

鳥取県

学校給食会だより



7月号 (No.213)

(公財) 鳥取県学校給食会
鳥取市安長字前内387-1
(TEL) 0857-23-7084
(FAX) 0857-27-8040
E-mail: kenkyu@togk.or.jp

令和元年7月11日 文責：植野京子
HPアドレス：http://www.togk.or.jp

令和元年・2年度鳥取県学校給食会物資委員について

本会は、学校給食用物資の供給・情報提供・普及充実・給食支援等、学校給食における業務の適正化を図ることを目的とし、物資委員会を設置しております。行政機関、学校栄養士協議会、給食センターおよび共同調理場、PTA協議会等の20名の委員で組織しています。任期は2年間とし、年数回の委員会開催と視察研修等を行います。

この度改選となりましたので、元号改正後の令和元年・2年度の委員の方々をご紹介します。

所属先	役職	氏名
鳥取県教育委員会事務局 体育保健課	指導主事	盛本 真理
鳥取市教育委員会事務局 学校保健給食課	学校給食係長	森本 憲
公益財団法人鳥取市学校給食会	理事長	藤井 光洋
米子市教育委員会事務局学校給食課 (米子市立学校給食センター)	課長 (所長)	山中 敦子
三朝町立三朝調理センター (三朝町教育委員会教育総務課)	所長 (課長補佐)	畠中 浩子
鳥取市立湖東学校給食センター	所長	棚田 美紀雄
若桜町立若桜学園 (若桜町立学校給食センター)	栄養教諭	池田 和子
北栄町立北条小学校 (北栄町立学校給食センター)	栄養教諭	中井 利江子
鳥取大学附属学校給食センター	栄養教諭	豊田 麻里
智頭町立智頭小学校 (智頭町立学校給食センター)	栄養教諭	上田 志津子
湯梨浜町立湯梨浜中学校 (湯梨浜町立学校給食センター)	栄養教諭	竹内 聡
倉吉市立学校給食センター (倉吉市立倉吉西中学校)	学校栄養主任	前田 雅子
米子市立第二学校給食センター (米子市立福生中学校)	学校栄養主任	野村 祥子
鳥取市立第一学校給食センター (鳥取市立明德小学校)	学校栄養職員	船内 文
鳥取市立河原学校給食センター (鳥取市立河原中学校)	学校栄養職員	市村 理絵
境港市立第二中学校 (境港市立学校給食センター)	栄養教諭	島根 麻衣子
伯耆町立岸本小学校 (伯耆町立学校給食センター)	栄養教諭	永岡 泰子
日南町立日南中学校 (日南町立学校給食センター)	栄養教諭	石原 由喜子
鳥取県PTA協議会	中部ブロック代表理事	新垣 智也
鳥取県PTA協議会	評議員	田島 大介

第1回目の物資委員会では、学校給食充実のため、学校給食にふさわしい物資の選定を行うとともに、物資の利用拡大を図るため委員の皆様にご意見をいただきます。また、2年に一度、本会取扱い物資のメーカーへ視察に出向き、実際に現場を見学し食材に対する幅広い知識の収集と認識を深めていただいております。こうした取り組みを通じて、更なる学校給食の充実を図っていききたいと思います。



【昨年の視察の様子】

鳥取県学校給食会が取り扱う“精米”について



鳥取県学校給食会は、昭和51年4月に学校給食制度に米飯が正式に導入されて以来、国の補助事業の受け皿となりながら、学校給食米穀の適正で円滑な供給に尽力してきました。補助対象が政府米以外にも拡大された平成元年以降に鳥取県産米の取り扱いを開始し、平成11年度をもって国の補助事業が廃止となったのをきっかけに、自主流通米に切り替え、皆様にお馴染みの「学校給食用精米おかわりくん」(鳥取県産コシヒカリ50%ひとめぼれ50%のブレンド米)を今日まで供給しております。

鳥取県学校給食会が供給する精米についてご紹介いたします。



～・～ 安心・安全への取り組み ～・～

玄米

産地・・・鳥取県産100%です。給食現場の要望に基づき、地域米にも対応しています。

保管・・・各地域JAの倉庫又は連合倉庫等で低温保管して、鮮度を保つ努力をしています。

安定供給・各給食現場より、需要申請をいただいた数量に基づいて計画的に年間数量を確保しています。全県対応していますので、凶作・不作時にも供給できる体制を作っています。平成5年に記録的な冷夏によって国内産の米が不足した、いわゆる“平成の米騒動”の時に、学校給食に県内産のものを供給し続けた実績があります。

精米加工

搗精工場・・・「搗精委託工場選定基準」に適合する業者を選定しています。異物除去装置や器具類、品管管理について確認しています。

搗精サイクル・基本月2回の搗精を行い、可能な限り鮮度を保ち、虫の発生等のリスクを回避する努力をしています。

精米供給

売渡価格・原則年間統一価格で供給しています。(米穀年度は毎年10月～9月のため、原料価格に大きく変動があった場合は、値下げ・値上げの対応をお願いする場合があります)

保管・・・給食会の米穀倉庫(空調による管理)に保管し、ご注文に応じて給食現場又は炊飯委託工場に速やかに納入できるように努めています。

分析・検査等

精米品位検定・全ての地域米について、一般財団法人日本穀物検定協会による品位検定を各学期(年3回)に実施して、学校給食に適した品質であるのかどうか確認しています。

鮮度判定検査・抽出した産地の精米について、年に2回(新米時と端境期)鮮度を検査し、玄米が適切に保管され鮮度が保たれているかチェックしています。

残留農薬検査・全ての地域米について、一般財団法人穀物検定協会等による残留農薬検査を、年1回実施しています。

カドミウム分析・抽出した産地の精米について、カドミウムの残留を検査しています。

※残留農薬及びカドミウムについては、「食品衛生法」並びに食品規格や表示における国際的ガイドライン「コーデックス基準」に適合したものを供給しております



【イベントのお知らせ】委託加工工場衛生管理講習会

日時：8月6日(火) 午後1時30分より

場所：倉吉市上灘公民館 対象：委託加工工場関係者他