

とうきょうとの

学校給食

No.438

平成29年
3月15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 食品豆知識(その9) しょうゆについて

4P 平成28年度 学校給食週間 文部科学省取組
学校給食・食育総合推進事業 事例発表会 報告

平成29年度 学校給食関係行事予定

5P 「給食時間における食に関する指導」研修会を終えて

6P 取組紹介 羽村・瑞穂地区学校給食センター
学校給食に関するポスターコンクール

給食会だより

(パン作り教室報告 工場見学報告
味めぐりカフェ第3回報告
工場調査確認報告 検査結果報告 他)

表彰式
開催

平成28年度東京都教育委員会表彰(健康づくり功労)

東京都教育委員会は、児童・生徒の健康づくりについて、組織的かつ計画的に児童・生徒等の健康づくりに取り組む学校等や学校保健・学校安全及び学校給食の指導・運営等を通じて、優れた功績がある学校関係者、学校関係団体等を対象に毎年表彰を行っています。

平成29年1月11日(水)都議会議事堂1階 都民ホールにおいて、受賞校及び個人表彰が行われました。学校給食分野においては次の皆様が表彰を受けられました。誠におめでとうございます。

学校給食分野

健康づくり優秀学校 江東区立第五砂町小学校 校長 齋藤 和子

板橋区立大谷口小学校 校長 小宮 孝之

健康づくり優良学校 江戸川区立下鎌田西小学校 校長 齊藤 涼子

健康づくり功労者

栄 養 教 諭 北区立赤羽小学校 船窪 妙子

江戸川区立東小松川小学校 佐藤 寿子

清瀬市立清瀬第六小学校 柏原 奈奈子 (敬称略)



左から船窪妙子先生、
柏原奈奈子先生、
佐藤寿子先生

しょうゆにこころ



キノエネ醤油株式会社販売部

醤油のルーツを辿ると… 中国の「醤」

醤油しょうゆのルーツは、味噌みそと同じく古代中国に伝わる「醤じょう」であると言われている。醤とは当時の塩蔵品の総称で、原料別に草醤くさじょう、肉醤にくじょう、穀醤こくじょうの3種類に分かれ、草醤は今でいう漬物、肉醤は塩辛類、そして穀醤が醤油の原形であったと推察されます。この「醤」がいつ頃日本に伝わったかは明らかではありませんが、大宝律令によると、宮内省の大膳職に属する「醤院ひしおつかさ」で大豆を原料とする醤が作られていたとされています。奈良時代から平安時代の宮中宴会では、膳の上に「四種器」という4種類の調味料が乗っていた記録があり、その内容は「塩・酒・酢・醤」。醤は今の醤油と味噌に近いもので卓上調味料として各自が調味していたようです。

鎌倉時代に入り、信州の禅僧覚心が中国から径山寺の味噌みそ（後の金山寺味噌）の製造方法を持ち帰りました。その製造の過程で桶かめの底にたまった液体が、今のたまり醤油に近いものであったと言われています。

鎌倉・室町時代に入ると、この調味料造りの伝統は主に寺院に受け継がれ、室町時代の中頃には、ほぼ現在の醤油に近いものが造られるようになりました。

「醤油」という文字が誕生したのはこの頃で、初めて文献に登場するのは、安土桃山時代の日常用語辞典「易林本節用集」だったとされています。

醤油の醸造は室町時代の末頃から盛んになり、当時の文化の中心であった関西から工業化が始まりました。やがて江戸が政治の中心となり日本一の大都市に発展していくと、さまざまな独特の文化が生まれ、関東でも原料の産地が近く水路にも恵まれていた現在の千葉県の野田や銚子で醤油の生産が盛んになりました。江戸の人々の嗜好に合わせた「濃口しょうゆ」が広まり、そば・天ぷら・蒲焼き



「広益国産考」巻之五巻 醤油造りより



など江戸料理が完成したのは文化・文政時代と言われております。そのどれもが醤油なしには生まれなかつた味わいです。

明治時代、海外との交流が始まると、ソース・ケチャップなど西洋風の調味料が伝わり、日本国内でも造られるようになります。しかし醤油の地位は揺らぐことなく、第一次世界大戦後に訪れた好景気で、生産量も飛躍的に拡大し一般家庭への普及も一気に進みました。

昭和に入り、日中戦争勃発で原料の入手が困難になると、醤油は統制物資となり、配給規制を受けるようになります。第二次世界大戦が終わり、食糧配給公団が廃止され、価格統制も撤廃、醤油業者が再び品質向上を目指す自由競争の時代がやってきました。それから半世紀が過ぎた今、均質で優れた醤油が大量に生産され日本国内はもとより、世界中に向けて輸出されています。日本の風土と文化に育まれた醤油は、和食のユネスコ無形文化遺産登録が追い風となり、世界の調味料として裾野をますます広げ続けています。

醤油の種類と地域性

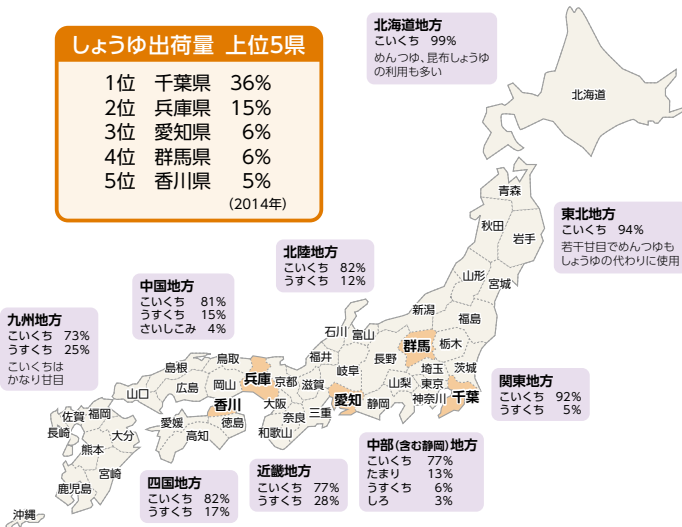
古くから日本各地で生産される醤油には、地域の嗜好や醸造の歴史により、様々な個性を持っています。現在その種類は、日本農林規格（JAS）によって、こいくち・うすくち・たまり・さいしこみ・しろの5つに分類されています。

醤油というと、多くの方がイメージするのはこいくち醤油。全国の出荷量をみると約8割を占めています。一方、関西地方を中心に広く使われているうすくち

しょうゆ出荷量 上位5県

1位	千葉県	36%
2位	兵庫県	15%
3位	愛知県	6%
4位	群馬県	6%
5位	香川県	5%

(2014年)



醤油の原料と製造方法

醤油や、東海地方が中心のたまり醤油、九州山陰地方が特産の再仕込醤油、愛知県碧南地方で生まれた白醤油など、昔ながらの地域の嗜好に根差した醤油が好まれるところもあり、醤油が「日本の味」を強く支えているのがわかります。

醤油の原料は大豆または脱脂加工大豆・小麦・塩です。調味料としての醤油の魅力は、なんといっても味・香り・色。味は主に大豆のたんぱく質から、香りは小麦のでんぷんから、それぞれ微生物の働きによって生まれます。また、色はたんぱく質から得られたアミノ酸とでんぷんから得られたブドウ糖が組み合わされて生まれます。麹菌・乳酸菌・酵母など

しょうゆが できるまで



キノエネ醤油工場群

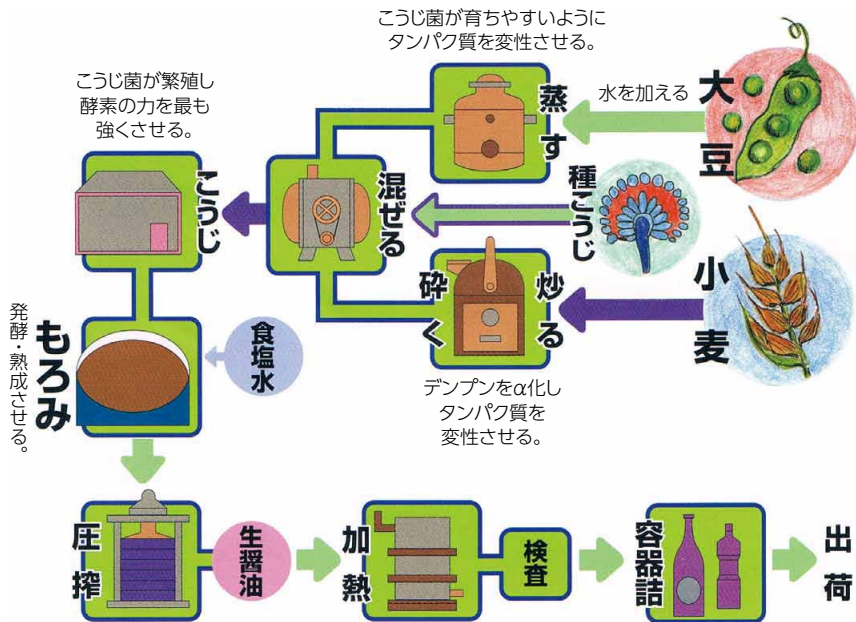
の微生物の働きを調節するのが食塩。すべての原料が互いに作用しあい、じっくり時間をかけて発酵・熟成し醤油が誕生します。

醤油の製造方式は「本醸造方式」「混合醸造方式」「混合方式」3通りの製造方式があります。その中でも醤油の伝統的な製造方法である本醸造方式は、蒸した大豆と炒った小麦をほぼ等量で混ぜ合わせ、種麴を加えて「麴」を造ります。これを食塩水と一緒にタンクに仕込んで「諸味」を

造り、攪拌を重ねながら約6ヶ月〜8ヶ月ねかせます。麴菌や酵母、乳酸菌などが働いて分解・発酵が進み、さらに熟成されて醤油特有の味・香り・色が生まれます。昔ながらの伝統を守りながら、最新の技術を導入し、常に安定した品質の商品が生産されています。

■ 醤油の美味しさとその効用

醤油は味・香り・色、3つの要素から成立つ調味料です。長い熟成期間中に主



■ 食生活の変化と 醤油使用量の変化

室町・江戸の昔から現在に至るまで、日本の家庭料理は醤油なしには成り立ちません。とはいえ、そのあり方は時代の変化とともに少しずつ形を変えているのも事実です。核家族化や女性の社会進出により家庭の食卓が大きく様変わりする中で、簡便性の高いしょうゆ加工品類の台頭は見逃せません。これらの主原料である醤油は加工用として、つゆ・たれ類あるいは加工食品などに姿を変え家庭に

原料の大豆のたんぱく質と、小麦のでんぷんが発酵・熟成し様々な味の成分、香りや色の成分に生まれ変わり、甘味・酸味・塩味・苦味・旨味の五原味と300種類以上の香りの成分が繊細で複雑な味を作り出します。

あらゆる料理に使用される醤油。醤油に秘められた様々な効用には科学的根拠があることが実証されており、醤油の科学を知らればさらに効果的に醤油を使いこなすことができます。

- 生臭さを見事に消してしまつ「消臭効果」
- 食欲をそそる色と香りを出す「加熱効果」
- 口持ちを良くする塩分と酸「静菌効果」
- 甘味を一層ひきたてる「対比効果」
- 塩味を抑え和らげる「抑制効果」
- だしと働きあつて作る深い旨味「相乗効果」

これらの効果を活用すると、下拵(もとづ)に、調理中に、仕上げに、ほんの少し醤油を加えるだけで料理がグンと美味しくなります。昔から伝わる調理法が理にかなったものだったということです。

入ります。さらに、外食を中心とする食品業界においてもヘルシーな和食人気は高まる一方です。いわゆる「家庭の味」が家庭以外の場所であつてくられ、味わえるようになってきました。家庭での醤油そのものの消費量は減少している反面、業務用としての醤油の使用量は増加傾向にあるのです。食生活の変化とともに姿を変え、活躍の場を広げていく醤油。どんなに時代が変化しても醤油は日本人の食生活になくてはならない調味料と言えるでしょう。

■ 世界に躍進する醤油

江戸時代オランダや中国を通じてヨーロッパやアジアに輸出された醤油は、明治元年、最初の移民と共にアメリカに渡りました。本格的にアメリカ全土に広がったのは1970年代で焼鳥がチキンのおいしい食べ方として伝えられテリヤキブームを巻き起こします。

今では世界中に輸出されるばかりでなく海外の工場で生産される醤油の生産量は年々増加し、1970年代8,000リットルだった生産量が2015年には200,000リットルへと約25倍に伸び、昔は海外へ行くのに醤油を持参する人がいるほどでしたが、近年は現地のスーパーでも簡単に醤油が手に入るほど一般的なものになりました。「和食」のユネスコ無形文化遺産登録・2020年の東京オリンピック・パラリンピック大会開催等、和食と醤油への注目は、今後さらに高まります。これからも日本人だけではなく世界中の人に醤油は愛され続けていくことでしょう。



平成28年度 学校給食週間 文部科学省取組 学校給食・食育総合推進事業 事例発表会



去る平成29年1月25日(水)に文部科学省第2講堂において、「事例発表会」が行われました。

社会的課題に対応するための 学校給食の活用事業

「学校給食における地産地消の推進と食品ロスの削減」
山形県高畠町立高畠中学校 栄養教諭木村由佳子氏
高畠町は「すべてのいのちを大切にし、いきいきと輝くまち」をスローガンに農産物供給システムを構築し、規格外の農産物の状況把握と学校給食用食材としての利用可能性を探り、食品ロス削減レシピを開発して使い切る等の取組について発表しました。

学校給食における「釜揚げしらす」の提供を目指して

静岡県教育委員会事務局教育局学校給食課
伝統的食文化である「釜揚げしらす」を調理場で再加熱せず、本来の状態を提供するために、漁業組合や加工業者と市教育委員等が一体となったシステムの構築と今後の展望について発表しました。

「地場産物の利用拡大のための取組」

佐賀県教育庁保健体育課指導主事古賀路子氏
地場産物の利用拡大推進委員会を立ち上げ、調査分析を行い、野菜や果物の一次加工品の開発とそれを活用した献立を提供する取組について発表しました。

スーパード食育スクール事業

「意欲的な学習集団を育成する『食育プログラム』の開発」

甲州市立塩山北小学校
アクティブラーニングの視点に立った「自産自消」による食育プログラムを実践することにより、学習意欲の向上を目指した取組みと成果・課題について発表しました。

「和食のすすめ」

「若年から『健康寿命を延ばす食習慣』を身に付ける」
相山女子学園中学校・高等学校

体組成や骨密度の測定、生活習慣調査で自分の体や食習慣の現状を知り、食と健康の関連を意識することで「骨や筋肉を強化し、健康寿命を延ばす食生活の実践」、「和食教育の実践」、栄養教育・食糧事情に関する特別授業・栽培実習等で培われる「食に対する意識改革」を3本柱にした取組について発表しました。

「健全な食習慣の形成による健康な体づくり」

「鉄とカルシウムの栄養指導を通して」
岐阜県可児郡御高町立向陽中学校

ヘモグロビン・骨量の測定、生活習慣アンケートで自分の体や食習慣と生活習慣の現状を知り、成長期に必要な栄養素の摂取を中心とした栄養バランスのとれた食習慣の形成、生活習慣の改善に結び付く望ましい食習慣の継続的な実践について発表しました。

前半の活用事業について学校給食調査官齊藤るみ氏は「学校給食は教材であるという観点から衛生管理でのエビデンスをしっかりとること。食品ロス削減も考慮した地場産物活用の取組など良い事例の発表だった。」と述べられました。また、スーパード食育スクール事業の発表では食育調査官横嶋剛氏より「外部講師を招いても学校が主体となって、何をしたいのか打ち合わせをきちんと行い、栄養教諭が中核となって給食管理と食育指導を連携させること。」等の話があった。

さらに、文部科学省の平成29年度予算(案)として「学校給食の活用を通して課題の解決等に資するための事業」とつながる食育推進事業の説明がありました。

平成29年度 学校給食関係行事予定

行事名	主催	期日	開催場所
食育講演会	(公財)東京都学校給食会	5月12日(金)	東京都学校給食会館
学校給食調理講習会	(公財)東京都学校給食会・東京都教育委員会	6月21日(水)	東京都学校給食会館
第12回食育推進全国大会	内閣府	6月30日(金)～7月1日(土)	岡山コンベンションセンター
第58回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会	文部科学省	8月3日(木)～4日(金)	石川県立音楽堂
食の安全に関する調理員講習会	一般社団法人日本学校調理師会	8月21日(月)～22日(火)	未定
学校栄養職員等研修会	東京都教育委員会	8月9日(水)、10日(木)	東京都教職員研修センター視聴覚ホール
学校給食パン講習会	(公財)東京都学校給食会	8月7日(月)、8日(火)	東京都学校給食会館
フードシステムソリューション2017		9月13日(水)～15日(金)	東京ビッグサイト
学校給食用物資工場見学	(公財)東京都学校給食会	未定	未定
学校給食安全・衛生管理研修会	東京都教育委員会	10月	未定
第68回全国学校給食研究協議大会	文部科学省	11月9日(木)～10日(金)	鹿児島市民文化ホール
学校給食安全・衛生管理研修会	東京都教育委員会	12月15日(金)	東京都教職員研修センター視聴覚ホール
学校給食安全・衛生管理研修会	東京都教育委員会	1月24日(水)	東京都教職員研修センター視聴覚ホール
学校給食フェア・食育と学校給食展	文部科学省	1月学校給食週間	
食に関する指導研修会	東京都教育委員会	3月5日(月)	東京都教職員研修センター視聴覚ホール

※日程、開催場所等は変更になることがあります。

「給食時間」における食に関する指導」研修会を終えて

食生活ジャーナリスト 藤原勝子

本会の開催のきっかけは、『給食時間の5分間指導 食育早わかり図鑑』（群羊社刊）を利用された方々からのご要望でした。本を参考に、指導案や資料は簡単に作れても、教室で実際に声を出して、身振り手振りでもまく指導できるかどうかは別問題です。「児童生徒に伝わる指導ができるようになりたい」との思いは、指導者なら誰もが自然に抱くものです。学校給食がより「生きた教材」とされるためにも、「給食時間の5分間指導」が各給食実施校で行われるようになって欲しいとの期待をこめて実施されました。

定員の2倍近くの参加者の熱気と期待の中、4名の講師の先生方もさすがベテラン揃い。4者4様のパフォーマンスで参加者を魅了する展開でした。

講演内容

杉並区立三谷小学校 栄養教諭

江口敏幸先生は、「伝統的食文化継承」の観点から「じゃがいも」をテーマに1・2年生、3・4年生、5・6年生それぞれに向けて、た食の指導を5分間ずつ参加者の質問を取り入れながらまとめました。繰り出す話題の展開にリ



杉並区立三谷小学校
栄養教諭 江口敏幸先生

の展開にリ

ズムを持たせ、聴いている者をぐいぐいと引っ張っていくタイプの指導であった。

中野区立桃園小学校 学校栄養職員

平野直美先生は、東京都では困難と言われる「地産地消の推進」の観点から、農家から分けてもらった芽キャベツ



中野区立桃園小学校
学校栄養職員 平野直美先生

の实物を持参し、東京産の食材は少ないが、東京の子どもたちに東京の食材を食べさせたことと頑張っている人たちがいることを紹介。優しい語り口ではあるが、一貫して「よい姿勢で、よく噛んで、味わって食べる」ことを強調していた。

墨田区立竪川中学校 栄養教諭

長瀬真奈美先生は「食事の重要性」の観点から「牛乳」をテーマに給食委員、担任、栄養教諭が協力して骨貯金キャンペーンを行い、そのエンターテイメント性は生徒たちの心をつかみ、食に対する好奇心を持たせる指導であった。指導に傾聴させる



墨田区立竪川中学校
栄養教諭 長瀬真奈美先生

ためのひとつの方法として、ピコ太郎の「PPAP」の替え歌を使用し会場を盛り上げた。

小平市立小平第六小学校 栄養教諭

白井ひで子先生は「食品ロスの削減」の観点から「もったいない」という日本独特の価値観を用いながら子どもたちには無理強いせず、「残さず食べね」と「体にい



小平市立小平第六小学校
栄養教諭 白井ひで子先生

いうよりも「もったいない」を頭の中に置きながら楽しく食べてね」を訴求したほうが残菜は減るといってお話をいただいた。

また、4名の講師の指導は一例として捉え、参加者は自分のカラーを見つけて、それに合った教材を作った指導することが大切であると述べた。

質疑応答

「給食の時間に教室に入ることのためらうてしまう」という意見や、「学校の理解を深めるためにはどうしたらよいのか」という質問が多く、講師の方々からは「給食は目の前にある生きた教材であり、私たち栄養士には生きた教材を使える強みがある。」とその意義を強調しつつ、年間指導計画に盛り込むことはもちろん、指導を行う際や給食の献立で伝えたいことを職員会議等で予め理解

を得ることが大切であるとの話があった。なお、それ以前に、給食がおいしいかどうかが大前提でおいしくなければ、「法を説いても、説得力がない」とは全員一致の見解だった。ご来賓として出席いただいた女子栄養大学の香川明夫学長からは、「次回セミナーからは、学校の先生方（担任や他教科も）と一緒に来て欲しい。学校の理解を得るための有力な方策になるだろう。」また、指導している時の自分の声をボイスレコーダーで録音し、後で振り返ることも必要ではないかとのご提案もいただいた。



女子栄養大学 香川明夫学長

この日は、午前中において給食作りを目指す研修会「味めぐりカフェ」が開催されました。この研修会は、公益財団法人東京都学校給食会主催で定期的に実施されており、回を重ねるほど参加者も増えていると聞き、「おいしい給食を提供し、面白い給食指導ができる栄養士」を目指している努力に頭が下がります。いずれにしても、本会に集まった栄養教諭・学校栄養職員の方々の使命感に裏付けされた、ひたむきな学びの延長にこそ、子どもたちの明るい未来が描けるのではないかと実感した次第です。

主催 羽村・瑞穂地区学校給食センター

学校給食に関する ポスターコンクール

このポスターコンクールは、(公財)東京都学校給食会の助成金を活用した事業で、羽村市・瑞穂町の小中学校の児童・生徒を対象に、学校給食をテーマとしたポスターを作成、発表する機会を設け、学校給食に対する理解・関心を深めるとともに、広く食育の推進を図ることを目的に実施されましたので、ご紹介させていただきます。



「とつきょうとの学校給食」では様々な取組についてご紹介させていただいております。掲載のご依頼等は、本会広報担当までお問い合わせください。

給食会だより

パン作り教室 報告

江東区立水神小学校
2年生担任
伊藤 栄先生、阿部 紀子先生

2年生の生活科「もっとなかよしまちたんけん」の学習の一環として、パン作り教室が行われました。講師は、株式会社三好屋食品工業(以下、三好屋食品工業)の木島一哉社長と、従業員の佐々木敏さんでした。



パン職人さんの
デモンストレーション



実演
「粉から生地ができるまで」

デモンストレーションで見たパン職人さんの魔法のような手つきに歓声が上がリ、パン生地や小麦粉の感触を楽しみながら各自好きな形に成形していきました。

発酵と焼き上げはパン工場で行うため、成形したら一度パン工場へ運ばれます。その間を利用して、木島社長から「給食のパンができるまで」についてパン工場の写真を使いながら説明し、小型のミキサーを使用して「粉から生地ができるまで」の実演を行いました。

質問コーナーでは、次々と手が挙がり「どんな種類のパンを作っているのですか。」「パン屋さんは何時から何時まで仕事をしているのですか。」「1日に何個くらい作るのですか。」「休み時間はあるのですか。」など、様々な質問がありました。パン作りは朝早くから始められていることや三好屋食品工業では1日に7,000個以上作られていることに驚いている様子でした。

4時間目の授業が終わり、良い香りを廊下に漂わせながら焼き上がったパンが運ばれました。それを見た子ども達は、焼く前の生地と形や大きさ、色などが変わったことに驚き、わくわくした表情で自分が作ったパンを選んでいました。

パン作りを通して、給食で食べているパンは、誰がどのようにして作り、作る間にはどのような苦労があるか、給食に届くまでにどれだけの人々が関わっているのか理解し、感謝の心を育むことができました。

生活科のねらいでもある「地域の人々に関わる活動を通して、地域の人々と自分たちとの関わりに気付き、それらに親しみや愛着をもって生活できるようにする」にあるとおり、人と人との繋がりを大切にしたい江東区立水神小学校の取組は、子ども達の心に深く残り、町のパン屋さんなどの個人商店が少なくなりつつある近年、地域活性の一翼を担っているのだと感じました。校長先生、副校長先生、学校栄養職員、用務員さん、お手伝いに来ていただいた保護者の方々など学校全体が協力して子ども達の活動をサポートされている朗らかな雰囲気が印象的でした。(記：食育・安全推進係)

成形



それぞれ好きな形を作ります
みんな真剣です

木島社長が各班を回って
アドバイスします



焼き上がり前



焼き上がり後



当日の流れ

- あいさつ
- 説明
- パン生地成形作り
干しぶどうやチョコチップをトッピング
～成形したパン生地は、発酵、
焼き上げのためパン工場へ運ぶ～
- 「給食のパンができるまで」説明
- 実演「粉から生地ができるまで」
- 質問コーナー
～焼き上がったパンが運ばれる～
- パン配付



かご立て(生切り後の鰹を丁寧に並べる)

主催 公益財団法人東京都学校給食会

平成28年11月26日(土) 株式会社新丸正 焼津工場にて、標記見学会を開催し、かつお節の製造工程を見学しました。この見学会では、機械ではなく職人の手切りによる昔ながらの生切(なまぎ)り(鰹を加工に適した形状に卸(おろ)すこと)や焙乾(ばいかん)(燻(いぶ)しながら乾燥させること)の工程

で使用されている「焼津式の急造庫(きゅうぞっこ)」という乾燥機など、冷凍鰹がかつお節・削り節に加工されるまでの工程を見ることができました。

また、鰹の種類や産地についての座学、数種類の「だし」の試飲からそれぞれの特徴や「だし」の取り方を学びました。

さらに、水揚げされた鰹が保管される冷凍倉庫を見学し《まつげも凍るマイナス30度》の世界を体験し、入出庫の管理や倉庫内の洗浄の徹底等の説明を受けました。

参加者からは「個人では体験できない見学会だった」「製造現場はもちろん冷凍鰹の倉庫の管理もしっかりされていることが分かった」との意見がありました。

来年度も普段見学する機会が少ない工場や、製造現場等の見学会を計画したいと考えております。



急造庫内



冷凍倉庫見学

本会広報誌「ときょうとの学校給食」No.433でもご紹介しましたが、株式会社新丸正は日本で初めてEUのHACCP認証を受ける事が決まりました。

平成28年度 学校栄養職員 情報交換会

味めぐりカフェ

第3回
報告

「調理方法による食味等の違いについて」をテーマに、平成29年2月4日(土)に実施しました。今回は、事前に参加者からいただいた意見や要望を踏まえ、以下の実習を取り上げました。

- 混ぜごはん(具の「後混ぜ」、「炊き込み」食味の違い)
- 焼きそば(むし中華めんを事前に加熱した時の作業性と食味の違い)
- ローストフラワーを使用したレシピ(カレーうどん、クリームソースパスタ、グラタンパン)
- カップケーキ スチームコンベクションオーブンのモードによる仕上がりの違い
- ゼリー 凝固材料による調理性の違い

参加者からは「以前から試してみたいと思っていた調理法ができて良かった」「調理法によって食味に違いが出ることが体感できた」「自分だけでは一度に色々な料理を試作できないので勉強になった」との意見がありました。実際に調理、試食をして分量変更した点、各調理現場で実施する際の転換アイデア等を交換し、共有できるので有意義な実習でした。なお、当日のレシピは東京都学校給食会ホームページに掲載しています。



Menu

カレーうどん



グラタンパン

クリーム
ソース
パスタ

工場調査確認報告

立川市の食中毒事故を受け、本会取扱いの「きざみのり」、「手巻きのり」についても念のため、加工場である千葉県漁業協同組合連合会のり加工事業所へ行き、製造工程管理、衛生管理並びに作業従事者の健康管理が徹底されていることを平成29年3月2日に確認いたしました。本会といたしましては引き続き、安全、安心な物資供給のため、定期的に工場等の現地調査及び確認を実施してまいります。



東京都学校給食会取扱い学校給食用めん類の細菌検査結果

平成29年1月から2月にかけて、学校給食用めん類の細菌検査を実施し、その結果をとりまとめましたのでお知らせいたします。

検査結果は、すべての工場が「生めん類の衛生規範」及び本会の衛生基準に適合していました。

今後も安全・良質な物資をお届けするため、品質管理を強化して参りますので、よろしくお願いいたします。

● むし中華麺(非包装)

区市町村	工場名	細菌検査		
		一般生菌数 1.0×10 ⁵ /g 以下	大腸菌群 陰性	黄色ブドウ 球菌 陰性
台東区	小幡製麺工業(株)	1.2×10 ³	陰性	陰性
品川区	富士製麺工業(株)	1.9×10 ³	陰性	陰性
大田区	㈱大丸食品	300以下	陰性	陰性
北区	玉川食品(株)	300以下	陰性	陰性
練馬区	㈱桜井商店	300以下	陰性	陰性
八王子市	うさぎや食品(有)	300以下	陰性	陰性
八王子市	㈱福原食品工業	300以下	陰性	陰性
立川市	㈱鈴木製麺	300以下	陰性	陰性
東村山市	㈱あさひや	8.0×10 ²	陰性	陰性
稲城市	中西食品(株)	300以下	陰性	陰性

● ゆでうどん(非包装)

区市町村	工場名	細菌検査		
		一般生菌数 1.0×10 ⁵ /g 以下	大腸菌群 陰性	黄色ブドウ 球菌 陰性
江東区	㈱宮入製麺所	300以下	陰性	陰性
世田谷区	㈱大原製麺所	300以下	陰性	陰性
杉並区	㈱池田製麺	300以下	陰性	陰性
板橋区	㈱川崎製麺所	3.1×10 ²	陰性	陰性
練馬区	㈱宮原製麺	4.5×10 ²	陰性	陰性
葛飾区	㈱丸福製麺所	300以下	陰性	陰性
江戸川区	㈱丸善製麺	300以下	陰性	陰性
江戸川区	㈱小松川東屋製麺	300以下	陰性	陰性
青梅市	㈱岩本製麺工場	3.9×10 ²	陰性	陰性
福生市	㈱やまぶんの麺	300以下	陰性	陰性
あきる野市	㈱寿美屋	300以下	陰性	陰性

● 生うどん

区市町村	工場名	細菌検査		
		一般生菌数 3.0×10 ⁶ /g 以下	大腸菌 陰性	黄色ブドウ 球菌 陰性
中野区	㈱喜屋製麺	2.5×10 ³	陰性	陰性
八王子市	さぬき製麺	3.1×10 ²	陰性	陰性

● ワンタンの皮

区市町村	工場名	細菌検査		
		一般生菌数 3.0×10 ⁶ /g 以下	大腸菌 陰性	黄色ブドウ 球菌 陰性
豊島区	㈱松本製麺所	8.9×10 ³	陰性	陰性

● 冷凍めん

製品名	工場名	細菌検査		
		一般生菌数 3.0×10 ⁶ /g 以下	大腸菌 陰性	黄色ブドウ 球菌 陰性
冷凍うどん	㈱武蔵野フーズ	300以下	陰性	陰性
冷凍ラーメン		3.2×10 ²	陰性	陰性
冷凍ほうとう		300以下	陰性	陰性
冷凍ちゃんぽん		300以下	陰性	陰性

東京都学校給食会取扱い一般物資の自主検査結果

平成28年12月～平成29年2月上旬に本会取扱い物資、ドレッシング類(12)、ソース・ケチャップ類(7)、しょうゆ類(2)、ジャム類(2)、乾物(5)、缶詰等(15)、冷凍鯨肉(2)、地場産物(6)の細菌検査(生菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸炎ビブリオ、無菌試験)を実施しました。その結果、すべて異常がないことを確認しました。

おもしろいデータがある。リンゴの一人あたりの消費量(一年間に何個のリンゴを食べるか)を、ふじ一個三百グラムで換算ランキングで、断トツの第一位が、五十二・四個の岩手県。第二位は二十六・九個の福島県、第三位が二十四・五個の秋田県である。生産量では断トツ一位の青森県は十九・八個の五位に留まっている。全国平均は十三・六個。ちなみに東京都は平均を下回る十二・一個で、全国二位である。

ではなぜ、青森県が第五位に甘んじているのか。実は、リンゴが好きではないのか、とも勘ぐってしまふ。察するに、青森県民にとってリンゴは作る、若しくはもたらって食べるものなのかもしれない。売買されない流通量は、統計数値に反映されない。コメにも縁故米と称して流通している量が半端ではないと聞く。それと同様に、「縁故リンゴ」というものも相当量あるのかもしれない。かの木箱に詰められたリンゴが青森県内津々浦々で行き来している。考えただけでも嬉しくなる。

そのリンゴを含めスーパーのフルーツ売り場には一年中、色とりどりの果物が並んでいるが、春は真っ赤なイチゴが一段と目を引く。そしてまた一年、季節の巡りとともに、様々な果物が私たちを楽しませてくれる。その恩恵を学校給食にも願っている。

学校給食会が供給している果物缶詰類に、この春からフルーツ王国、山形県産果物を使用したミックスクスフルーツが加わります。もちろん、香り高く、濃厚な甘みと滑らかな舌触りのラ・フランスも入っていますので、ご賞味あれ。