

茨城県内農畜産物を使用した学校給食用物資の開発状況について

本会の標記製品開発事業につきましては、学校給食を通して農業の理解を深め県内産農産物の利用促進を図り、あわせて食糧自給率の向上を図るため、学校給食用製品開発選定委員会を設置し、全農いばらき等関係会社のご協力を得、下記製品について県内農畜産物を使用した商品を開発提供してまいりました。ご使用ご用命お待ちしております。

公益財団法人茨城県学校給食会

1. 平成13年度開発

(食数は23年度実績)



米飯給食推進地域作物検討開発等業務委託事業(平成12年～16年度)

(1) ボイル大豆 (発売元 水戸冷凍食品)

県内産大豆(たちながは)を蒸し皮を除き冷凍にしました。
大粒でやわらかく、美味しい大豆です。1kg 年約5.9t



(2) なめらか豆腐 (発売元 小沢食品)

県内産大豆(たちながは)を使用し充填豆腐にしました。
大豆の味が良く出た製品です。

1パック80g

年約88千食



(3) 学校給食用納豆 (発売元 全農いばらき)

県内産大豆(納豆小粒)を加工しカップに入れました。
タレ、からしも遺伝子組替えなしの製品です。

1カップ30g

年約570千食

2. 平成14年度開発



(1) レンコンメンチカツ (発売元 茨城フードネットワーク)

県産食肉のローズポークと霞ヶ浦レンコンを合せさくさく感で
味わえるようメンチにしました。50g, 60g 約166千食

(2) ローズポークと常陸牛のメンチカツ(販売元 ")

茨城の銘柄豚ローズポークと常陸牛で贅沢にメンチかつにしま
した。 50g, 60g 約100千食



(3) レンコン・水煮 ダイス及びブライスカット

(発売元 土浦農業協同組合)

茨城特産のレンコンを希望のカットにし水煮で提供。

1kg 約8.6t

3.平成15年度開発

(1) 米粉パン等学校給食試食等業務関係



米粉パン

米の消費拡大及び地産地消の見地から、県産米穀 100%配合の米粉パンを試作検討した結果、特殊パンとしてグルテン 20%配合したお米の香りがして、もちもちした製品が出来ました。

規格 40g, 50g, 60g 70g 約518千食 米粉約28t



学校給食用基本パン(県産小麦2割使用)

県産小麦粉の消費拡大の見地から、基本パンに県産小麦粉を混入した製品を試作検討した結果、県産小麦粉を2割混入した従来のパンと変わらない美味しいパンが出来ました。

総小麦粉使用量648t, 内県産小麦粉使用量130t

(2) 給食推進地域作物検討開発等業務関係



冷凍ダイスカット豆腐

(発売元 全農いばらき)

県内産大豆(たちながは)100%を使用し冷凍ダイスカット豆腐にしました。

生豆腐の製造技術をそのままに、豆腐の冷凍を可能にしました。冷凍時薄黄色、解凍後乳白色、生豆腐の食味、食感を保っています。

規格1kg包装 約21t

4.平成16年度開発



県産しょう油の提供開始

(発売元 ヨネビシ醤油)

県産大豆(たちながは), 小麦(農林61号), 米(こしひかり)を使用した商品。

特徴 小麦焼酎燻煎, 土蔵倉の中の木桶仕込み, 1年長期熟成丸大豆の効果で滑らかさを醸し出しています。

規格 1リットル, 1.8リットル, 10リットルポリ

1リットル換算 約928本

5.平成17年度開発



(1) 県内産椎茸を活用した商品を開発提供(発売元 藤和乾物)

笠間市, 常陸大宮市, 大子町産

乾しいたけホール500g, スライス乾しいたけ500g

約1197袋



(2) 県産味噌の開発提供

(発売元 北つくば農協)

寒仕込み味噌 年1回仕込み

県産大豆(たちながは), 米(こしひかり), 国産塩を使用した商品

規格 1kg詰 10kg詰 1kg換算 約2835kg

6. 平成18年度開発



- (1) 県内味噌を活用した商品を開発提供 (発売元 トーイツフーズ)
 さば味噌煮 50g 60g
 三陸産まさばを骨まで食べられるように加工し、茨城県産の味噌を使って仕上げました。
 現在取り扱い中止



- (2) 県産小麦粉キヌの波を使用した商品の開発提供(発売元 池田食品)
 学校給食用ナン 50g 70g 100g 約41千食
 インド料理で使用するナンを県産小麦(キヌの波)で製造し、歯ごたえのいい製品に仕上げました。
 現在取り扱い中止

6. 平成19年度開発



- (1) 県産豚肉ローズポーク, 常陸牛を使用した商品を開発提供
 ローズポークと常陸牛のハンバーグ(鉄分強化) 40g 50g
 (発売元 高崎ハム) 約57千食
 茨城の銘柄豚ローズポークと常陸牛で贅沢にハンバーグにし、ジューシーで風味豊かなハンバーグに鉄分を強化しました。



- (2) メロン生産日本一の県産メロン果汁を使用した商品を開発
 !メロンゼリー 果汁50% 40g 食物繊維, 鉄分強化
 (発売元 トーニチ)
 メロンプリン 果汁30% 40g 食物繊維, 鉄分強化
 茨城県学校栄養士協議会推薦商品になりました。
 現在取り扱い中止

7. 平成20年度開発

文科省「学校給食における新たな地場産物の活用方策等に関する調査研究」事業への参加



- (発売元 茨城フードネットワーク)
 冷凍ホワイトマッシュルーム 規格500g包装 約5824袋
 冷凍青梗菜 規格1kg包装 約0t
 冷凍里芋乱切り 規格1kg包装 約1.8t

8. 平成21年度開発

文科省「学校給食における新たな地場産物の活用方策等に関する調査研究」事業への参加



- (発売元 全農いばらき)
 たけのこホール(銚田市) 規格1kg 3,076kg
 たけのこ千切り 規格1kg 3,014kg
 切干たいこん 規格500g 1,790袋

9.平成22年度開発

文科省「学校給食における新たな地場産物の活用方策等に関する調査研究」事業への参加



皮に茨城県産小麦(きぬの波)を使用し、県産具材を使用した茨城県産中華まんの開発

レンコン入り肉まん	約60千個
レンコン入り肉まん(干し納豆入り)	約1千個
栗いり花巻	約15千個

10.平成23年度開発



(1) 県内味噌を活用した商品を開発提供 (発売元 極洋)

さば味噌煮 50g 70g

ノルウェー産さばを骨まで食べられるように加工し、茨城県産の味噌を使って仕上げました。子供向きに、甘めの味付けにしました。



(2) 県産米粉を使用した商品の開発提供 (発売元 極洋)

ししゃも米粉つき 20g

カナダ産カラフトししゃもに県産米粉を付け、歯ごたえのいい製品に仕上げました。



(3) 茨城県産うるち米を原料とした「だまご餅」です。1個10gの一口サイズで丸くしてあります。 (発売元 岩手阿部製粉)

11.平成24年度開発



(1) ヤーコンを活用した商品を開発提供 (発売元 せき)
ヤーコン 銀杏切 規格1kg

茨城県産のヤーコンを調理しやすい銀杏切に仕上げました。しゃきしゃきした食感の製品になりました。



(2) ヤーコンを使用した商品の開発提供 (発売元 茨城フードネットワーク)

ヤーコンとローズポークのメンチかつ 規格40g 50g

茨城県産のヤーコンとローズポークを使用しメンチかつに仕上げました。しゃきしゃきした食感をお楽しみください。

12. その他

- (1) 冷凍ほうれん草（根付，カット），小松菜の提供
水戸市，茨城町産
- | | |
|-------|------|
| ほうれん草 | 約42t |
| 小松菜 | 約26t |
- (2) 県産推奨豚ローズポーク製品の提供
ローズポークとんかつ，ローズポーク生肉加工品
- (3) 米穀
県内産こしひかり，ゆめひたちの産地指定及び産地指定なしの4規格
- | | | | | |
|------|-----------|-------|----------|-------------|
| 22年度 | 産地指定こしひかり | 25市町村 | 本県産こしひかり | 1644t |
| | 産地指定ゆめひたち | 6市 | 本県産ゆめひたち | 559t |
| | | | 42銘柄 | 精米実績 約2203t |
- (4) 学校給食用ソフトメン
平成13年4月より，県内産小麦粉（農林61号）100%を使用したソフトメンを提供開始
平成17年4月より，製麺適性のある新小麦品種キヌの波にグルテン2%配合したソフトメンを提供開始
- | | |
|---|-------|
| 年 | 約353t |
|---|-------|