

にんじん通信

(公財) 札幌市学校給食会だより



No. 91

2016.7.8

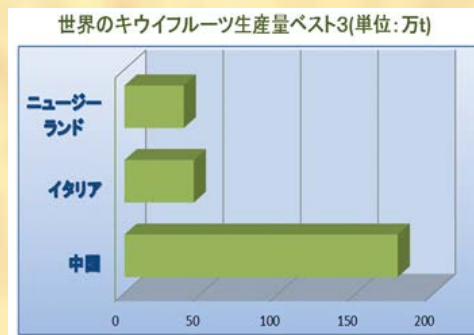
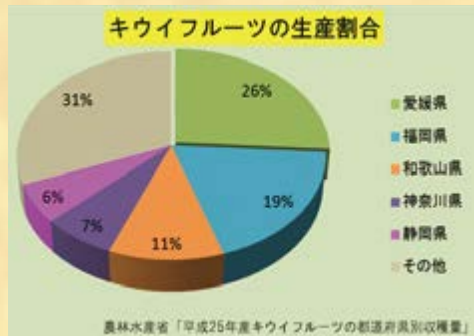
編集/(公財)札幌市学校給食会 札幌市中央区北2条西2丁目 STV北2条ビル6F ☎011-211-3897 Fax 011-211-3898
URL <http://www.sapporo-gk.or.jp/>



生産量日本一！
・愛媛から直送します！
キウイフルーツ



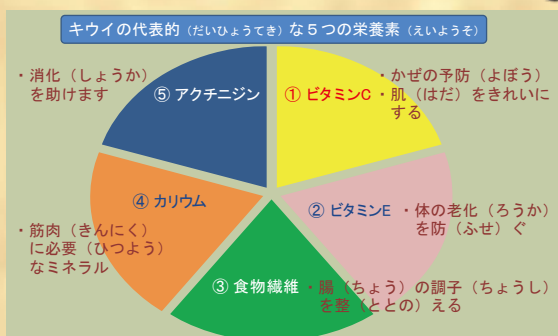
キウイの生産(せいさん)が日本一の愛媛県(えひめけん)の中でも、JA愛媛たいき(大洲市と内子町)は、温暖(おんだん)な気候(きこう)を生かしてキウイの栽培(さいばい)が特(とく)にさかんです。キウイの栽培は、春の剪定(せんてい)から受粉(じゅふん)、収穫(しゅくかく)など、すべて手作業(てさぎょう)で行われるんですよ。気候と生産する人の技(わざ)が、おいしいキウイの秘密(ひみつ)です。1月から3月の間、札幌の給食にでるキウイは、JA愛媛たいきから送る予定です。



ぼくは、「JA愛媛たいき」のキャラクター「たいきくん」です。これは、大洲市などで栽培している、キウイの「 Hayward」という品種(ひんしゅ)です。きれいなエメラルドグリーンの果肉(かにく)は、甘(あま)さと酸味(さんみ)のバランスがよく、熟(じゅく)した時のさわやかな香(かお)りが特徴(とくちょう)だよ！



キウイの原産地(げんさんち)は中国(ちゅうごく)なんだ。その種(たね)を品種改良(かいはりきょう)して、栽培に成功(せいこう)したのがニュージーランドなんだよ。そこで、キウイフルーツっていう名前もついたんだよ。



キウイには、ビタミンCが、みかんの約2倍(ばい)含(ふく)まれています。また、ビタミンEは、りんごの3倍以上(いじょう)、そして食物繊維(しょくもつせんい)も、バナナの2倍以上あります。キウイは、バナナやりんごに比べると、小さくても、栄養の面(めん)では、「大きくても」と、言えるかもしれませんね。



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)

昨年度に引き続き、理事長を拝命いたしました。二年目となりますが、よろしく願っています。

公益財団法人であります札幌市学校給食会は、札幌市内の小中学校に通う児童生徒が一層健康で健全に発育することと、豊かな人間性を涵養することを目的として活動を続けて参ります。

具体的な事業としては、札幌市内の小中学校での給食において、より安全で良質な物資を調達すること、また、給食を通して実施される児童生徒に対する食育を推進するため、物資調達の面から支援すること、そして、学校給食に対してより理解を深めていただくことなどに取り組んでいます。

取組の一端をご紹介しますと、平成二十七年年度の学校給食用の物資の調達と供給に關しましては、市内の小中学校二百一校、中学校九十八校、特別支援学校三校の、合計二百三十三校、約十三万五千人の児童と生徒を対象といたしました。食育推進事業では、八月の夏休み期間中に親子で参加する「いも掘り体験」や「スイカ選果場の見学会」を実施いたしました。学校給食をより理解していただくためには、ホームページでの情報提供や、広報紙を発行したり、札幌市学校給食会と共催で「第三十八回学校給食展」を開催したりしております。

平成二十八年年度におきましても、安心で安全な給食提供に貢献する学校給食会であるために、各事業の質の向上に努めて参ります。

児童・生徒の皆様と保護者の皆様、そして市民の皆様のご理解とご支援を頂戴したく存じます。どうぞ宜しくお願いいたします。

(公財)札幌市学校給食会

平成28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) 学校長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、食肉類、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17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、札幌市学校給食会と共催により第39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28年度 クリーン青果物・産地指定青果物の供給予定

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28年 4月 6日(水)～平成28年 5月13日(金)	平成17年
	JAとうや湖	イエス・クリーン他	平成28年 8月22日(月)～平成28年10月21日(金)	平成14年
	JAふらの	特別栽培他	平成28年10月24日(月)～平成28年12月26日(月)	平成10年
	JAようてい	イエス・クリーン他	平成29年 1月16日(月)～平成29年 2月 3日(金)	平成24年
玉ねぎ	JAきたみらい	スノーマーチ	平成29年 2月 6日(月)～平成29年 3月 3日(金)	平成26年
	JAとうや湖	イエス・クリーン他	平成29年 3月 6日(月)～平成29年 3月24日(金)	平成14年
	JAふらの	エコフード他(CA貯蔵)	平成28年 4月 6日(水)～平成28年 5月27日(金)	平成20年
	JAふらの	特別栽培他	平成28年 8月22日(月)～平成28年 9月16日(金)	平成 6年
にんじん	JAさっぽろ	フードリサイクル(さつおう)	平成28年10月 3日(月)～平成28年10月14日(金)	平成20年
	JAさっぽろ	さっぽろとれたてっこ他	平成28年10月17日(月)～平成28年11月18日(金)	平成 9年
	JAふらの	特別栽培他	平成28年11月21日(月)～平成29年 3月24日(金)	平成 6年
	JA新はこだて(七飯産)	イエス・クリーン	平成28年 7月 4日(月)～平成28年 7月25日(金)	平成12年
しょうが	JAふらの	特別栽培他	平成28年 8月22日(月)～平成28年 9月16日(金)	平成10年
	JAようてい	イエス・クリーン他	平成28年 9月10日(火)～平成28年10月14日(金)	平成14年
	JAとうや湖	イエス・クリーン他	平成28年10月17日(月)～平成28年11月18日(金)	平成20年
	JAとうや湖	高知県産	平成28年 4月 6日(水)～平成29年 3月24日(金)	平成21年
長ねぎ	JAななぼろ	イエス・クリーン他	平成28年 8月22日(月)～平成28年11月 4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28年 6月20日(月)～平成28年 9月 9日(金)	平成21年
レタス	JAさっぽろ	フードリサイクル	平成28年 7月 4日(月)～平成28年 7月22日(金)	平成19年
だいこん	JAさっぽろ	さっぽろとれたてっこ他	平成28年 8月29日(月)～平成28年 9月23日(金)	平成19年
	JA新はこだて(七飯産)	イエス・クリーン	平成28年 5月23日(月)～平成28年 6月17日(金)	平成13年
	JAとうや湖	イエス・クリーン	平成28年 7月19日(火)～平成28年10月 7日(金)	平成21年
	JAにいかづぶ	エコファーマー	平成28年 6月27日(月)～平成28年10月 7日(金)	平成27年
キャベツ	JAななぼろ	イエス・クリーン	平成28年 7月11日(月)～平成28年 9月16日(金)	平成23年
	JA伊達市	イエス・クリーン他	平成28年 9月20日(火)～平成28年10月14日(金)	平成21年
	JAとうや湖	—	平成28年12月 5日(月)～平成29年 1月27日(月)	平成25年
	JA道央	さっぽろハーベストランド	平成28年 7月 4日(月)～平成28年10月 4日(金)	平成24年
にんにく	JA十勝清水町	—	平成28年 8月22日(月)～平成29年 3月24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28年 6月 5日(月)～平成28年10月28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28年 9月 6日(月)～平成28年 9月 9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28年 8月29日(月)～平成28年 9月30日(金)	平成21年
ブロッコリー	JAさっぽろ	—	平成28年 7月11日(月)～平成28年 7月22日(金)	平成25年
	JAさっぽろ	—	平成28年 9月26日(月)～平成28年10月21日(金)	平成25年
	JA新はこだて	しりうちに北の華	平成28年 4月 6日(水)～平成28年10月 7日(金)	平成27年
	JA新はこだて	—	平成29年 1月16日(月)～平成29年 3月24日(金)	平成27年
ミニトマト	JA当麻	—	平成28年 7月11日(月)～平成28年 9月16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28年10月 3日(月)～平成28年10月 7日(金)	平成14年
	JA新はこだて(七飯産)	イエス・クリーン(王林、ふじ)	平成28年11月28日(月)～平成28年12月 9日(金)	平成14年
	JA愛媛たいき	—	平成29年 1月23日(月)～平成29年 2月24日(金)	平成27年
	JAにしろわ	—	平成29年 2月 中旬 ～平成29年 2月 下旬	平成28年
清見オレンジ	JAにしろわ	—	平成29年 3月 下旬 ～平成29年 4月 中旬	平成28年

産地指定青果物

「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へ赴いて、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。



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る青果物を貯蔵する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。

平成28年度 共同購入委員会の活動

平成28年度 共同購入委員会委員

平成28年（2016年）4月21日現在

役職名	氏 名	現職・所属名	選出母体
委員長	熊谷 由紀	駒岡小学校長	学校給食実施 学校長
副委員長	川端 宏治	北野平小学校長	
委 員	宮北 佳恵	保健給食課 給食係長	教育委員会 主管職員
	本間 ひとみ	保健給食課 栄養指導担当係長	
	先野 恵	保健給食課 栄養指導担当係長	
	林 千津瑠	山鼻中学校	栄養教諭・ 学校栄養職員
	永井 由美	北陽中学校	
	清水 弘子	美香保小学校	
	佐直 みゆき	東川下小学校	
	品川 啓子	共栄小学校	
	西濱 至泰	星置東小学校	

札幌市学校給食会では、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、（公財）札幌市学校給食会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十一名で構成され、七月から来年二月まで年間七回開催される委員会、のべ一五七品目にも及ぶ物資の選定を行います。

選定は、価格ばかりではなく、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。



「教材は、毎日のおいしがいばん」

午前中、廊下などで子どもたちに出会うと、必ずと言っていいほど「今日のごはんはなに？」と聞かれ、私がメニューを答えると、「やったー」と笑顔がこぼれてきます。私が発寒東の給食で目指しているのは、安定したおいしさのほっとするごはん。そこに季節や学校行事を考慮し、食育のねらいを散りばめて一ヶ月の献立を作成します。教室の風景や子ども達の顔を思い浮かべながら、献立を組むときが一番楽しい仕事かもしれません。

発寒東の給食室では、新発寒小学校分と合わせて約800食を作っています。チーフをはじめ、調理員さんたちの熱意と丁寧な仕事のおかげで、いつもおいしい給食を提供することができ、感謝しています。

そのおいしい給食を生きた教材として、様々な食育を行っています。発寒東小がある札幌市西区では小松菜が栽培されており、収穫が始まる5月以降には積極的に給食に取り入れるとともに、地産地消をテーマにした授業も行っています。授業後に「今度からは西区産のものを選びたいな」という子どもの声を聞くのが嬉しくなります。

また、食育月間でもあり虫歯予防デーもある6月には、カルシウムパワーアップ週間を設けています。カルシウムが豊富に含まれている食材を、ふんだんに給食の献立に取り入れ、丈夫な歯や骨を作るための食生活について子どもたちに指導します。期間中にリザーブ給食も行い、今年は、「カレイの骨」と唐揚げと「ちくわチーズ詰め揚げ」のどちらかを各自で選択しました。「骨」このカレイは、こんなにカルシウムがあるの！？ちくわチーズもいいなあ...どっちを選ぶ？と、資料を見ながら迷っている顔は、とても真剣で可愛いです。

自分の口に入り、身体を作っていくものについて興味関心を持ち、時には真剣に考えてみるのが、子どもたちにとって大切なことだと考えています。

そういったことを重ねて、食に関する正しい知識と、自分に適した望ましい食生活を会得していくのではないのでしょうか。



札幌市立発寒東小学校
学校栄養教諭
岡本 美千子 先生

■「給食会の紹介」の「情報公開」の中で

- ◆定款
- ◆本年度事業計画書、収支予算書
- ◆前年度事業報告書、収支計算書、貸借対照表
- ◆正味財産増減計算書、キャッシュフロー計算書、財産目録（過去5年度分掲載）

■「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 から

事務局職員	常務理事	事務局長	総務課長	業務課長	職員	嘱託職員	嘱託職員
阿部 裕雄	羽川 希世志	樋口 稔	上野 浩	佐藤 千代	清水 麻紀	高島 亜津子	加藤 千春

よろしく願いいたします



さっぽろ食の安全・安心推進協定

収穫して箱(はこ)につめるまでのようすだよ！手作業で一つ一つていねいにあつかいます！



① 収穫：一つずつ手で摘(つ)みます。



② 選果(せんか)：一つずつキズや色の具合(ぐあい)を見て、そのあと、機械(きかい)で大きさごとに分(わ)けます。



③ 箱づめ：大洲市の学校給食用にケースに詰(つ)めています。



たいきくん、箱の中になにか入(い)れてますね！
暖かい愛媛県(えひめ)だけど、収穫は冬(ふゆ)だから、キウイが冷えすぎないように、カイロ(カイロ)を入れてあげてるのですか？



④ 甘熟(かんじく)パック



これは、「甘熟(かんじく)パック」といって、キウイを甘(あま)くするために必要(ひつよう)なエチレングス(エチレングス)がはいっている、魔法(まほう)の袋(ふくろ)なんです。この甘熟(かんじく)パックを箱(はこ)に入れて、甘(あま)く仕(し)上げるんですよ。これを、「追熟(ついじく)」といいます！



札幌(さっぽろ)の学校給食用(がっこうきゅうじょうじょう)に送(おく)るときは、給食(きょくじき)に出(で)る日に合(あ)わせて、JA(じゃ)たいきで「追熟(ついじく)」します。学校(がっこう)に届(とど)くときに、一番(いちばん)おいしくなるように調整(ていしゆ)してから、送り出(おく)します。だから学校(がっこう)からの評判(ひょうばん)がよいんです。

夏(なつ)にぴったり！ キウイフルーツ ドレッシング



●材料●

- キウイフルーツ … 1個
- a ハチミツ … 大さじ1
- b オリーブオイル … 大さじ1
- c レモン果汁 … 大さじ1
- d 塩 … 小さじ1/2
- e コショウ … 少々

●作り方●

- ①キウイは皮(かわ)をむいてみじん切りにします。
- ②a～eを混ぜ合(あ)わせたボウルに①を加(く)え、軽く混ぜ合(あ)わせたら出来(でき)上がり。

●キウイに含(ふく)まれるたんぱく質(たんぱくしつ)を分解(ぶんかい)するアクチニンなどの酵素(こうそ)は熱(ねつ)をくわえると壊(こわ)れてしまうので、ドレッシングにして、お肉(にく)などにかけるのがオススメです。

●軽(かる)く塩(しほ)コショウしてフライパンで焼(や)いたお肉(にく)にかけるとおいしいです！

●暑(あつ)い夏(なつ)がやってきます。夏(なつ)バテを防(ふ)ぐには、ビタミンC(ビタミンC)がたくさん入(い)ったキウイがとても効果的(こうかてき)ですよ！



札幌市(さっぽろ)学校給食会(がっこうきょくじきかい)は、安全・安心(あんしん)を推進(すいしん)します！

あんぜん あんしん すいしん



調理校(ちようりこう)での
納品検査(のうひんけんさ)



平成28年(へいせい28ねん)3月(3がつ)の「衛生管理講習会(せいせい管理講習かい)」

詳細(しんじゆ)は当会(とうかい)HPで紹介(かい)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(きよいろ)を使い、札幌(さっぽろ)の花(はな)であるスズランをモチーフ(もてい)に、「food」の2番目(にばんめ)の「o」は透明性(とうめいせい)を表(あらわ)しています。

公益財団法人(こうぎざいだんほうじん)札幌市(さっぽろ)学校給食会(がっこうきょくじきかい)は、札幌市長(さっぽろ)との間で「さっぽろ食(しよく)の安全・安心(あんぜん・あんしん)推進協定(すいしんきようてい)」の協定書(きようていしょ)を取り交(か)わし(とりかわ)しました。

マイルールを定め(さだめ)、より一層(いっそう)の食(しょく)の安全確保(あんぜんかくほ)と学校給食用物資(がっこうきょくじょうじょうぶつ)への信賴(しんらい)の向上(こうじやう)を目指(めざ)していきます。

さん か き ぼう しゃ ぼ しゅう ちゅう 参加希望者(さんかきぼうしゃ)募集中(もくしゆちゆう)です！

やさいさん ち おや こ けんがくかい クリーン野菜産地(きよんやさいさんち)親子見学会(おやこけんがくかい)

クリーン野菜(きよんやさい)の産地(さんち)を訪(たず)ねて、親子(おやこ)で収穫体験(しゆくたいけん)をしてみませんか！

富良野(ふらの)市(し)東山(とうさん)で、じゃがいも掘(ほ)りをしたり青果物(せいかうぶつ)の選果場(せんかじやう)を見学(けんがく)します。

○実 施 日：平成28年(へいせい28ねん)8月(8がつ) 5日(にち)金

○応募締切(おんぷしきり)：平成28年(へいせい28ねん)7月(7がつ)22日(にち)金

○参 加 費：無料(まうり)

持ち物(もちぶつ)や応募(おんぷ)の方法(はうほう)など詳しいことは

札幌市(さっぽろ)学校給食会(がっこうきょくじきかい)ホームページ(<http://www.sapporo-gk.or.jp/>)「給食会(きょくじきかい)ニュース」(6月)または「広報(こうほう)さっぽろ」7月号(7がつ)「札幌市(さっぽろ)からのお知らせ」をご覧ください。



*取材協力

*参考、引用文献等

愛媛(えひめ)たいき農業協同組合(のうぎょうきどうくみあ) 札幌(さっぽろ)ホクレン青果株式会社(せいかうくわいしや) 札幌市(さっぽろ)教育委員会(きやうむいぎんかい)保健給食課(へんきんきょくじきか)

農林水産省(のうりんすいさんしや)「農林水産統計(のうりんすいさんしゆけい)」 公益財団法人(こうぎざいだんほうじん)中央果実協会(ちやうがくじかい)「毎日(まいにち)くだもの200グラム！」 「北海道(ほくかい)やさいbook」

北海道農政部(ほくかいのうぎやう)「北海道食(ほくかいのしょく)の安全・安心(あんぜん・あんしん)ポータルサイト」

札幌市(さっぽろ)「安全・安心(あんぜん・あんしん)な食(しょく)のまち・さっぽろ推進事業(すいしんしぎやう)」 日本食品標準成分表(にっぽんしよくひんひんじゆんぶんひょう)2015年版(にほん) (七訂)