

# 兵庫の学校給食だより

2017.12  
No.118



公益財団法人 兵庫県体育協会 兵庫県学校給食・食育支援センター

〒673-1421 兵庫県加東市山国2007

<http://www.hyogo-kyushoku.jp/> 検索



2年生  
弥生ファームの  
方々と植え

## 三田市立弥生小学校の食育取組

本校は、三田市南部に位置し、児童数146名です。昨年度「地域の特色を生かした食育推進事業」の指定を受け、「自分の食を通して地域や社会とのつながりを考える」を研究テーマに取り組みました。今年度も昨年度の実践を継続・発展させて取り組んでいます。

2年生は、夏野菜を育てるにあたって、地域の方々に、野菜の植え方や収穫の仕方を教えていただき、野菜を育てる楽しさや難しさを学びました。全学年の取組としては、給食時間のちょこちょこ食育、ランチルームを利用した地域の方との交流給食、保健委員会の児童による「食べるんじゃー」の劇などを行い、食に関する知識や関心を高め、望ましい食習慣が身に付くよう、学校給食を生きた教材として積極的に活用しています。

これからも学校での実践や地域の方々とのふれあいを通して、人とのつながりや、共食の楽しさを感じられるような食育を行ってまいります。



ランチサロン  
ランチルーム  
で地域の方と  
交流給食



保健委員会  
給食戦隊  
食べるんじゃー



給食指導  
栄養教諭による  
ちょこちょこ食育

## ★★★★★ もくじ ★★★★★

- 三田市立弥生小学校の食育取組…………… ①
- 「大量調理施設衛生管理マニュアル」が改正されました! …… ②
- わくわく楽しいクッキング…………… ③
- 平成29年度新任栄養教諭紹介…………… ④
- 市から町から(伊丹市立中学校給食センター)…………… ⑥
- 食育関連事業レポート…………… ⑦
- コッペパン実技講習会/コッペパン品質審査講習会 …… ⑧
- 検査機器の貸出案内

関係者にご覧ください

◎夏野菜を育てた  
2年生の感想

- 。やよいファームの人からトウモロコシは毛が茶色になってからとることをはじめてきてびっくりした。
- 。きゅう食でトウモロコシがでたらのこさすたべる。
- 。オクラは大きくなりすぎたらすごくかたかった。ちいさすぎてもなかった。中ぐらいのがいちばんおいしかった。
- 。ナスの上のほうにとげがあったから気をつけなだめたなっていうことに気づいた。
- 。スイカが大きいのにあまくておいしくてびっくりした。

# 「大量調理施設衛生管理マニュアル」 が改正されました！



「大量調理施設衛生管理マニュアル」については、「大規模食中毒対策等について」（平成9年3月24日付け衛食第85号）厚生労働省が、平成8年に全国各地で発生した腸管出血性大腸菌O157等の食中毒事件を受けて示したもので、これまでに13回改正されています。

平成28年8月の「きゅうりのゆかり和え」が原因食品の腸管出血性大腸菌O157食中毒、平成29年1月～2月の「きざみ海苔」等が原因食品のノロウイルス食中毒等を踏まえて、平成29年3月の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において、ノロウイルス対策、腸管出血性大腸菌対策等について議論が行われ、食中毒の発生防止対策については、調理従事者等の健康状態確認等の重要性が確認されました。

また、食中毒調査結果によると、食中毒の発生原因の多くは、一般衛生管理の実施の不備によるものとされ、同部会においても同様意見があり、毎日の調理従事者の健康状態の確認及び記録の実施等について、平成29年6月16日付けで改正されたので、抜粋した3点（Ⅱ 1. (3)、Ⅱ 1. (6)、Ⅱ 5. (4) ③）についてお知らせします。

## 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添）

新（改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号）

### Ⅱ 重要管理事項

#### 1. 原材料の受入・下処理段階における管理

- (3) 加熱せずに喫食する食品（牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。）については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること。
- (6) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、別添2に従い、流水（食品製造用水<sup>注1</sup>として用いるもの。）で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌<sup>注2</sup>した後、流水で十分すすぎ洗いを行うこと。特に高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設で、加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌を行うこと。

注1：従前の「飲用適の水」に同じ。（「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号）の改正により用語のみ読み替えたもの。定義については同告示の「第1 食品 B 食品一般の製造、加工及び調理基準」を参照のこと。）

注2：次亜塩素酸ナトリウム溶液又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水（きのこ類を除く。）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、過酢酸製剤、次亜塩素水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

#### 5. その他

##### (4) 調理従事者等の衛生管理

- ③ 調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。検便検査<sup>注7</sup>には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じて<sup>注8</sup>ノロウイルスの検便検査に努めること。

注7：ノロウイルスの検査に当たっては、遺伝子型によらず、概ね便1g当たり $10^5$ オーダーのノロウイルスを検出できる検査法を用いることが望ましい。ただし、検査結果が陰性であっても検査感度によりノロウイルスを保有している可能性を踏まえた衛生管理が必要である。

注8：ノロウイルスの検便検査の実施に当たっては、調理従事者の健康確認の補完手段とする場合、家族等に感染性胃腸炎が疑われる有症者がいる場合、病原微生物検出情報においてノロウイルスの検出状況が増加している場合などの各食品等事業者の事情に応じ判断すること。

兵庫県学校給食・食育支援センター

品質管理課 検査・衛生管理担当 主任指導員 池田 正彦



## 食で季節を感じる!! -黒大豆の枝豆-

芦屋市立精道小学校 主幹教諭(栄養担当) 奥 瑞恵

精道小学校では、給食で使う野菜の下ごしらえなどを子どもたちに手伝ってもらっています。1年生はそら豆のさやむき、2年生は美えんどうのさやむき、とうもろこしの皮むき、そして、3年生には黒大豆の枝豆を枝から切り取ることをお願いしています。子どもたちは、全校生の給食を作っている気持ちで取り組み、気合十分です。給食の食材に触れることで、食べる側だけでなく作り手の想いを感じ、食に感謝する心を育ててほしいと思っています。

黒豆のブランド  
丹波篠山産です。



国語科：「すがたをかえる大豆」  
に関連させて…



3年生は、はりきって「枝豆」をチョキンチョキンと、はさみで切っています。

塩味がしみやすく、食べやすいように「さやの両端を切ってね!」とお願いしています。



給食室に枝豆を届けて、おいしくゆでてもらいます。

大豆を、まだ若くて柔らかいうちに収穫して、さやごとゆでて食べるのが「枝豆」です。



ちりめん  
パリパリサラダ

枝豆の塩ゆで

カレーピラフ

手作りじゃが芋  
ニョッキのスープ



切り干しだいこん  
入りピビンバ

黒豆

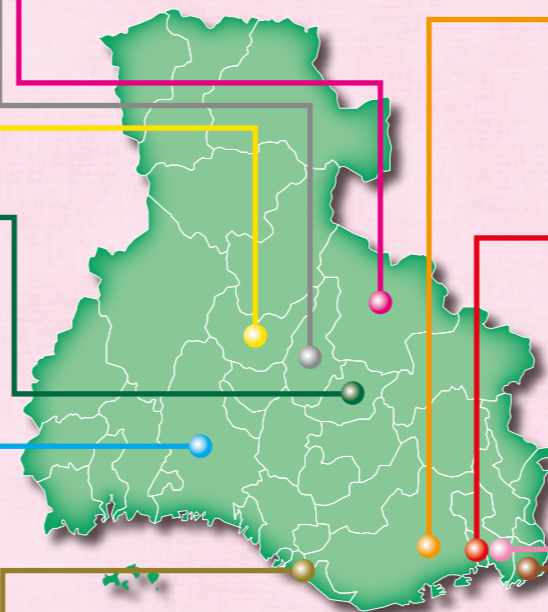
中華風豆腐  
スープ

給食では丹波篠山の黒大豆を10月に枝豆でいただきます。そして、12月に黒豆の甘煮にして「新しい年もまめめしく暮らせるように」と願って、ひと足早くいただきます。



# 平成29年度 新任栄養教諭紹介

- ①なぜ栄養教諭になろうと思いましたか
- ②頑張っている事
- ③嬉しかった事
- ④子どもの頃に好きだった給食メニュー
- ⑤こんな栄養教諭になりたい



## 洲本市立中川原小学校 山口 夕佳里

- ①子どもの頃の食習慣が、大人になってからの食習慣にも大きく影響することを感じ、生涯健康で過ごせるような子どもを育てたいと思ったから。
- ②献立作成から発注、日々の帳票の作成など、一連の流れを一人でもできるように頑張っています。
- ③自分が考案したメニューを子どもたちが「おいしい!」と言ってくれた事。
- ④カレーライス
- ⑤子どもたちの心に残る栄養教諭になりたいです。



## 丹波市立東小学校 遠藤 圭織

- ①食を通して子どもたちと関わることのできる栄養教諭に憧れて、なりたい!と思うようになりました。
- ②いろいろな人とのつながりを大切にすることです。
- ③給食が終わったあとに、近くに来て「ごちそうさまでした」って言ってくれる子がいることです。一言だけでも、その一言がすごくうれしい!
- ④鶏肉のスタミナ焼き
- ⑤「食べ物のことならこの先生に聞こう」って思ってもらえるような栄養教諭になりたいです。



## 多可町立中町中学校 繁田 有沙

- ①自分の食べるものをしっかりと選択できる子どもを育てたいという思いからです。
- ②新しいメニューを考えたり、指導案をつくらしたりと毎日が勉強です。
- ③給食時間や授業で教えたことを、挑戦しようとしていたり、「がんばったよ!」と教えてくれたりすると、とてもうれしくなります。
- ④肉じゃが
- ⑤正しいことを正しいと言うだけでなく、心に寄り添った指導ができる栄養教諭になりたいです。



## 神河町立神崎小学校 絹田 怜子

- ①小学校にいた栄養教諭の先生に憧れ、自分も食を通じて子どもたちと関わっていきたくて思ったからです。
- ②周りの方々に支えられながら、安全安心な給食づくりや給食指導など日々勉強中です。
- ③子どもたちや先生方が「給食おいしかった」と笑顔で伝えてくれる時。
- ④みんな大好き!カレー!
- ⑤給食や食に関する指導を通じて、食べることの大切さや楽しさを伝えることができる栄養教諭になりたいです。



## 西脇市立西脇小学校 坂川 愛

- ①小学校給食のアレルギー対応でとてもお世話になった栄養士の先生に憧れたからです。
- ②センター勤務なので、なるべく学校の先生と接する機会を自ら増やすようにしています。
- ③給食時にクラスを回った時、残食が全くない食缶を見たときです。
- ④牛丼です。
- ⑤どの先生や児童生徒からも、「食べ物や給食のことなら坂川先生に聞こう」と思ってもらえる栄養教諭になりたいです。



## 姫路市立鹿谷中学校 浅賀 優子

- ①これからの未来を担う子どもたちに、食の魅力を伝えたいと思ったから。
- ②人の良いところを見つけて盗むこと。
- ③口数の少ない子どもと、食を通してつながれたこと。
- ④どのメニューも大好きで、毎日献立表を熟読していました。
- ⑤子どもたちが大きくなって親になった時、自分の子どもに食育ができる。そんなサイクルを生み出すきっかけをつくれるような栄養教諭になりたいです。



## 姫路市立城陽小学校 中野 徒子

- ①子どもの頃の食生活が大切、食に関する事を少しでも伝えていき関心をもってもらいたいと思ったから。
- ②おいしい給食の提供。わくわくする掲示物を作成すること。
- ③「給食おいしかった」「家で給食と同じメニューを作ったよ」と言ってくれたこと。
- ④カレー
- ⑤児童に食が大切であることを給食だけでなく、日頃から先生方とともに伝えていくこと。食に関する話をいつも誰かとしている栄養教諭。



## 県立姫路しらさぎ特別支援学校 山本 真弓

- ①昔から食べることが大好きで、栄養について学ぶうちに幼い時期からの食育が大切であると気付いたからです。
- ②子どもたちが喜んでくれて、心に残るような魅力的な献立を作成すること。
- ③「おいしい〜!」という笑顔にたくさん出会えること。
- ④まぐろのオーロラ煮
- ⑤「食べることは楽しいこと」ということを伝え、子どもたちの食事の幅を広げることができるような栄養教諭になりたいです!



## 明石市立魚住中学校 宮崎 聡美

- ①私自身が食べることが好きだったので、子どもたちにも食の楽しさを伝えたいと思ったからです。
- ②育ち盛りの生徒が満足できる献立の研究
- ③生徒がおかわりしに行く姿を見られたことと、担任の先生から生徒の盛り上がっている様子を聞いたこと。
- ④まぐろのオーロラ煮・かみかみミックス
- ⑤生徒からも先生からも声をかけてもらえるような頼れる栄養教諭になりたいです。



## 神戸市立長坂小学校 石田 容子

- ①子ども達が笑顔で給食を食べている姿を見るのが好きで、栄養教諭になって子ども達に関わりたいと感じたからです。
- ②毎日、たくさんの子どものと話をし、1人1人のことを理解できるように心がけています。給食時間に教室へ行くことが楽しみです。
- ③子ども達から話かけてくれることです。特に、「おいしかったよ」「今日も完食したよ」と話す子ども達のきらきらした表情が、私の元気の源になっています。
- ④スパゲティミートソース
- ⑤給食時間以外でも子ども達が食を楽しむことができるきっかけをつくっていきたいです。



## 神戸市立岩岡小学校 芝田 明代

- ①教育実習でお世話になった栄養教諭のお仕事ぶりに憧れて栄養教諭を目指しました。
- ②子どもたち一人ひとりの名前を覚えて積極的に話しかけるようにしています。
- ③教室に行ったときに、「今日の給食クイズは?」「給食クイズして〜!」と子どもたちから言われることです。
- ④京風うまに(煮物が好きでした)
- ⑤子どもたちにとって身近な存在で、楽しくワクワクする食育が実践できる栄養教諭になりたいです。



## 神戸市立本山第二小学校 米原 沙織

- ①子どものころ給食が大好きだったのに、どうしても苦みな食べ物がありました。そんな悩みを持つ子どもたちが、楽しく給食時間を過ごすことができるようにサポートしたいと思い、栄養教諭を目指しました。
- ②専門知識を高めること、楽しいと思ってもらえる食育をすることです。
- ③子ども達に、米原先生と声をかけられることです。
- ④牛肉のウエスタン風
- ⑤食事をする時に、思い出してもらえる食指導のできる栄養教諭になりたいです。



## 芦屋市立宮川小学校 中田 翔子

- ①子どもたちに食べる喜びや楽しさを伝えたいと思ったからです。
- ②子どもたちにおいしく食べてもらうためにはどうしたらよいか、献立の組み合わせや味付けなどを考えています。
- ③おいしかったよ!と声をかけてくれたこと。名前を覚えてくれたこと。
- ④カレー、ハム野菜サンド、ピピンバ、どれも大好きでした。
- ⑤食を通して人との関わりを大切に、感謝の心を伝えられる栄養教諭になりたいです。



## 西宮市立樋ノ口小学校 秋山 早紀

- ①食べることが好きなので、子どもたちにも食の楽しさや大切さを伝えたいと思ったからです。
- ②たくさんの子どものと関わること。
- ③見かけたら声をかけてくれたり、休み時間に遊びに誘ってくれたりすること。
- ④パレンタインデーに出たハート型のコロッケ
- ⑤給食や食育の授業を通して、子どもたちが食に興味を持つきっかけをたくさん与えられる栄養教諭になりたいです!



## 西宮市立上甲子園中学校 市川 陽子

- ①自分が大人になってから子どもの頃の食習慣の大切さを痛感し、未来のある子ども達に正しい知識と豊かな心を持ってようになってほしいと思ったからです。
- ②美味しい給食を提供すること!!
- ③食育集会をした後、生徒の関心が高まったことと話をする機会が増えたこと。
- ④ほっかほかの白ごはん
- ⑤食に関する教育のコーディネーターとして、子ども達とも先生方とも様々な場面で関わっていきけるようにしたいです。



## 西宮市立上ヶ原中学校 長谷川 麻衣

- ①健康を保つには、本人が食習慣を意識する必要があることを子どもたちに伝えたいと思ったからです。
- ②衛生的でおいしい給食づくりと給食を好きになるきっかけづくり
- ③給食時間以外に子どもたちが話しかけてくれること
- ④きなこパン
- ⑤望ましい食習慣が彼らにとって当たり前の価値観となり、自分や大切な人の為に必要であると感じてもらえるよう、発信し続ける栄養教諭になりたいです。



## 尼崎市立武庫庄小学校 横倉 まゆ子

- ①給食が大好きで、お笑いも大好きで、食を通して人を笑顔にしたいと思ったとき、栄養教諭の存在を知ったから。
- ②楽しい給食時間を過ごしてもらうように、おいしい給食と楽しい給食の放送を提供すること。
- ③「全部食べたよ」とか「おいしかった!」と子どもたちが笑顔で言ってくれたこと。
- ④どれもおいしくて、全部好きでした!!
- ⑤子どもたちの記憶に残る食育ができる栄養教諭になりたい。





# 伊丹市立中学校 給食センターの紹介



伊丹市キャラクター たみまる

伊丹市では、平成29年6月1日から全8中学校で一気に完全給食を開始しました。

平成25年7月に中学校給食推進班を発足し、中学校給食設立準備室を経て、4年間をかけ、市民のみなさまのご期待を受け、伊丹市立中学校給食センターを開設しました。

昨今の社会情勢の変化により生活スタイルが多様化する中、「食育」の大切さが改めて見直され、「食」を通じて健全な心身を培い、豊かな人間性を育むことが求められるようになりました。そこで、伊丹市では成長期の中学生に栄養バランスのとれた温かくておいしい給食を届け、発達を促すと共に、食育の推進に取り組んでいます。

給食センターの衛生面では、食材などが交差しない一方通行の作業導線を確認するなど、センター方式ならではの集中管理による食品衛生管理の徹底を図り、安全で安心できる給食を実現しています。また、スチームコンベクションオープンなど最新の調理機器やトラックイン蒸し庫、真空冷却機等を導入し、食材の良さを活かした、温かくておいしい給食の提供に努めています。

## 伊丹市立中学校給食センター施設概要

名 称	伊丹市立中学校給食センター	
所 在 地	伊丹市北本町3丁目45番1	
構 造	S造2階建	
敷地面積	3,288.61㎡	
調理能力	6,000食	
床 面 積	(1階)	1,956.88㎡
	(2階)	717.41㎡
	(地下階他)	138.99㎡
合 計	2,813.28㎡	
開 設	平成29年6月	

## 献立コンクール

学校給食の献立レシピを小中学生に募集したところ、1,000件を越す応募がありました。季節や、地産地消を意識した食材を使用した作品は、ひとつひとつがアイデアに溢れ、とても美味しそうな献立ばかりでした。審査により、最優秀賞、優秀賞、入選、アイデア賞を決定し、最優秀賞に選ばれた献立レシピは、給食の献立として提供します。このように給食への関心を高め、生徒と一緒に学校給食をおいしく楽しくする企画を進めています。



(献立コンクール応募用紙)



**【最優秀賞】**  
西中学校 2年 石田 奏和  
・奈良漬とシラスとクルミのチャーハン  
・岩津ねぎと卵のあんかけ中華スープ  
・干しいもとベーコンのバター炒め  
・はちみつレモンゼリー

## 市制記念日献立

11月10日(金)は77回目の市制記念日でした。11月9日(木)には「市制記念日献立」として伊丹市で栽培された新米、さつまい芋、小松菜を使用した給食を提供しました。さつまい芋はスープカレーに、小松菜はソテーに使用しています。また、伊丹市の酒造会社が製造した酒粕を使用して、給食センターで手作りしたオリジナル酒粕ケーキを提供しました。このケーキは、卵、乳を使用せず、アレルギーのある生徒に配慮したデザートとなっています。

### メニュー

- ・ご飯
- ・牛乳
- ・スープカレー
- ・小松菜のソテー
- ・酒粕ケーキ



(市制記念日献立)

## 食育の推進

中学校給食センターは1階と2階に見学通路を設け、児童生徒等が調理員と同じ目線で調理の様子などを見学することができる施設となっています。

2階の展示スペースには、食材のルーツ、給食配膳時や学校での給食の様子などを掲示しており、学校給食を「生きた教材」として活用し、食育の推進に取り組んでいます。また、研修室は会議や衛生管理を目的とした研修に使用するだけでなく、移動式の調理台により、調理室としての機能も備え、料理教室等これから更に新しい企画を検討しています。



(研修室)



(見学通路)



(伊丹サツマイモ研究会：市内さつまい芋農場)



(市内：小松菜農場)

今後とも、未来を担う人材が育つ施策の一端を担うため、センター職員一同、子どもたちの健全な心身の育成に取り組んでまいります。



**中学生の豊かな人間性が育まれるよう  
食育の推進に力を入れていきます!**

# 食育関連事業レポート

## 学校給食関係者 衛生管理等・調理講習会

学校給食における安全性の確保についての見識を深めるとともに、調理に関する技量の向上を図りました。

平成29年7月26日(水)・7月27日(木)実施  
(2日間で61名参加)

調理実習『県産品を使用した身近な地産地消』  
講師 学校法人みかしほ学園・日本調理製菓専門学校  
施設長 水野 博氏



～献立～  
・ごはん  
・鶏の竜田揚げ(タルタルソース)  
・鮭の南蛮漬  
・高野豆腐と絹さやの卵とし  
・さつまいものきんつば

講演  
『施設の衛生管理  
(食中毒予防対策について)』  
講師  
兵庫県学校給食・食育支援  
センター  
検査・衛生管理担当  
主任指導員 池田 正彦



## 肢体不自由教育関係者 調理・摂食支援講習会

障がいを持つ児童・生徒の給食について、嚥下障害等の摂食障害知識の習得、摂食指導等の研究・情報交換を行いました。

平成29年7月28日(金)実施  
(31名参加)

調理実習  
『県立播磨特別支援学校の給食』



実践報告  
「摂食・嚥下困難児童の摂食支援に関わって」  
宍粟市立神戸小学校  
坂本 真美 教諭

講演  
『障がい児の摂食・嚥下支援について』  
講師  
南大阪小児リハビリテーション病院  
摂食嚥下障害看護認定看護師  
牛尾 実有紀 氏



## 魚講座指導者養成講習会

兵庫県の水産業への理解を深め、魚の3枚おろしの技術を習得するとともに、兵庫の水産に関する指導の実践力を身につけ、食育の推進を図ります。

平成29年8月2日(水)実施  
(31名参加)

実演・実習『魚の3枚おろし』  
兵庫県漁業協同組合連合会  
魚食推進室魚講師 福永 美枝子 氏  
吉岡 千幸 氏



講義『兵庫の水産業』  
兵庫県農政環境部農林水産局  
水産課資源増殖室漁場整備班  
班長兼 専門技術員  
中西 寛文 氏



## 米作り農業体験

～田植え・稲刈りから収穫・かまど炊飯まで～

田植え・稲刈り体験をし、米の生産・収穫に対する理解を深め、自然の恵みや生産者への感謝の気持ちを醸成し、食に関する意識を高めます。収穫したお米をかまどで炊飯して食生活の大切さを理解しました。

稲刈り体験 平成29年9月23日(土)実施  
篠山市アグリヘルシーファーム (12組24名)



かまど炊飯 平成29年10月14日(土)実施  
兵庫県学校給食・食育支援センター (15組30名)





## 学校給食用コッペパン実技講習会

● 平成29年8月18日(金) (株) 増田製粉所にて開催

兵庫県産小麦に関する知識や理解を深め、学校給食での活用を図ることを目的として、県産小麦粉を使用した製パン技術や学校給食用コッペパンの品質審査方法を習得するために、実技講習会を実施しました。



### ✓ 受講者アンケートより

- ・ 安定した品質を保つために作業に正確性と迅速性が求められることがよく分かりました。パンの品質について、これからは自分でもわかるようになるのがうれしいです。
- ・ 講習会は実技もあり、机上で話を聞くだけでなかったのに食に関する(パンに対する)関心が高まりました。
- ・ パン作りで今まで知らなかった知識を教えてもらったので大変勉強になりました。グルテンの結合の事、発酵時間をきちんととることが大切だと感じました。…etc



## 学校給食用コッペパン品質審査会

● 平成29年10月13日(金) 兵庫県学校給食・食育支援センターにて開催



### 平成29年度 コッペパン品質審査結果

- 1位 株式会社原田パン(神戸市)
- 2位 岡野食品産業株式会社(姫路市)
- 3位 明楽堂ベーカリー(西脇市)
- 4位 有限会社ラッキーベーカリー(姫路市)
- 5位 ニシカワ食品株式会社(加古川市)

学校給食用コッペパンについて、その品質向上を図るため品質審査会を実施しました。県下40の製パン委託工場より審査用コッペパンを一同に集め、兵庫県教育委員会、学校給食推進委員会、兵庫県学校給食パン・米飯協同組合、製粉会社、コッペパン実技講習会の受講者等の各代表者により審査を行いました。

審査の結果、優秀であった工場は左記のとおりです。

今後も安全安心で良質な学校給食用コッペパンの供給ができるよう努めていきます。



## 検査機器の貸出案内

当センターでは、衛生管理の指針として役立てていただけるように、検査機器の貸出しを行っています。貸出し希望の検査機器の予約状況を電話で問い合わせ、ホームページの各種様式集(申込書)から「簡易検査機器貸出し申込書」をダウンロードし、必要事項を記入してFAXしてください。ぜひご利用ください。

### 保有検査機器

- |             |    |
|-------------|----|
| ①ふらん器セット    | 5台 |
| ②デジタル糖度計    | 8台 |
| ③デジタル塩分計    | 8台 |
| ④A T P検査キット | 1台 |
| ⑤紫外線ランプ     | 3台 |
| ・残留脂肪検査用    |    |
| ・手洗い検査用     |    |



紫外線ランプ 手洗い検査用

### 平成29年度「兵庫の学校給食だより」編集委員

兵庫県教育委員会事務局 体育保健課 指導主事	田中 正朗
芦屋市立精道小学校 主幹教諭(栄養担当)	奥 瑞恵
兵庫県学校給食・食育支援センター 食育支援課・課長	林 勇二
同 食育支援課・嘱託員	興梠 綾



(公財)兵庫県体育協会  
兵庫県学校給食・食育支援センター

兵庫県加東市山国2007  
TEL.0795-42-3791 FAX.0795-42-3795  
編集発行人 山添 浩二