

にんじん通信

No. 87
2014.7.11

(公財)札幌市学校給食会だより

編集 / (公財)札幌市学校給食会 札幌市中央区北2西2丁目 STV北2条ビル6F ☎011-211-3897 FAX011-211-3898

ホームページ <http://www.sapporo-gk.or.jp/>



青果棟 固定せり

みなさんが生きていくためには、いろいろな種類の食べ物が
必要です。野菜、果物、魚がほしいときに直接農業者や漁
業者のところへ毎回買いに行くことはできません。身近な
スーパーマーケットや八百屋さん、果物屋さん、魚屋さんな
どで食料品を買っていますね。では、これらのお店はどこか
ら食料品を買ってくるのでしょうか？

札幌市中央卸売市場には、北海道内をはじめ、全国各地や海
外からいろいろな種類の野菜、果物、魚などの生鮮食料品が
集まります。もちろんこの中には給食用の食材も数多くあり
ます。集められた生鮮食料品は、「せり売り」などで値段が
決められ、みなさんの身近なスーパーマーケットや八百屋さ
ん、果物屋さん、魚屋さんはここから生鮮食料品を仕入れて
います。「札幌市民の台所」とも呼ばれています。

わたしたち札幌市学校給食会では、毎年この中央卸売市場
を視察させてもらっています。朝の活気にあふれた市場の様
子を紹介します。



平成26年5月23日(金)
夕張メロン初せり
最高値は秀品2玉
4キロで250万円

生鮮食品の流通拠点 札幌市中央卸売市場を訪ねて



札幌市中央卸売市場の
ロゴマークです



早朝(6時30分)の
青果棟 移動せり



札幌市中央卸売市場は、札幌市が開設している卸売市場
です。卸売市場法に基づき、昭和34年12月5日に全
国17番目の中央卸売市場として農林水産大臣から開設の
認可を受けました。平成15年に現在の水産棟、平成18
年に青果棟が完成し、平成23年3月には、北海道で唯一
の「中央拠点市場」の指定を受けました。

北海道の拠点市場として札幌市を中心とした約230
万人の食を支えるとともに、北海道という大きな生産地
の市場として食材を全国に供給する重要な役割を担って
います。毎日1,600tもの食材を流通させ、かつ安全安心
な食の発信施設です。

札幌市中央卸売市場では「安全・安心な食のまち・さ
っぽろ」を目指し、市場内の卸・仲卸・小売組合と札幌市
の間で「さっぽろ食の安全・安心推進協定」を結び、協働・
連携して食の安全安心の取組が進められています。

*参考、引用
「札幌市中央卸売市場：パンフレット」
(一般社団法人札幌市中央卸売市場協会)



中央卸売市場は、札幌ドームの約2.5倍の広
さがあります。大きく分けると、野菜や果物
を取引する青果棟、水産物を扱う水産棟があり
ます。

ここでは、一日およそ3,000~3,500人も
の人たちが深夜・早朝から働いています。

仕事の種類によってかぶっている帽子の色
が違います。



卸売市場の中では、卸売業者、
仲卸業者、売買参加者、買出人、
関連事業者(精算、運送、食堂等)
の人が働いています。卸売業者
は、生産者から商品を集めて、
市場内の卸売場で競り売り¹⁾や
相対販売²⁾によって、仲卸業者
や売買参加者³⁾への販売を行いま
す。仲卸業者は、市場内に店
舗を構えており、卸売業者から
仕入れた商品を小分けし、買出
人⁴⁾に販売します。

*1) 競り売り(せりうり)とは：希望の価格を示し、どんどん価格を上げていく販売方法。最高価格を出した人が落とし人になり、その価格で商品を買う。
競りに参加できるのは、仲卸業者、売買参加者の競りに参加する承認を受けている者。

*2) 相対販売(あいたいはんばい)とは：相対取引。卸売業者と仲卸業者、売買参加者等が個別に行う売買取引。

*3) 売買参加者とは：卸売業者から物品を買い取るように、開設者から承認を受けている者。

*4) 買出人とは：量販店や小売業者など、仲卸業者から仕入をする者。

資料提供 (図版、解説)
札幌ホクレン青果株式会社

公益財団法人への移行と 名称変更のご挨拶



公益財団法人
札幌市学校給食会
理事長 山脇 栄

このたび財団法人札幌市学校給食会は、北海道知事より公益財団法人の認定を受け、平成二十六年四月一日に「公益財団法人札幌市学校給食会」へ移行し、新たな一歩を踏み出しました。当法人は、昭和四十九年に任意団体として発

足以来、札幌市立学校の学校給食に必要な物資の調達、供給等、学校給食に必要となるために必要な事業を行い、もって学校給食の充実発展に資することを目的としております。

今後は、より一層公益目的に沿った法人運営の重要性を認識し、旧財団法人時にも増して気持ち新たに、安全・安心な学校給食用物資の供給に尽力してまいりたいと考えております。

旧来のご支援に深く感謝申し上げますとともに、今後とも尚一層のご指導を賜りますようお願い申し上げます。

平成26年度 事業計画

定款第4条各号に掲げる事業として、次のとおり実施します。

1 物資調達事業(第1号)

(1) 札幌市立学校の給食実施校に対する給食用物資の調達及び供給。
(2) 学校からの委託による、供給物資代金等の収納及び支払い。

(3) より安全、安心なクリーン青果物及び地場産青果物の調達と供給。
(4) 納入物資の品質状況及び量目等の学校実地調査。

(5) 共同購入物資納品規格基準の追加及び見直し。
(6) 納入物資の抜き取り検査、納入業者の自主検査、検便等の実施。

(7) 納入業者対象の「衛生管理講習会」及び「物資別講習会」の実施。
(8) 市況調査等の実施(青果物、食肉、鶏卵等の相場動向の調査)。

2 食育推進事業(第2号)

(1) 児童の食育を推進し、給食物資について理解を深めてもらうため、小学生と保護者を対象として、「第15回クリーン野菜産地親子見学会」(富良野市)及び「第4回親子収穫・料理体験学習会」(南幌町)を開催。それぞれ親子42人(21組)が参加予定。

3 普及奨励事業(第3号)

(1) 当会の事業等を広く周知して理解を深めてもらうために、ホームページを活用して情報提供するとともに、広報紙「にんじん通信」(年2回)を発刊し、給食実施校、関係機関などに配布。
*今回は第87号です。12月には第88号を発刊する予定です。

(2) 学校給食に対する理解促進及び食育の推進のため、札幌市学校給食栄養士会が主催する「第37回学校給食展」を共催します。また、栄養士会の講習会の後援を行います。
*今年度の「学校給食展」は、10月18日(土)J R札幌駅西コンコースで開催予定です。

4 その他の事業(第4号)

(1) 食品の安全に関する情報収集及び調査。
(2) 連絡協議会、研究協議大会等への出席。



昨年度の学校給食展の様子

クリーン青果物・地場産青果物を提供します

平成26年度「産地指定青果物」の供給予定

品名	産地・JA名等	名称等	予定供給期間	採用年度
ばれいしょ	JAとうや湖	イエス・クリーン(雪蔵貯蔵)	平成26年4月7日(月)～平成26年5月16日(金)	平成17
		イエス・クリーン	平成26年9月1日(月)～平成26年10月24日(金)	平成14
	JAふらの	特別栽培他	平成26年10月27日(月)～平成26年12月25日(木)	平成10
	JAようてい	イエス・クリーン	平成27年1月15日(木)～平成27年1月30日(木)	平成24
玉ねぎ	JAきたみらい=新規	スノーマーチ=新規	平成27年2月もしくは3月を予定しております	平成26
	JAさっぽろ	フードサイクル(さつおう)	平成26年9月29日(月)～平成26年10月17日(金)	平成20
		さっぽろとれたてっこ	平成26年10月20日(月)～平成26年11月14日(金)	平成9
にんじん	JAふらの	エコフード(CA貯蔵)	平成26年4月7日(月)～平成26年5月30日(金)	平成20
		特別栽培	平成26年8月25日(月)～平成26年9月26日(金)	平成6
	JA新はこだて(七飯産)	イエス・クリーン	平成26年11月17日(月)～平成27年3月25日(水)	平成12
しょうが	JAふらの	イエス・クリーン	平成26年7月7日(月)～平成26年7月25日(金)	平成10
	JAとうや湖	イエス・クリーン	平成26年8月25日(月)～平成26年9月19日(金)	平成14
	JA伊達市	イエス・クリーン(雪蔵貯蔵)	平成26年9月22日(月)～平成26年10月17日(金)	平成20
長ねぎ	高知県産	—	平成26年4月7日(月)～平成27年3月25日(金)	平成21
きゅうり	JAなんぼろ	イエス・クリーン	平成26年8月20日(水)～平成26年11月7日(金)	平成21
レタス	JA新すなごわ	イエス・クリーン	平成26年6月23日(月)～平成26年9月12日(金)	平成19
だいこん	JAさっぽろ	フードサイクル	平成26年6月30日(月)～平成26年7月25日(金)	平成20
		—	平成26年9月1日(月)～平成26年9月26日(金)	平成13
ピーマン	JA新はこだて(七飯産)	イエス・クリーン	平成26年5月26日(月)～平成26年6月20日(金)	平成25
	JAとうや湖	イエス・クリーン	平成26年7月14日(月)～平成26年10月10日(金)	平成21
キャベツ	JAなんぼろ	イエス・クリーン	平成26年6月23日(月)～平成26年10月17日(金)	平成21
	JAなんぼろ	イエス・クリーン	平成26年7月7日(月)～平成26年9月19日(金)	平成23
はくさい	JA伊達市	イエス・クリーン	平成26年9月22日(月)～平成26年10月17日(金)	平成21
	JAとうや湖	—	平成26年12月8日(月)～平成26年12月25日(木)	平成25
にんにく	JA道央	さっぽろハーベストランド	平成26年7月7日(月)～平成26年8月29日(金)	平成24
	JA新穂津	さっぽろハーベストランド	平成26年9月1日(月)～平成26年10月17日(金)	平成23
かぼちゃ	JA十勝清水町	—	平成26年8月20日(水)～平成26年11月28日(金)	平成23
こまつな	JA北いしかり	さっぽろハーベストランド	平成26年9月1日(月)～平成26年12月12日(金)	平成22
とうもろこし	JAさっぽろ	さっぽろとれたてっこ	平成26年6月2日(月)～平成26年9月26日(金)	平成13
	JAさっぽろ	フードサイクル	平成26年8月25日(月)～平成26年9月26日(金)	平成21
ブロッコリー	JAさっぽろ	—	平成26年7月7日(月)～平成26年7月25日(金)	平成25
		—	平成26年9月29日(月)～平成26年10月24日(金)	平成14
りんご	JA新はこだて(七飯産)	イエス・クリーン(つがる)	平成26年9月29日(月)～平成26年10月17日(金)	平成25
		イエス・クリーン(王林)	平成26年11月25日(火)～平成26年12月5日(金)	平成14



圃場視察

「産地指定青果物」とは、札幌市学校給食会が特定の生産地の農協等との契約のもとに期間を定めて供給する青果物です。クリーン青果物および地産地消の観点から、品目・数量の拡大を図っています。品目の採用は、市場や道内の各産地からの情報をもち、当会職員が現地にて圃場を視察し、産地JAや生産者から直接話を聞くなど十分検討した上で決定しています。

各産地では、農業の使用回数をできるだけ少なくし、化学肥料の使用量を削減するなどの生産基準を設けて「クリーン青果物」の提供や、地産地消活動を通じてフードマイレージ削減や地域の消費者・商工業者との連携に取り組んでいます。

<YES! Clean(イエス・クリーン)> <さっぽろとれたてっこ> <さっぽろハーベストランド> <ECO(エコ)フード>
また、環境へ負荷の少ない自然エネルギー「雪」を利用した農産物貯蔵施設を設けたり、貯蔵庫内における空気中の気体の組成を人工的に変え冷蔵と組み合わせる青果物を貯蔵するCA貯蔵(Controlled Atmosphere Storage)により「クリーン青果物」の安定供給に努めています。

<JAとうや湖 雪蔵> <ECO(エコ)フード:CA貯蔵>
*詳細は、当会のホームページ「給食会ニュース」(2014.4.11)で紹介しています。【<http://www.sapporo-gk.or.jp/>】

平成26年度 共同購入委員会の活動

一五七品目の給食用物資を選定します
札幌市学校給食会では、安全・良質で適正な価格の物資を、安定的に供給するため、給食実施校の学校長に代わって入札等により品目ごとに単価契約を締結し、すべての学校がその契約単価で購入できる共同購入方式をとっています。

そのために、「公財」札幌市学校給食会理事長の諮問機関として、共同購入委員会を設置しています(共同購入委員会規程)。

委員は、給食実施学校長、教育委員会職員、栄養教諭・学校栄養職員から選出された十一名で構成され、六月から来年二月まで年間七回開催される委員会です。延べ一五七品目にも及ぶ物資の選定を行います。

選定は、価格ばかりではなく、品質、食味、食感や使い勝手の良さなどを総合的に判断して行いますが、子どもたちが給食を喜んでおいしく食べてくれることを最大の目的として、委員の皆さんによる厳しい審査と話し合いが進められます。



昨年度の様子



平成26年度 共同購入委員会委員

役職名	氏名	現職・所属名	選出母体
委員長	黒井育子	あいの里西小学校長	学校給食実施 学校長
副委員長	宮原伸子	手稲鉄北小学校長	学校長
委員	宮北佳恵	保健給食課 給食係長	教育委員会 主管職員
	榊原隆子	保健給食課 栄養指導担当係長	
	泉照美	保健給食課 栄養指導担当係長	
	永盛康子	北辰中学校	
	名畑麻希	屯田中央中学校	栄養教諭・ 学校栄養職員
	西野真奈美	西岡中学校	
	佐直みゆき	菊水小学校	
	森本洋子	平岸西小学校	
	飛谷未来	石山南小学校	

給食用物資の安全・安心確保の取組

当給食会では、農業の使用回数数を減らした「クリーン青果物」等の供給に努めているほか、次のように、食品衛生基準を満たしている業者の選定、給食用物資の品質規格基準の設定、そして各種細菌検査等の実施など、安全・安心な給食用物資の供給に取り組んでいます。

○食材の調達、選定において

1 食品衛生保持基準等が厳守できる者を、納入業者として登録しています。

(1) 保健所発行の「食品衛生監視票」の提出を義務付けられ、営業施設の管理状況及び衛生状態等について当給食会が定める基準点に達していること。

(2) 食肉類、豆腐・こんにやく類、魚練製品、鶏卵、畜肉加工品の検査は、当給食会が指定した検査項目に基づいて、公的検査機関で自主検査を実施し、検査成績書を提出すること(青果物を除く)。

(3) すべての納入業者は、従業員の赤痢、サル

検査内容	検査対象	検査実施者	実施時期	実施回数
細菌・理化学検査	冷凍食品等・乾物	関係納入業者	共同購入委員会 選定品目決定後	供給期間毎1回
	豆腐・魚練・畜肉加工・食肉・鶏卵	関係納入業者	7月初旬	年1回
	学校納品後の物資(細菌)	教育委員会	6月～11月	年2回(約32品目)
	学校納品後の物資(添加物)		1月頃	年1回(約7品目)
放射性物質検査	16都県産青果物	教育委員会	毎月	年2回
残留農薬検査	クレーン青果物	関係農協同組合	供給開始前	年1回
	特約冷凍野菜	関係納入業者	供給開始前	年1回
	中央卸売市場の青果物から抽出	札幌市保健所	毎月	年間約90品目
	青果物	教育委員会	7月頃	年1回(約2品目)
抜き取り検査	実施時期に抽出	学校給食会	10月頃	年1回(約25品目)
品質検査	学校納品後の物資	学校給食会	6月初旬	年1回(約6校)
検便	給食関係従業員	全納入業者	7月・11月	年2回

モネラ及びO157等の検便を実施し、検査成績書を提出すること。

2 共同購入物資納品規格基準を定め、安全で良質な食材を調達しています。

品目ごと(2・2・3品目)に納品規格基準を設定し、原料、配合、産地、非遺伝子組換え食品、食品添加物等の事項について指定しています。

3 各種検査(残留農薬検査等)で安全性が確保されている食材を選定しています。

(1) 共同購入委員会を選定される冷凍食品、乳製品等の物資については、当給食会が指定する検査項目を公的機関で実施した検査成績書により安全を確認しています。

(2) 青果物(一般)については、札幌市保健所の検査を受けた札幌市中央卸売市場を流通した物資としています。

(3) 農業の使用回数を少なくし、化学肥料の使用量を削減して作られた相対契約の青果物及び冷凍野菜については、残留農薬検査を生産地農協等に義務付け、検査成績書により安全を確認しています。

○納品後において

1 納品後の食材から検体を採取し、抜き取りによる細菌検査・理化学検査を実施しています。

2 青果物・食肉類などについて、納品規格基準どおりの物資が納入されているか、事務局職員が納品時間帯に学校を訪問し、品質検査をしています。(下段写真)



工場視察(給食会事務局職員)

○その他の取組

1 「給食用物資検取評価票」の実施
共同購入物資の品質・鮮度、納入状況について、調理校の栄養教諭・学校栄養職員の方に、学期ごとに3段階評価を行う「給食用物資検取評価票」を実施し、物資の安全確保の強化に努めています。

給食用物資検取評価票で評価の悪かった物資及び苦情の多い物資について、納入業者の施設調査及び指導を重点的に行っています。

*実施結果はホームページ給食会ニュースでも概要をお知らせしています。

2 「衛生管理講習会」等の実施
納入業者を対象に、定期的に衛生管理講習会及び物資別講習会・意見交換会を実施し、衛生管理意識を高め、自主管理の向上を図っています。(下段写真)



衛生管理講習会



調理校での納品検査(給食会事務局職員)

当会ホームページに掲載しています

■「給食会の紹介：情報公開」の中で

- ◆定款
- ◆本年度事業計画書、収支予算書
- ◆前年度事業報告書、収支計算書、貸借対照表、正味財産増減計算書、キャッシュフロー計算書、財産目録(過去5年度分掲載)

■「業者登録」の中で

- ◆入札等参加資格者(給食用物資納入業者)の本年度の追加登録について
- *当会の各事業、業務に関する情報、給食会ニュース、これまでの広報誌等もホームページに掲載しています。ぜひご覧ください。

<http://www.sapporo-gk.or.jp/>

平成26(2014)年6月19日現在(敬称略)



第1回理事会(5月30日)



願っています。

心身ともに目覚しく成長する中、進路選択もあり、様々な面で将来の礎を作る3年間となる中学時代。生徒ひとりひとりが日々健康で学校生活全般に全力で取り組めるように、これからも食の大切さ・楽しさを感じながら過ごしてほしいと願っています。



ポスター



給食ちょっといい話

本校の給食風景から

4時間目終了チャイムは、全力で集中した授業から休息へと切り替わる合図です。生徒たちは、10分間を目標に素早く配膳を行い、待ちかねた食事の時へと移ります。間もなくすると放送局による風の放送が流れてきます。食材のこと・料理方法・食に関するクイズなどの「給食紹介コーナー」に始まり、BGMに耳を傾けながら、各学級でゆったりとした時間が流れていきます。窓の外には、大きな柏(校木)の葉が揺れ、教室に柔らかな光を注ぎます。

給食は、あやめ野中学校と合わせ約9000食分を本校給食室で作っています。本校残食率は、5月月間平均6%で、現在さらに減少傾向にあります。これは各先生方の声かけにより、生徒が自身の健康をより意識し食へられている事、また楽しい雰囲気の中で食事がとられている事などが大きいと感じています。また、あやめ野中の残食もとても少ないので、8名の調理員さんは本当に作り甲斐があるとよく話しています。

毎年設けている給食週間も、あやめ野中と同日程で、昨年はリクエスト献立・給食調理の様子を撮影したTV放送などを行いました。保健委員会では、給食に関するポスター、各学級の「給食ちょっといい話」の募集を行い、給食コーナーと一緒にホールへの展示が行われました。

また、ランチルーム給食は、学級ごとに広い多目的室で行います。受験を控える3年生の場合は、食事を気分転換に活用する事を目的のひとつとし、クリスマスツリー&イルミネーションを飾りつけた中でリラックスして過ごします。



ランチルーム



札幌市立柏丘中学校 栄養教諭 小野 吉子 先生



せり売り(せり)とは、売り主が多くの買い手に競争で値をつけさせ、最高の値を付けた人に売る取引方法です。青果棟では、オークションのように買い手がどんどん価格を上げていく「上げせり」が行われています。

買い手の方は、指の形(手形)で希望価格をサインのように示していました。これを「手やり」とも言います。せりの時、大声を出すのは卸業者のせり人だけで、買い手は黙って手で価格を示します。せり人が最高価格の買い手を指名して取引が成立(せり落とし)します。



手形(手やり)

手形へ左は「3」、右は「8」を表します。



水産棟 一声せり

水産棟では、「一声(ひとこえ)せり」が行われています。せり参加者が希望価格を札に書き、せり人のかけ声に合わせて一斉に見せ、最高価格を書いた人がせり落としします。



中央卸売市場では、「環境への配慮」がされている様々な工夫や取組もたくさん見つかることができますよ。

「固定せり」と「移動せり」の違いもあります。「固定せり」は、品物の番号札をみせながら売っていくもので、一か所で大量の取引ができます。一段高い段にせり人が乗り、買い手はひな段に乗ります。「移動せり」は、品物全部を見せながら行います。せり人は、小さな踏み台を持って、品物が積まれている場所まで次々と移動しながら「せり」を行います。



鮪の低温売場



ターレットと呼ばれる運搬用の自動車が走っていました。環境に配慮した天然ガスで動いているそうです。



ターレット式構内運搬車



天然ガスで動きます



ソーラーパネル 1,440 枚



廃棄物集積所



水産棟 2階見学通路から

いろいろな工夫や取組が見つかりました。



- ・ 青果物、水産物の鮮度を保つため、それぞれの売り場には低温売場がありました。
- ・ 青果棟と水産棟の中央に、センターヤードと呼ばれる全面屋根付き駐車場がありました。この建物は、市場の騒音や臭気が外に出ないように配慮して建てられ、自然光を取り込む窓もあり省エネへや排気ガスの換気役に役立っているそうです。
- ・ センターヤード(駐車場)屋上には、市内最大級のソーラー発電システムがありました。
- ・ 水産棟卸売場では、雑菌処理や消臭するためにオゾン水が使用されていました。
- ・ 市場から出るゴミは、廃棄物集積所に集められていました。臭いができるだけ外に漏れない工夫もされているそうです。市場内から出る野菜や果物の生ごみを乾燥させ飼料化する「資源リサイクル施設」の整備にも取り組まれています。



掲載した写真の一部は、一般社団法人「札幌市中央卸売市場協会」から提供していただきました。(2重枠の写真)



市場には見学施設があります。水産棟と青果棟見学通路、展示室・資料室があり、市場の仕組みや役割を学ぶことができます。
■申し込み等、詳しくは
一般社団法人 札幌市中央卸売市場協会
(TEL 011-611-3176)へお問い合わせください。

1階せり場へは入場できません。
2階の水産、青果の各見学通路からの見学となります。
(この冊子の、せり場の写真等は、特別に許可をいただいて撮影したものです)

クリーン野菜の産地を訪れて 親子で収穫や料理の体験をしてみませんか



クリーン野菜産地親子見学会

富良野市東山で、じゃがいも掘りをしたり青果物の選果場を見学します。

実施日: 平成26年8月8日(金) 参加費: 無料
応募締切: 平成26年7月25日(金)

持ち物や応募の方法など詳しいことは札幌市学校給食会ホームページ (<http://www.sapporo-gk.or.jp/>) 「給食会ニュース」(6月)または「広報さっぽろ」7月号『札幌市からのお知らせ』をご覧ください。

参加希望者募集中です!



親子収穫・料理体験学習会

南幌町で、ピーマンなどの野菜を収穫したり、とれた野菜を使った料理を体験します。

実施日: 9月中旬の土曜日を予定しています

詳しいことは札幌市学校給食会ホームページ (<http://www.sapporo-gk.or.jp/>) 「給食会ニュース」(8月)または「広報さっぽろ」9月号『札幌市からのお知らせ』でご案内します。

参加希望者の募集は8月からになります。