菜使用春巻き

- ・具材がしっかりしている。さつまいもや野菜の甘みを感じられておいしい。
- ・もち麦の食感がとても良い。県内産を使用できると良い。
- ・美味しいが、味が濃い。
- ・アレルギー成分がたくさん入っているため、抜いてほしい。
- ・価格が高くないか？ 不必要な原材料を減らしていくことも考えていけば良い。
→ 今後、アレルギー成分を減らす。味をおさえていく。価格も下げていきたい。

○冷凍石川県産さといもコロッケ

- ・さといもの嫌なねっとり感がなくて良い。
- ・さといもが嫌いな子もコロッケにすることで食べることができる。
- ・もう少し野菜が入っていると良い。
- ・塩分をおさえてほしい。
→ 塩分量を下げるるとともに、食物繊維の強化も考えていきたい。

(2) 委員提出議件

<一般物資>

- 地場産物活用品について、ステック納豆を注文したが、製造ロット数の関係で使用できなかった。注文に制限がある場合は、物資一覧表に掲載を希望する。(七尾市・鹿島郡)
⇒ステック納豆は1学期で終売となる。来年度より注文に制限のあるものは載せていく。
- 減塩・食物繊維強化品に向けた商品の取扱いや改良について (かほく市・河北郡)
⇒PB商品の新規品やリニューアルから実施していく。「春巻き」がそれに該当する。
- 県産すりおろしトマトは、カレー、ビーフシチュー、チキンライス、ミートソース、トマトソースなど
色々な料理に活用できる。地場産物の素材そのものを加工した商品開発について
(白山・野々市)
⇒素材として良いものがあれば教えていただきたい。

<その他>

- 委託炊飯納品の際、配達の方が着用していた使い捨て手袋の使い方について

(小松市・能美郡市)

⇒ある炊飯工場の配送員が食缶を運ぶときにのみ使用している。衛生管理の具体策については各業者により異なる。県給食会からは絶えず衛生管理の指導を行っているため、何かありましたら、連絡をいただきたい。

(3) 新規商品を使用した献立募集について

- 募集部門 冷凍いか短冊、すりおろしトマトパックの2部門
- 募集献立 副食1品(おかず)
- 募集対象 石川県栄養教諭・学校栄養職員研究会の8ブロック
- 募集内容 献立レシピ(材料、作り方)、栄養量、献立表、作品写真1枚
- 提出締切 令和元年10月31日(木)

(4) その他

- ・児童生徒の嘔吐等によるパン・米飯・牛乳箱の返却について(依頼)
6月中に県内各市町教育委員会へ説明済み
- ・パン給食再開に向けた状況について
金沢市、能美市が2学期より再開
- ・次回開催日 令和元年10月18日(金)13:30～
日本パン技術研究所 並木 利文 氏を迎えてパン品質審査会と同時開催

5. 閉会