

平成 28 年度 第 1 回石川県学校給食栄養研究委員会 記録

○平成 28 年 7 月 6 日（水）13：30～15：20

○石川県庁舎 1811 会議室

○出席委員：16 名

- 1 開会挨拶……松坂委員
- 2 栄養研究委員自己紹介
- 3 委員長選出……竹田委員
- 4 議 件

(1) 本会取り扱い地場産物の開発について

新・旧の試作かぼちゃプリンの試食

[感 想]

○旧商品……かぼちゃが感じられる。味が濃厚。価格が高い。

○新商品……あっさりしている。卵抜きでうれしい。子供が好きな味。甘味が強い。

[給食会]

甘味を抑えられないかメーカーに確認する。

取り扱い決定

(2) 国産マッシュルームスライス水煮 1 kg

[給食会]

○1 kg 当たり 約 2,400 円前後の価格になる。

サンプルを研究委員に配布し、後日アンケートを配布する。

(3) 委員提出議題について

※基本物資

基本物資の異物混入防止に向けた継続的な指導をしてほしい。（金沢市）

[給食会]

⇒(株)アルプによる「衛生管理調査」は、今年度より全委託工場（パン（9カ所）、米飯（6カ所））で、年 2 回実施することになった。この結果を受け、本会による「衛生状況調査」を実施し、保健所等の関係機関とも連携をとり、継続的に工場への指導を行っている。

今後、委託工場の衛生状況の改善とともに、製造従事者の意識の向上を図っていきたい。

○パンについて

*パンの表面に打ち粉が残ったまま納品される。打ち粉がわからない児童は、異物として感じる。

〔該当業者の聞き取り〕

⇒今の時期は、パンの生地がべたつきやすいためパンに手粉がくっついてしまう傾向がある。検品時、ひどいものは省くようにする。

*納品されているパンが美味しい。

*宝達志水町へ納品されているパンは、学校で大変評判がよく品質も安定している。美味しい。

○米飯について

*袋に残るご飯がよそいくい。(金沢市、加賀市)

*取り切ったと思って計量するも、100g ぐらい残っている(特に1年生が苦労している)。

〔給食会〕

⇒金沢市の小学校へ、納品業者と給食時間に見に行った際、1年生が非常に苦労していた。加賀市は炊飯工場の好意でライスパックだった。1枚約35円するので、経費の関係で、今年度よりナイロン袋に変更した。給食会はナイロン袋以外に適当な物がないか探しているが……。

*ご飯の容器の蓋が変形して浮き上がっていることがある。密閉とはいえないものもある。(白山市)

〔給食会〕

⇒業者は容器のひどい物から随時交換する予定とのことである。

○牛乳について

*容器の持ち手などが汚れたまま納品されることがある。

〔給食会〕

⇒牛乳容器は機械で洗浄し、目視で確認している。目視を強化してもらう。

○一般物資について

冷凍県産発芽大豆について

*とても使いやすく、調理員からも好評である。地場産物の利用という点で、児童生徒や保護者にもPRでき、とても良い商品である。

*製造元に勤務している保護者が、地場産物の活用としてとても良いPRができたとのことである。

ブルーベリーアイスについて

*鉄・繊維が摂取でき活用した。

豆あじ(澱粉付きについて)

*こういった商品があるとよい。丸ごと食べられる。県産の魚だとなおよい。

〔給食会〕

⇒業者に再度声掛けする。

梅干しについて

*もう少し塩分控えめで粒が小さいと使いやすい。

〔給食会〕

⇒これを業者へ要望したが、うちの梅はこれで、自然な梅と言われた。このままの塩分・

規格でいく。

雪見大福について

*復活させてほしい。

〔給食会〕

⇒メーカーでは、市販用は製造しているが、給食用はしていないとのことである。

メンチカツやミートボールについて

*乳・卵がなしになると良い。

〔給食会〕

⇒メンチカツは、卵と大豆を抜く方向でメーカーと検討中である。ミートボールは乳・卵が抜いてある。

スギヨファームの商品について

*取扱いできないか？

〔給食会〕

⇒取扱うには、いろいろな条件のクリアーが必要である。

○その他

ホームページについて

*HPの、内容成分表を最新の情報に変えてほしい。

〔給食会〕

⇒夏季休業中に情報の更新を行っていく。

*取扱う全商品の情報を、HPに掲載してほしい。

〔給食会〕

⇒全商品を掲載したいが、HPに掲載してほしくないという業者もいる。全商品の掲載は難しい。

*給食物資が、充実していてよい。

*学校給食調理コンクールで、給食甲子園のように給食会の一般物資を必ず使用することはできないか？給食会の物資のPRになるのでは。

〔給食会〕

⇒意図は理解できるが、調理コンクールの目的が違うので使用は難しい。逆に技術講習会であれば、講師にその旨を伝えることはできるのではないかと考えている。

(4) 公益目的・普及事業について

〔給食会〕

⇒本会は、平成25年度より公益財団法人になり、公益事業等を行っている。

(例1) 第1回学校給食関係業者衛生管理講習会について

テーマは「製造現場でのアレルギー物質の管理と理解について」で、3名の講師に講義してもらった。

このテーマを設定したのは、昨年度、コンタミや欠品の代替品に乳が含まれているなど、業者の食物アレルギーへの理解が進んでいないと感じたからである。

2 回目は、11 月頃にノロウイルスに関する講習会を実施する予定である。

(例 2) 貸出検査機器の紹介について

今回、ブラックライト LED を購入した。これを貸出機器の中に入れるとともに、今後の工場調査で活用していきたい。

(5) その他

※「平成 28 年熊本地震」の支援について

[給食会]

⇒熊本県の製造工場及び果汁組合が被災し、製品の提供を辞退された。

大分県の「ぶんごかぼすゼリー」は取扱い可能ということで、今回皆さんに紹介した。商品の売上げの一部は義援金になる。熊本の製品も供給できるようになったら第 2 段として紹介したい。

「食べて応援しよう！」だけでなく、被災地の情報を提供することにより、児童生徒が被災地に思いを馳せることが大切だと考えている。

*白山市の学校では、9 月の防災の日に合わせて提供する所がある。

※「災害時学校給食用非常食の開発と防災教育の取り組み」の報告

[給食会]

⇒被災地の声を元に、全学栄が、災害時給食用非常食である「給救カレー」(150 g と 250 g) と「救給根菜汁」(150 g) を製品化した。今後の活用と課題として、講師の長島氏より「回転備蓄」という考え方が示された。防災の日等に、それらを給食の 1 品として提供する。そして、補充していくというものである。備蓄品を機会を捉えて活用していくことが大切である。

※「全国小学校家庭科教育研究会全国大会 石川大会」のお知らせ

平成 29 年 11 月 16 日 (木)・17 日 (金) に県内の 3 地区で家庭科の公開授業がある。その中で、「食育」や「中学校との連携」をテーマにしているものもある。

5 閉 会