

やまなし 学校給食だより

2025.2



令和6年度山梨県学校給食大会

(山梨県学校給食大会・・・関連記事4ページ)

目次

ノロウイルスについて	2
基本物資委託加工施設衛生立入検査	3
学校給食関係者研修会(食物アレルギー研修会)	3
山梨県学校給食従事者衛生管理研修会	3
山梨県PTA大会	4
山梨県学校給食用牛乳供給推進会議	4
山梨県学校給食大会	4
大月市産玉ねぎビューレ	5
全国郷土料理 次世代に伝えたい大切な味	5
おすすめのDVD	6
information	6
編集後記	6



ノロウイルスについて

ノロウイルスは秋から春にかけて流行する感染性胃腸炎の1つであるとともに、食中毒を引き起こしやすいことでも知られています。

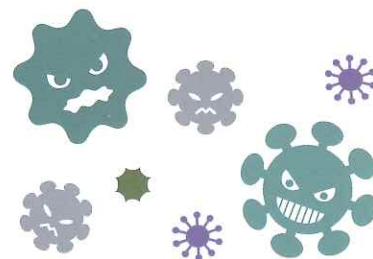
通常は特別な治療を必要とせず数日で自然に回復しますが、体の弱い乳幼児や高齢者が感染すると度重なる嘔吐や下痢によって脱水状態に陥ることもあるので注意が必要です。

ノロウイルスの主な感染経路は経口感染ですが、ウイルスが付着した物品や飲食物、感染者の吐物や便などを介して感染します。そのため、適切な感染対策を講じれば感染を大幅に防ぐことができますが、ノロウイルスは感染力が非常に強く、ごく少量のウイルスが体内に侵入しただけで感染するため注意が必要です。

カキなどの二枚貝が原因による感染も見られますが、食品取扱者から二次汚染を受けた食品が原因による感染が多数を占めています。ノロウイルス食中毒の調査時、食品から直接ウイルスを検出することは難しく、食中毒事例のうちでも約7割では原因食品が特定できていません。ウイルスに感染した食品取扱者を介して食品が汚染されそれが原因となっているケースが多いことが、原因食品が特定できない要因となっています。

学校給食で発生の多い食中毒原因物質(平成16～令和5年度)件数

ノロウイルス	41件
ヒスタミン	12件
サルモネラ属菌	3件
ウエルシュ菌	3件



ウイルス性食中毒予防の4原則が感染を防ぐためには有効になります。

- ① ウイルスを調理場内に「持ち込まない」
- ② 食べ物や調理器具にウイルスを「ひろげない」
- ③ 食べ物にウイルスを「つけない」
- ④ 付着してしまったウイルスを加熱して「やっつける」



食中毒予防の基本に立ち返り、健康管理、手洗い、消毒を確実に行いましょう。

基本物資委託加工施設衛生立ち入り検査

令和6年10月4日、11月1日の2日間に分けて、基本物資(パン工場)委託加工施設4社(安都玉製パン、不二製パン、KO堂、丸味製パン)に対し衛生立ち入り検査を行いました。(残りの4社は7年度実施予定)山梨県教育庁 保健体育課 保健給食担当、井澤副主査指示のもと、(株)ジャパンメディカルにて各社10箇所のスタンプ検査を行いました。結果は、問題ありませんでした。また、井澤副主査による工程巡回チェックが行われ、前回の指摘事項改善状況の確認や、衛生的指導、衛生環境を保つためのアドバイスを受けました。



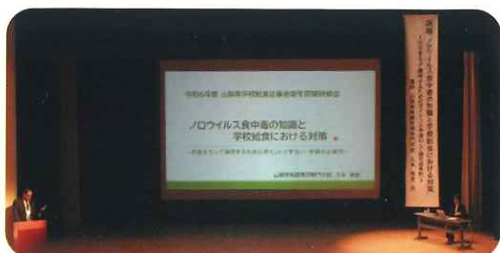
令和6年度 山梨県学校給食関係者研修会

令和6年11月8日、山梨県立男女共同参画推進センターにて、令和6年度山梨県学校給食関係者研修会が行われました。公益財団法人山梨厚生病院小児科診療部 池田 久剛 先生をお招きし「食物アレルギーの理解と対応」～最新の話題も含めて～と題して、研修会が行われました。事例発表、意見交換、指導・助言をいただくお時間を多く取っていただき、とても有意義な研修会になりました。



令和6年度 山梨県学校給食従事者衛生管理研修会

令和6年11月16日に甲斐市双葉ふれあい文化館にて、令和6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。161名が参加され、講師に山梨秀峰調理師専門学校 久本美亜先生をお招きし「ノロウイルス食中毒の知識と学校給食における対策～自信をもって調理するためのポイントと手洗い・手袋の必要性～」をテーマに研修会が行われました。作業工程別手袋の有無を参加者全員で考え答え合わせを行いました。今の季節、ノロウイルスの流行が懸念されます。初心に立ち返り流行を防いでいただきたいと思います。



第11回山梨県PTA大会

令和6年12月14日に、東京エレクトロン荏崎文化ホールにて第11回山梨県PTA大会が行われました。今回は、「おいしい給食・楽しい給食・持続可能な給食を」メインテーマに開催されました。給食会も後援させていただき大会に参加させていただきました。給食会の役割を紹介するチラシ配りやパネル展示、年代別給食レプリカの展示、当会オリジナル商品の「県産ぶどうゼリー」と「県産梅ジャムゼリー」の配布を行いました。県内全域から多くの方の来場があり、給食会のことをたくさんの方に知っていただく良い機会となりました。



令和6年度 山梨県学校給食用牛乳供給推進会議

令和6年12月17日に、山梨県立男女共同参画推進センターにて、令和6年度山梨県学校給食用牛乳供給推進会議が行われました。令和6年度山梨県学校給食用牛乳供給推進事業の概要について、山梨県農政畜産課より事業の概要についての説明がありました。

山梨県教育庁保健体育課より令和7年度の学乳事業参加状況についての報告がありました。牛乳メーカー二社の担当者を交えて諸課題等についての情報交換を行い、情報を共有することができました。



令和6年度 山梨県学校給食大会

令和6年12月26日に桃源文化会館大ホールにて、令和6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10名の方が山梨県教育委員会 降旗教育長より表彰を受けました。おめでとうございます。



降旗友宏 教育長



功労者表彰



記念講演

● 令和6年度学校給食功労者(順不同・敬称略)

小林 知佐子 (栄養教諭)	甲府市立貫川小学校	宇佐美 美紀 (主任調理員)	笛吹市立石和中学校
雨宮 禎子 (栄養教諭)	甲斐市立敷島中学校	山本 悦子 (主任調理員)	笛吹市立境川小学校
小林 辰子 (調理員)	南アルプス市立北部学校給食センター	宮下 澄江 (調理員)	西桂町学校給食共同調理場
木村 たつ江 (調理員)	甲斐市立竜王小学校	大森 浩美 (調理員)	忍野村学校給食共同調理場
三神 幸子 (調理員)	昭和町立学校給食センター	岡崎 美和 (調理員)	忍野村学校給食共同調理場

大月市産玉ねぎピューレの紹介

大月市産玉ねぎの秘密

おいしさの秘密は生育環境にあります。大月市は日夜の寒暖差が大きく、風が良好に吹き抜け、また、日照時間が長くなる山中腹の環境は、太陽の光を豊富に受けることができます。更に、土地の南傾斜により、雨が降っても水が流れやすく、根腐れのリスクが低く、甘味とみずみずしさを持った良質な玉ねぎが育ちます。

大月市では遊休農地の解消を目的に 2016 年～玉ねぎ生産者を募集し、年々収穫量を伸ばしています。

学校給食で使いやすくするため、大月市産玉ねぎをピューレ(冷凍)にしました。地産地消、地域の農業を考えるきっかけにご活用ください。

※季節限定商品になります。在庫は給食会にお問い合わせください。

【四方津学校給食共同調理場】

大月たまねぎピューレを使ったポークジンジャー

材料 1 人分

①	炒め油	0.5 g
	おろしにんにく	0.5 g
	おろししょうが	0.5 g
	豚こま肉	50.0 g
	赤ワイン	3.0 g
	玉葱	20.0 g
	大月市産たまねぎのピューレ	20.0 g
②	三温糖	2.5 g
	本みりん	3.5 g
	こいくちしょうゆ	2.5 g
	甲州田舎みそ	1.8 g
	すりおろしりんご	5.0 g

※一枚切れの豚肉で作ったのですが、豚肉の脂が固まってしまふ恐れがあり、小間肉＋玉ねぎスライスで作っています



作り方

- ①油で、にんにく・しょうがを炒め、豚こま肉、赤ワイン、玉ねぎスライスを炒める。
- ②火が通ったら、調味料を加えて、味を調える。

全国郷土料理 次世代に伝えたい大切な味

せんべい汁(せんべいじる)

材料 4 人分

せんべい	8 枚
鶏むね肉	200g
糸こんにゃく	160g
ねぎ	1と 1/2 本
鶏もも肉	200g
板麩	10g
ごぼう	1/2 本
凍み豆腐	1 枚
人参	中 1/2 本

【調味料 A】

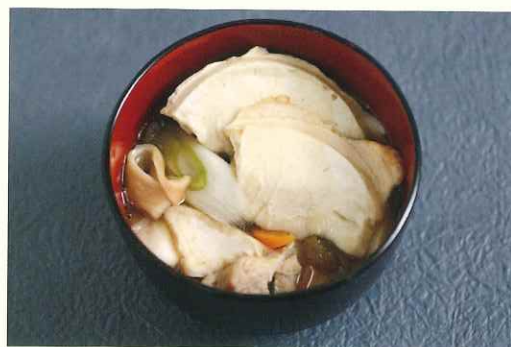
酒	40ml
塩	少々
醤油	80ml
白味噌	20g

主な伝承地域

青森県八戸市

作り方

- ①肉を表面の色が変わるまで焼く。
- ②お湯2Lに1とごぼうを入れ、弱火で煮る。
- ③②に糸こんにゃくを入れたら強火にして表面のアクをとる。(このとき、油を取らないようにする。)
- ④③に凍み豆腐と人参を入れてさらに煮る。
- ⑤板麩を加え、材料にすべて火が通ったら、調味料Aを入れ味をととのえる。
- ⑥最後にねぎを放ちせんべいを食べる分だけ入れる。
- ⑦※あらかじめ、鶏肉は一口大のぶつ切りにしておく、ごぼう、人参はささがき、糸こんにゃくは3～4cmの長さ切りにしておく、ねぎはななめ切り、凍み豆腐はもどして短冊切り、板麩はもどして一口大に切っておく。
- ※しめじなどのきのこ類をお好みで加える



出典:「うちの郷土料理」(農林水産省)

令和6年度の給食会新規取扱物資にせんべい汁用「業務用かやきせんべい」がございますので、ぜひご利用ください。

この季節！！おすすめのDVD

● 汚染防止！ノロウイルス対策（約15分×2）

● 手洗いから健康管理まで！毎日の個人衛生（約21分）



★レンタルご希望でしたら、規定の申請書に必要事項をご記入していただき給食会に申請してください。

information

○令和6年産の新米価格ですが、皆様もご存じの通り大幅な値上がりとなりました。当会でも農協からの玄米仕入れ価格が大幅値上げとなりました。当会が責任をもって供給しています給食センターや学校に置かれましては、今期3月分までは値上げ分を当会が負担し価格を据え置きで供給することに決定しました。当会は、できる限り物資価格も安定的に供給することが使命と考え日々活動しております。

○パンに使用しています小麦粉ですが、現在は県産小麦20%、輸入小麦80%の小麦粉でパンを製造し提供していますが、令和6年産の県産小麦の一部が病害により出荷できなくなりました。そのことにより、令和7年産の収穫まで県産小麦割合20%の継続が困難となりました。つきましては、令和7年4月分から以下の割合になりますのでお知らせいたします。

県産小麦10%・国産小麦10%・輸入小麦80%

小麦粉の在庫により切り替えは前後いたしますのでご承知おきください。

○令和7年度「事務説明会・新規物資展示会」は4月15日火曜日午後に予定されております。場所等詳細が決まりましたら改めて通知いたします。

編集後記

本号発行に際しましては、お忙しい中御寄稿、ご協力いただいた皆様には御礼申し上げます。

センターや学校での食に関するユニークな取り組みがございました、ぜひ当会にお知らせください。本紙にて紹介させていただきたいと思います。よろしくお願いいたします。



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 2025.2

■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