

とうきょうとの

学校給食

No.444

平成30年
9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 学校紹介 墨田区立竪川中学校
「全教育活動に渡って可能な食育の構築」
～生徒の主体的な活動を通して～
- 4P 食品豆知識(その14) うずら卵水煮缶詰について
- 6P 給食会だより

産地調査 たけのこ

味めぐりカフェ第1回報告 平成30年度学校給食調理講習会 報告

平成30年度学校給食パン講習会報告 実施報告 味めぐりカフェ第2回のお知らせ

『とうきょう元気農場』農場体験見学会 参加者募集のお知らせ

平成30年度東京オリンピック・パラリンピック関連講習会 参加者募集のお知らせ

平成30年度学校給食用パン抜取調査結果 他

給食会物資は安全第一を心がけています

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

墨田区立竪川中学校

「全教育活動に渡って可能な食育の構築」 生徒の主体的な活動を通して

中学生に必要な食育とは…

子供たちが中学校を卒業しても、心身共により良い生活を送るためには、義務教育が終わるまでの期間に「食と健康」について多くの体験と学びをさせることが重要だと思えます。

本校生徒の食の課題は食生活実態調査や日頃の給食の様子から「偏食の改善と食事のマナーの向上」です。この課題を解決するため、これまで生徒会朝礼時や給食時間を始め、教科・領域・部活動等の時間を使って指導を積み重ねてきました。現在は、これまでの取組を基盤に、更に「どのような取組を」「どのような時間」に実施できるかの探求をし、①「教科の時間を減らすことなく指導可能な時間をできるだけ確保すること」②「生徒が主体的



に活動すること」に重点を置いて、日々計画的に進めています。

実践紹介① 防災給食

全校生徒が各教室で一斉に取り組む活動の「防災給食」を紹介します。



目的は①「学校にある備蓄食糧の存在を知ること」②「災害が起きたときにスムーズに対応するため」③「非常時のメンタルヘルス指導のため」です。各教室で生徒が中心になって箱入りの備蓄食糧を作り、食事中は養護教諭のメンタルヘルスの放送を聞きます。配慮したことは、生徒全員が作業に関われるよう1班は湯を沸かす作業、2班はアルファ米の準備、3班は米を蒸らす作業、4班は牛乳、みかん、豚汁を配る、5班はパック詰め、6班は段ボール・ペ



栄養教諭 長瀬 真奈美

したことです。また、どの



作業も大切であること、この体験に対する心構えを伝える事前指導として、生徒会朝礼にて委員会の生徒にプレゼンテーションをしてもらいました。

実施後の生徒のワークシートには、災害への危機感、今、学校で体験できたことへの感謝や日々の温かい給食への感謝、人の役に立ちたいという気持ちの記載がありました。また、教員も蒸らす作業の待ち時間に、東京防災の冊子を活用した「ペットボトルから皿を作る」「新聞紙でコップを作る」等の体験や、直近の災害地の状況を映像で流すなどの工夫を自主的にしていました。一つ一つの食育の企画に対し、生徒、教員一人一人がより良い体験になるよう主体的に関わってくれることに日々感謝しています。



ットボトルなどの資源ゴミの分別、全体を片付ける作業等と、係分担当を指示

実践紹介② 総合的な学習の時間(英語で食育)と外国の方との給食交流会

東京オリンピック・パラリンピックを意識し、外国の方に、箸の持ち方や料理を英語で説明しながら給食と一緒に食べた会食を紹介します。総合的な学習の時間(4時間目)の前半に和食



について伝える内容の確認と英文の練習をし、後半から外国の方を教室に招き、自己紹介等自由に英会話に挑戦。授業後、ラウンジルームに移動し、英会話をしながら楽しく会食をしました。生徒から「日本のマナーの良さを改めて感じた」「外国の方の見本になりたい」「もっと英語を話せるようになりたい」等の感想がありました。外国の方には、日本の給食を味わうことや中学生とコミュニケーションをとる機会が普段はないことから好評でした。



委員会の活用事例

偏食対策



牛乳対策



食品ロス



偏食対策



魚対策



食事マナー指導



授業と委員会の両者で対応

楽しく苦手意識克服

生徒会朝礼で発表

アレルギー指導



生徒会朝礼で発表

給食放送



給食の手紙の放送 時々 英文

英語表記



栄養黒板も英語

成果と今後の課題

指導の重点としている「指導可能な時間の確保」については、下図のようならゆる教科、領域での取組の他、毎月の委員会活動の活用、生徒会活動で全体が集まる機会、長期休業中の部活動単位の調理実習、保健指導の時間等に関わることができました。2つ目の重点である「生徒が主体的に活動すること」については、右の写真のように、偏食や残菜対策として委員会の生徒が指導者になって進める①「ストッps・ベジ・残・デイ」苦手な野菜料理

を□でも多く食べる企画 ②「つぶなしデイ」自分の食器だけでなく食卓としやもじのご飯粒もきれいに食べる企画 ③「SKT」魚の食べ方を知ってきれいに食べる企画 ④「骨貯金キャンペーン」牛乳を飲む企画 ⑤「食品ロスレス週間」偏食と残菜をなくす企画 ⑥「キットカットデイ」自分の食癖を一つ見直す企画 ⑦「配膳・下膳・すぐ改善」給食の運営をより良くする企画等、委員会の生徒を中心に、生徒一人一人が主体的に活動する内容を企画し実施することができました。こうした取組の結果、食生活実態調査の結

食育指導実践例

教科との連携



成長期の栄養



食事のマナー

特別活動 学級活動

総合的な 学習の時間

どこでもいつでも 何でも挑戦



弁当箱に実物野菜

理科



計量体験

数学科



職業体験

音楽科

体育科 保健領域



がん予防の食事

英語科



英会話

家庭科



味噌作り

国語科



食品ロス学習

美術科



戦時中の食糧事情

社会科



旬スケッチ



古代の噛む回数

果は改善され、残菜率は現在0.6%、0.7%台を維持、牛乳の残本数も日々1本程度となっています。「食と健康」についての取組を様々な教育場面で実践することで、教員と生徒の関わりが増え、生徒が主体的に取り組むことができました。内容も、教員も生徒もしっかり関わるものにするので、双方が新しい体験や発見を感じることで、課題解決に向け意

欲的に取り組むことができました。食育は、単発のイベントに終わらせることなく、様々な時間に小さな企画を重ねていくことで、生徒の食に対する意識を持続させることができます。卒業後も、その先の人生も、心身共により良い生活を送れるよう、今後も指導内容、指導方法を探求し、評価・分析・再実行を継続していきたいと思えます。

うずら卵水煮缶詰について

天狗缶詰株式会社 三河工場 工場長 吉田幸児

うずら卵水煮缶詰は、「国産うずら卵原料」と「国産の塩」「水」だけの至ってシンプルな加工食品であるものの、弊社三河工場では国産に拘り品質を重視し、安全で、安心して御利用頂けるよう衛生管理の徹底された工場です。

◆うずら卵水煮缶詰の製造工程

うずら卵原料は、うずら生産者から直接工場に持ち込まれ、原料検査を経て定温貯蔵室に一旦保管します。保管庫の温度設定は10℃〜20℃に設定され、気温や湿度、保管量によって日々、細かく変更や調整を行っています。製造工程は、下図に示すように様々な工程を経て製造します。

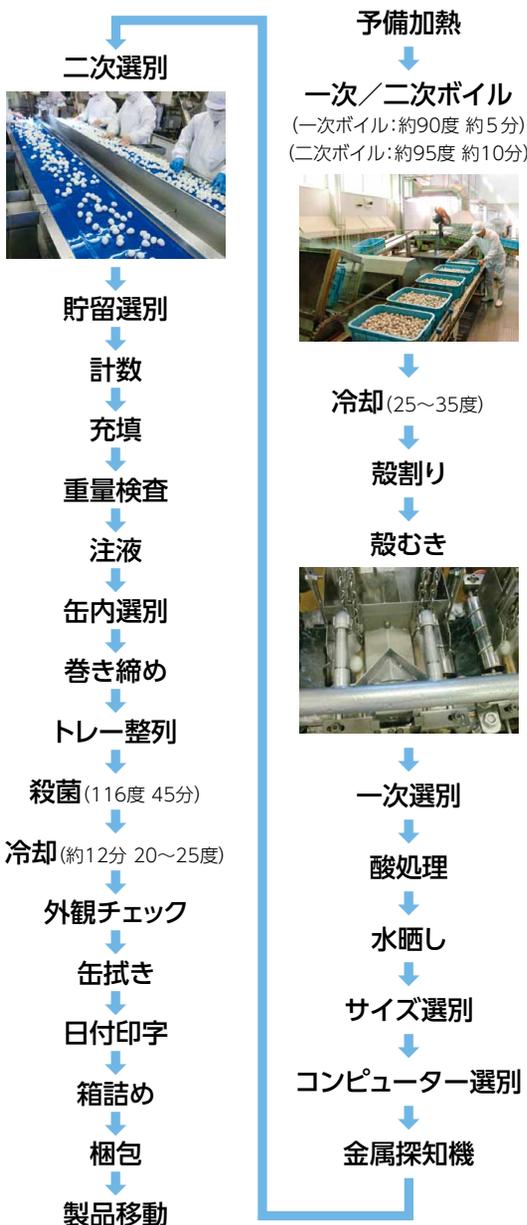
製造工程には、うずら卵を綺麗に茹でる技術と、機械で殻を剥く技術を使い、さらにコンピューターカメラや、熟練された従業員の目で、何度となく選別を繰り返し製造されています。一日の処理量は約110万卵で、多い時には130万卵の原料を処理しています。

◆うずら卵水煮の特徴

うずら卵水煮缶詰の製造が始まったのは、約50年前、うずら生産者からの原料持込がきっかけです。特に夏場、「余った卵を缶詰にして保存食品に出来ないのか」という生産者の声を元に開発された製品で、今では学校給食を中心に外食産業や惣菜等、幅広く使われています。

原料へのこだわりは、毎年15軒程度のうずら生産者と直接契約をし、年に3〜4回生産者を訪問し使っている餌や、うずら鳥の体調管理等、衛生監視表にチェックし生産者と直接お話をし、信頼関係を作っています。うずら卵の栄養については、鶏卵ですが、鶏卵

うずら卵水煮缶詰の製造工程



◆うずらの豆知識

とよく似ているものの良質の動物性タンパク質の他、特に子供の成長に必要なとされるビタミンB2やミネラル、アミノ酸含量は鶏卵より優れている(単位当たり)と言われ、栄養価の優れた食品でもあります。

うずらは、元々野生の渡り鳥でした。この野生のうずらを改良したのが、今の「日本ウズラ」です。うずらは、世界中にいますが、日本のように盛んに飼育されているのは、ヨーロッパ、中米、南米、東南アジア、中国、韓国、台湾などです。日本でも、愛知県特に豊橋を中心とする、この東三河が全国の約60〜70%の産地になっています。うずらの卵を学校給食で販売したのは、弊

社が最初であると聞いています。

うずらは野生の鳥の為、へビ等の外敵に見つかりにくいように、卵には石のような模様が付いています。また、二ワトリは朝卵を産みますが、うずらは夕方暗くなってから卵を産みます。これも、外敵から身を守る知恵です。

卵の模様は生まれて来る時に付くもので、もともと白い卵にプリントされるようなものと思って下さい。ですから、1羽のうずらから産まれる卵の様子は向きが違っても、ほぼ同じです。

1羽平均で、1年間に280個産むとされています。1日に1個は産まないうつです。

卵を採るためのうずらの寿命は、約1年です。280個産んで生涯を全うします。

たった一つでも大切に貴重な「卵」です。

◆ 問い合わせが多い 事項について

▼ うずら卵の殻

殻を剥く際に、まれに殻が卵の表面に刺さり、弾力のある白身に覆われて見つけられず製品に混入する場合があります。

食する際に柄のついてる殻があるため嫌われますが、殻の厚さは0.20mm程度で、元々は卵殻カルシウムです。

▼ 硫化黒変

硫化黒変というのは、卵が持っている成分の化学反応の事で、大きく2種に分類できます。

卵自身の鉄分と硫黄分が加熱時に反応し、卵黄と卵白の間に現れる黒色硫化鉄分による変色です。



黒色硫化鉄分による変色



黒点

もう一つは缶詰容器等の鉄分と卵の硫黄分が反応する黒点であり、鉛筆の跡のような物が現れる変色です。見た目は悪いですが、黒色硫化鉄分と同じであり人体への影響は全くありません。

うずら卵レシピ

根菜とミックスビーンズの蒸し煮 金時豆と肉みそのソース



蒸した根菜やいもに特製の肉みそをたっぷりかけて、温野菜サラダ風に仕上げました。肉みそには金時豆ペースト、牛乳、トマトピューレを入れることでまろやかさが加わり、ちょっぴり洋風でクリーミーな味わいに仕上がっております。

今回は根菜やいもをしましたがキャベツやもやしなど好みの野菜にかけてもOK!

肉みそを絡めれば、野菜がたっぷり食べられます。

材料 (4人分) 500Kcal 30分
にんじん 1本
じゃがいも 2個
さつまいも 1本
ごぼう 1/2本
ミックスビーンズ袋詰 100g
うずら卵水煮 8個

〈肉みそ〉

豚挽肉 200g
玉ねぎ 1/2個
にんじん 40g
A トマトピューレ 50g
味噌 60g
砂糖 小さじ2
酒 大さじ2
みりん 大さじ2
しょうゆ 小さじ1
B 牛乳 200ml
金時豆ペースト 100g
オリーブオイル 大さじ1
パセリのみじん切り(飾り) 適量

● 下準備

- じゃがいもを6等分に切り、にんじんとさつまいもも同じ位の大きさに切る。
- ごぼうは斜めの薄切りにする。
- 肉みその玉ねぎとにんじんをみじん切りにする。
- パセリをみじん切りにする。
- Aをよく混ぜ合わせる。
- Bをよく混ぜ合わせる。

● 作り方

1. じゃがいも、にんじん、さつまいも、ごぼう、ミックスビーンズを蒸し器に入れて、柔らかくなるまで蒸す。
2. 肉みそを作る。フライパンにオリーブオイルをしき、玉ねぎを入れてしんなりするまで中火で炒める。
3. 2.に、にんじんを加えてしんなりするまで炒め、挽肉を加えて火が通るまで炒める。
4. 3.にAを加えて良く混ぜ合わせ、Bを加えて味を調節しながら煮詰める。
5. 皿に1.とうずら卵水煮を盛りつけて4.の肉みそをかけたら、パセリをふる。

● ポイント

- 金時豆ペーストは火を入れるとトロミがでてくるので、様子を見ながら調節しましょう。
- 味を均一に馴染ませるため、AとBは事前によく混ぜ合わせておきましょう。

うずら卵のワンタン揚げ うずら卵をワンタンの皮で包んで油で揚げました。



● 材料 (10個分)

うずら卵水煮 10個
ワンタンの皮 10枚
塩 少々
サラダ油 適量
チリソース 適量

● 作り方

1. うずら卵水煮の水気をペーパーでとる。
2. うずら卵水煮に軽く塩をふる。
3. 2.のうずらをワンタンの皮に包み、生地の内隅をまとめてつまようじで刺す。
4. 180℃の油で、ワンタンの皮がきつね色になるまで揚げる。

熊本県



産地調査

たけのこ



本会では、毎年たけのこの産地確認を行っています。今年度も6月28日(木)に赴き、今年の作柄や在庫の保管状況等を確認してきました。本会取扱いのたけのこは熊本県産、主に上益城郡山都町という地域で収穫されています。山都町の竹林は熊本市内などの黒土よりも赤土で土壌が良く、たけのこの生育に適しています。また、適度な間引きをするなど人による手入れや、化学肥料を使用せず堆肥を利用するなどにより、甘みが強く柔らかいたけのこが獲れることが特徴です。近年、たけのこの不作が続ぎ、価格の高騰が続いています。たけのこには、表年(豊作)、裏年(凶作)があり、熊本県は今年、裏年だったため、昨年の収穫量と比較して1割減で



たけのこは3月〜4月頃に収穫期を迎え、長年の経験と知恵を活かして手作業で掘り、多い人では1日で約300kg収穫しています。収穫されたたけのこは、JAかみましき・JAやつしろ・JA熊本うき、または生産者から直接、加工工場である(有)低用食品に入庫

されます。ポイル・冷却・皮むき後、一斗缶(11kg)で保管され(たけのこは収穫後すぐにポイルしなければエグミが出てしまうため)、後日改めて1号缶やレトルトパックに詰め替えられます。収穫時期には各生産者が一斉に工場へたけのこを持ち込むため、時間との勝負となっています。(有)低用食品には保管用の冷蔵庫が3機あり、入庫元ごとに冷蔵庫を分けているため、他産地のものが混入する心配がありません。生産者の苦労を伺ったところ、「たけのこは山で収穫されるため、傾斜地が多く、さらにたけのこ一つ一つが重いので、たけの



熊本県上益城郡の生産者の方々

こを掘る作業に加え運び出す作業が非常に大変」とのことでした。また、他の農業についても言えることですが、近年、高齢化が進み後継者不足が課題となっているそうです。しかし、「たけのこを見つけるのは、熟練の技であり、初心者が簡単に掘れるものでもない」とのお話も聞くことができました。また、(有)低用食品社長の榎さんからは「東京の児童生徒にも柔らかくて美味しいたけのこを是非食べてほしい。」と熱意のあるメッセージを頂きました。本会取扱いのたけのこは、年産ごとに放射性物質検査を実施し、安全性を確認しています。今後とも安心・安全な物資を供給してまいりますので、ぜひご利用ください。

平成30年6月2日(土)実施

味めぐりカフェ 第1回報告

「不足しがちな食材・栄養素が摂れる料理～カルシウム・鉄・食物繊維～」をテーマに調理実習をおこないました。

カルシウム・鉄を補う献立

- 麦ごはん
- 牛乳(実習では省略)
- 海の野菜スープ
- 厚揚げのカレー煮
- 小松菜の磯香和え
- あしたば団子



食物繊維を補う献立

- 胚芽パン
- 牛乳(実習では省略)
- ミネストローネ
- プチプチ雑穀入り
照り焼きハンバーグ
- ごぼうといんげんの
マヨみそサラダ



調理実習後の情報交換会では、調理実習と同テーマにて、自校で不足しがちな食材・栄養素は何か、それを補う工夫や、レシピなどの情報共有をしました。

参加者の方からは、「食材のレパートリーを学ぶことができた。美味しいレシピで自信を持って給食に取り入れることができる。」「他の栄養士さんの成功または失敗などが聞けたのですごく役立った。」「新しいレシピと他区の情報を知ることができて良かった。」などの感想が聞かれました。

なお当日のレシピは、東京都学校給食会のホームページに掲載しています。

平成30年6月22日(金)実施

平成30年度学校給食調理講習会 報告

調理実習の部

講師：東京會館 調理・製菓部長 兼 和食総調理長
鈴木 直登 先生

テーマ：「子どもに伝えたい 日本伝統の食と技」

献立は、「鰻唐草焼(写真①)」「鰻木ノ芽焼(写真②)」「馬鈴薯 鰻風味揚 蒟蒻 アスパラ(写真③)」「鯉飯(写真④)」「水無月餅(試食のみ)(写真⑤)」でした。

焼く・揚げる・炒める・茹でる・煎るといったさまざまな調理法を活用することにより、食材の味を引き立てるバラエティ豊かな料理に仕上がりました。

調理の実演だけでなく、調理器具の名前の由来や歴史、日本料理は引き算であることや、料理を美味しく見せる添え物や薬味の意味など、貴重な話も伺いました。



講演の部

講師：淑徳大学 看護栄養学部 栄養学科 教授
石井 克枝 先生

テーマ：「子どもの持つ“力”を育む味覚教育と食の安全
～食べ物に向き合うことは自分と向き合うこと～」

石井先生が実践されている味覚教育は、「自分の五感を使って感じ、自分の感覚に向き合う」ことを基本にしています。教育のねらいは、「主体的に感じ、考え、判断する力を育むこと」で、このねらいは新学習指導要領のねらい「思考力・判断力・表現力を育むこと」にも通じる、アクティブラーニングです。これらの考え方にに基づき、学校での実践例の紹介や指導者としての注意点等の話がありました。

食の安全について、内閣府食品安全委員会では科学的知見に基づき食品健康影響調査(リスク評価)をおこなっているとの解説がありました。安全性の考え方にに基づき、『食品の状態』や『食品中の様々な物質の良い点や悪い点』を知り、食品を選択するのが良いのではないかと提案がありました。

※内閣府 食品安全委員会のホームページに分かりやすく記載されています。



平成30年度 学校給食パン講習会報告 実施報告



一般社団法人日本パン技術研究所 研究調査部 並木利文先生を講師に「パンのルーツ、学校給食におけるパンの歴史」「学校給食パンの製パン法及び製パン実習」「パンの良否の見分け方」など、学校給食用パンに関して学ぶことができる講習会を行いました。

受講生からは「納品されているパンの品質の評価方法が理解できた。」「小麦粉の種類による特性など理論も学べる製パン実習で勉強になった。」「普段はあまり話ができないパン屋さんとの交流ができて良かった。」「学校給食実施基準の一部改正に伴い、食品構成について再考したい。」「パンの歴史や、パンが小麦粉からどのように作られるか



を知り、それを食育として児童・生徒へ伝えたい。」という感想が寄せられました。学校給食パンの製パン工程を理解し、品質審査等を学ぶことで、学校給食用パンへの理解をより深めることができました講習会となりました。



平成30年度 学校栄養職員 情報交換会

味めぐりカフェのお知らせ

第2回 (10月27日土曜日) の参加者を募集します。

日時 ▶ 平成30年10月27日(土) 10時から14時

場所 ▶ 東京都学校給食会館

内容 ▶ 日本の郷土料理

給食時間の指導 米が学校に届くまで

※内容は変更になることがあります。

※採用1～10年目程度まで対象が広がりました！皆様のご参加お待ちしております。

対象者：平成24～30年度採用学校栄養職員

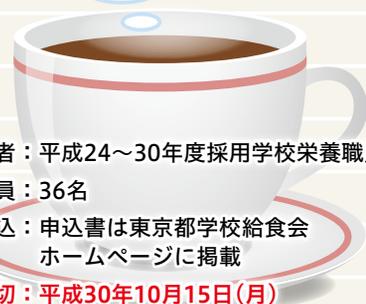
定員：36名

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：平成30年10月15日(月)

応募と同時に参加となりますので、欠席の際は必ず事前にご連絡ください。

※応募者多数でご参加いただけない場合のみ10月22日(月)までにご連絡いたします。



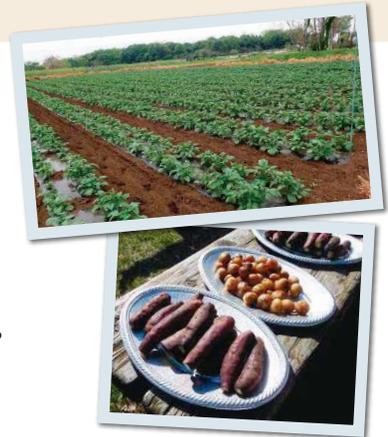
『とうきょう元気農場』農場体験見学会

参加者募集のお知らせ

自分たちで
収穫した野菜の
お土産付きです!

- 日時** 平成30年11月3日(土) 9時から15時30分
場所 とうきょう元気農場(東京都八王子市大谷町593-1)
内容 さつまいも・大根の収穫体験、農場及び農業機械の見学
 ※内容は変更になることがあります。

- 共催**：公益財団法人東京都学校給食会
対象者：学校給食実施校及び共同調理場の栄養教諭・学校栄養職員
定員：50名程度
参加費：無料(集合場所までの交通費、保険加入代300円は自己負担)
交通：新宿都庁前よりバス送迎
申込：申込書は東京都学校給食会ホームページに掲載しています。
 必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください。
締切：平成30年10月12日(金)



応募と同時に参加となりますので、欠席の際は必ず事前にご連絡ください。

※応募者多数でご参加いただけない場合のみ10月19日(金)までにご連絡いたします。

平成30年度

東京オリンピック・パラリンピック関連講習会

参加者募集のお知らせ

- 日時** 平成30年11月9日(金) 14時30分から17時
場所 東京都学校給食会館
講師 サロン・ド・キュージーヌ 主宰 荻野 恭子 氏
内容 世界の食卓から学ぶ文化 ※内容は変更になることがあります。

- 対象者**：学校給食実施校及び共同調理場の栄養教諭・学校栄養職員
 各区市町村教育委員会の栄養管理担当者
定員：120名
申込：申込書は東京都学校給食会ホームページに掲載
 必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください。
締切：平成30年11月2日(金)



応募と同時に参加となりますので、欠席の際は必ず事前にご連絡ください。

※応募者多数でご参加いただけない場合のみ11月6日(火)までにご連絡いたします。

平成30年度学校給食用パン抜取調査結果

平成30年度学校給食用パン抜取調査をパン加工委託工場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)を超えた工場は2工場ありました。詳細は表1～表3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。

(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、コッパ及びその他の形で±5%以内

1. 調査日 平成30年6月12日(火)

2. 調査内容

- (1) 内相・外観の官能審査
(2) 乾物量検査

3. 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
東京都学校給食パン協同組合副理事長
東京都学校給食パン協同組合技術部長
東京都教育庁地域教育支援部義務教育課
課長代理(給食指導担当)
東京都教育庁都立学校教育部学校健康推進課
課長代理(給食指導担当)
公益財団法人東京都学校給食会業務課
食育・安全推進担当主任



並木 利文
宮崎 宗一郎
立谷 昌弘

加納 浩

宮野 恵里

三井 彩

本会職員

(2) 乾物量検査

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	14 (9)	83.00 (82.00)	78.80 (80.30)	80.88 (81.28)	0 (0)	3 (0)	11 (9)	1 (0)	1 (1)	2 (2)	5 (5)	4 (1)	1 (0)
コッパパン	5 (9)	82.65 (81.45)	78.25 (78.75)	81.15 (80.64)	0 (0)	1 (2)	4 (7)	0 (0)	0 (2)	3 (4)	2 (3)	0 (0)	0 (0)
丸パン	0 (2)	— (82.00)	— (81.80)	— (81.90)	— (0)	— (0)	— (2)	— (0)	— (1)	— (0)	— (1)	— (0)	— (0)
特殊加工パン	0 (0)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)	— (—)
全体	19 (20)	83.00 (82.00)	78.25 (78.75)	80.95 (81.05)	0 (0)	4 (2)	15 (18)	1 (0)	1 (4)	5 (6)	7 (9)	4 (1)	1 (0)

表2 食パン

パン工場名	乾物量(%)	評点
(株)大森製パン	7.1	82.50
竹島製パン(株)大森工場	3.5	80.80
福屋製パン(株)	3.5	81.90
(株)東山堂ベーカリー	△13.4	80.70
荒井製菓(株)	9.4	79.30
(株)東和パン	3.5	81.00
荒川製パン(株)	11.1	81.80
不動製パン(株)	△5.5	80.30
(有)セントラル村田商店	7.1	78.80
(有)タケベーカリー	5.5	83.00
(株)イチマツ食品 青梅工場	2.1	80.50
竹島製パン(株)八王子工場	4.9	78.80
(有)アイグラン	△1.3	80.90
(有)フレンドベーカリー	△0.2	82.00

表3 コッパパン

パン工場名	乾物量(%)	評点
三和製パン(株)	△4.5	81.90
(株)三好屋食品工業	△2.6	82.00
東武食品工業(株)	0.9	78.25
(株)一松	△2.5	80.95
(株)イチマツ食品	3.6	82.65

・表2～表3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

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

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。

お茶の水女子大が、戸籍上は男性で性自認が女性のトランスジェンダーの受入れを表明したとのニュースがあり、一方、日本医科大学が女性の受験生の点数に下駄を履かせるのとは逆に、脱がせていたとのニュースもありました。大学の同じ入学に係わるニュースですが、矛盾しているようで、実は根っこは同じなのではないかと思うのは、うがち過ぎた見方でしょうか。女子大の歴史的な意義は認めるが、多様な性を受け入れるなら女子大の看板を下ろせば、との意見もあるようです。この問題、まだ揺籃期が続くようです。

摂取する食品の種類が多いほど「健康寿命」が延びる、という研究結果が発表されたとのニュースもありました。食品の多様性が世界第二位の日本が、健康寿命では第一位の73・6歳。食品の多様性第一位はニュージーランド、第三位がスペイン。多彩な食材の摂取が栄養の充足につながり、疾患を予防している、との分析がされていきました。それにしてもニュージーランドは、多彩な食材の宝庫として、どのような食文化を持っているのでしょうか。私のまわりにはニュージーランドに行ったことがある人がいないので、確かめることができませんでした。日本と同じ島国 そんなところにヒントがあるのかも知れません。

性の多様性の受入れ、食材の多様性を持つ食文化、一見別物に見えるものが、案外、通底しているものがあるようにも思えます。時代は移り、社会も変化している中で、学校給食、変わるものと変わらないもの、その見極めが大事です。

(龍生)