にんじん通信

No.89
2015.7.10

（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/

ビニールを３重に重ねた温かいハウスに入ると、にら特有の香りがほんわりと…

知内の肥沃な大地と空気が育てた「にら 北の華」です！

学校の給食では、たくさんのやさいが使われています。
その中から今回は、「にら」を紹介します。

【にら】Chinese chive（英）
●ユリ科ネギ属
（長ねぎ、玉ねぎ、にんにくと同じなかま）
●原産地は中国西部
暑さ寒さに強く、北はシベリアから南はインドまで生育しています。

わが国のにらの栽培の歴史は古く、9～10世紀ころからと言われています。
戦前は家庭菜園での栽培が主でしたが、現在は、北海道から沖縄まで全国で栽培されています。主な生産地は、高知、栃木、茨城などで、北海道内では道南の「知内」が全道一の産地です。知内のにらは、町民からの公募で「北の華」とブランド名がつけられています。

「北の華」は、青にらの「パワフルグリーンベルト」という品種だそうです。元気が出そうな名前ですね！

にらは、刈り取った後の株から再び新葉が伸びて、年に数回収穫できる珍しい野菜です。
にらは、寒さや日照に敏感で、温度管理にとても気を遣います。
知内町のにら栽培は、加温ハウス栽培と無加温ハウス栽培の「前期にら」と夏秋どりの「後期にら」の組合せで栽培が行われています。
3月に「は種」し、6月に定植し、翌年の1月から収穫を始めます。収穫までに1年近くもかかりますが、その後は、2年間で8～10回収穫を行い、株を終わらせます。

理事長就任のご挨拶

公益財団法人
札幌市学校給食会
理事長　**川嶋　英輝**
（札幌市立豊平小学校長）

山脇栄前理事長の後任として理事長を拝命いたしました川嶋英輝と申します。どうぞ宜しくお願いいたします。

札幌市の学校給食は、札幌市の学校に通う児童・生徒の健全な心身の育成に寄与するべく、多くの関係者がかかわり合い努力することによって、安価でありながらも十分な栄養を確保し、しかも安全・安心なものであり続けてきました。

学校給食会理事長に就任するにあたり、当会が、札幌市の学校給食に食材を提供する中核団体として四十年をこえて活動してきた団体であることを知り、その職の重さに身が引き締まる思いです。

さて、東日本大震災以後数年がたっておりますが、食材の安全性やその確認の在り方について不安視されがちであります。地産・地消の原則を維持しつつ、食材や物資の選定や確認の在り方についての情報を適切に提供することによって、安全・安心な給食を提供していることにご理解を求めて参る所存です。同時に、児童生徒の健やかな成長と豊かな食文化の創造に貢献できることを願っております。

今後も、信頼される学校給食会であるために、市民の皆様のご支援とご指導を頂戴したく存じます。どうぞ宜しくお願いいたします。

平成27年度　事業計画

定款第4条各号に掲げる事業として、次のとおり実施します。

1　物資調達事業（第1号）

(1) 札幌市立学校の給食実施校に対する給食用物資の調達。
(2) 学校からの委任による供給物資代金等の収納及び支払い。
(3) より安全、安心なクリーン青果物及び地場産青果物の調達。
(4) 納入物資の品質状況及び量目などの学校実地調査。
(5) 共同購入物資納品規格基準の追加及び見直し。
(6) 納入物資の抜き取り検査、納入業者の自主検査、検便などの実施。
(7) 納入業者対象の「衛生管理講習会」及び「物資別講習会」の実施。
(8) 市況調査などの実施（青果物、食肉、鶏卵等の相場動向の調査）。

2　食育推進事業（第2号）

(1) 児童の食育を推進し、給食物資について理解を深めてもらうため、小学生と保護者を対象として、「第16回クリーン野菜産地親子見学会」（富良野市）などを開催する。親子40人（20組）が参加予定。

3　普及奨励事業（第3号）

(1) 当会の事業等を広く周知して理解を深めてもらうために、ホームページを活用して情報提供するとともに、広報紙「にんじん通信」（年2回）を発行し、給食実施校、関係機関などに配布する。
(2) 学校給食に対する理解促進を図るため、札幌市学校給食栄養士会との共催により「第38回学校給食展」を開催するとともに、同栄養士会主催の親子料理講習会への後援を行う。

4　その他の事業（第4号）

(1) 食品の安全に関する情報収集及び調査。
(2) 連絡協議会、研究協議大会などへの出席。

平成27年度　評議員　役員名簿

【評議員】　平成27（2015）年6月18日現在

役職名	氏名	現職名
評議員	宮原　伸子	札幌市立西野小学校長
	梅村　ゆみ子	札幌市立八軒東中学校長
	渡辺　京子	札幌市学校給食栄養士会会長 札幌市立石山小学校栄養教諭
	古家　誠士	札幌市PTA協議会理事
	清水　一江	札幌市PTA協議会副会長
	鈴木　敬子	公益社団法人 北海道栄養士会常務理事
	河道前　伸子	一般社団法人 札幌消費者協会副会長
	坂尻　幸一	一般社団法人 札幌市食品衛生協会副会長
	菊地　和美	藤女子大学教授

【理事】

役職名	氏名	現職名
理事長（代表理事）	川嶋　英輝	札幌市立豊平小学校長
常務理事（業務執行理事）	阿部　裕雄	札幌市学校給食会理事
理事	本居　文男	札幌市教育委員会 生涯学習部学校施設担当部長
	川端　美樹	札幌市PTA協議会会長
	森　清次	札幌市PTA協議会理事
	横山　眞昭	元 札幌市学校給食会事務局長

【監事】

役職名	氏名	現職名
監事	多屋　勝範	多屋公認会計士事務所
	長南　栄治	札幌市PTA協議会監事

（敬称略）

共同購入委員会

当会では、安全・良質で適正な価格の物資を、安定的に供給するため、給食実施校の学校長に代わって入札等により品目ごとに単価契約を締結し、すべての学校がその契約単価で購入できる共同購入方式をとっています。そのために理事長の諮問機関として、共同購入委員会が設置されています。

委員は、給食実施学校長、教育委員会職員、栄養教諭・学校栄養職員から選出された11名で構成され、7月から来年2月まで年間7回開催される委員会で、延べ一五八品目にも及ぶ物資の選定を行います。

選定は、価格はかりではなく、品質、食味、食感や使い勝手の良さなどを総合的に判断して行いますが、子どもたちが給食を喜んでおいしく食べてくれることを最大の目的として、委員の皆さんによる厳しい審査と話し合いが進められます。

平成27年度　クリーン青果物・産地指定青果物の供給予定

「産地指定青果物」とは、札幌市学校給食会が特定の生産地の農協等との契約のもとに期間を定めて供給する青果物です。

クリーン青果物および地産地消の観点から、品目・数量の拡大を図っています。

品目の採用は、市場や道内の各産地からの情報をもとに、当会職員が現地に赴いて圃場を視察し、産地JAや生産者から直接話を聞くなど十分検討した上で決定しています。

品名	産地・JA名等	名称等	予定供給期間	採用年度
ばれいしょ	JAとうや湖	イエス・クリーン他（雪蔵貯蔵）	平成27年　4月 6日（月）～ 平成27年　5月15日（金）	平成17年
	JAとうや湖	イエス・クリーン他	平成27年　8月31日（月）～ 平成27年10月23日（金）	平成14年
	JAふらの	特別栽培他	平成27年10月26日（月）～ 平成27年12月25日（金）	平成10年
	JAようてい	イエス・クリーン他	平成28年　1月15日（金）～ 平成28年　1月29日（金）	平成24年
	JAきたみらい	スノーマーチ	平成28年　2月 1日（月）～ 平成28年　3月 4日（金）	平成26年
	JAとうや湖	イエス・クリーン他	平成28年　3月 7日（月）～ 平成28年　3月25日（金）	平成14年
玉ねぎ	JAふらの	エコフード他（CA貯蔵）	平成27年　4月 6日（月）～ 平成27年　5月29日（金）	平成20年
	JAふらの	特別栽培他	平成27年　8月24日（月）～ 平成27年　9月18日（金）	平成 6年
	JAさっぽろ	フードリサイクル（さつおう）	平成27年　9月28日（月）～ 平成27年10月 9日（金）	平成20年
	JAさっぽろ	さっぽろとれたてっこ他	平成27年10月13日（火）～ 平成27年11月13日（金）	平成 9年
	JAふらの	特別栽培他	平成27年11月16日（月）～ 平成28年　3月25日（金）	平成 6年
にんじん	JA新はこだて（七飯産）	イエス・クリーン	平成27年　7月 6日（月）～ 平成27年　7月24日（金）	平成12年
	JAふらの	特別栽培他	平成27年　8月24日（月）～ 平成27年　9月18日（金）	平成10年
	JAようてい	イエス・クリーン他	平成27年　9月24日（木）～ 平成27年10月16日（金）	平成14年
	JAとうや湖	イエス・クリーン他（雪蔵貯蔵）	平成27年10月19日（月）～ 平成27年11月20日（金）	平成20年
しょうが	高知県産	—	平成27年　4月 6日（月）～ 平成28年　3月25日（金）	平成21年
長ねぎ	JAなんぽろ	イエス・クリーン他	平成27年　8月24日（月）～ 平成27年11月13日（金）	平成21年
きゅうり	JA新すながわ	イエス・クリーン他	平成27年　6月22日（月）～ 平成27年　9月11日（金）	平成21年
レタス	JAさっぽろ	フードリサイクル	平成27年　7月 6日（月）～ 平成27年　7月23日（木） 平成27年　8月31日（月）～ 平成27年　9月25日（金）	平成19年
だいこん	JA新はこだて（七飯産）	イエス・クリーン	平成27年　5月25日（月）～ 平成27年　6月19日（金）	平成13年
	JAとうや湖	イエス・クリーン	平成27年　7月21日（火）～ 平成27年10月 9日（金）	平成21年
ピーマン	JAにいかっぷ	—	平成27年　6月29日（月）～ 平成27年10月 9日（金）	平成27年
キャベツ	JAなんぽろ	イエス・クリーン	平成27年　7月13日（月）～ 平成27年　9月18日（金）	平成23年
	JA伊達市	イエス・クリーン他	平成27年　9月24日（木）～ 平成27年10月16日（金）	平成21年
	JAとうや湖	—	平成27年12月 7日（月）～ 平成27年12月25日（金）	平成25年
はくさい	JA道央	さっぽろハーベストランド	平成27年　7月 6日（月）～ 平成27年　8月28日（金）	平成24年
			平成27年　8月31日（月）～ 平成27年10月16日（金）	平成26年
にんにく	JA十勝清水町	—	平成27年　8月24日（月）～ 平成28年　3月25日（金）	平成23年
かぼちゃ	JA北いしかり	さっぽろハーベストランド	平成27年　9月 7日（月）～ 平成27年12月 4日（金）	平成22年
こまつな	JAさっぽろ	さっぽろとれたてっこ	平成27年　6月 1日（月）～ 平成27年　9月18日（金）	平成13年
とうもろこし	JAさっぽろ	フードリサイクル	平成27年　8月24日（月）～ 平成27年　9月25日（金）	平成21年
ブロッコリー	JAさっぽろ	—	平成27年　7月 6日（月）～ 平成27年　7月24日（金） 平成27年　9月28日（月）～ 平成27年10月23日（金）	平成25年
にら	JA新はこだて（知内産）	—	平成27年　4月20日（月）～ 平成27年　7月 3日（金） 平成27年　7月 6日（月）～ 平成27年10月 2日（金） 平成28年　1月25日（月）～ 平成28年　3月25日（金）	平成27年
りんご	JA新はこだて（七飯産）	イエス・クリーン（つがる）	平成27年10月 5日（月）～ 平成27年10月16日（金）	平成14年
		イエス・クリーン（王林）	平成27年11月30日（月）～ 平成27年12月11日（金）	

◆この他　産地指定の「ミニトマト」の新規供給を予定し、準備を進めています。

各産地では、農薬の使用回数をできるだけ少なくし、化学肥料の使用量を削減するなどの生産基準を設けて「クリーン青果物」の提供や、地産地消活動を通じてフードマイレージ削減や地域の消費者・商工業者との連携に取組んでいます。
〈YES！Clean（イエス・クリーン）〉〈さっぽろとれたてっこ〉〈さっぽろハーベストランド〉〈ECO（エコ）フード〉

また、環境へ負荷の少ない自然エネルギー「雪」を利用した農産物貯蔵施設を設けたり、 貯蔵庫内における空気中の気体の組成を人工的に変え冷蔵と組み合わせて青果物を貯蔵するCA貯蔵（Controlled Atmosphere Storage）により「クリーン青果物」の安定供給に努めています。
〈JAとうや湖　雪蔵〉〈ECO（エコ）フード：CA貯蔵〉

トレーサビリティ

本年度から供給を開始した知内のにら「北の華」には、消費者からの信頼を確かなものとすることを目的とした「トレーサビリティ」が導入されていました。

「食品のトレーサビリティ」について

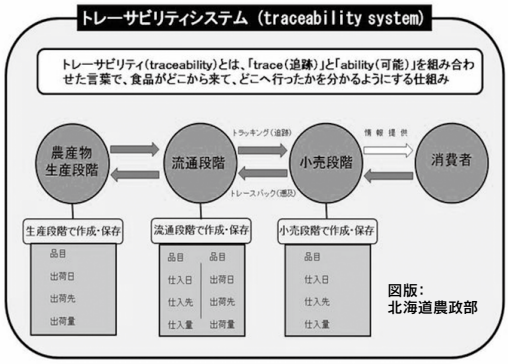
食品のトレーサビリティとは、「生産、加工及び流通の特定の一つまたは複数の段階を通じて、食品の移動を把握できること」、つまり「食品が、どこから来て、どこへ行ったかがわかるようにしておくこと」です。

「農林水産省」の資料では、『食品事故等の問題があったときに、食品の移動ルートを書類等で特定し、遡及・追跡して、原因究明や商品回収等を円滑に行えるようにする仕組みです。

具体的には、食品の移動ルートを把握できるよう、生産、加工、流通等の各段階で商品の入荷と出荷に関する記録等を作成・保存しておくことです。』と解説されています。

生産・加工から流通販売過程の食品の移動を把握できるトレーサビリティは、消費者の信頼を確かなものとする上で重要であり、また、食品の安全性に関して不測の事態が発生した際の原因究明や被害の拡大防止などに有効です。北海道でも、トレーサビリティの導入・普及が推進されています。

（一部引用：北海道農政部ＨＰ）



図版：北海道農政部

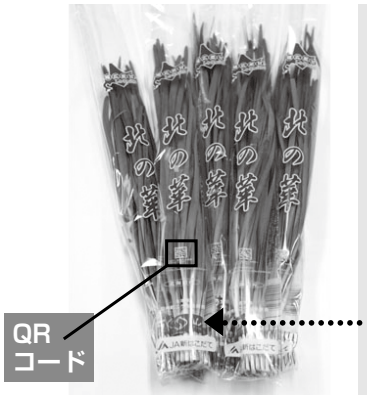
「北の華」とトレーサビリティ

【北海道渡島総合振興局のＨＰより】

知内町のにら栽培は、昭和46年から始まった水田転作をきっかけに、生産者９名による「重内ニラ栽培研究会」が発足してスタートしました。

昭和50年には「知内町ニラ生産組合」として新たなスタートを切り、昭和56年に個選共販体制を整えました。平成９年に「北の華」としてブランド化、10年には品種を「パワフルグリーンベルト」に統一して、完全共販体制としてきました。

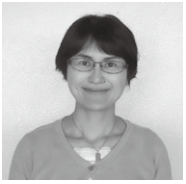
その後、消費者の安全・安心志向の高まりから、平成16年に結束テープに生産者番号を明記するなど「トレーサビリティー」の確立を図り、包装フイルムに収穫・包装月日をコード化して印字、ハウス台帳の完備と出荷ほ場番号管理を強化し、19年からは「ＱＲコード」の印字をすることにより「しりうち野菜ホームページ」と連動させ生産者の検索ができるようにしました。さらに、20年からは、農作業の各工程を記録・点検するＧＡＰ（農業生産工程管理手法）の導入を進めるなど、消費者が求める安全・安心なにら生産に向け取り組んでいます。（抜粋）



ビニールテープに印字されている番号を「しりうち野菜」という生産者のホームページにある右上の「生産者情報」に入力すると〝顔の見える野菜〟ということで、生産者の顔写真やコメントが表示されます!!

（ＱＲコードも印字されているので携帯やスマートホンからも見ることができます）

ランチルーム



札幌市立東川下小学校
栄養教諭
菊地 るみ子 先生

「すこやかな成長を願って」

「こんにちは！」「いつもおいしいです！」給食時間に学級を覗くと、明るい声がかえってきます。食べる前には、日めくりカレンダーの献立名やクイズなどを読み上げて、いただきますのあいさつをします。

給食は、川北小学校分と合わせて約１２００食を作っています。比較的食数が多いため、献立の組み合わせには苦慮しますが、チーフをはじめ調理員の皆さんのチームワークで、毎日丁寧な仕上がりで感謝しています。子どもたちにもそれが伝わるのか、残量も少なくうれしく思います。

本校では、毎年フードリサイクル堆肥を使って、各学年いろいろな作物を育てる取り組みを行っています。今年は、一年生は枝豆、二年生はさつまいも、三年生は大豆、四年生は玉ねぎ、五・六年生はじゃがいも、ライラック学級（特別支援学級）は二〇種類以上の作物を植えます。また、五年生は今年から田仁町で田植え、稲刈り体験もします。

夏から秋にかけて、学級園で収穫した作物は、シンプルに塩ゆでにしたり、味噌汁にしたり、家庭科の調理実習に使用したりと、自分たちの手で味わう活動となっています。お家の方が作ってくれる食事や、お店で買って食べるものとは違うのを実感し、今後の食生活の中でも、生産や流通を意識してもらえるのではと考えています。

私は食育を推進していく立場の栄養教諭ですが、最近特に感じるのは、担任の先生方の食育に対する意識の高さです。上手に褒めて食べさせたり、感謝の心やもったいない意識を大切にしたり、静かな雰囲気やマナーを大切にしたり、食べ残しをさせない工夫をたくさん持っていて、こちらが日々勉強になっています。

子どもたちが生涯にわたって健康でいられる知識と食習慣を、学校教育の中でしっかりと身に付けてもらえるように、栄養教諭のできることをもっと探していきたいです。

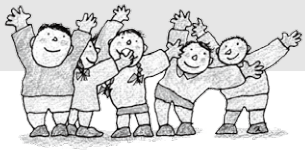
事務局から

■「給食会の紹介」の「情報公開」の中で
- ◆定款
- ◆事業計画書、収支予算書
- ◆事業報告書、貸借対照表
  正味財産増減計算書、財産目録等

■「業者登録」の「入札等参加資格者登録制度について」の中で
- ◆入札等参加資格者登録要件
- ◆納入業者一覧

＊当会のあゆみ、事業紹介、業務に関する情報、給食会ニュース、これまでの広報誌（にんじん通信）もHPに掲載しています。ぜひご覧ください。

＊「調理校への皆様へ」「登録業者の皆様へ」は、関係者向けの専用サイトです。



当会HPに掲載しています

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

事務局職員

常務理事	阿部 裕雄
事務局長	後藤 文裕
総務課長	木村 正樹
業務課長	上野 浩
職員	富岡百合子
職員	佐藤 千代
嘱託職員	谷川 祐子
嘱託職員	高畠亜津子
臨時職員	清水 麻紀

よろしくお願いいたします

さっぽろ食の安全・安心推進協定

にらはスタミナ野菜の代名詞

【にらの栄養・効果】
　にらの特有の香りは、にんにくにも含まれるアリシンという成分で、糖の代謝（糖をエネルギーに変える）を促進するビタミンB1の吸収率を高め、疲労回復を助けます。ビタミンB1を多く含む豚肉、レバーと組み合わせて食べるのがおすすめで、レバニラ炒めはぴったりな料理です。
　また、食物繊維、特にβ－カロテンが豊富に含まれています。β－カロテンは体内でビタミンAに変換され、皮膚や粘膜を健康に保ち、免疫力を高める働きもあります。ほかに、ビタミンE、ビタミンC、カルシウムも含む『栄養満点』の野菜です。

【調理のこつ】
　にらは加熱時間が長いと色が悪くなり、風味も落ちます。加熱はさっとが基本です。また、にらに多く含まれているβ－カロテンは油と一緒にとると、吸収率が高まります。

札幌市教育委員会
保健給食課　栄養指導担当
泉　照美 係長

レシピ紹介

「にらたまスープの給食での組合せ」（一例）

にらたっぷり　栄養満点　にらたまスープ！

★にらたまスープ　レシピ★

　給食にも登場する料理で、かきたま仕立てで、優しい味です。具だくさんで、おかずにもなる一品です。

☆家庭向け用に調整しています

●材料（4人前）
卵2個　豆腐140g（約1/2丁）　にら80g（4/5束）
だし汁3カップ　醤油14g（大さじ1弱）
酒4g（小さじ1弱）　塩2.5g（小さじ1/2）　片栗粉4g（小さじ1強）

●作り方
①豆腐は1㎝のさいの目に切り、にらは2㎝の長さに切る。
②卵は溶いておく。
③鍋にだしを入れ、火にかけて煮立ったら調味料を加え、①の豆腐、にらを入れる。
④水溶き片栗粉を入れてとろみをつける。
⑤弱火にして、②の溶き卵を流し入れ、火が通ったら器に盛り付ける。

安全・安心を推進します！

　札幌市学校給食会は、札幌市長との間で「さっぽろ食の安全・安心推進協定」の協定書を取り交わしました。
　マイルールを定め、より一層の食の安全確保と学校給食用物資への信頼の向上を目指していきます。

公益財団法人札幌市学校給食会と札幌市による さっぽろ食の安全・安心推進協定

協　定　書（第 140047号）

公益財団法人 札幌市学校給食会 と 札幌市は、「安全・安心な食のまち・さっぽろ」の創造を目指し、食の安全確保と消費者への信頼の向上に向け、以下のとおり連携・協働して取り組みます。

公益財団法人札幌市学校給食会 は、これまで進めてきた食の安全確保と消費者への信頼の向上に係る各種取組のうち、次の基本項目に係る取組について、より一層積極的かつ自主的に取り組みます。

基 本 項 目
1 施設等の衛生管理　2 商品の品質管理
3 従業者等の衛生管理　4 緊急発生時の危機管理
5 1～4以外の食の安全・安心に関する事項

札幌市は、本協定について消費者及び事業者の理解と協力を得ることができるよう、広報などの支援を積極的に行います。

平成26年10月1日

公益財団法人 札幌市学校給食会 理事長　山脇 栄
札幌市 市長　上田 文雄

わが社のマイルール　基本項目に関し、詳細な取組を自ら定め、実行します。

●当会登録納入業者に対して最新の食品衛生情報を提供し、安全・安心な学校給食用物資の供給に向けて衛生意識の向上を図ります。
●食品等の自主検査の確実な実施により、自主的な衛生管理の徹底を図ります。
●地産地消の観点から、学校給食への北海道産青果物等の利用を推進します。

調理校での納品検査

衛生管理講習会
（えいせいかんりこうしゅうかい）

詳細は当会HPで紹介しています。
URL http://www.sapporo-gk.or.jp/

さっぽろ食の安全・安心推進協定

ロゴマーク
クリーンなイメージを与える緑色を使い、札幌の花であるスズランをモチーフに、「food」の2番目の「o」は透明性を表しています。

平成26年度　第3回協定締結式

参加希望者募集中です！

クリーン野菜産地親子見学会

クリーン野菜の産地を訪ねて、親子で収穫体験をしてみませんか！
　富良野市東山で、じゃがいも掘りをしたり青果物の選果場を見学します。
○実 施 日：平成27年8月 7日(金)
　応募締切：平成27年7月24日(金)
○参 加 費：無料

持ち物や応募の方法など詳しいことは
札幌市学校給食会ホームページ（http://www.sapporo-gk.or.jp/）「給食会ニュース」（6月）
または「広報さっぽろ」7月号『札幌市からのお知らせ』をご覧ください。

*取材協力　JA新はこだて知内基幹支店　新函館農業協同組合　知内町ニラ生産組合　札幌ホクレン青果株式会社　札幌市教育委員会保健給食課
*参考、引用文献等　北海道渡島総合振興局「渡島のにら」　知内町ニラ生産組合「しりうち野菜」　JAグループ「とれたて大百科」　ホクレン「Green No.260 2012年3月」
「北海道やさいbook」　農畜産業振興機構「野菜ブック」　農林水産省「農林水産統計」「食品のトレーサビリティ」
北海道農政部「北海道食の安全・安心ポータルサイト」　札幌市「安全・安心な食のまち・さっぽろ推進事業」