

# 令和2年度 (公財)石川県学校給食会の概要

学校教育活動の一環として位置づけられる学校給食の円滑な実施のため、石川県全域で、その充実・発展に積極的に携わるとともに、学校における食育の推進を支援します。そして、広く児童生徒の心身の健全な発達に寄与することを目的とし、これを達成するため、次の事業を行います。

1

学校給食用物資の  
安全確保・安定供給  
に関する事業

2

学校給食の普及充実  
及び食育支援  
に関する事業

3

その他この法人の  
目的を達成するため  
に必要な事業

## 安全で安心な物資供給

安全で良質な学校給食用物資を、年間を通して安定した価格で提供しています。また「石川県学校給食栄養研究委員会」では、学校給食用物資の開発・選定を行っています。

### 基本物資

パン

- \*小麦粉：カナダ産とアメリカ産をブレンド。無漂白。ビタミンB1・B2強化。
- \*パン品質審査会（年2回）を実施し、品質向上に努めています。

米穀

- \*石川県産こしひかり100% ビタミンB1・B2強化。10月より新米予定。
- \*米飯品質検査を実施し、品質向上に努めています。

牛乳

- \*石川県産生乳100%

### 一般物資

- \*取扱品目数は約170（肉類、乳製品、冷凍食品、乾物類、調味料等）。
- \*輸入牛肉は、全国学校給食会連合会の取扱品でオーストラリア産。
- \*食物アレルギーに配慮した食品の取扱い。



冷凍石川県産さといもコロッケ  
(食物繊維強化)



石川県産大豆ミートミンチ (Fe強化)



石川県内製造金沢白米漬けの素

## 衛生管理

- \*衛生機関によるパン・炊飯委託工場衛生管理調査（パン：8カ所、炊飯：6カ所）
- \*パン・炊飯委託工場衛生状況調査
- \*学校給食用米飯食缶、パン箱の衛生検査及び細菌検査
- \*パン・米飯品質検査                      \*精米分析検査
- \*玄米抜き取りDNA検査                \*小麦粉残留農薬検査



米飯品質検査(専門機関による)



パン品質審査(専門審査員による)



衛生管理調査(専門機関による)

## 食育支援活動等の推進

食育指導への支援、各コンクールや各種研修会の実施、助成事業、広報活動を通して学校給食の充実を目指しています。

### 食育の指導への支援

#### 地産地消

#### ◆県内産地場産物活用物資

県産物を活用した給食用物資の開発や選定に努めています。

肉加工製品	魚介類	豆類
<ul style="list-style-type: none"> <li>○冷凍石川スクールポークハンバーグ(Ca強化)</li> <li>○冷凍スクールコロッケ</li> <li>○冷凍ミンチカツFe(鉄分強化)</li> <li>○冷凍ミートボール</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○冷凍いか短冊(皮付き・耳込み)</li> <li>・冷凍豆アジ(澱粉付き)</li> <li>・冷凍ガスえび唐揚げ</li> <li>○冷凍甘えびかき揚げ</li> <li>・冷凍ふくらぎ角切り</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大豆ミートミンチ(Fe強化)</li> <li>・大豆ドライパック</li> <li>・大豆ペースト</li> <li>・冷凍発芽大豆(4種)</li> <li>・冷凍ダイスカット豆腐</li> </ul>
野菜類	穀類	デザート
<ul style="list-style-type: none"> <li>○冷凍さといもコロッケ(食物繊維強化)</li> <li>○冷凍野菜かきあげ(人参葉入り)</li> <li>○冷凍すりおろしトマトパック</li> <li>・冷凍中島菜めしの素</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷凍米粉うどん</li> <li>・米粉</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○冷凍かぼちゃプリン</li> </ul> <p><b>調味料(石川県内製造)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・金沢白糍漬けの素</li> </ul>

○：本会内容指定商品

#### 検査機器・教材の貸出

食育活動の一環として検査機器、レプリカ、DVDの貸出を行っています。

検査機器	教材	DVD
<ul style="list-style-type: none"> <li>*骨健康度測定器</li> <li>*ATP拭取り検査器</li> <li>*ブラックライトLED</li> <li>*スタンド型手洗いチェッカー</li> <li>*糖度計      *塩分計</li> <li>*そしゃく計(かみかみセンサー)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*食材フードモデルレプリカ</li> <li>*年代別給食モデル献立レプリカ</li> <li>*ご飯レプリカ(7種類)</li> <li>*食育エプロン</li> <li>*エプロンシアター</li> <li>*食育ぬいぐるみ etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*食に関する指導支援(5巻)</li> <li>*実践!異物混入対策(3巻)</li> <li>*食中毒予防のために</li> <li>*栄養教諭「食育」実践講座(10巻)</li> </ul>

## 普及充実

### 骨健康度測定器の貸出

骨強度の測定により、自己の骨の状態を把握し、特にカルシウムの摂取量の適、不適を確認し、食生活を見直すきっかけになります。



### コンクールの実施

県教委との共催により、学校給食の普及充実を図る一環として実施しています。

- \* **学校給食調理コンクール** 各郡市の代表8チームが、地場産物を用い、郷土料理の伝統を盛り込み、日頃の調理技術を駆使した作品を出品しています。
- \* **中学生学校給食献立コンクール** 食事の重要性や地域の食材の豊かさ、食文化を再認識し、望ましい食習慣の形成を図るため、県内の中学生から献立を募集しています。(令和元年度応募総数2,560点)



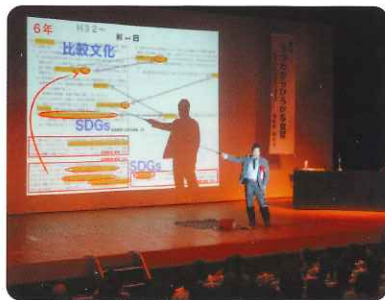
### 学校給食調理コンクール

最優秀作品

中学生学校給食献立コンクール



## 各種研修会



### ◆石川県学校給食研究大会

- \* 県教委との共催で実施しています。
- \* 学校給食関係者の表彰を行うとともに、学校給食に係る今日的課題について講演を実施し、県内の学校給食関係者の資質向上を目指しています。
- \* 参加対象者は約450名(校長、教頭、教諭、栄養教諭、学校栄養職員、学校給食調理従業員、県市町教育委員会関係者)です。

### ◆栄養教諭・学校栄養職員技術講習会

- \* 専門の講師を招聘し、午前は全体講義、午後は2種類の講座(講義と調理実習)を通して、新たな知識や技術を身に付け、今後の給食管理や食に関する指導の充実を目指しています。
- \* 参加対象者は約110名(栄養教諭、学校栄養職員、市町教育委員会関係者)です。



### ◆学校給食関係業者衛生管理講習会

- \* 講師を招聘し、講義や実習、グループ協議等を通して、学校給食関係業者の食中毒の根絶と衛生面の徹底など、衛生管理意識の高揚と衛生管理の徹底を目指しています。
- \* 本年6月のHACCP制度化に備え、これまでもHACCPに沿った衛生管理の実際について開催してきましたが、今年度も年2回実施します。
- \* 参加対象者は約60名(製造・配送関係者)です。

## 助成事業

学校給食の普及充実を図るため、県内の学校給食研究団体の活動や研修等に助成しています。

- \* 都市等学校給食会（研究会）事業助成……16団体
- \* 石川県栄養教諭・学校栄養職員研究会事業助成
- \* 石川県学校給食センター連絡協議会事業助成
- \* 石川県栄養教諭・学校栄養職員等県外研修派遣助成

## 情報提供

学校給食の円滑な実施と学校における食育支援のため情報提供を行っています。

### ホームページの開設

- \* サイドメニューは「プロフィール」～「リンク」の6個。
- \* 「食育情報室」には、検査機器等の貸出案内や学校の食育に関する取組事例等をアップ。また、「地場産MAP」に地場産物を活用したレシピを掲載し、さらに、調理コンクール出品作品も掲載。
- \* 「物資案内」には、遺伝子組織に関する情報や特定原材料名（アレルギー源）等の食品情報の詳細を提供。



### 「いしかわ学校給食会だより」の発行

- \* 本会の事業の報告、学校給食に関する各種情報、学校における食育の取組等の情報を提供。

## 組織体系図・事務分担表

本会は、事業を行っていくにあたり、石川県教育委員会保健体育課と連携を図りながら、理事会で業務執行に関する意志決定をおこない、評議員会が承認することになっています。

