



# 給食会だより

第136号

〔公財〕川崎市学校給食会



〒210-0004 川崎区宮本町6番地（明治安田生命ビル4F）

TEL 200-3298,3300 FAX 222-1442

## 転換期から安定へ

公益財団法人川崎市学校給食会理事長 本間 俊

新年明けましておめでとうございます。

今年は、「戌年」です。「戌」という漢字は、「一印」と「戈（ほこ）」という漢字から成り立ち、元は作物を刃物で刈り取りひとまとめに締めくくることがを表現したそうです。「酉」が収穫の状態だとすると、「戌」は収穫後の段階だと考えられます。

昨年は、川崎市の学校給食にとって大きな転換の年でした。小学校においては、管理システムの導入により、パソコンでの人員入力やカレンダー入力から給食食材の発注作業が行われるようになりました。

そして、中学校においては4校の自校調理校に加え、9月からは南部学校給食センターが、12月からは、中部と北部の学校給食センターが本格稼働したことにより、全面実施の運びとなりました。まさに、「酉」から「戌」へと学校給食も変わったと言えるのかもしれない。

新しいことに取り組む時というのは、期待と同時に関係者にとっては不安が大きいものです。管理システムの扱いについては、慣れないことから入力がなかなかスムーズにいかず、いくつかの問題が発生したことがありました。中学校給食に関しては、はじめのうち、生徒たちが食缶や食器を運び、準備をするのに時間がかかる様子が少なからず見られました。いずれのことも、経験を積み重ねてきていることで、問題の解決に向けての改善がされているようです。もっとも、中学生にしてみれば小学校の6年間経験してきたことなので、思い出すのにそれほどの時間は必要なかったのではないかと思います。

平成30年度からは、小学校では平成21年度以来の給食費の値上げが予定されています。食材の高騰の影響により、近年は献立を考えるのに苦慮することが多くなっていました。すべてが、今回の値上げで解決するというわけではないでしょうが、少しでも子どもたちが喜ぶ給食につなげることができたらと願っています。



2017年元旦の朝、自宅から見た初日の出



11月22日（水） 稲田中学校



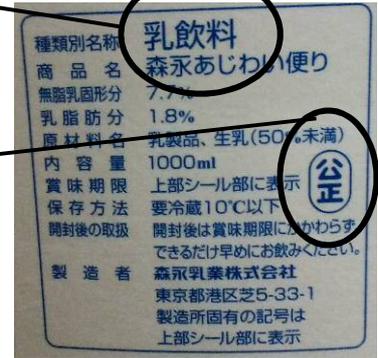
12月13日（水） 王禅寺中央中学校

一般的に牛乳と呼ばれているものは、食品衛生法に基づく「乳および乳製品の成分規格等に関する省令（「乳等省令」）」及び「飲用乳の表示に関する公正競争規約（公正取引委員会から認定・告示をうけた業界の自主表示基準）」により、おおきく6つにわけられている。

種 類 別	内 容 説 明	
牛乳のみ使用	成分無調整牛乳（牛乳）	酪農家から集乳した生乳を殺菌し、そのまま詰めた牛乳。水などを加えることは、法律で禁止。
	成分調整牛乳	生乳から、乳成分（脂肪・無脂乳固形分・水分等）の一部を取り除いたもの。
	低脂肪牛乳	成分調整牛乳のひとつで、生乳から脂肪分のみを除去し、脂肪分を0.5～1.5%にしたもの。
	無脂肪牛乳	成分調整牛乳のひとつで、生乳から脂肪分を除去し、脂肪分を0.5%未満に調整したもの。
牛乳＋乳製品	加工乳	脱脂粉乳、バター、クリームなどの乳製品のみを生乳に加えて、濃厚タイプや低脂肪タイプにしたもの。
牛乳＋乳製品＋乳製品以外のもの	乳飲料	生乳、乳製品を主原料に、乳製品以外のものを加えたもの。ビタミンやカルシウム、コーヒーや果汁等を加えたものなど。

**乳類の成分規格**

牛乳の種類や成分は、乳業業界が規定した「飲用乳の表示に関する公正競争規約」という基準により正しい表示を厳しく義務づけている。牛乳類の容器に表示されている『公正マーク』がその基準をクリアした証である。公正マークは新しい容器を作るときや表示を変えるとき、事前に表示案の点検と指導がなされる。また、表示した成分や内容量については年3回の認定検査機関の検査報告がされる。



文章・表は東毛酪農業協同組合、一般社団法人Jミルク等のHPを参考に

種 類 別	使用割合	成 分		衛 生 基 準		
		乳脂肪分	無脂乳固形分	雑菌数 (1 ml 当)	大腸菌類	
牛乳のみ使用	生乳 100%	成分無調整牛乳	3.0%以上	8.0以上	5万以下	陰性
		成分調整牛乳	—			
		低脂肪牛乳	0.5%以上 1.5%以下			
		無脂肪牛乳	—			
牛乳＋乳製品	加工乳	—	—			
牛乳＋乳製品＋乳製品以外のもの	乳飲料	—	乳固形分3.0%以上		3万以下	