



中日本給食だより



▲潮騒の語らい（愛知県・野間灯台）

No.27



主な内容

- (1面) 潮騒の語らい（愛知県・野間灯台）
- (2～5面) 食品業界をめぐる行政最近の対策をみる
「食品の安全」確保に消費者中心の対策を打ち出す
- (6面) 常温で保存できる食品・料理
レトルト・缶詰が雄～「常温保存食品」の知識～
- (7～8面) 物価高騰 学校給食を直撃
給食費値上げ避けられず献立工夫も限界



だんご・大福餅のことなら

冷凍だんご・白玉餅
大福餅・子つぶ大福
みたらしだんご・五平餅
(焼目入真空パック)

製造元

野口食品株式会社

愛知県豊橋市神野新田町字ヘノ割41番地の1

TEL <0532> 31-4718

食品業界をめぐる 行政最近の対策をみる

「食品の安全」確保に 消費者中心の対策を打ち出す

中国食品への不信が高まる中、食品偽装問題から、不正出荷問題や老舗料亭の問題、さらにこのところ、飛騨牛の等級偽装、うなぎの産地偽装等食品をめぐる不祥事があいつき、マスコミでは「食品偽装列島」の表現も…。食の安全・安心の揺らぎ中、政府ではこの二月、「食の安心・安全に向けた体制整備」に関する報告書をまとめ、食品表示に関する関係法令の一本化や賞味期限表示の見直し、消費者情報を集約するデータバンクや分析官の設置など、省庁ごとの縦割り行政を是正し、消費者重視の姿勢を打ち出しました。そのもと、行政ではいま一つで対応策を打ち出しています。いま進められようとしている食品業界をめぐるさまざまな対策についてまとめてみました。

◆食品危害情報総括官 各省庁に新設、連絡を強化

政府では、中国製食品中毒事件を受けて、二月、各省政府の関係局長らを「食品の弊害が指摘されたことか

危害情報総括官」に指名し、行政機関内の連絡体制を強化することなどを柱とした再発防止策を決めました。この情報総括官の新設は、中毒事件で縦割り行政

ら、政府全体で情報を共有化しようというもので、総括官による連絡会議を定期的に開催して食中毒などの情報を交換、各府省の食品安全情報を共有するネットワークシステムを整備して

います。
保健所の情報体制については、法令で定められていて、保健所の二十四時間対応を強化するようにされ、食品業者に対しては、保健所への危害情報の報告ルールを新たにつくるとともに、輸入加工食品の安全確保のため、検疫所の食品衛生監視員を増員することがはかりました。

◆生産履歴制度食品全般に導入へ

七月には、流通経路の追跡を可能にするトレーサビリティ（生産履歴）制度を食品全般に導入する新法が二〇〇九年度以降に制定する方針が打ち出されました。

これは中国産ウナギの產地偽装事件などで食への不信が広がっていることを踏まえたもので、新法では食品事業者に生産、加工、流通、販売記録など必要な記録を一定期間保管することが義務付けられます。

計画案では、本年度中に

冷凍食品

キヨクヨー

新しいおいしさとの出会い キヨクヨーの冷凍食品をどうぞ！

お問合せ 株式会社 極洋 名古屋支社 (052) 955-8248

義務付けの手法を含めて体制について具体的に検討し、〇九年度以降に法案を提出することになつていま

す。

トレーサビリティ制度は数年前、牛海綿状脳症(BSE)の発生とともに、「牛肉トレーサビリティ法」(二〇〇三年六月公布)によつて、国内処理された牛肉について必要な情報保管が義務化されたもの。具体的に目に見えるかたちとしては、牛の耳に個体識別番号を記載したタグが付けられるようになりました。

トレーサビリティ制度は、ただ単にその食品の「生き立ち」を明らかにして、消費者へ食の安心・安全を確保する安全情報を提供だけでなく、もし食品被害が生じた場合には迅速に原因を特定し、すばやく商品回収ができるようにするための有効な手段ともなります。

農林水産省では、トレーサビリティ制度の対象を

牛肉以外へも拡大することを検討しており、民間の間でも徐々に広まりつつあります。ただ、こうしたトレーサビリティの実施には、情報ネットワークの構築や事業者がコストどう負担するか、そのあり方が問題となつており、それらをクリアすることが課題となつています。

また、この取り組みに対

し、一部では、「ISO9000」を持つてゐる企業なら

当たり前にやつてゐるレベル」とか「むしろ今までやつてなかつたことのほうが驚きだ」といった皮肉な声もあります。いまになつて積極的に推進されようとしている背景には、福田康夫首相が掲げる「消費者目線」の行政として取組施策の一つで、これまで業者保護、産業振興に偏つていた行政を「消費者利益優先」に転換させることが目的としてあります。

これまで衛生管理の基準には、生鲜食品の食中毒対策として「洗浄の仕方」や「加熱の必要性の有無の判断」などが盛り込まれていてましたが、加工食品については細かな規定はありませんでした。

文部科学省は六月二十六日、同省が定めている「学校給食衛生管理の基準」の改定案をまとめました。

これは今年二月、中国製食品による中毒問題が起きたのを受け、加工食品の管理や調理時の留意点を新たに規定し、安全性を高める

ことにしたものです。

これまで衛生管理の基準には、生鲜食品の食中毒対策として「洗浄の仕方」や「加熱の必要性の有無の判断」などが盛り込まれていてましたが、加工食品については細かな規定はありませんでした。

農林水産省は昨年十月、食肉偽装事件や不正出荷問題など相次ぐ食品業界での不祥事続発に、「食品の信頼確保・向上対策推進本部」を設置し、食品業界の法令順守や食品表示の偽装防止などに対応しました。食肉偽装事件を受け、JAS法の表示基準を改正し、加工食品にも、業者間で取引される原材料などの表示を義務づけました。

JAS法は、消費者が買

い物の時に選択の判断ができるよう、生産者や卸業者、小売業者らに製品への表示

◆厳しくなる給食の衛生管理・食品納入時の点検記録保存

ターが調理する給食の安全面での留意点を定めているもので、努力義務とされています。同基準は給食の衛生管理全般について国が示すガイドラインであり、各教育委員会ではこれに基づいて安全な給食の実施に努めることが定められています。

◆加工食品の原材料生産者もJAS法の表示基準改正

MCCの調理缶詰、調理冷凍食品は栄養価が高くしかも経済的で全国の各学校で早くからご愛用ご指命を賜っております。ぜひMCCの「頼れる」缶詰、冷凍食品をご利用ください。

★お問い合わせは エム・シーシー食品株式会社

本社 〒658-0023 神戸市東灘区深江浜町32番 電話078(451)1481(代)
東京支店 電話03(5783)0960(代) 広島営業所 電話082(293)5733(代)
大阪支店 電話06(6539)0410(代) 福岡支店 電話092(441)1913(代)
名古屋営業所 電話052(586)4070(代)



よりたしかな味覚づくりをめざして…

★MCC食品は世界の味をお届けするユニークな食品会社です。

を義務づけています。しかし、その表示内容は生鮮食品と加工食品とで異なります。

「生鮮」ではすべての流通段階の業者に、食品の名称や原産地の表示を義務づけていますが、「加工」では、原材料の調達から商品の出荷まで一貫して管理している加工業者だけが表示を義務づけられており、原材料生産者には義務はありません。

そのため農水省は、事件を受けて、加工食品にも原材料生産者らも含め、表示を義務づけることに方針を転換。業者が取引先に製品情報を伝える規格書などに、「原材料名」の記入が義務づけられ、違反者には、法人で一億円以下、個人で一年以下の懲役か百万円以下の罰金が科せられる事となりました。

しかし、中小企業の食品メーカーからは、こうした表示義務化で経営が圧迫されると懸念が出され、食品産業センターのアンケート調

査では、約四割が表示の義務づけに伴う影響として「コストアップ」や「海外調達先への周知徹底」などについての不安材料があげられたということです。

また、実際上の運用に当つてもその実効が疑問視されているということも否めません。農水省では、この厳しい罰則が偽装の抑止力になるとしていますが、同法に罰則が定められた二〇〇二年以降、これまでに偽装表示した業者に罰金が科されたという事例は全くありません。というのも、罰金を科するというまでは、まず都道府県などが立ち入り検査をして是正を「指示」し、それに従わない場合に「命令」し、それでも従わない場合に「罰金」という過程を踏むためです。

○○二年以降、これまでに偽装表示した業者に罰金が科されたという事例は全くありません。というのも、罰金を科するというまでは、まず都道府県などが立

ち入り検査をして是正を「指示」し、それに従わない場合に「命令」し、それでも従わない場合に「罰金」という過程を踏むためです。

◆食品企業内規のモデル 農水省が指針

農林水産省は三月、食品表示や衛生管理などに関する食品業者の内規のひな型となる指針をまとめ、製造業者に、業界団体を通じて通知しました。

業界の中には、「これだけで偽装表示はなくならない。行政も企業も各段階での監視が必要」という声もあり、日本生活協同組合連合会などでは、同会の検査

センターにDNA検査機器を新設して、原料業者の情報収集を強化する対策を進めています。

また、消費者サイドでは、

「業者が原材料名を正しく伝えることなどは当然で、それができていなかつたのはチェックの甘さが原因」と行政の対応が批判され、

「企業が自らミスや逸脱を防止できる仕組みや不正を許さない気風を育てることが必要」(新山陽子・京都大大学院教授)とも指摘されています。

不祥事を起こした大手の食品業者などにも、指針を参考に現在の内規内容を見直すよう求める方針といわれ、約二十万社で百万を超えるという事業所が年内をメドに指針にもとづく新たな内規の運用を迫られることがあります。

ナガノトマトは、業界の中には、「これだけで偽装表示はなくならない。行政も企業も各段階での監視が必要」という声もあり、日本生活協同組合連合会などでは、同会の検査

農水省によると、食品業界は約二十万社もの企業があるものの、九九%が中小企業で、内規の整備が進んでいないのが現状といいま

す。そうした中、食品偽装や薬物混入事故が相次いだことから、中小の内規作成を後押しし、指針によつて業者の自主的な内規づくりを“代行”する異例の措置に踏み切ることになったものです。

作成されたのは六業種別に計二十九種類。

ナガノトマトは、「おいしさ」と「健康」を皆様にお届けします。



基本の仕込みまで済ませた便利なトマトソースです。

サルサポモドーロ・バーゼ

■規格:1kg・3kg・1号缶

ナガノトマト 株式会社ナガノトマト 中部支店 (052)963-0201



ポークビーンズ



チキンソテー

います。

米粉を生産する業者や農家に補助金を出してそれを後押しする新法を、来年にも通常国会に提出する予定といいます。

農水省によると、国内での米粉生産量は、団子用の粉などを含めた全体で年間十万三千トン（一〇〇六年）で、小麦粉の二%程度に過ぎません。この要因には米粉の単価が小麦粉よりも五割程度高いことにあります。しかし、小麦粉が急速に高騰してきたことで、この価格差が大きく縮まり、米粉の市場性が高まってきたことで、農水省の力入れとなつたものです。

供給過剰のコメの有効活用と、パンやめんなどの原材料の確保という二つの効果がねらわれていますが、米粉の流通量を大幅に増やすことで、将来は輸入小麦の約二割にあたる百万トンを米粉でまかなうことも考えられているようです。

農水省によると、国内での米粉生産量は、団子用の粉などを含めた全体で年間十万三千トン（一〇〇六年）で、小麦粉の二%程度に過ぎません。この要因には米粉の単価が小麦粉よりも五割程度高いことにあります。しかし、小麦粉が急速に高騰してきたことで、この価格差が大きく縮まり、米粉の市場性が高まってきたことで、農水省の力入れとなつたものです。

供給過剰のコメの有効活用と、パンやめんなどの原材料の確保という二つの効果がねらわれていますが、米粉の流通量を大幅に増やすことで、将来は輸入小麦の約二割にあたる百万トンを米粉でまかなうことも考えられているようです。

農水省では、返品された

◆食品廃棄を抑制 賞味期限・返品見直し

引き起こされる食料価格高騰で、いまアフリカ、アジア、南米など世界各国で食料危機が起こっていますが、一方、日本では食べ残しと食品廃棄の問題が注目されます。

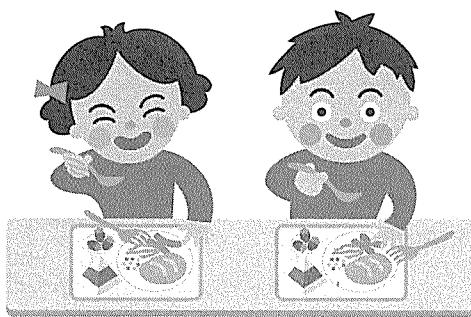
農林水産省は、食べ残しと食品廃棄量を対象にした食品ロス調査を二〇〇〇年度に初めて実施しましたが、それによると、外食産業と家庭では家庭のほうが高いことが分かりました。家庭では食べ残し二・九%、食材の廃棄四・八%、計七・七%でした。

開封せずに「おいしく食べられる」期間を示す「賞味期限」は、一定期間保存できる加工食品（スナック菓子、即席めん、缶詰など）に表示されますが、その期間設定は、製造業者らが科学的根拠などにもとづいて定められています。

そのため、賞味期限が切

限切れなどで捨てられてしまった食品は、減少傾向にあります。それでも二〇〇六年度には使用量の三・七%に当たることが分かりました。

食品はそのまま廃棄につながっていることもあります。世界的な食料不足懸念が高まる中で、廃棄を抑えたい考えです。



無添加福神漬
(JAS規格)

無添加つぼ漬

アサダ

無添加一食用漬物

10g×40袋入り

無添加刻たくあん

無添加風流かつば

本社／名古屋市中村区稻西町181

営業所／東京・大阪・福岡

工場／東海市加木屋町山の脇48

D 株式会社アサダ

常温で保存できる食品・料理 レトルト・缶詰が雄

～「常温保存食品」の知識～

食品の保存方法に、よく

「一〇℃以下」とか「常温」と書いてあります

とは何度のことでしょう

か? 「常温保存」という場

合の常温とは何度から何度

までを指しているのでしょうか?

日本工業規格で定めてい

るのは一五℃から二五℃で

食品には冷凍食品もあれば、常温保存食品もあります。

常温で保存できる食品といえば、梅干をはじめラッキョウや海苔などの佃煮、アユの甘露煮のパックなど長持ちする類。お節料理の煮しめとか黒豆などの煮物は、基本的には保存食です。といつても、今の日本は昔より暖かくなっているの

で、保存といつてもせいぜい数日程度。

ピクルスとかジャムは日持ちします。おふくろの味の代表格肉じゃがは、日持

するように思いますが、水分が多くて腐りやすい。

漬け物も乳酸菌が繁殖していなければ腐ってしまいます。

がこのジャンルです。小麦粉、きな粉などの粉類や干物、せんべいなど。

逆に水分が多いが、細菌がその水分を利用できない

ようになしたものもあります。塩漬けや砂糖漬け食品など。

定義づけされるところで、常温保存食品とは、食品の中に細菌がないか、いても少なく、さらに細菌が増えないもののことというそうです。

この食品の種類は大きく三つに分けられます。

①【水分をコントロールしたもの】

水分が少なく細菌は冬眠状態で、量的にはほとんど

- ③【無菌にしたもの】
レトルトパウチ、缶詰。無菌にしたものは食品を密閉し滅菌したものなので、長い間には風味は落ちますが、包装・密閉が壊されない限り百年保存しても腐りません。
- ②【酸性にしたもの】
梅干しなど。

食物繊維・鉄分強化
野菜たっぷりお好み焼
60g×100入×2合、80g×100入

国産キャベツ、いか、人参、とうもろこし、やまいもをたっぷりと配合したお好み焼です。
食生活に不足しがちな食物繊維と鉄分を強化しました。
60g、80gの2規格をご用意致します。



盛付例

すぐる食品株式会社

今日も食卓をいろどる玉子焼!



生鶏卵の冷凍・冷蔵調理食品
すぐる食品株式会社

本社 東京都目黒区緑が丘2-7-7 TEL 03-3718-6331㈹
FAX 03-3724-2793
浜松営業所 TEL 053-447-3807㈹ FAX 053-449-0602
大阪営業所 TEL 06-6337-5025㈹ FAX 06-6337-5026
福岡営業所 TEL 092-663-2277 FAX 092-663-2278
仙台営業所 TEL 022-381-8666 FAX 022-381-8667
北海道営業所 TEL 0164-25-1717 FAX 0164-25-1577
新潟営業事務所 TEL 0254-77-3821 FAX 0254-77-3820

物価高騰 学校給食を直撃

給食費値上げ避けられず
献立工夫も限界

幼稚園や小中学校で、給食費の値上げが相次いでいます。いずれも理由はパンや牛乳、調味料、めん類などの値上がり。世界的なバイオ燃料ブームなどを背景に調達コストが上昇しています。各自治体とも安く食材を調達するなどの工夫をしていますが、コスト削減には限界があり、食材の値上がり分を価格転嫁せざるを得ない状況になっています。各教育委員会では「栄養価は維持しながら、献立を工夫して乗り切りたい」と努力していますが、原料は世界的にさらに値上がりする見通しで、栄養分を落とすわけにいかないと教育関係者は対応に苦慮しています。

- ・米飯にかけるぶりかけやチーズの支給回数を減らす
- ・高価なデザートの支給回数を減らす
- ・果物は一回りサイズを小さくする
- ・ゼリーやヨーグルトの分量を減らす

食材の値上げラッシュが止まらない。七月も続々アップが見込まれ、各地の小中学校の給食現場では悲鳴が上がっています。各学

- ・小麦の高騰でパン食を米飯に切り替える
- ・肉の種類を替える（牛肉

フジサワの 国内産 雑穀

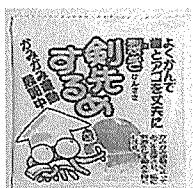
国内産の穀物をバランス良くブレンドした商品です。
もち種の穀物を配合し、もちもちとした
食べやすい食感になっていきます。
白米に5~10%位混ぜて炊飯して下さい。

株式会社 藤沢商事

- ・国内産 五穀
- ・国内産 十穀
- ・国内産 十六穀

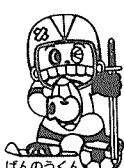
(各容量 300g, 1kg)

学校給食に
より価値ある
製品をめざして！



株式会社 藤沢商事

本社／埼玉県熊谷市問屋町 2-5-5
TEL (0485) 24-1324(代)



- ・以前は返品していた形の悪い野菜も使うようになります
 - ・魚や調味料は安い種類にする
 - ・一部食材を一括購入する等々。
- 調理の面でも、国産牛肉を安価な外国産にした場合、肉質が硬い外国産を、十分に煮込んだり、ミンチにしたりしてしのいでいるといいます。
- しかし、値上がりは容赦なく、値上がりが食材全般に広がってきています。
- 食材の供給元の話によりますと、食パン(二枚、八十グラム)は前年度比で約一〇%アップ。そのほかスライスチーズが約三九%、乾燥シイタケが約二八%アップなど、軒並み上昇しています。この高騰は、食の安全に関心が高まり、安い外国産からの転換が広がったのも要因ということです。
- しかし、しのぐ努力にも限りがあります。献立の苦しいやりくりが続く栄養士

さんからは「もう限界」との声が聞かれ、給食費の値上げに踏み切る動きも出てきています。

年度内は給食費を据え置く方針で頑張るところもありますが、食材の値上げを見越して給食費の値上げに踏み切った自治体もあります。

愛知県教育委員会の調査では、本年度から北名古屋市など県内の九市町村が給食費を一食十→二十円値上げし、十八市町村も検討中ということです(二〇〇八年七月一日、中日新聞掲載)。

一食当たりの給食費平均は小学校約二百十三円、中学校約二百五十八円(昨年五月現在)ということですから、ほぼ一割にも及びます。

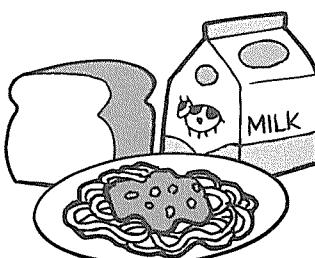
副食(おかず)では、「地産地消」を推進して、旬の産物や地場産物を活かしたというものが基本姿勢ですが、「食材の高騰が続ければ給食費の値上げを検討せざるを得ない」「値上げを絶対にしないとは約束できません」という意味では、学

い」との考え方を示す自治体(市教委学校教育課)も多くの来年度をめどに値上げが検討されている現状です。

福井県鯖江市の小学校では、学校菜園で収穫した野菜を給食に積極的に取り入れる活動を進め、市側は「安全な食材を確保する意味でも他校にも広めていきたい」としています。

教育基本法では、決まりた地場産給食の拡大や学校栄養教諭の積極的な導入が図られ、生産者との連携によつて地場食材を確保し、それを教材にして栄養教諭が子供たちに食の大切さを伝えることが求められています。

校菜園で自家栽培した作物を使うことは「地産地消」の極致といつてもいいことかも知れません。



中日本給食だより

2008年 7月号 No. 27

平成20年7月15日発行 単価50円

編集発行人 中日本学校給食物資流通組合連合会
会長 青木昌博

〒456-0018 名古屋市熱田区新尾頭二丁目2番7号
富春ビル4F

TEL (052)682-6219 FAX (052)682-8486

風味豊かに、新鮮度100%

フレッシュ

本生しょうが

姉妹品 フレッシュみじん切り

無塩

NET.950g

名古屋営業所
TEL052-522-3351
FAX03-3950-8693



テーオー食品株式会社