

学校給食会だより



平成25年8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されております。 <http://www.fgk.or.jp/>
メールアドレス Kawamoto@fgk.or.jp

まもなく梅雨もあけようとしております。
台風と重なり、豪雨は大きな被害を各方面にもたらしました。
川の氾濫した後は、東日本大震災後の光景を思い出させ自然の恐ろしさを改めて感じております。
一学期、大変お世話になりました。
夏休みに入り、ホッとしたのもつかの間、すぐに二学期の準備が始まります。
本会でも二学期に向け準備を整え、ご迷惑をおかけしないよう、また、栄養価にすぐれ、調理作業にすばやく対応でき、しかもおいしく安全・安心な食材の提供に努め、ご要望にお応えしてまいりますので、よろしくお願い申し上げます。



「第8回食育推進全国大会」に参加してきました！

食育推進全国大会は、6月の食育月間における中核的行事として、食育に対する国民の理解を深めるとともに食育の取組みへの積極的な参加を促し、国民の健全な食生活と豊かな人間形成に大きく寄与することを目的とし毎年（平成18年から）開催されております。

今年は6月22日（土）23日（日）の2日間にわたり、「おいしい広島、たのしい日本～食育を科学しよう！」というキャッチフレーズのもとに広島県広島市で開催され、講演会、シンポジウム等の様々なイベントがあり、中でも「おいしさの科学」のシンポジウムでは、経験による腕に、プラス、科学的な視点からも調理する必要がある、科学的な知識が加わることによって誰でも一流の調理人になれる等、実験の体験等を通し食育の大切さが発信されました。

本会からは6名の先生方を派遣、参加していただき、今後の食育推進の取組みに関する多くの情報を得ていただきました。

《上手にお箸を使えるかな？》



《牛の胃はいくつあるのかな？》



《豆つかみ大会》



《只今のチャンピオン》

106こ



人気キャラクター
たべんぼくん



特集

学校給食会だより8月号は、日頃、学校給食にご協力いただいております米飯・パン製造業、めん製造業の代表の方たちに、学校給食への想いなどお聞かせいただきました。

学校給食に携わって

ショーケーフーズ 有限会社

専務取締役 高橋 薫（伊達市）

思い起こせば約35年前、何も考えずにパン屋に嫁いだ私は、何事にも無頓着で勉強不足でした。昭和43年1月から、伊達・桑折・国見の3町合同で学校給食がスタートしました。

その数年前から自校炊飯で給食が行われていたそうです。卸のパンを少量焼いていた先代は、当時の町長をはじめ、商工会幹部の方々から「子ども達のために学校給食のパンを焼いてくれないか」と打診され、大型機械や配送車、パン箱等全て大借金をして購入し、マイナスからスタートしたということです。更に昭和50年頃になると米飯給食もパン釜で炊いて提供することになりました。

何でも新しい事を始める時は不安や苦勞、失敗がつきものです。保健所の食品衛生協会の会長をしていた先代の社長は、生前こまごまよく注意をしていたものでした。

私も学校給食会で毎年行われる衛生講習会やパンの実技講習会に出席しているうちに、学校給食に携わる者としての責任の重大さ、衛生面や安全性の重要性を痛感しました。

先代が細部に渡って口うるさく言っていた理由が今になり本当によく理解できます。従業員には口うるさく思われても、「自分の子供が・孫が食べるんだと思って、正確で衛生的な形の良いパンを作る為の努力を惜しまずに」と呼びかけています。

給食を口にする子どもさんの気持ちになって製造することが何より大切なことです。

パンの仕込みは、毎日の温度、湿度や粉の乾燥状態の違いによって微調整が必要で、熟練するまで長期間かかります。仕込み以外にも様々な機械の使い方、衛生について、包装について、従業員に覚えてもらう事は沢山あります。

様々な理由から従業員の出入りはありますが、どの製造工程も重要でそれぞれコツがあるので、そのコツを掴んでもらうまではお互い根気が要ります。年1回の衛生講習会にも皆に出席してもらい、自覚を促しています。

平成14年には炊飯専用機械を導入しなければ許可されないということで、その際には給食会の方々にお世話になって施設を見学させていただきました。工場が狭いので、どういう設備が良いか考えましたが、最終的にはとてもおいしく炊けて女性でも扱い易いラインの機械が見つかりました。実際使ってみて、改善して欲しい点を相談するとメーカーも工夫してくれます。





パンの機械も2ヶ所ほど自分達で工夫して事故を防いでいます。建物はなかなか変えられませんが、防虫防鼠の契約をしたり手洗所の水を温水にしたり指導を受けながら改善してきました。

これからも前向きに改善し続けていきたいと思います。本年の目標の中に、今回初めて「**事故を予測して作業する**」という項目を加えました。

結果を復習するのではなく、予想・予習をして仕事に臨むことが大切だと考えます。

子ども達に美味しく安全な給食を時間通りに提供する為に、先代に習い、これからも努力を惜しまず責任をもって精進していきたいと思います。

有限会社 諸橋製麺所

代表取締役 諸橋 一郎 (いわき市)



私の工場で、学校給食の製造を始めたのは、昭和40年頃からだと思います。

当時は子どもたち用麺(ソフトスパゲティ式麺)を製造するのに、現有設備を使用していました。

現在から考えると、施設や衛生管理の面で著しく劣っていたと思います。

福島県学校給食会様で行われている衛生講習会や技術講習会に参加し、知識を高め施設や機会の更新などを行い、以前より良い工場になってきたと思っていました。

平成20年の夏、東京で文部科学省による「食の安全に関する調理員講習会」に参加させていただいた時、参加代表の皆様施設や衛生管理の発表や食育として子どもたちに調理場を見学させることも、今までの私の考えではすばらしく思われました。

しかし、文部科学省の技官の方から衛生管理の面で良くないなど、今の衛生管理に満足していた私には、学校給食調理場の施設や衛生管理に対するハードルの高さに驚かされました。

また、それを基本に運営・管理している調理場の皆様には頭がさがる思いでした。

私の工場でも、衛生管理で製造工程を考えると、ドライ運用が問題点としてでできます。

製造上、茹でる、洗う、冷やす工程で多くの水を使用するため水が床にこぼれ落ち、一般生菌や大腸菌の増殖につながります。床をドライ化にできれば菌の増殖を妨げる事になると思います。

しかし、現時点ではドライ化された工場にはなっていません。ただ、水溜まりになっているところなどは、すぐに床用ワイパーなどで水切りするなど、すぐに出来る事から一つ一つ対策をとって改善し、学校給食調理場の皆様や学校給食会の皆様と共に「安全で安心な学校給食用麺」を作っていきたいと思います。

最後に、アレルギー食品を扱う工場として、アレルギーの混入の問題があります。

私達製造業者には、アレルギーを持つ子どもたちの個々の問題がわかりません。

直接、子どもたちと接する学校の先生や栄養士の先生の努力や理解により、すべての子どもたちが給食を楽しんで食することが出来ていると思います。

私も、給食麺にアレルギー食品の混入があってはならないと思い、細心の注意を払って頑張っています。



ふくしま応援！元気応援！

～地産地消の取り組み～

我が国の食糧自給率を上げるため、平成20年度から農林水産省や地方自治体、企業などが共同して国産農産物の消費拡大に取り組むプロジェクト「フード・ニッポン・ジャパン」が展開されています。

その中で、東日本大震災被災地の食と農の復興に寄与する取り組みを対象として、平成23年度から設置されている「食べて応援しよう！賞」を2年連続受賞された本県郡山市内の磐梯熱海温泉ホテル華の湯さまより、このたび本会に対し受賞したメニューについて、学校給食用に提供したい、風評被害をなくすために役に立ちたいということで、ご紹介いただきました。

- ① ホテルで作ったメニューの提供（メニューはどのように使用してもよい）
- ② 行事食など学校給食メニューの提案
- ③ 食育イベントなどへの料理長の派遣（メニューの説明・調理指導等）

《 参考献立 》

はるか（キタアカリ）の肉じゃが



どっさりキャベツの塩麹鍋
(スープなどに)



ひじきとお豆のサラダ



八重のこづゆ、醤油麹仕立て



十六雑穀米のサラダ



カリカリ揚げじゃがと豚肉のサラダ



アサリのカレー風味塩麹
ミネストローネ



イカと野菜の塩麹
グリーンソース和え



はるか芋と牛すき煮のグラタン



ご活用などお問い合わせは、直接ホテルへご連絡ください。

電話番号024-984-2222