



給食会だより

第153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

平成30年度の学校給食は3月15日（金）をもって無事に終了いたしました。今年度も多くの関係者の皆様にご理解とご協力をいただきましたことに心より感謝申し上げます。ありがとうございました。

第4回理事会 3月18日（月）10:00 ～ 於：川崎市教育会館

本間俊理事長あいさつの後、次の議案について審議が行われ可決されました。

第9号議案 平成31年度 事業計画について

第10号議案 平成31年度 収支予算について

第11号議案 平成31年度 資金調達及び設備投資の見込みについて

平成31年度の小学校・特別支援学校の給食実施予定回数は183回です。（献立予定回数は187回、そのうち小学校等の休止回数は4回）中学校については165回（3学年は155回）。小学校・中学校・特別支援学校の給食予定人員合わせ、約112,000食分の学校給食を提供していく予定です。

事業計画の中の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）は次の通りです。

－調査研究－

(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)給食用納入物資の規格衛生検査

(エ)給食用物資確認検査

－研究会の開催－

(ア)第44回川崎市小学校学校給食教育研究協議会（1月予定）

－大会・協議会への参加－

(ア)大都市学校給食連絡協議会（福岡市 7月予定）

(イ)第70回全国学校給食研究協議大会（岡山県 11月予定）

－給食教育協力事業－

(ア)各区給食主任及び栄養教諭学校栄養職員会への協力

(イ)川崎市 PTA 連絡協議会「食育推進事業」への協力

－展示会－

(ア)給食用物資新製品展示会（自校調理校用6月、学校給食センター用7月予定）

－情報提供－

(ア)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

平成31年度に係る物資選定委員会の日程（予定）

開催月	使用月	小学校 中学校（自校給食）	中学校 （センター給食）
3月	4月	3月12日（火）	3月8日（金）
4月	5月	4月9日（火）	4月4日（木）
5月	6月	5月13日（月）	5月14日（火）
6月	7月	6月10日（月）	6月7日（金）
7月	8月9月	開催なし	7月5日（金）
8月	9月	8月5日（月）	開催なし
9月	10月	9月6日（金）	9月5日（木）
10月	11月	10月8日（火）	10月9日（水）
11月	12月	11月8日（金）	11月11日（月）
12月	1月	12月9日（月）	12月6日（金）
1月	2月	1月10日（金）	1月9日（木）
2月	3月	2月7日（金）	2月6日（木）
3月	翌年4月	3月10日（火）	3月11日（水）



◇場所

小学校・中学校（自校調理）
中原市民館
料理室（午前・午後）
第3、第4合併会議室（午後）
中学校（学校給食センター）
南部学校給食センター

◇時刻：原則午後2:30～

工場視察を通して見えてくるもの

公益財団法人川崎市学校給食会理事長 本 間 俊

給食は多くの食材によって支えられています。そして、その食材にはかかわる多くの人の存在があります。農作物を生産する農家、鶏や豚を飼育する酪農家、魚を獲る漁業関係者、そして加工業者等。給食会では、これまでも様々な生産現場の視察を実施してきました。今回は、2月19日に静岡県、3月1日に長野県の加工工場の視察を行いました。

2月19日は、「あいちゃん」の似顔絵がプリントされている「まぐろのツナ缶」を製造している伊藤食品（株）清水工場とホキフライを製造している焼津にある大石水産に行きました。

「まぐろのツナ缶」に使われるまぐろは、びん長まぐろという小型のまぐろです。冷凍の状態が入ってきたまぐろを解凍して、頭と内臓を取り除きます。その後100℃で2時間30分蒸煮し、皮剥ぎ仕上げをして金属探知機にかけます。さらに量を測って米油と調味液を注液し、「ふた」をかぶせて密封をして殺菌、冷却をしていくという流れでした。「ホキフライ」の方は、海外から運ばれてきた冷凍ホキをカットし、打ち粉付け、液付け、パン粉付の工程と検品、箱詰めをした後に金属探知機にかけて計量をし、冷凍保存をするという流れでした。

製造されているものは違いますが、どちらも同じような課題を感じました。ひとつは、「びん長まぐろ」と「ホキ」の確保が年々難しくなっているという原料のこと。もうひとつは、最新の機械が導入されているわけではなく、人がかかわる場所が多いということ。さらには、その働く人が中国やベトナムの研修生を受け入れなければ確保ができないという現実でした。

3月1日は、「こうや豆腐」を生産している長野県飯田市にある信濃雪に行きました。説明を受けて良かったのは、原料に国産大豆を使うという原則を大切にしている、秋田県産の大豆ともうひとつ別の場所のものをブレンドしているとのことでした。さらに造り方についても大豆本来の香りが楽しめるように生の状態でしぼるという昔ながらの製法にもこだわっているということでした。この工場についても前述のふたつの工場と同様に、最新の機械化がされている様子はなく、昔ながらの製法と同様に金属探知機等はあるものの昔の施設という印象でした。この工場では「こうや豆腐」よりも「油揚げ」の生産量の方が多いということで、将来的な不安もあり、新たな設備投資をしていくことの難しさがあるのだろうと感じました。また、人の確保は大変で、中国の研修生を受け入れようにも、「こうや豆腐」の生産という仕事の内容がネックになっているようでした。

いずれの工場も人がかかわらざるを得ない状況から、金属探知機はどこもありましたが、異物の混入を全て遮断することは最終的には目視に頼らざるをえない現実がありました。その点についてはくれぐれも慎重にチェックをしてほしいというお願いをしました。これらの企業がなければ日々の給食は成り立ちません。給食の大原則である安心・安全の確保を実現できる元気な企業であり続けてほしいと思いました。



伊藤食品



大石水産



信濃雪