

いしかわ 学校給食会だより

2022年1月発行
vol.75

●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

11/19(金) 第35回中学生学校給食献立コンクール表彰式を行いました

石川県教育委員会と(公財)石川県学校給食会は、毎日実施されている学校給食の献立作りをとおして、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、広く県内の中学生より献立を募集しています。

本年は過去最高の応募作品数を数えました。心から御礼を申し上げます。
表彰式の概要は以下のとおりです。

- 主催** 石川県教育委員会、
(公財)石川県学校給食会
- 表彰式** 令和3年11月19日(金)
- 会場** 石川県庁舎
- 応募数** 応募校35校、作品数3,226献立
- 審査結果** 最優秀賞:1点 優秀賞:2点
優良賞:6点 努力賞:9点
- 式次第** (1)開式の辞
(2)賞状授与
(3)保健体育課長あいさつ
(4)受賞代表のお礼の言葉 小松市立松陽中学校 2年 菊池 由季乃
(5)閉式の辞



第35回中学生学校給食献立コンクール表彰式

お礼の言葉

本日は、このような賞を頂き、ありがとうございます。
私は給食が好きで、「普段からこんなメニューが出たらいいな」や、「この料理の味好きだな」といろいろなことを想像します。
この献立コンクールは、まさしく私にとっては夢のようなコンクールで、献立を考えるのはとても楽しかったです。
また、私は、あまり県全体の食材について知らなかったの

ですが、献立を考えるうちに石川県の地場産物について興味がわいてきました。

私達の食生活は多くの人に支えられていることを改めて気づかされました。毎日おいしい給食を作っている調理員の皆さん、そして農家を始めた多くの方々に心から感謝しています。私達、石川県の中学生が毎日元気でいられるのは皆さんのおかげです。本当にありがとうございます。

これからも給食をおいしく食べて、毎日元気な生活を送ってまいります。

小松市立松陽中学校 2年 菊池 由季乃

総評

- 食品の働きと地場産物を結びつけ、健康への食材の取り入れ方が工夫された献立が多く見られた。
- 栄養のバランスはもちろん、食感や食べやすさ等も配慮されていた。
- 地域食材の特徴だけではなく、能登から加賀まで県内全域の地場産物への愛着が感じられる献立であった。
- 中学生の発想力が活かされ、食は楽しいと感じる献立であった。

最優秀賞

小松市立松陽中学校 2年 菊池 由季乃さん

▶ 献立名

- * 石川県産コシヒカリの秋を感じるたきこみごはん
- * 牛乳
- * 食感を楽しむゴロッと食材丸いもとさんまのコロッケ
- * 石川を旅するりんごとなし入りさっぱり酢の物
- * 体ポカポカだいこんポターージュ ～さらに元気に! ゆずソースぞえ～
- * 秋のかぼちゃプリン ～いちじくとチーズのハチミツをそえて～



▶ 講評

- ◎ 「石川を旅する」のテーマで、県内地場産物が楽しめるように工夫されていた。
- ◎ 健康に配慮し6つの食品群がそろえられていた。
- ◎ 小豆の粒や大根の繊維などを感じさせ、食感を楽しめるよう工夫されていた。
- ◎ 大根をポターージュにするという発想がおもしろく、作り方も明確で分かりやすかった。

優秀賞

小松市立南部中学校 2年
西田 菜乃香さん

▶ 献立名

- * きのこと大麦のたきこみご飯
- * 牛乳
- * 加賀れんこんのシャキシャキはさみ焼き
- * ほうれん草のコーンバターいため
- * 彩りきれいな小松トマトの3色スープ
- * にんじんとりんごジュースのゼリー



▶ 講評

- ◎ 献立全体が色どり豊かで、温かみのある栄養満点の献立であった。
- ◎ 秋の季節にピッタリの献立であった。
- ◎ 成長期である中学生の栄養を考えた献立であった。
- ◎ たきこみご飯に、免疫効果を考え大麦を使うなど、健康面も配慮されていた。

優秀賞

宝達志水町立宝達中学校 2年
北野 有理奈さん

▶ 献立名

- * 地場産物炊きこみご飯
- * 牛乳
- * 頭が冴える! ストレス解消白身魚フライ
- * 具材たっぷり栄養満点塩こうじ炒め
- * だしの風味が際立つカルシウムばっちり! みそ汁
- * 特産品満載! 宝達くず入りいちじくゼリー



▶ 講評

- ◎ 主食、主菜、副菜、汁物、デザートとの組み合わせがよかった。
- ◎ ストレス解消をメニューに取り入れるなど、ユニークな発想であった。
- ◎ 野菜が苦手な人でも食べやすいように考えられていた。
- ◎ カルシウムをたくさん摂取することができるよう、煮干しを粉末にしてだしに使うなど工夫されていた。

優良賞

かほく市立宇ノ気中学校 3年 後藤 紫咲さん
小松市立芦城中学校 2年 麻田 遥菜さん
白山市立白嶺中学校 2年 山本 琉偉さん

内灘町立内灘中学校 2年 西川 芽衣さん
加賀市立錦城中学校 1年 宮崎 碧さん
金沢市立森本中学校 1年 細谷 実希さん

努力賞

石川県立盲学校中等部 3年 横山 莉世さん
小松市立国府中学校 2年 和田 美優さん
能美市立辰口中学校 2年 奥山 碧性さん
かほく市立宇ノ気中学校 2年 寺西里彩子さん
かほく市立河北台中学校 1年 栗林 由芽さん

白山市立北星中学校 1年 平野 里歩さん
野々市市立野々市中学校 1年 高瀬 大翔さん
津幡町立津幡南中学校 1年 田中 千紘さん
輪島市立輪島中学校 1年 竹内 愛美さん

11/29(月)

委託加工工場の衛生管理状況調査の様子をお知らせします

(公財)石川県校給食会では、炊飯委託加工工場(6工場)、パン委託加工工場(8工場)に年2回、(株)アルプ(衛生検査機関)に委託し衛生管理状況調査を行っています。

今回は11月29日(月)に実施しました、(株)米心石川の調査の様子を調査概略と写真でお知らせいたします。

調査概略

- 対象：本会委託全加工工場
- 実施期間：1回目5月～6月実施 / 2回目11月～12月実施
- 委託先：(株)アルプ(厚生労働大臣登録検査機関・登録衛生検査機関)
- 調査項目
 - ①環境付着菌検査(拭き取り法)
一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌
 - ②サニテーションチェック(100項目)
施設管理(30項目)、従事者(30項目)、原料・製品(18項目)、
設備・備品、製造工程、品質管理(22項目)

調査結果は本会、米飯組合、パン組合及び各工場に送付され、調査による指摘事項に対し、組合・工場は改善に取り組みます。2回目の調査では、1回目の指摘事項に対する改善状況の確認とともに、再度調査が実施されます。

本会では、こうした衛生検査機関による調査を毎年実施し、児童・生徒の皆さんへの安心・安全な学校給食の提供に努めています。



12/2(木)

令和3年度

第1回石川県学校給食栄養研究委員会を開催しました

日時 令和3年12月2日(木)

場所 石川県庁舎 102会議室

出席委員 16名

県学校給食栄養研究委員会は、学校給食用物資の資質向上と食事内容の充実を図るために設置され、①献立の研究、②食品の開発・研究、③調理法の調査・研究、④その他必要な事項、について調査・研究、協議を行っています。

委員会は学校給食実施校から校長・教頭・教諭、各1名、県栄養教諭・学校栄養職員の郡市ブロック代表8名、共同調理場及び県市教育委員会事務局職員5名、給食会1名の計17名で組織されています。

第1回はコロナ対策のため会議時間を短縮し、地場産物使用の新規商品・リニューアル商品及び県産・国産小麦粉使用パンの3品の試食、取扱いについて検討を行いました。結果、3品とも、令和4年度からの県内学校給食への本会の取扱いについてご了承をいただきました。



以下には委員の皆様方からのご意見を載せさせていただきました。

地場産物使用新規商品「牧場ヨーグルト」

- 酸味なく食べやすい
- 50gちょうどよい量（食べきりサイズ）
- 安定剤・凝固剤不使用はヨーグルト本来の味を分かってもらえる
- 蓋も開けやすく、スプーンも使いやすい
- 生乳ヨーグルトが苦手な子供たちもいるが、ヨーグルト本来の味を味わってほしい



地場産物使用リニューアル商品「加賀しずく入り梨ゼリー」

- ざらざら感があまりなく、もう少しざらざらしていてもよい
- 見た目がリニューアル前よりも梨らしくなった
- ゼリーの透明な中に茶色（おそらく皮の一部）が見え、気を付けて製造しないと異物に見える

県産・国産小麦粉使用「パン」

- 価格が気になるが、県産・国産小麦粉使用はとても良い
- 子供たちは普通に食べてくれそう
- 国産率が上がるのは良い
- 学校給食のパンが県産・国産と言えるのはとても良い
- 地産地消、食育で児童生徒に伝えやすい
- 外国産の方がやわらかいような気がする。県産・国産は外国産と比較してパサついた感じがあるが、香りはとても良い
- 県産・国産と外国産小麦粉使用パンの味に大きな違いは感じない

給食会よりお知らせ

昨年度の栄養研究委員会でもお知らせいたしましたが、本会及び各都道府県学校給食会に強化ビタミン(ビタミンB1,B2)を納入していた会社が今年度限りで販売を終了することとなりました。

令和3年度

10/29(金)

第1回学校給食用パン品質審査会を行いました

(公財)石川県学校給食会では、学校給食用パンの品質向上を図るため、石川県パン協同組合の協力を得て、年間2回、パンの品質審査を行っています。1回目の今回は、パン委託加工工場の方々に参加いただき、パン品質審査会を通して、それぞれのパンを比較しながらの勉強会も実施しました。

日 時

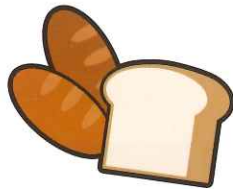
令和3年10月29日(金)

会 場

金沢製粉㈱

審査員

今寺 幸雄 氏(金沢製粉㈱ 開発部)



勉強会

審査項目

(数値は配点)

	外 観 (30点)					内 相 (70点)				
	焼色	形均整	皮質	体積	焼上均等	すだち	色相	触感	香り	味
コッペパン	10	5	5	10		10	5	15	15	25

判定結果

	最高点	最低点	平均点
コッペパン	84.40	80.70	82.90

各工場の成績

◎コッペ型

パンの種類	ミルクロール	ミルクロール	ミルクロール	ミルクロール	ミルクロール
原料小麦粉量	40g	60g	50g	50g	50g
工場名	細畑屋	ト部製パン	パンあづま屋	川岸ベーカリー	サンキョウパン
総合評価	優	優	優	優	優
合計	82.7	80.7	83.2	82.4	84.2
外観(30点)	23.9	23.7	26.3	24.6	26.3
内相(70点)	58.8	57.0	56.9	57.8	57.9

パンの種類	ミルクロール	ミルクロール	ミルクロール
原料小麦粉量	40g	60g	40g
工場名	佐野屋製パン	タカマツパン	小西製パン
総合評価	優	優	優
合計	81.9	84.3	84.4
外観(30点)	24.9	26.9	25.3
内相(70点)	57.0	57.4	59.1

総 評

審査方法は、学校名及び工場名を伏せて絶対評価で審査しております。それぞれのパンを相対評価はしておりません。従いまして、各工場を比較して評価しているわけではないことを申し添えます。

朝晩の冷え込みが気になる時期になりました。冷え込みがパンの製造に影響しないように各工場においてご留意ください。

本日審査したパンは、全体的にきれいな出来映えとなっており、成形も丁寧な仕上げとなっています。

気になった点を挙げると、②⑤⑥⑦の食感が口溶けが悪く団子状になっていました。柔らかさが求められる風潮ではありますが、口溶けの良いパンづくりを目指していただきたいと思います。

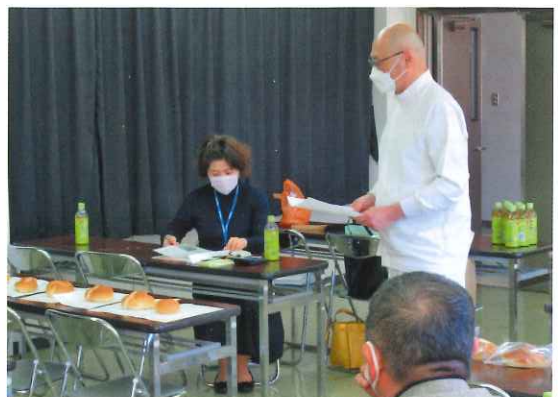
HACCPが施行されました。喫食者の求める安心・安全の基準も高くなっています。今回提出されたパンには、汚れの付着などは見受けられませんでした。今後も日々の作業や機械類の衛生管理をしっかりと行ってください。



体積測定



香り



講評