

令和元年度 第2回石川県学校給食栄養研究委員会 記録

日 時 令和元年10月18日(金) 13:30～16:40  
場 所 石川県庁舎 1403会議室、1405会議室  
出席委員 13名

1. 開会挨拶 新田委員長

2. 議 件

(1) 本会取扱い地場産物活用商品について

○冷凍さといもコロッケ(試食)

- ・食塩相当量差が0.2%とはいえ、かなり違う。芋の甘みを感じる。
- ・味が薄いとおかずにならない。おやつに感じてしまう。
- ・中間の塩分量がよいのではないか。
- ・衣の粗い方がサクサクする。細かい方は油がべっとり付く。  
→ 塩分量は中間のもので商品にしたい。衣はメンチカツのものにあわせる。

○冷凍県産野菜春巻き

- ・78円/1本35gの価格では高いために使うことができない。  
→ 商品化は見送りとする。

(2) 委員提出議件

<パン>

- パン工場の都合(けが)で供給ができなくなった時、米飯給食にすぐに切替ができた。  
(羽咋市・羽咋郡)

⇒万一、同様な事態が発生した場合には、米飯組合や教育委員会と連絡をとり、すみやかに対応したい。

- 2学期より金沢市内すべてでパン給食が再開された。喜んでおり、美味しいと好評である。  
(金沢市)

⇒限定された種類での供給であるが、子どもたちのためにパン屋さんも努力している。ねぎらいの言葉かけをしていただけるとパン屋さんも励みになる。

<一般物資>

- 既製品関係(デザート小袋)のアレルギー表示が小袋すべてに記載してあるとよい。  
(七尾市・鹿島郡)

⇒すべての商品のパッケージの変更になると、予算も時間もかかり、メーカーの理解を得にくい。商品の袋には表示されているので、また本会の成分表もあるので、そちらを参考にしていきたい。

- 冷凍スクールだし巻卵がバラのみだが、真空パックの商品になると使いやすい。(金沢市)

⇒最低ロットが1万個で10円アップとなり、商品化は難しい。

- 冷凍枝豆が1kg規格だが、500g規格があれば使いやすい。  
⇒規格を小さくすると価格が上がるので難しい。

(3) その他

○事務連絡

- ・県産小麦粉使用パンは一旦中止とする。コストアップと(株)ブロス撤退後のパン供給の現状から判断した。
- ・新規商品を使用した献立募集について、10/31(木)が締切である。
- ・次回、第3回栄養研究委員会は、令和2年2月20日前後を予定している。
- ・防災教育の観点からも、「救給五目ごはん」も防災訓練等で活用していただきたい。

○依頼事項

- ・本会の貸出機器や教材を使用した場合、実践事例の提出をお願いしたい。

◇第2回パン品質審査会(1405会議室)

- ・14:30～15:20 講義「学校給食用パンの品質判定について」
- ・15:20～16:40 審査・講評

講師：一般社団法人 日本パン技術研究所

研究調査部 並木 利文 氏

金沢製粉株式会社 開発部 今寺 幸雄 氏

3. 閉会

- ・新田委員長が感想を述べて閉会とした。