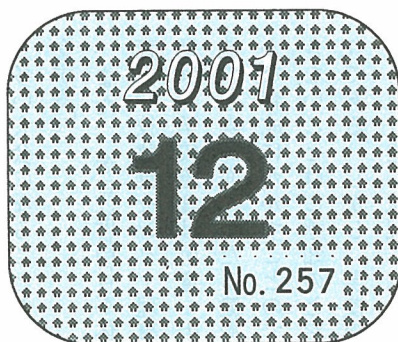




あいち学流協ニュース



▲フェリーの朝



主な内容

- (第1面) 朝のフェリー
- (第2～3面) 全国学校給食研究協議大会 名古屋で開催
- (第3～6面) 全国学校給食研究協議大会の研究発表より
- (第6～8面) 地場農産物の振興に 学校給食への採用を支援 東海農政局が呼びかけ
- (第8面) 学校給食に「尚子メニュー」

学校給食のパイオニア

愛知県学校給食会・名古屋市学校給食協会 指定運送会社
徹底した食品衛生管理・学校給食の配送ならまかせて安心

希望運輸株式会社

名古屋市南区丹後通5丁目8番地の1
TEL 052-612-1271 FAX 052-611-2809

老人・子供を見たら徐行しましょう

全国学校給食研究協議大会

名古屋で開催

関係者二五〇〇人が参加

続報

第五十二回全国学校給食

研究協議大会(文部科学省、愛知県教育委員会、日本体育・学校健康センター、全国学校給食会連合会、愛知県学校給食会主催)が十月二十五、二十六日の両日、名古屋国際会議場で「生きる力」をはぐくむ健康教育の推進と学校教育の充実」をテーマに開催されました。

大会には全国から学校給食・協同調理場などの栄養職員、給食調理員、教育委員、給食関係者など約二千五百人が参加しました。

開会にあたって、主催者を代表して青山丘文部科学副大臣が

「朝食を取らない、穀類・

野菜類の摂取の不足が言わ

れる一方で脂肪の取り過ぎで、将来生活習慣病が心配される子供の食生活環境の中で、子供たちの生きる力をはぐくみ、健康教育を推進する

観点からますます重要になっており、食育の指導・充実に図っていく。食品の安全性に対する関心が高まっているが、狂牛病については十八

日から食肉処理を行うすべての牛について検査を実施する体制が整備された。安全な牛以外を回することはなくなつた。これを受けて、文部科学省では局長通達で、使用

を自粛している学校では保護者の理解を求めつつ使用を元に戻すべく適切な対応

をお願いした。今大会の成

果を今後の学校給食に生かされるよう、子供たちにとって楽しい学校給食が実施されるよう尽力していただきたい」と挨拶しました。

渥美榮朗大会会長・愛知県教育委員会教育長は「学校給食は日常生活における食事について、正しい理解と望ましい食習慣を養うこ

とを目的にさまざまな役割を担ってきたが、今日、さらに、感謝する心や他人を思いやる場としての新たな

役割が期待されている。学校給食におけるさまざまな協議を深めていただき、本大会が学校給食の充実と健康教育の推進のために、実

り多い大会になることを祈念する」。

また、逸見博昌日本体育・学校健康センター理事長は「学校給食は児童・生徒の心身両面にわたる健やかな育成にかかすことのできないことはご承知のとおりである。しかし、学校給食を取り巻く状況にはいく

つかの課題がある。日本体育・学校健康センターでは学校給食の更なる発展と円滑な実施に努力していき

たい。課題の中で最も重要な課題として衛生管理がある。皆さんのご協力で平成十二年度の事故発生は四件で、

平成になって最少だった。引き続き学校給食の安全のために各種講習会や検査を

実施していきたい。狂牛病問題については風評に惑わされることなく、正しい情報を的確に把握して対応していただきたい。本センターでも情報を提供していきたい。当センターが取り扱っている輸

おいしさと健康

冷めてもやわらかい低塩分のソーセージ
ポークフランク&ポークウィンナー



グリコ栄養食品

入牛肉はオーストラリア産牛肉で、輸入にあたっては現地および当センターで厳しい検査を行っており、安全性には万全を期している」など挨拶しました。

このあと、来賓を代表して、神田真秋愛知県知事、松原武久名古屋市長がそれぞれ祝辞と歓迎の挨拶を行いました。

表彰式では、学校五十一校、協同調理場十二センター、個人三十三人、団体九団体が文部科学大臣表彰を受け、受賞者を代表して近藤公一愛知県東郷町立東郷小学校校長が「家庭、地域との取り組みを強めながら学校給食の一層の充実のために努力したい」と述べました。

文部科学省説明では、惣脇宏文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課長が「学校給食の現状と課題」と題して講演しました。

〈全国学校給食研究協議大会の研究発表より〉

全国学校給食研究協議大会では、多くの研究発表が行われましたが、「良質で安全な学校給食用物資の安定的供給の確保はどうしたらよいか」というテーマで、地場農産物の活用をはかっている事例として、鹿児島県始良郡溝辺町学校給食センター事務長の山村喜廣氏が発表されました。
長年の取り組みで、着実に実績をあげている成果がよくうかがわれますので、ここに、その研究発表記録をご紹介します。

良質で安全な学校給食用物資の 安定的供給の確保はどうしたらよいか ―地場農産物の活用―

鹿児島県始良郡溝辺町学校給食センター 事務長 山村 喜 廣

1 はじめに

溝辺町は、鹿児島県のほぼ中央に位置し、標高二百四十九メートル、年間の平均気温十六・七度の高冷地であり、東方に霧島連山、南方に錦江湾・桜島を一望できる景勝の地にある。鹿児島空港、九州縦貫自動車道溝辺鹿児島空港インターチェンジ等、交通の要衝という立地条件に恵まれ農業を中心に「農工併進の町」づくりを進めている。

茶、畜産、野菜、たばこ、果樹、水稲などが主であり特に茶と畜産は県内でも有名である。近年、果樹園が

多くなって、ぶどう、梨、イチゴなどが栽培され交通の要衝という好条件を活かして「観光農園」として観光併進型農業が確立されようとしている。

町のキャッチフレーズは「人・まち・みどりがキラリと光る空港の町みぞべ」である。

2 学校給食センターの概要

当給食センターは、昭和四十年三月に小学校敷地の一角に共同調理場として開設され、小学校の移転に伴い、昭和五十二年十一月に新築移転した。

平成九年、床改修工事等

新しいセンターは、千五百食の調理能力を有し、最新の設備が整えられ、施設全体が汚染区域と非汚染区域にしっかりと区別されている。検収室は、葉物野菜、くだもの、球根野菜、その他食品を区別して検収できるようにし、下処理室の球根皮剥機は葉物野菜と離して下処理室の衛生管理を保

国内麦使用

純麦の酴



酴造りは清造りから

内堀醸造株式会社 〒505-0303 岐阜県加茂郡八百津町伊岐津志437

TEL. 0574-43-1185 FAX. 0574-43-1781

ホームページ <http://www.uchibori.com/>

ISO 9001 取得 (JSAQ 382)

つようにしてある。

調理室内は、献立によって調理・清掃作業をやりやすくするために調理機・シンクタンクなどを出来るだけ移動式にし、排水施設もグレーチング（溝蓋）を使用しないサニードットの排水施設にして、細菌の発生を抑える施設にしている。残菜処理室・洗浄室は作業しやすいようにコンテナ洗浄の場所を広く確保している。コンテナ室は、作業の軽減を図るために吊り下げ式蒸気コンテナ消毒装置を設置し、食器も同時に消毒乾燥できる最新のセンターである。

■現在の概要

(1)職員構成

所長（兼務）一人

事務長一人

係一人

学校栄養職員（溝辺小所

属）一人

調理員八人

運転手一人（調理員兼務）

(2)給食の実施状況

完全給食の数

小学校三校 六百五十六食

中学校二校 三百五十九食

幼稚園一園 三十九食

給食センター 十一食

合計 千六十五食

3 良質な給食物資の購入

(1)鹿児島県学校給食会からの購入

精米や牛乳等の指定物資については、鹿児島県学校給食会から供給を受けている。いうまでもなく県学校給食会は、良質で安価な物資を安定的に供給するとともに、徹底した検査体制を整えており、安心して購入できることから、当給食センターにおいても、年間を通じて一般物資の約三分の一を購入している。

(2)町内業者からの購入

食材納入業者の選定に当っては、それぞれ品目を種類ごとに分別し、町内で供給できるものだけでなく町内業者を利用することにし

ている。

たとえば、野菜、肉類、

豆腐、果物等については町

内業者から購入しており、

品質、価格の取り決めに年

度当初に実施している。

(3)溝辺町学校給食センター

野菜協議会からの購入

溝辺町は農業の町であり、

『子どもたちは地場産の野菜

で育てよう』のスローガンを

掲げて、給食センター開設

当初から地産地消を推進し

ている。その代表的なもの

が溝辺町学校給食センター

野菜協議会である。

この協議会は、当給食セ

ンター開設と同時に町内の

若手農家九人で発足し、以

来三十五年にわたり継続さ

れている。現在、平成六年

から会員となった、極楽と

いう集落の七十歳を越える

婦人グループを中心に、九

人の会員で構成され、「子ど

もたちに安全でおいしい野

菜を食べさせよう」を合い

言葉にして低農薬で新鮮な

野菜を納めている。

納入の方法は、会員それ

ぞれが野菜を栽培し、月末

に給食センターで定例会を

開催して、翌月分の献立に

基づく野菜使用量一覧表や

作柄を参考に、会員の話し

合いにより納入者を決定す

る。野菜は使用日の朝八時

から八時三十分に入納す

るものとし、検収表により、

検収責任者が検収をする。

野菜は納入者立合のもとで、

品質によりA・Bの格付け

をする。

価格については、係が新

聞に掲載されている鹿児島

青果市場の取引価格を毎日

記録して、当月の高値平均、

安値平均及び総平均価格を

算出する。そして月末の定

例会で、納入されたすべて

の野菜の価格を提示して、

会員との協議によりA品に

ついては高値価格、B品は

総平均価格により支払う。

納入される野菜は、大根、

人参、白菜、ジャガイモ、

給食をよりおいしくチャレンジします。

ライスパック (実用新案 PAT No.2062873)

ベーカリーパック (実用新案申請中)

 睦化学工業株式会社

製造元 名古屋市中区浮野町144番地
TEL<052>502-2505
FAX<052>503-0887

《資料》

1. 溝辺町学校給食センター野菜協議会納入実績表

平成12年度分

単位：kg

品 目	4月	5月	6月	7月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	合 計
大 根	40	25	15			73	131	255	151	131	68	889
人 参	41		109	16		31	269	203	199	284	196	1,348
牛 蒡				24	61	33	109	77	18			322
キャベツ	100	237	409	71				176	16	109	327	1,445
深ネギ	11	50	5	10		27	84	44	28	17	13	289
白 菜							128	276	152	165		721
玉ネギ	35	434	659	177								1,305
ニ ラ	14	35	12	5	14	19	30		14			143
生 姜		1.1	0.6				5.7	2.9	2.7	4.5	2.2	19.7
ジャガイモ		61	444	266	238	329	68	136	157	16	40	1,755
サツマイモ						40	119	182	79	90		510
里 芋	22					213	128	106	242	193	84	988
カボチャ				208			97	165				470
チンゲンサイ						9	35	42	25			111
計	263	843	1,654	777	313	774	1,204	1,665	1,084	1,010	730	10,316

里芋、深ネギ、玉葱などが主であるが、季節によってタケノコ、カボチャ、さつまいもなどもある。資料（平成12年度の供給量）

この野菜協議会のメンバーは、野菜作りに関してベテランであるにもかかわらず、農業改良普及所の技師を招き、当給食センターとの合同研修会に積極的に参加し、さらに、「おいしく栄養豊富で、作物本来の味を持つ野菜づくり」をめざして日々努力している。

子どもたちには、「献立のお知らせ」で生産者の声などを紹介したり、生産者が

2. 総使用量に占める割合表

単位：kg

品 目	ジャガイモ	キャベツ	人 参	玉ネギ	里 芋	大 根
総使用量	3,354	2,289	2,670	4,086	1,451	1,024
納入量	1,755	1,445	1,348	1,305	988	889
納入率(%)	52.3	63.1	50.5	32.0	68.1	72.1

品 目	白 菜	カボチャ	牛 蒡	深ネギ		
総使用量	1,000	1,293	537	302		
納入量	721	470	322	289		
納入率(%)	72.1	36.4	60.0	95.7		

学校に出かけて、話しをしたり授業にも参画している。子どもたちも、「自分たちの町のおばあちゃんたち」が丹誠込めて作ってくれた野菜に誇りと感謝の気持ちを持って食べている。このことが、また生産者の大きな励みとなっている。このよ

うな取組は、子どもたちに郷土の産物の良さを味わわせ、郷土の理解、郷土愛の育成に大きく貢献している。近年、ぶどう、梨、イチゴなどの果物類も町の経済課と連絡を取りながら町内の農家から購入している。

4 検収・保管

(1) 検収

物資は、検収責任者が検収表に基づき、数量、品質、包装、品温等のチェックと記録を確実にを行い、専用容器に移し替えて受領している。特に、温度管理が適切に保たれるように注意している。不良品があれば、返品と代替品の納入及び顛末書の提出を業者に指示し、問題点を明らかにして物資購入の参考に行っている。

(2) 保管

生鮮食品は、原則として当日納入であるが、調味料・冷凍品・米等は、週2回の納入となっている。納入されたものは、食材ごと

Mayonnaise
&
Dressing
&
Pickles

Heart and Delicious
SSK

エスエスケイフーズ株式会社
名古屋営業所



〒460-0002
名古屋市中区丸の内2丁目17番4号
MIWA第1ビル4階
TEL (052) 212-2683
FAX (052) 212-2684

に区分して温度管理している。食品庫は温度二〇℃・湿度六〇％、冷蔵庫は五℃・冷凍庫は一二℃で温度・湿度の管理をしていて、次の納入までには、ほとんど使い切るようにしている。

5 おわりに

当給食センターでは、地場農産物の活用を積極的に推進している。特に、溝辺町学校給食センター野菜協議会の取組は、学校における食に関する指導や郷土教育の推進に大きく貢献している。このような取組は今後も継続していきたいと考えているが、野菜協議会のメンバーも高齢化し、どのように後継者を確保していくかという課題も残されている。

また、食材購入はできるだけ町内の業者を利用するようにしているが、納入物資の温度管理や衛生管理に対する意識が低い業者もあり、どのように高めていく

かも課題である。

今後とも、関係機関・団体等と連携を図り、良質で

安全な学校給食用物資の確保に努め、子どもたちに安全・安心で美味しい学校給

食を提供してまいりたい。

地場農産物の振興に

学校給食への採用を支援

東海農政局が呼びかけ

来年二月までにプログラムを策定

東海農政局では、このほど地場農産物の学校給食メニュー利用を支援する「東海地域学校給食地場農産物活用推進会議」を結成しました。

この会議は、地場農産物を利用した学校給食メニューの充実を図ることで、子供達の地域農業への理解を深めるために東海農政局が主導して設置を働きかけたもの。

岐阜、愛知、三重の各県農林水産部、教育委員会、学校給食会、JAなどの農業団体、名古屋食料事務所、東海農政局が構成員になり

発足。十一月一日には、同

局内企画調整部消費生活課に推進会議事務局が設置されました。

また、この日は管内(愛知、岐阜、三重)各県の学校給食関係者や農業団体関係者ら三十人を召集し、初会合を開きました。(会場・名古屋能楽堂)

この会合では、推進会議設置の承認と、東海地域における学校給食への地場農産物導入促進の意義と課題について、地域の学校給食関係者と生産者がそれぞれの立場から意見を交換、学校給食の地場

農産物利用の現状などが話し合われました。

また、地域農産物の利用が自給率向上にもつながることへの理解を深めるため、総合食料局・岡島敦子食料政策課長による講演「我が国の食料自給率について」が行われました。

同局では推進会議設置の目的を「学校給食関係者と生産者が意見を交換する場所を提供するのが狙い。地域の関係者が連携して学校給食に地場農産物の導入を推進することは、食と農の距離が拡大する中で農産物や

おいしさの世界をむすぶフーズロード
外食産業・食品酒類専門商社

高瀬物産株式会社

本社 〒104-0033
東京都中央区築地2丁目1番8号
TEL 03-3545-7530
FAX 03-3545-7533

中部地区ネットワーク

名古屋支店(外食)	TEL (052) 413-7901	FAX (052) 413-7915
(給食)	TEL (052) 413-4511	FAX (052) 413-7514
浜松(営)	TEL (0534) 62-2321	FAX (0534) 62-2324
豊橋(営)	TEL (0532) 52-8177	FAX (0532) 52-8175
岐阜(営)	TEL (0582) 48-4161	FAX (0582) 48-4164
金沢(支)	TEL (0762) 60-0500	FAX (0762) 60-5950
三河(営)	TEL (0598) 23-9111	FAX (0598) 23-9110
富山(営)	TEL (076) 433-6688	FAX (076) 422-6066

催事のご案内

◆「平成十四年新年賀詞交歓会」

開催のお知らせ

日時 平成十四年一月十日(木)

場所 熱田神宮会館

名古屋熱田区神宮一―一

電話〇五二―六七―四一五一

中日本連合会では、平成十四年一月十日(木)、熱田神宮会館において恒例の新年賀詞交歓会を行います。

同連合会の会員を中心に、愛知県、岐阜県、三重県下の東海地域の業務用食品関連企業の関係者が一堂に会し、新年を迎えて業界の発展と個々の企業の業績向上を図っていくもので、親睦と情報交換に有意義な時間を過ごし、大きな成果をあげております。

お申込方法等については、ご案内申しあげております。通り十二月十五日までにFAXにてお願いいたします。

◆「平成十三年度学校給食

優良物資展示会」開催のお知らせ

日時 平成十四年二月八日(金)

場所 愛知県中小企業センター

(名古屋駅前)

平成十四年二月八日(金)、愛知県中小企業センター・第一展示場において「平成十三年度学校給食優良物資展示会」を行います。

これは、愛知県教育委員会・愛知県学校栄養職員研究協議会の主催、名古屋市教育委員会・財団法人愛知県学校給食会の後援によって愛知県学校栄養職員総合研究発表大会が開催されるのに併わせて行っており、ます恒例行事で、県下の学校栄養職員約四百名の方々に、優良物資の情報を得て、学校給食物資の内容向上を図っていただくために開催し、今回で第十一回を数えます。

同展示会に出展を希望されるメーカーへは追って年内に書類をご送付いたします。



Hagoromo

かつおフレーク味付
(かつおぶし入り)

はごろもフーズ(株)フードサポート部名古屋営業所

名古屋市熱田区神宮四丁目7番27号 宝ビル18号館2階208号
〒456-0031 TEL <052>681-8401番(代)・FAX <052>682-0369番

地域農業に対する関心が高まるほか、自給率の向上にもつながる」としています。

地場農産物を利用した学

校給食メニューはこれまでにありましたが、地域農産物の生産情報が少ないことや天候などによる供給面の不安が

ベルリンマラソン優勝の

高橋尚子さんに関連して

学校給食に「尚子メニュー」

岐阜市教育委員会が開発
市内小中学校等で実施

長期にわたる景気低迷が続き、ニュースも米国中枢同時テロ、炭疽菌、狂牛病など暗い出来事が相次いでいますが、そうした中、アメリカ大リーグでのイチロー選手の活躍、ベルリンマラソンでの岐阜県出身のマラソンランナー・高橋尚子さんの優勝、内親王の御誕生など、いくつかの明るいニュースが生まれました。

そうした中、岐阜市教育委員会では、高橋尚子さんに関連した学校給食メニューの新しい献立として「尚子メニュー」を開発し、話題を集めています。

この企画は、岐阜市教育委員会が「給食を食べると速く走れる」という希望を子供たちに与えようとするもの。

その給食メニューは、高橋さんが学校時代に好きだったメニューをヒアリングし、ミートソース味のソフト麺などを再現したもので、「尚子メニュー」と名付け、九月三十日のベルリンマラソン優勝後に合わせて、岐阜市内の全小中学校や養護学校など七十六校で順次実施しました。

あるなど生産面の課題のほか、流通では、納入ルートが固定化されているといった問題もあり、地場農産物が学校給食のメニューに採用されるケースはあまり多くはありませんでした。

事務局では推進会議を中心に「こうした地域の特性を踏まえた上で、具体的に実効のある取り組みを進めていく」としています。

推進会議では今後のスケジュールとして、構成員の担当者を中心に幹事会を設置して、毎月一回のペースで幹事会を開催。栄養職員や納入業者らを召集して現状や課題をヒアリング調査するなど生産者や学校給食関係者らの意見を調整。地域農産物の情報提供手法や各者の協力体制などを整備して、来年二月開催の本会議には、具体的なアクションプログラムを策定、発表することを予定しています。

あいち学流協理事会 お知らせ

去る十一月二十九日開催の理事会において、理事長の伊藤稔氏が一身上の都合に依り辞任しました。よって定款第二十七条４項の規定により専務理事の鶴見佳利氏が任期満了まで代行することとなりましたのでご報告申し上げます。

あいち学流協ニュース No.257

2001年 12月号 平成13年12月発行

編集発行人 愛知県学校給食物資流通協同組合

理事長代行 鶴見佳利

〒456-0018

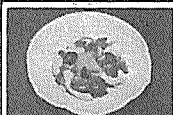
名古屋市熱田区新尾頭2丁目2番7号

富春ビル4F (単価50円)

原料の産地に直結した「大連工場」から、
より高品質な商品をお届けします。

三島のレトルトパウチ食品

きのこの煮物(シックス)



主原料：しめじ、なめこ、
平菇、えのき茸
規格：1kg×10
固形量：840g

きのこトリオ



主原料：しめじ、平菇、椎茸
規格：1kg×10
500g×20
固形量：800g
400g



三島食品株式会社

東京本社／東京都杉並区浜田山4丁目10-25 〒168-0065 TEL(03)3317-1212
広島本社／広島市中区南吉島2丁目1-53 〒730-0826 TEL(082)245-3211

札幌 (011)642-4545 横浜 (045)923-1321 大阪 (0720)29-3711
仙台 (022)236-6555 名古屋 (052)524-0888 広島 (082)233-0015
関東 (0492)84-3311 金沢 (0762)63-3130 福岡 (092)621-2111