

# 学校給食会だより



平成25年10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](mailto:Kawamoto@fgk.or.jp)

風に吹かれ、やさしい色のコスモスがゆっくと揺れています。  
朝、夕めっきり涼しくなりました。お月様や、虫の鳴き声で秋のおと  
ずれの深さを感じているこの頃です。

学校現場では毎日お忙しく、行事の多い二学期を過ごされているこ  
ととお察しいたします。

本会の食品委員会で選定されました10月からの新推奨食品（23  
品種42品目）のご案内も、お手元に届いていることと思います。

秋の献立に合わせやすい旬の味をたくさんご用意させていただきました。  
ぜひ、ご活用くださるようお願いいたします。



## 【学校給食衛生検査技術講習会を開催しました。】

本会において、9月12日（木）・13日（金）の2日間、県内21名の栄養教諭・学校栄養職員の先生方にご参加いただき「平成25年度学校給食衛生検査講習会」を開催しました。

講義Ⅰの講師は県教育庁健康教育課 主任栄養技師 田村正美氏より「福島県学校給食施設における衛生管理の実態と今後の対応について」と題し、福島県の学校給食施設実施状況点検からの実態、平成24年度の学校給食における食中毒発生状況と対策等も含めてご指導いただきました。

講義Ⅱでは、県北保健福祉事務所（県北保健所）技師 矢内雄也氏より、「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～」と題し、平成23年度に発生した食中毒の事例より、問題点、改善点と課題、注意のポイントなどわかりやすくご指導いただきました。



演習では、同じく県北保健福祉事務所（県北保健所）専門獣医技師 坂本知行氏のご指導で、1日目は参加者が事前に拭き取り準備してきた各施設、5箇所（培養と参加者自身の手指、鼻腔の黄色ブドウ球菌検査の拭き取り、まな板の拭き取りや、もやしを洗浄した水をスポンジに含ませた検体、そのスポンジを洗剤で洗浄したあとの検体、そのスポンジを次亜塩素酸ナトリウム溶液に5分間浸けた検体をそれぞれ培地に塗りつけ培養し、2日目は各自の培養結果の菌数の数え方、標記の仕方等についてご指導いた

だき、きちんと洗浄・消毒処理が管理されている箇所（確認や、管理不足箇所の対策等）について、細部にわたり丁寧なご助言をいただきました。

本研修会終了後、各施設に持ち帰っていただき、今後の衛生管理指導に活用され食中毒防止のお役に立つことを願っております。

### ピーラー機の跳ね水がついた床

一般生菌

大腸菌群



### 牛乳冷蔵庫取っ手

一般生菌

大腸菌群



### 中心温度計の持ち手

一般生菌

大腸菌群



# 学校給食における地場産物の活用及び推進について

会津美里町新鶴学校給食センター 主任栄養技師 菊地 美恵子

## 1 はじめに

会津美里町新鶴地区は、会津美里町の北西部に位置し、豊かな土壌に恵まれ、稲作を中心とした田園風景が広がる一方、山間部には果樹栽培も広がる自然豊かな地区である。

当センターでは、新鶴地区にある幼稚園、小学校、中学校の合わせて約420食を提供している。

また、地元の農産物を最優先に取り入れ、安全安心な給食提供はもちろん、旬の食材をその都度使用し、生産者の顔が見える給食作りに心がけ「食べる力」「感謝の心」「郷土愛」に育んでいる。

## 2 青果物の納入経緯

当センターでは、精米は、地元産米をJAあいづみどり新鶴総合支店より購入し、毎週金曜日に使用する発芽胚芽米は、会津美里町で加工したものを使用している。また、青果物については、地元直売団体「ふれあい市」の会員の方が栽培したものを優先的に購入し、地元の青果物店の方にもできるだけ地元産のものを納品していただいている。

平成22年度	19品目
平成23年度	21品目
平成24年度	23品目

＜直売団体からの納入品目の推移＞



直売団体との検収  
及び意見交換



直売所への施設確認

## 3 給食物資の安全確認

すべての食材（静岡県～青森県）については、当センターに設置してある射能測定器により前日検査を行っている。

直売青果物については、毎月使用する青果出荷計画表をもとに発注を行っている。

また、検収においては、十分な時間をとり、調理員と複数で行い、生育状況、品質、規格、量目などについて確認し、意見交換を行っている。

価格については、年間を通して同価格で納品していただいている。

また、生産者の畑に出向き、作付け状況や生育状況について話を聞いたり、生育状況を直接確認している。

さらに、直売所にも出向き、衛生管理、価格、鮮度、規格などの品質管理の状況を確認し、納品時の参考にしている。

直売団体との懇談会に出席することで、生産者の農作物に対する熱い姿勢を伺うことができるとともに、安心して発注することができる。



直売団体との懇談会

## 4 安全安心な献立作成

献立作成にあたっては、事前に収穫できる青果物を確認し、地元の旬の食材を多く献立に取り入れ、素材を生かした安全安心な手作り献立に心がけている。

## 5 地場産物を活用した食育指導

### (1) 児童への指導

#### ① 給食時の地場産物紹介

毎日の給食時の放送や栄養士による地場産物の紹介及びお昼の放送また、栄養士の巡回指導では、野菜を各学校に持参し、野菜の特徴や生産者の栽培時の苦勞、生産の様子を紹介し、給食物資の安全性を紹介す（ゴーヤを触っている園児）るとともに「食べる力」「感謝の心」「郷土愛」を養っている。

#### ② 毎月食育の日（19日）を地産地消の日に設定

毎月19日には、地元農産物を多く取り入れ、朝取り野菜のおいしさや安全性について紹介し、地元野菜への理解を深めている。今の時期、ぶどう、なし、りんごなどの果物が豊富に収穫され、毎週献立に取り入れている。

ゴーヤを触っている園児



## 生産者の紹介コーナー



献立表には、毎月19日地産地消の日の献立や、「に・い・つ・る・給食」の第3週目の「つ：伝えよう和食のよさ」では、地場産物を多く取り入れ各家庭に知らせている。

また、各施設では、センターからのメッセージとして、毎日のお昼の放送で、直売所が納めた野菜と生産者の名前を紹介している。

### ② 給食試食会

試食会には、地場産物を献立に取り入れ、安全安心な給食であることを説明し、保護者や地域の方々からは、安全な給食であることを理解していただいている。

「安全でおいしい給食で安心した。」「今後もっと地元野菜を使ってほしい。」「孫がおいしいといって食べてくれるので作りがいがある。」など、多くの声が寄せられるようになった。

## 6 おわりに

地場産物を活用し、さまざまな取り組みを行うことにより、毎日の給食を残さず食べようとする姿や、苦手なものにもチャレンジしようとする姿が多く見られ、残渣も少なくなった。

今後は、作付け量の拡大や、安定供給できる体制作りを目指し、ふくしまっ子食育指針である「食べる力」「感謝の心」「郷土愛」を踏まえ、食育の充実に努めていきたい。

### ③ 行事食や郷土料理献立への地場産物の活用

節句などの行事食や郷土料理には、地場産物を積極的に取り入れ季節感のある給食になるよう工夫している。

### ④ 生産者との交流給食

幼稚園では、特売団体の方を給食に招待し、野菜を育てる時の苦労や楽しみ、野菜作りのコツを聞き、農園での作物作りに生かしている。

また、小学校においても、地元の酪農家の方やJAの方と招待給食を行い、酪農家の苦労話や、米の流通やJAでの仕事の話聞き、社会科との

関連づけを行っている。

### (2) 家庭・地域への啓発

#### ① 給食便りや献立表での紹介

給食便りでは、毎月生産者がどんな野菜を出しているか、顔写真を掲載しながら、地場産物を使った給食レシピを紹介している。

## 給食だより9月号



# 期待される新規採用栄養職員の先生方への紹介

## 学校栄養職員になって



### 西郷村学校給食センター 栄養技師 蓮沼 茜

学校栄養職員になって、早くも6か月が過ぎました。初めての地域・初めての職場で、毎日が精一杯ですが、幼稚園・小学校・中学校、それぞれの成長段階に食を通して携わることができ、日々やりがいを感じながら、仕事をさせていただいております。

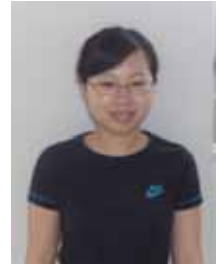
最初の頃は、献立作成や発注、検収業務など、分からないことが多く戸惑うこともありましたが、その度に、たくさんの方々に支えられながら、乗り切ることができました。また、学校を訪問した際に「給食おいしかったよ!」という子どもたちの言葉にも何度も励まされてきました。「福島県に住む子どもを食から笑顔にしたい。」という思いから目指した栄養職員ですが、日々元気をもたらしているのは私の方でした。



最近ようやく一日の流れや一ヶ月の流れを掴み、少しずつではありますが仕事にも慣れてきたと思います。今後は、受配校への訪問を積極的に行い、実際に食べている様子を見て、児童・生徒の実態の把握に努めていきたいです。そして二学期は、食育の授業にも参加させていただくので、子どもたちに「食」の重要性を楽しく分かりやすく伝えていきたいと思います。「美味しさ」と「栄養」そして「食の楽しさ」を子どもたちに伝え、心身共に健やかに成長していくための手助けを少しでもできるように、私自身も栄養職員として、しっかりと成長していきたいと思います。

### 南相馬市立石神第二小学校 栄養技師 深谷 美菜子

学校栄養職員になりあっという間に6か月が過ぎました。この6か月の経験を通して強く感じたことは私たちが子どもの時に当たり前のように食べていた給食は様々な人たちに支えられてやっとできあがっているということでした。今は給食を支える側として働いていますが、まだまだ勉強不足で学ぶことが山ほどあります。ある日給食時間に教室を回ってみると、「いつもおいしい給食ありがとうございます！」言ってくれる子どもがいました。私はうれしかったので「おいしく食べてくれてありがとう。」と言ったものの、まだ胸を張って言うことはできないなと思いました。私が所属している南相馬市は統一献立で、その時私はまだ献立作成に携わっておらず、その上おいしく調理してくれるのは調理員さんなので、私は何の役にも立っていないと感じたからです。そのためにまずは当たり前においしい給食を提供するための基本である給食管理をしっかり身につけたいと思いました。



統一献立だと先輩の先生方から助言をいただきながら献立作成ができるので、このありがたい機会を大切に少しでも多くのことを身につけていきたいと思います。また単独校勤務ですぐに子どもたちの声が聞ける環境にあるので、子どもたちと接しながら楽しい給食の時間を提供できればなと思いました。早く自信を持って提供できる献立を作成し、それを食育に活かせる一人前の栄養士になれるよう頑張りたいと思います。

### いわき市立四倉学校給食共同調理場 栄養技師 古川 千夏

学校栄養職員として第一に考えるのは「安全安心でおいしい給食の提供」です。それに加えて、児童生徒が食と健康に興味を持てる授業を実施することが今の私の目標です。

私はまだ授業を実施したことはなく、今は指導員の先生の食育の授業を見学して勉強しています。授業を行う際には、給食の話題から入ると児童たちも反応しやすいようで、給食が生きた教材と言われる理由が分かったような気がしました。まずは給食管理、栄養管理を学び、教材としての役割を持った給食が作れるようになりたいと思いました。



健康は自分でつくり維持増進していくものです。子ども達が将来、自分で健康を守ることができるように、食事の見本となる給食を提供していきたいです。それと同時に郷土料理や季節のもの、特産物なども取り入れた給食を作り、自分達の生まれ育った場所の食文化についても学べるものになりたいです。

給食センターにいと頻繁に児童生徒と会うことはできません。それでも時折、連絡帳に書かれて来る給食の感想や学校訪問時に見た給食をおいしそうに食べる様子を思い出すと、また明日も頑張ろうという気持ちになります。児童生徒と給食を通してつながっていて、給食に込めた私の思いが伝わると信じ、今後も安全安心でおいしい給食づくりに励みたいと思います。

また、食に関する指導にも力を入れ、望ましい食習慣の形成にも取り組みたいと思います。