

# 学校給食会だより



平成25年12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)

今年もあとわずかとなりました。最近では、ノロウイルスを中心とした感染性胃腸炎が流行しはじめております。

給食関係者の体調管理を含め、衛生管理には細心の注意をはらわれて2学期最後の給食に取り組まれていることと思います。

これからはいつものように冬至、クリスマスと行事が続きますが、風邪などひかないよう新年をお迎えいただきたいと思っております。

本会でも、年末年始の行事に合わせ、加えて1月の学校給食週間にご利用いただけるように、たくさんの食材を取り揃え準備しておりますのでぜひご活用いただけますようお願いいたします。

また、本会では更に安全・安心な学校給食の食材をお届けできますよう、役職員一同頑張っておりますので、よろしく願いたします。



## 「第64回全国学校給食研究協議大会」に参加してきました！

10月31日（木）から11月1日（金）の2日間にわたり三重県津市において開催されました。

学校における食育を推進する上で、重要な役割を担う学校給食の在り方について研究協議を行い、併せて学校給食関係者の資質の向上を図ることを目的としております。

今年は「生きる力」を育む食育の推進と学校給食の充実～学んで食べて、心も体も健康に～というキャッチフレーズのもとで開催されました。

1日目は、三重県立相可高等学校食物調理科専任教諭 村林新吾氏による、「食を通して、人を育てる」と題した特別講演があり、調理科の生徒が本格的に出しをとり本物の料理を提供する行列のできるレストラン「孫の店」の開店までの準備の紹介や、生徒達への指導では、基礎をきちんと習得することが大切で、在学中は創作料理はさせず日本の伝統料理のみであることや、料理はおいしいが目標、きちんと料理することなど、また、日本料理の集大成は「おせち料理」であるなど、興味深く、忘れていたものを思いおこさせてくれるような講演内容でした。

本会からは所長さん初め栄養士の先生方計5名を派遣させていただきました。

本大会の中で、「平成25年度学校給食文部科学大臣表彰式」が行われ、川俣町立川俣南小学校（福島市・川俣町学校給食センター）の栄養教諭 井間真理子先生が受賞されました。



# 学校給食とアレルギーを考える講演会

生活環境や食生活の変化にともない食物アレルギーをもつ児童・生徒の増加が指摘される中、学校現場ではその対策が喫緊の課題となっております。

本会では、学校給食関係職員を委員として「食育に関する調査研究会」を設置し、食物アレルギーに関する調査研究を行っておりますが、今回、問題の重要性と緊急性に鑑みこの調査研究会とタイアップし、福島県教育委員会、福島県学校給食研究会の共催をいただき、去る11月12日(火)郡山市において 昭和大学医学部 小児科講座 講師 医学博士 今井孝成氏 より「～学校給食における食物アレルギー対応について～」と題し、ご講演をいただきました。



食物アレルギーの第一歩は“正しい対応”“必要最小限の除去”“正しい判断”であり、学校給食における食物アレルギー対策の根本的な体制は学校全体で取り組む意識、個々が役割分担し、能力を高める、人員が充足している、施設設備

が充足しているなど、十分な体制で臨まないと事故の温床となり、児童・生徒のためではないなどというお話をいただきました。

参加者からの感想では、「最新の情報を得ることができた。」「アレルギーについて基礎から学ぶことができ、対応については中途半端な気持ちでは行えないことを再認識した。」「アレルギー調査をやりなおして、対応したい。」「再度、講演をお聞きしたい。」などの感想が多くありました。



## 【 本会取扱食品の製造工場を視察してきました。 】

### 業務課 主事 奥山 直樹

去る11月7日に、本会取扱食品、カセイ食品㈱の「冷凍ワカサギフリッター」等の製造工場であります㈱シバセン蔵王工場(宮城県蔵王町)を視察してきました。

この工場では、主にワカサギ、ししゃも、アジのフリッター等を製造しています。

㈱シバセンは、昭和38年に柴田町の鮮魚小売商13名が合併し会社を設立。昭和41年に冷凍食品工場を新設し現在に至っています。蔵王工場では、原料の検品、粉付けからフライまで手作り

を基本としています。特に、原料であるアオサの検品では、ピンセットで不純物をひとつひとつ取り除いたり、また、フライ工程では、揚げ色が均一となるよう、一尾、一尾フライヤーに投入するなど、実に細やかなことにも気を配り、衛生管理や製品管理も非常に良好な工場でした。

この工場で作られるフリッター類は、衣に「オキアミ」と「アオサ」を練りこんであるため、冷めても「風味」「彩」「食感」がとても良く、1袋50尾定数入れのお勧めの一品です。ぜひ、ご使用ください。



## 県北方部所長・職員先進地視察研修会に参加して

### 本宮方部学校給食センター 調理員 国分真利

平成25年11月19日実施の県北方部共同調理場所長・職員先進地視察研修会に参加させていただきました（所長11名、調理員3名参加）。今年度の目的は、例年度とは視点を変えて民間企業における衛生管理の手法、従業員の意識高揚のための取組み及び最新設備を研修し今後の業務に生かすことでした。（株）フレッシュシステム郡山工場及びカゴメ（株）那須工場の2社を見学しました。



（株）フレッシュシステム郡山工場

（株）フレッシュシステム郡山工場においては、静電気による異物進入防止のためのサンダル履きなどの衛生管理のみならず、刃物による怪我防止のための専用手袋着用などの安全管理は、大変勉強になりました。特に、温度管理のために冷蔵庫からの食材出し入れ順序にまで配慮していることには驚きました。担当者の説明を聞き製品に対する安心感が増

しましたが、それは説明内容と同時に担当者のすばらしい接遇に負うところが少なくないと思いました。「安心」の基本は人であることを再認識した研修でもありました。

日頃交流の少ない他のセンターの方々と交流ができ、情報交換の場としても有意義な研修でした。来年度は、多くの調理員の方が参加されるようお勧めいたします。

食材を加工する方法には、その作業の性質により、人間主体に行うべきもの（マン・マシンシステム）と機械主体に行うべきもの（オールオートメーション）がありますが、今回の研修では、両方の立場の工場を見学できるようにご配慮・ご尽力いただきました学校給食会様に感謝いたします。

（本宮方部学校給食センター所長 橋本善一）



※本会では、今回の視察をしていただいた（株）フレッシュシステムの商品としては、「チルドカットパイナップル」「洗浄バナナ」等を、また、カゴメの商品としては「学校給食用野菜ジュース」を取り扱っております。

## 給食センターにおける食物アレルギーの対応について

### 小野町給食センター 主任栄養技師 志賀 敦子

#### 1 小野町の食物アレルギー対応

平成23年10月より、それまで町内の2つの共同調理場とお弁当給食だった中学校を合わせ、町で1つの給食センターが開設されました。

センター開設に合わせ、それまで各学校で対応を行っていた食物アレルギーについて、町で統一したマニュアルを作成し、平成24年度よりマニュアルに沿って対応を行っています。

今年度のセンターの給食人員は、小学校4校・中学校2校 計6校 960食で、そのうち、食物アレルギーを有する児童生徒は、小学校8名・中学校5名、給食でのアレルギー対応児童生徒は、小学校5名・中学校4名います。

小学校5名の内、卵アレルギーが4名、オレンジと運動誘発生による小麦粉アレルギーが1名、中学校は、イカ・かに・エビ・貝類・鮭アレルギーが1名、ナッツアレルギーが1名、運動誘発生のかに・エビアレルギーが1名います。

##### （1）実施決定基準

- ① 医師の診断があること。
- ② 初めての発症以来、家庭での原因食品を除去した食生活の中において、呼吸困難・アナフィラキシーショック症状を発症していないこと。

##### （2）実施する原因食品

医師の診断により、給食で除去が必要とされる食品で、給食センターまたは教室内での代替または除去が可能な食品。

#### 2 実施について

- （1）給食センターで調理する基本給食の献立をもとに、除去食・代替え食を提供する。

- (2) 主食(ごはん・パン・めん)や調味料等には対応しない。
- (3) 給食センターで対応できない場合は、家庭から代替え(弁当)を持参する。
- (4) 医師により、乳糖不耐症と診断され、牛乳が飲めない場合には各学校で発注・返金等の対応をする。
- (5) 原因食品を使用せず調理を行うが、コンタミネーションを完全に排除できないことを前提とする。

### 3 調理について

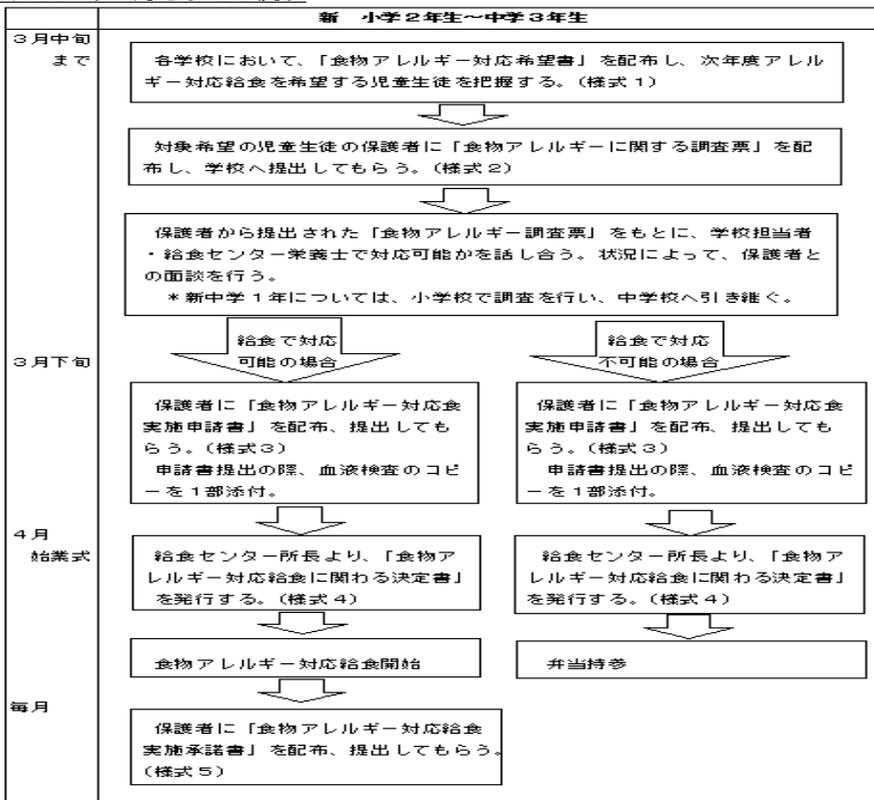
- (1) 対応給食の調理は、専用のアレルギー室がないため、給食室内の IH コンロ (アレルギー専用)で行う。
- (2) 調理した物は、専用容器に入れ、対象児童生徒の学校名・名前・学年を記入したカードを張って配食する。
- (3) コンタミネーションには十分注意をして調理を行うが、完全に排除できないことを前提とする。



### 4 配送について

- (1) 対象児童生徒の学校のコンテナに、アレルギーのステッカーを貼って配送する。
- (2) 運転手・配送調理員は、学校関係者にアレルギー対応食があることを伝える。

### 5 アレルギー対応までの流れ



\* 提出書類については、学校で原本を保管し、教育委員会(給食センター事務局)と給食センター(栄養士)で1部ずつコピーし保管する。

## 6 具体的な対応（卵アレルギー児童の場合）

卵アレルギー児童は低学年の児童が多いこともあり、加工食品はできるだけ他の児童と同じものを食べられるように卵不用品を使用するようにしています。

また、同じ学校に対応の違う卵アレルギーの児童が3名いる場合、調理作業の単純化や、受配校での誤食も避けるため、3人の児童には同じ内容の除去・代替食を提供しています。

受配校での誤食も避けるため、3人の児童には同じ内容の除去・代替食を提供しています。

| 例：マヨネーズ・ハム・かまぼこを使用したサラダの場合 |                 |   |
|----------------------------|-----------------|---|
|                            | 除去の状況           | センターでの対応  |
| A児童                        | マヨネーズ・ハム・かまぼこ除去 | * マヨネーズ代替ドレッシング<br>* ハム・かまぼこ<br>* 無塩せきベーコン使用<br>のサラダを提供 |
| B児童                        | マヨネーズ・ハム 除去     |   |
| C児童                        | マヨネーズ 除去        |   |

## 7 今後の対応について

過度の除去対応の児童・生徒もいるため、学校担当者と連携をとりながら、保護者へ適切な医療機関での診断を促していくとともに、センターでも誤配食・誤飲等の事故が無いよう十分配慮しながら業務を行っていきたいと思います。

### お知らせ

○福島県農産物流通課からのお知らせです。

「学校給食おいしい県産農林水産物活用事業」が、使いやすくなりリニューアルされました。全ての市町村が対象となり、学校給食センター、共同調理場からも申請できます。（裏面参照）

本会で取り扱っている県産農水産物のご利用をよろしくお願いします。

良いお年をお迎えください！



# 平成25年度 学校給食おいしい県産農林水産物活用事業について

この事業は、風評により使用を控えている安全・安心な県産農林水産物を小中学校の学校給食の場で活用してもらい、児童生徒の望ましい食生活の形成や、感謝の心・郷土愛を育むことを目的としています。

年度当初は、地場産物活用状況調査結果に基づき、市町村を限定していましたが、県全体としてさらに県産農林水産物の活用を推進していけるよう、事業の内容を改正しました。

ぜひ積極的に事業を活用していただき、県産農林水産物の利用促進をお願いします。

## どんな事業ですか？

市町村立小中学校及び市立養護学校（小学部・中学部）の学校給食に使用する県産農林水産物を購入する経費に補助する事業です。

補助額は児童生徒1人あたり500円を上限とし、対象となる児童生徒数に乗じた金額となります。

## どこが事業実施主体になれるか？

今回の改正により、当初の31市町村から、全市町村を対象としました。

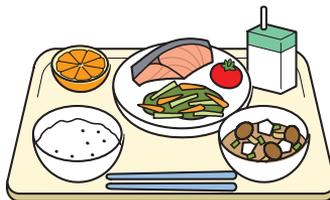
また、市町村だけでなく、市町村教育委員会や市町村立小中学校、市立養護学校、学校給食センター、共同調理場からの事業申請ができるようにしました（私会計を持っている組織が独自に申請できます）。

## どんな食材が対象となりますか？

### 【対象食材】

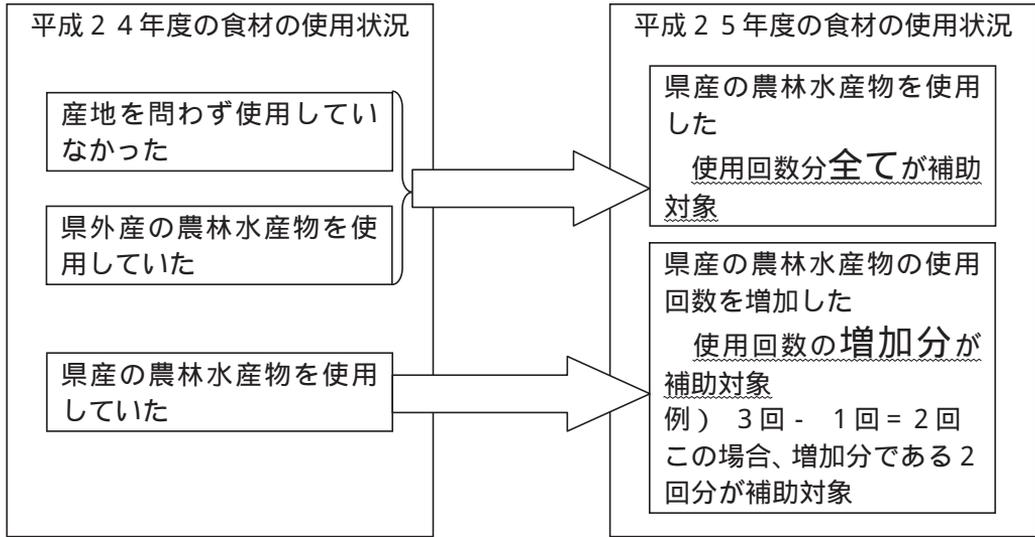
県産農林水産物で、穀類、いも及びでんぷん類、豆類、緑黄色野菜類、その他野菜類、果実類、きのこ類、魚介類、鳥獣肉類（肉類）、鳥獣肉類（卵類）に分類できる食材が対象となり、この分類以外のもの（牛乳・種実類・調味料）は対象となりません。

また、当初は、米を対象外としていましたが、今回の改正では米も対象としました。



裏面に続く

【食材の使用】下図のとおり



事業の実施期間はいつまでですか？

今年度分は、平成26年3月31日までです。

【参考】これからでも学校給食で利用可能な県産農林水産物

- 穀類：精白米、もち米 等
- いも及びでんぷん類：ジャガイモ、サツマイモ、サトイモ、こんにゃく 等
- 豆類：大豆、小豆、豆腐、焼豆腐、油揚げ、凍り豆腐、納豆、きな粉 等
- 緑黄色野菜類：カボチャ、トマト、ブロッコリー 等
- その他野菜類：大根、もやし、はくさい、根深ねぎ、切り干し大根 等
- 果実類：リンゴ、イチゴ、果実缶詰、果実ジュース、ジャム類 等
- きのこ類：しいたけ、ナメコ、マッシュルーム、干しいたけ 等
- 魚介類：かまぼこ 等
- 鳥獣肉類（肉類）：豚肉、鶏肉、牛肉 等
- 鳥獣肉類（卵類）：鶏卵、うずら卵 等

この事業についての詳しい内容については、管内の農林事務所企画部または、県庁農産物流通課までお問い合わせください。

|          |        |    |              |
|----------|--------|----|--------------|
| 県北農林事務所  | 企画部    | 電話 | 024-535-0382 |
| 県中農林事務所  | 企画部    | 電話 | 024-935-1510 |
| 県南農林事務所  | 企画部    | 電話 | 0248-23-1576 |
| 会津農林事務所  | 企画部    | 電話 | 0242-29-5369 |
| 南会津農林事務所 | 企画部    | 電話 | 0241-62-5252 |
| 相双農林事務所  | 企画部    | 電話 | 0244-26-1153 |
| いわき農林事務所 | 企画部    | 電話 | 0246-24-6152 |
| 農林水産部    | 農産物流通課 | 電話 | 024-521-7354 |