

しまねの子ども達の
未来を応援します



財団法人
島根県学校給食会

島根県学校給食会とは 県内に唯一の学校給食に関する 専門の組織です。

「物資の安定供給に関する事業」、「物資の安全確保及び衛生管理に関する事業」、
「普及充実と食育の推進に関する事業」、の3つの事業を実施しています。
「物資の安定供給に関する事業」では、
全県下の学校給食調理施設へ学校給食用物資を届けています。
営利を目的としない公益法人として、安全・安心な学校給食用物資を低廉な価格で供給しています。
また、50有余年にわたり、安定供給に努めてきた実績があります。
「物資の安全確保及び衛生管理に関する事業」では、
取扱物資について検査を実施し、安全性を確認しています。
また、メーカー等への衛生管理の徹底を要請しています。
「普及充実と食育の推進に関する事業」では、
島根県の学校給食の更なる向上、充実への協力と
栄養教諭・学校栄養職員及び学校給食関係者への支援を行っています。
また、食育推進機関として学校給食における食育を支援しています。

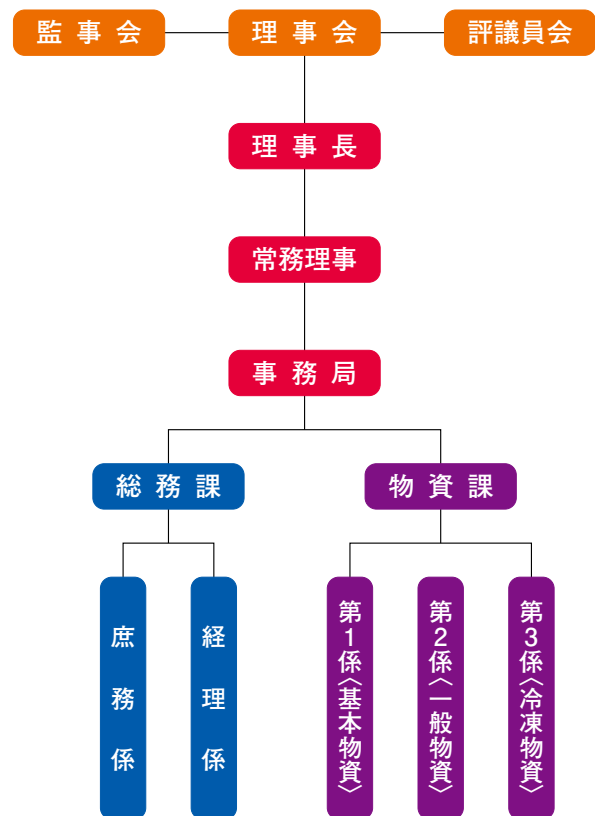
目的

この法人は、学校給食法(昭和29年法律第160号)及び食育基本法(平成17年法律第63号)の理念に基づき、学校教育の一環として行われる学校給食の円滑な実施及びその充実発展を積極的に支援し、もって広く児童生徒の心身の健全な発達並びに学校給食をとおした食育の推進に寄与することを目的としています。

沿革

- 昭和27年●「島根県学校給食会」(任意団体)を設立
- 昭和32年●公益法人「財団法人島根県学校給食会」として島根県教育委員会から設立を許可され、任意団体のすべてを継承
島根県内における供給の相手方として、文部大臣の指定を受ける
- 昭和48年●現在地(松江市向島町132番地)に移転
学校給食用物資流通合理化促進事業に基づき、島根県学校給食総合センターを建設
物資低温流通(コールドチェーン)体制を整備し、稼動を始める
- 平成5年●学校給食の取組みの実績が認められ、県内初の団体として文部大臣表彰受賞
- 平成10年●住居表示が変わり、
(現住所)松江市学園南一丁目1番5号となる
- 平成17年●ホームページの開設
- 平成18年●しまねブランド開発製品No.1が完成(6品目)
- 平成19年●「しまね栄養管理ソフト」の無償供与
- 平成22年●しまねブランド開発製品No.2が完成(6品目)

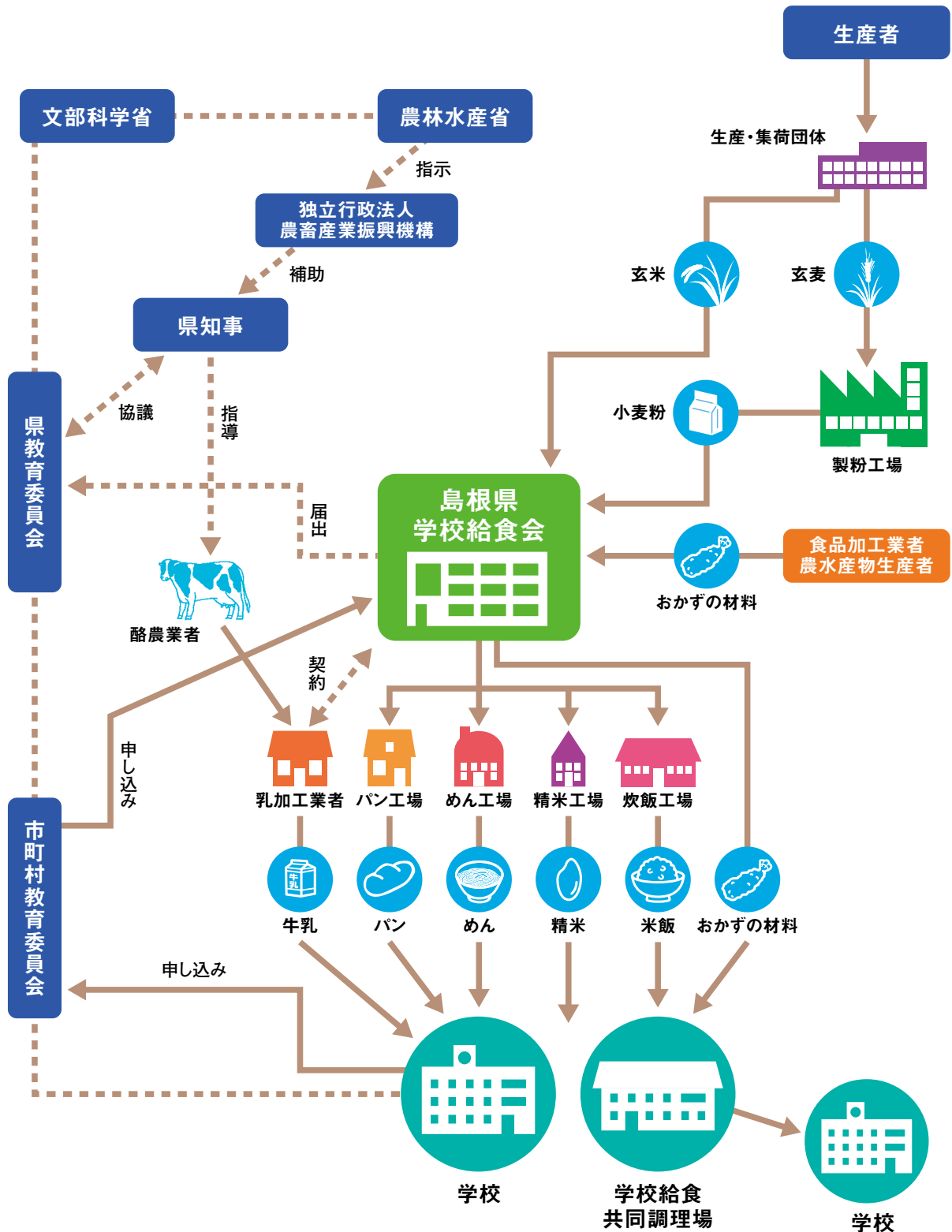
事務組織



学校給食用物資の流れ

学校給食で使用される食材は多岐にわたっています。

これらの食材を扱う島根県学校給食会は、県内外の多くの関係先(メーカー、JA他生産者団体等)から食材を一括購入して、図に示すような流れの中で常に安全・安心に配慮し、安定的な供給を行っています。



物資の安定供給と安全確保

基本物資

精米、米飯(アルファ化米、赤飯)、精麦、強化米、パン、めん、牛乳

精米

島根県(地域指定)産米100%

- 生産者団体である全農島根県本部と連携の上、年間契約で県産の玄米を確保し、地域指定産米または県産米並びに無洗米を基本に、高品質米(コシヒカリ1等米)を年間を通して、**安定的**に関係市町村に供給しています。
- 精米工場で石抜き機、色彩選別機、金属探知機により選別を行っています。また、玄米および精米の検定、品位分析、鮮度判定、成分分析、安全性の確認のための残留農薬、DNA分析の検査を経て**安全・安心**なお米が使用されています。



精麦・強化米

- いずれも全国学校給食会連合会の取扱いで安定的な需要量を確保し、**低廉な価格**にて供給しています。

精麦

- 形状/切断無圧パン
- ビタミン量(100g中)
B₁/1.2mg・B₂/0.5mg
- 混入量/3~10%
- 産地/北陸(富山県・石川県)
- 品種/ファイバースノー

強化米

- ビタミン量(100g中)
B₁/120mg・B₂/6mg
- 混入量/0.3%
- 産地/岡山県
- 品種/あけぼの

小麦粉(パン)

島根県産20%・国産80%(平成16年度から)

- 島根県学校給食会が指定した県内パン委託加工工場(平成22年度現在21工場)において、**県内同一配合規格**で、学校給食用パンとして加工され、各学校へ提供しています。
- パン品質審査会による品質管理、定期的に委託加工工場への**立ち入り検査**および**衛生管理の指導助言**を行い、学校給食用パンの品質向上に努めています。



パン用小麦粉

配合割合

- 小麦粉100%に対し
- 脱脂粉乳……………4%
 - マーガリン……………5%
 - 砂糖……………6%
 - 食塩……………1.5%

脱脂粉乳 ニュージーランド産100%

- 学校給食用パンを作る時、良質なカルシウム補給源として小麦粉に対し4%混入されています。
- 輸入時には、国の厳しい検査が実施されています。
- 輸入関税の免除で購入価格が減額されています。



パン工場立ち入り検査

小麦粉(めん)

オーストラリア産 中力粉100%

- 島根県学校給食会がめん用の小麦粉を一括購入しています。
- 県内1工場の委託加工工場であどん・ソフトめん・中華めんの3種類を製造しています。

牛乳

島根県産100%

- 島根県産の生乳を100%使用しています。
- 学校給食用牛乳については、国の学校給食用牛乳供給事業により、地域間で生じる格差を補助金で補填することによって、県内同一価格で供給されています。島根県学校給食会は代金配分機関として、その役割を担っています。

一般物資

冷凍食品、缶詰、調味料等

- 安全・安心な学校給食用物資を県内全域の学校給食調理施設に低廉な価格で年間を通じて安定して供給しています。
- その他に洗剤・手袋等の消耗品、白衣等も提供しています。
- 平成22年度現在、主に取り扱っている物資は約960品目です。



◎学校給食用物資選定委員会の設置

島根県学校給食会では、**新たに取り扱う物資を決定するための委員会**を設置しています。



目的 島根県学校給食会が取り扱う物資を味・栄養価・原料配合・外観・価格・調理性等を審査し、決定する

構成 県教育委員会・県内栄養教諭および学校栄養職員

回数 年2回

◎学校給食用物資展示試食会の開催

学校給食用物資の展示試食会を開催しています。価格の動向や食品の流通・新規開発食品による食品加工の実態をご理解いただき、学校給食の充実に努めています。



◎地場産物を使用した製品の開発

島根県産の地場産物を活用した製品を、県の教育委員会・農林水産部や栄養教諭・学校栄養職員、生産者団体(JA全農島根県本部・漁業協同組合JFしまね)、PTA連合会、学識経験者の方々と協力して開発しました。地産地消の推進、学校給食への取り入れ、地場産物の利用促進に協力しています。

現在、「しまねブランド開発製品」として12品目を開発し、提供しています。

No.1

平成18年
完成

- とびっこバーグ
- あご丸(あらめ入)
- しまねふるさとドレッシング
- しまねのだしっ粉
- ニギス抹茶フライ
- 縁結びごはん



▲しまねふるさとドレッシング
美都(益田市)のゆずと多伎(出雲市)のいちじくジャムを使用しています。



▲ニギス抹茶フライ
島根県沖でよくとれる「ニギス」に県産抹茶入りの衣をつけ、丸ごと食べられるようにしました。

No.2

平成22年
完成

- アジの香味フライ
- おさかなギョーザ
- しまねのイカリングフライ
- まるごとイカだんご
- デラ・ゼリー
- あすっこ



▲アジの香味フライ
島根県沖で獲れたマアジにカレー粉等で下味をつけて、子ども達が食べやすいように作りしました。



▲デラ・ゼリー
出雲地域を中心に収穫されたデラウェアを皮ごとジュースにし、ゼリーにしました。

◎共同購入

中国・四国・九州地区の県学校給食会との共同購入を実施しています。

共同購入により、安全性の確保された商品を低廉な価格で安定的に供給しています。

◎安全性の確保

島根県学校給食会が取り扱う物資の安全性を確保するため、取扱い全品目について栄養価、原料配合、主原料の産地、アレルギー表示はもとより工場の衛生監視票および細菌検査書の提出を求め、定期的にチェックをしています。

特に、冷凍野菜については残留農薬分析検査を定期的に実施しています。

学校給食関係者に対する積極的な支援を行っています。

◎学校給食支援事業

学校給食関係者及び関係団体が、必要な知識と技術を習得するため、各種研修会・講習会・学校給食関連のイベント等を開催したり、食育推進のために実施する諸事業を行ったりする際に要する**経費の一部を助成**しています。



◎しまね栄養管理ソフトの供与

栄養教諭及び学校栄養職員の栄養計算や献立作成等の実務を軽減するため、**「しまね栄養管理ソフト」を無償で供与**しています。

給食会取扱い物資については、定期的に栄養価、原料配合、アレルギー表示等の更新を行って、データを配布しています。



◎食育教材作成支援

「拡大コピー機」を活用していただいて、学校給食関係者の食育教材作成の手伝いをしています。

最大でタテ145cm・ヨコ130cmのサイズまで拡大できます。

◎バイキング用食器、ビデオテープ、衛生検査器具等の貸出

学校給食の形態が多様化する中、楽しく潤いのある食事環境づくりを支援するための**「バイキング用食器」**並びに食育や衛生管理に関する**「ビデオテープ」「DVD」**の貸し出しを行っています。

また、**「衛生検査器具(簡易ふらん器、ATP拭き取り検査器、手洗いチェッカー等)」**の貸し出しも行っていきます。



■ATP拭き取り検査器
手指、調理器具等の洗浄具合を数値で確認できます。



■バイキング皿
外寸：59cm×39cm



■ビデオ・DVD／約70本



■手洗いチェッカー
洗い残したところが青く光ります。

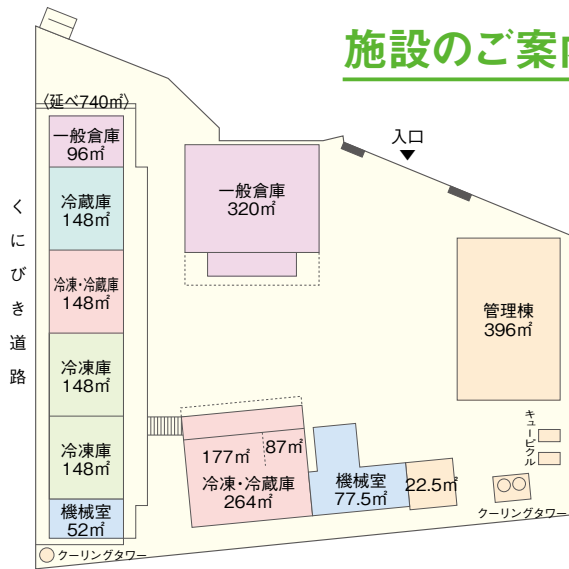
◎情報収集・情報提供

学校給食に関する情報を積極的に収集し、ホームページ等を充実させ情報発信を行っています。ホームページは月1回更新しており、商品情報やイベント情報等を掲載しています。

また、島根県学校給食会の役割を学校給食関係者のみならず多くの方々に理解いただくために、学校給食フェア等関連イベントへの参加や島根県学校給食会への視察・見学の受け入れも随時行っています。



施設のご案内



管理棟



倉庫全景



一般倉庫



冷蔵庫 (5~8℃)



冷凍庫 (-20℃)



1階事務所



2階会議室



2階調理室

ロゴマーク

給食を楽しみにしている子どもをイメージしています。



島根県学校給食会

キャラクター

きゅうちゃん
本名：島根 給

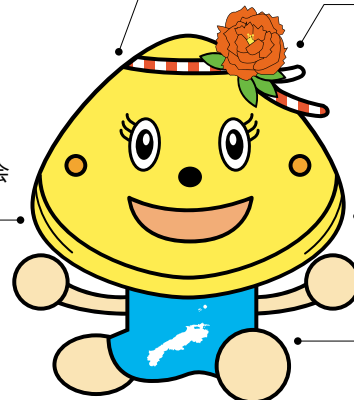
出雲大社「しめ縄」をイメージ

島根県の花「ばたん」

島根県学校給食会
カラー「黄色」

宍道湖の「しじみ」

島根県地図



表紙の給食の写真●松江市立八雲学校給食センター様より提供していただきました。



**くにびき大橋から
見えます！**

JR山陰本線「松江駅」より
徒歩10分
(くにびきメッセの向かい側)



財団法人 島根県学校給食会

〒690-0826 島根県松江市学園南一丁目1番5号

TEL0852-22-3751 FAX0852-26-7756

[E-mail] shimakyu@shimanegk.com

[URL] <http://www.shimanegk.com/>