

兵庫の学校給食だより

2012.3
No.101

みんなで考えた
野菜カルタ、
いっぱい取るぞお〜。



尼崎市立下坂部小学校

子どもたちの健やかな成長を願い、学校給食をはじめとして様々な教科や場面で、体験的活動を通じて知識や技能を習得する「食育」に取り組んでいます。

本校は、田や畑の大変少ない地域にあり野菜などを身近で見たことがありません。そこで、学年園で様々な野菜の栽培をしています。尼崎特産の小松菜や尼いも、ブロッコリーや大根、カリフラワー、チンゲンサイ等多くの野菜にチャレンジし、みんなで調理し、味わっています。

「豆つかみゲーム」
って楽しいね。
でも、緊張もするね。



小松菜さん、
みんな元気に
大きく育ってね。



小松菜を使ったピザトースト

◇ もくじ ◇

尼崎市立下坂部小学校の取り組み風景	……	P1
平成23年度文部科学大臣表彰受賞校の紹介	…	P2
平成23年度兵庫県教育長表彰受賞校の紹介	…	P3
学校給食を活用した食育推進事業	……	P4
食育講演会	……	P5
いんふおめーしょん	……	P6
平成23年度永年勤続表彰者名簿	……	P7
食品検査だより	……	P7
平成24年度行事予定表	……	P8
価格情報について	……	P8

小まつなを作ったよ

三年児童

○自分の植木ばちに小まつなを植えました。わたしはたねを6こ植えました。虫に食べられてほしくないで、毎日虫をがんばつてとり、水やりをして小まつなに声をかけてあげたいです。

○ほくの小まつなは、一つしぼんでいました。今日は「大きなあれ」立ってください。」とお願いました。大きくなってくれたらいいなと思います。早く大きくなって食べたいなと思います。

○小まつなトーストにして食べました。ふつうのピザとはちがって小まつなが入っているの、少しがみがありました。お母さんが小まつなを買ってきたら、小まつなトーストを作ってみたいです。

関係者にご回覧ください

<http://hyogo-kyushoku.jp/>

祝 平成23年度 学校給食優良学校等文部科学大臣表彰受賞

平成23年11月8日 第62回全国学校給食研究協議大会において、篠山市立城東小学校、宍粟市立染河内小学校が、学校給食優良学校等文部科学大臣表彰を受賞されました。

心からお喜び申し上げます。

篠山市立城東小学校

統合2年目を迎えた本校では、今年も『ふるさとの「食」を学び「食」を楽しみ「食」でつながる子どもたちの育成』を目指して取り組んでいます。

取組組織として、「授業・教材部」「調査部」「広報環境部」の3つの部会に全教職員が所属し、「全体計画」や「年間指導計画」に基づき、6年間を見通した実践を積み重ねています。本年度は、評価の視点も取り入れて実践してきました。また、学校給食センターとも連携し、「ふるさとの食材を生かした学校給食」の指導を通して地元産物への興味関心を持たせたり、生産者や自然の恵みに感謝したりする心を育てています。そして、食を通してつながる取組として、「食育参観日」「オープンスクール」「食育だよりの全戸配布(年6回)」「給食試食会」「食育アンケート(年2回)」「親子クッキング」などを実施しています。

今後も、家庭や地域の皆様との連携を深めつつ、ふるさとを愛し健康な心と体を育みたくもしく生きる城東っ子の育成をめざして取り組んでいきます。



3年「ぼくたちが育てた黒豆だよ」



3年「見て見て、この枝豆」

宍粟市立染河内小学校

本校の食育の取組は、平成20・21年度の「西播磨地区 食に関する教育研究会」から始まり4年目を迎えました。「食べることは生きること」を基本理念として実践していく中で、食に関する知識や技能を身につけるとともに、食育が児童の生活や学びと極めて重要な関連性があることを実感しました。

この度の栄えある受賞は、教育委員会をはじめ給食センターや保護者、地域の方々の長年にわたるご理解とご支援の賜であり、心から厚くお礼申し上げます。

本校では、食育の研究会後に成果と課題をどのように生かすかが重要であると考え、今年度は研究主題を「食育を基盤とし、さらなる学力の向上を目指して」とし、食育推進を継続して取り組んでいます。

今後も、教科や学校行事の中での食育を明確にし、地域の豊かな人材(ふるさと先生)を巻き込んだ体験活動を取り入れながら、保護者や地域・給食センターなどと連携し、食育に地道に取り組む所存です。



三代目ふれあい会食会



一緒に給食

祝 平成23年度 学校給食優良学校等兵庫県教育長表彰受賞

平成23年10月20日 第62回兵庫県学校保健研究協議大会において、三田市立本庄小学校、洲本市立堺小学校、三木市立別所小学校 横谷宏枝栄養教諭が、学校給食優良学校等教育長表彰を受賞されました。
心からお喜び申し上げます。

三田市立本庄小学校

本庄校区は藁葺き民家が残る里山の風景、その豊かな自然環境から育まれる『三田ウド』『黒大豆』『米』などの豊富な特産物、農の町としての個性を持っています。こうした町の姿をしっかりと子どもたちに伝え「この地に誇りを持ってほしいと願いも込め、学校経営に『当たり前の学校生活の中に食育が実践でき、命の大切さを、地域のすばらしさを伝えることができるように』を合い言葉にみんなで取り組んでいます。

学校の取り組みを保護者、地域の方々に知っていただく中で、理解と支援をいただき、学校園や地域で学年ごとに稲作や黒豆による味噌造り、ウドは小屋造りから取り組みました。又、季節ごとに野菜や果物を栽培。玉葱収穫後、学校園野菜で作った夏野菜カレー調理後、保護者・地域住民に呼びかけ、代金を東日本大震災の被災地（農家）に送りました。



ウド小屋づくり

育てた野菜をそれぞれの学年が随時調理し、大根の浅漬けや枝豆、キャベツの味噌味油いため等を給食時間に全校生に振る舞っています。このような取り組みを通し、子どもたちは食べ物の好き嫌いが減ってきました。そして、命の大切さを実感し、人とのつながりの中で感謝の心が育っています。

今後も保護者、地域と連携をとりながら、生活の中で当たり前で食育が実践できるよう『地産、地消』に取り組んで参ります。

洲本市立堺小学校

「自然や人との関わりの中で、よりよい食生活を実施しようとする子の育成」をテーマに給食センターと連携し取組を進めてきました。今回、県教育長表彰を受賞しましたことは、多くの方々のご努力とご指導のたまものと心より感謝申し上げます。

校区内にある給食センターに勤務する本校栄養教諭と同室複数指導を行ったり担任が指導したりしながら、食の大切さが実感できるテーマにそった活動を展開してきました。また、地元農家の方々のご協力により一年を通しての稲作体験やさつま芋栽培を実施し、自然の大切さや命の学習、地域の方々とのふれあいのすばらしさを学びました。さらに、地元でとれる食材の特性を学びその食材を使って調理実習を行うことで、よい食材が栽培できる自分達の地域を誇りに思うようになってきました。



三木市立別所小学校 横谷 宏枝 栄養教諭

「今日の給食おいしかったよ」「今日の煮物、最高!」と給食の終わった昼休みに、子どもたちが声をかけてくれます。また、苦手なものがあつたのか、少し遅れて食器を返却する子が、「遅くなったけど、全部食べられたよ」と教えてくれます。平成19年に栄養教諭となり、給食指導、総合的な学習の時間を中心に子どもたちと関わりを持ってきました。

平成22年度には本校が文部科学大臣表彰を受け、今年度は、私が兵庫県教育長表彰を受けたことは、本校教職員が共通理解のもと、地域・保護者のご協力を受けて食育に、また、給食指導に取り組んできた成果であり、本校の給食に関わってくださった皆様のおかげと心より感謝申し上げます。

児童が栽培した農産物を取り入れた収穫祭給食や、市内農産物を使った給食でふるさとの味覚を育て、食べることの大切さに気付くだけでなく、ふるさとのすばらしさや地域の人々と交流する機会となる食育・給食に、今後も励んでいきたいと思ひます。



平成23年度 兵庫県教育委員会

「学校給食を活用した食育推進事業」より

明石市立明石小学校

本校は、JR明石駅に近く、市の中心部に位置しています。一方で、自然豊かな明石公園に近接し、校区内には魚の棚商店街もあります。創立百二十三年の歴史がありますが、近年は、マンション等其他地域からの転入も増えてきています。

本校の児童は、給食の時間が大好きですが、偏食や食物アレルギーの対応を必要とする児童、箸や食器の持ち方等マナー面でも気になる児童が増えてきています。

そこで、食に関する指導目標として、

- ・食事の楽しさや大切さがわかる子
- ・食生活を見直し、より良い食生活を身につける子
- ・食べ物を大切にし、食にかかわる人々への感謝の気持ちを持つ子

を設定し、食育に取り組むことにしました。

次に事業実践について報告します。

○一年「食べるっていいな」

「食」に関わる楽しさや感謝の気持ち、健康との関連を通して、「食」への関心を広げようとする、自分の食生活を見直して、課題を見つけ、改善するために必要なことを考えることができる、を目標としました。

授業内容としては、ブラックボックスを使い当日の給食に使われた食材の現物を入れ授業への関心を持たせました。子どもたちは、知らず知らずのうちに「食」について考えを深めていきました。



次に人と動物たちの食を比較することを行い気づいたことを発表していきます。

- ・「トラは、肉をそのまま食べているね」
- ・「動物は、ただ食べているだけだね」
- ・「わたしたちは、もっといろんな物を食べているね」

自分の発表や友だちの意見を聞きながら、なにげなく行っている「食べること」のよさを一年生なりに考えることができたようでした。

○三年「いただきます・ごちそうさま」

「いただきます」「ごちそうさま」の言葉を異なる言葉で表現し、考えた言葉の根拠をたどることで、

食に主体的に向き合い、様々な自然の恵みや多くの人の努力によって食事が作られていることへの理解を深めるのが目標です。

まず、「いただきます」「ごちそうさま」に代わる言葉を考えさせます。多様な意見が「ありがとう」に焦点化されていきます。そして誰かに対して、何に対しての「ありがとう」なのか話し



合いは深まっています。作ってくれた人、食材の生産にかかわっている人、お店の人々、すべての食材に。その感謝の気持ちを、決まった日の給食献立でマイ・ベストあいさつを考え、発表し、交流していきます。そして食事で挨拶をすることへの理解を深めていったようです。

○六年「まかせてね!きょうのごはん~野菜や最高!!~」

担任と栄養教諭がT.Tで行った授業です。苦手な子が多い野菜料理に焦点をあて、「みんなが笑顔になる野菜料理を工夫しよう」をテーマに、野菜を苦手と感じている友だちが、食べられるよう活動を始めます。まず野菜を見たり、においをかいだりしてより身近なものにします。次に調理や食材の組み合わせを工夫していきます。その際にただ味覚だけでなく、見た目や作った時の思いなども意識させ調理を行います。実際に調理し、食べてもらい相互の感想を述べ合う中で、食べやすくした工夫や思いについて理解を深めていきます。

さらに自分たちが考えたような工夫を給食でも行っていることを栄養教諭から聞くことで、驚きと共に感謝の気持ちが生まれたようです。

以上、実践の一部を報告させていただきました。

本校では、地味であっても、児童の生涯にわたる食生活の基礎を少しでも育てられるよう今後とも努力していきたいと思えます。



平成23年度学校給食を活用した食育推進事業（食育講演会）

今回は、県下3会場（但馬・神戸・姫路）で開催しました「食育講演会」を紹介します。県内各地から多くの先生が参加され、食育に関する研修を深めて頂きました。

【但馬会場】

開催日：平成23年8月9日（火）
会場：兵庫県立但馬長寿の郷
参加者：112名

演題：

「生きる力を育む
『食』活動
～野外活動の
実践を通して～」

講師：

NPO法人
生涯学習サポート兵庫
理事長 山崎清治氏



演題：

「食を通して
生きる力を育む」

講師：

兵庫農漁村社会研究所
代表 保田 茂氏

【神戸会場】

開催日：平成23年8月26日（金）
会場：兵庫県立のじぎく会館
参加者：225名

演題：「子どもの体とこころの喜びにつながる食育の推進」

講師：帝塚山大学現代生活学部食物栄養学科
准教授 野口孝則氏



演題：『新学習指導要領を踏まえた授業づくり
～食に関する指導を通して～』

講師：文部科学省初等中等教育局教育課程課
教科調査官 田村 学氏

【姫路会場】

開催日：平成23年10月3日（月）
会場：兵庫県立姫路労働会館
参加者：83名

演題：

「生きる力を育む
『食』活動
～野外活動の
実践を通して～」

講師：

NPO法人
生涯学習サポート兵庫
理事長 山崎清治氏



演題：

「学校の教育活動
全体を通じて行う
食育実践」

講師：

武庫川女子大学
専任講師 藤本勇二氏

『参加者のアンケートより』

【但馬会場】

- ・学校教育での食育の大切さ、子どもたちに教えるべきことはどんなことなのか、熱い心をもって日々勤めていきたいと強く感じました。
- ・2つの種類の違う講演、でもつまるところ同じなのかと感じました。
- ・但馬地区開催の講演であったので、機会があって話しが聞くことができてよかったです。

【神戸会場】

- ・両先生ともお話上手で、現場の側に役立つ情報ばかりでした。
- ・食育に関する意識が高まった研修になったと思います。楽しかったです。
- ・どうしても食育の授業ということで食について子どもたちに教えようと新しいものを考えようと思いますが、普段の子どもたちの生活習慣等から本当に必要な興味・関心を探し出すことの大切さを学ぶことができました。

【姫路会場】

- ・どちらの講演も一方通行にならず、聴講している私たちの反応を見ながら話しを進めて頂き、子どもの気持ちもわかりましたし、頭を働かせて話しを聞かせてもらいました。
- ・楽しくわかりやすく、やってみようと思う実践のヒントをたくさん頂きました。

いんぷおめーしょん 鼻呼吸で健康に！

鼻にはフィルター機能があり、空気中のホコリや細菌、ウイルス、カビなどの微生物、化学物質が直接肺に入るのを防いでいます。鼻から喉の間には、吸い込んだ空気を適正な温度にし、零下数十℃の極寒の地でも肺や気管が“しもやけ“にならないような仕組みや、乾いた空気を100%近くまで加湿して肺や気管にダメージを与えないような仕組みもあり、インフルエンザウイルスのように寒くて乾燥した空気を好んで漂っている病原菌に対しては、適正な温度と大量の湿気を与えることでウイルスの感染を抑えます。つまり鼻呼吸には、人間の免疫機能を正常に働かせる役割があるというのです。

一方、無意識で行う口呼吸が習慣化すると、常に口が開いているため殺菌作用のある唾液が乾燥し、歯肉炎、むし歯、歯周病になりやすく、直接肺や喉にアレルゲンや細菌が入ることにより、花粉症、喘息といったアレルギー性疾患、便秘や慢性胃炎などの消化器疾患、不定愁訴（倦怠感、肩こり、頭痛等）、膠原病を引き起こすこともあるそうです。

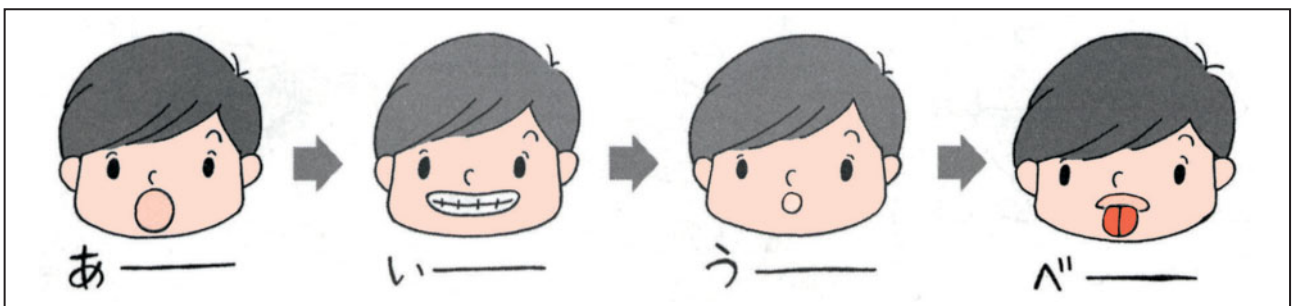
病気だけでなく、口呼吸によって顔や口の周りの筋肉が緩むと、舌の力で前歯が押し出され噛み合わせを狂わせたり、唇が硬く、口角が下がり、目の大きさが違ったり顔がゆがんだり、さらに、咀嚼や飲み込むことにも影響が出てきます。



舌根部や口の周りの筋肉の緩み具合は、口を閉じているときの舌の位置によって判断できます。舌の本来の位置は、上顎にぴたりとついている状態で、舌の先が前歯の奥に当たっていたり、舌の両側に歯形がついていたりするのは、舌の位置が低下しているということです。

みらいクリニックの今井一彰先生が推進する「あいうべ体操」をすると、3週間～3か月で舌の位置が改善され、口を閉じて鼻呼吸ができるようになり、様々な症状が改善されるそうです。

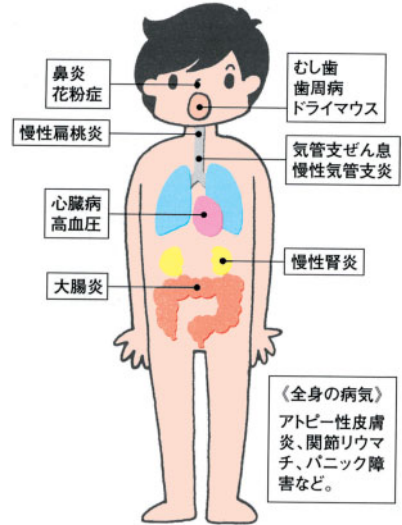
「あいうべ体操」というのは、口を大きく「あ～」「い～」「う～」「べ～」と動かす運動です。



「あ・い・う・べ」が1セットで、1日30セット以上行います。体操ですから、できるだけ（大きく口を開ける、横に広げる、すぼめる、舌を前に、と）おおげさに行いましょう。

最近の子ども達は、良く噛めなかったり、飲み込むのが下手だったりします。口呼吸が原因かも知れませんが。

口呼吸によって起きやすい疾患



平成23年度 学校給食従事職員 永年勤続表彰者名簿

学校給食業務に永年にわたり功勞された方々に(財)兵庫県体育協会理事長より感謝状と記念品が贈られます。

市町名等	氏名	市町名等	氏名	市町名等	氏名
神戸市	吉野和貴	尼崎市	茨木明美	姫路市	塩田祥子
〃	前田安二良	〃	吉井照美	〃	河端ひとみ
〃	野中秀子	〃	前田昌兒	〃	新庄容子
〃	大西夏恵	〃	大西和子	〃	岸和美
〃	野元紀美子	〃	中西直子	〃	戸部加奈子
〃	笠置美香	〃	梶本智子	〃	北田美好
〃	吉田仁	西宮市	大槻直美	〃	熊橋千重子
〃	吉田有紀子	〃	池田有希	〃	加古原克己
〃	林雅文	〃	小溝清美	市川町	岡本幸代
〃	大野裕美子	〃	中元静代	たつの市	秦美樹
〃	鈴木信子	〃	木下弓子	〃	桂敬子
〃	常沢智樹	〃	高野奈美	〃	出口久美子
〃	中原あづさ	〃	永井亜紀	赤穂市	楨智世
〃	西村友己	〃	東本安希子	宍粟市	三宅伸子
〃	勝川任美	〃	湯浅良子	〃	植田早苗
〃	加藤真哉	〃	中川麻美	佐用町	湯浅千恵
〃	高田久美香	〃	岡田悦子	〃	藤田愛子
〃	今榮利恵	伊丹市	安積早苗	〃	梶生美鈴
〃	川添裕隆	〃	福田理恵	新温泉町	松本喜孝
〃	鎌田成人	〃	藤井美登里	〃	岡坂和子
〃	高山悦子	宝塚市	當房幸人	〃	中村重信
〃	間中百合子	〃	堀江弘明	朝来市	夜久伸一
〃	朝倉英之	川西市	岸野一志	養父市	本田良喜
〃	松本辰也	三田市	村田美也子	丹波市	横田寿子
〃	井上久美	〃	東井愛	南あわじ市・洲本市	田中美江
〃	長谷川真由美	明石市	溝田真女	〃	前田真奈美
〃	藤田陽子	〃	黒野宏嘉	〃	森知世子
尼崎市	伊津野徳子	〃	島田真佐江	淡路市	蔵下小百合
〃	重吉崇	〃	高峯優子	〃	坂元千鶴
〃	都築ちあき	〃	川原一枝	〃	西住広子
〃	中川忍	加古川市	1名	県立学校	仲田一美
〃	森幸子	播磨町	山元牧子	〃	八瀬朋子
〃	吉平智美	小野市	三浦聖司	〃	川畑千恵
〃	坂手博美	加西市	森井和代		
〃	原田洋子	姫路市	岡祐子		

食品検査だより

～微生物のガス置換包装による制御～



微生物には酸素が存在するときのみ増殖できる好気性菌(シュードモナス、糸状菌等)、酸素があってもなくても増殖できる通性嫌気性菌(サルモネラ、黄色ブドウ球菌等)、わずかな酸素で発育する微好気性菌(カンピロバクター等)、酸素の存在しない条件下でのみ増殖できる偏性嫌気性菌(ボツリヌス菌、ウエルシュ菌)の4つに分類されます。

食品の安全性に影響を与える微生物の多くは好気性菌に含まれます。

そして、これらの微生物の制御には真空包装やガス置換包装等が有効だと言えます。

ガス置換包装とは、食品をポリ袋などに入れ、包装内の空気を炭酸ガスや窒素ガスのような安全なガスで置き換え、密封して食品を貯蔵する方法です。

微生物に対する炭酸ガスの影響は、一般的にカビが最も弱く、細菌では多くのグラム陰性菌や黄色ブドウ球菌は炭酸ガス濃度が高くなるほど抑制されますが、バチルス属菌は耐性を示し、乳酸菌にはあまり効果がないと言われています。

また、ボツリヌス菌やウエルシュ菌などは、炭酸ガス包装ではこれらの孢子発芽がかえって促進されることが指摘されています。

したがって、ガス置換包装では低温管理や加熱殺菌との併用が有効であると言えます。

(参考) 現場で役立つ食品微生物Q&A 小久保彌太郎編 中央法規

平成24年度 学校給食関係年間行事予定表

行 事	会 場 等	開催予定	参 加 者 等
学校給食推進委員会(合同部会)	兵庫県民会館他	年2回(4月・2月)	学校給食推進委員
学校給食推進委員会(食育推進部会)	学校給食・食育支援センター他	年2回(5月・9月)	学校給食推進委員
学校給食推進委員会(物資部会)	パン・炊飯委託加工場他	年4回	学校給食推進委員
学校給食推進委員会(食品研究部会)	学校給食・食育支援センター他	年9回	学校給食推進委員
地場産物安定供給検討委員会	未定	年2回	地場産物安定供給検討委員
学校給食用コッパン実技講習会	未定	8/21、8/22	教諭・栄養教諭・学校栄養職員
学校給食用コッパン品質審査会	学校給食・食育支援センター	10/19	製パン委託加工業者
学校給食用炊飯・パン委託工場従事者研究会	未定	8/24、12/7	学校給食用炊飯・パン委託業者
学校給食用物資研究会(展示会)	兵庫県民会館、姫路市文化センター	7/26、8/2	学校給食関係者
肢体不自由教育給食関係者調理・摂食支援講習会	学校給食・食育支援センター	7/24	特別支援学校等給食関係者
学校給食衛生管理推進研修会	県下5会場	年5回	調理従事者等
学校給食関係者衛生管理・調理講習会(淡路・神戸)	未定	7/31	調理従事者等学校給食関係者
学校給食関係者衛生管理・調理講習会(播磨東・西)	学校給食・食育支援センター	8/7	調理従事者等学校給食関係者
学校給食関係者衛生管理・調理講習会(丹波、但馬、阪神)	学校給食・食育支援センター	8/8	調理従事者等学校給食関係者
食育講演会	県下3会場	年3回	学校管理職・栄養教諭・学校栄養職員等
学校食育実践研究大会(地区)	県下6会場	年6回	学校管理職・栄養教諭・学校栄養職員・教諭
栄養教諭研究会	未定	11月	栄養教諭・学校栄養職員・市町組合教育委員会栄養士
食育推進校研究発表会等	県下10会場	年10回	学校関係者・保護者・地域住民等
共同調理場所長研究会	未定	8月	学校給食共同調理場所長等
食育指導者養成講習会	学校給食・食育支援センター	8/9、8/10	教諭・栄養教諭・学校栄養職員
出前講座「魚講習会」	学校等	年40回	小学校高学年、生徒、教諭
出前講座「竹輪を作ろう！講習会」	学校等	年20回	児童、教諭
出前講座「手打ちうどん講習会」	学校等	年10回	児童・生徒、教諭
出前講座「ごはん塾」	学校等	年10回	児童・生徒、教諭、保護者
県産品を利用した親子料理教室	丹波市	8/4、8/5	小学校3年生・4年生及びその保護者
田植え・稲刈り体験・体験学習のまとめ	篠山市他	5/20、9/16、10/28	県下在住の児童とその保護者
漁業体験	洲本市他(年2回)	6/24、10/14	県下在住の児童とその保護者
体育協会管理施設との連携による食育講座	県立総合体育館	8/2	施設利用者(児童・生徒)
体育協会管理施設との連携による食育講座	県立海洋体育館	11/11、12/16	施設利用者(児童・生徒)
体育協会管理施設との連携による食育講座	県立武道館	3/20	施設利用者(児童・生徒)
兵庫の学校給食だより編集委員会	学校給食・食育支援センター	年3回(5・10・1月)	兵庫の学校給食だより編集委員

平成24年度基本物資の価格情報について

○パン用小麦粉

製粉メーカーから購入している小麦粉価格は、平成24年1月分より1kg当たり1円80銭の値上げとなっていますが、年間を通じて安定した価格での供給を行うため、学校への売渡価格は平成24年3月まで据え置きしております。

24年4月以降の小麦粉価格は、円高、世界的な生産量の回復、飼料用で競合するコーンの価格下落、欧州通貨危機の影響による投機マネーの引き上げ等により、1kg当たり5円程度の値下げを予定しています。

○砂糖

原料の粗糖相場は、昨年8～9月頃までは値下がり傾向でしたが、その後再び上昇しており、現在は昨年と同額程度で推移していることから、現行価格で据え置きを予定しています。

○ショートニング

主原料であるパーム油の国際価格の下落や円高により、1kg当たり約30円程度の値下げを予定しています。

○脱脂粉乳

国際相場は緩やかな下落傾向ですが、円高等による為替等の影響もあることから、現行価格で据え置きを予定しています。1kg当たり約10円程度の値下げを予定しています。

○精米価格

とう精費等の流通経費のアップが見込まれるため、若干の値上げを予定しています。

○パン・炊飯加工賃

兵庫県における最低賃金上昇率及び神戸市消費者物価指数に基づく加工賃の積算により、12銭の値上げとなります。

小麦粉50g～80g未満のパン	28円13銭 (12銭アップ)
炊飯加工賃 100g以下の米飯	28円26銭 (12銭アップ)