

# 要覧 ちばの食育をめざして



公益財団法人 千葉県学校給食会

## 設立の目的

千葉県内の学校教育活動の一環として行われる学校給食の円滑な実施及びその充実、発展に努めることにより、学校における「食育」の推進を支援し、広く児童・生徒の心身の健全な発達に寄与することを目的とする。

### 物資供給

- 県内全域に適正価格で安定供給
- 安全・安心な物資を適正な価格で安定供給
- 地場産品（地産地消）を活用した物資の開発、供給

### 衛生・品質管理

- 学校給食用物資の安全性確保
- 学校給食関係者の衛生管理に対する普及啓発

### 普及充実

- 学校給食の教育的意義の認識向上
- 学校給食の食事内容の改善・充実
- 学校給食関係職員の資質向上

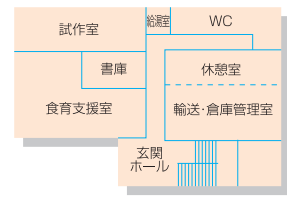
### 情報収集・提供

- 学校給食・食育に携わる関係機関・団体との連携及び情報管理
- ホームページ等による学校給食・食育に係る情報の提供

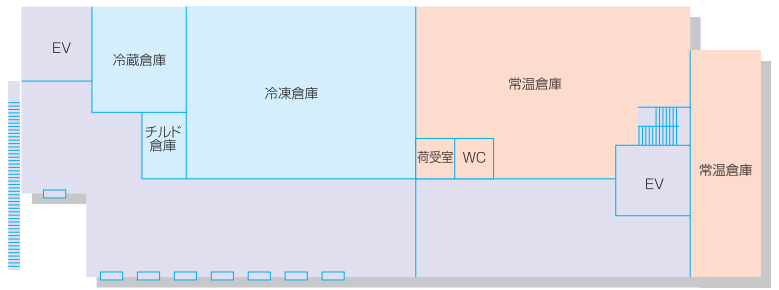
## 沿革

昭和	21年 4月	千葉県学校給食委員会として発足し、事務所を千葉市市場町2番地千葉県教育庁内に置く
	25年 1月	千葉県学校給食会と改称
	32年 5月	財団法人千葉県学校給食会を設立し、千葉県学校給食会の事務一切を継承
	34年 9月	文部省より『文部大臣の指定する各都道府県の学校給食会が行う学校給食用物資の販売業等を非収益業とする措置について』県給食会業務処理基準が示される
	38年 4月	学校給食用パンの供給の委託加工方式を導入
	47年 4月	千葉市新港61番地に総合センターとして本館竣工
	51年 4月	自校・委託炊飯方式による、米飯給食を導入
	54年 1月	広報『給食だより』創刊号発刊
	62年 8月	創立30周年記念誌発行・記念講演会
	平成	11年 4月
14年 4月		学校給食用小麦粉を県産小麦15%を配合した粉に全量切替
14年 12月		ホームページ開設
18年 3月		昭和34年9月文部省（現：文部科学省）から示された県学校給食会業務処理基準の廃止
19年 4月		物資規格書システム（栄養成分・アレルギー物質）配信開始
19年 7月		創立50周年記念事業「食育フェア」開催
19年 11月		学校給食用米穀を自主流通米（県産「ふさこがね」）に切替
19年 12月		学校給食用物資の安全・衛生管理システム配信開始
20年 4月		学校給食用米穀を無洗米に切替
20年 12月		「米粉50%・学校給食用小麦粉50%、（県内小麦粉7.5%使用）」の配合割合の米粉パンを開発し供給を開始
20年 12月		公益法人制度改革関連3法が施行され特例民法法人となる
22年 4月		施設改修工事実施設計の着手
23年 4月		国産小麦粉100%（千葉県産15%・北関東産15%・北海道産70%）を使用した学校給食パンを開発し供給を開始
23年 4月		施設改修工事の着手
24年 3月		事務棟及び倉庫棟の竣工
24年 4月		公益財団法人千葉県学校給食会へ移行
25年 3月		地場産物を使った献立集の発行
26年 4月		国産小麦粉100%に千葉県産米粉10%を配合した学校給食パンを開発し、供給を開始
28年 4月	学校給食用小麦粉の北海道産小麦粉70%のうち、50%を超強力小麦「ゆめちから」に変更し、米粉10%、グルテン2%をミックスした「パン専用粉」に全量切替	
29年 8月	創立60周年記念講演会及び展示会の開催	
30年 8月	「学校給食摂取基準」の一部改正に伴い、学校給食用パンの塩分の配合割合を1.9%から1.6%に変更	
令和	元年 11月	学校栄養士の要望を受け、千葉県産のさつまいもを原料とした「さつまいもパン」を開発し供給を開始
	2年 4月	学校給食用パンの塩分の割合を1.6%から1.5%に変更
	3年 1月	学校給食用パン専用粉の国産小麦の配合割合変更（北海道産ゆめちから50→60%、千葉県産さとのそら15%→25%）
	5年 3月	常温倉庫の増設

# 施設・設備概要

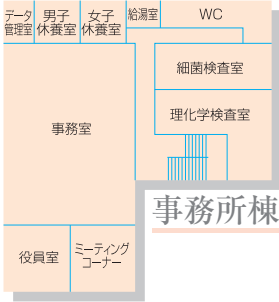


事務所棟 1階

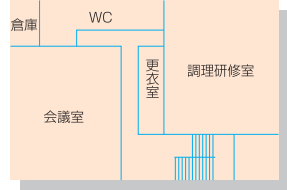


倉庫棟 1階

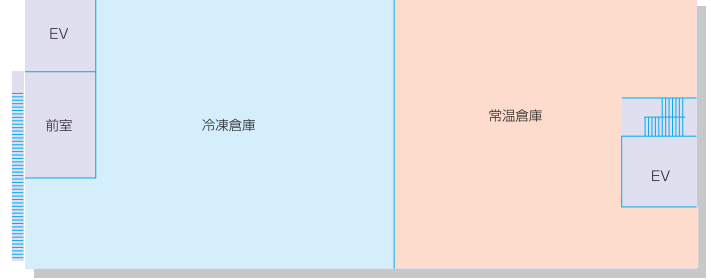
●土地/4,746㎡



事務所棟 2階



事務所棟 3階



倉庫棟 2階

事務所棟 [鉄骨造3階建  
延床面積1,008.5㎡]

■1階	食育支援室	55.6㎡	ミーティングコーナー	29.0㎡
	輸送・倉庫管理室	77.4㎡	理化学検査室	39.7㎡
	書庫	19.7㎡	細菌検査室	33.3㎡
	試作室	40.2㎡	■3階	
■2階	事務室	155.0㎡	会議室	96.6㎡
	役員室	29.0㎡	調理研修室	101.9㎡
	データ管理室	14.7㎡		
	男子休養室	7.2㎡		
	女子休養室	13.6㎡		

倉庫棟 [鉄骨造2階建  
延床面積2,594.6㎡]

■1階	荷受室	8.3㎡	■2階	常温倉庫	476.1㎡
	常温倉庫	336.8㎡		冷蔵倉庫	515.0㎡
	冷蔵倉庫	241.2㎡		収容能力/734.3 t	
	収容能力/487.8 t		■増設倉庫 [鉄骨造平屋]		
	冷蔵倉庫前室	48.7㎡		常温倉庫	延面積 238.96 ㎡
	チルド倉庫	19.4㎡		収容能力/ 17.5 t	
	収容能力/20.4 t				
	冷蔵倉庫	54.3㎡			
	収容能力/100.2 t				

## 事務所棟



※1



※2



※3



※4

※1 事務室

※2 食育支援室

栄養教諭・学校栄養職員等の学校給食に携わる方々にご利用いただくために設置しました。情報交換、企画会議等にご活用ください。

※3 調理研修室

各調理台をIH設備で安全性や衛生面を重視し、またテレビモニターを設置し、講師の手元が見やすくなるように設計しました。献立開発や調理技術向上に是非ご活用ください。

※4 会議室 (収容人数 63人)

間仕切りにより2部屋 (36人・27人)に分けられます。会議の規模によりご活用ください。

# 物資供給

## 物資供給

安定供給と  
おいしい学校給食をめざして

- ◆ 主食（米・パン等）
- ◆ 副菜（農水畜産物・加工品）

### ・ 物資委員会の活動

学校給食用物資として、安全・安心を第一に捉え、かつ、地産地消や食育の観点から県下各地域で生産される農畜水産物及びその加工品を中心に物資の選定・開発をするとともに、安全・安心な物資を確保するために製造工場の視察を実施します。

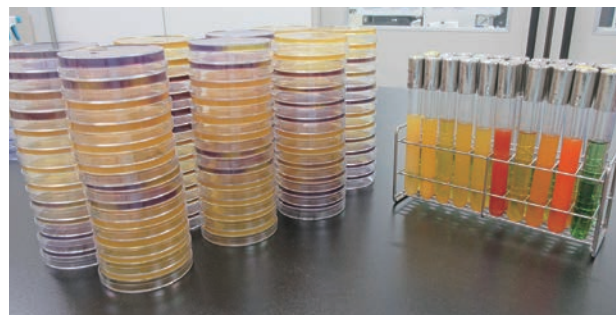


- ◆ 食品等の細菌検査・分析（専門機関に依頼する検査・分析、自主検査）
- ◆ パン、米飯等品質調査及び委託加工工場等衛生管理調査・指導
- ◆ 栄養教諭・学校栄養職員・一般物資取引業者対象の研修会



### 食品等の自主検査

学校給食用物資の安全を確認するため、細菌検査・理化学検査等を実施し、必要に応じて業者に対し、指導助言を行っています。



### 衛生管理調査

学校給食用物資の安全・安心な供給を図るため、職員による加工工場等の巡回指導（施設の衛生管理、帳簿の確認等）を随時実施しています。



### パン品質調査

全委託加工工場のパンについて、年2回調査を行い、学校給食用パンの品質向上を図っています。



### その他の取組

- ・（一財）千葉県薬剤師会検査センターとの連携  
緊急検査の実施、検査技術及び衛生管理についての指導・助言
- ・全パン連フードセーフティ監査の実施  
原材料の入荷から製品の出荷までの全工程を監査
- ・物流管理システムの運用  
物資の入庫から出庫までの在庫管理及び賞味期限管理をデータ化し、安全・安心な物資を学校等へ供給

- ◆ 食育フェア
- ◆ 千葉県の伝統料理を取り入れた調理講習会
- ◆ 広報誌 学校給食だより「ちばっ子給食」の発行
- ◆ 「学校給食献立システム」ソフトの活用促進



### 食育フェア - 笑顔で食べる千葉の恵み -

食育に関する情報を提供するとともに、資質向上を図るための講演会や取扱物資の展示会を開催し、学校給食の充実発展を支援します。

#### 講演会



中学校卒業までに、子供たちが食すご飯は、  
一生の約8万回に対して約1万回強...

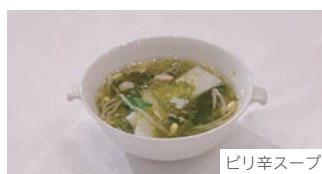
この1万回強の食事の内容で、  
味覚・嗜好・体つきなど、  
一生の生活に関わることが大きく変わる！

特に食事を親が選択する力が大きい中学生頃までは、  
大人がしっかりと食生活管理してあげることが大事！

#### 展示会



#### 取扱物資を使ったレシピ提案



## 千葉県の伝統料理を取り入れた調理講習会

学校給食を通して地域の食文化の理解を深める指導の教材とするため、地場産物を活用した伝統料理の講習会を実施しています。



からなます (祝いのうさぎ)



講習会の開催



動画の配信



太巻きずし



公益財団法人 千葉県学校給食会



がね風さつま揚げ

千葉県のスズキ 水揚げ量は全国1位 栄養豊富な東京湾はスズキの主要な産地

## 広報誌／学校給食だより「ちばっ子給食」

関係機関・団体の協力のもと、学校給食の充実や児童生徒の「豊かな心・生きる力」を育む食育活動等に役立つ情報を広く発信しています。



広報委員会

## その他の支援

- 関係団体が主催する食育推進事業に対する支援
  - ・いきいきちばっ子「オリジナル弁当コンクール」(主催：千葉県教育委員会)の後援
  - ・中学生創造ものづくり教育フェア「あなたのためのおべんとう」コンクール(主催：千葉県教育研究会技術・家庭科教育部会)の後援
  - ・「かむ子・のびる子・元気な子」料理コンクール(主催：千葉県歯科衛生士会)の後援
- 学校給食諸団体に対する研究助成
- ホームページによる情報提供

## A 千葉県学校給食会 DVD

ごはんができるまで / パンができるまで / 給食の歴史

## B 学校給食年表パネル

学校給食の歴史及び意義などをパネル化したもの



学校給食の始まり (明治 22 年)

## C 年代別献立レプリカ：1 年代 1 セット

代表的な学校給食のレプリカ

- 明治 22 年
- 大正 12 年
- 昭和 2 年
- 昭和 17 年
- 昭和 20 年
- 昭和 22 年
- 昭和 25 年
- 昭和 27 年
- 昭和 30 年
- 昭和 32 年
- 昭和 38 年
- 昭和 39 年
- 昭和 40 年
- 昭和 45 年
- 昭和 49 年
- 昭和 50 年
- 昭和 52 年
- 昭和 54 年
- 昭和 56 年
- 昭和 58 年
- 昭和 60 年
- 昭和 62 年
- 平成 12 年
- 平成 12 年
- 平成 12 年
- 平成 17 年
- 平成 19 年

千葉県の郷土料理

パン献立

バイキング給食

千産千消献立

全国学校給食甲子園優勝献立

(野栄学校給食センター)



小学校完全給食の始まり (昭和 27 年)

その他含め全 27 種類

## D 食育教材食材フードモデルレプリカ

- 赤・黄・緑別基本食品
- 野菜 1 日 350 g 指導モデル
- 野菜 1 日 350 g カットした食品
- 子どもの朝食バイキング学習モデル
- さといも「ちば丸」レプリカ
- 落花生レプリカ
- いわしレプリカ
- さんまレプリカ
- あじレプリカ
- さばレプリカ
- さば半身レプリカ
- かつおレプリカ
- さけレプリカ
- さけ半身レプリカ
- 手ばかり栄養法



栄養指導用白板 (食品カード付き) 中学生用



カルシウム摂取指導用食品 (30 種)



落花生レプリカ



さけレプリカ



いわしレプリカ



## E 食に関する指導教材

- 改訂版 実物大・そのまんま料理カード第1集  
手軽な食事編 10 セット
- 実物大・そのまんま食材カード 10 セット
- 実物大・そのまんま 3 皿でバイキングカード 10 セット
- カツオ解体君
- 牛乳食育教材
- 牛乳と骨
- なんでも食べる元気なまあちゃん
- 学年別成長パネル（小学 1、3、6 年生男女）全 6 体記録パネル
- 生きる力をはぐくむ食育紙芝居
- 食育紙芝居食べるこそだつこげんきなこ
- にごてなたべものにチャレンジ!!



食育紙芝居



## F その他

- 食に関する個別指導
- 安全・安心な食を考える
- 食に関する書籍
- 食生活を考えようCD-ROMビデオクリップ
- バイキング用盛り付け皿
- チーバくん型抜き

## 貸出検査機器一覧

- ① 「細菌検査セット」
- ② 「残留脂肪判定セット」
- ③ 「拭取り検査測定セット」
- ④ 「手洗いチェッカーセット」
- ⑤ 「出張サポート」



拭取り検査測定セット



出張サポート

※ご希望により試験方法の提案や指導の補助を行います。

## 貸出用教材・検査機器・会議室等申請方法

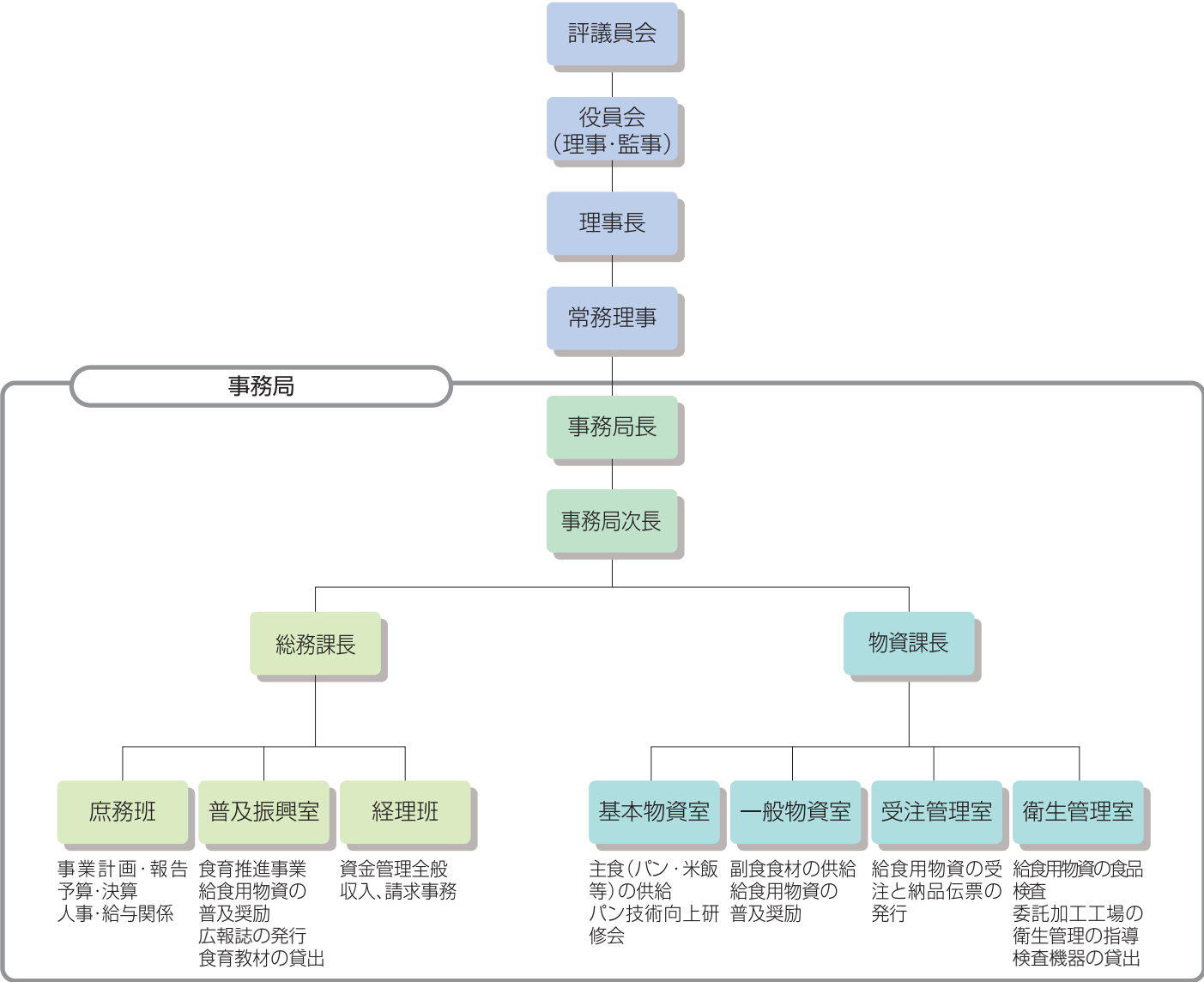
公益財団法人  
千葉県学校給食会に  
電話で貸出状況を確認  
電話 (043-242-8621)

ホームページで申請書を  
取り出し必要事項を記入し、  
FAX で提出  
FAX (043-247-4901)

当財団配送便で  
お届け・お引き取り

\* 貸出指導教材については、掲載した教材以外にもございます。詳しくは電話でお問合せください。

# 組織図



# アクセスマップ



## アクセス

- JR 総武線「西千葉駅」 下車徒歩 25 分
- JR 京葉線「千葉みなと駅」 下車徒歩 18 分
- 京成電鉄「西登戸駅」 下車徒歩 20 分
- 千葉都市モノレール「千葉みなと駅」 下車徒歩 18 分
- JR 千葉駅西口からバス「ちば県民保健予防財団」 下車徒歩 1 分

## 編集・発行

公益財団法人千葉県学校給食会  
〒261-0002 千葉市美浜区新港 61 番地  
TEL.043 (242) 8621 FAX.043 (247) 4901  
(2023 年 5 月)