

給食会だより 第46号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

公益財団法人川崎市学校給食会理事長 牧田 好央

給食会の新たなスタート



昨年度、7月の臨時理事会において、公益財団法人への移行後の最初の代表理事としての選任を受けました。牧田好央と申します。よろしくお願いいたします。

川崎市学校給食会は、昭和33年5月1日に「財団法人川崎市学校給食会」として認可され、54年間の歴史を刻んで参りました。このたびの公益法人制度改革に伴いまして、公益財団法人の認定申請をし、3月19日付で神奈川県知事より認定書をいただき、4月1日に法務局に「公益財団法人川崎市学校給食会」としての設立登記の手続きをいたしました。従いまして、4月1日より「公益財団法人川崎市学校給食会」として新たな給食会がスタートいたしました。理事会及び評議員会の構成も大きく変わりました。4月3日には新しい理事さん、監事さん、評議員さんにご出席いただき、午前中に理事会、午後に評議員会が開催され

24年度の事業計画、収支予算書及び諸規定について審議して承認されました。公益法人に移行はいたしました。給食会の事業としては従前と変わることはありません。

今年度の給食会の事務局職員は、正規職員及び非常勤職員として長年お勤めいただいております山本康代さん、非常勤職員として5年間お勤めいただいた阿部美保子さんのお二人が任期満了で退職され、堺清美さんと前根祐子さんのお二人が新たに加わりました。今年度も沼田事務長、新聞事務次長を中心に、健康教育課及び学校との連携を図りながら、安全安心な食材の調達、業者への支払い業務等に努めて参りますのでどうぞよろしくお願いいたします。

公益財団法人としての第1回理事会と評議員会が開催されました。新しい役員は次の方々です。(敬称略)

理事長(代表理事) 牧田 好央	理事 山本 妙子	理事 大越 ミドリ
理事 小林 裕子	理事 炭山 泰江	理事(専務理事) 沼田 正美
監事 朝岡 寛彰	監事 村上 寛	
評議員 小原 良	評議員 大平 眞史	評議員 齊藤 隆
評議員 濱谷 由美子	評議員 築部 敬彦	評議員 山木 利之

第1回理事会 平成24年4月3日(火) 10:00~ 川崎市教育会館

牧田理事長、教育委員会健康教育課 広瀬進課長 田宮昌江担当課長のあいさつの後、審議が行われました。



第1回評議員会 平成24年4月3日(火) 14:00~ 川崎市教育会館

牧田理事長、教育委員会学校教育部 芹澤成司部長 田宮昌江担当課長のあいさつの後、審議が行われました。




今年度も、給食会に関わるさまざまな情報をお届けして参ります。どうぞよろしくお願いいたします。

給食会だより 第47号

【公財】川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

【委員のみなさんの感想や意見】

<p>さわらのりんごソース (新献立) 川崎区・中原区 14日(月) 幸区・多摩区・麻生区 14日(月) 高津区・宮前区 7日(月)</p>		<ul style="list-style-type: none"> ・さわらがカリッと揚げてあり、また、玉ねぎのとろりとした感じの舌ざわりがいい。 ・りんごソースというおしゃれな名前や色あいのよさも子どもたちに伝えたい。 ・ソースの分け方(分量)は指導が必要かもしれない。
<p>白いんげん豆のクリームシチュー (新製品の米粉を使ったもの) ※従来は油と小麦粉で作ったルーを使用していました。</p> <p>川崎区・中原区 16日(水) 幸区・多摩区・麻生区 16日(水) 高津区・宮前区 23日(水)</p>		<ul style="list-style-type: none"> ・白いんげん豆がとても柔らかく、とろりとした甘味がいい。 ・パセリの緑も春らしい。 ・その日のメニューにあるウィンナードッグとの組み合わせもバランスがとれている。 ・油をとりすぎないための米粉使用は、よく考えられていると思う。

献立名と実施日	加工食品名	配合内容割合(%)
<p>かしわもち 川崎区・中原区 1日(火) 幸区・多摩区・麻生区 1日(火) 高津区・宮前区 2日(水)</p>	冷凍かしわもち	砂糖 30.39 上新粉 25.20 小豆 21.40 水飴 2.86 大麦粉 1.01 食塩 0.07 酵素(大豆・小麦) 0.13 水 18.94
<p>たくあんときゅうりの炒め物 川崎区・中原区 7日(月) 幸区・多摩区・麻生区 7日(月) 高津区・宮前 22日(火)</p>	たくあん漬	だいこん 73.70 糖類 10.30 砂糖 6.30 食塩 3.50 小麦蛋白酵素分解物 0.90 醸造酢 0.20 酒精 0.20 酸味料 0.60 酸化防止剤(ビタミンC) 0.04 水 4.26
<p>春雨の中華スープ 川崎区・中原区 8日(火) 幸区・多摩区・麻生区 22日(火) 高津区・宮前区 30日(水) or 31(木)</p>	はるさめ	甘薯でんぷん 60.0 馬鈴薯でんぷん 40.0
<p>ウィンナードッグ(コッパン・焼きウィンナー) 川崎区・中原区 16日(水) 幸区・多摩区・麻生区 16日(水) 高津区・宮前区 23日(水)</p>	ウィンナー 40,50,60g	豚もも肉 67.06 豚脂肪 16.77 食塩 1.76 砂糖 1.51 氷水 12.57 香辛料(白コショウ・カルイ) 0.33
<p>コロッケ 川崎区・中原区 30日(水) or 31(木) 幸区・多摩区・麻生区 21日(月) 高津区・宮前区 25日(金)</p>	コロッケ 60,70,80g 	じゃがいも 49.6 豚肉 10.0 鶏肉 10.0 たまねぎ 7.5 脱脂粉乳 1.5 パン粉 8.2 小麦粉 4.2 水 7.6 砂糖 0.8 食塩 0.5 香辛料(コショウ) 0.1

※物資選定委員会では配合内容割合も参考にして視覚や味覚等の品質面も重視し、それぞれの選定を行いました。

給食会だより

第48号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

金環日食はごらんになりましたか。薄曇りの中で観測された壮大な天体ショーでしたね。

先日、各学校に給食会パンフレット「もぐもぐ・すくすく 子どものよろこぶ学校給食」をお届けいたしました。主な内容は、「給食会の役割」「給食費・給食物資の流れ」「献立ができるまで」「給食会の取り組み」「給食会の各種事業」「給食会の歩み」などです。1年生児童分と学校用(10部)、PTA役員用(5部)です。1年生の学級懇談会や給食試食会、PTA総会などで保護者の方々へご紹介いただき、有効にご活用くだされば幸いです。



さて今回は、**規格衛生検査**についてお知らせいたします。平成24年度事業計画 2事業内容

(4) 学校給食実施上必要な講習会、研究会等に関する事業(定款第4条第3号)に、
ア調査研究 として

(ア) 他都市における給食実施状況調査

(イ) 食品加工工場の調査

(ウ) 産地直接購入の状況調査

(エ) 給食用納入物資の規格衛生検査

(オ) 給食用物資確認検査 と謳われています。給食用納入物資の規格衛生検査は毎月2~3回実施されています。

5月22日(火)のケースで簡単に紹介いたします。

- ① 宮前小学校給食室から今回のサンプルの「皮付きとり肉(200g)」と「いちごジャム(20g×15袋)」を受け取り、収去バッグ(保冷箱)に入れます。受け取った記録等を記入します。



この規格衛生検査に関連しては、
給食会パンフレット「給食会の役割」
に

●**安心・安全を第一に**

定期的に納入された物資の細菌検査
や残留農薬検査を行い、安全性に努めて
います。

と示されています。

また、「良質で安全安心な食材を安定
供給いたします」の「物資の調達事業」
に紹介されている「衛生検査」にあた
ります。

②



- ③ 担当者にサンプルを渡します。

今回の検査項目は、「皮付きとり肉(200g)」については細菌検査の生菌数、大腸菌群、サルモネラ菌、O157の4項目です。

「いちごジャム(20g×15袋)」については理化学検査等のソルビン酸、着色料の2項目です。

検査結果は「試験成績書」として「川崎市衛生研究所」から報告されます。



給食会だより 第49号

【公財】川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

梅雨の季節を迎えましたが、晴れ間のプールからは子どもたちの歓声が聞こえてくるようです。5月22日(火)の献立決定委員会は新しい委員さんも加わり24年度の組織がスタートしました。

献立決定委員会 廣田 郁子委員長(下沼部小学校長)



献立決定委員会は、公益財団法人川崎市学校給食会から委嘱された献立決定委員・献立作成委員が集まって毎月一回(6月を除く)行われています。7地区それぞれから給食主任2名、栄養教諭・学校栄養職員1名、給食調理員1名、学校長1名が集まり、保護者代表1名と理事長をはじめとする給食会事務局そして健康教育課の担当者も加わって、献立を検討していきます。

最初に担当の栄養教諭・学校栄養職員から、一ヶ月分の予定献立原案について詳細な説明があります。原案には一日ごとのメニューについて一人分の使用食材・調味料の分量やカロリー等が細かく提示されています。また、新献立については実際に試食を通しての検討がなされます。(6月の新献立は「ズッキーニやなすの入った夏野菜のスパゲッティ」、7月は「とうがんのそばろあん」等)季節に合った献立か、他の食品とのバランスはどうか、食べやすい食材の切り方か、味はどうかなど、子どもたちの反応を思い浮かべながら話し合われます。その後、食材調達の関係で3地区(川崎・中原/幸・多摩・麻生/高津・宮前)に分かれて、献立の組み合わせの検討に入ります。給食調理員さんにとって作業工程上、無理な組み合わせになってはいないか、子どもたちにとって同じような献立が続いてはいないか、それぞれの立場から細かく意見交換が行われます。ここでの決定が物資選定委員会へとつながり、おいしい給食として子どもたちの前に提供されることとなります。

栄養教諭・学校栄養職員は献立作成の素案づくりのためにさまざまな資料を集めて作成し、行事食や新献立など工夫して提案しています。委員会での熱心な意見交換、安全で献立に適した物資の選定と調達、そして実際の給食調理には細心の注意がはられるとともに、調理員さんの「愛情」という味付けも加わって毎日の給食が実施されています。更に、献立に季節の食品が上手に取り入れられていることで、給食を通して子どもたちの「食」に対する関心も深まっていくようにも思います。

今年度も子どもたちの笑顔あふれる、安全・安心でおいしい給食の実施をめざし、委員の皆様と協力して役目を果たしていきたいと思っております。

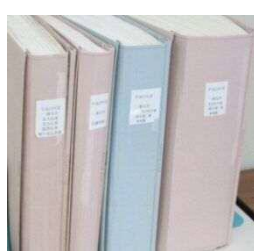


【とうがんのそばろあん、ボイル野菜、梅ドレッシング】

23年度監査

5月28日(月)には朝岡寛彰監事、村上寛監事が来室され、23年度の学校給食会の監査がありました。牧田理事長あいさつの後、沼田事務長より決算概要の報告があり、一般会計(収支計算書・貸借対照表・正味財産増減計算書)、物資会計(収支計算書・貸借対照表・正味財産増減計算書・収支計算書の科目別内訳一覧表)、会計総括表(計算書類に対する注記・財産目録・収支計算書総括表・貸借対照総括表・正味財産増減計算書総括表・備品目録)の財務諸表と関係帳簿類、関係通帳との照合が行われました。

そして、監査意見を「貸借対照表、損益計算書、財産目録及び収支計算書は会計帳簿の記載金額と一致し、法人の収支及び財産の状況を正しく示していると認めます。」等といただき、無事に終了いたしました。



学校給食用新製品展示会

6月1日(金)午後、新製品展示会が川崎市教育文化会館において開催されました。参加業者は12社、展示品目は58品と例年同様、たいへん多くの新製品が並びました。参加の栄養教諭や学校栄養職員のみなさんは業者からの説明に真剣に耳を傾け、メモをとっていました。今後の給食にとり入れるため、これらを使った献立の試作(新献立研究会)は7月に予定されています。



給食会だより 第50号

【公財】川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

校及び特別支援学校の計116校、約75,500人に給食を提供するため、毎日、各学校にその日の給食用物資を届けています。その物資を選定するための「物資選定委員会」を年11回(7月を除き毎月1回)開催しています。

物資選定委員会には、委員として各地区代表の校長が7名、川崎市PTA連絡協議会より代表が1名、審査員として各地区代表の給食主任並びに栄養教諭・学校栄養職員が14名参加しており、加えて物資選定オブザーバーとして各地区の栄養教諭・学校栄養職員の方々が毎月交代で参加しています。

物資の選定にあたっては、一品ごとに品質、色合い、におい、硬さ、味などを実際に口に入れて確認したうえで点数化し、その合計点数で審査をしています。加工食品については配合内容表も参考にしています。場合によっては再審査になることもあり、選定には慎重を期しています。

子どもたちにとって学校給食は、大きな意味を持つと考えています。栄養面で身体の成長にかかわるだけでなく、お友だちや先生と楽しく会食することによる心の安定、準備・片づけなど協働することによる社会性の育成、また、おいしい給食は登校意欲の喚起にもつながると考えています。

平成24年度も安全安心、子どもたちの笑顔が見える学校給食をめざして、物資選定に努めて参りたいと考えております。

よろしくお願いいたします。

【「ホキフライ」は7業者から選定 6/14】

第2回理事会 6月6日(水) 10:00～ 川崎市教育会館

牧田好央理事長あいさつの後、健康教育課の田宮昌江担当課長からごあいさつをいただき、次の議案、報告事項について審議が行われました。第6号から第8号までの議案説明に続き村上寛監事から第2号の監査報告があり、さらに第9号議案及び報告事項について協議されました。平成25年度の献立作成回数188回、給食実施回数183回を決定しました。

全議案、報告とも全会一致で可決、承認されました。

第6号議案	平成23年度	事業報告について	第2号報告	平成23年度	会計監査報告
第7号議案	平成23年度	一般会計決算について	第3号報告	理事長並びに専務理事の職務の執行状況について	
第8号議案	平成23年度	物資会計決算について	第4号報告	第2回評議員会の開催について	
第9号議案	平成25年度	給食実施回数について			



【物資会計の一部】



10:00～ 川崎市教育会館

牧田好央理事長あいさつの後、健康教育課の田宮昌江担当課長からごあいさつをいただき、次の議案、報告事項について審議が行われました。第2号から第4号までの議案説明に続き村上寛監事から第6号の監査報告があり、さらに第7号報告について協議されました。平成25年度の献立作成回数188回、給食実施回数183回の件も含め、全議案、報告とも全会一致で可決、承認されました。

第2号議案	平成23年度	事業報告について	第6号報告	平成23年度	会計監査報告
第3号議案	平成23年度	一般会計決算について	第7号報告	平成25年度	給食実施回数について
第4号議案	平成23年度	物資会計決算について			

第2回評議員会 6月21日(木)

牛乳代金	541,631,175
もち米代金	359,500
消費税額	48,852,060
5,869,908 献立肉卵魚介類代金	766,250,145
乳類及びその製品代金	86,774,549
豆類及びその製品代金	70,547,789
野菜類代金	522,145,520
果実類代金	113,418,915
油脂類代金	66,244,957
砂糖類代金	26,108,205
小麦粉及びその製品代金	33,875,144
会扱い(冷凍パン製品)	27,308,258
調味料代金	



給食会だより

第51号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地（安田ビル4F） TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

真夏の太陽が容赦なく輝いています。子どもたちは夏休みであっても、教職員の皆様はいろいろな研修などで忙しい日々ではないでしょうか。今回は、平成24年度指定都市学校保健・安全・給食主管課長会議 大都市学校給食連絡協議会の報告を中心にお伝えいたします。

平成24年度指定都市学校保健・安全・給食主管課長会議 大都市学校給食連絡協議会

事務長 沼田 正美

平成24年度「指定都市学校保健・安全・給食主管課長会議」「大都市学校給食連絡協議会」が、平成24年7月20日（金）に岡山市の主催で開催されました。昨年度は浜松市での開催予定が東日本大震災の影響もあり中止となっていましたので、今年度は2年ぶりの開催となりました。川崎市からは健康教育課の広瀬課長と田宮給食担当課長、小田担当係長が、給食会からは事務長の沼田が参加しました。

当日は午後1時から開会式があり、岡山市教育委員会の主催者あいさつの後、午後1時30分から保健・安全部会と給食部会全体会があり、午後2時から各分科会に分かれて協議が行われました。

給食（協）会分科会は20指定都市のうち、事務局の岡山市の他、札幌市、横浜市、相模原市、名古屋市、京都市、大阪市、堺市、神戸市、広島市、北九州市、福岡市、熊本市、川崎市の14市が参加しました。

はじめに、会議題として横浜市から提出された「公益法人制度改革への対応状況について」が協議されました。指定都市の給食会の現状は、すでに公益法人に移行済の都市が6市、移行準備中が5市、一般法人への移行予定が2市、未定が1市、その他任意団体であったり、給食会の組織がない市が5市と、指定都市でも様々な進捗状況となっています。

公益認定申請の中では、給食会の事業内容がいかに公益性を持っているかを認定審査委員に理解させることが、各市とも最も頭を悩ませたとのことでした。ある市では公益性を確保していくために食育との関連性を強調したこと、また他の市では新たな事業を立ち上げたことなど、認定申請に様々な工夫をした実例が話し合われました。各県の認定審査委員の考え方にも違いが見られることもあり、給食会の事業が公益と認められず、一般法人への移行を決定した市もありました。

その他の聴取事項では、「放射能検査の実施状況」「市内産野菜の使用状況」「食材調達業務システムの稼働状況と対象業務」「学校への食材供給価格の算定方法」などの事項について、協議されました。

放射能検査については、給食会として検査を実施している市は少なく、教育委員会が実施している市が多いようです。課題として出されたことは、放射能検査の数値が検出された場合の給食食材としての使用や、食材取扱業者への支払等についてのことが多かったようです。

これからも各都市間の情報交換や意見交換を密に行いながら、同じ業務や悩みを抱える指定都市の給食会が協力し合い、より良い学校給食のあり方を考えていくことで、協議を終了しました。

分科会に出席して、各都市の給食会が問題や課題を抱えている中で、運営方法の改善や事業の工夫を図っていることがわかり、大変参考になりました。

本会も給食費の未納対策や公益性の確保に向けて多くの課題がありますが、他都市の状況や運営方法を参考に、給食会の事業が川崎の子ども

たちの成長の一助となりますよう、学校現場や教育委員会とも密接な連携を図っていききたいと思います。



今後の物資選定委員会と献立決定委員会の日程

開催月	物資選定委員会	献立決定委員会
8月	9(木) 14:00～	22(水) 14:00～
9月	11(火) 14:00～	20(木) 14:30～
10月	11(木) 14:00～	18(木) 14:30～
11月	12(月) 14:00～	20(火) 14:30～
12月	10(月) 14:00～	18(火) 14:30～
1月	15(火) 14:00～	25(金) 14:30～
2月	12(火) 14:00～	21(木) 14:30～
3月	12(火) 14:00～	22(金) 14:30～

※場所は中原市民館です。

【七夕ゼリーの選定】



品名	11 七夕(10月10日) 七夕ゼリー(15-15-20)	12 七夕(10月10日) 七夕ゼリー(15-15-20)
10	10	10
11	11	11
12	12	12
13	13	13
14	14	14
15	15	15
16	16	16
17	17	17
18	18	18
19	19	19
20	20	20
21	21	21
22	22	22
23	23	23
24	24	24
25	25	25
26	26	26
27	27	27
28	28	28
29	29	29
30	30	30

【「ミートポテトのチーズ焼き」献立原案】

給食会だより

第52号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

長い夏休みが終わり、子どもたちの歓声が教室や校庭に戻ってきていることと思います。9月3日(月)から給食も再開します。今回は、7月19日(木)に開催されました9月分献立決定委員会の原案に示された統一献立18回分の食品・食材について、調味料等を除き、その使用回数を数えてみました。天候不順等の影響で野菜が変更になる場合もありますが、ご了承ください。

NO	食品・食材	回数	NO	食品・食材	回数	NO	食品・食材	回数
1	とり肉	12	32	にんじん	16	63	精白米	9
2	豚肉	9	33	たまねぎ	15	64	麦	5
3	まぐろ(冷・角)	1	34	キャベツ	6	65	発芽玄米	1
4	めかじき(冷・角)	1	35	きゅうり	2	66	食パン	1
5	さけ(冷・切り身)	1	36	じゃがいも	8	67	はちみつ食パン	1
6	さば(冷・切り身)	1	37	もやし	5	68	黒食パン	1
7	さわらフライ(冷)	1	38	長ねぎ	3	69	ロールパン	1
8	ハンバーグ(冷)	1	39	ほうれん草(冷)	3	70	米粉ロールパン	1
9	鶏卵	2	40	ホールコーン(冷)	6	71	胚芽ロールパン	1
10	うずら卵(水煮)	1	41	パセリ	5	72	胚芽サンドパン	1
11	チーズ	3	42	コーンピューレ(冷)	1	73	胚芽丸パン	1
12	粉チーズ	2	43	さやいんげん(冷)	1	74	クロワッサン	1
13	マカロニ	1	44	むきえだ豆(冷)	1	75	牛乳	18
14	ペンネマカロニ	1	45	えのきたけ	1	76	月見だんご	1
15	スパゲッティ	1	46	にら	2	77	きな粉(袋)	1
16	トマト水煮(缶)	3	47	レタス	1	78	冷凍白玉	1
17	中華めん(冷)	1	48	かんぴょう	1	79	みかん(冷)	1
18	ベーコン	7	49	ごぼう	1	80	なし	1
19	焼きちくわ	1	50	しめじ	1	81	りんご(缶)	1
20	生わかめ	2	51	とうがん	3	82	みかん(缶)	1
21	茎わかめ	1	52	ズッキーニ	1	83	ダイスゼリー(冷)	1
22	豆腐	3	53	にんにく	6	84	いちごジャム(袋)	1
23	大豆(蒸し)	1	54	かぼちゃ	1	85	ミニフィッシュ(袋)	1
24	大豆(水煮)	1	55	チンゲン菜	1	86	ごまドレッシング(袋)	1
25	ひじき	1	56	白いんげん豆	1	87	和風ドレッシング(袋)	1
26	しらす干し(ちりめん)	1	57	ピーマン	1			
27	こんにやく	1	58	たけのこ(水煮)	2			
28	つきこんにやく	1	59	白いりごま	7			
29	たくあんづけ	1	60	黒いりごま	1			
30	青のり	1	61	しょうが	2			
31	ワンタンの皮	1	62	干ししいたけ	1			

9月もいろいろな食品・食材が登場します。子どもたちがたくさん食べてくれるとうれしいですね。

給食会だより

第53号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地（安田ビル4F） TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

朝夕の涼しさや虫の声に秋の訪れを感じます。今回は、「給食会ホームページ」と「給食物資検査・確認業務」についてお知らせいたします。

この4月から公益財団法人として新たなスタートをきった川崎市学校給食会ですが、ホームページの内容についても一新いたしましたので、メニューページを中心に紹介いたします。それぞれの項目について説明がされています。

給食会について

- ・概要
- ・定款
- ・役員等名簿

目的・組織

- ・学校給食会の事業
- ・学校給食のしくみ
- ・学校給食会の組織

給食会の仕事

- ・食材の提供
- ・食材の購入の状況
- ・食材の情報提供

MENU

川崎市の給食の歴史

- ・川崎市の学校給食の歴史年表
- ・川崎市の学校給食の始まり
- ・戦後の子どもたちの食料事情
- ・戦後の学校給食
- ・学校給食会の誕生

お知らせ

- ・給食会だより
- ・H23 事業計画
- ・H23 予算総括
- ・H23 事業報告
- ・H23 決算報告
- ・H24 事業計画
- ・H24 予算総括

「川崎市学校給食会」で検索できます。どうぞご覧ください。

* * * * *

給食会だより NO.45(24.3.19 発行)でもお知らせいたしましたが、「安全かつ安心な給食を提供するために、学校給食用物資規格基準書に沿った給食物資の納入がなされているかの検査、確認、指導改善を行う。」を目的として、「給食物資検査・確認業務」を行っています。

献立決定委員会で2ヶ月先の献立が決定した時点で、サンプル物資を給食会で指定し、専門機関が次の段階ごとに検査を行います。

- 物資選定委員会にサンプル物資が納入された時に、立ち合い検査を行います。
 - ・サンプル物資を受け取り、その場で納品状態の確認、調法状態の確認を行います。
- 専門機関が該当校へ出向き、学校納入時に検査を行います。
 - ・サンプル物資の形態、風袋、温度などの確認を行います。
 - ・サンプル物資について「豚肉鶏肉アドバイザー」による主観検査を行います。
- 検査機関に持ち帰り、次の検査を行います。
 - ・国産品か輸入品かの分析（たけのこ水煮）
 - ・物資選定委員会時のサンプルと学校納入物資との品質検査
 - ・鮮度状況の調査、確認
 - ・内容配合表との比較検査（鶏肉のもも肉、むね肉の割合等）



【物資選定委員会での検査】

昨年度は、「上豚肉、豚肩肉、上豚ひき肉、豚肉角切り、とり肉皮つき、とり肉皮なし、ハンバーグ、コロッケ、たけのこ水煮、さわらフライ」がサンプル物資となりました。そして、多くの学校にご協力をいただきました。

今年度も20校ぐらいに協力をお願いしたいと計画をしております。給食会より依頼の文書が届きましたら、どうぞよろしくお願いたします。学校には、給食調理員さんに検査機関から職員が来校することを周知していただくことと、事前にサンプル物資のおよその納入時刻と納入場所を給食会にFAXで報告していただくことをお願いしております。お忙しいところを誠に恐縮ではございますが、どうぞよろしくお願いたします。

給食会だより

第54号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

空の青さに秋の深まりを感じるこの頃です。学校ではさまざまなイベントに向けて多忙な時期かと思えます。今回は、11月の行事食(勤労感謝の日)として予定されている「なら茶めし」の話題をお届けいたします。

【川崎区役所地域振興課のホームページ「東海道川崎宿」より一部抜粋】

奈良茶飯は、元々は奈良の東大寺や興福寺などのお坊さんが食べていたと言われ、米・大豆・小豆・かちぐりなどを煎じた茶の中に入れ、塩の味付けで炊いたようです。その他にひえやあわなども加えられ炊くこともあったそうです。当時は、「奈良茶粥」「奈良茶飯」と呼ばれ、江戸時代の食べ物の本「本朝食鑑」にも著されています。

奈良茶飯は奈良から江戸に伝わり、川崎宿に伝来しました。川崎宿の「万年屋」は、六郷川で採れた「新鮮なしじみの味噌汁」と「奈良漬」をつけた「奈良茶飯」を、東海道を旅する人や川崎大師平間寺へお参りをする人々へ提供し、繁盛したと言われています。「弥次さん喜多さん」が立ち寄って全国的にも有名になったということです。その後、一膳飯屋であった「万年屋」は旅籠も営業できるほど発展拡大しました。その賑わいは「江戸名所図会」にも紹介されています。

写真3点 「奈良茶飯模型」 「再現された奈良茶飯」 「河崎万年屋奈良茶飯(江戸名所図会)」

(同ホームページより) <http://www.city.kawasaki.jp/kawasaki/page/0000024437.html>

※川崎区役所地域振興課の了解をいただいて掲載しました。

23年1月の川崎区給食主任会では「かわさき歴史ガイド協会」から講師を招いて、研修会を開催しています。給食会だより第30号には「緑茶の香りと大豆、クリ入りの奈良茶飯に当時の雰囲気を感じました。」とあります。ちなみに川崎区では、23年2月1日の給食が「なら茶めし」でした。右の写真がその時のものです。

給食では十穀米といり大豆を入れたしょうゆ味のごはんに、白ごまで作ったごま塩をかけていただきました。



そういう歴史的にもいわれのある「なら茶めし」が、A地区(川崎区・中原区)とB地区(幸区・多摩区・麻生区)では11月22日(木)、C地区(高津区・宮前区)では11月21日(水)に登場します。当日のメニューや食材をくわしく見てみましょう。(9月20日に開催されました11月分献立決定委員会で示された献立原案に沿っています。)

献立名 なら茶めし ごま塩 牛乳 おでん 白菜のおかかあえ みかん

材 料

(数字は中学年1人当たりのg数です。★は季節の野菜や果物です。)

なら茶めし 精白米(60) 十穀米(4)※ いり大豆(5) しょうゆ(2.3)

ごま塩 白いりごま(2) 塩(0.05) 水

おでん 湯 けずり節(0.5) 結びこんにぶ(4) こんにゃく(20) ★大根(35.3)

にんじん(16.7) とり肉(皮なし)(20) 酒(0.5) しょうゆ(1) 焼きちくわ(10)

砂糖(1) 塩(0.3) しょうゆ(5) がんもどき(20) 揚げボール(8) うずら卵(水煮)(18)

白菜のおかかあえ ★白菜(42.6) もやし(10.1) ★小松菜(17.6) しょうゆ(2.5) 上げずり節(0.5)

★みかん(100)

※「十穀米」は「米や麦をはじめ10種類の穀物や雑穀をブレンドした米。玄米、赤米、黒米、小麦、大麦、はとむぎ、あわ、ひえきびなどが主にブレンドされるが、種類は一定ではない。」と説明されています。給食で使用する十穀米は、大麦、もちきび、発芽玄米、はとむぎ、もちあわ、もち米、黒米、赤米、うるちひえ、アマランサスの10種類です。

給食会だより

第55号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

あの暑かった日々がはるか遠くに過ぎ去り、陽だまりが恋しい季節になりました。今年も早いもので師走を迎えます。今回は、川崎市PTA連絡協議会が主催し(学校給食会も後援)、生活習慣改善事業として行っています「食育推進コンテスト」審査会の様子と、全国学校給食研究協議大会についてお伝えいたします。

平成24年度 食育推進コンテスト審査会

11月12日(月)午後2時より 川崎市教育文化会館

子どもたちが学校で教わり、家族で話し合いながら、栄養バランスや食材のことをよく考えて作ったお弁当が、今年度もたくさん集まりました。応募作品は総数661点にも上り、中学生の作品は一次選抜も行われたほどでした。働くお父さんのことを思い浮かべて作ったものや遠足で食べたい弁当、オリンピックにちなんで「地球」を思わせる飾りがついたもの等々、アイデアも満載でした。審査員の方々(川崎市教育委員会、公益財団法人川崎市スポーツ協会、公益財団法人川崎市学校給食会、セレサ川崎農業協同組合、川崎市立学校栄養研究会、川崎市PTA連絡協議会)も「選ぶのが難しいですね。写真を見ていると食べたくなりました。」と異口同音に話されながら審査を進めていきました。

小学校の部、中学校の部、高校・一般・合作の部のそれぞれで、川崎市教育委員会賞、川崎市スポーツ協会会長賞、川崎市学校給食会理事長賞、JAセレサ川崎セレサモス賞、味の素賞(小学校の部は除く)、川崎市PTA連絡協議会会長賞が選ばれました。

食育推進コンテストの表彰式は、12月15日(土)午後1時30分より高津市民館大会議室で行われます。終了後、足立区教育委員会学校教育部長 鈴木一夫氏の講演(演題「足立区のおいしい給食推進事業」～子どもたちの笑顔のために～)があります。



【小学校の部】審査の様子

第63回全国学校給食研究協議大会 大分大会

事務長 沼田 正美



【全体会】

平成24年11月15、16日に大分県で、第63回全国学校給食研究協議大会が開催されました。本市からは、健康教育課給食係長、久末小・久本小の学校栄養職員、給食会からは事務長が参加しました。

15日の全体会では開会式に引き続き、文部科学大臣表彰があり、31学校、6共同調理場と個人の部では18人の方々が表彰されました。学校給食に関する研究実践や取組みが高く評価されたものです。受賞された皆様おめでとうございます。

文部科学省から食育推進基本計画の推進と平成25年度概算要求についての説明の後、実践発表は、大分県豊後高田市から「食に関心を持ち、自ら考え健康を追究していく児童生徒の育成」と題した研究発表がありました。

特別講演では、東京農業大学名誉教授の小泉武夫先生から「真の食育とは何か」と題した講演がありました。お話の中で「食乱れて民族滅ぶ」という言葉をあげて、日本人の本来の食の大切さを強調されました。日本人の本来の食文化では、7つの食物「根茎・菜・青果・山菜、茸・大豆・海藻・穀類」の繊維質を多く含んだ食べ物を昔から食べてきたことにより、長寿で健康な身体を作ってきた、現代ではこの食文化が壊れており、心の乱れにもつながっている、「農」の大切さを考えるとともに、子どもの時から食生活の見直しを図る必要があるとの話に、これからの日本の食文化について改めて考えさせられました。

16日の分科会は、給食会は第8分科会「衛生管理の在り方、安全かつ安心な食材の選定方法」に参加しました。テーマは「学校給食の施設・設備の改善、衛生管理の徹底についての方策」と「安全かつ安心な食材を安定的に供給する方策について」です。

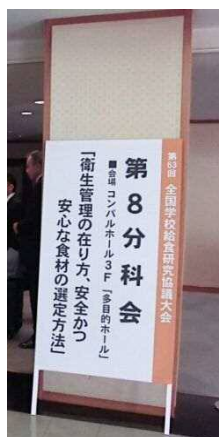
1つ目のテーマについては、愛媛県新居浜市の栄養教諭と大分県立白杵支援学校の学校栄養職員から、これまでの研究内容や取組みの成果・課題点等について発表がありました。

また、2つ目のテーマの食材関係では、宮崎県学校給食会から、供給体制の整備や地場産物を活用した給食食材の開発、外部委託品製造業者の衛生管理の指導の進め方などについて、詳しい報告がありました。

その後、研究報告についての質疑応答と熱心な協議が行われ、各都市からも多くの意見や報告がなされるなど、課題に対する関心の高さが実感できた分科会となりました。



【第8分科会】



給食会だより

第56号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

11月20日(火)、穏やかな小春日和となったその日、学校給食会では健康教育課のみなさんと古市場小学校を訪問しました。「超人シェフのスーパー給食」が実施された日です。



『超人シェフのスーパー給食』は「インスタント食品やファーストフードが台頭する中、ていねいに作られた料理のおいしさを味わってもらいたい。」「超人シェフが持つ食材の知識と料理の経験を学校給食という場にもいかしたい。」という想いから始まった「超人シェフ倶楽部」のプログラムの一つです。シェフも調理に参加し、大量調理の難しさに頭を悩ませながらも、子どもたちの味覚を育てるおいしいレシピを提案しています。また、子どもたちとの交流により実際の味覚や好みなどを、シェフ自ら探ることができます。

これまで全国各地40校以上の小中学校を訪れ(2012年4月現在)、食の未来を担う子供たちに“食べる楽しさ”を伝えています。

「超人シェフの給食室」より抜粋

超人シェフは、「超人シェフ倶楽部」所属のプロの料理人、「加賀料理 杉の家 やまぐち」の山口利和氏です。早朝から給食室に入り、学校栄養職員や給食調理員さんと一緒に、本日のメニュー「ひじきごはん」「さわらの大和煮」「呉汁」を作られました。

お昼になり家庭科室には4年生2クラスの児童が集まり、山口シェフと会食です。校長先生や担任の先生も同席しての楽しい給食時間のひとときです。大勢の参観者から“見守られ”、カメラを向けられ、いつもと違う雰囲気の中でやや戸惑い気味の子どもたちでしたが、「いただきます」と同時に表情がはじけました。「おいしい!」「おいしいです。」「おいしいよ。」「おいしいね。」と、どの子どもも満足そうな笑顔ばかりです。おかわりもできました。



それでは、超人シェフ倶楽部の「スーパー給食だより」からレシピを紹介しましょう。

ひじきごはん(約4人分)

材 料 炊き上がったご飯(4杯分) ひじき(乾燥)(5g) ごぼう(5g) 鶏ひき肉(50g)

調味料 ごま油(小さじ1/2) 鰹出汁(400cc) 濃口醤油(大さじ2強) 酒(小さじ2) みりん(小さじ2)

作り方 ① ひじきを水で戻す。 ② ごぼう、戻したひじきは細かく切り、ひき肉と一緒に調味料で煮て味をしみ込ませる。

③ ②の具材を炊き上がったご飯と混ぜ合わせる。

さわらの大和煮(約4人分)

材 料 さわら(2切れ) 塩・胡椒(適量) 小麦粉(適量) かぼちゃ(60g) 黄色パプリカ(40g) ブロccoli(40g) 揚げ油(適量)

ソース ホールトマト(200g) 長ねぎ(40g) おろししょうが(4g) 鰹出汁(20g) 赤味噌(大さじ1弱)

田舎味噌(小さじ1強) 砂糖(15g)

作り方 ① さわらに塩・胡椒をふり、小麦粉をまぶして170℃の油で揚げる。

② かぼちゃ、パプリカは切り揃え170℃の油で素揚げする。ブロッコリーは切揃えてボイルする。

③ 鍋で長ねぎ、しょうがを炒めホールトマトを入れる。鰹出汁、味噌、砂糖を加えなじんだら、①と②を入れさつと煮からめる。

呉汁(約4人分)

材 料 大豆水煮(80g) じゃがいも(80g) たまねぎ(60g) 小松菜(20g) 塩(適量)

出 汁 鰹出汁(600cc) 鶏の皮(適量) <出汁の取り方> 鰹出汁に鶏の皮を入れ火にかけ、味がでたら鶏の皮を取り出す。

作り方 ① 大豆水煮、野菜は一度ボイルする。

② ボイルした大豆、じゃがいも、玉ねぎ、少量の出汁をミキサーにかけペースト状にする。

③ 鍋に②のペーストと残りの出汁を加え、火にかけて塩で味を調え、刻んだ小松菜を入れる。

※当日の給食は、このレシピをもとに学校給食用にアレンジして実施しました。



シェフとの交流集会では、まず校長先生が「食生活や食習慣について考える機会にしてほしいです。」と述べられ、山口氏はあいさつや、子どもたちからの質問に「みなさんがおいしく食べてくれるのが一番です。」「食べていただく人の喜ぶ顔を拝見するのが私の喜びです。」と話されました。そして、感謝の気持ちがこもった「ビリーブ」の歌声がアリーナいっぱいに響きました。

外も暖かでしたが、心まであたたかくなって、学校を後にしました。

給食会だより

第57号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

明けましておめでとうございます

本年もどうぞよろしくお願ひいたします

〔公財〕川崎市学校給食会理事長 牧田 好央



昨年の暮れは、衆議院選挙があり例年以上に落ち着かない年の瀬でしたが、穏やかな平成25年の幕開けとなりました。学校は後期の半ばとなりますが、年が改まったことで何か気持ちも引き締まる思いがいたします。今年が良い年となりますことを願っております。

給食会は、昨年4月に公益財団法人に移行し、理事会・評議員会のメンバーも一新され「公益財団法人 川崎市学校給食会」として新たなスタートをいたしました。お陰様で多くの方々のご協力もあり、これまで滞りなく業務を遂行することができました。昨年の夏も猛暑ではありましたが、食材に関しては野菜や果実等の生育に多少の影響があったものの、価格の面では総体的に安定しておりました。安全安心な食材の調達を柱に、学校給食の円滑な実施に向けて事務局職員一同、より一層気を引き締めて業務の遂行に努めて参りますので今年もどうぞよろしくお願ひいたします。

平成24年度食育推進コンテスト表彰式・講演会 (主催 川崎市PTA連絡協議会)

平成24年12月15日(土)、川崎市高津市民館大会議室において、平成24年度食育推進コンテスト表彰式・講演会が開催されました。主催者の川崎市PTA連絡協議会会長 小原良氏のあいさつ後、川崎市教育委員会賞7名(合作を含む)、川崎市スポーツ協会会長賞5名、川崎市学校給食会理事長賞5名、JAセレサ川崎セレサモス賞7名(合作を含む)、味の素賞2名、川崎市PTA連絡協議会会長賞5名の計31名の児童生徒、保護者の皆さんが表彰を受けました。第55号でもお知らせいたしましたが、応募作品は総数661点にも上り、中学生の作品は一次選抜も行われたほどでした。子どもたちが家族のことを思い、栄養バランスに配慮したお弁当はどれもすばらしいものばかりでした。



主催者あいさつ

川崎市学校給食会理事長賞は小学生1名、中学生2名、高校生2名でした。5名の「お弁当テーマ」は、「地球まるごと食べたーい!」「カラフル・バランス弁当」「バランス弁当」「美容を考えたバランス弁当」「和風あつさり弁当」と思わず食欲をそそられるような名前でした。牧田好央理事長が賞状を渡しました。「このような食育を推進する取り組みが今後も継続されることを願っています。」とのあいさつが来賓各氏からもありました。



給食会より

終了後、講演会があり、講師の足立区教育委員会学校教育部長 鈴木一夫氏が「足立区のおいしい給食推進事業」～子どもたちの笑顔のために～という演題でお話をされました。

「おいしい給食推進事業」の施策体系は次のように示されています。

- 体験・交流をとおして心を豊かにする。・・・自然教室(魚沼) 体験給食(保育園・幼稚園) 生産者との交流
- 地域でとれる産物に親しむ(地産地消)。・・・小松菜給食の日
- 食育をとおして健康な身体を育む食べ物を知る(小・中学校)。・・・指導集作成プロジェクト 食に関する指導・研修
- 給食献立から日本の食文化を学ぶ。・・・レシピ集作成プロジェクト
- 楽しく食べる喜びを分かち合う。・・・食べる意欲向上プロジェクト もりもり給食ウィーク

これらの一つひとつについて、さまざまな具体的な取り組みが紹介されました。レシピ集を作成しているプロジェクトでは、子どもたち自身が考案したメニューも選ばれるそうです。また、きな粉揚げパンとココア揚げパンの2種類から、あるいは豚肉のしょうが焼きと鶏肉のから揚げの2種類からそれぞれ選べる「セレクト給食」や「バイキング給食」の実践も行われたそうです。中学校の魚沼自然教室では、田植えをする学校と秋の稲刈りの学校とに分かれるそうですが、全校で魚沼産のお米を炊いた給食が出るそうです。そういえば、川崎市でも同様の取り組みをされている小学校の話聞いた覚えがあります。

最後に鈴木氏は、「この事業を進めるなかで課題もいろいろありますが、給食時間を楽しんでいる児童生徒が増加し、残菜率(給食の食べ残し)も小・中学校ともに少しずつ少なくなってきました。」と、話を締めくくられました。



給食会だより

第58号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

寒い日の温かい給食の時間は、体が温まるだけでなく心もほっとするひとときではないでしょうか。今回は、学校給食教育研究協議会と2月の献立情報についてお伝えいたします。

第37回川崎市小学校学校給食教育研究協議会

1月16日(水)、会館とどろきにおいて、第37回川崎市小学校学校給食教育研究協議会が開催されました。この研究協議会は次のような主旨や経過の中で、開催されているものです。

子どもの健康な心身を育てていくためには、「生きる力」の源の一つである食生活を見直し、よりよい食習慣が身につくような食育の推進を図っていくことが急務とされています。本市の食に関する指導については、文科省より出された「食に関する指導の手引」を参考にしながら、生きた教材である学校給食を有効に活用しつつ、栄養教諭、学校栄養職員による関連教科や特別活動等の授業への参加が進められています。

主催者(川崎市立学校栄養研究会・江間薫会長、川崎市立小学校特別活動研究会・紺野義輝会長、川崎市学校給食会・牧田好央理事長)と来賓(川崎市教育委員会健康教育課・田宮昌江担当課長)のあいさつの後、研究発表がありました。川崎市立百合丘小学校、学校栄養職員の千葉良美先生が『水分のとり方を考えよう』の授業実践を通して」というテーマで発表されました。



千葉良美先生

事前の子どもたちへのアンケートでは、こまめに水分をとることに課題が見られたため、「体の中の水分の役割を知り、水分のとり方について考えて実践しようとする。」を授業の目標にして4年生の指導が行われました。「1日に必要な水分の半分は食事からとれることを知らせる。」手だてとして、きゅうりをすってしぼったものをメスシリンダーに入れる実験が16日当日も演示されましたが、きゅうりの体積に近い水分を間近で見る体験は、子どもたちにとっても大きなインパクトがあったことだろうと思われました。事後の調査では「運動前に水分をとる」項目で特に大きな変化(30%⇒50%)が見られ、授業の意義が確かめられた結果となったということでした。

研究協議の中で、4年生は社会科や理科で「水」について学習することもあり、この取り組みはさらに水への認識を深めるものになるのではないかと、という意見も出されました。また、講師の総合教育センター・川野佳秀指導主事は、子どもの頃からこのような実践を経験することの大切さについてお話をされました。

終了後、「スポーツ時の水分補給について」「冬場の水分補給について」という演題で、大塚製薬株式会社横浜支店・販売促進担当の阿部秀昭氏と山平聡子氏の講演がありました。空気の乾燥した場所では体も乾燥しやすいので適度な湿度を保つことや水分をこまめにとることの大切さを、さまざまな実験結果や豊富なデータを示されながらお話をされました。改めて、運動をする時やこの季節に気をつけるポイントを教わり、私たち大人も日々実践しなければならぬと感じました。



講師の先生

2月の献立に肉じゃが(ふ入り)が登場しますが、食材に「車ふ」が使用されます。12月18日(火)に開催されました献立決定委員会の試食の際、委員さんから次のような感想が出されました。



車ふ

- ・子どもたちにとってあまりなじみのない食材かもしれない。どんな感想をもつか興味がある。
- ・「ふ」についてのイメージがない子どももいるだろう。
- ・事前に「ふ」について説明することが必要だと思っている。
- ・味がしっかりとしみこんでいておいしい。
- ・ヘルシーな感じがする。
- ・口にする前、一瞬、豚肉かと見間違いをってしまうほどだった。

学校栄養職員の方からいただいた「児童への話」の例を紹介しましょう。

今日の肉じゃがには「車ふ」が入っています。「車ふ」は棒に生地を巻きつけて焼くので、丸くて真ん中に穴があいています。今日は八分の一に切ったものを使用しました。「ふ」は日本の伝統的な食品の一つで、奈良時代のはじめに中国から伝わりました。

小麦粉に水と塩を加えて練ると、もちもちとしたグルテンというものができます。これを原料にして作られたものが「ふ」です。味がよくしみこむので、にもの、なべもの、汁ものなどに使われます。よく味わって食べましょう。



各地区の「肉じゃが」の実施日は次の通りです。

- | | | |
|-----------------|-----|----------|
| A地区(川崎市・中原区) | ・・・ | 2月15日(金) |
| B地区(幸区・多摩区・麻生区) | ・・・ | 2月25日(月) |
| C地区(高津区・宮前区) | ・・・ | 2月22日(金) |

ちなみに、この日の給食献立は、ごはん、カレーじゃこ、牛乳、肉じゃが、春雨スープです。

給食会だより

第59号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

菜の花の黄色に小さな暖かさを感じるこの頃です。24年度も残り一ヶ月となりました。今回は、「給食物資検査・確認業務」と「献立組み合わせ」についてお知らせいたします。

給食会だより NO.45(24.3.19 発行)や NO.53(24.9.28 発行)でもお伝えしていますが、再度、情報をお届けいたします。学校給食会では、「安全かつ安心な給食を提供するために、学校給食用物資規格基準書に沿った給食物資の納入がなされているかの検査、確認、指導改善を行う。」を目的として「給食物資検査・確認業務」を行っています。

献立決定委員会で2ヶ月先の献立が決定した時点でサンプルにする物資を指定し、給食会と契約している専門機関が次の段階ごとに検査を実施します。

- 物資選定委員会にサンプル物資が納入された時に立ち合い検査を行います。
 - ・サンプル物資を受け取り、その場で納品や調法の状態の確認を行います。
- 専門機関が該当校へ出向き、学校納入時に検査を行います。・・・・・・ 下の写真がその時のものです。
 - ・サンプル物資の形態、風袋、温度などの確認を行います。
 - ・サンプル物資について「豚肉鶏肉アドバイザー」による主観検査を行います。
- 検査機関に持ち帰り、次の検査を行います。
 - ・国産品か輸入品かの分析(たけのこ水煮)
 - ・物資選定委員会時のサンプルと学校納入物資との品質検査
 - ・鮮度状況の調査、確認
 - ・内容配合表との比較検査(鶏肉のもも肉、むね肉の割合等)

今年度は、昨年10月から毎月4校に(12月は除く)ご協力いただいています。どの月もA地区(川崎市・中原区)、B地区(幸区・多摩区・麻生区)、C地区(高津区・宮前区)からそれぞれ該当校が入るようにローテーションを組んでいます。サンプル物資は次のように各月2つの物資です。10月は豚肉(肩ロース)と豚肉(角切り)、11月はとり肉(皮つき)と上豚肉(もも)、1月はとり肉(皮なし)とカレーコロッケ、2月はたけのこ(水煮)と上豚肉(もも)でした。

3月はとり肉(皮つき)と豚肩肉の予定です。該当校にはお手数をおかけしますが、よろしく願いいたします。



1月の該当校での検査の様子
とり肉(左)とカレーコロッケ(右)

* * *

献立決定委員会では2ヶ月先の献立について検討がなされます。担当の栄養教諭・学校栄養職員から予定献立原案が示され詳細な説明がありますが、その後、案を基にしてABCの地区ごとに献立組み合わせを話し合います。その「組み合わせ注意事項」を2月と3月を例に紹介します。

2月 (18回+自校)	3月 (10回+自校)
◇米飯の指定日があります。(AB地区は同じ日です)	◇米飯の指定日があります。(AB地区は同じ日です)
◇具体的な野菜や果物の使用日について。	◇「ひなまつり行事食」の指定日・・・AB地区→4日(月) C地区 →1日(金)
○いり大豆・・・・・・ABC全地区とも2月1日(金)	◇具体的な野菜や果物の使用日について。
○キウイフルーツ・・・・各地区とも中4日あける。	○キウイフルーツ・・・・各地区とも中4日あける。
○りんご・・・・・・月火曜日と2地区重なりを避ける。	○デコポン・・・・・・地区の重なりを避ける。月曜日及び市場休業日翌日の使用を避ける。
○いちご・・・・・・各週1地区が使用する。	○小松菜、ほうれん草、キャベツ・・・・地区の重なりを避ける。月曜日及び市場休業日翌日の使用をなるべく避ける。
AB地区→火水金曜日に使用可	※市場休業日3月6日(水)、13日(水)
C地区 →月火水金曜日に使用可	※市場休業日翌日は月曜日扱いになるため、果物薬物類の使用は注意する。
○切り干し大根・・・・2月18日(月)~22日(金)可	
○エリンギ・・・・・・地区の重なりを避ける。	
○ほうれん草・・・・月曜日及び市場休業日翌日の使用を避ける。	
※市場休業日2月6日(水)、20日(水)、27日(水)	

限られた献立回数の中で上記のような細かい条件を満たしながらの組み合わせになり、原案を作成する担当の栄養教諭・学校栄養職員のご苦労がうかがえます。ちなみに、この半年間で原案の変更があったのは8月22日(水)開催の10月分A地区(23日の【まいたけごはん、牛乳、いかの吉野揚げ、みそ汁】⇔29日の【ごはん、牛乳、さんまのかば焼き、もやし炒め、みそ汁】)の1回だけとなっています。

給食会だより

第60号

〔公財〕川崎市学校給食会

〒210-0004 川崎区宮本町6番地(安田ビル4F) TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

初夏のようなポカポカ陽気に誘われ桜もいたる所で満開になりそうです。平成24年度の学校給食は3月15日(金)をもって終了いたしました。「食の安全」という身近で大きなテーマについて、今年度も多くの関係者の方々にご尽力をいただきましたことに改めて感謝を申し上げます。また、子どもたちと日々接し、充実した給食指導、給食調理に取り組んでいらっしゃる教職員の皆様に心から敬意を表したいと存じます。

今回は第3回理事会報告と、平成25年度の物資選定委員会・献立決定委員会の日程をお知らせいたします。

第3回理事会

3月15日(金) 10:00 ~ 川崎市教育会館

健康教育課の田宮昌江担当課長からごあいさつをいただき、牧田好央理事長あいさつの後、次の議案、報告事項について審議が行われ可決、承認されました。

- | | |
|-------------------------|-----------------------------|
| 第10号議案 平成25年度事業計画について | 第5号報告 理事長並びに事務長の職務の執行状況について |
| 第11号議案 平成25年度収支予算について | |
| 第12号議案 価格調整引当資金の取扱いについて | |

平成25年度の給食実施回数は183回です。(献立回数は188回、そのうち休止回数は5回です。)給食予定人員は小学校113校、特別支援学校3校の児童生徒数70,771人と教職員5,188人の合計75,959人です。

また、学校給食実施に寄与する講習会、研究会等を開催する事業(定款第4条第3号)や学校給食の普及奨励に必要な事業(定款第4条第4号)の計画についても可決されました。具体的には次のような事業等です。

〔調査研究〕

- ・他都市における給食実施状況調査
- ・産地直接購入の状況調査
- ・給食用納入物資の規格衛生検査
- ・食品加工工場の調査
- ・給食用物資確認検査

〔研究会の開催〕

- ・第38回川崎市小学校給食教育研究協議会

〔大会協議会への参加〕

- ・第70回大都市学校給食連絡協議会
- ・第64回全国学校給食研究協議会大会
- ・第13回神奈川県学校健康教育研究大会
- ・各区給食主任会栄養職員会への協力
- ・川崎市PTA連絡協議会「食育推進事業」への協力

〔給食教育協力事業〕

〔展示会〕

- ・給食用物資新製品展示会

〔情報提供〕

- ・ホームページ活用による情報提供及び「給食会だより」の発行



24年度の食品工場見学

なお、4月11日(木)開催の校長会総会の前に時間をいただいて詳細をご報告する予定です。

平成25年度 物資選定委員会・献立決定委員会 日程

開催月	物資選定委員会	献立決定委員会
4月	12日(金) 14:00 ~	19日(金) 14:30 ~
5月	14日(火) 14:00 ~	23日(木) 14:30 ~
6月	14日(金) 14:00 ~	開催なし
7月	開催なし	19日(金) 14:30 ~
8月	9日(金) 14:00 ~	22日(木) 14:00 ~
9月	12日(木) 14:00 ~	20日(金) 14:30 ~
10月	10日(木) 14:00 ~	18日(金) 14:30 ~
11月	12日(火) 14:00 ~	21日(木) 14:30 ~
12月	9日(月) 14:00 ~	20日(金) 14:30 ~
1月	14日(火) 14:00 ~	21日(火) 14:30 ~
2月	13日(木) 14:00 ~	20日(木) 14:30 ~
3月	11日(火) 14:00 ~	24日(月) 14:30 ~

※場所は両委員会とも中原市民館です。



物資選定委員会
見本品の選定



献立決定委員会
新献立等の紹介