

## 平成30年度 第2回石川県学校給食栄養研究委員会 記録

日 時 平成30年10月12日(金) 13:15~16:30  
場 所 石川県庁舎 1403会議室、1411会議室  
出席委員 12名

### 1. 開会挨拶 柿木委員

### 2. 議 件

#### (1) 本会取扱い地場産物新規商品について

##### ○石川県産トマトピューレ(試食)

- ・1kg袋としてH31.4月からの導入が可能である。価格は1,000円/kgでやや高めである。  
→ 第3回栄養研究委員会で再確認する。

##### ○石川県産冷凍いか短冊切り(皮とりミミなし、皮ありミミあり)

- ・実際の調理結果から使いやすさの面について意見を取る。  
→ 皮ありミミありを希望する意見が多いため、その方向で製品化を進める。

#### (2) 委員提出議件

##### <炊飯>

○米飯の食缶の上に、毛髪が落ちていることがあった。配達する方の帽子等の規定はあるのか。  
(かほく市・河北郡)

⇒配達員の帽子等規定はないが製造から納品まで安心安全を第一とし、米飯組合でも衛生講習会を年1回実施している。今回米飯組合が配送時の帽子着用実地調査を実施し、不確実であった3社に対して改善を求めた。

##### <パン>

○パンを焼く時に使う天板を業者は毎日洗わないと聞いたが、立入り調査時に指導はあるのか。  
(かほく市・河北郡)

⇒各パン工場へは専門機関と本会が年2回ずつ衛生管理検査に入っている。その時、天板の主に炭化物の有無について確認し指導している。焦げや汚れの取り除き、クッキングシートを敷く対応等を取っている。

##### ○石川県産小麦使用パンの進捗状況について (小松市・能美郡市)

⇒来年度からの県産小麦10%使用パンの提供に向けて、現在関係業者と調整中です。

##### ○調理パン、大量調理でおすすめのレシピについて教えてほしい。(小松市・能美郡市)

⇒「ごまトースト」を提供した。マーガリンを溶かしてグラニュー糖とごまを混ぜて食パンに塗って焼いたもの。

##### <一般物資>

○ホームページにアップしてある成分表の整備をしていただきたい。(奥能登地区)

⇒今後も整備していく。

##### <牛乳>

○来年度の学校給食用牛乳の業者選定はいつ頃になるのか。また、来年度は牛乳業者が代わるので保管用冷蔵庫の関係などを確認したいので教えてほしい。(白山市・野々市市)

⇒入札は例年2月中旬に県農林水産部主体で実施される。業者選定もその時である。

⇒明治乳業は新聞報道のとおり、学校給食への供給は今年度末をもって辞退し、4月より別

会社からの供給となる。

(3) その他

- ・パンへのビタミンB1、B2添加の必要性について意見聴取したい。

HP栄養成分分析表に載せてある数値を含めた栄養価の計算であるかどうか。

- ・「学校給食会だより」へ掲載するため、実践している食育授業を各地区の栄養教諭等から提供いただきたい。
- ・10/27(土)午後に金沢市駅西保健所「すこやかホール」において第2回学校給食関係業者衛生管理講習会を実施する。

◇第2回パン品質審査会（1411会議室）

- ・14:15～15:00 講義「学校給食用パンの品質判定について」
- ・15:00～16:30 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

次長 今寺 幸雄 氏

5. 閉会