

にんじん通信



No. 100

2020.12.18

(公財) 札幌市学校給食会だより

編集/(公財)札幌市学校給食会 札幌市中央区北2条西2丁目 STV北2条ビル6F ☎011-211-3897 Fax011-211-3898

URL <http://www.sapporo-gk.or.jp/>

道内産のこんにゃく芋にこだわって

株式会社トップ・ランの「生芋(いも)こんにゃく」づくり



こんにゃくは、カロリーが低く食物繊維が豊富で、腸の動きを整え、肥満など成人病の予防にも効果があるといわれ、給食でも様々なメニューに使われています。

こんにゃくの原料は、「こんにゃく芋」です。市販されているこんにゃくの多くは、生の芋ではなく、こんにゃく芋を精製した「粉」を原料にしてつくります。(ほとんどが群馬県産です。)

写真の「生芋こんにゃく」は、株式会社トップ・ランが、生芋の持つ本物の味にこだわり、(精製した「粉」ではなく)北海道産の「生こんにゃく芋」だけを原料に、伝統的な製法で生産した安全でおいしいこんにゃくです。

給食会では、地産地消の観点から、トップ・ランの生芋こんにゃくを昨年10月から市内各校向けの供給品目に加えています。



こんにゃく芋の畑(石狩市)です。



こんにゃく芋の苗です。



畑で試し掘りをしたこんにゃく芋です。さらに大きくなった芋は、工場で細かく摺ってのり状にして生こんにゃくをつくります。



のり状のこんにゃく芋に気泡を入れて、よく混ぜ合わせます。



ボイル槽でゆっくり加熱して、その後、一晩寝かせます。

のり状になったものを金属の箱の中に詰めていきます。

次の日、機械で切り分けて包装します。そのあと、もう一度加熱(殺菌処理)した後、商品として出荷します。



トップ・ランでは、こんにゃく芋を生産する農家や、地域の農業支援センターなど、会社と専門家や生産者との協力体制をつくって、質の良いこんにゃく芋の研究・生産に積極的に取り組んでいます。

令和2年度「物資別講習会」を開催しました。

当給食会では、安全で良質な給食用物資の安定供給を目指し、各納入業者の自主的な衛生管理の推進を図るため、物資別の衛生管理講習会を開催しています。

11回目となる本年度は、7月31日(金)に「STV北2条ビル6階 A・B会議室」を会場として開催されました。

参加の対象となったのは、当会登録納入業者69社のうち食肉類を取り扱う15社です。

【講習会の内容】

- (1) 供給物資に関する相談事例について ～札幌市学校給食会担当より～
- (2) HACCPの考えを取り入れた衛生管理について
札幌市保健所食の安全推進課 食品監視係 食品衛生監視員 河崎真悠子 氏
- (3) 質疑応答



【講習会の概要】

納入物資に関する相談事例について、過去3年間の相談事例をもとに、「異物混入」「品質」「納品状態」などの観点から、納品に際して注意すべき点や、学校との対応に關する留意点等について説明しました。

また、HACCPの制度化に向けて、札幌市保健所の食品衛生監視員の河崎真悠子氏に講演していただきました。HACCPによる衛生管理の運用基準が令和3年6月から適用されるため、厚生労働省が作成した「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を併せて活用し、スライドを基に実務シミュレーションなども取り入れながら、わかりやすく解説していただきました。

参加された皆さんは、新型コロナウイルス感染症対策として、交互に配置した座席で、メモを取りながら熱心に講演に耳を傾けてくださいました。

今回の講演で習得した事柄を、各社の業務にぜひ活用していただき、相談事例の内容等に留意して、今後の納品を行うことなどを確認して閉会しました。

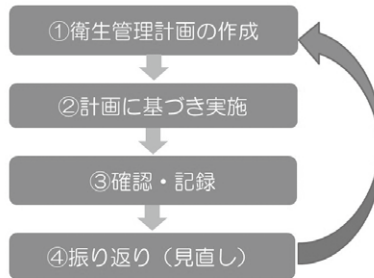


HACCPの7原則と12手順

手順	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
原則	HACCPチーム編成	製品の記述	意図する用途の確認	製造工程図の作製	製造工程図の確認	1 危害分析	2 CCPの設定	3 管理基準の設定	4 モニタリング方法設定	5 改善措置の設定	6 検証の実施	7 記録の保管
	STEP① HACCPの準備					STEP② HACCPの計画					STEP③ HACCPの運用	

当日のHACCPのスライド資料

HACCPに沿った衛生管理で求められること



当日のHACCPのスライド資料

【HACCP】

HACCP(ハサップ)とは食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

※厚生労働省ホームページより

「おいしかったよ」「残さず食べたよ」「今日の給食楽しみ！」など、子どもたちの素直な声を聞くと、嬉しく思う一方、改善すべき点も子どもたちの声をヒントに探っていくことが出来ると思っています。今後ともヒントをたくさん得るために、積極的に子どもに関わってほしいと思います。そして、周りの教職員の方や、先輩栄養士の先生方に助けをいただながら、これからも日々成長し続けたいです。

最近力を入れている指導内容は「コロナを意識して給食を食べる」、一定を組まず姿勢良く食べる事です。学校全体で取り組み、クラス全員が出来たら賞状をあげる、という風にゲーム感覚で身につけてもらっています。子どもたちには、正しい食事のマナーを身につけて、きれいな食べ方ができる立派な大人に成長して欲しいと思っています。

本校は14学級450名の給食を4名の調理員で作っています。作業面で厳しいこともある中、毎日おいしい給食を作ってくたさるので、私も自信をもって食指導することができています。

そんな日々の中でも子どもたちは笑顔で過ごしているのが、私ができることは「安全な給食を提供すること」であると感じ、衛生管理やアレルギー対応に励んでいます。

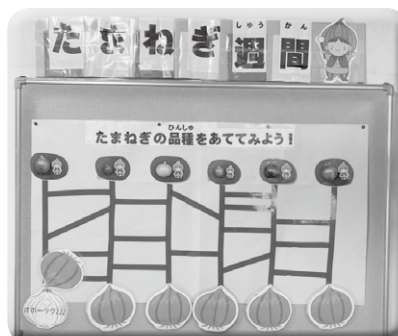
「素直な声を聞きながら」



札幌市立美香保小学校
栄養教諭
新谷 侑希 先生



玉ねぎのマスコットキャラクター「タッピー」



掲示板には玉ねぎの品種あてクイズ

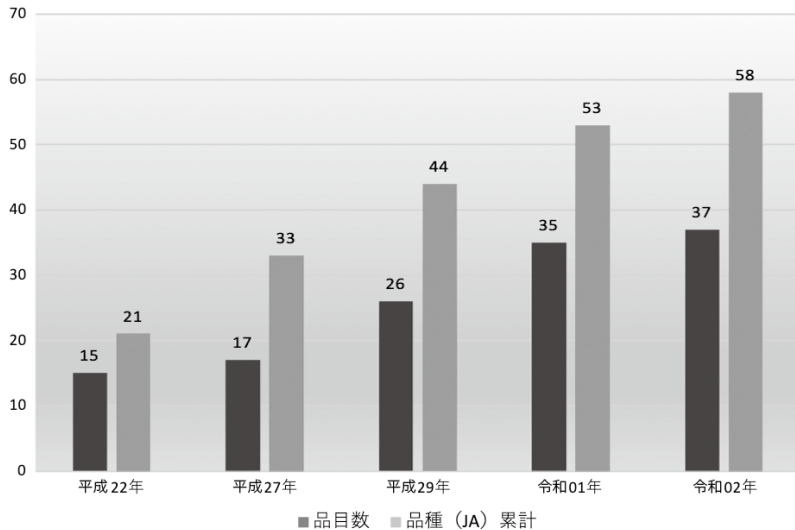


子どもたち大人気の「揚げパン」



増え続ける産地指定青果物(相対取引)

産地指定青果物取引の変遷



平成6年の富良野「玉ねぎ」から始まった産地指定青果物の相対取引は、上の表のように品目数とそれに伴う品種の数も右肩上がりで増加し、平成27年度と比べても2倍の多さとなっています。

現在、毎週見積み合わせをする品目数の約3割が相対取引の青果物です。「ばれいしょ」「玉ねぎ」「にんじん」については、ほぼ一年を通して契約できています。

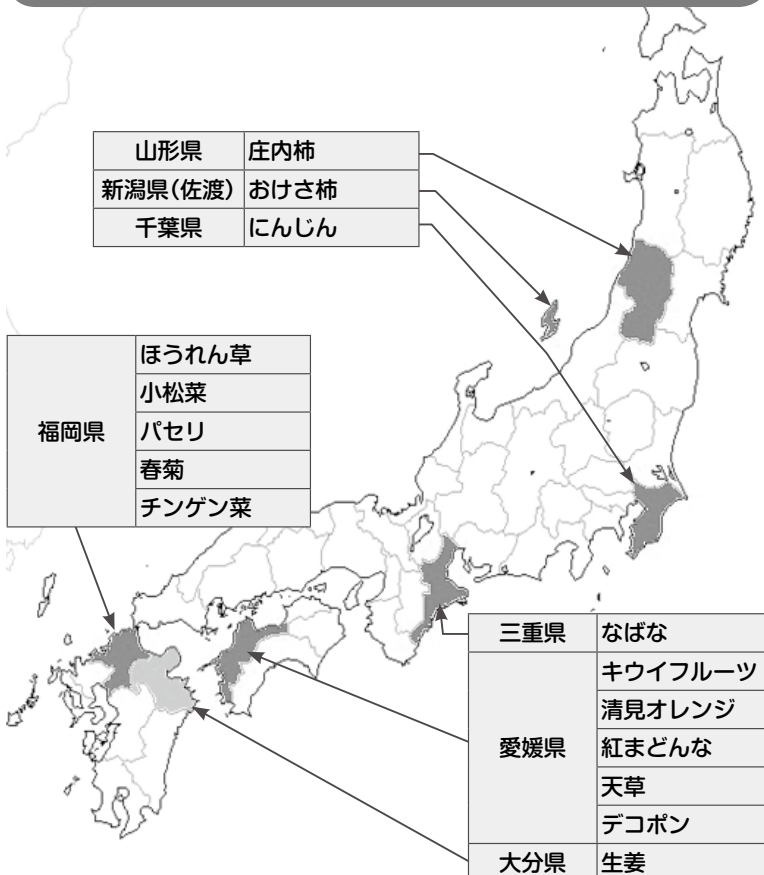


産地の JA 担当者と供給量や価格について打ち合わせる。



生産者から作柄や品質について情報をもらう。

全国に広がる産地指定青果物の取引先



ここ数年は、産地指定の相対取引を全国に広げています。例えば、秋から冬にかけては、道内産の果物や葉物野菜が不足しがちで、価格も高騰しやすい時期です。そこで、佐渡や山形県の柿、愛媛県の柑橘類などの果物や冬期間の福岡県の葉物野菜類などを契約しています。

また、近年は道内のにんじんの生産者数や生産量が減ってきていることに対応して、千葉県のにんじんを道内産の端境期に合わせて契約しています。

こうした取引の拡大は、北海道の農産物の特性に合わせただけではありません。全国的に卸売市場での「せり売り」が減り、大手業者を対象とする相対取引が増していることも一因です。セリに出る品物が減ると、どうしても価格変動が大きくなりやすくなります。そうすると、札幌市の給食のように大量の青果物を必要とする場合には、費用面で将来的に大きなリスクになります。

さらに、ばれいしょも生食用の生産量が減り、その分ポテトチップスなど加工用の品種の生産が急増しています。今後、ばれいしょを取引する産地の再検討が必要になるなど、道内の農業の環境の変化への対応も迫られつつあります。

こうした状況を踏まえて、安心・安全な食材を安定した価格で給食室に供給し続けるために、生産者や各 JA、卸業者等と協力してより良い食材の契約に今後も努めていきたいと考えています。

【お詫び】

今年度計画していました、「親子青果物産地見学・収穫体験会」(8月開催予定)及び「親子市場見学・料理教室」(10月開催予定)につきまして、新型コロナウイルス感染症の影響で中止いたしました。毎年開催している行事であることから、参加を楽しみにしてくださった皆様もいらしたかと思います。大変申し訳ありませんでした。

次年度につきましては、感染症の状況を踏まえて、さらに対策を十分に検討した上でご連絡したいと考えております。

秋・冬は「かぼちゃ」の季節です！

日本では、冬至（今年は12/21）のころにかぼちゃを食べる習慣があります。かぼちゃは、ビタミンBやカロテン、多くの食物繊維等を含んでいる栄養たっぷりの緑黄色野菜です。栄養たっぷりのかぼちゃを食べてこれから始まる寒い冬を乗り切ろうという先人の知恵が、冬至かぼちゃだそうです。かぼちゃは、給食でも、特に秋から冬にかけてよくつかわれるので、給食会では、9月から12月の間、道内産のかぼちゃを産地指定による相対取引で各校に供給しています。（下の表を参照）



品種	供給 JA 等	産地	供給期間（令和2年度）
道央ほっくり	JA道央	恵庭産	9月 7日（月）～ 9月25日（金）
栗五郎・栗将軍	JA北いしかり	当別・厚田産	9月28日（月）～10月16日（金）
ほっとけ栗たん	JAさっぽろ	札幌産	10月19日（月）～10月23日（金）
くり将軍	ホクレン	北海道産	11月 2日（月）～11月 6日（金）
りょうおもい	ホクレン	北海道産	11月 9日（月）～12月25日（金）

国内産のかぼちゃには、大きく「日本かぼちゃ」と「西洋かぼちゃ」があります。日本かぼちゃは、表面がでこぼこしていて、味が淡白でねっとりした食感です。また、西洋かぼちゃは、表面がつるつるしていて、甘みが強く、でんぷん質が多いのでホクホクとした食感です。給食会で供給しているのは、ほとんどが西洋かぼちゃの仲間です。

※ JAの方に聞くと、「日本かぼちゃ」は主に関西方面でよく使われるようです。

【品種名の由来】

ほっとけ栗たん：手間をかけずに（ほっとけ）、栗のように甘く育ち、株幅を短くたくさん植えることができることから名づけられたそうです。

栗五郎：上手に育てると、栗のような甘さの、おいしいかぼちゃがゴロゴロ（五郎）できることから名づけられたそうです。



恵庭にあるかぼちゃ畑です。秋には大きな葉でおおわれます。葉をかき分けて下をのぞくと、「道央ほっくり」の大きな実が隠れています。収穫は葉をかき分けて行う手作業なので、重さもありとても大変です。



ホクレン「りょうおもい」（北海道産）

※機能性関連成分「ルテイン」が多く含まれていることから、機能性表示食品の届出が完了しています。

冬至のころになると、どの学校の給食のメニューにもかぼちゃが登場します。でも、2年前までは、使っているのは「冷凍かぼちゃ」がほとんどでした。なぜなら、一般的なかぼちゃの旬は夏～秋で、冬まで置いておいたかぼちゃは、水っぽくなるので料理には使えないからです。

冬至の時期に、ほくほくで甘い国産かぼちゃを食べたい！そんな声に応えるためにホクレンでは、貯蔵性と食味に優れた品種の選定、厳しい選果基準と徹底した貯蔵管理で、冬至までの長期間の貯蔵を可能にしました。そうして生まれたのがホクレンのかぼちゃ「りょうおもい」です。

給食会では、昨年「りょうおもい」を市内各校に供給し、大変好評です。今年も、11月から12月末まで供給しています。

