学校給食会だより

第22号
2022年10月



学校給食の献立（年代別）

▲1950年（昭和25年）

- コッペパン　●マーガリン
- ミルク（脱脂粉乳）
- ポタージュスープ
- コロッケ
- せんキャベツ



1952年（昭和27年）▶

- コッペパン　●ジャム
- ミルク（脱脂粉乳）
- 鯨肉の竜田揚げ
- せんキャベツ

目 次 Contents

1-3　行事紹介
「学校給食用パン・炊飯委託加工工場衛生管理講習会」
「令和4年度 第1回学校給食用パン品質審査会」
「学校給食新任栄養職員研修会」

3-5　特集
「とちぎ学校給食フェア2022」

6-10　冷凍食品取扱品目一覧

11　ホームページ リニューアル

編集発行
公益財団法人 栃木県学校給食会
〒321−0113　宇都宮市砂田町649番地
TEL.028-656-6511（代）
URL.http://www.tgk.or.jp

October 2022 Tochigiken Gakko Kyushoku Kai

行事紹介

学校給食用パン・炊飯委託加工工場衛生管理講習会

令和４年４月５日に学校給食用パン・炊飯委託加工工場衛生管理講習会を当会会議室で、県内16のパン及び炊飯工場から30名の参加者を対象に実施いたしました。

まず、当会黒川理事長より「近年コロナ禍の中、休業等により製造者として不安な状況ではあるが、県内の児童生徒に安全・安心な学校給食を供給することが使命であり日々の衛生管理の徹底を改めてお願いしたい」とあいさつがありました。

衛生管理講習会では東京サラヤ（株）食品衛生インストラクターより前年度各工場におこなった衛生立ち入り検査の報告や感染症対策のポイントについての説明があり、あらためて今年度も工場内の衛生管理を重視し、おいしい学校給食のパン・米飯の提供に努めていくよう確認をいたしました。

また、今回優良パン工場の表彰については、コロナ禍の影響でパン品質審査会が開催された令和２年度第２回と令和３年度第１回・２回の成績ですべて優の評価を受けた４工場に決定し表彰式をおこないました。（次頁写真表彰者のとおり）



学校給食会　黒川 浩 理事長



東京サラヤ㈱　サニテーション事業本部　北関東支店
感染予防・食品衛生サポート部
食品衛生インストラクター　江口 香葉子様

令和2・3年度 学校給食用パン品質審査会成績表

◇　評価　◇

優…特に優れる（80.0点以上）　良……優れる（75.0～79.9点）
可…普通（70.0～74.9点）　不可…劣る（69.9点以下）

◇　パンの種類　◇

1…食パン　2…コッペパン　3…特殊パン

番号	パン工場名	代表者名	令和2年度 第2回目			令和3年度 第1回目			令和3年度 第2回目		
			種類	点数	評価	種類	点数	評価	種類	点数	評価
1	㈲文明軒	黒川　和秀	2	80.9	優	3	78.8	良	1	80.2	優
2	㈲滝乃金田屋	金田　　淳	1	79.5	良	3	80.2	優	3	78.4	良
3	せいげつどう	石塚　　章	1	80.2	優	3	80.8	優	3	82.0	優
4	㈱鹿沼市学校給食パン工房	若林　敬志	3	81.9	優	3	79.8	良	3	80.0	優
5	大沢屋製菓㈲	内田　健二	2	79.2	良	3	82.2	優	2	82.3	優
6	松屋製菓本店	池田　晴充	2	80.6	優	1	80.8	優	3	81.3	優
7	㈱オオタヤ	芝野　眞也	1	81.4	優	2	82.4	優	3	81.8	優
8	㈲カマヤ	木塚　淳一	2	78.0	良	2	79.2	良	3	77.8	良
9	上原パン店	上原　　弘	1	77.8	良	2	79.4	良	2	79.0	良
10	那須学校給食パン工場	鈴木　裕之	3	80.8	優	3	81.9	優	3	80.0	優
11	佐野市学校給食㈿	藤波　一博	1	79.1	良	3	78.8	良	2	80.3	優
12	福地製パン㈲	福地伸二郎	2	79.7	良	2	80.0	優	3	80.6	優
13	足利市学校給食㈿パン工場	福地伸二郎	3	78.5	良	2	78.8	良	3	80.0	優

※令和2年度第1回と第3回、令和3年度第3回は新型コロナウイルス感染防止のため審査会中止。



松屋製菓本店　　㈱オオタヤ　　那須学校給食パン工場　　せいげつどう

栃木県学校給食会　黒川理事長　　栃木県学校給食パン協同組合　芝野(前)理事長

令和4年度 第1回学校給食用パン品質審査会

令和４年度第１回学校給食用パン品質審査会が６月17日（金）に開催されました。今年度もコロナ感染禍、オブザーバー（学校関係者）の出席はなく、審査員４名による審査がおこなわれました。

審査員からは、全体的に「優」の評価を獲得したパンが多くみられ、各業者日頃からの製造技術向上に取り組んでいる成果が感じられた。また、原料小麦粉に県産ゆめかおりを使用したパンも幾つか出品されており出来上がりもよかった。とのご意見をいただきました。

※ 審査結果については下記表のとおり

審査結果一覧表

◇　評価　◇

優 … 特に優れる（80.0点以上）　　良 …… 優れる（75.0～79.9点）

可 … 普通（70.0～74.9点）　　不可 … 劣る（69.9点以下）

番号	パン工場名	代表者名	種類	点数	評価
1	㈲文明軒	黒川　和秀	食パン	79.5	良
2	㈲滝乃金田屋	金田　　淳	コッペパン	81.3	優
3	せいげつどう	石塚　　章	食パン	81.4	優
4	㈱鹿沼市学校給食パン工房	若林　敬志	食パン	80.8	優
5	大沢屋製菓㈲	内田　健二	コッペパン	82.5	優
6	松屋製菓本店	池田　晴充	食パン	81.0	優
7	㈱オオタヤ	芝野　眞也	コッペパン	81.7	優
8	㈲カマヤ	木塚　淳一	特殊パン	79.0	良
9	上原パン店	上原　　弘	コッペパン	79.4	良
10	那須学校給食パン工場	鈴木　裕之	コッペパン	80.8	優
11	佐野市学校給食㈿	藤波　一博	特殊パン	80.8	優
12	福地製パン㈲	福地伸二郎	コッペパン	81.2	優
13	足利市学校給食㈿パン工場	福地伸二郎	コッペパン	81.4	優

学校給食新任栄養職員研修会

令和４年６月３日に当会会議室で令和４年度学校給食新任栄養職員研修会が14名の参加者を対象に開催されました。

当日は、栃木県農政部農政課食育・地産地消担当者より「とちぎ食育元気プラン2025」の概要説明の中で食育をめぐる現状から学校給食における地産地消関連にどう結び付け、いかに取り組みをしていくか等の講習会を、また先輩学校栄養職員の方から「学校栄養職員の職務」について食に関する指導・栄養管理・衛生管理・危機管理等について経験を交えての講義をいただきました。その他、宇都宮市内の魚・鶏肉加工業者（株）スズコウの工場に移動して魚や鶏肉を規格ごとに切り身に加工をする様子などを見学いたしました。



学校給食会　黒川 浩 理事長



栃木県農政部 農政課 食育・地産地消担当
主査　髙橋 和子様



上三川町学校給食センター
学校栄養士　髙野 真梨子様



（株）スズコウ　魚の加工工場見学

特集　とちぎ学校給食フェア2022 開催

令和４年７月26日（火）にコロナ感染拡大の影響で中止となっておりました「とちぎ学校給食フェア2022」が３年ぶりに今年度は宇都宮市内のホテル東日本宇都宮に於いて開催され、当日は参加者全員の体温確認・手指消毒等感染対策を実施し県内学校給食関係者435人と大勢の方の出席をいただきました。

会場内参加者どうしの密をさけるため講話、セミナー、物資展示説明会それぞれ６会場に分散しておこないました。

講話①については、長崎県大村市中学校給食センター所属の佐田マキ栄養教諭による学校給食甲子園にて食育授業優秀賞を受賞した学校給食とSDGsを結び付けた取り組みや、生徒が考えた地場産物使用の献立作成等の内容についてオンラインにより講話をいただきました。

講話②は、宇都宮文星短期大学専任講師大津智仁先生からスポーツ選手に関したからだ作り・栄養の取入れについての食事管理など食事とトレーニングによるスポーツ栄養マネジメントについてお話を伺いました。

また、セミナーは各企業の取り組みとして（株)ニチレイフーズ・カゴメ(株)・キユーピー(株）それぞれの担当社員から食事と健康や商品開発のポイントなど学校給食への企業のかかわり方の話をしていただきました。

物資展示説明会は、当会と取引のある食品メーカー・製造業者82社が学校給食で利用できる食材や商品の展示及び説明とサンプル配布をおこない、今後の献立作成の参考になるよう案内をいたしました。



学校給食会　黒川 浩　理事長



栃木県教育委員会　学校安全課長　松本 正 様

講話・セミナー

講話①



オンライン講話　長崎県大村市 中学校給食センター
佐田 マキ 栄養教諭 様

講話②



宇都宮文星短期大学 地域総合文化学科
専任講師 大津 智仁 様

セミナーA



カゴメ(株)　黒田 香菜子 様

セミナーB



(株)ニチレイフーズ　石井 泉 様

セミナーC



キユーピー(株)　小島 凪沙 様

物資展示説明会

受付





会場

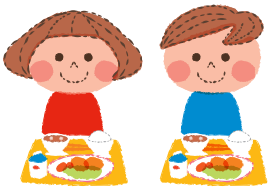
















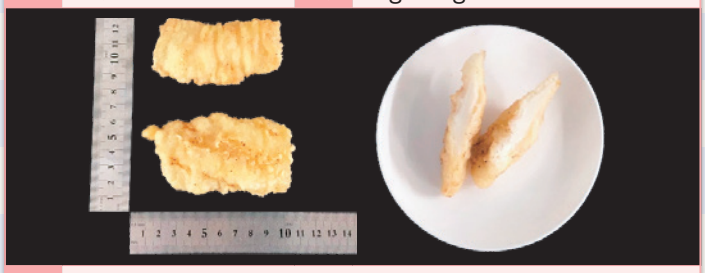
冷凍食品取扱品目一覧

令和4年度10月から1月取扱いの冷凍食品です。価格や栄養成分・アレルゲン等は別途お送りしている一覧表をご確認ください。

重　点　品　目

1 鉄分・亜鉛たっぷり！いか天ぷら

銘柄 日本水産　規格 40g・50g



商品説明 亜鉛、鉄分を簡単に摂取できます。化学調味料は使用していません。

2 さんま梅煮

銘柄 津田商店　規格 40g×10・50g×10



商品説明 脂ののったさんまを切身にし、紀州産梅肉と岩手県産赤しそ葉を使用した特製タレで仕上げました。 ほのかなしそ風味ただよう弊社オリジナル品です。高圧処理をしておりますので骨まで食べていただけます。 R4年度から食塩相当量（100ｇ中）を1.8ｇから1.1ｇにリニューアルいたしました。(40g×10：固形量約28g×10+タレ120g　50g×10：固形量約35g×10+タレ150g)

3 さば味噌煮（栃木県産味噌使用）

銘柄 津田商店　規格 40g×10・50g×10・60g×10



商品説明 脂ののった国産さばを切身にし、栃木県産味噌を使用した甘辛いタレで仕上げました。高圧処理をしておりますので骨まで食べていただけます。(40g×10：固形量約28g×10+タレ120g　50g×10：固形量約35g×10+タレ150g　60g×10：固形量約42g×10+タレ180g)

4 FMうす味ハンバーグ（国産鶏豚使用）

銘柄 日東ベスト　規格 40g・50g・60g・80g・60g×10・80g×10



商品説明 国産の鶏肉と豚肉を使用し、柔らかく、ふっくら仕立てたハンバーグです。鉄分豊富、カルシウム、食物繊維入り。 卵、乳、小麦を持ち込まない専用工場製品です。

5 国産豚とさわやかチキンのミンチカツFe

銘柄 四国日清食品　規格 40g・60g



商品説明 国産豚と香川県産さわやかチキンを使用し鉄分強化したミンチカツです。 卵・乳成分のアレルゲンを含む原料不使用。

6 Caたっぷりオムレツ（トマトミート）

銘柄 キユーピー　規格 40g・60g・40g×10・60g×10



商品説明 カルシウムがたっぷり入った、ふんわり食感のオムレツです。トマトとひき肉のソースを包んで焼き上げました。アレルギー「乳成分」は含みません。

7 栃木県産豚肉コロッケ

銘柄 日東ベスト　規格 60g・80g



商品説明 栃木県産の豚肉を使用し、ほくほくしたじゃがいもでまとめ、軽い味付けに仕上げました。

8 国産ごぼうたっぷりかき揚げ（Ca）

銘柄 日本水産　規格 30g・50g



商品説明 国産ごぼうをたっぷり使用しているので、噛むことを促す『かみかみ献立』におすすめ！食育にもつながります。またカルシウムを付与しました。

冷凍食品取扱品目一覧

準　重　点　品　目

9 きびなごのカリカリフライ

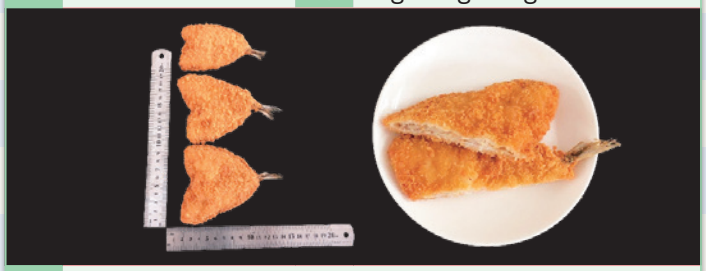
銘柄 （ハートフーズ21）SN食品研究所　規格 50尾



商品説明 国産の丸ごと骨まで食べられるきびなごに、ジャガイモを粒状にした衣を付けてプリフライにしました。衣の「カリカリッ」とした食感が特徴で、小魚を苦にすることなく食べていただける、アレルギーフリーのきびなごフライです。1尾約10g

10 あじフライF

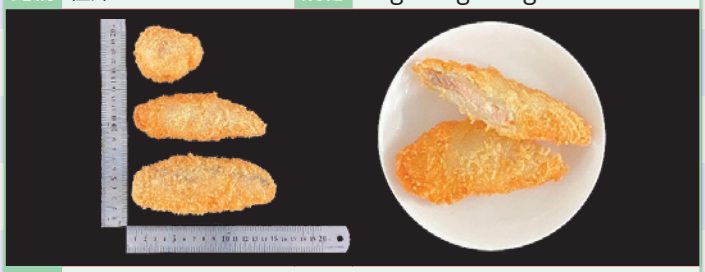
銘柄 極洋　規格 40g・50g・60g



商品説明 低アレルゲン(小麦、大豆のみ)、アミノ酸フリーの学校給食向けのあじフライになります。サイズ40g、50g、60gの3規格あり。

11 サーモンフライF

銘柄 極洋　規格 40g・50g・60g



商品説明 低アレルゲン(小麦、大豆のみ)、アミノ酸フリーの学校給食向けのサーモンフライ(北海道産）になります。サイズ40g、50g、60gの3規格あり。

12 白身魚フライ（ほき）

銘柄 日本水産　規格 50g・60g



商品説明 新鮮なほきを使用し、化学調味料を使用せず、塩のみで味付けした白身魚フライです。国内工場生産品です。

13 いわしのやわらか生姜煮（千切生姜入り）

銘柄 （エスエスフードインターナショナル）東亜商事　規格 500g



商品説明 いわしの産地として名高い、千葉県銚子産で水揚げされた原料を使用しています。骨まで食べられるよう柔らかくなるまで加工している為、小魚特有のカルシウムも豊富です。(500g：固形量約40g×10+タレ約100g)

14 手切りヒレカツ

銘柄 四国日清食品　規格 30g・40g



商品説明 卵・乳成分のアレルゲンを含む原料不使用。 脂肪が少ない、柔らかくジューシーなヒレ肉を安心安全の国内工場で、一枚一枚丁寧に手切りし、サクサク衣で包んだ不定形のヒレカツです。ヒレ肉独特の旨味と柔らかさ、衣のバランス感をお楽しみください。

15 FMうす味国産鶏豚使用の肉団子（照焼）

銘柄 日東ベスト　規格 1.05kg



商品説明 クラッシュした国産大豆を入れた食感にアクセントを加えた肉団子に、ご飯に合う照焼ソースを内添した肉団子です。卵、乳、小麦粉不使用。カルシウム、マグネシウム、鉄分豊富。(25g×30+タレ300g)

16 ポテトとお米のささみカツ

銘柄 （印南養鶏）名給　規格 40g・60g

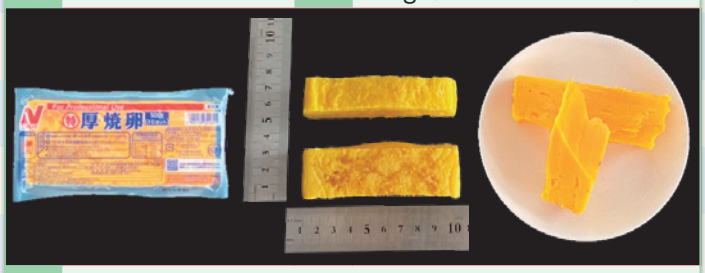


商品説明 国産ささみにポテトフレークと米粉フレークで衣付けしたささみカツで、ポテトの香りと米粉のほどよい食感が特長です。 ※ポテトフレークはじゃがいもを原料としているため、細地下茎や黒・茶色等のポテトの皮が含まれる場合がありますが品質に問題はありません。※加工に使用したじゃがいもの糖度により揚げ色が異なる場合があります。

準　重　点　品　目

17 (特)厚焼卵

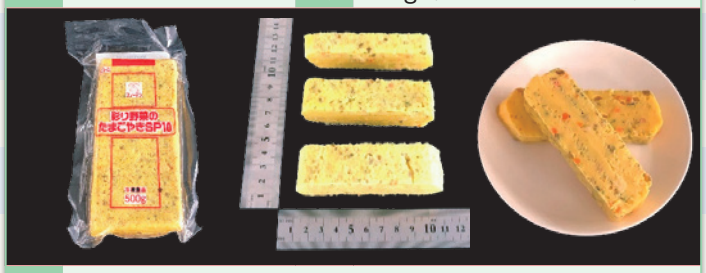
銘柄 ニチレイフーズ　規格 500g（8カット・10カット）



商品説明 鉄鍋を使った独自の焼成技術が、ふんわりとした手作り感あふれる厚焼卵を作り出しました。

18 彩り野菜のたまごやき

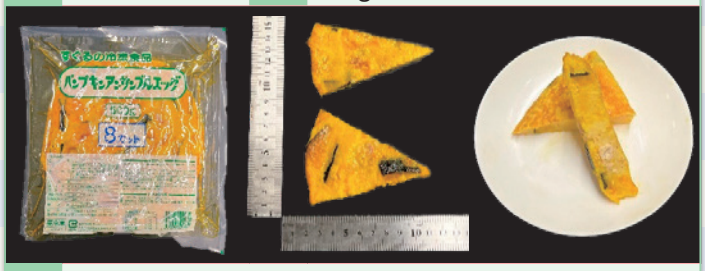
銘柄 キユーピー　規格 500g（SP8・SP10・SP12）



商品説明 にんじん、豚肉、玉ねぎ、ほうれん草、昆布が入った、彩りよいたまごやきです。従来の冷凍品に使用されていた“でんぷん”を抜く事により、「卵焼き」本来の風味と食感を実現しました。

19 パンプキンアンサンブルエッグ

銘柄 すぐる食品　規格 500g（8カット・10カット・12カット）



商品説明 北海道産のかぼちゃと鶏肉そぼろを卵でとじました。緑黄色野菜の摂取おすすめします。

20 SL国産ポークしゅうまい

銘柄 四国日清食品　規格 18g・30g



商品説明 卵・乳成分のアレルゲンを含む原料不使用。豚肉の豊かな味わいを引き出したポークしゅうまいです。

21 てんぐにらまんじゅう

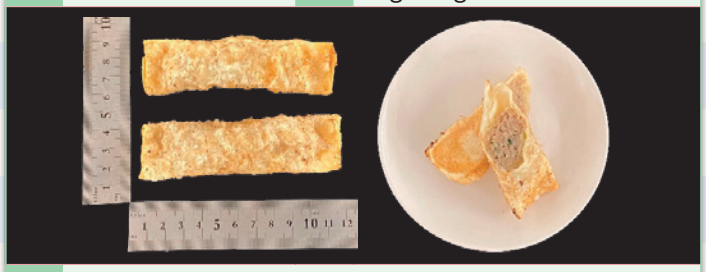
銘柄 (隆峯)SN食品研究所　規格 25g・32g



商品説明 純国産の豚肉と栃木県産のてんぐにらをふんだんに使い餃子風味に仕上げました。焼いてよし、揚げてよし、美味しさ抜群の製品です。シンプルで深みのある当社自慢の味付けをご賞味ください。

22 餃子ロール(鉄分強化)

銘柄 (隆峯)SN食品研究所　規格 35g・40g



商品説明 栃木県産豚肉、小麦粉を使って餃子風味に仕上げ、巻物にしました。さらに味付けは給食に適した薄味にして、鉄分等も補える強化食品にしました。 揚げて、焼いても美味しくお召し上がりになれます。

23 安心逸品　春巻Fe(米粉入り)

銘柄 ニチレイフーズ　規格 35g・50g



商品説明 皮に米粉を使用した春巻です。具材（豚肉、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、しいたけ）は全て国産を使用しております。 着色料、香料、化学調味料を使用しておりません。不足しがちな鉄分を加えました。

24 栃木県産豚肉・にら入り餃子(鉄分強化)

銘柄 みまつ食品　規格 20g・25g・34g



商品説明 全農栃木県本部が供給する、県産の豚肉およびにらを使用しています。餡にニンニクを使用せず、にらの風味を出した餃子に仕上げました。鉄分強化しており、1個あたり約1.1mgの鉄分を補うことが可能です。

冷凍食品取扱品目一覧

25 ポテトカップのグラタン（かぼちゃ）

銘柄 テーブルマーク　規格 50g



商品説明 北海道産ポテトで作った可食容器に、国産かぼちゃをトッピングし、グラタンソースを流した野菜グラタンです。

26 サクッとこんなに国産コーン

銘柄 （サンビ）名給　規格 40g・60g



商品説明 国産コーンを100%使用したコーンコロッケです。

デ　ザ　ー　ト

27 とちおとめ苺のゼリー

銘柄 テーブルマーク　規格 45g



商品説明 フレッシュで甘味のある品種「とちおとめ」を使った苺のゼリーに、相性のよいコンデンスミルクのアンダーソースを入れたデザートです。ビタミンCも強化、1個で約42mg摂取できます。

28 国産巨峰ゼリー（Fe入り）

銘柄 テーブルマーク　規格 40g



商品説明 国産巨峰果汁を使用し、ジューシーでプルンとした食感が楽しめます。1個で約1.0mgの鉄分が摂取できます。

29 アセロラゼリー（Fiber&Fe入り）

銘柄 ニチレイフーズ　規格 40g



商品説明 レモン果汁の約34倍のビタミンCが含まれるアセロラの果汁を使用したゼリーに食物繊維と鉄分を加えました。1カップで鉄分約3mg、食物繊維約3g、ビタミンC約100mg。

30 山形県産ラ・フランスゼリー

銘柄 日東ベスト　規格 40g



商品説明 山形県産ラ・フランス果汁を使用したゼリーです。鉄分、ビタミンC、食物繊維　豊富です。

31 セノビーゼリー（Fe・Ca入り）

銘柄 テーブルマーク　規格 40g



商品説明 乳酸飲料をベースに、子供の成長に欠かせない鉄とカルシウムをプラスし、食べやすいゼリーにしました。

32 フルーツ杏仁風プリン（Ca&Fe）

銘柄 ニチレイフーズ　規格 40g



商品説明 豆乳の風味を活かしたクリーミーでなめらかな杏仁風のプリンです。 もも味のカットゼリーと甘酸っぱいあんずソースをかけました。不足しがちなカルシウムと鉄分を加えました。

冷凍食品取扱品目一覧

33 豆乳パンナコッタ(いちごソース)Ca&Fe

銘柄 ニチレイフーズ　規格 40g



商品説明 牛乳や鶏卵を使用せずに作ったデザートです。牛乳や生クリームの代わりに豆乳で作ったパンナコッタ風。プリンの上に甘酸っぱいいちごのソースをかけました。不足しがちなカルシウム、鉄分を加えました。

34 安納芋のムース(鹿児島県種子島産安納芋使用)

銘柄 味の素冷凍食品　規格 約30g



商品説明 鹿児島県種子島産安納芋ペーストを使用したカップスイーツです。焼き芋にしてからペーストにした原料を使用することで安納芋そのものの風味や甘みを活かした味わいに仕上げました。卵・乳原料不使用、カルシウム・鉄分入り。

35 お米のババロア(豆乳)みかん

銘柄 日東ベスト　規格 40g



商品説明 お米を使った口どけの良いババロアに国産みかんの果肉入りソースをトッピング。 鉄分・食物繊維豊富。卵・乳不使用。

36 原宿ドッグミニ(チーズCa入り)

銘柄 ニチレイフーズ　規格 40g



商品説明 チーズをワッフル生地で包み、焼き上げました。 食べやすいワンハンドスナックです。 1本ずつ個包装しています。

37 お米de国産豆乳プリンタルト

銘柄 日東ベスト　規格 25g



商品説明 豆乳プリンのタルトです。カルシウム、鉄分豊富。卵、乳、小麦粉不使用専用工場商品です。

38 国産温州みかんゼリー(鉄・Ca)

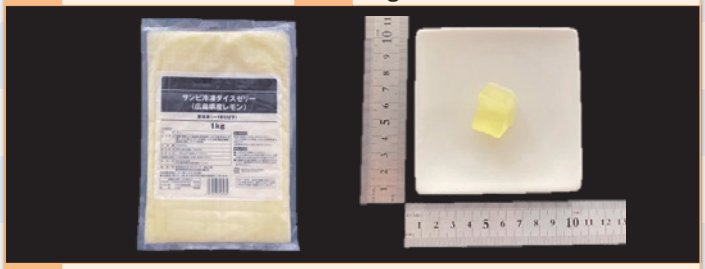
銘柄 ヤヨイサンフーズ　規格 50g



商品説明 国産の温州みかん果汁を使用。ジューシーな果肉の食感をイメージ！コクのある甘みと、マイルドな酸味に仕上げました。

39 冷凍ダイスゼリー(広島県産レモン)

銘柄 (サンビ) 名給　規格 1kg



商品説明 広島県産のレモン果汁を使用したダイス状にカットされたゼリーです。レモンの爽やかな酸味をお楽しみいただけます。

40 アレンジダイスゼリー・国産りんご(食物繊維)

銘柄 ヤヨイサンフーズ　規格 1kg



商品説明 りんごの甘味と酸味のバランスが絶妙な味わいのゼリーです。

※冷凍食品取扱品は、当会で設置されております栄養管理委員会・品質管理委員会・物資委員会で「味・栄養面・調理性・原材料の品質及び価格」について総合的に判断し学校給食に適していると承認を受けた商品です。
なお、選定された商品で積極的な使用をお願いするものを重点品目とし、それ以外を準重点品目と定めております。

ホームページ リニューアル

令和4年7月11日に当会ホームページをリニューアルいたしました。
今まで以上に内容の濃い情報をお伝えしてまいります。
どうぞ御覧ください。







