

兵庫県の学校給食～米飯～について



《米飯給食の実施について》

昭和51年度に、食事内容の多様化を図り、米飯の正しい食習慣を身に付けさせること等を目的として、米飯給食が正式に導入されました。その後米飯給食が推進され、文部科学省の「学校給食実施基準の一部改正について」(令和3年2月12日付け2文科初第1684号)の通知では、「学校給食における食品構成については「学校給食摂取基準」を踏まえ、多様な食品を適切に組み合わせて、児童生徒が各栄養素をバランス良く摂取しつつ、様々な食に触れることができるようにすること。また、各地域の実情や家庭における食生活の実態把握の上、日本型食生活[※]の実践、我が国の伝統的な食文化の継承について十分配慮すること。」と記されています。

※日本型食生活とは、昭和50年代ごろの食生活のこと。ごはんを主食としながら、主菜・副菜に加え、適度に牛乳・乳製品や果物が加わった、バランスのとれた食事
(農林水産省)

《兵庫県の学校給食用米》



兵庫県は北部から南部まで多様な気候を持ち、地域ごとに異なる特徴的な米どころが広がっています。平成11年度以降、学校給食を実施する全ての学校において県内産米を使用し、多くの市町が地元産米を使用しています。

当協会で行き扱う玄米は、全国農業協同組合連合会 兵庫県本部(JA 全農兵庫)との契約により、各市町等から申請のあった産地、品種、数量を学校給食用として優先的に確保し、安定供給を行なっています。

主な品種は「ヒノヒカリ」「キヌヒカリ」「コシヒカリ」「きぬむすめ」等であり、令和8年度からは新たに、高温耐性に優れ良食味品種である、「コ・ノ・ホ・シ[※]」や「にじのきらめき」を取扱い予定です。

取扱い玄米・精米については、年1回(主に新米の時期に)「残留農薬検査」「DNA 鑑定」「カドミウム分析」「品位分析」の各種検査を実施し、品質管理を徹底しています。



※コ・ノ・ホ・シ：兵庫県と JA グループ兵庫が約9年の歳月をかけて共同開発し、2025 年秋に本格デビューした兵庫県オリジナルの新品種のお米

Topic

＜学校給食用製パン・炊飯委託工場衛生管理研修会を開催しました＞

7月31日、神戸商工貿易センタービルにて、学校給食用製パン・炊飯委託工場関係者を対象に研修会を開催しました。研修会には29工場41名の代表者および従事者に参加いただき、「異物混入防止対策について」の講義や「製パン・炊飯委託工場衛生管理指導における対応について」のディスカッション形式実践発表等に、活発な質疑応答が交わされ、衛生管理に関する見識を深め情報を共有することができました。

今後も製パン・炊飯委託工場に対し、食品衛生管理の重要性を認識していただくとともに、さらなる衛生管理の徹底をお願いしていきます。

