

平成30年度 第1回石川県学校給食栄養研究委員会 記録

日 時 平成30年7月12日(木) 13:30～16:00
場 所 石川県庁舎 1811会議室
出席委員 16名

1. 開会挨拶 澤村委員

参会お礼、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 大井川委員

4. 議 件

(1) 石川県産小麦を使用したパンについて

○10%配合食パンについて

全員で試作品を試食

・食感は全く問題なし。・現行と変化は感じられない。

(2) 本会取扱い地場産物新規商品について

○冷凍石川県産いか輪切り、冷凍いか短冊切り(皮とり・皮付き)

・一般的な献立では輪切りより短冊切りを使用する。

・皮なしが使いやすい。

→ 今後、短冊・皮なしで見積もりをとる

(3) 本会取扱い内容指定商品リニューアルについて

○コロッケ、Ca入りハンバーグの重量を下げた商品(40g、60g)

・試作品の味や触感は良好である。今後、実際の製造工程で3000食分を作り、今回の試作品と比べる。

(4) 平成30年度2学期以降新規取扱い物資について

○米粉フレーク

・価格は2倍程度になる。・衣に使用するとベタつく。→ パン粉の代替使用は難しい。

○冷凍押麦

・ミネストローネ(トマト系)スープによく合う。(5～10個程度入れる) → 2規格(1kg、200g)ができないか？

(5) 委託炊飯すし飯の減塩について

○現行品、食塩量2/3、食塩量1/2の3種類を試食

・食塩量が1/2になると同時に酢っぱさも感じなくなる。→ 食塩量2/3が良好

(6) 委員提出議件

<基本物資>

○委託炊飯食缶が破損しているものや古くなりケースが膨張しているものがあり、定期的な交換を希望。(白山・野々市)

⇒責任をもって交換するように日頃から指導しているが、交換していくようにする。

<一般物資>

○取り扱いチーズの種類が増えるとよい。(クリーミー○○、レアチーズ等) (奥能登)

⇒価格が高くなるため難しい。

○アレルギー対応の商品の開発（白山・野々市）

⇒学校全体や市町全体で利用購入していただけるのであれば、開発していきたい。

○地場産物活用商品で、県産野菜の冷凍品があると、冬場の野菜高騰時期に活用したり、地場産物活用率アップにつながり重宝する。（白山・野々市）

⇒今後、カットトマトの冷凍品を考えているが、余った野菜があっても加工工場の方が問題となる。

○他県の給食会開発商品の紹介（白山・野々市）

⇒他県給食会のHPを参考にして依頼していただければよい。

<ホームページ関連>

○主食の原材料の産地表示について

○炭水化物の量を知りたいが、物資すべてに載せてほしい。

○様式をそろえてほしい。

○HP更新を定期的にお願ひしたい。

○栄養価の変更がある場合、更新してほしい。

○栄養価やアレルギー表示を統一してほしい。

○アレルギー表示にごまを加えてほしい。（奥能登、かほく市・河北郡、金沢市、加賀市）

⇒表示については、給食会の様式にしてくれるようにはたらきかけていく。

⇒表示内容については、徐々に更新や改善をしていく。

⇒炭水化物量については、給食会に問い合わせさせていただきたい。

<衛生管理関連>

○引き続き衛生管理等指導をお願いする。（羽咋市・羽咋郡）

⇒専門機関に依頼し、年間2回パン・炊飯委託工場衛生管理検査を全工場で実施している。

⇒本会独自でも衛生状況調査を年間2回（炊飯工場は1回）実施し、田川・藪野氏に同行いただいている。

⇒委託工場の衛生状況は以前と比べて改善が進み、意識の向上も図られてきている

(7) その他

・次回開催日 平成30年10月12日（金） 13:30～

並木先生を迎えてパン品質審査会と同時に開催予定

5. 閉会