

# 学校給食 かごしま

伸びゆく子どもの楽しい給食



第93号

令和4年1月



## 親子食育教室 ~みそ作り~



### 目次

・新年のごあいさつ	2	・学校給食情報交換会	10
・令和3年度 学校給食文部科学大臣表彰	2	・減塩パンへの取組に係る技術講習会	10
・新設調理場の紹介	3	・学校給食用パン品質審査会	11
・給食のひろば	4	・食品検査室コーナー	12
・食育活動の紹介	5	・令和3年度3学期分 九州ブロック推奨品	12
・製造工場紹介	6	・本会見学のみなさまの紹介	12
・学校給食に関する研修講座	8	・編集後記	12
・親子食育教室	9		



編集・発行 公益財団法人 鹿児島県学校給食会

鹿児島県始良市脇元1066-1 TEL 0995-67-3611 FAX 0995-67-3615

<http://www.kagoshima-sl.jp>



こちらのQRコードを読み取ると本会のホームページを見ることができます。



# 新年のごあいさつ



公益財団法人鹿児島県学校給食会  
理事長 鹿倉 貢

新年、明けましておめでとうございます。皆様方には、旧年中に格別のご支援・ご厚情を賜りましたことに心から感謝申し上げます。

ここ2年間は新型コロナウイルスに翻弄され、生活様式や仕事を始めとする経済活動、子どもたちにおいては学校生活、とりわけ給食の在り方にも大きな変化を余儀なくされました。今年こそは、この非日常から以前の日常に戻ることを願っています。

本会におきましても、昨年もコロナ禍において県内の学校給食の実施に支障を来さないよう細心の注意を払って業務を進めてまいりましたが、HACCPによる衛生管理の見直しやオンラインによる会議を実施するなど新しい取組を始めるよい機会にもなりました。

さて、今年の干支は「壬寅(みずのえとら)」であります。この年は「安定性や落ち着きをもちながらも、はっきりと決断できる年」、また「新しく立ち上がること」や「生まれたものが成長する」年とも言われます。

学校給食を取り巻く課題として、貧困格差の拡大、地球温暖化による気候変動や農作物への影響、コロナがもたらした経済活動への影響に伴う物価の上昇等々懸念される要因もたくさんあり先行き不透明な時代でもありますが、干支にちなんで、心にゆとりをもって時代の流れに適応した新しいスタイルを工夫しながら事業を展開していきたいと思っております。

本会の事業目的の柱の一つに、学校給食への安心・安全で安価な食材の安定的な提供があります。学校給食の充実と食育の推進は、子どもたちがこれからの混んとした時代を生涯を通して健康に逞しく生きていくための基礎となるものです。

子どもたちが給食の時間を毎日「楽しみ」にして、食を愛し、しっかりと食べて心身ともに大きく育ていけるような学校給食の実現に少しでも貢献できるよう、前述の四つの「安」をモットーに今年も職員一同取り組んでまいります。

最後に、今年は皆様にとりまして新型コロナウイルス感染症も収まり、自然災害も含め大過なく平穩に過ごせる年になりますことを切に願ひまして、新年のあいさつとさせていただきます。

## 令和3年度 学校給食文部科学大臣表彰

鹿児島県からは学校給食優良学校等（共同調理場）として曾於市財部学校給食センターが、学校給食功労者として鹿児島県立鹿児島養護学校の寺地純子栄養教諭が表彰されました。

### 学校給食優良学校等



曾於市財部学校給食センター

### 学校給食功労者



鹿児島県立鹿児島養護学校  
栄養教諭 寺地 純子

## 新設調理場の紹介

### 鹿屋市立北部学校給食センター

鹿屋市では、平成22年度から4つの共同調理場(南部、輝北、串良、吾平)と3つの単独調理場(寿北小、西原小、鹿屋東中)により学校給食を提供してきました。近年、一部の調理場の老朽化が進んでいたことなどから、2つの共同調理場(輝北、串良)、3つの単独調理場を廃止し、令和3年9月1日から鹿屋市立北部学校給食センターが供用を開始しています。現在、3つの共同調理場から鹿屋市内の小中学校35校へ給食提供を行っています。

新設の北部学校給食センターは、衛生面の配慮はもとより、様々な料理に対応するための最新の機械設備や食物アレルギー対応のための専用スペースも備え、学校給食の充実と高い安全性のもと学校給食の提供を行っています。今後とも本市は、北部学校給食センターをはじめ、全ての共同調理場で、子どもたちに安全・安心でおいしい給食を提供していきます。



事務所内からの  
ウェブカメラ映像



#### 施設概要

- 所在地／鹿屋市串良町有里8078番地5
- 敷地面積／8,777.81㎡
- 建設事業費／約19億5,530万円
- 施設規模／延床面積……約2,335.26㎡  
調理能力……4,000食／日  
構造……鉄骨造1階建  
配送車……7台  
対象校……小学校7校  
                  中学校4校  
                  計 11校  
献立……2献立制

- 調理配送等業務／民間委託

- 施設の特徴

#### 【空調設備】

パッケージ型空調により個別の空調が可能

#### 【調理場内自動ドア】

必要な諸室に自動ドアを設置しているため  
衛生的な管理が可能

#### 【見学施設】

会議室からの見学と調理場内にウェブカメラ  
(3台) 設置



上処理・煮炊調理室



アレルギー食専用調理室

## 給食のひろば

## みんなが笑顔



鹿児島市立  
草牟田小学校  
校長

**有村 真由美**

夏休みが終わり、二学期が始まった日、風によって漂ってくるにおい、あちこちから「いいにおい」「おいしそう。」との声が聞こえてきます。幸せを感じる瞬間です。保護者も子どもたちもそして私たち教職員も待ちに待った給食の始まりです。

給食の時間は私たちにとって給食指導の時間です。担任だった頃、「〇〇嫌い。」と言う子どもに「〇〇が泣いてるよ。」

「口に入れるから何入れたか当ててみて。」などと楽しく偏食指導をしたことを思い出します。給食で初めて食べた物、食べられるようになった物も子どもたちにとって少なくないと思います。また、栄養バランス、地場産物の活用、郷土料理や行事食など、考慮されたメニュー豊富な給食は、健康、食品の産地、食文化、食事のマナー等、多くを学ぶ貴重な食育の時間でもあります。

さて、給食の時間における食に関する指導（食に関する指導の手引き）の中に、「給食時間は児童生徒が友達や担任等と和やかで楽しく会食する時間です。」という一文があります。ところがコロナ禍で給食の時間が様変わりしました。「前を向いて」「黙って食べる」、和やかな雰囲気とは言い難い光景を目にすると切ない気持ちになります。会話しながら楽しい雰囲気の中で給食を食べることができる日が、早く来ることを願います。それでも、やはり子どもたちにとって給食は一日の中の楽しみな時間であることに変わりありません。「校長先生、今日はかくとうパンだよ。」「たたかうのかな。」はて？と献立表を見ると「こくとうパン」と書いてあります。真剣に会話している1年生にほっこりした気持ちになります。

お腹だけでなく、心も満たしてくれる学校給食に携わる全ての人々に、今日も感謝の気持ちを込めて「いただきます。」

## 「食べること」



瀬戸内町立  
与路小・中学校  
養護教諭

**中釜 綾香**

「食べることは生きること」よく耳にする言葉です。

わたしたちの体は、私たちが食べたもので作られています。しかし、食べることは単に栄養補給の1つではなく、健康を維持したり、生きる楽しみを味わう機会でもあると思います。

近年、食に関する指導が今まで以上に重要視されてきており、本校でも、栄養教諭の先生が提案してくださった子ども

たちの苦手な食材を使った調理実習や、地域の食育支援活動による魚さばき体験などに取り組んできました。苦手な食材も自分の手でさばいた魚も、「自分たちで作ったものはいつも以上においしい。」と満面の笑みを浮かべて食べる姿を見ることができました。また、毎日のご飯を作ってくれるおうちの人や給食を作ってくれる調理員さんなどへの感謝の気持ちも耳にすることができました。

新型コロナウイルス感染症の予防のため、子どもたちの楽しい給食時間は静かになり、いろいろな学習が制限されてきていますが、これからも可能な範囲でたくさんの体験を通じて、今まで以上に食について興味を持ち、食べることの喜びと大切さを伝えていきたいと思います。



# 食育活動の紹介

## 「児童生徒一人一人の成長につながる給食と食に関する指導を目指して」



鹿児島県立  
牧之原養護学校  
栄養教諭  
**森山 沙代**



本校は、昭和54年に開校された小学部から高等部まで設置している特別支援学校です。茶畑に囲まれた牧之原の地に開校したことから、校章は茶の花が由来となっています。霧島市外から通学する児童生徒も多く、現在は、約490食の給食を作っています。学校近くに、物産館もあり、野菜や芋類、柑橘類などの地場産物を使用しています。

本校における給食は、一人一人の教育的ニーズや特性・能力等に応じたきめ細やかな対応を目指しています。食べる機能に合わせた食形態対応、偏食やこだわりへの対応、肥満や疾病に係わる対応など、担任、保護者、外部専門家、調理員等と連携しながら実施しています。偏食やこだわりへの対応は、主に小学部で、一人一人、食材の選び方や食べ方があります。毎日、目標を決めて少しずついろいろな食材を食べて、学年が上がるごとに食べられる食材が増えていく児童を見ると、食体験の積み重ね、実態に合わせた給食での対応の大切さを感じます。

また食に関する指導は、各学部、工夫をしながら取り組んでいます。その中でも、高等部の委員会活動は全校放送での献立発表や食育月間の啓発活動、意見箱の設置など頑張っています。意見箱の設置は生徒からの“やってみたい”という自主的な声があり、今年度初めての取組です。

さらに食堂清掃の一部も、清掃時間に高等部生徒が行っています。お盆回収、ごみ箱の片付け、布巾の水洗い、食堂前廊下の清掃などです。3年前からの取組で、最初は、食に関する簡単な関わりでと考えていましたが、生徒の能力と可能性は栄養教諭の予想をはるかに超え、真面目に取り組む姿と日々の成長はとても素晴らしく、卒業後の自立や社会参加につながることを期待しています。

本校の校章の茶の花には、「子どもたちも茶のように味を出し、世の人々に愛され、人生の花を咲かせるように」との願いが込められています。日々の給食と食に関する取組が子どもたち一人一人の味を作り、人生の花を咲かす“栄養”となればうれしいです。



福山町産のさつまいもで作る「焼き芋」



人気メニュー「牛肉寿司」



混ぜごはんの具別対応



給食献立放送の様子



お正月メニュー「手作り卵豆腐」



副菜の食形態対応



果物の食形態対応



子どもたちからの感謝状



食形態対応の様子



高等部 委員会活動



生徒による食堂清掃

# 製造工場紹介 ～ 株式会社ナカシン冷食 ～



本会では、株式会社給材開発を通じて、株式会社ナカシン冷食の商品を取り扱っています。今回は、株式会社給材開発の吉岡さんに株式会社ナカシン冷食を紹介していただきます。



株式会社ナカシン冷食は、昭和 61 年に設立され、平成 4 年に鹿児島県いちき串木野市に現在の工場を建設しました。魚肉をメインに使用したフィッシュボールなどの「魚肉練り製品」はもちろん、畜産物を使用したコロッケやメンチカツなどの「衣付き商品」、ボイル調理が簡単に出来る「湯煎タイプ商品」など多種多様な冷凍食品を開発、製造しており、2009 年には ISO22000 を取得して継続運用しております。

昭和の時代、さつま揚げを含む多くの食品には保存料などの添加物が当たり前のように使われていました。その状況を懸念していた先代の社長が、「将来の子供たちのために保存料を使用しない食品作りをしたい」という思いから冷凍食品の製造を始めました。

## 「さつま揚げ小間切れ」生産の流れ



### ① 原材料検品、混合・練り



魚肉すり身の検品



攪拌機



約10分練ります

①魚肉すり身（スケソウダラ、イトヨリ）と馬鈴薯でん粉、調味料と攪拌機で混合して、約10分練ります。  
 ・魚肉すり身は、目視にて検品作業をおこない攪拌機に入れます。  
 ・攪拌機は1回で240kg程の原材料を混ぜ合わせる事が出来ます。

### ② 成型

②攪拌機で練った原材料を成型機で四角い形に成型します。  
 ※1時間に10,000個程、成型できます。  
 ※「角天」の他に、型枠を変更して「丸天」や「棒天」なども製造しています。



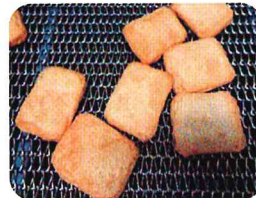
### ③ 油調



③油調工程は一次、二次と温度帯の違うラインで2回に分けて加熱しています。  
 ※一次油調では表面を固め、二次油調でじっくり低温ですり身に熱を入れることで食感の良いさつま揚げに仕上がります。

### ④ 急速凍結

④-30℃の急速凍結機で揚げたての「さつま揚げ」を約20分間、凍らせます。



◀油調された「さつま揚げ」を急速凍結機で凍らせます。

### ⑤ カット作業

「さつま揚げ」を包丁で3等分にカットします。



3等分にカットされた「さつま揚げ」をスライサーを使用して、さらに細かくカットします。

⑥工場では揚げたての「さつま揚げ」をそのままカットするのではなく、一度凍らせてからカットしています。  
 ※凍らせた方が包丁で切る際や、スライサーで小間切りに加工する際に、切り口（断面）が綺麗にカットされるとの事でした。また、揚げたての「さつま揚げ」の場合は、温度が下がると縮んだりするので、真っ直ぐに切れないとの話でした。

**⑥ 急速凍結**



⑥小間切れになった「さつま揚げ」を手作業で均等に並べて、急速凍結機で凍結しています。

**⑦ 包装、検査**



包装作業



金属探知機



X線异物除去機

⑦凍結された「さつま揚げ小間切れ」を1kg ずつ包装します。  
金属探知機 (Fe:1.2mm、Sus:3.5mm)、重量検査、X線異物除去機で検査をおこなった後に箱詰めします。

**⑧ 官能検査 (検食)**

⑧株式会社ナカシン冷食では、製造した全ての商品を官能検査試験で選出された官能検査員3名 (予備人員1名) と従業員全員 (日替わり) による検食を行い、形状、におい、味、食感といった検査項目をクリアした商品のみ出荷されています。

※冷凍食品、冷蔵食品、料理酒や海苔、豆菓子などの常温食品を製造している様々な工場を見てきましたが、製造に携わる全ての従業員が検食に加わっている工場は少ないと思います。(現在、諸般の事情により従業員全員での検食は中断されています。)



**株式会社ナカシン冷食で製造している商品**



**枕崎産かつおのメンチカツ**



鹿児島県 (枕崎港) で水揚げされた「かつお」を約25%使用したメンチカツです。  
「かつお削り節」を使用して風味付けしています。  
※アレルギー物質：小麦、豚肉

**いかねぎ焼き (卵抜き)**



白身すり身をベースに作った柔らかい生地に「イカ」を約27%とたっぷり配合しました。  
イカの食感とネギの風味が楽しめる商品です。  
※アレルギー物質：いか、豚肉、やまいも

**ごぼうのメンチカツ**



皮付きの「角切りごぼう」を使用したメンチカツです。  
ごぼうの風味、食感が楽しめます。  
※アレルギー物質：小麦、鶏肉、大豆

**カット棒天**



今回取材した「さつま揚げ小間切れ」と同じ配合で作った「棒天」を煮物で使用しやすい一口サイズにカットした商品です。  
※アレルギー物質：無し

**レンコン入り平つくね (テリヤキソース)**



国内産のレンコンを配合した平つくねです。  
テリヤキソースで味付けした「ボイル調理」対応の商品です。  
※アレルギー物質：小麦、鶏肉、大豆

**～ あとがき ～**

株式会社ナカシン冷食では、沖縄県の「くるま麸」を使用したナゲット、宮崎県の「キャベツ」を原材料に使用したメンチカツなど、県外の地産地消商品についても開発、製造して頂いております。

長年培ってきた冷凍食品製造の技術を活かし、生産者の顔まで見える様な、細やかな商品作りが出来る工場であると思います。

作成者：吉岡 義晴 (株給材開発)

# 学校給食に関する研修講座



## 学校給食における食物アレルギーに関する講座

実施日：令和3年8月3日



あおぞら小児科院長 立元千帆氏を講師にお招きし、「学校給食におけるアレルギーの食事と管理について」と題して講義をしていただきました。定員を大きく上回る申し込みがあったため、会場を始良公民館大ホールに変更して実施しました。

### 参加者の感想

実際に学校生活の中におとしこめる内容だったため、充実した時間だった。学校生活管理指導表について改めて学びが深まった。ガイドラインなどの見直しを行いたい。



## 学校給食の衛生管理講座

実施日：令和3年8月3日



本会食品検査室の職員が講師を務めました。検査機器を使用した手洗いの確認検査や各野菜洗浄中の手指の細菌汚染及び効果的な手洗いの検査、食器具の洗浄度検査、異物鑑定などを行いました。

### 参加者の感想

今まで検査をしていただいたことはあるのですが、自分で経験できたことがとても良かったです。頭髮の細菌検査や異物鑑定等、新しい検査を取り入れていただいたことありがとうございました。



## 学校給食パン作り講座

実施日：令和3年8月5日



ものづくりマイスターである(有)山崎パンの山崎昇平社長を講師にお招きし、来年度から本格導入する減塩パンをはじめ、安心・安全でおいしいパンづくりについて実習をしながら解説していただきました。

### 参加者の感想

基準パンと減塩パンの違いをしっかりと比べることができて勉強になりました。いろいろなお話(作り方・配合等)がとても分かりやすく減塩パンについてもよく分かりました。





## 魅力ある献立作成のためのパソコン講座

実施日：令和3年8月10日



霧島市立国分地区南部学校給食センター栄養教諭 今川みゆき先生を講師にお招きし、「エクセル・ワードを活用した給食管理」と題して実技研修を行いました。

### 参加者の感想

普段から業務改善を言われ努めてはいるけれど、何をどう改善できるのかわからず…でした。今川先生のエクセルを活用した特に献立表入力の裏わざは、今後絶対に使おうと思います。



## 魅力ある献立作成のための料理研究講座

実施日：令和3年8月11日



料理教室「Smile Dish」を主宰されている栄養士 本田かおり先生を講師にお招きし、調理実習と講話をしていただきました。



### 参加者の感想

私たちとは違った食に関わる人のお話を聞くことができ、良かった。違った視点で考えることができた。調理実習は夏野菜をたくさん使ったレシピですごくおいしく、楽しかった。

### <実習献立>

- ガパオライス
- 夏野菜と鶏肉の和風黒酢マリネ
- 鮭茶漬
- 豆花
- お肉とピーマンたっぷりキッシュ
- さきいかの和え物



## 親子食育教室

実施日：令和3年11月20日

今年度は、鹿児島市でみそなどを製造されているほたる醸造代表の小城章裕さんに来ていただき、みそ作り実習を行いました。県内20組の親子に参加していただきました。



### 参加者の感想

初めてみそをつかって、みそのにおいは麦こうじのにおいと同じということに気づきました。このみそを食べる時が楽しみです。

# 学校給食情報交換会

実施日：令和3年10月19日



今年度は、本会と県内学校給食関係者とのオンラインによる意見交換会を行いました。本会に対する意見要望と本会の回答の一部を御紹介します。

## 【物資供給事業】

**意見要望**

パン業者によって食感やおいしさが異なる。審査結果を伝えるとともに指導して欲しい。減塩パンになると、ますます差が生じる可能性大。

**回答**

毎年実施している「学校給食用パン品質審査会」の審査結果を基に、各委託加工工場に対して改善事項など記載した「結果表」を送付して技術指導を行うとともに、広報誌に結果を掲載している。

**意見要望**

個数物の納品で賞味期限が複数ある場合、納品時間が変更になった場合は事前連絡して欲しい。

**回答**

賞味期限が割れる場合や配送コースの変更などは、事前に担当者から連絡することとしている。御指摘の事実を真摯に受け止め、再発防止のために職員への指導を徹底する。海上輸送の場合、天候によっては鹿児島港を条件付で出港する場合もあるので、到着時間を地元の船会社確認していただければありがたい。

**意見要望**

魚の切り身やボイル商品は、価格が安ければ使いやすい。切身魚の骨取りを取り扱って欲しい。魚の切身・角切に鱗がついていて、食べにくいことがあったので取り除いて欲しい。

**回答**

魚製品は、近年、漁獲量の低下、最低賃金改定による人件費高・働き手不足・燃料費高騰が要因となり、製品不足・値上がり傾向にある。各メーカーは、製品確保や価格の据え置きを検討しているが、本会も同様に努力してまいりたい。また、御要望の内容はメーカーに相談する。

**意見要望**

これから先も、県産品・県産加工品を多く出して欲しい。

**回答**

今後とも、地場産物の供給拡大に向けてメーカーに要請・協議してまいりたい。

**意見要望**

価格を抑えて欲しい。

**回答**

学校給食で取り扱う食材は、安心・安全で、かつ一定の品質・数量を確保する必要がある。そのため、ある程度の生産者コストは、必要であることを御理解いただきたい。

なお、本会は、民間企業ではなく公益法人であり、卸価格に公益法人の活動をするため必要最小限の経費（人件費、各種事業費等）をわずかに加算しているだけで、営利追求が目的ではない。さらに、基本的に都市部・へき地等の地域間格差を解消するため、全県的な視野に立ち県内統一価格を設定し、民間企業のような一部の地域を対象に、価格を設定するわけではないことを御理解いただきたい。

## 【普及充実事業】

**意見要望**

物資展示会は時期を見て再開して欲しい。

**回答**

コロナ禍の中で、従来の方法での開催は難しかったが、何らかの形で情報発信できるよう努めてまいりたい。コロナが終息すれば開催する。

## 【衛生管理事業】

**意見要望**

検査室便りに、過去掲載していた「調理作業時のポイント」を復活して欲しい。（例：トマトのへたの部分をとる・とらない場合の洗浄度の違い）作業改善につなげるために、調理員に伝えるような情報を「つまなぎ」に掲載して欲しい。

**回答**

食品検査室での実験結果や衛生管理方法などの掲載については、以前から要望があり、今後は不定期ではあるが掲載する。

**意見要望**

委託加工工場衛生検査を安全安心な給食提供のために徹底して欲しい。（今後も継続して欲しい）

**回答**

食品衛生法の一部改正により「HACCPの考えを取り入れた衛生管理」に基づき、県パン工業協同組合では一般衛生管理計画及び記録表を作成し、各組合員に日々の衛生管理の徹底を促している。

本会の衛生検査は、ぬきうちで行い、施設・設備の衛生状況等で特に問題のある工場に対して、改善報告書の提出を求めている。また、改善がみられない工場には、数ヶ月から年1回の頻度で衛生指導を行っている。さらに、問題の発生した工場には、その都度出向き、発生防止対策の助言等を行っている。

**意見要望**

訪問衛生検査は、施設設備を見てもらうことや、検査等を受けることが各調理場の作業を見直す機会になるので、継続して実施して欲しい。

**回答**

施設設備の衛生管理の見直しや調理従事員の衛生意識向上に役立つと評価いただいている。今後も継続して実施する。

## 【その他】

**意見要望**

離島の冷凍コンテナの温度管理を徹底して欲しい。

**回答**

輸送のコンテナは、今年6月から法令に基づく「HACCPの考えを取り入れた衛生管理」に基づき、コンテナ内の温度が記録可能な温度計を設置し管理している。ドライアイスを増やすなど、今後もなお一層の管理強化に努めてまいりたい。

### 【補足】 コロナ等による物流の影響等について

2年前の食品等一斉値上げは国内の人手不足による物流費・人件費の上昇が主要因であったが、今回は、新型コロナウイルス感染拡大に伴う環境変化が大きく影響している。中国や欧米の需要回復で穀物原料が逼迫しているほか経済回復に伴う世界的なコンテナ不足で運賃が上昇、生産停滞による不作など複合的な要因が絡み合ってコスト高騰を招いている。

今回の特徴は、大豆や小麦に代表される輸入作物の高騰で、粉・糖・油などの加工食品主原料が値上げとなり、その影響が広範囲に及んでいる。

# 減塩パンへの取組に係る技術講習会

実施日：令和3年8月24日

本会調理室において県パン工業協同組合に非加入の委託加工工場を対象に減塩パンの製造技術に係る講習会を行いました。減塩パンの導入は今年4月から本格実施となります。



# 学校給食用パン品質審査会

鳥越製粉株式会社  
研究開発部福岡グループ

主任研究員代理 清水 秀典

2021年(令和3年)度学校給食用パン審査会が11月19日(金)に実施され、審査員として参加しました。今年、鹿児島県内の学校に納められている基準パン(コッペパン)27点を対象として審査しました。コロナウイルス対策として、パンの評価を行う際には、あらかじめ切り分けたパンを自席で評価するなどの対策を講じて実施したところです。評価は、最初に外観について焼き色の濃いもの、薄いものがないか、形が整っているか、ボリュームは小さくないか等の確認を行い、その後、パンをカットして内相の状態、香りの良し悪しを確認した後、試食を行いました。各項目について、所定の配点で点数を付け、集計したところ、81.3点(平均点)以上のパンが8社、平均点以下のパンが17社、平均点のパンが2社でした。評価の結果は以上のとおりですが、いずれの製品も平均点に近く、全体的に品質が安定していました。評価の結果は各工場に連絡し、更なる品質アップにつながるよう参考にさせていただきます。

現在、新型コロナウイルスの新規感染者数は減少しており、子供たちに給食を食べる楽しみが戻ってきました。小学校、中学校の思い出といえば真っ先に思い浮かぶのが給食で、私には40年以上も昔のことですが、今でも給食の美味しそうな匂いや、楽しかった思い出が鮮明に蘇ります。

最後に、製パン工場や給食センターの方々をはじめ、給食に関わる皆様の日頃のご尽力に感謝致しますとともに、弊社としましては、微力ではありますが今後とも努力させていただく所存でございます。

## 令和3年度 学校給食用パン品質審査会結果

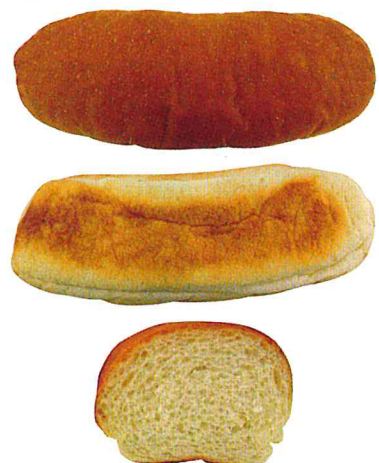
工場名	パン種類	評価			評価
		外観 (30点)	内相 (70点)	合計 (100点)	
(株)鹿児島南州パン	コッペパン	23.6	56.8	80.4	良(中)
(有)清月ベーカリー	コッペパン	22.9	56.2	79.1	良(下)
(株)大田ベーカリー	コッペパン	24.5	59.2	83.7	良(中)
(有)山崎パン	コッペパン	26.3	61.6	87.9	良(上)
田中菓子舗	コッペパン	24.2	55.7	79.9	良(下)
(有)松下パン	コッペパン	22.0	56.7	78.7	良(下)
(有)南州製菓	コッペパン	24.2	55.7	79.9	良(下)
(有)井上パン	コッペパン	21.7	59.2	80.9	良(中)
(福)拓洋会	コッペパン	23.3	59.6	82.9	良(中)
牧瀬パン	コッペパン	25.5	60.6	86.1	良(上)
前田菓子舗	コッペパン	21.8	56.8	78.6	良(下)
山口製パン	コッペパン	22.0	60.3	82.3	良(中)
肱岡製菓	コッペパン	20.8	58.0	78.8	良(下)
パン工房ぼんぼこ	コッペパン	23.0	59.6	82.6	良(中)
(有)加治木南州パン	コッペパン	22.6	61.3	83.9	良(中)
徳重製菓	コッペパン	21.7	59.6	81.3	良(中)
岩川南州パン	コッペパン	21.5	58.5	80.0	良(中)
近藤製パン	コッペパン	20.0	55.7	75.7	良(下)
渡辺パン	コッペパン	20.5	58.5	79.0	良(下)
屋久島町製パン工場	コッペパン	21.0	59.6	80.6	良(中)
(有)北斗	コッペパン	22.6	59.2	81.8	良(中)
大丸製パン	コッペパン	22.5	58.3	80.8	良(中)
徳之島町営パン工場	コッペパン	22.5	57.8	80.3	良(中)
伊仙町営パン工場	コッペパン	21.7	59.6	81.3	良(中)
川添製菓製パン工場	コッペパン	24.6	55.7	80.3	良(中)
(株)大田ベーカリー	コッペパン(冷凍)	22.4	56.7	79.1	良(下)
(有)山崎パン	コッペパン(冷凍)	27.4	61.6	89.0	良(上)

注：試料用パンについては、学校等から抽出後随時冷凍保存し、検査日当日に解凍、検査を実施した。

\* 審査の様子 \*



\* 高評価を得たパンの外観及び内相 \*



# 食品検査室コーナー



## 貸出検査機器活用例

本会食品検査室の衛生関係貸出機器を活用した調理施設の実践例をご紹介します。

調理従事者を対象として、貸出機器の「手洗い上手」、「ルミテスター」、「スタンプ培地による細菌検査」を使用した実践でした。調理従事者の衛生意識向上及び検収時に業者が持ち込む食品容器の細菌汚染度を目的として実施されました。検査は従事者本人が行い、目に見えない汚れの程度や細菌を確認することで、今後の衛生管理に役立てていただける結果となりました。

### ◆実践の様子

<手洗い上手>



<ルミテスター>



<スタンプ培地による細菌検査>



\* 培地写真は、左写真とは違う箇所の結果です。

### ◆調理従事者の感想

手洗いの重要性を見える形で実感でき、今後の手洗いの意識付けを図ることができた。  
さらに、有機物の汚れの付着度検査及び細菌検査では、あらためて調理場内の洗浄の徹底や衛生管理の強化に役立てることができる良い研修会となった。

## 令和3年度3学期分 九州ブロック推奨品

- ① さばゆずみそ煮 (津田商店)
- ② 子持ちカラフトシシャモフライ (極洋)
- ③ ラビオリ (大冷)
- ④ チョコプリン (アレルゲン 28 品目不使用) (給材開発)



### 本会见学のみなさまの紹介



(令和3年8月5日)  
喜界町  
防災食育センター



(令和3年8月12日)  
鹿児島市立  
吉田学校給食センター

明けましておめでとうございます。  
本号発行に際しまして、御多忙にも関わらず、御寄稿、御協力いただきました皆様にお礼申し上げます。  
本年も安心・安全な学校給食を支えられるよう尽力してまいりますのでよろしくお願いいたします。

