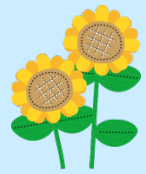


鳥取県

学校給食会だより



平成 28 年 8 月 29 日 文責：佐竹香寿代
HPアドレス：http://www.togk.or.jp

8月号 (No.178)

(公財) 鳥取県学校給食会
鳥取市安長字前内 3 8 7-1
(TEL) 0 8 5 7-2 3-7 0 8 4
(FAX) 0 8 5 7-2 7-8 0 4 0
E-mail:kenkyu@togk.or.jp

楽しい夏休みも終わり、いよいよ授業や学校給食の再開となります。新学期を迎え心新たに、子ども達の健やかな心身の育成のため、より一層の支援をしていきたいと思っております。まだまだ、残暑厳しい中ではありますが、学校給食の円滑な実施と、地産地消の推進に取り組んでいきたいと考えておりますので、今後も変わらぬご協力のほど宜しくお願い申し上げます。



委託加工工場衛生管理講習会の開催



子どもたちに安全・安心な食材を供給するため、県内の委託加工工場を対象とした衛生管理講習会を、8月4日に倉吉市上灘公民館に於いて開催いたしました。この度の講習会は講義1と講義2の二部構成で行い、講義1では県くらしの安心局くらしの安心推進課食の安全担当係長 岩永千歳 氏に、講義2ではイカリ消毒株式会社米子営業所係長 米田和史 氏にそれぞれご講義いただきました。

講義1では、『食品製造における衛生管理』～食中毒の発生状況及び HACCP による衛生管理～と題し、食中毒の発生状況や異物混入対策を中心にお話いただきました。食中毒の発生状況については全国の状況と鳥取県の状況を比較し、共通して起こりやすい食中毒、また、鳥取県の特徴として起こりやすい食中毒などを説明され、異物混入対策については、実際に起こった事例をもとにその対策や心構えなど鳥取県版 HCCP の取得・運用状況を踏まえながら指導いただきました。



講義1 岩永講師

講義2では、『異物混入の基礎知識』～食品工場で捕獲の多い昆虫～と題し、異物混入事案の中で頻度の高い、“昆虫”についてお話しいただきました。様々な昆虫を例に、発生しやすい場所を具体的に示され、その対策について説明いただきました。また講義の中にクイズを取り入れ、参加者も集中して講義に参加している様子でした。



講義2 米田講師

2つの講義を通じて、参加者からは、「HACCPについてもっと知りたい、更に具体的な捕虫・防虫方法を知りたい」など意欲的な意見や、「この講義を活かして新たに異物混入防止対策に取り組みたい」という意見が多数ありました。本会も異物混入事故ゼロ、食中毒事故ゼロを目標に、今後も衛生管理事業に取り組んで参りたいと思っております。

委託加工工場巡回衛生指導



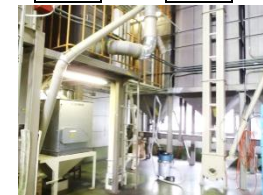
7月27日、8月1日・8日の3日間、鳥取県内のパン及び米飯を加工する15の委託加工工場を巡回しました。この度は、本会の担当者と各地区の生活環境局生活安全課の方にご同行願ひ指導助言をいただきました。各工場へは巡回結果を指摘事項としてまとめて通知し、その改善を行うことにより、学校給食用物資指定委託加工工場としてより良い製造環境を目指します。

アルファ食品(株)へ視察に行ってきました!～・鳥取県産原料への切り替えにあたって～

鳥取県内の学校給食で長きに渡りご活用いただいております学校給食用アルファ化米「あつという米」※について、この9月供給分より鳥取県産原料に切り替えることといたしました。これに伴い、鳥取県産原料アルファ化米「あつという米」の製造が行われた8月2日に、島根県出雲市にあるアルファ食品の工場を視察しましたので、皆さまにご報告いたします。

アルファ食品(株)は出雲大社から2kmのところであり、事務所棟の他、製造する品目に合わせ9棟の工場が立ち並んでいました。この度視察した「あつという米」の製造は、精米を仕入れて加工するのではなく、自社の搗精工場を稼働させ24時間体制で玄米から行われます。製造工程は大まかに

精米～**選別**～**洗米・浸漬**～**蒸し**～**乾燥(2段階)**～**計量・包装** という流れです。



搗精



蒸し上げ



乾燥



計量包装



鳥取県産外袋

視察でまず目を引いたのが、衛生管理の取り組みです。鳥取県産の玄米が保管してある原料保管庫は20℃以下に設定されており、搗精工場には光選別機・ガラス選別機・金属探知機等が設置され、工場内も非常に清潔に保たれていました。洗米・浸漬～蒸し上げ～乾燥・二次乾燥までのラインについても、各所に衛生管理の工夫が見られました。各工場の入退室時は、エアシャワーはもちろんのこと、セキュリティカードでの記録管理、手洗い・ローラーに関してはストップウォッチで時間を計測することがマニュアル化、アルコール消毒しないとドアが開かない構造が多数ありました。また長靴は消毒だけでなく専用の洗浄機が設置してありました。工場の大きさに対して作業従事者の数が少なく、機械によるオートメーション化をうまく取り入れ、合理化を図っている印象です。しかしながら、梱包前の最後の検品や、機械化されたラインに流すまでのチェックは「人の目と手」で確認しており、そのための社員教育(各作業者の行動指針)も徹底されていると感じました。製品保管・出荷倉庫の温度管理(25℃以下)も徹底しており、安全・安心な学校給食物資といった点で、大変信頼できる工場であると感じました。工場を視察したことにより、更なる自信を持って給食現場へお届けいたします!

アルファ化米ってなに?? ※

炊いたり蒸したりしたお米を、熱風で急速に乾燥させたお米です。洗米・つけ置きが必要がなく長期保存が可能のため近年では災害備蓄食料としても注目されています。学校給食においては、炊き込みご飯等に味が染みやすいという特性と、炊飯施設が無くても回転釜で炊飯できることから、長きに渡り活用されています。

『学校献立の変遷』の食育パネルを作成しました。4枚1組となっています。学校給食が初めて開始された山形県の学校給食の写真から、平成までの献立内容を紹介したパネルとなっています。

貸し出し教材

※ 詳細は、HPの「教材情報」→「貸出教材」をご覧ください。

