

学校給食会だより



平成26年3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

3月は小・中学校の卒業式です。

卒業式は、いつの時も思い出深く、別れがたく涙をいっぱい流しても笑顔で新しい一歩を踏み出して行くことと思います。

東日本大震災からまもなく3年目を迎えようとしております。

学校給食では、食材の放射性物質検査を実施し、より安全な食材を選定の上で、提供されています。

子どもたちもおいしい給食を毎日心待ちにしていることでしょう。

2月、3月、当会の貸出用のバイキング、テーブルマナーなどの食器類も、たくさん申し込みをいただいております。

お料理を前にした子どもたちの楽しい様子が目に浮かびます。

この1年間、本当にお世話になりました。平成26年度も安全・安心な食材の提供とともに、食育指導教材等もたくさん取り揃えております。

皆様方のお役に立てるよう進めてまいりますので、ご活用いただきますようお願いいたします。



平成25年度第3回学校給食用食品委員会を開催しました。

去る2月13日、本会研修室におきまして、平成26年度第3回学校給食用食品委員会を開催しました。

今回は、平成26年度から取扱う新規推奨食品の選定と既取扱食品の見直し及び県産品使用加工食品について説明させていただき、了承いただいたところです。



今回の新規推奨食品の特徴といたしましては、

- ・原料が国産の食品
- ・鉄分、カルシウム等、栄養成分的に優れた食品
- ・アレルギー対応食品
- ・大量調理で使用しやすい食品 等があります。

これらの食品につきましては、今回、学校給食会だよりと一緒に別紙にてご案内申し上げます。

また、5月の行事食、デザートなども取り揃えておりますので、ご使用の際はそれぞれの締め切り日にあわせてご注文いただきますようお願いいたします。



振り返って！そして、伝えたいこと

磐梯町学校給食共同調理場（磐梯第一小学校）
主任栄養技師 五十嵐 省子

卒業する6年生のクラスには、黒板に「卒業まであと何日」と書かれています。書かれた頃は特に気にも留めずにいました。しかし、最近、給食時間や日番等で教室を訪ねたとき、黒板が目にはいるようになりました。今年は、いっしょに卒業ですね。

「栄養士」という職業は、6年生の卒業文集の将来何になりたいかを書くときに、担任から聞かされたのが初めてでした。

新採用は、いわきにある県立平養護学校でした。着任したその日から、小学1年生から中学3年生の1日3食とおやつという献立作成が待っていました。肢体不自由児のための学校で、寄宿舎が併設されていました。

なにもかもが初めてでしたが、彼らのおかれている状況と症状を理解するために、先生方の勉強会に参加させていただきました。

脳性マヒやジストロフィーの子たちは、機能訓練をすることで生命を支えています。寄宿舎の会議で、食べるための工夫が話され、切り方を3段階にすることや、固定できる食器の使用と具体的な方法を検討しました。私の転勤と同時に、給食は栄養士を含めて民間委託となり、その後が大変気にかかっていました。

昨今、具体的な方法がとられていることを学校給食会が発行する「学校給食だより」で知りました。

いわきから南会津、会津若松市、磐梯町で、給食センター2校、単独校4校の6校の職場を経験しました。転勤する地域が変わるたびに、おいしいものに出会えました。

採用された当初、新採用研修等はありませんでしたが、その後年に1度専門研修等がありました。

平成8年に発生した「病原性大腸菌O-157」、平成18年には、BSE（牛海綿状脳症）感染問題、「食育基本法」、「改正学校給食法」の成立、「栄養教諭制度」の開始、「学習指導要領」改訂。そして、平成23年3月11日 東日本大震災、福島第一原子力発電所事故の発生です。

会津は大きな被害がなかったとはいえ、ガソリンの供給や食品の流通の問題、工場が地震や津波の影響を受け生産中止など献立の変更を余儀なくされました。

4月、磐梯町の学校給食は、南相馬市や富岡町、福島市の子どもたちと共に例年どおり温かい給食を実施することができました。給食実施のために骨身惜しまず駆け回ってくれた業者の皆様へ感謝の念でいっぱいになりました。



食育講話

また、忘れられないことが2つあります。

1つは福島県で開催された第47回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会のお弁当の絵を描かせていただいたことです。

2つめは、全国学校健康教育栄養士協議会研修会で東日本大震災後の福島県の学校給食の状況を発表させていただいたことです。皆様の思いを伝えてきました。

「食べることは生きること」、そして、食育は「おいしい給食」が原点だと思います。子どもたちの健康と成長、そして、身体に良いものを学んで食べる

ことができる人になってほしいと願っています。

栄養士である私たちがそれらの要だと思えますし、その私たちが健康でなければならないと思います。今後は、学校給食を外側から応援していきたいと思えます。憧れていた職業に就き、ここまで続けて来られましたのも温かく見守ってくれた多くの方々がいたからです。長い間、ありがとうございました。



幼稚園の給食時間

調理場の皆さんと



振り返って!そして、託したいこと 「子どもたちに安全でおいしい給食を」

相馬市立中村第一小学校 主任栄養技師 菊地真知子

本校では、児童会の給食委員会活動で「学校給食大好きメニュー」を発表しています。今年度は、第一位「ココア揚げパン」二位「ジャージャーメン」三位「カレーライス」という結果となりました。

私が38年前、新米の学校栄養職員として勤務していた頃の学校給食は、主食は「パン」給食でした。コッペパンは、今のように柔らかくふわふわした感じはなく、とてもおいしいパンとはいえませんでした。

そんな中で、コッペパンを油で揚げて砂糖をまぶしただけの「揚げパン」は、子どもたちの人気のメニューだったことを思い出します。

昭和53年に米飯給食が導入された時の最初の給食が「カレーライス」でした。パン給食では「カレーシチュー」として食べることはできませんでしたが「カレーライス」として食べる給食は何よりのご馳走だったように思います。

当時の子どもにとって「食べる」ということが生活の中で大変な関心事だった時代であり、家庭での食事に大きく影響を与えました。

しかし、社会全体が豊かになり「飽食の時代」といわれるようになると、子どもたちの食生活にも大きく変わり、食に関するさまざまな問題が生じています。



小がれいコンテスト

こうした中で「食育基本法」が制定され、学校給食を「生きた教材」と位置づけた、「食に関する指導」がますます注目される時代となり、学校栄養職員としての役割も大きなものになってきました。

さらに、給食現場では、アレルギー対応やノロウイルスなどの安心・安全な学校給食と危機管理への責務は重大なものになっています。

今、ふり返ると、学校栄養職員として学校現場で一人職として不安はありましたが、地域の栄養士の仲間や先生方に支えられ、ここまでやってこれたのは、周りの方々のご指導とご協力のおかげだと感謝しております。

学校給食は子どもたちの学校生活の中で一番楽しみの時間です。入学当初は好き嫌いがあったり、食べられないメニューに戸惑う日もあったり



食育ゲーム

する子どもが「きょう〇〇食べられたよ」「〇〇おかわりしたよ」と嬉しそうに報告してくれる笑顔が、大人になった時に「食」への大切さや楽しさといった豊かな心と健康な体につながってくるのではないかと思います。

これからも、子どもたちが笑顔で「いただきます」「ごちそうさまでした」の声が聞こえるおいしい給食をめざして、衛生管理の徹底と食育推進に取り組んでほしいと願っています。



給食試食会



給食委員会による集会活動



**若葉の芽吹く頃、転出、退職の季節を迎えます。
ご退職される先生方、長い間のご尽力、ご指導
ありがとうございました。そしてご苦労様でした。
これからもご助言など、よろしくお願ひいたし
ます。**



お元気で…………。