

学校給食会だより



平成25年7月1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しております。 <http://www.fgk.or.jp/>

メールアドレス Kawamoto@fgk.or.jp

太陽の光がさんさんと降り注ぐ暑い夏がやってきます。

各施設での今年のエコ対策も、衛生管理を考慮され、安全・安心な学校給食の提供に努力されていることと思います。

7月は、七夕などの行事があり、さっぱりとした「七夕デザート（メロンソーダゼリー・パインゼリー・星空ピーチゼリー）」「キラキラ餅（みかん）」主菜として「星形あおさ入りイカステーキ」天の川にみたてた「魚めん」七夕汁などに使用できる

「星形なると」などたくさんご注文をいただきましてありがとうございます。

その他、季節にあった安全・安心な食材を取りそろえておりますので、ぜひ、ご活用ください。



平成25年度「学校給食管理システム操作研修会」を開催しました。

平成14年度に本システムの貸出を開始して以来、必要に応じて研修会を開催しておりましたが、先生方より再受講等の希望が多く寄せられていたところから、6月11日、18日の2回にわたり操作研修会を本会で開催いたしました。1回目は学校登録、仕入れ先登録、基準値設定、食品、料理、献立の入力方法等、2回目は発注計算、見積書、注文書の作成、検収処理、新規食品登録、調理指示、実施メニュー、実績表、報告書等の作成や、複数献立の作成方法等、一連の操作方法について研修を行いました。



◎本研修会時にご紹介した商品の一部をご案内します。

きのこクリームコロッケ

40g 42円

60g 51円



レバー入りチキンナゲット

20g×50こ

840円



ワカサギフリッター

M (約11g×50尾)

1袋 975円

チルドキウイ 1/2カット 54円
 チルドオレンジ 1/4カット 49円
 ブロックパイナップル 40g 51円
 冷凍アップルS (約35g) 42円



冷凍おはぎ
 30g 49円



冷凍メロンボール (赤肉) 1kg 1,320円
 冷凍パイナップル 1kg 1,150円
 チルドキウイ (銀杏切り) 500g 1,020円



冷凍カセイのお月見団
 30g 50円

※ ご注文をお待ちしております！

「学校給食の安全を推進するため」

伊達市伊達学校給食センター 栄養教諭 佐藤 恵子

当センターは平成12年8月に稼働を始め、現在は小学校2校、中学校1校、幼稚園2園の1300食の給食を提供しています。一食単価は伊達市統一単価の小学校260円、中学校300円、幼稚園257円で、年間センター稼働日数は200回となっています。調理業務、配送業務は民間委託です。又、子どもたちが地域を理解し感謝の心を育てる事を目的に、地場農産物納品組合「まごころ会」からの旬の野菜や米を利用し、安全で安心な美味しい学校給食作りに励んでいます。

○ 安全な給食提供にあたり

① 献立作成上、施設や設備、人員の能力等を考慮し、「伊達センター標準作業書」に則った衛生的な作業工程や作業動線となる献立作りを行っています。

② 食材発注時、「卵・ピーナッツ不使用」と明記した発注を行い、アレルギー児童・生徒への考慮を実施しています。併せて原産国・加工地



の明記も依頼しています。魚・肉・野菜等は納品業者から放射性物質検査結果を受け取り、伊達市の基準数値内であることを確認して、発注をしています。

更に当センターにおいても日々の食材検査を実施し、結果を伊達市ホームページに掲載しています。



③ 納品時の検収については11項目の検収を確実にし、検収内容を記録し安全な物資納入に当たるようにしています。又、検収する担当者の変更があっても、記入漏れのない検収ができる体制を作り検収をしています。

④ 食中毒菌の増殖を防ぐ事を目的とし、喫食時間から逆算した調理開始の時間を下処理、調理、配食のそれぞれの担当者が連携し、徹底した衛生管理の下、作業をしています。

和え物・サラダは専用のサラダ室で脱水、調理し保冷食缶に配食し、温度管理を行っています。

⑤ 受配校においても、配膳室の衛生管理、学校直納品の温度管理、子どもたちの健康状態や衛生管理を推進するため、伊達市年度初めの打ち合わせを「伊達市学校給食の手引き」を活用し実施しています。

又、学校センター間で食材産地や気づいたこと等を記入した日誌があり、配送車を通して、受配校と連携を密に行っています。

- 子どもたちの「命」を守る安全な給食作り、健康推進が図れる「生きた教材」となる給食作り、そして「地域と連携」した給食作りを、特徴ある伊達学校給食センター施設を軸に、更に高めていきたいと考えています。



「学校給食を活用した食育普及方策」について

白河市大信学校給食センター 主任栄養技師 上遠野 朋子

1 はじめに

白河市大信学校給食センターは、大信地域の幼稚園1園、小学校3校、中学校1校、合わせて約600食の給食を提供しています。平成13年に完全ドライシステムに改築された比較的あたらしい施設で、調理員5名が日々の給食作りに励んでいます。

食育については幼稚園・小学校・中学校それぞれに全体計画を作成しており、それに基づいて給食指導と食育を行っています。

2 取り組みの実際

・行事食・希望献立等の実施

季節毎の行事食や各学校毎の希望献立を実施し、食への興味・関心を高めています。



・地場産物の活用

食材の生産・流通・消費について理解し、食文化に興味・関心を持つよう、地場産物を積極的に取り入れた献立を実施しています。

食材を使用するにあたって放射性物質測定検査を行い安全性を確認しています。

・給食ひとくちメモの活用

毎日の給食時の資料として、献立や食材、地場産物の紹介など食に関する情報を知らせ、献立内容の理解を深めるようにしています。



・給食試食会の実施

各学校毎に給食試食会を実施して学校給食への理解を図るとともに、朝食の必要性などの食育講話を行い、家庭における食に関する意識を高めるよう呼びかけています。

・テーブルマナー給食の実施



小学6年生を対象として行っています。洋食の基本的なマナーを身につけることを目的とし、ナプキンの使い方やスープの飲み方、ナイフとフォークの使い方など実際に食事をしながら指導しています。

普段とはちがった雰囲気の中で緊張しながらも、しっかりとマナーを身につけようとする姿が見られます。

・給食だよりでの献立レシピの紹介

人気のメニューや鉄分・カルシウム・食物せんいなど不足しがちな栄養素を含んだメニューなど家庭でも取り入れられるように紹介しています。

3 おわりに

食育全体計画に基づいて各学校で教科や学級活動などでの食育を行っていますが、継続的に指導していくことを考えるとやはり毎日の給食を活用した食育の果たす効果は大きいと思います。

今後も生きた教材となる**給食献立を作成**し、日々の給食を食育に活用できるよう努めていきたいです。