

学校給食会だより



平成25年9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

残暑厳しい日が続いておりますが、吹く風、虫の鳴き声、日の短さが秋の訪れを告げています。

稔りの秋、スポーツの秋、読書の秋、芸術の秋などといわれますが、最後に食欲の秋、自然のものが特においしい時期で食欲の高まる季節です。長い二学期が始まりました。東日本大震災、福島原発事故の影響がまだまだ色濃く残っておりますが、少しでも早く児童・生徒全員の輝く笑顔がもどることを願うばかりです。

本会でも、受注処理、食品の衛生管理、放射性物質検査など、ご迷惑をおかけしないよう進めております。万全を期してお届けいたしますので、安心してご利用いただけますようお願いいたします。



【 学校給食衛生講習会を開催しました。】

7月23・24日の2日間、県内各市町村の学校給食調理員の方々を対象とした「学校給食衛生講習会」を当会で開催いたしました。

講師には県北保健福祉事務所 県北保健所 生活衛生部衛生推進課 専門獣医技師の坂本知行氏より衛生検査の実技指導をいただき、ATP検査器による受講者各自の手指・鼻腔の黄色ブドウ球菌の拭取り、胡瓜のへた部、皮部、花落ち部の汚染度、もやしを切った後のまな板の洗浄方法による汚染度などの培養検査等を実施し、後日、結果を受講者にお知らせしました。

同所技師の行方由美氏からは「学校給食における衛生管理について」と題し、「平成24年度学校給食における食の安全に関する実態調査報告書」及び映像資料から、学校給食を原因として食中毒事件が発生した給食施設、パン工場の実態調査報告書の資料をもとに、食中毒の発生原因等、事例を交えながら問題点の指摘と、明確な改善点の指導や衛生管理基準に沿った調理器具の使い分け、ドライ運用の利点や床の汚染度の違い、消毒液の使い方等毎日の作業における細部に渡る衛生管理指導、施設・設備の中での疑問点、注意点等についてわかりやすくご指導いただきました。

受講者からは、「毎日の作業でマンネリ化しやすいが、改めて食中毒の怖さ、注意点を見直す良い機会となった。」「理解しやすい実技指導、講義内容で衛生管理の重要性、必要性を深く認識した。」「学校給食施設の関係者全員とテキストを参考にして、勉強会を実施し安全でおいしい給食作りに努める。」「学校給食に係わる上で衛生管理がどうして大切なのか良く理解でき、気を引き締めて取り組んでいきたい。」「同じ立場の学校給食担当者と情報交換ができたことも勉強になりました。」等の感想が数多く寄せられました。



「学校給食用食品提供啓発事業」を活用した 子育てサークルファミリー料理教室について

伊達市梁川学校給食センター 劇団「わいわい」

1 はじめに

伊達市梁川学校給食センターは、梁川地域の幼稚園4園、小学校8校、中学校1校の合計13校、約1670食の給食を提供しています。

本センターでは、毎年夏休みに、地域の幼稚園4園を対象に、料理教室や食育などをおして、子育て支援事業を行っています。

2 取組み概要

本事業は、幼稚園、家庭、学校給食センターの関係機関が連携し、毎年恒例の事業となっています。昨年度から公益財団法人福島県学校給食会の「学校給食用食品提供啓発事業」により食品のご提供をいただき、内容も更に充実しました。

取組みに先立ち、「料理教室」と「食育」で、どのような子どもたちに育てたいか（目標・意図）、何を伝えたいか（知識）、何をできるようにしたいか（行動）を、組織の関係者と十分な話し合いを行って進めています。

3 取組みの実際

平成25年7月22日（月）梁川農村環境改善センターにて、伊達市梁川地区4幼稚園の園児とその保護者・教職員及び当センター全職員の合計78名が参加して、開催されました。

	時 間	内 容	担 当
開 会 (於:会議室)	9:30	開会のことば	園長
		学校給食センター所長あいさつ	所長
		学校給食センター職員紹介	係長
説 明 (於:調理室)	9:45～10:20	調理班の編成について(5班編成) 本日のレシピ紹介 デモンストレーション☆デコレーションすし ☆ビックリやさいパフェ	統括調理員 栄養教諭 給食センター職員
調理実習 (於:調理室)	10:20～11:10	☆デコレーションすし ☆ビックリやさいパフェ ☆わかめスープ ☆フルーツポンチ(師範台)	
食 育 (於:会議室)	11:10～11:40	<キッズやさいソムリエによる野菜の実験> ○にんじんってすごい <劇団「わいわい」による人形劇> ○残さず食べよう	給食センター職員 給食センター職員
会 食 (於:和室)	11:40～12:00	学校給食会支援物質の紹介 いただきます ファミリーで楽しい会食	学校給食会職員 園長
後片付け	12:10～12:30	ごちそうさま 後片付け	
閉 会	12:30	閉会のことば	副園長



(1) 福島県学校給食会の「学校給食用食品提供啓発事業」を活用した料理教室

福島県学校給食会から全32品目の食品をご提供いただき「デコレーションすし」「びっくり野菜パフェ」「わかめスープ」「フルーツポンチ」の4品目を作りました。

調理室には、当センター職員手作りの看板を準備し、福島県学校給食会の取扱い食品の安全性などを園児とその保護者や教職員等に正しく理解いただく「学校給食会食品展示コーナー」を設けました。これに加え、会食時に、福島県学校給食会の川上寛恭氏からご説明をいただきました。



(2) 梁川学校給食センターオールスタッフによる食育事業

今年度は、「野菜に親しみ好ききらいをなくそう」に沿った2つの食育を行いました。「キッズやさいソムリエ」による野菜の実験では、人参のパワーを観察させ科学的に野菜のひみつを探らせました。

また劇団「わいわい」による人形劇「残さず食べよう」(月刊誌「学校給食6月号」掲載の媒体を活用させていただきました。)では、姉と野菜嫌いの弟の物語を披露し、好き嫌いをせずつに残さず食べることの大切さを楽しく伝えました。



4 おわりに

「学校給食用食品提供啓発事業」を活用した子育てサークルファミリー料理教室は、参加者から「親子のふれあいの良い機会となった。」「大変満足した。実にすばらしかった。」「こんなレベルの高い料理教室はない。」「学校給食会や梁川学校給食センターの取り組みに感謝したい。質の高さがうかがえた。」「楽しく充実した料理教室だった。」「家でもこの料理を作りたい。」「家庭での食生活の在り方を見直す良い機会となった。」「食の大切さがわかり意識が高まった。」「好き嫌いをせずつに残さず食べたい。」「野菜を大好きになる。」等の多くの声をいただきました。

参加者たちにとって、料理教室とオールスタッフによる食育は、ふれあいの創出と「食」への高い関心と深い理解が得られる場となり、今後の実践への励みにつながったようです。

梁川学校給食センターでは、日々の業務はもちろんのこと、職員が一丸となって「全員給食」「全員食育」「全員子どもたちのために」の熱意と努力でがんばっています。

今後も「学校給食」や「子育て支援事業」をとおして、地域の生きがいと健康づくりに貢献できればと考えております。

最後になりましたが、福島県学校給食会のご高配に深く感謝申し上げます。

「平成25年度学校給食の衛生管理に関する 指導者講習会」に参加して

南会津町立田島小学校 主任栄養技師 湯田としみ

6月27日・28日に、県学校給食会の派遣により衛生管理に関する指導者講習会に参加させていただきました。

開校式では、「日本の給食は教育の時間として位置づけられ、健康や栄養面にまで配慮して実施している。このことは世界的にもあまり例がなく国際的にも注目されている。しかし、大前提は正しい衛生管理の下においしい給食を提供することなので、衛生管理についてしっかり学んで今後の指導に活かしてほしい。」との言葉をいただいてから、2日間の講義・演習を行ってきました。

講義では、ここ数年の給食施設の食中毒発生状況は、平成8年をピークに減少しており昨年度は5件と少なくなっている。

しかし、依然としてなくなることはなく、5件すべてがノロウイルスによる食中毒だった。

このことから、今までの食中毒予防の三原則「付けない、増やさない、やっつける」だけでは十分でない。腸管出血性大腸菌やサルモネラエンテリティデスのように細菌であっても少量の菌で食中毒が発生したり、また、ノロウイルスのように食品中ではなく人間の腸管内で増えるものもある。

そのため、「付けない、持ち込みまない」が重要とのことでした。今年の冬はノロウイルスによる胃腸炎が流行し児童や家族での発生などもみられ、校内での蔓延がおきないか緊張の日々でした。

講習会で作業工程表を衛生作業に留意して作成する演習を行って、作業工程表や動線図で衛生作業についての確認をしてそれを記録として残しておくことが、衛生的な作業が行われていることを証明し、給食が食中毒の原因でないことを明確にするためにも大切なことだと痛感しました。

また、今回の講習中に札幌でプラムの種による死亡事故が発生し、チジミによる死亡事故と共に給食による事故の防止やおこってしまった時の対応についても、マニュアル等を作成し迅速に対応できるようにしておく必要性を感じました。

今回の講習は、衛生について見つめ直すよい機会になりました。子ども達が楽しみに待っていてくれる給食が、食中毒等の原因となるようなことのないよう衛生管理についてもう一度確認し、安全な給食作りに努めていきたいと思えます。



「平成25年度学校給食衛生講習会」に参加して

二本松市立二本松南小学校 調理員 保住マツ子

7月23日に、県学校給食会が開催した「平成25年度学校給食衛生講習会」に参加させていただきました。

講義のテーマは、「学校給食における衛生管理について」～食の安全に関する実態調査報告書から～、学校給食におけるヒスタミンによる食中毒事例として、過去に食中毒の経験がありながら再びヒスタミン中毒が発生した事例、委託加工業者の納品したパンが原因となったノロウイルスによる食中毒事例をもとに、管理体制の問題、注意のポイント、予防方法等の講義でした。

ヒスタミンは加熱によって細菌は死滅するが、一度生成されたヒスタミンは加熱しても分解され

ず、不適切な温度（20℃～25℃以上）に保存した場合は、ヒスタミン産生菌が増殖してヒスタミンが生成し魚肉中に蓄積したものを摂取すると、顔面紅潮・じんましん・頭痛・発熱などのアレルギー様の症状をおこす食中毒であること。

また、ノロウイルスは、下痢などの体調不良を起し嘔吐を引き起こすことが特徴。

嘔吐した場合、適切に処理・消毒をしないと感染が広がってしまうので、適切に処理しなければならないことを学びました。

日頃から、私たち自身と家族の体調など健康に注意しなければならないと思いました。

調理員は、子供たちの命を預かっていることを強く自覚し、日頃から安全で安心できる美味しい給食作りに心がけて調理をされているが、さらに、清潔と衛生、正しい手洗いの手順、汚染・非汚染の区別、作業工程表・作業動線を明確に作成して、的確な洗浄・消毒を実施することが重要であるということをご指導いただきました。



午後からは、実技研修で、手指・鼻腔の黄色ブドウ球菌の拭き取り検査を実施しました。拭き取り検査キットの綿棒で爪の先・爪の周り・指の股を拭き取り、寒天培地に培養しました。

また、ATPによる手の洗浄検査では、ATP拭き取り検査キットを使用して、手を洗う前・水洗い・洗剤で洗ったからの拭き取り検査をしました。手を洗うたび

に数値が下がり、手洗いがとても大切であることがわかりました。ATP拭き取り検査のメリットは、微生物だけでなく、汚れそのものを知ることができました。

常に衛生管理に気を付けて調理することが安全・安心でおいしい給食を提供できる基本だと確信しました。

調理前のミーティングをしっかりと行い、調理員が力を合わせ、食品の検収・保管・そして食品を衛生的に取り扱い、正しく手洗いをして、食中毒を防止して行きたいと思います。

これからも基本を忘れず、より一層のレベルアップを目指して行きます。このような講習会に参加させていただきましたこと、感謝申し上げます。



お知らせ

福島県パン協同組合60周年記念事業

ご当地パンまつり！！

9月14日（土）10時～17時まで
郡山市のうすい百貨店前広場にて

県内の人気パン

なつかしのパンが大集合

給食揚げパンコーナー実演販売

○どうぞお出かけください。

主催 福島県パン協同組合

後援・協賛 （公財）福島県学校給食会・パン食普及協議会



「いただきます。ふくしまさん」

福島県では、平成25年度より安全・安心を確認した～県産農林水産物を活用した学校給食メニューの提供や食育指導・保護者試食会などに係わる経費を補助する「いただきます。ふくしまさん」の事業を実施しております。

これまで、福島市、須賀川市、三春町の3市町で取り組まれています。

今回は福島市西部学校給食センターで実施された取り組み内容の一部をご紹介します。

献立名 麦ごはん・牛乳・福島県産つくね・中華あえ・海鮮スープ

福島県産つくね は、5種類の福島県産鶏肉を使って作りました。



本宮烏骨鶏

もとみやう こっけい
えさにビール酵母こうぼ しょうを使用しています。かみごたえのある、味の濃い旨みたっぷりの鶏肉です。



川俣シャモ

かわまた
日光浴にっこうよくとのびのびと運動うんどうをさせることで、適度な歯ごたえのある肉になり、かめばかむほど旨味が感じられます。



伊達鶏

だてとり
穀類50%に米ぬかなどをこまかい加えたえさをしろう使用して育てる、羽が赤褐色の鶏です。臭みが少なく、やわらかな歯ごたえが特徴です。



会津地鶏

あいづじどり
会津地方あいつちほうで古くから飼われていた絶滅寸前の地鶏をじどりもとに、つくられた鶏です。肉は適度に歯ごたえがあり、脂あぶらがのっているため、こく、旨みがあります。



伊達ハーブ鶏

だてとり
えさにハーブくわを加えることで、臭みをおさえています。ジュシーでシャキシャキした歯ごたえです。



← 献立

保護者試食会
の様子 →



このたび、上記の県産鶏肉、5種類で約73%使用の『冷凍県産鶏つくね』を、福島市の学校栄養職員と食品加工業者が開発いたしましたのでご案内します。


価格は税抜き 40g73円 50g88円 60g105円

リードタイムは 2週間

ご注文、お問い合わせは本会業務課（TEL024-567-4711）までお願いします。

なお、配合、栄養成分等につきましては別紙のとおりです。

物資内訳書

食品分類						商品コード				
品名	福島県産鶏つくね					総量				
						固形量				
規格	40g、50g、60g					内容の個数				
単価	g数	パック	単位	単価(円)	備考					
	40g									
	50g									
	60g									
販売者	(有)まるい					担当者				
住所	〒福島市岡部字中川原118-1					電話				
製造者	(有)まるい					担当者				
住所	〒福島市岡部字中川原118-1					電話				
製造工場名	(有)まるい					担当者				
住所	〒福島市岡部字中川原118-1					電話				
						賞味期限	1年	保管	冷凍(-18℃)	

【商品の特徴及び栄養的特徴】						【提出書類】					
<p>福島市内の学校栄養職員と食品加工業者が共同開発した「県産鶏つくね」です。 主原料の県産鶏肉は、約73%を使用しています。 この内訳は、県産鶏及び伊達鶏のムネ肉をメインに、川俣シャモ、本宮烏骨鶏、会津地鶏の5種類もの鶏肉を使用しておりますので、県産鶏の美味しさが味わえる「つくね」に仕上がっています。</p>						<ul style="list-style-type: none"> ○ 製造工程表(金属探知機) ○ 食品衛生監視表 ○ 細菌検査表 ○ 残留農薬検査証明書(野菜類) ○ その他() 					
【調理方法及び取扱上の留意点】											
						JAS規格格付けの表示(有・無) 有・無					

栄養成分(100g中)		五訂増補 実測値	原料配合(%)		産地	アレルギー物質 該当原材料	遺伝子組換え		食品添加物名
			原材料名	%			原材料	分別・不分別	
エネルギー		167	鶏ムネ	43.59	福島県	鶏肉			
水分		69.5	伊達鶏ムネ	7.26	福島県(伊達市)	鶏肉			
たんぱく質	植物	1.4	川俣シャモ	7.26	福島県(川俣町)	鶏肉			
	動物	14.2	烏骨鶏	7.26	福島県(本宮市)	鶏肉			
	総量	15.6	会津地鶏	7.26	福島県(会津)	鶏肉			
脂質		9.1	玉ねぎ	10.89	国産				
炭水化物		4.2	豆腐	10.89		大豆			
灰分		1.6	でん粉	0.73					
ナトリウム		351	パン粉	3.63		小麦	とうもろこし	不分別	
カリウム		257	食塩	0.73					
カルシウム		20	醤油	0.36		大豆			
マグネシウム		23	コショウ	0.14		大豆			
リン		145							
鉄		0.4							
亜鉛		0.6							
ビタミンA	レチノール	23							
	β-カロテン当量	0							
	レチノール当量	23							
ビタミンB1		0.07							
ビタミンB2		0.07							
ビタミンC		2							
食物繊維	水溶性								
	不溶性								
	総量	0.4							
食塩相当量		0.9							
			合計(100%)	100.00					

