

# 給食協会だより

令和5年12月  
公益財団法人  
四日市市学校給食協会  
TEL325-7724 Fax325-7734

12月21日(木)をもちまして、二学期の給食を終えることができました。こうして無事に終わられたのも、ひとえに関係者皆様の日頃からのご協力のおかげと、心より感謝申し上げます。

三学期も、安全・安心で良質な学校給食用物資を供給できるよう努めてまいりますので、引き続きご協力、ご支援よろしくお願いたします。

## 地産地消の推進

四日市市教育委員会と四日市市農水振興課、三重北農業協同組合、青果物業者、給食協会が連携して、「四日市ふるさと給食の日」を定め、地元四日市市の生産物を学校給食に活かす取り組みを始めてから今年で11年目になります。今年は、小学校が12月14日(木)・15日(金)、中学校が12月19日(火)・20日(水)を「四日市ふるさと給食の日」に設定し、この日の給食には、四日市産の生産物を一品でも多く取り入れた献立にしました。

### 小学校

12月14日・15日(A班・B班)

【献立①】ごぼう入り肉ごはん、牛乳、  
地物たっぷりかきたま汁、みかん

【献立②】小型玄米パン、牛乳、  
地物たっぷり五目うどん、  
さつまピーンズ

<四日市産>米、乾麺、大豆、みかん、水耕ねぎ  
にんじん、白菜、中かぶら、大根、さつまいも

### 中学校

12月19日(A班)・20日(B班)

【献立】五目牛しぐれ丼、牛乳、  
大矢知にゅうめん、水沢緑茶だんご  
<四日市産>米、ひやむぎ、緑茶、生しいたけ  
水耕ねぎ、白菜

\*「肉ごはん」は、県地区で明治の初め頃から食べられてきた料理です。県地区は田園が多く、農業を中心に生活が営まれてきました。祭りや農作業で人が集まる時、大勢の人と一緒に食べていたと言われていました。

子どもたちがこの取り組みを通して、地元の生産物に関心を持ち、生産に携わる人たちの努力や苦労に思いを寄せ、その生産物をいただくことへの感謝の気持ちなどを抱いてくれればと願っています。

また、地産地消の推進として、日々の給食に四日市産や三重県産の野菜をできるだけ多く使用しています。今回の「四日市ふるさと給食の日」で使用した四日市産の野菜は下の通りです。



水耕ねぎ(保々地区)



にんじん(県地区)



白菜(県地区)



中かぶら(桜地区)



大根(水沢地区)



さつまいも(県地区)

## 衛生管理指導—良質で安全な給食物資を届けるために—

### 青果物の物資検収

5月から12月に小学校の調理校35校の給食室と四日市市学校給食センターの荷受室（中学校）を訪問し、青果物の鮮度・形状・大きさ・色具合・産地・実単価・量目を検査し、配送される青果物の実態を把握し、青果物を評価しています。配送される青果物の実態を把握しながら、評価内容を業者の指導に活かしています。

訪問するのは、小学校校長会の給食研究委員会の校長先生、学校教育課の保健給食係の指導主事と給食協会の職員（中学校は保健給食係の指導主事と給食協会の職員）です。

### 納入業者への衛生監視

本年も7月下旬に5つの納入業者に、給食協会の衛生監視委員会のメンバーで業者の工場や作業場の衛生監視を実施しました。衛生監視票に沿って衛生管理状況をチェックし、その結果を業者に伝え、自主改善を要望するとともに、業者からの報告書をもとに改善状況を把握し、業者の指導に活かしています。

衛生監視委員会のメンバーは、小学校校長会の副会長（三重小学校の松岡校長先生）、学校教育課の保健給食係の指導主事、栄養教諭・学校栄養職員代表と給食協会の職員です。



青果物検収



衛生監視

## 学校給食用物資納入業者登録審査委員会の開催

11月8日（水）、令和6・7年度の学校給食用物資納入業者登録審査委員会（以下、「登録審査委員会」という）を開催しました。登録審査委員会は2年に1回開催され、公募要項に基づいて応募してきた業者が、給食用物資を納入する業者としてふさわしいかどうかを審査し認可する委員会です。市保健所、市商工農水部、教育委員会事務局、給食関係学校職員、当協会役員の14名の委員で構成されています。

登録審査委員会では、それぞれの組織や事業所の規模、衛生管理の実態、物資の供給能力等を基に審査が行われました。業者には、安全・安心で良質な学校給食用物資を安価で安定的に納入できる能力を有していることが必要となります。さらには、異物混入や製品不良、数量間違い等のトラブルにも、誠意をもって迅速に対応できることが求められます。

そうした点を踏まえ、委員の皆様方には、様々な角度から厳正に審査していただきました。

