

# やまなし 学校給食だより

2026.2



(山梨県学校給食大会・・・関連記事4ページ)

## 目次

ウエルシュ菌食中毒について	2
令和7年度栄養教諭・学校栄養職員等研修会	3
山梨県学校給食従事者衛生管理研修会	3
学校給食関係者研修会(食育関連の研修会)	3
山梨県学校給食基本物資委託加工施設選定委員会	4
山梨県学校給食大会	4
全国郷土料理 次世代に伝えたい大切な味(福岡県)	5
食材紹介	5
貸出器材の紹介(デジタル塩分計)	6
information	6
編集後期	6



# ウエルシュ菌食中毒について

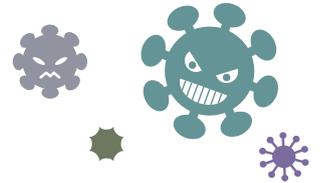
ウエルシュ菌は、ヒトや動物の大腸内常在菌で、下水、河川、土壌等、自然界にも広く存在しています。食中毒の原因となるウエルシュ菌は、100℃で1～6時間の加熱にも耐える熱に強い芽胞を作り、大鍋・大釜での加熱調理の際でもなかなか死滅しません。また、ウエルシュ菌は、酸素がない、もしくはとても少ない状況で増殖する菌で、加熱調理により他の細菌が死滅し、且つ、空気が抜けた状態の大鍋・大釜の中は、増殖に適した環境となります。そして、作り置き等で増殖に適した温度帯(12～50℃、至適温度:43～45℃)に長く置かれると、食品中で発芽(芽胞から再び増殖できる栄養型となること)し、急速に増殖します。

ウエルシュ菌食中毒は、大規模発生となることが多いことから、大量調理の際の温度管理を十分に行う必要があります。

## 【ウエルシュ菌食中毒の症状】

潜伏期間6～18時間(平均10時間)の後、腹痛や下痢等の症状を起こします。発熱や嘔吐はほとんどみられません。多くの場合、発症後1～2日で回復するとされていますが、基礎疾患のある方や子供、高齢者の方は重症化することがあります。

## 【ウエルシュ菌食中毒の予防方法4つ】



### (1)「喫食までの時間を短くする」

加熱調理したものは喫食までの時間をなるべく短くする工夫をしましょう。

### (2)「加熱調理後に速やかに10℃以下に冷却するか、55℃以上で保管する」

耐熱性のウエルシュ菌は芽胞を形成して生き残り、加熱調理後50℃程度にまで下がると芽胞が発芽を始め、43～45℃になると最もよく増殖するため、20℃から50℃の温度域を速やかに通過させ、10℃以下に冷却することが望めます。また、冷却できない場合には55℃以上で保管しましょう。これにより菌の増殖を抑制できます。

### (3)「よく混ぜながら調理する」

よくかき混ぜながら調理を行うことで満遍なく熱をいきわたらせ、確実に栄養型の菌をやっつけましょう。

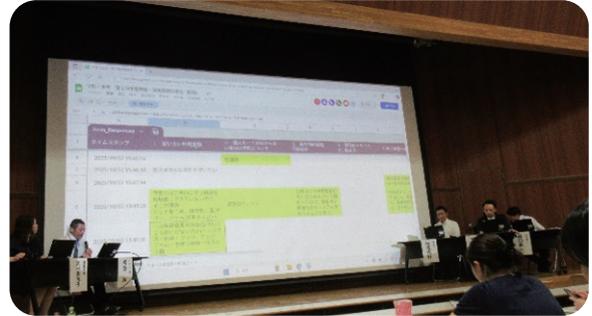
### (4)「調理後の食材は小分けにして保存する」

底の浅い容器に小分けにすることで中心部まで素早く冷却できます。そのまま冷蔵庫など、低温で管理された場所で保管しましょう。

ウエルシュ菌は自然界に広く存在しているため、ウエルシュ菌の食材の汚染を防ぐことは難しく、加熱により芽胞を形成したウエルシュ菌を死滅させることも難しいため、“**いかに菌の増殖を抑制するか**”が重要なポイントとなります。

## 令和7年度 栄養教諭・学校栄養職員等研修会

令和7年10月2日に山梨県総合教育センターにて、令和7年度栄養教諭・学校栄養職員等研修会が行われました。給食会はパネラーとしてお招きしていただき職員2名が出席させていただきました。栄養教諭2名による地場産物活用状況の実践発表がありました。地場産物の活用につきましては、給食会ができること、給食会にしかできないことを考えていきたいと思いました。



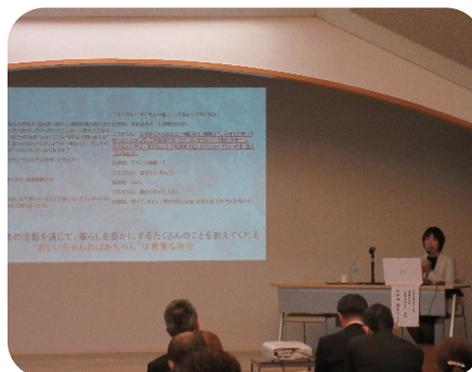
## 令和7年度 山梨県学校給食従事者衛生管理研修会

令和7年10月25日に笛吹市スコレーセンターにて、令和7年度山梨県学校給食従事者衛生管理研修会が行われました。講師に山梨県食品衛生協会 上島隆太郎先生をお招きし「調理時における食中毒予防のための衛生管理」をテーマに研修会を行いました。200名の方が参加され、皆、真剣な眼差しで講義を聴いていました。初心に立ち返り学校給食での食中毒を防いでいただきたいと思います。



## 令和7年度 山梨県学校給食関係者研修会

令和7年11月6日、山梨市民会館にて、令和7年度山梨県学校給食関係者研修会が行われました。京都光華女子大学 健康科学部健康栄養学科の和井田結佳子先生をお招きし「子供の学びを広げる学校給食」と題してご講話を頂きました。その後「食育の推進と学校給食の充実に向けて」をテーマにグループ討議を行い活発な意見交換がされておりました。とても有意義な研修会になったのではないかと思います。



## 令和7年度

# 山梨県学校給食基本物資委託加工施設選定委員会

令和7年12月11日に、山梨県学校給食会にて、令和7年度山梨県学校給食基本物資委託加工施設選定委員会が行われました。この委員会は基本的には2年に一度行われ、令和8年度9年度に向けて、パン委託工場を選定する重要な委員会となります。山梨県教育庁保健体育課から1名、山梨県公立学校食育推進研究会会長、山梨県公立学校食育推進研究会栄養士部会長、山梨県学校給食会評議員1名、検査委託会社職員1名、山梨県学校給食会2名の計7名で行われました。選考の結果、継続申請があった委託パン工場7社は、引き続き承認されました。

## 令和7年度

# 山梨県学校給食大会

令和7年12月25日に桃源文化会館大ホールにて、令和7年度山梨県学校給食大会が行われました。学校給食功労者受賞者11名の方が山梨県教育長表彰を受賞されました。また、8月5日に茨城県水戸市にて行われました「第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会」にて文部科学大臣表彰を受賞されました甲府市立大里小学校の栄養教諭 今村久美子先生の「学校給食表彰」御披露目がありました。受賞された皆様、誠におめでとうございます。



佐々木邦彦  
教育次長



文部科学大臣表彰の  
御披露目



功労者表彰



記念講演

## 令和7年度

# 山梨県学校給食功労者受賞者 (順不同・敬称略)

高尾 順子	(栄養教諭)	笛吹市立御坂西小学校
河西 和美	(栄養教諭)	南部町立富沢小学校
深澤 広美	(調理員)	南アルプス市立南部学校給食センター
加藤 たか子	(調理員)	甲斐市立竜王小学校
大塩 美代子	(調理員)	富士川町学校給食センター
佐藤 美香	(調理員)	富士川町学校給食センター
望月 多津巳	(調理員)	富士川町学校給食センター
澤登 ゆかり	(調理員)	昭和町学校給食センター
田中 いづる	(調理員)	昭和町学校給食センター
岡部 智子	(調理員)	丹波山村学校給食センター
雨宮 満寿美	(調理員)	県立かえで支援学校

# がめ煮(がめに)

出典：農林水産省「うちの郷土料理」

主な伝承地域：福岡県全域  
【歴史・由来・関連行事】

「がめ煮」は福岡県の代表的な郷土料理で、博多の方言「がめくりこむ」（寄せ集めるの意味）が名前の由来とされている。また、豊臣秀吉のおこした文禄の役の時、朝鮮に出兵した兵士が当時「どぶがめ」と呼ばれていたスッポンと、ありあわせの材料を煮込んで食べたのがはじまりで、そこから「がめ煮」と名付けられたという説も伝わっている。今では、スッポンではなく鶏肉を使うのが一般的で、「がめ煮」は正月料理や精進料理としてもつくられる一品で、地元では欠かせない味となっている。全国調査で福岡市の鶏肉とごぼうの消費



量が多いのは「がめ煮」に使うことが影響しているといわれるほどだ。「がめ煮」は、全国的には「筑前煮」とも呼ばれているが、筑前煮は、骨なしの鶏肉も使われるのに対し、がめ煮は骨つきの鶏肉が使われることがある。

## 材料（4人分～5人分）

- ・鶏もも肉…250～300g
- ・じゃがいも(または里芋) 300g
- ・人参…80g
- ・たけのこ…100g
- ・干しいたけ…10g(3～4枚)
- ・いんげん…20g
- ・こんにゃく…100g

### 【調味料】

- ・だし汁…400ml(2カップ)
- ・醤油…25～30ml
- ・塩…4～5g
- ・みりん…30ml
- ・砂糖…20～30g
- ・油…大さじ1～2
- ・針しょうが…15g

## 作り方

- 1 鶏肉は一口大に切る。
- 2 じゃがいも、人参は乱切りにする。
- 3 たけのこ、こんにゃくも2と同様に切り、軽くゆでておく。こんにゃくは手綱切り、または、かのご切りにする。
- 4 しいたけはもどして半分にする。いんげんは塩ゆでて4～5cm位の長さの切っておく。
- 5 鍋に油を熱し、鶏肉を軽く炒め、2、3としいたけを入れてさらに炒め、だし汁と調味料を加え、野菜に火が通るまで煮る。
- 6 5にいんげんを加えて器に盛り、針しょうがを天盛りする。または各種取り合わせて串にさしても良い。

給食会取扱物資に「乾燥しいたけ」「たけのこ水煮」がございますので、ぜひご利用ください。

## 食材紹介



リニューアル



特価販売中



特価販売中

### ヨーグルトレーズン

一袋で一日分の鉄分(6.5mg)・葉酸(240μg)を摂取できます。※1日分の鉄分・葉酸の必要量は、性別・年齢などで異なります。(9g×25袋) 季節限定販売になります。

### 白身魚フリッター

衣に「オキアミ」と「アオサ」が練り込まれているので、天然の旨味を味わえます！手付けで揚げているので、ふわふわの衣がしっかりついている美味しい逸品です。

### 子持ちししゃもフリッター

衣に「オキアミ」と「アオサ」が練り込まれているので、天然の旨味を味わえます！手付けで揚げているので、ふわふわの衣がしっかりついている美味しい逸品です。

価格等につきましては、給食会までお問い合わせください。

## 貸出器材の紹介

# デジタル塩分計

塩分濃度計を使うメリットは、液体から固形物までの塩分を計測でき、塩分のとりすぎを防止できます。伝統的な我が国の調味料(味噌や醤油など)には、多くの塩分が含まれております。知らず知らずのうちに塩分を摂取しすぎていることもあります。塩分の過剰な摂取は生活習慣病につながる恐れがあるため、塩分濃度計で計測して減塩商品に変更したり、量を少なくするなどの対処が可能となります。



貸出申込書にてレンタル申請願います。申込書は当会HPからダウンロードできます。

## information

- パンに使用しています小麦粉ですが、令和7年産も県産小麦の収穫量が少なかったことから、令和8年度も引き続き県産小麦10%・国産小麦10%・輸入小麦80%の割合で提供させていただきますのでご承知おきください。
- 令和7年産のお米ですが、県産米を今年度も十分な量を調達できなかった場合は、4月以降不足分は県外産米が投入されますのでご承知おきください。
- 令和8年度「事務説明会・新規物資展示会」は4月14日火曜日午後に予定されております。関係者には、詳細が決まりましたら改めて通知いたします。
- 今年も夏休みに親子食育料理教室の開催を予定しております。詳細が決まりましたら当会のホームページにて告知しますので、チェックしてみてください。
- 長年にわたり、学校給食用のパンを供給していただいていたおりました、甲府市の丸味製パン株式会社が、令和8年3月末をもって廃業されることになりました。

## 編集後記

本号発行に際しましては、お忙しい中ご寄稿、ご協力いただいた皆様には御礼申し上げます。前項でお知らせしたとおり、長年学校給食用のパンを提供していただきました、甲府市の丸味製パン(株)が大変残念ではありますが、3月末をもって廃業されることになりました。長年にわたり、安全で安心できる美味しいパンを提供していただき誠にありがとうございました。給食会一同、感謝申し上げます。



給食会HPへ  
◀◀アクセス



山梨県学校給食会

検索



## やまなし学校給食だより 2026.2

■発行・編集■

公益財団法人 山梨県学校給食会  
〒400-0069 甲府市中村町6番6号  
TEL 055-226-7778 FAX055-228-2566  
E-mail : ygk@yamanashi-gk.com  
URL : http://www.yamanashi-gk.com

■印刷■

株式会社 オズプリンティング  
TEL 055-235-6010 FAX 055-232-4098