

学校給食会だより



平成25年1月4日(公財)福島県学校給食会 福島市松川町字平館 16-2 024-567-4711
ホームページにも掲載されております。 <http://www.fgk.or.jp/>
メールアドレス Kawamoto@fgk.or.jp

謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

昨年は、震災からの復興に向けて、また、放射能災害による食品検査などが加わり、毎日が本当に忙しい年だったと思います。今年こそは！良い年にと心から思いますが、少しずつ良くなることを願うばかりです。

先生方の毎日のご努力が、学校給食を通して子どもたちに楽しみやたくさんの希望を伝えることができると信じております。平成24年度最後の学期を迎え、子どもたちには冬休み明け早く生活のリズムを取りもどし、元気に登校してほしいと思います。

本会では、三学期の行事食や、給食週間に使用できる食材をたくさん準備してございますので、是非、ご活用くださるようお願いいたします。



年頭のごあいさつ



謹賀新年



あけましておめでとうございます。

東日本大震災から3年目を迎え、被災された方々の一日も早い復興と、皆様の御健勝と御多幸を心からお祈り申し上げます。

公益財団法人福島県学校給食会は、今年も、安全で安心できる食品を、適正な価格で、全ての学校に安定的に提供することをモットーに、職員が一丸となって頑張っております。

また、ふくしまの復興を支える子どもたちの、心身の健やかな成長を心から願い、学校給食を通じた食育の推進を積極的に応援します。

本年も、本会の事業運営に、皆様の一層の御理解、御協力を賜りますようお願い申し上げます。

平成25年 元旦

公益財団法人福島県学校給食会 会長 丹治光雄

細菌等検査の結果について

本会が提供しているパン、米飯及びめんについて、本年7月から、全ての委託加工工場の製品の細菌等検査を実施しましたが、全て問題はありませんでした。

(一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、放射性セシウム 134・137)

福島県学校給食会は、

- ☆ 安全で安心できる食品を、県内全域に、適正な価格で、安定的に提供します。
- ☆ 地域の、製造・加工事業者等が協力・連携し、顔の見える、安心給食を提供します。
- ☆ 栄養バランスのとれた質の高い食材や献立を研究・開発し、提供します。
- ☆ 栄養教諭等の学校給食に関する研究・研修や教育活動等を支援します。
- ☆ 学校給食に関する情報の発信や国等の事業を受託し、学校給食の普及を推進します。

小学校における食に関する指導について

福島市南部学校給食センター 主任栄養士 畑中 歌織

福島市南部学校給食センターでは、小学校10校、中学校3校に給食を提供しています。食に関する指導については、主に小学校を中心に各校の要望に応じて実施させていただいています。小学校における食に関する指導についてご紹介します。

「食育段階に応じた指導内容」

小学校は、1年生から6年生まで発達段階の差が大きいため、各学年に合わせた指導が必要になってきます。他の教科との関連性や、昨年度どのような食の学びをしてきたかなどを事前に把握することが大切です。

そのために、学級担任との事前打ち合わせや、アンケート調査などにより実態把握が不可欠になってきます。

「指導形態・教材等の工夫」

給食センターの栄養士2名で、月交代で食に関する指導を担当していますが、全クラス実施までは難しく、学校側でも時間をとることが困難な場合があります。

複数の学級がある学校では、合同授業をとりいれています。

また、授業参観に食に関する指導をあてることにより、保護者との協力を得やすくなり、より効果的です。

教材については、特に低学年は興味のあるもの、飽きさせないものを検討する必要があります。ワークシートはA4版1枚程度が適当です。

「各学年での指導内容」

各学級の事態により、ねらいが違ってきます。あか、き、みどりの食品とバランスについては、3年生で詳しく学習するということが共通点になっていました。

○ 松川小学校の実践例

- 1年生 おいしい給食（野菜と仲良くなろう）
- 2年生 おいしい給食
- 3年生 給食と栄養（あか、き、みどりの食べ物）
- 4年生 給食と栄養
- 5年生 給食の体の成長
- 6年生 給食と体の成長（健康と栄養について）

○ 下川崎小学校の実践例

- 1年生 好き嫌いをなくそう
- 2年生 朝食の大切さ
- 3年生 あか、き、みどりの食べ物
- 4年生 カルシウムをとろう
- 5年生 砂糖のとりかた
- 6年生 生活習慣病の予防

○ 蓬萊小学校の実践例

- 1年生 食生活の見直しをしよう
- 2年生 バランスのよい食事をしよう
- 3年生 よく噛んで食べよう

- 4年生 食生活の見直しをしよう
- 5年生 バランスのよい食事
- 6年生 規則正しい食事をしよう

「継続した指導の必要性」

「身近な毎日の給食を教材に活用」

1年生から6年生まで食の指導を継続していくことで、何でも残さず食べようという意識が定着していくものと考えています。

1年生のうちに教えなければならないこと、3年生の時に教えなければならないことなど食に関する指導もタイミングの見極めが大切であると感じます。

毎年、発達段階に応じた指導を継続してきた学校では、6年生の食に関する意識は高く、給食を残さないで食べようとする努力がみられます。

「学校給食における安全・安心な手作り献立について」

南相馬市立原町第三小学校 主任栄養技師 福山 桂子

東日本大震災・原発事故以降、南相馬市では平成24年度当初より学校給食に使用する全ての食材を事前に全品放射性物質検査を行っています。セシウム137と134の検出限界値をそれぞれ10ベクレル未満とし、それを超える場合には、教育委員会学校教育課へ連絡し、農林放射線対策課にあるゲルマニウム半導体検出器で再検査を行った上、安全を確認してから使用しています。また、全品検査が抜けることがないように、市内の献立を統一にし、1センターと単独校11校（1校は耐震工事のため他校からの配送）を4ブロックに分け、発注業者と検査体制を整備しています。検査結果についても4ブロックに分け、市のホームページや食育広報で公開しています。

献立内容と検査の割り振り等の打ち合わせについては、毎月2回、教育委員会の主任栄養士を中心に、市内栄養教諭・栄養職員が集まって話し合っています。1センターについては1500食ほどの規模で、単独校は80食～350食ほどと食数に差がある中、同じ手作り献立を導入するためにセンター受配校の中で欠食校のある日に計画するなどの綿密な打ち合わせをしています。

現在は児童生徒や保護者のみなさんに安心していただけるように、安全を確認した1つ1つの材料を使用し、手作りメニューを可能な限り多く取り入れて、震災前の給食に近づけるように日々努めているところです。

● 食材事前検査のためのブロック校

A	原町第一小学校・原町第二小学校・高平小学校
B	原町第一中学校・大甕小学校・太田小学校・原町第三中学校
C	原町第三小学校・石神第一小学校・石神第二小学校・原町第二中学校
D	南相馬市学校給食センター

※ 各ブロックの栄養教諭・栄養職員が中心となり、食材検査の割り振り、発注、献立の説明等を担当している。

● 各食材の検査ブロックについての例 ()は検査をしたブロック校

※市内共通で使用するものは話し合いで決めている。

結果はすべてND

11月28日(水) <鶏肉のチーズ蒸し> <牛乳(D)>

鶏肉(C) ミックスチーズ(D)

パプリカ粉(D)

<りんごのサラダ>

<コンソメスープ>

りんご(C)
 キュウリ(C)
 レーズン(D)
 アーモンド(D)
 りんご酢(D)
 オリーブオイル(D)
 しお(C) ち
 三温糖(C)
 こしょう(D)



ベーコン(C)
 白菜(C)
 玉ねぎ(C)
 人参(C)
 キャベツ(C)
 干し椎茸(D)
 キンピイオン(D)
 コンソメ(D)
 こしょう(D)
 うすくちしょうゆ(C)

<コッペパン(D)> <マーシャルビーンズ(D)>

● 今年度実施している手作りメニューの例

魚のフライ・とんかつ・ハムかつ・手作りさつまあげ・じゃがバター・鮭のホイル蒸し・
 手作りシューマイ・マーラーカオ・サーターアンダギー・鶏肉のチーズ蒸し・手作り春巻など

《手作り春巻きの調理作業の様子》



具が完成



皮に包む作業



《サーターアンダギーの調理作業の様子》



1コずつ丸める



140℃10分で揚げる