

とうきょうとの 学校給食

No.433

平成27年
11月20日

編集・発行/公益財団法人東京都学校給食会

〒113-0021 東京都文京区本駒込5-66-2 TEL 03-3822-9391 FAX 03-5815-7099

2P ボンジョルノ!!

国際博覧会 in ミラノ

4P 食品豆知識 かつお節について

6P 第66回全国学校給食

研究協議大会 報告

7P 給食会だより

給食会物資は安全第一を心がけています

<http://www.togakkyu.or.jp>



ボンジョルノ!! 国際博覧会 in ミラノ

2015年5月1日〜10月31日(184日間)ミラノ市郊外で行われたミラノ国際博覧会を、8月28日、29日の二日間見学してきました。会場面積:110ha、入場者数:約2,150万人、参加国等:約150カ国、テーマは(地球に食料を、生命にエネルギーを(Feeding the Planet, Energy for Life)の他、サブテーマの中に(食育(Dietary education)も入っています。

食生活が豊かになった一方で大量の食料が廃棄されている現実を表現しています。この地球はどうなるのだろうと考えさせられました。

会場はミラノ中央駅から地下鉄で35分、古代ローマをイメージして造られた東西南北を十字に交わる大きな通りで構成されています。パビリオンを探するのに、とても分かりやすい会場になっています。そして、案内はすべてイタリア語と英語です。

パビリオンゼロ

今回の万博を象徴する展示ということでしたので、最初に訪れたパビリオンです。

入ったところは大きな図書館のような感じでした。全体的には人類が食べ物を獲得していった流れを表現してあります。初めに植物の種があり、魚、家畜などと農地から都市までの発展している様子がジオラマで展示されています。次第に農地から工場地帯になり、都会の高層住宅になっていきます。食料が売買され、



魚類と家畜の模型



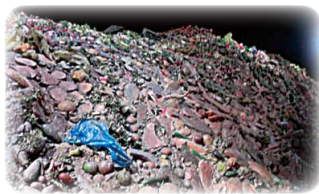
野菜・果実の種子の展示や映像



パビリオンゼロの外観



ヨーロッパの伝統的な図書館を模した入口



多量の食品廃棄物の山を表現

イタリア館

場所は万博会場の中心部にあり、ミラノ万博のシンボル「生命の木」がそびえ立っていました。イタリア館はさすがに混んでいて2時間待ちでやっと入場。入口で英語(もしくはイタリア語)の説明があり、来場者の大半がイタリア人でした。開催国であるイタリア人の関心の高さが伺えました。建物は光触媒素材を使ったもので、大気中の一酸化窒素や窒素酸化物を吸収して不活性塩に変え、屋根で発電もしているそうです。イタリアのテーマにもなっている、「もしもイタリアがなかったら」確かに世界の食は変わっていたかも知れませんが、イタリア文化として、食文化の他にも芸術、ファッション、建築



生命の木



全面総鏡の展示室にイタリア文化に関する様々な映像が映り、万華鏡の中のような感覚になります



赤ワインのプール



ワイン産地の説明

ワイン館 (Wino-a Taste of Italy)

パビリオン内には、イタリア全土のワインが並び、5千年のワインの歴史、イタリアワインについて学ぶことができます。入口近くに赤ワインのプールがあり、プールの周りではダンスパーティの映像が流されていて、見ているだけで酔いそうでした。

また、好みのワイン3杯とおつまみ(生ハムをまいたグリッシーニ)が10ユーロで提供され、日本語を話せるソムリエがワインの産地や特徴を説明してくれて、好みのワインを探してくれます。

物、農産物などを幅広く紹介しています。

未来のスーパーマーケット

万博内のマーケットで食品を手にとるとその起源、栄養組成、調製、特性、アレルギー、環境への影響とも関連したレシピなどを知ることができます。食品の上の画面で詳細な情報を取得できます。

ミラノ万博では、そのマーケットで売れ残った食材を使い一流のシェフが料理を作り、子供たちや仕事のない人々に無料で提供している食堂があります。日本人として成澤由浩シェフが担当しているとのこと。

フードロスについて考える良いきっかけになりそうです。

番外編



（日本館シンボルマーク）

お箸がモチーフになっています。食べ始め、食べ終わりの「いただきます」「ごちそうさま」はもちろん、どんな小さい物でもつまめるその形で「もったいない」を、さらに、お箸が連なることで「おすそわけ」の精神が表現されているようです。形は両端が細くなっている祝い箸です。



ダイバーシティの滝



日本の文化を伝える食育

二 日本館
 今回の展示館の中で入場者数が一番多いと言われている、なんと待ち時間4時間。来場者に日本人はあまり見かけませんでした。
 日本館のテーマは「共存する多様性 (Armonious Diversity)」。日本の農林水産業や食文化から培われた多様な知恵と技を活かして世界が抱える課題解決に貢献していくという思いが込められています。
 展示は、産地から食卓までを巡る5つのシーンで構成されています。自然との調和、食文化の多様性、伝統、革新。シーンIでは、大きな画面にNHK大河ドラマのような墨絵の映像が流れ、雨が降り稲が成長していく様子があり、四季おりおりの水田の美しい景色と自然災害の怖さとともに映し出さ



日本館の構造
日本の伝統的木材建築の知恵を生かした立体格子



4時間待ちに並ぶ人・人・人

田んぼをイメージした展示



来場者は、様々な映像を見ながら進みます。



自然と寄り添う農を表す映像が映し出される

れています。コウノトリが羽ばたいて自然との共存をイメージした演出がされていました。
 シーンIIは日本の農と食、食文化に関する多様性が実感できました。「一汁三菜」「発酵・天日干し」「出し汁・うま味」「口中調味」など昔からの日本食を紹介し、日本食に込められた様々な知恵と技が「未来食」になることを追求していました。
 また、食品が産地から食卓にのぼるまでの多種多様なコンテンツが流れ落ちる「ダイバーシティの滝」があり、そのコンテンツの情報がアプリを使ってスマートフォンに取り込まれます。滝つぼから自分のスマートフォンに情報が吸い込まれて来るような不思議な体験でした。
 シーンIIIでは、ロッセロ循環など食にまつわる地球規模の課題に対



来場者体感型展示「未来のレストラン」

「いただきます」「ごちそうさま」の輪がこのパフォーマンスに参

する日本の国内外での取組みや、科学・工学分野の先端技術が紹介されていました。
 シーンIVでは、日本の食文化に欠かせない和食器の伝統の技や、日本各地の観光資源、伝統文化の魅力が映像で紹介されていました。
 締めくくり(シーンV)は未来のレストランを体現した舞台で展開される観客参加型のライブパフォーマンスショーでした。観客がダイニングテーブルに座り、お箸を使ってテーブルに映し出された料理を食べるイメージでショー

番外編

食をテーマにした万博

このミラノ万博は従来の「国威発揚型」「開発型」ではなく、愛知県で行われた「愛・地球博」に始まった人類共通の課題の解決策を提示する「理念提唱型」の万博だそうです。
 この万博は5年ごとに行われ、今回は食料をめぐる人類共通の課題を提示しています。今後爆発的に増加する人口とその食料をどう賄うかは、人類全体で考えていかなければならない課題ではないでしょうか。デジタルアートをふんだんに使った見ごたえのある万博でした。
 将来の食料として「昆虫」をテーマにしたパピリオンもあったようです。

ミラノ国際博覧会の文化庁イベントにて 学校給食を紹介

文化庁は、9月14日(月)、15日(火)に日本館イベント広場に「和食：日本人の伝統的な食文化」の国際発信事業を行いました。イベントでは、日本の学校給食が和食の継承の場として重要な役割を担っていることにも触れながら、日本の学校給食のレプリカも展示され、献立から実際に再現した「お月見団子汁」と「煮しめ」の試食体験コーナーが設けられました。
 このイベントの監修には金田雅代先生(女子栄養大学 客員教授)が携わられています。

加した様々な国の人々に広がっていました。
 日本館レストランのテーマは「理解を共感に変える、日本の食の体験」として、美濃吉が京風会席を提供し、フードコートでは、吉番屋、サガミチエーン、柿安本店、モスフードサービス、人形町今半、京樽がバラエティ豊かなブースを出店し、日本ならではの食の楽しさを紹介していました。
 「食」について改めて考えさせられた2日間で、有意義な休暇を過ごすことができました。
 また、自然と技術革新の調和を表現した展示が評価され、日本館が「展示デザイン」部門で金賞を受賞しました。



日本食のレストラン

かつお節について

株式会社新丸正 営業部 官田 郁夫



日本最古の純国産調味料 かつお節

日本人の食卓に欠かせないかつお節ですが、その原型となる「堅魚(かたうお)」は奈良時代の古事記(712年)に登場しています。堅魚は生カツオを切つて天日干したものでしたが、その後煮てから干す「煮堅魚(にかたうお)」になりました。堅魚も煮堅魚も保存食として食されるとともに、煮堅魚の煮汁は「煎汁(いろり)」と呼ばれ、調味料として使われていたようです。

現在のように燻し乾燥やカビ付けまでする製法は、江戸時代17世紀の終わり頃に土佐(高知県)において確立されたと考えられています。大阪や京都、江戸を消費地とし、土佐の製法が紀伊、薩摩、安房、駿河(伊豆)などに拡がり、生産から消費の流通網が確立し、産業化していきました。

昭和中期頃までは、黒潮にのって回遊するカツオを一本釣り漁法により漁獲していたため、漁獲時期だけ太平洋岸の各地(鹿児島から宮城県あたり)でかつお節を生産していました。そのため高価で、庶民にとってはハレの日に食べる珍しい食材でした。しかし、1970年頃から遠洋巻網漁が盛んになるにつれ、遠洋漁船の基地となった焼津(静岡県)、枕崎(鹿児島県)、山川(鹿児島県指宿市)の3力所に集約されて

かつお節製造工程



①【水揚げ・保管】

冷凍鰹をクレーンで漁船から下ろし、サイズ※で選別しながら運搬用のケースに詰める
※1.8kg以下、1.8kg以上、2.5kg以上、4.5kg以上



②【生切工程】「頭切り」

「内臓除去」

「背皮取り」
かつおの背を上にして、尾の付け根から背ビレにそって皮を切る



「身卸し」

中骨にそって包丁を入れ、左右の身を切り離し三枚に卸す。これを『亀節』という。



「相断ち」

「相断ち」
亀節の中央部から血合い部分を境に背中側と腹側に切り分ける。これを『本節』という。



③【籠立て】

煮熟のため、金属製の網に切り分けたかつおを並べる。



④【煮熟】

97~98℃のお湯で2~3時間煮る。
(煮汁には、かつおのうま味成分などが溶け出しているため、別途カツオエキスとして加工食品の原料に利用。)

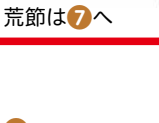


⑤【骨抜き】

水骨といっかつおの身が折れないように、水に浮かべながら毛抜きでいねいに小骨を抜く。



骨抜き後、約100℃の蒸気で表面を殺菌する。



⑥【修繕】

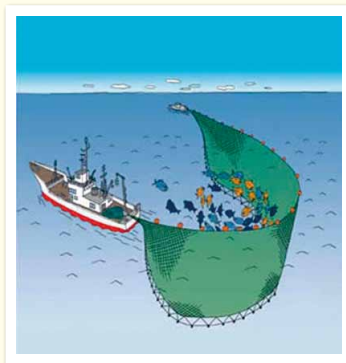
骨を抜いた隙間などにかつおのすり身(中落ち等から取った副産物)を摺込み、身割れやカビが隙間に入り込むのを防ぐ。枯節の製造時のみ行う。

荒節は7へ

枯節

7へ

(次ページへ続く)



巻網漁

大きな網で魚群を囲い込み、海中で網の口を絞り込みながら巻き揚げ、網に入っている魚をすくって漁獲する。

いき、現在では年間を通して95%以上のかつお節をこの三産地で生産しています。



遠洋巻網漁の漁場とかつお節の主な生産地

かつお節の種類と製法

かつお節には、製造段階の違いにより「荒節(あらぶし)」と「枯節(かれぶし)」があります。

荒節は、カツオを煮て燻し乾燥させたものです。荒節の表面を削って見栄え良い形にしたものを裸節、それに力付けしたものを枯節といいます。

荒節は、燻したときの燻製香が強く残っており、枯節にくらべて乾燥度が低いので魚っぽさの残るようなだしが取れるのが特徴です。枯節は、カビをつけて熟成させていくことで、乾燥が進んで旨味が凝縮していく一方、脂肪分は分解されてより上品でまろやかな風味の鰹節になっていきます。こうした違いはどちらが良い悪いではなく、味の傾向の違いであり、それぞれ味の特性や風味に特徴があるので、料理や用途にあつたものを選んでいくことが重要です。伝統的に、関東圏のそばつゆには枯節が、関西圏のうどんつゆには荒節が、よく使われる傾向にあります。

節に加工される魚はカツオ以外にも、サバ、ソウダカツオ、ムロアジ、マグロ、イワシ類等があります。それぞれに風味の特徴があるので、料理用途によって使い分けられます。

かつおだしの美味しき

かつお節のうま味の主成分は核酸の一種であるイノシン酸ですが、イノシン酸単体では強いうま味は示しません。昆布等のうま味成分であるグルタミン酸と一緒にすることで、うま味の相乗効果(かけ算的)を発揮します。これが世界に誇る「一番だし」の原理となっています。だし仲間の昆布や、食材の持つうま味を引き立てる、縁の下の力持ちです。

かつおだしではイノシン酸に遊離アミノ酸、ペプチド類や筋肉由来のクレアチンやクレアチニンなどが加わって、複合的なコク味を発現しています。また、美味しさの要素としては、香りも重要です。かつお節の香りは、300種もの化合物が放つ香りの、微妙なバランスにより形成されています。その中でも、焙乾時の煙によって付与される成分が、特に重要だと考えられています。

かつお節から KATSUOBUSHIへ

和食ブームが世界各地に広がる中、海外の和食店では、風味調味料(だしの素)やめんつゆ、だし入り味噌などが使用され、かつお節そのものについては日本からの輸出はごく僅かという状況です。弊社では2002年に対米輸出水産食品取扱施設(対米 HACCP)の認定を受け、米国、韓国、香港、台湾などへ向け、僅かながら本物のかつお節の輸出に取り組んでいます。

しかし、欧州には独自の HACCP 規定(起原原料に至るまで各施設にH

焼津では「急造庫(きゅうぞくこ)」という小屋を利用して焙乾します



かつお節製造工程(前ページの続き)

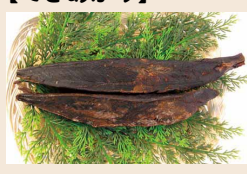
⑦【焙乾(ばいかん)】

薪を燃やしてかつおを乾燥させる。燻製の香りがつき、煙の効果で殺菌される。火にかけ続けるのではなく、2~3日おきに休ませながら、3週間~1ヶ月かけて水分を20%弱にする。これを「荒節」という。



枯節

【できあがり】



【本節】荒節

生切・煮熟後、焙煎を何度も繰り返した鰹節で、花かつおなど削り節の原料となります。

A CCP 認定が必要と、燻煙成分に関する規制値があり、伝統的なかつお節の製法ではその規制値内におさめる事はできず、欧州への輸出は難しいだろつと考えていました。

そこで燻煙成分を低減するかつお節の製法を、静岡県水産技術研究所と共同で研究を始め、2014年3月には燻煙成分を低減するかつお節の製法を、いち早く確立しました。また、対EU・HACCPの認定にも取り組み始めていたことも認められ、ミラノ万博の会場内で使用するかつお節については、弊社の製品の使用が決まりました。

「鰹節を進化させ、和食の旨味を豊かにする。さらに中華、洋食にも必要な国際食材に育成し、用途開発を進める。「KATSUOBUSHI」が世界の共通語となり、食文化の普及と市場の創造に貢献する。」 KATSUOBUSHIへの道のりは、まだ始まったばかりです。



手削り 機械削り

⑧【削り作業】

荒節の表面を削って外形を整え、焙乾中ににじみ出た脂肪分を取り除き、カビがむらなく付き易くする。



⑨【カビ付】

カビ付けと天日干しを2回以上繰り返し行う。カビが節の中の脂肪、水分を分解することにより香味が加わります。

【できあがり】

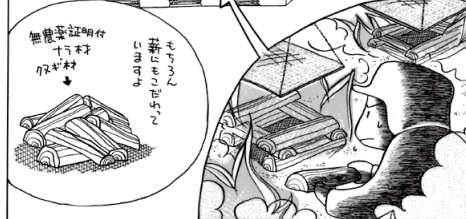
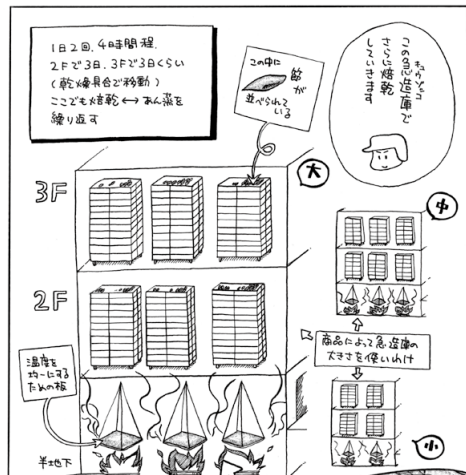
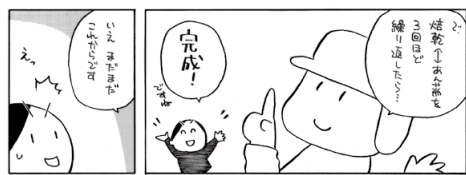


【本節】枯節(本枯節)

JAS法上、カビ付けと天日干しを2回以上繰り返し、『枯節(かれぶし)』となります。 ※『本枯節』という呼称は、俗称

【鰹節】

名前の由来はその形が亀の甲羅ににていることに由来します。



【参考文献】・稲葉美二(2001)『東京鰹節物語』チクマ秀版社

・宮内泰介・藤林泰(2013)『かつお節と日本人』岩波書店(岩波新書)

・和田俊(1999)『かつお節』幸書房

・焼津鰹節水産加工業協同組合ホームページ

・枕崎水産加工業協同組合ホームページ

・漁師.jpホームページ

「生きる力」を育む食育の推進と学校給食の充実

～食でつなげる未来の元気な子どもたち～



全体会の様子

去る11月5日(木)・6日(金)高知市において、標記協議大会が開催されました。

一日目は文部科学大臣賞表彰式、文部科学省説明、実践発表、特別講演が行われました。

表彰されたのは、学校18校、共同調理場7場、個人22名でした。次に文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課企画官竹林敏之氏による「食育の推進と学校給食をめぐる最近の動き」と題して、「第三次食育推進基本計画の策定にむけて」と総務省「食育の推進に関する政策評価書」についての説明がありました。政策評価について、文部科学省として「栄養教諭配置の効

果を把握・食に関する全体計画の評価の実施」と出されているそうです。

実践発表は「塩分摂取に着目した食生活習慣改善へのモデル検討」～スーパー食育スクールの取組から～と題して、高知県香美市立大宮小学校栄養教諭大原佐知氏と養護教諭田中牧氏の発表でした。まずは実態把握のための尿検査を行い、様々な取組を実施し、尿中に含まれるナトリウム等から塩分摂取量を測定する尿検査の結果、対照グループと比較すると、食育グループでは明らかに減少傾向が見られたとのことでした。エビデンスに基づいた素晴らしい内容でした。

特別講演は演題「釣りバカ浜ちゃんの『土佐流食育』のすすめ」～高知の豊かな「食」を子どもたちの「生活技術」向上につなげよう～として、南国生活技術研究所黒笹慈幾氏のお話でした。黒笹氏は小学館勤務時に「釣りバカ日誌」の編集などを経て、退職後高知県に移住してきました。高知県の紹介をしながら、食育は「生活技術」を身につけるツールとしていろいろな取組ができる。食欲は「育てるもの」として母親の関心をどう取り込むかを考えて、雑誌を作っていた。この



食材マップ展示

話が印象に残りました。

二日目の分科会のうち、第一分科会「学校給食を活用した家庭への食育の普及方策」では、3人の方々の取組が発表されました。

●広島県尾道市立向東小学校栄養教諭石田恵美氏の発表では、食事マナーの改善、朝食を1人で食べると答えた児童の減少が見られた等の改善があったと最初に成果が発表された。保護者にお弁当作りなどのサポートをお願いし、家庭での「食」に関する会話が増えるようになった。

●佐賀県みやき町立中原小学校栄養教諭林佳代子氏は、子どもが食品の記載をしやすいように工夫した朝食振り返りカードを使用し「主食・主菜・副菜・汁物」を食べたかどうかの調査を行



郷土料理のお弁当

い、自分は何が不足していたかを把握した結果、単品だけではなく組み合わせる食べ方になった。

●高知県香美市立楠目小学校栄養教諭井上ほか氏は、食育講演会、朝食レシピ作り、家庭科での弁当調理計画を実施してから、土曜日の参観日には全学年が実際にお弁当を作ってくるような取組を実施した。

指導助言の秋田公立美術大学美術教育センター長 毛内嘉威氏より、発表方法の素晴らしさやお弁当作りから「食」への関心を高める方策、作れない家庭への対応、キャラ弁が増えてきた時の対応などが話された。もう1人の指導助言者愛媛県教育委員会事務局保健体育課指導主事石山香氏からは、栄養教諭としての意識の高さが伺える。全体と自分との比較など、実態の捉え方として成長曲線などを活用すると良い。子どもが変れるチャンスをつかえ、ハードルは上がっていくが頑張ってもらいたい。この助言がありました。

次年度は11月10日(木)、11日(金)秋田県にて開催されます。

青森県

お米の産地視察報告

秋田県

本会では、毎年稲の刈り取り前に産地視察を行っています。今年度も9月17日(木)に青森県、18日(金)に秋田県を訪問しましたのでご紹介いたします。

● 生育状況

青森県

つがるロマン(農薬節減米)

まっしぐら(慣行栽培米)

J A全農あおもりより

比較的好天に恵まれ、収量はやや良くなる見込みです。

秋田県

あきたこまち(農薬節減米)

秋田県主食集荷商業協同組合より

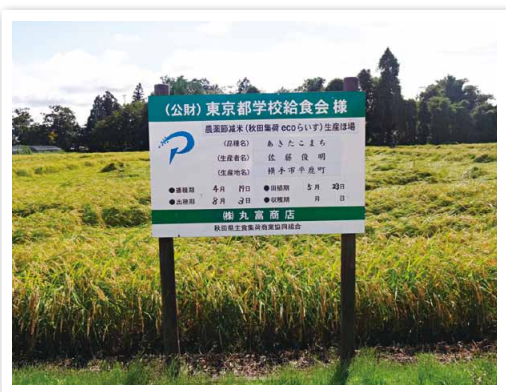
秋田県では4月に過去に例を見ない猛暑が続き、6月に雨が少なかったため生育について非常に不安がありました。8月下旬に雨が多くなり稲が急速に成長し結果的に収量は平年並みになる見込みです。

*慣行栽培米とは…通常栽培されるスーパ一等で一般的に販売されている米

*農薬節減米とは…農薬の使用成分回数が慣行栽培米に比べて半分以下で栽培されている米

● 農薬の使用について

農薬の使用成分回数は全国で統一されているわけではなく地域ごとに決められています。農



あきたこまち圃場



つがるロマン圃場

● 安全性の確認について

放射性物質検査は国が設定した基準値を基にそれぞれ青森県、秋田県が実施しています。残留農薬検査、DNA検査、重金



雑草がていねいに取り除かれた圃場

薬を通常の半分以下にするには多くの手間を必要とし、除草剤の量を減らすと雑草が生えてしまいます。雑草は稲の成長を阻害するので、生産者の方々は手作業で雑草を取り、害虫の発生を抑え、食味向上に日々取り組んでいます。

慣行栽培米であるまっしぐらは青森県の冷涼な気候と病気に強い特性により、農薬の使用量を抑えられています。

属検査(カドミウム)について、青森県は全農あおもり、秋田県は秋田県主食集荷商業協同組合において実施しています。本会におきましても放射性物質検査は新米供給前に実施し、重金属検査(カドミウム検査)、DNA検査、残留農薬検査、細菌検査はご利用いただいている学校から米をサンプリングして検査を実施しています。今後とも安心・安全でおいしいお米を供給してまいりますので、ぜひご利用ください。

Q & A

Q 各生産者での農薬の使用などは、どのように記録、確認しているのでしょうか？

A 各生産者では、種子の購入先から使用した肥料、農薬の種類と使用日などを「栽培管理記録表」に記録しています。「栽培管理記録表」は、青森県はJ A全農あおもり、秋田県は秋田県主食集荷商業協同組合でとりまとめた記載内容が適正なのか確認しています。

平成27年度 学校給食用パン抜取調査結果

平成27年度学校給食用パン抜取調査を9月15日(火)、16日(水)の2日間、学校給食用パン加工委託工場を対象に実施しました。

調査結果は、75点未満の工場(技術指導を要する工場)はありませんでした。乾物量(注1)の許容誤差範囲(注2)を超えた工場が5工場ありました。詳細は表1～表5のとおりです。

本会では、この結果に基づき、東京都学校給食パン協同組合に対し、各加工委託工場に対する指導の徹底を要請しました。

1. 調査内容	(1) 内相・外観の官能審査	
	(2) 乾物量検査	
2. 調査担当	(1) 官能審査	一般社団法人日本パン技術研究所研究調査部チーフ……並木利文 東京都学校給食パン協同組合理事長……萩原淳一 東京都学校給食パン協同組合技術部長……宮崎宗一郎 東京都教育庁地域教育支援部義務教育課 健康推進係給食指導担当課長代理……(15日)若山ますみ 東京都教育庁都立学校教育部学校健康推進課 給食係給食指導担当課長代理……(16日)宮野恵理 公益財団法人東京都学校給食会業務課 食育・安全推進係主任……三井彩
	(2) 乾物量検査	本会職員

(注1) 乾物量 製品から水分を除いた重量

(注2) 許容誤差範囲 基準乾物量に対して、食パン形で±10%以内、コッペ及びその他の形で±5%以内

表1 官能審査及び乾物量検査

注：()内の数値は、前年度の抜取調査結果

パンの種類	件数	評点			評点別分類			基準乾物量に対する過不足率(%)					
		最高点	最低点	平均点	70.00 74.99	75.00 79.99	80.00 以上	-10.1 以上	-10.0 ~-5.1	-5.0 ~-0.1	0.0 5.0	5.1 10.0	10.1 以上
食パン	11 (14)	82.00 (82.00)	79.20 (77.50)	80.73 (80.04)	0 (0)	2 (5)	9 (9)	0 (0)	0 (3)	3 (4)	3 (1)	4 (4)	1 (2)
コッペパン	9 (6)	81.75 (81.90)	79.00 (79.20)	80.67 (80.75)	0 (0)	2 (1)	7 (5)	0 (0)	0 (1)	4 (2)	3 (3)	2 (0)	0 (0)
丸パン	1 (3)	80.30 (82.00)	80.30 (76.10)	80.30 (79.02)	0 (0)	0 (2)	1 (1)	0 (0)	0 (0)	1 (1)	0 (2)	0 (0)	0 (0)
特殊加工パン	3 (4)	82.45 (81.55)	80.15 (76.45)	81.15 (78.96)	0 (0)	0 (2)	3 (2)	0 (0)	2 (0)	1 (3)	0 (0)	0 (0)	0 (1)
全体	24 (27)	82.45 (82.00)	79.00 (76.10)	80.74 (79.92)	0 (0)	4 (10)	20 (17)	0 (0)	2 (4)	9 (10)	6 (6)	6 (4)	1 (3)

表2 食パン

パン工場名	乾物量(%)	評点
(株)三好屋食品工業	△2.3	80.50
(株)大森製パン	6.3	79.50
福屋製パン(株)	3.5	81.20
(株)東山堂ベーカリー	○11.9	79.20
竹島製パン(株)大森工場	5.1	81.20
(株)東和パン	6.3	81.20
(有)タケベーカリー	9.8	81.00
(有)セントラル村田商店	△0.6	80.20
竹島製パン(株)八王子工場	3.5	80.00
(株)阜月	△0.6	82.00
(株)イチマツ食品	3.5	82.00

- 表2～表5の乾物量の欄の値は、基準乾物量に対する過不足率
- で囲んだ数値は、乾物量が許容誤差範囲を越えたもの

表3 コッペパン

パン工場名	乾物量(%)	評点
(有)フレンドベーカリー	1.8	81.60
(株)栄喜堂	△1.7	80.25
荒井製菓(株)	○8.1	81.75
(株)ヒロセ	△2.0	79.00
荒川製パン(株)	○7.6	80.15
東武食品工業(株)	△3.2	80.65
三和製パン(株)	0.9	81.45
(有)アイグラン	△3.4	79.55
(株)イチマツ食品 青梅工場	3.9	81.65

官能審査判定基準

判定	点数
優	80.00～85.00
良	75.00～79.99
可	70.00～74.99
不可	69.99以下

表4 丸パン

パン工場名	乾物量(%)	評点
宮崎食品(有)	△0.2	80.30

表5 特殊加工パン

パン工場名	乾物量(%)	評点
不動製パン(株)	○△6.1	82.45
(株)一松	○△8.7	80.15
(株)オギノパン	△1.2	80.85

本会では品質向上を目的に判定基準「可」以下の工場に対し、技術指導を実施しております。

学校給食関係者対象工場見学報告

参加者全員の方からのアンケートで「有意義だった」との御意見をいただきました。その理由として、「実際に見て確認できて良かった。」「作りの意識がはっきりわかったことで、製品への信頼感が生まれた。」が挙げられています。

次年度のご希望も伺ったので、それに沿ってこの工場見学を計画したいと考えています。

10月1日(木曜日)に(公財)東京都学校給食会主催の工場見学を開催しました。昨年度好評でしたので、行程及び見学内容は同様としました。

お天気はやや雨模様の中、19名の参加者で実施しました。駒込からバスで午前中は高橋ソース株式会社でアレルギーフリー、食品添加物不使用製品の製造過程と原材料について、午後は株式会社ヤマタネ岩槻工場で無洗米の搗精工程及び色彩選別・ガラス選別機、金属探知機による異物混入防止の状況を見学しました。



衛生管理

新型ノロウイルス、10月以降に流行の恐れ

ノロウイルスは、毎年秋から冬にかけて感染するヒトが多くなるウイルスです。

昨年3月に神奈川県川崎市で発生したノロウイルスの検体から、新しい遺伝子型が発見されました。それにもない国立感染症研究所などの研究グループは、昨年10月～今年3月、患者から見つかったノロウイルスを調べた結果、今まで(GⅡ.4)とは違う新しいタイプのノロウイルス(GⅡ.17の変異株)に感染するヒトが増えていることが分かりました。

新しいウイルスは、今までとウイルスの遺伝子の並び方が変わっていて、ヒトへの感染のしやすさに関わる部分に変異し、ヒトが免疫をもっていないため、感染しやすくなっています。

今から9年前、2006年(平成18年)にヒトが免疫を持っていないウイルス(GⅡ.4)が出てきたときは、大流行し、特にお年寄りや小さい子どもなどが集まる所(高齢者施設が半数以上占め、次いで医療機関、保育所、幼稚園、小学校)でたくさんのヒトが感染しました。

昨年見つかった新しいタイプのノロウイルス(GⅡ.17の変異株)は、秋以降にかけて流行する可能性があることから、平成18年のときと同じように警戒しています。

ノロウイルスは秋から冬にかけて流行する理由は

- ノロウイルスは乾燥に強く飛散しやすい
- 温度が低いと長期間生存できる
- 風邪などで抵抗力が落ちていることが多い
- 原因となることの多い二枚貝(特にカキ)を食べることが多い

症状の出ない「不顕性感染」に注意

ノロウイルスに感染しても、下痢、嘔吐、発熱等の症状が出なかったり(不顕性感染)、軽い症状だったりすることも多く、知らないうちに感染し、患者と同様に大量のウイルスを排出し、手指等を介してヒトや食品への二次汚染を引き起こしている事例もあります。

ノロウイルスの予防

● 健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときや、疑わしいと思ったときは、ただちに医療機関を受診する。
- ※ 家族に下痢や発熱、腹痛、おう吐等の症状がある場合も注意が必要です。

● 正しい手洗いの徹底

ノロウイルスは細菌に比べて100分の1程度の大きさで、手のしわの奥に入り込みやすいため、確実な手洗いを行う必要があります。

- 洗うタイミングは、
 - ◎ トイレに行ったあと
 - ◎ 食事の前
 - ◎ 帰宅時
- 汚れの残りやすいところを特に洗いぬいで
 - ◎ 指先、指の間、爪の間
 - ◎ 親指の周り
 - ◎ 手首

● 食品の加熱調理を徹底

ノロウイルス汚染のおそれのある二枚貝は、中心温度が85～90℃、90秒以上加熱が必要です。

● 周囲の環境を清潔にする

感染経路となりやすいトイレ(便座、ペーパーホルダー、水洗レバー)、ドアノブの清掃

● おう吐物の適切な処理

感染者の嘔吐物が乾燥すると、ウイルスが空气中に舞うことで二次感染につながります。感染をひろげないためには、すばやく適切な処理を行う必要があります。

嘔吐物の処理方法

「社会福祉施設等におけるノロウイルス対応標準マニュアル」東京都福祉保健局のHP参照

厚生労働省通知

「ノロウイルスによる食中毒の予防について」一部引用

平成27年度 学校栄養職員 情報交換会

味めぐりカフェ

2回目
報告

「魚をサバこう!!」をテーマに10月31日(土)に行いました。

八丈島漁協女性部の方々に八丈島のムロアジのさばき方や魚を使ったレシピを教えてくださいました。

参加者からも「八丈島の方から直接教えて頂いて良かった。」「魚の献立作成に役に立った。」「子供たちにも魚について教えてあげたいです。」などの声が寄せられました。

また、給食会も新米の時期を迎え、新米の時期を子どもたちに伝える方法の一つとして、物資系の職員が「おにぎり君」と「ピエロ」を演じ、今年のお米の出来具合や農家の皆さんの努力などの話をしました。

レシピ等は東京都学校給食会ホームページに掲載しました。ご覧ください。

今回は12月12日(土)「米粉でここまでできる!!」をテーマに実施します。料理研究家で栄養士の今別府靖子先生に米粉料理を教えてくださいます。

平成27年度 学校栄養職員 情報交換会

参加者募集

味めぐりカフェのお知らせ

※24～26年度
採用でない方も
ご相談ください。

第3回目(12月12日 土曜日)の参加者を募集します。

MENU

~~6月27日(土)~~
10時～14時

~~*終了しました~~
~~世界の料理を給食に出そう~~

~~10月31日(土)~~
10時～14時

~~*終了しました~~
~~魚をサバこう!!~~
~~(八丈島の魚を使っマ)~~

募集

12月12日(土)
10時～14時

変更しました
米粉を使ってここまでできる!!

対象者：平成24・25・26年度採用
学校栄養職員

定員：36名

申込：申込書は東京都学校給食会
ホームページに掲載

締切：12月4日(金)

※応募者多数でご参加いただけない場合は
12月10日(木)までにご連絡いたします。

今号では、めったにないグローバルな話題として「地球に食料を、生命にエネルギーを」をテーマにしたミラノ国際博覧会訪問記を掲載いたしました。国により地域により培われた食、そしてその文化は多様であり、だからその魅力があると思えます。多様な食、文化に親しむことは、大げさに言えば平和の礎になるかもしれないですね。

そしてグローバルといえば、TPP、環太平洋経済協力協定です。先般、大筋で合意し、今後各国での手続きに入るようですが、このところその詳細項目が報道されてきました。協定が実施されると、いったいどういう事態が生ずるのでしょいか。輸入食品が安く買えるようになり、国内産品は高くなってしまうのか。そして、地産地消や食品自給率向上を目指した取り組みは、どうなるのでしょうか。努力してきた足を揺らぐような事態が発生したようです。様々な疑問、懸念が頭をもたげてきます。

国の方針、施策がどうあろうと、安全で安心できる食材をできる限り低価格で買い、栄養豊かで美味しい食事として子どもたちに食べてもらうのが、学校給食の役目です。輸入、国産を問わず、生産地、生産者、流通までも調査し、吟味することが肝要です。このTPPの影響は、まだまだ計り知れない部分が多いですが、どう展開するのであれ、学校給食会は、今後とも安全安心という揺るぎない食品供給者としての責務を自覚しつつ、事業展開していきます。