



給食会だより

第160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

暑さも彼岸までとはよく言ったもので、街行く人のファッションもすっかり秋色に変わってきました。学校では、夏休みで一段とパワーアップした子どもたちが、元気に学習に取り組んでいることと思います。今回は、給食用物資規格検査についてお伝えします。

給食物資検査・確認業務につきましては、今年度もお知らせしているところですが、今年度も7月から実施しています。給食実施小学校114校に5月8日付でその旨の文書を配付いたしました。計画では7月3校、9月4校（自校調理中学校1校を含む）、10月3校+学校給食センター1か所、11月3校+学校給食センター1か所、1月3校、2月2校の計20か所（小学校17校+自校調理中学校1校+学校給食センター2か所）をお願いをしたいと計画しております。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。」を目的として実施しています。

献立連絡調整会議で2ヶ月先の献立が決定した時点でサンプル物資を指定し、給食会と契約している検査機関が、次の段階ごとに検査を行います。結果に問題があれば納入業者に改善を図るべく指導を行います。

○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、その場で納品物資の表面温度や規格書との差異等を確認します。



○専門機関が該当校に出向き、学校納入時に検査を行います。

- ・納入物資の形態、風袋、温度などの確認を行います。
- ・納入物資について「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、物資選定委員会時のサンプルと学校納入物資との品質比較検査等を行います。



協力していただく小学校・中学校・学校給食センターには、給食会より上記の5月8日付文書の他に、別途依頼文書をお届けいたします。前月半ばの物資選定委員会で納入業者が決まりますので、その後の連絡となりますが、どうぞよろしく願いいたします。該当校には、関係職員の方へ検査機関から職員が来校する旨を周知していただくことと、事前に物資のおよその納入時刻と納入場所をFAXまたは送便で報告していただくことをお願いしております。

東橋中学校にて「GO!GB!」交流会が開催されました

2020 東京オリンピック・パラリンピックにおいて、川崎市は英国チームを迎えます。そこで、ブリティッシュスクールイン東京の小中学生5名・教職員、川崎市市民文化局オリンピック・パラリンピック推進室の方々等をお招きして、子母口小学校及び東橋中学校の児童生徒と交流会が開催されました。昼食は「英国チーム応援献立」（白パン・シェパーズパイ・ビーンズサラダ・フレンチドレッシング・スコッチブロス・牛乳）でした。



9/10 久地小学校

9月には小学校でも「英国チーム応援献立」が実施されました。献立は、フィッシュサンド(サンドパン・ホキフライ)、粉ふき芋、スコッチブロス、牛乳でした。A地区(川崎区・中原区)は台風15号による臨時休校のため、残念ながら中止となりました。

2018年度給食に登場したぶどう&メロン

名前	特徴	画像
巨峰	巨峰は、日本原産の生食用ブドウ品種の一つ。大井上理農学研究所の大井上康が、石原早生♀(ヨーロッパブドウ ヴィニフェラ種 ×アメリカブドウ ラブルスカ種)とセンチニアル♂(ヨーロッパブドウ ヴィニフェラ種)を交配させた品種。開発当初は「石原センチニアル」という品種名だったが、商品名の「巨峰」の名称が普及したため、「巨峰」が品種名として定着した。	
デラウェア	デラウェアはブドウの1種で、アメリカ原産の自然交雑種である。ジベレリン処理によって果実内部の種が除去され、種無しブドウとして出荷される。成熟時の色は赤紫色で、粒の直径が10mm~13mm程度の小粒のブドウである。糖度は20~23度とされる。	
クインシーメロン	クインシーメロンは赤肉のネット系メロン。1989年に発表された品種で、横浜植木株式会社(ボレロ×アールス夏系7号)×(スーパーラチブ)に、(新豊玉×ふかみどり)を交配して育成した。果皮は灰緑色で細かい網目が全体を覆い、果肉はオレンジ色で緻密。糖度が15~17度と高く、果汁を多く含んでいて口当たりがよいメロンである。	
アンデスメロン	アンデスメロンは、サカタのタネが開発し、日本で生産・出荷される緑肉ネット系ハウスメロン。両親は(コサク×リオゴールド)×(アールス×ハネデュー)の一代交配種である。メロンの大敵のうどんこ病耐病性・つる割れ病抵抗性品種で、栽培しやすいことから、作って安心・売って安心・買って安心より、略して「アンデスメロン」となった。南アメリカ大陸西部、太平洋岸沿いに連なるアンデス山脈とは関係ない。	
タカミメロン	果皮は、深緑色。果肉は、緑色。香りが強く、糖度も高いメロン。(アムス×デリシイ)×(台湾導入試作用F1固定系)の掛け合わせで、片親には過去に園研で育成された有名品種が使われている。もう片方の親は台湾で改良されたハネデューメロンの一代交配種を素材に使用している。ハネデュー由来の貯蔵性の高さを受け継ぎ、日持ちと食べごろが長続きする(収穫後5日以降7日以上)。ネットがほかの品種より貧弱で見栄えが悪いのが欠点。	

画像は給食物資とは関係ありません。

※特徴の解説はWikipedia等より