

# いしかわ 学校給食会だより

2021年9月発行  
vol.74

●編集・発行  
(公財)石川県学校給食会  
〒920-8575  
石川県金沢市鞍月1丁目1番地  
TEL.076-225-1975  
FAX.076-225-1976  
URL:http://www.isigk.or.jp

7/27(火)

## 第70回 石川県学校給食研究大会において 令和3年度 (公財)石川県学校給食会 優秀学校・功労者を表彰しました。

(公財)石川県学校給食会 優秀学校・功労者の表彰は、石川県学校給食会の振興に寄与した功績の顕著な団体・個人を表彰するものです。令和2年度は紙面での表彰となりましたが、本年度は7月27日(火)に文教会館にて表彰式を行いました。

受賞された個人の皆様は以下(敬称略)のとおりです。誠におめでとうございます。今後、ますますのご活躍を心から願っております。

### ●栄養教諭・学校栄養職員功労者(2名)

岡本みどり(小立野小) 寺口 真弓(金大附属特支)

### ●調理従事員及び共同調理場従事員功労者(24名)

|                |                 |                  |
|----------------|-----------------|------------------|
| 早川 貞美(芦城中)     | 北村いずみ(芦城中)      | 川端 美穂(御幸中)       |
| 番 百好(中海中)      | 田中 梅子(串小)       | 谷井かおる(辰口給食C)     |
| 徳田 雅代(辰口給食C)   | 滝口由美子(松任小)      | 高田 愛子(千代野小)      |
| 吉田 優子(広陽小)     | 坂口 麻紀(北陽小)      | 片山真粧美(蕪城小)       |
| 進村 典子(野々市小給食C) | 長谷川安輝(金沢市小立野共調) | 前 信之(金沢市緑共調)     |
| 中村 信子(三馬小)     | 坂内 明美(金沢市粟崎共調)  | 上田可奈子(かほく市第一給食C) |
| 畑 洋美(七尾朝日小)    | 蔵谷 淳子(中島学校給食C)  | 平田真樹子(田鶴浜給食C)    |
| 表 恵(能登町小木共調)   | 打越由美子(緑丘中)      | 白石 静江(県立七尾特支)    |

受賞の様子



7/21(水)

## 令和3年度 栄養教諭・学校栄養職員技術講習会

令和3年度の栄養教諭・学校栄養職員技術講習会は、（公財）石川県学校給食会と石川県栄養教諭・学校栄養職員研究会の共同による主催で、7月21日（水）に石川県地場産業振興センター・コンベンションホールを会場として開催しました。令和2年度は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため中止となりましたが、本年度はぜひ開催したいというご意見をいただき、リモートによる講演という形で開催にこぎ着けました。

音声の聞き取りにくさ等の課題もありましたが、ご講演の内容は大変興味深く、皆様の今後の職務の参考になるものであったと考えております。それぞれの職場での活用を願っております。

## 趣 旨

学校における食育推進に向けて、学校給食及び食に関する指導の充実のための技術講習を行い、栄養教諭・学校栄養職員の資質向上を図る。

## 内 容

講 演：「これからの栄養教諭に期待すること」

講 師：金田 雅代氏（女子栄養大学名誉教授）

## ＜参加者からの感想＞

- ▶ 第4次食育推進基本計画における学校での取組、食品ロス解消への取組、今、自分が知りたい内容について勉強させていただきました。また、献立作成のヒントなど日常的な業務に直ぐ役立つお話もたくさんありました。今後、栄養教諭として、どのように仕事をしていったら良いかを考える機会にもなりました。ありがとうございました。
- ▶ 万全な対策で研修会を実施していただきありがとうございました。金田先生のご講演の内容はとても興味深く楽しみにしていました。少し声が聞き取れず、対面式でしっかりとご講演を聴ける日が早く戻ると嬉しいです。ありがとうございました。
- ▶ 大変勉強になりました。コロナ禍における食育の工夫に頭を悩ませています。学校とセンターを結んだライブ配信など実施してみたいと思いました。また、感染症予防の影響で給食の残量が増えて困っていますが、食品ロスの取組を2学期にしてみようと思いました。炒めタマネギの調理には驚きましたが、HACCPを取り入れた加工手順を確立すれば可能であり、さらなるおいしさへの追求ができるのだと気づくことができました。



## 令和3年度 役員及び評議員の紹介

公益財団法人 石川県学校給食会の第4回理事会と定時評議員会がそれぞれ開催（書面決議）され、令和2年度の事業報告及び会計決算報告について同意されました。また、定時評議員会では、任期満了に伴う役員の改選についても同意されました。

本年度の役員・評議員の皆様をご紹介します。

### 役員名簿

| 役職   | 氏名    | 所属・職名               |
|------|-------|---------------------|
| 理事長  | 徳田 博  | 石川県教育委員会教育長         |
| 常務理事 | 居村 吉記 | 石川県教育委員会保健体育課長      |
| 理事   | 瀬谷 浩  | 金沢市立兼六中学校長          |
| 理事   | 吉田 克也 | 津幡町教育委員会教育長         |
| 理事   | 加藤 弘行 | 金沢市学校給食会会長          |
| 理事   | 山崎 明生 | 石川県学校給食センター連絡協議会会長  |
| 理事   | 藪野 章子 | 石川県栄養教諭・学校栄養職員研究会OB |
| 理事   | 青木 飛鳥 | 石川県PTA連合会副会長        |
| 理事   | 佐々木清嗣 | (公財)石川県学校給食会事務長     |
| 監事   | 紅谷 実  | 北陸税理士会金沢支部税理士       |
| 監事   | 表 好彦  | 石川県教育委員会保健体育課課長補佐   |

### 評議員名簿

| 氏名    | 所属・職名               |
|-------|---------------------|
| 香林 直晴 | 津幡町立笠野小学校長          |
| 山田 哲也 | 金沢市学校給食会事務局長        |
| 竹本 武  | 石川県学校給食センター連絡協議会副会長 |
| 田川 恵子 | 石川県栄養教諭・学校栄養職員研究会OB |
| 浪分 夕介 | 石川県PTA連合会副会長        |
| 飯田 重則 | 石川県教育委員会教育次長        |

続いて、(公財)石川県学校給食会事務局職員を紹介します。

| 役職   | 氏名    | 事務担当                |
|------|-------|---------------------|
| 事務長  | 佐々木清嗣 | 事務総括                |
| 主査   | 綿井 美子 | 基本一般物資全般、経理(業務)     |
| 主任主事 | 林 典子  | パン、一般物資、福利厚生、経理(物資) |
| 事務職員 | 山田 和香 | 米関係、牛乳関係、庶務         |

## 郡市等学校給食会様、石川県学校給食センター連絡協議会様、石川県栄養教諭・学校栄養職員研究会様へ助成金を交付しました。

新型コロナウイルス感染症による感染拡大防止に向け、皆様方は事業内容に様々な工夫を加えていらっしゃると思います。ご苦労が多い中ですが、学校給食の充実発展のために助成金を有効にご活用ください。

### 令和3年度 郡市等学校給食会及び学校給食研究会等会長一覧

| 郡市等団体名                | 会長    | 所属・職名               |
|-----------------------|-------|---------------------|
| 加賀市学校給食会              | 山田 利明 | 加賀市教育委員会教育長         |
| 小松市学校給食会              | 石黒 和彦 | 小松市教育委員会教育長         |
| 能美市学校給食関係者連絡会         | 中野 孝子 | 能美市立辰口中央小学校長        |
| 白山市学校給食会              | 田村 敏和 | 白山市教育委員会教育長         |
| 野々市市学校給食研究部会          | 作田 有子 | 野々市市立野々市小学校長        |
| 金沢市学校給食会              | 加藤 弘行 | 金沢市教育委員会教育次長兼学校教育部長 |
| 河北郡市学校給食会             | 香林 直晴 | 津幡町立笠野小学校長          |
| 羽咋市学校給食会              | 八島 和彦 | 羽咋市教育委員会教育長         |
| 羽咋郡教育研究会学校給食部会        | 岩網 清美 | 宝達志水町立樋川小学校長        |
| 七尾市学校給食会              | 黒崎 直人 | 七尾市教育委員会教育長         |
| 鹿島郡学校教育研究会学校給食部会      | 竹原 仁美 | 中能登町立鳥屋小学校長         |
| 輪島市学校教育研究会学校給食部会      | 板岡 和之 | 輪島市立三井小学校長          |
| 鳳珠郡学校給食研究会            | 坂口 浩二 | 能登町立宇出津小学校長         |
| 珠洲市学校給食研究会            | 濱野 裕之 | 珠洲市立宝立小中学校長         |
| 石川県高等学校・特別支援学校給食研究協議会 | 橋本 祐之 | 県立いしかわ特別支援学校長       |
| 石川県学校給食センター連絡協議会      | 山崎 明生 | 金沢市小立野共同調理場長        |
| 石川県栄養教諭・学校栄養職員研究会     | 細山 紀子 | 県栄養教諭・学校栄養職員研究会会長   |

2018年6月、「食品衛生法」の改正法案が可決され、2021年6月からはHACCP導入・運用が完全義務化となりました。今回、パン組合、米飯組合、牛乳協議会の取組を紹介します。

**HACCP (ハサップ) とは?** 安全で衛生的な食品を製造するための管理方法のひとつで、問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能なシステム。衛生管理のポイントを明確にして、記録に残すことで製品の安全性を確保。「Hazard (危害)、Analysis (分析)、Critical (重要)、Control (管理)、Point (点)」の頭文字を組み合わせてできた名称。

## 石川県パン協同組合(パン組合)HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について

— 製造工程上のHACCPの考え方に基づいた危害別重点衛生管理事項例 —  
**(1)焼成後加工しないパン(一般的なパン製品) 例:食パン、コッペパン**

| 工程            | 注意すること(危害)            | 重点衛生管理事項   | 手順書 | 記録様式   |
|---------------|-----------------------|--|-----|--------|
| 計量            | アレルギーの混入:             | ・専用器具を使用、またはよく洗浄してから使用する   | ○   | ○      |
| ミキシング(中種)     | アレルギーの混入:<br>硬質異物混入:  | ・アレルギーの配合がない製品から製造する、または製品切り替え時に機械、器具を洗浄する<br>・戻し生地は同一生地のみ使用する<br>・機械器具の劣化、部品の脱落がないか、使用前後に点検する | ○   | ○<br>○ |
| 醗酵(中種)        |                       |  |     |        |
| ミキシング(本捏)     | アレルギーの混入:<br>硬質異物混入:  | ・アレルギーの配合がない製品から製造する、または製品切り替え時に機械、器具を洗浄する<br>・戻し生地は同一生地のみ使用する<br>・機械器具の劣化、部品の脱落がないか、使用前後に点検する | ○   | ○<br>○ |
| 分割・丸め<br>中間醗酵 | アレルギーの混入<br>硬質異物混入    | ・機械器具の劣化、部品の脱落がないか、使用前後に点検する   |     | ○      |
| 成形、二次醗酵       | アレルギーの混入<br>硬質異物混入    | ・機械器具の劣化、部品の脱落がないか、使用前後に点検する   |     | ○      |
| 焼成            | 硬質異物混入                | パンの焼成条件下では、微生物が死滅するに十分な中心温度が保たれる万が一、焼成が不十分であれば製品にならないので、微生物は危害要因とはならない                         |     |        |
| 放冷            |                       |  |     |        |
| (スライス)        | 有害微生物汚染:<br>(ノロウイルス等) | ・製品に直接触れて作業する場合には、清浄な手袋を使用する   | ○   | ○      |
| 包装            |                       |  |     |        |
| 箱詰め           |                       |  |     |        |
| 保管            |                       |  |     |        |
| 出荷            |                       |  |     |        |

直捏法の場合



成形



焼成



箱詰め

昭和24年、文部大臣の諮問機関として保健体育審議会が設けられ、パンによる完全給食を計画、同年7月学校給食の指針が示されました。戦後給食に取り入れられたパンの規格は、食事内容(副食)の質的改善充実が図られるにつれて、逐次摂取量の減少、小型化へ移行、種類も増加してきています。

パンは製パン工程中にオーブンによって加熱され、有害微生物が死滅するのに十分な中心温度、時間が保

たれるため、微生物の残存は危害要因とはならず、焼成後の製品の取扱いを含めた一般衛生管理の徹底が重要となります。

HACCPに関して、『HACCPの考え方を取り入れたパン類の製造における食品衛生管理の手引書』（日本パン技術研究所、全日本パン協同組合連合会、日本パン工業会で協同作成）に基づき、製造、加工、出荷等における衛生管理の注意点を事業規模に応じた適切な衛生管理計画、記録表を作成し実施することによって「見える化」していき、製パン業界全体で食品安全衛生の向上を図っていくことが必要となります。

パン組合は保健所や専門機関等の指導助言を仰ぎながら取組を進めております。

## 石川県学校米飯給食事業協同組合(略称:米飯組合)の衛生管理について

米飯組合は昭和51年の設立から今年で45年を迎え、現在は6社で協同し石川県内12市町の約85,000名の生徒様へ年間1,400万食のご飯を提供させていただいております。

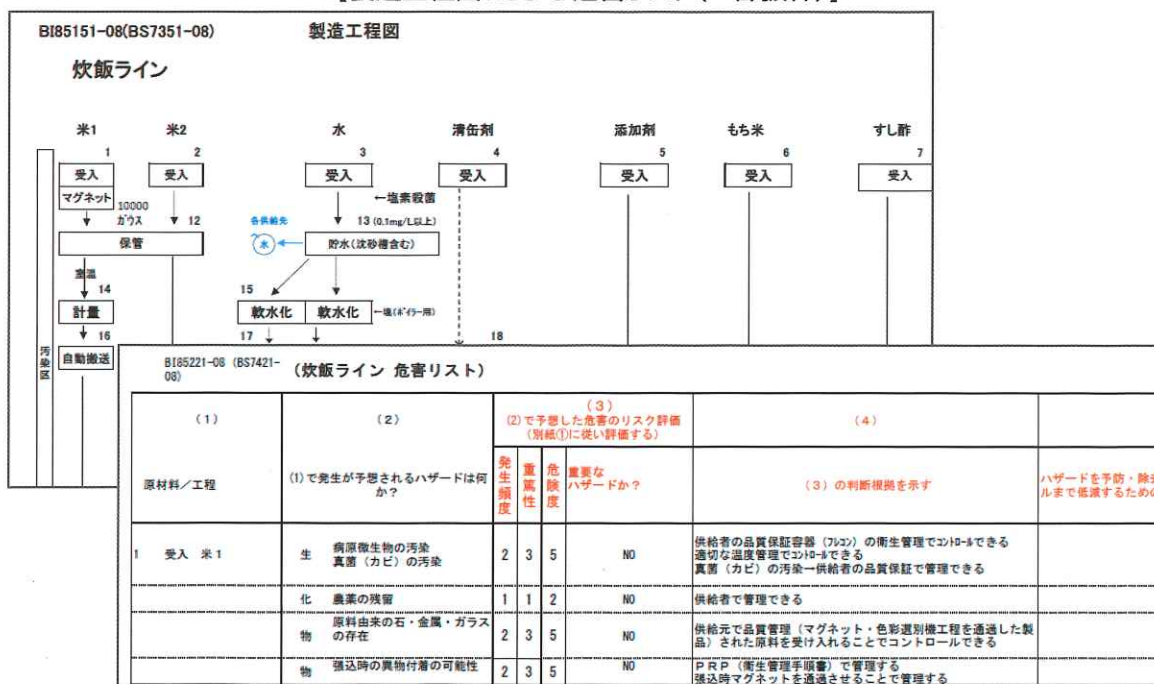
食品製造事業者として「食の安全」を如何にして守るかについては、HACCP義務化以前より組合員相互に研修会等を通じて取組の高度化に努めており、平成28年には米飯組合独自に「学校給食・食品安全マニュアル」を制定し、HACCP義務化にも対応してきました。

本稿では私たち米飯組合のHACCPを始めとした「食の安全への取組」をご紹介します。

### 製造工程図作成と危害分析

米の投入から原料管理、容器・包材管理、洗米、具材投入、炊飯等の各工程を製造工程図で明確にし、工程ごとに危害リストにて生物・化学・物理的に危害分析しています。

#### 【製造工程図、および危害リスト(一部抜粋)】



上記の分析を踏まえ、特に下記に注力しています。

#### 施設・設備の衛生管理

虫やめか玉の混入を防ぐため、建物や機械・設備のメンテナンスに努めています。

#### 従業員の健康管理・衛生管理

ノロウイルス汚染及び新型コロナウイルス感染防止のために、従業員一人一人の健康管理と消毒の徹底等に努め、それらの実施を確実にするため、記録のチェック・保持も行っています。

#### 従業員への教育

安全な商品づくりは、「従業員全員がルール・マニュアルを正しく理解し実践する」ことが大前提であり、従業員教育はプログラムに基づき年間を通じて実施しています。



## 学校給食用牛乳のHACCP対応について

日本における生乳の生産は昭和40年代に入り、国の保護施策により漸増し、当初脱脂粉乳を主体とした液体乳に牛乳を一部混入した、いわゆる混合乳の製造が許可され、昭和39年度～昭和44年度の間、牛乳を30%から50%までに逐年混合率を漸増し、メーカーに委託製造させ学校に供給しました。その後、昭和45年度にはオール生乳、すなわち全牛乳として供給することとなり、児童・生徒に大いに喜ばれました。

現在、学校給食用牛乳の供給体制は、アイ・ミルク北陸株式会社と株式会社ホリ乳業の2社体制にて行っています。

学校給食用牛乳の衛生管理は、昨年まで両社とも国が定めた総合衛生管理製造過程承認制度に基づき運用していましたが、本年6月からのHACCP完全義務化により「HACCPに基づく衛生管理」に移行しています。

また、アイ・ミルク北陸株式会社は国際認証制度の一つであるSQFを、令和3年6月にすべての商品で認証を受け、株式会社ホリ乳業も同じく国際認証制度の一つであるFSSC22000を平成30年6月に工場として認証を受けております。

学校給食用牛乳の円滑な供給と品質の向上を図ることを目的に設立された石川県学校給食牛乳協議会では、本年6月に他県で発生した集団食中毒事故に鑑み、今一度各々の工場での、各部門の徹底した衛生管理を実施しております。

今回は、各工場で毎日実施している重要な6つの管理チェック項目について説明させていただきます。

