

平成30年度 第3回石川県学校給食栄養研究委員会 記録

日 時 平成31年2月20日(水) 15:00～16:30
場 所 石川県庁舎 1011会議室
出席委員 15名

1. 開会挨拶 大井川委員

2. 議 件

(1) 本会取扱い地場産物新規商品について

○県産さつまいもクレープの終売に伴うさつまいもの原料活用について

- ・タルトは使用するのが難しいのではないか。
- ・タルトは学期に1回程度使用している。さつまいもは秋の使用になるのではないか。
- ・さつまいもはペーストの冷凍であれば、ポタージュで使用できそうである。
- ・プリンでも美味しいと思うが、やはり秋である。

→ 今後への参考意見として承ります。

(2) 2019年1学期以降新規取扱商品について

○冷凍子持ちししやものカリカリフライ

- ・平成31年4月から、子持ちししやもフライをカリカリフライに変更し、採用する。

以下3点は紹介のみ

- 椎茸水煮(スライス・ダイスカット)
- 国産ひきわり大豆ドライパック
- 国産山菜ミックス水煮

(3) 委員提出議件

<パン>

○パンが同じものでも日によって柔らかさや水分量が違うときがある。その日の湿度や気温などの影響について。(白山市・野々市市)

⇒パンはその日の湿度や気温の影響を受ける。各工場では仕上がりが一定になるように調整して製造しているが、その日の生地を捏ね上げ温度、醗酵度合い、生地から焼成までの時間など、さまざまな製造工程の諸条件により、パンの仕上がり状態が均一にならない場合がある。

<一般物資>

○スクール竹輪のカットについて (かほく市・河北郡)

⇒2年前よりカットを依頼し続けているが、できないという回答である。今後も要望していく。

○HP成分表アレルギー表示で、ごま表示を入れてほしい。(加賀市)

⇒メーカーからデータをもらい、給食会の様式に変えてアップしていく。

<基本物資>

○委託炊飯で提供されるさくら飯の旨みについて (白山市・野々市市)

⇒自校炊飯では、昆布等を入れて炊くと美味しくなるが、委託炊飯では旨みをつけると価格アップとなる。さくら飯の注文頻度が低いので、工場では旨み原料の品質管理が難しいことも原因である。

(4) 委託炊飯規格について

- ・注文がほとんどないため、130gの規格を廃止する。

(5) その他

○牛乳納品までの流れ

- ・牛乳事業実施体制(別紙)について説明。明治乳業は全国で学乳から撤退する予定。本県は石川県産100%生乳を使用している。

○石川県産小麦粉使用パンについて

- ・2020年度からの開始予定である。

○パンへのビタミンB1、B2添加について

- ・今後もビタミン添加を継続する。

○本会新規商品(冷凍いか短冊、冷凍すりおろしトマトペースト)を使った献立作品募集

- ・第1回栄養研究委員会で詳細を提示する。

3. 閉会

- ・委員全員から一言感想をもらい、閉会した。