

# 学校給食会だより

第174号

平成27年1月16日



意気を合わせ、思いを込めて献立調理  
「残り時間はあと半分ねっ！」

## 目次

- |                                  |     |                       |     |
|----------------------------------|-----|-----------------------|-----|
| ●年頭のあいさつ                         | 2   | ●「おいしい給食研究会」の研修会      | 7   |
| ●日々、新たな気持ちを持って                   | 2・3 | ●フレッシュ対談「学校給食の仕事に就いて」 | 8・9 |
| ●安曇野市中学生議会に参加して                  | 3   | ●研修の努力と工夫を積み重ねて       | 9   |
| ●平成26年度学校給食に<br>地場産物を活用した献立コンクール | 4・5 | ●理事会・評議員会の開催          | 10  |
| ●人と人とのつながりを大切にした食育の実践            | 6   | ●加工賃協議会の開催・加工賃の決定     | 10  |

編集・発行 公益財団法人 長野県学校給食会

〒381-0103 長野市若穂川田3800-5 TEL 026-282-6080 FAX 026-282-6535 E-mail info@nagk.or.jp

<http://www.nagk.or.jp/>

# 年頭のあいさつ



公益財団法人長野県学校給食会

理事長 清水 有二

新年あけましておめでとございます。

長野県では、平均寿命男女ともに日本一を達成したことを基盤に健康寿命を一層延ばす県民運動として、「信州ACE(エース)プロジェクト」「Action」体を動かす、「Check」検診を受ける、「Eat」健康に食べる)をスタートさせました。

学校給食現場では、「毎日食べる給食は、生涯に亘る食に対する基本的な考え方を養う大切な機会である。給食が将来の食生活の教科書になるように…」との願いから創意豊かな様々な取り組みを行う中で「Eat」健康に食べる)について実践しています。食育を推進する基盤としての給食は、安全であることや必要な栄養量やバランスを満たしている等は必要条件です。しかし、それだけでは子どもたちに「給食は教科書」という意識をもたせることはできません。十分条件として、美味しいこと、バラエティーに富んでいること、地場産物の活用に工夫がなされていること等も大切な要素と考えます。そこで、栄養士の先生方には、一層アグレッシブに献立づくりや調理に立ち向かっていただきたいと思えます。

本年の「学校給食に地場産物を活用した献立コンクール」は、昨年度を大幅に上回る111チームの応募をいただきました。コンクールへの応募を通して、作った献立を他の方に評価していただくことで更に自己研鑽を深め、調理員の方々の技量や意欲が高まるよう促すことができます。こうした給食現場の継続した姿勢は、「美味しい給食の提供」として実り、食育の推進基盤を一層強固なものにしていくものと考えます。

諺に「病は口より入り、禍は口より出ず」というものがあります。私は、この諺から「健康は口から入り、幸せは口から出る」と考えてみました。長野県の健康寿命が一層延びる基盤には、学校給食が位置づいていることを忘れてはならない大きな期待を寄せています。

長野県学校給食会は、本年も積極的に「食育」を支えていくこと、物資の安全・安定供給、安価な価格で提供すること、地場産物の利用促進を図ること等を事業の柱として誠実に実践して参る所存であります。皆様の一層のご活躍とご健康を祈念申し上げて年頭のあいさついたします。

## 日々、 新たな気持ちを持って



公益財団法人

長野県学校給食会

飯田事務所長

新井 健一

飯田事務所長として2年目をむかえた昨年8月、住み慣れた事務所を離れて飯田市上郷から高森町へと移転しました。既存施設の骨組みやスペースを最大限に生かしながら、全面的な改装により、使いやすく物資の安全性を保てる環境が整ったことは大変ありがたいことと思っています。

8月6日、関係者の方々に大勢お集まりいただき、施設見学をしていただいたり竣工記念の祝賀会を催していただいたりしました。広々とした冷蔵庫、冷凍庫で温度管理などの設備面が充実しました。これまでに栄養士の皆さんにご心配をいただいたこともありました。これからは自信を持って安心・安全な物資の供給ができることは何よりの喜びでありますし、職員一同にとって大きな励みとなっております。

これからは当たり前のことではありますが、ご注文をいただいた食材を確実にお届けし、これまで以上に信頼していただくことで学校給食に寄与できる努力をしなければならぬと思っています。



# 安曇野市中学生議会に参加して



公益財団法人長野県学校給食会 理事  
安曇野市教育長  
橋渡 勝也

この度、須澤眞廣理事の後任として本会理事に就任いたしました。どうぞよろしくお願  
い申し上げます。

さて、安曇野市では、昨年11月24日に安曇野市中学生議会が開かれました。この議会は、中学生の若い目線による斬新な発想やアイデアを今後の協働のまちづくり推進に活かすために、企画したものです。市内7中学校から2年生男女2名ずつ計28人が、福祉、安全・安心、産業、教育、まちづくりの5グループに分かれて学習会を重ね、当日は、さながら本物の議会のように議場において議員として発言し、市長、副市長、教育長及び関係部長等が答弁を行うというものです。

Mさんは教育グループの一議員として、学校給食について質問に立ちました。「給食センターで給食をまとめてつくるのは費用の抑制や衛生管理がしやすいということを学んだ。センターの効率をさらに上げるには、自分たちが給食を残さず食べたり食器を綺麗に使ったりすることが大切だと思う。友だちと協力して心がけていきたい。」これに対して私は、「ご発言のことを実践していただくためには、給食を提供する側も、安全・安心でおいしい給食づくりを工夫する必要がある。今後も、地域食材の使用率の向上、季節感がある地域の伝統食の提供、また、栄養バランスのとれた給食の提供に心がけたい。」と答弁しました。

私はこの中学生議会に参加して、中学生の市政に対する関心の高さ、目のつけどころのよさに感心するとともに、どの生徒も要望だけではなく自分でできることを実行したいと発言していることに感動を覚えました。安曇野市の児童生徒たちのために、教育委員会としてできることを精一杯行いたいと気持ちを新たにしました出来事でした。



〒399-3101  
下伊那郡高森町山吹1646-7  
(高森第一工業団地)  
TEL 0265-48-6178  
FAX 0265-48-6179



竣工祝賀会



視察見学会

また長野県は広域県  
でありますので、南信  
地域で作られていたり  
食べられたりしている  
食材を他の地域の子ど  
もたちにも紹介し、物  
資を提供することがで  
きればと思っています。  
どうぞこれからも飯田  
事務所をよろしくお願  
いいたします。

# 物を活用した 献立コンクール

審査結果

審査を通過した10チームが第2次審査に臨みました。アツという間に「おいしく栄養バランスがとれた献立」を回も大いに期待ができる献立コンクールになりました。

## 自由献立部門

長野県産物を使用し、食育として教材化したもの

### 最優秀賞



東御市立 東部中学校

#### 受賞者・喜びの声

今回最優秀賞をいただけたのは、地域の方々、生徒や先生方等、多くの皆さんの支えがあったからこそだと心から感謝しております。

今後、さらに地場産物の活用に取り組み、生徒の目が輝く充実した給食を提供することや、日ごろからの食育の推進に力を注いでいきたいと思います。本当にありがとうございました。



#### 「感謝の気持ちを明日の力に」

栄養教諭 大星 充子

最優秀賞の発表で「東御市立…」という声を聞いた瞬間、驚きのため宮下さんと顔を見合わせてしまいました。まさか私たちがいただけるとは思ってもありませんでしたから…。

当日、緊張感が増す中で宮下さんが発した「大丈夫。私たちに頑張ろう。」という、一言。さすが百戦錬磨の調理主任さんだと思いました。それと同時に、おいしく充実した給食を提供する為には、調理員さんが確かな技術と意欲を持ち合わせているだけでなく、給食室を「明るく元気な雰囲気」にしてくれることも大切だと改めて感じさせられました。

### 優秀賞

富士見町立 富士見中学校



宮田村立 宮田小学校



山形村立 山形小学校



### 優良賞

筑北村立 坂北小学校



喬木村学校給食共同調理場



#### 参加者の声

- 私自身、夢にみてあこがれていた舞台に参加でき、栄養士と仲良く声をかけ合い励まされ、心を込めて作り上げた1時間でした。
- 他のチームの工夫点などを学ぶことができ、ありがたいと思うと同時に仲間のがんばる姿に良い刺激を受けました。



# 平成26年度 学校給食に地場産

## 課題献立部門

開発加工食品を使用し、食育として教材化したもの

11月23日(日)、応募者総数111チームの中から第1次  
どのチームも日頃鍛えた調理技術と噛み合った連携で  
完成しました。年々高い意識・技術力に磨きがかかり、次

### 優秀賞

飯山市中学校給食センター



### 優良賞

松本市東部学校給食センター



千曲市第2学校給食センター



## 最優秀賞



諏訪市立  
諏訪西中学校

受賞者・喜びの声

「子ども達に感謝」

栄養士 中山よし子

諏訪西中の給食は、季節に合わせて地元の旬の食材を活用することに努めています。今回、素敵な賞をいただきましたが、食材を提供して下さる協力的な生産者の皆さん、子ども達のことを思い手のかかることが多い地元食材を受け入れていただいている調理員さん、ゴーヤを育てた子ども達など、関係者全員の大きな喜びと励みになりました。

いつも給食は、子ども達の元気な挨拶に始まります。片づけの時は、子ども達から「おいしかったよ。また出して...。」「今日の給食、人生のなかで3本指にはいるぜ!」など、思い思いのユニークな感想が伝わってきます。一方、ゴーヤカレーの時には「先生ナイス」「ゴーヤ美味かった」と言う意見も多くありました。が、「ゴーヤの存在感が薄...!」「食感がなく?」などの感想もありました。大会当日はそれらの声を生かして、ゴーヤの緑と食感を残す工夫をしました。そうしたこともあっていただけの賞なので、これは子ども達がくれたプレゼントだと思っています。『西中生のみなさん、いつも元気な挨拶と感想をありがとう。これからも美味しい給食作りに頑張るからね。』

## 審査員 (敬称略)

コンクール



【審査委員長】

廣田 直子

(松本大学大学院健康科学研究科 教授)

【副審査委員長】

宮下 朋子

(長野県教育委員会保健厚生課長)



【審査員】 浅輪 佳代子 (長野県PTA連合会 理事)

太田 宏 (長野県小学校長会 松本市立開智小学校長)

久保田 益美 (長野県教育委員会保健厚生課学校給食係管理栄養士)

高橋 和子 (長野県学校保健会栄養教諭・学校栄養職員部会長)

舟田 寛子 (全国学校栄養士協議会 OB会理事)

塩野崎 道子 (長野県農村生活マスター協会)



\*献立コンクールの作品レシピは、「長野県産物を活用した献立レシピ集」(3月発刊)に掲載します。

# 人と人とのつながりを大切にした食育の実践

生坂村学校給食共同調理場 栄養教諭 石本 博子

## 研究の仮説 ～1年生～



生坂村は中信地域に位置し、豊かな自然に囲まれ、ぶどう栽培が盛んです。生坂村学校給食共同調理場は、村内の小・中学校を合わせた2校分の約160食の給食を作っています。所属校の小学校とは建物が隣接し、給食時間には栄養士も教室に入って給食を食べるなど、子どもの顔が見える調理場です。

今年4月、小学校では食育の研究部会が立ち上がりました。構成メンバーは小1と小2の担任、音楽家庭科専科、栄養教諭です。今年度の食育の重点学年を1年生とし、子どもたちの実態から左上の仮説を立てました。具体的な取組については、1年生の年間指導計画から食に関連する教育活動を拾い出し、左下のような活動を展開しました。



## ●食に携わる人との関わり

- ・給食室の紹介
- ・ごはん碗をきれいに返そう (特活・TT授業)

## ●栽培活動と調理

- ・じゃがいもの栽培
- ・収穫した作物の調理 (レシピの提案・彩りのアドバイス等)

## 具体的な取組

## 担任とTTで行った授業実践

ここで、調理員の先生方との関わりに焦点を当てた「食に携わる人との関わり」の取組を紹介いたします。

「ごはん粒のついたお碗を洗う活動を通して、給食を作ってくれる調理員の先生方の気持ちを子どもたちと考えました。授業の始めには、ごはん粒のついたお碗を「汚い」と言っていた子どもたちでしたが、実際にお碗を洗ってみて、調理員の先生方の気持ちに近づけたようでした。子どもたちからは、「お碗がピカピカだと、調理員の先生は嬉しくて泣いちゃう。」といった声がありました。また、「残さず食べてくれると嬉しい。」という調理員の先生の想いを知り、どうしたらお碗にごはん粒を残さず食べることができるのか考えました。また、自分たちで考えた作戦を家でも取り組みました。この授業を行ってから3ヶ月がたちますが、調理場に返ってくる1年生のお碗はピカピカです。この活動を通して、食事を作ってくれる人の気持ちに寄り添うことができたのではないかと思います。

また、学級の活動と並行して、学級通信、給食便り、試食会などを利用して、食育活動の内容や子どもたちの様子を保護者の方に伝えました。授業の後には家での取組を記録してもらいました。提出していただいた記録カードには、「たくさんの人の関わりがあつてごはんを食べることができたよ」と言っていて聞かされました。といった感想もありました。保護者の方の理解と声かけがあつて子どもたちの変化につながったのだと思います。

## 成果と課題

5月頃は食への関心が薄いような子どもたちでしたが、こうした活動を通して、今ではごはん碗に残るごはん粒が減り、興味を持って献立表を見るようになりました。「この野菜は何かな?」と給食中に話すようにもなりました。

今回の食育活動を通して分かったことは、先生方や家庭との連携が子どもたちの食育への関心を高めることに効果的であったということです。そのためにも、先生方と日々コミュニケーションを取り合い、家庭との連携のあり方を考えていく必要があると感じました。



# 「おいしい給食研究会」、県下4会場で研修会を開催

「おいしい給食研究会」が主催して、10月4日(土)の東信地区を皮切りに1月17日(土)の南信地区まで年4回の研修会が開催されました。参加者は熱心に調理の基本を学び、おいしさの原点を求め、会場全体は熱気で包まれました。

土曜日開催にもかかわらず“勉強しよう”という参加者の思いと意識の高さに感謝します。…栄養士にとって教科書や教材である「献立をたてる」ことは何より基本中の基本です。…栄養教諭の職務は、おいしい給食を作って“これが本物の味だよ!”と、そういうものを教科書として持って教壇に立つことです。それが出来ないと栄養教諭の資格はありません。

今、基本の底上げが必要です。例えば、おいしい給食を出せば、先生の方から「どこに授業を入れますか?」「特活はいつの何月がいいですか?」と、聞いてきてくれます。…食育に重点を置き、長野県の子どもたちの健康な体と心を育てて時代に送ってあげたい…。それには、“調理の基本をふまえる”“出汁のとり方がわかる”という基本が大事で、大量調理においても“崩していい基本”と“守らなければいけない基本”があります。そこを見分けられる栄養教諭になってほしいと願っています。…

この会の立ち上げは、「おいしい・魅力ある給食とは何か?」を求め続けてきたOBの皆さんの熱い思いとボランティアの力、長野県学校給食会の資金援助のおかげです。…基礎・基本を学ぶための会(基本に立ち返る)が皆さん一人一人の明日からの仕事に役立つことを切に願っています。

(市場祥子会長のあいさつより)

## 内 容

### ①調理の基本



- 【主食】 発芽玄米入りごはん
- 【主菜】さんまの甘露煮
- 【副菜】和風サラダ
- 【汁物】里芋のみそ汁
- 【果物】みかん
- 【小魚】
- 【牛乳】



「調味料を煮立てますが、今日は中ざら糖を使います。」「中ざら糖が全部溶けたら、さんまを入れます。」「煮ている、魚の皮が破れることがあるので、酢を軽く塗ると破けませんね。…」

調理実習の講師 舟田 寛子先生

### ②献立の教材化について



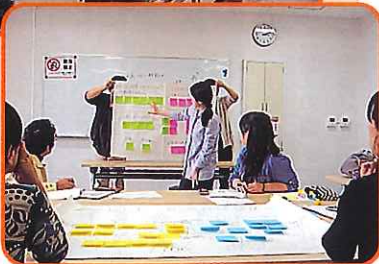
趣旨説明 市場 祥子先生



総論 横澤 はま先生

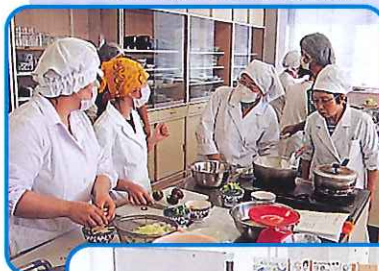
### 東信地区 10/4

〈会場〉東御市中央公民館



### 中信地区 10/18

〈会場〉松本市なんなん広場



### 北信地区 12/13

〈会場〉長野県短期大学



### 南信地区 1/17

〈会場〉駒ヶ根文化会館

### 参加者の声

- ◎日本人の基本は和食、その良さを伝えたいと改めて感じました。
- ◎参考になった「さんまの甘露煮」、酢の効用が大変勉強になりました。
- ◎ねらいを持った生きた献立教材のスキルを学ぶことができました。



伊那小学校  
奥あかね先生



飯田養護学校  
久保静香先生

今回は、本年度新規採用者として学校給食の仕事に就かれたお二人にお話を伺います。どうぞよろしくお願いたします。

はじめに、今の仕事に就こうと思ったきっかけについてお二人にお聞きします。

**●奥先生** 昔から料理を作ったり食べたりすることが好きだったので、食に関する仕事の栄養士に興味を持ちました。大学卒業後の進路を考えたとき、人と接する職場、特に子どもと関わることでできる学校で働きたいと考えて今の仕事を志しました。

そうですね。久保先生はどうですか？

**◆久保先生** 私は子どものころから給食がすごく好きで、毎日楽しみに学校に通ってました。栄養士になり、好きだった学校給食に関わりたと思うて今の仕事に就きました。

学校栄養職員の仕事は、毎月の献立づくりから日々の調理員さんたちとの調理業務、給食室の衛生管理、食材の発注と諸会計等、お一人で多岐にわたる業務を担っています。これまでのお勤めを通して、率直に今どんな感想をお持ちですか？

**●奥先生** 様々な業務を一人でこなさなければならぬので、朝出勤してから飛ぶように時間が過ぎ、気づけば外は真っ暗、という日々を過ごしています。行き詰まった時は、給食

室の先生方や周りの学校の栄養士の先生方が助けてくれるのですが、ありがたい

半面、申し訳ない気持ちでいっぱいになります。早くしつかりしなければいけないいなあと感じています。



供してもらい、おたより等で紹介しています。

**●奥先生** 単独校の強みを生かして、できるだけ加工品を使わず、手作りのものを提供できるように心がけています。私も給食室に入り、ハンバーグやコロッケ、デザート、の蒸しパンなどを、給食室の先生方と一緒に作っています。例年、節分の時期には太巻きを巻いたりもしているようです。毎月の献立表は子どもが興味を持てるよう、新メニューの日には献立メモの欄に「新メニューです！」と書いて献立名を工夫しています。

お一人から小・中学校時代の学校給食について思い出話をお聞きします。

**●奥先生** 一日の中で給食の時間が一番楽しみでした。欠席した友達のおかずをめぐるジャンケン大会には、必ず参加していたよな。真冬になると、牛乳の上の方が凍ってシャリシャリになっていたのが記憶に残っています。

**◆久保先生** 先ほどもお話ししたように、私は学校の給食がすごく好きで楽しみにしていました。給食で食べたお気に入りのメニューのレシピを調べて、家で母親に作ってもらったこともあります。でも、なかなか給食で食べた味が再現できなかったのを思い出します。今考えると、給食の味は調理員さんたちの長年の経験で成り立っているものだと実感しています。

学校栄養職員として、子どもたちにどんな力を身につけてほしいと考えていますか？

**◆久保先生** 子どもたちには、食に興味を持つ

てほしいと思っています。今は豊食の時代と言われる、食べ物の中であふれています。いつでもどこでも簡単に食べ物を手に入れられるようになった中で、食べ物に興味を持って何をどう食べたら良いか、自分で選択できる力を身につけてほしいと思っています。

**●奥先生** 洋食や中華など、外国の料理が普及して献立の幅が広がったのは良いのですが、和食を食べる機会が少しずつ減ってきているように思います。給食では、子どもたちが普段の食事で食べ慣れていないためか、煮物や魚料理の残菜が多くなりがちです。無形文化遺産にも選ばれた和食の素晴らしさや大切さを知ってもらえるように工夫したいと思っています。



日々子どもたちと接していて、うれしかったこと、元気をもらったことなどがありましたか？お話をください。

**◆久保先生** 子どもたちはとても素直なので、給食の感想などを率直に伝えてくれます。その反応を見ながら今日の給食はどうだったのかなと評価する時の参考にさせてもらっています。給食を一緒に食べながら「おい



しい」と言ってくれる子どもの笑顔が励み  
 になっています。私が仕事をしている事務室  
 を訪ねてきてくれる子どももおり、毎日元  
 気をもらっています。

●**興先生** やはり、子どもたちの「給食おいし  
 かったよーごちそうさまー」の声に勝る活力  
 剤はありません。思い通りの仕上がりになら  
 なくて落ち込んでみると、「今日はちょっと調  
 子が悪かっただけだね。今度はおいしく作っ  
 てね。」と励ましてくれたこともあります。子  
 どもたちと直接やり取りできる環境にいら  
 れるのはありがたいなあと感じた瞬間です。

これまでの経験を通して現在の自分の課  
 題について何か思っていることはあります  
 か？

◆**久保先生** 学校栄養職員としての仕事に追  
 われ、何事にも余裕を持っ  
 て取り組むことができてい  
 ません。そのため失敗も多  
 く、周りの方にも迷惑をか  
 けてしまっているのが、余裕  
 を持てるように先を見通し  
 て行動したいと思います。献  
 立についても勉強中なので、  
 子どもたちが楽しみにして  
 くれる給食を考えられると  
 いいです。



●**興先生** 久保先生と同じ  
 く、時間に追われてしまい、目の前の仕事だ  
 けで手いっぱいになってしまっています。もっと  
 視野を広げ、献立の研究や食指導の内容検  
 討など、子どもたちのために時間を使えるよ  
 うになっていきたいと考えています。

●**興先生** 今の仕事について、魅力、やりがい、をど  
 んなところを感じていますか？

●**興先生** 給食を取りに来る子どもたちのワ

クワクワした表情が、本当に大好きです。運搬  
 や配膳が上手にできるようになったり、苦手  
 なものも食べられるようになったりという、  
 子どもたちの小さな成長を間近で見してい  
 られるのもこの仕事の魅力だと思っています。

◆**久保先生** 自分が思い描いていた給食が形  
 となつて、子どもたちが笑顔で食べているの  
 を見ているときに、この仕事に就いてよかった  
 と心から思います。また、学校に栄養士は一  
 人しかいないので子どもたちがすぐに名前を  
 覚えてくれて、声をかけてくれることも嬉し  
 いです。

最後に聞きます。それぞれ、どんな学  
 校栄養職員(または栄養教諭)になりたい  
 と、今夢を描いていますか？

●**興先生** 子どもたちが食に対して興味や関  
 心を持つための手助けがで  
 きるような栄養職員になり  
 たいです。そして、子どもた  
 ちの心と体が元気になるよ  
 うな、おいしく、バランスのよ  
 い給食を提供できるように  
 努力していきたいと思いま  
 す。

◆**久保先生** 子どもたちから  
 親しみやすく、先生方から  
 は頼りにしてもらええる学校  
 栄養職員になりたいです。ま  
 た、おいしいだけでなく、栄養や見た目にも配  
 慮した給食を考え実現できる栄養士を目指  
 したいと思っています。

●**興先生** 今回は、フレッシュなお二人の先生にご登  
 場いただきました。しっかりとしたビジョンと  
 意欲を持ったお二人の益々のご活躍を期待  
 しています。本日は、お忙しい中をありがと  
 うございました。

# 研修の努力と工夫を積み重ねて

長野県栄養教諭学校栄養職員部会は、今年度も「地区研修会」を県下19ブロックで開催  
 しました。研修は、調理講習会をはじめ衛生管理研修会、食育の授業研究会等、多様な内容  
 でした。各ブロックではアイデアを出し合い、努力や工夫を積み重ねて日々の業務や指導につ  
 ながる研修を深めました。

- 指導教材の作成と伝え方
- 食育の模擬授業
- 食に関する指導の実践 etc.

**食育推進**

- 地場産物・牛乳等の素材を生かした調理実習

**給食管理 調理実習**

- 給食施設における衛生管理
- 集団調理における衛生管理
- 衛生管理講話 etc.

**衛生管理**

- 施設見学や食育フェアを通して理解を深め合う

**その他の研修**

# 学校給食の円滑な実施・食育推進の支援・健全な食生活の実現のために

公益財団法人として2年目の理事会・評議員会を開催しました。理事の改選、平成26年の経営状況と見込みの報告に続き、議事の審議をしていただきました。審議内容は、「旧飯田事務所の敷金の使途について」「平成27年度の事業計画案と収支予算案の承認について」等でした。各会においては、公益法人として求められる事業や経営改善について建設的かつ活発なご意見をいただき、本会の進む方向について貴重な示唆をいただくことができました。



〈第2回理事会〉10/28 於:本会研修室



〈第2回評議員会〉11/17 於:本会会議室

## 平成27年度学校給食用小麦粉製品・米飯の加工賃が決定しました!!

### ■パンの加工賃

区分	規格(g)	30	40	50	60	70	80	90	100	110
加工賃		26.77	26.77	28.06	29.26	29.26	29.26	29.53	29.53	29.53
副資材代		0.73	0.98	1.22	1.46	1.71	1.95	2.20	2.44	2.68
計		27.50	27.75	29.28	30.72	30.97	31.21	31.73	31.97	32.21

### ■2個取りパンの加工賃(2個を1食とするときの小型パンの加工賃)

区分	規格(g)	20	25	30	35	40	45
加工賃		21.56	21.56	21.56	21.56	24.15	24.15
副資材代		0.49	0.61	0.73	0.85	0.98	1.10
計		22.05	22.17	22.29	22.41	25.13	25.25

注)副資材代は砂糖(200円/1kg)及びショートニング(240円/1kg)で混入率は小麦粉重量に対して砂糖5%、ショートニング6%である。

### ■米粉パンの加工賃(コッペパン)

区分	規格(g)	30	40	50	60	70	80	90	100	110
加工賃		33.44	33.44	34.73	35.93	35.93	35.93	36.20	36.20	36.20
副資材代		0.30	0.40	0.50	0.60	0.70	0.80	0.90	1.00	1.10
計		33.74	33.84	35.23	36.53	36.63	36.73	37.10	37.20	37.30

### ■米粉パンの加工賃(丸パン・結びパン)

区分	規格(g)	30	40	50	60	70	80	90	100	110
加工賃		35.44	35.44	36.73	37.93	37.93	37.93	38.20	38.20	38.20
副資材代		0.30	0.40	0.50	0.60	0.70	0.80	0.90	1.00	1.10
計		35.74	35.84	37.23	38.53	38.63	38.73	39.10	39.20	39.30

注)副資材代は砂糖(200円/1kg)で混入率は小麦粉重量に対して砂糖5%である。

### ■ソフトスパゲッティ式めんの加工賃

小麦粉重量(g)	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120
加工賃	25.25	25.25	25.25	28.44	28.44	28.44	28.44	28.44	30.21	30.21	30.21	32.04	32.04	32.04	32.04

### ■米飯の加工賃

食缶方式

規格	精米100g以下のもの	精米101g以上のもの
加工賃	27.56	28.05

一食方式

加工賃	37.28
-----	-------

(単位:円 税別)

### ■特別輸送費 加工工場から学校までの距離が片道4kmを超える場合の1km当りの基準運賃(税別)

○パン…202円 ○ソフトスパゲッティ式めん…202円 ○米飯…294円

注2 ○平成27年4月より学校給食用パンの規格が変更となり、重量が従来の5g単位から10g単位になります。  
○減塩パンのことについて現在検討しています。減塩する場合は、パンの成分配合比率も変更になります。

**安心安全をお届けします**

注1 学校給食用の米・小麦粉については、安全性検査を年1回実施しています。  
○SNPs定量法によるDNA鑑定  
○原子吸光度法によるカドミウム分析試験  
○231残留農薬一斉分析 他



〈加工賃協議会〉11/27 於:ホテル信濃路