

学校給食会だより



年頭のごあいさつ

[編集・発行]
(公財) 福島県学校給食会
〒960-1241 福島市松川町字平館 16-2
TEL 024-567-4711
FAX 024-567-4451

公益財団法人福島県学校給食会 会長 佐藤俊市郎



新年、明けましておめでとうございます。

昨年は、特に、9月に開催しました設立60周年記念式典の折、多くの学校給食関係の皆様にお世話になりました。改めて御礼申し上げます。

震災後4年目となる今年、益々復興が進み、以前の平穏な福島県に戻りつつあり、この穏やかな日常が永遠に続きますことを祈念いたします。

学校給食会といたしましては、今年も安全で安心できる食品を安定的に提供することを第一に、福島県の復興を担う子どもたちの健康と健やかな成長のため、学校給食の普及・充実と食育の推進、そして楽しい学校給食の実施支援を今後とも行ってまいりたいと考えております。

本年も、各市町村、学校、共同調理場、そして加工事業者等、学校給食関係の皆様のご理解とご協力、ご支援を賜りますよう、何卒、よろしくお願い申し上げます。

特集



学校給食の食物アレルギーについて (No.3) 福島県教育庁健康教育課

「学校における食物アレルギーの対応」

[学校における食物アレルギーの対応について 26 教健第 80 号より一部抜粋]

児童生徒の情報の把握 (ガイドライン p10~17 参照)

小学校入学時、進級時、新規に発症または診断された時期及び転入時に実施

- ・健康調査票や食物アレルギーに関する調査票等を保護者に配布し提出を求める。
- ・公益財団法人日本学校保健会作成「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」による「学校生活管理指導表」(食物アレルギー・アナフィラキシー用)及びそれに準ずる書類の提出を保護者に求める。

保護者との個別面談の実施 (ガイドライン p14,71~72 参照)

学校生活において管理・対応等、特別な配慮が必要な児童生徒がいた場合

- ・該当の児童生徒の食物アレルギーに対する具体的な情報や保護者の希望を把握するとともに学校側の状況を保護者に伝え、適切な対応を検討していくための基礎資料を作成する。
- ・面談者：担任、栄養教諭、養護教諭、保護者など。具体的な情報を把握し、信頼関係を構築する。

目次	「年頭のごあいさつ」 公益財団法人福島県学校給食会 会長 佐藤俊市郎	1
	「学校給食の食物アレルギーについて」 福島県教育庁 健康教育課	2・3
	「食物アレルギーについて思うこと」 (公財)福島県学校給食会 食品衛生管理アドバイザー 佐藤哲哉	2
	県教育委員会による学校給食週間事業のご案内	2
	「学校給食における安全・安心な手作り献立のポイント」について (福島市立鎌田小学校 主任栄養技師 渡部ちか子 飯館村学校給食センター 栄養技師 荒木郁美)	3・4
	食品情報 行事食デザート(ひな祭り・お祝い)、おすすめ商品等のご案内	4
	2月の行事予定	4

アレルギー疾患に対する取組プラン（案）の作成と検討会の開催 （ガイドライン p14,15,71~75 参照）

- ・校長等管理職の指導のもと、特別な配慮が必要な児童生徒ごとに、関係教職員で学校の実情に応じた実現可能な「取組プラン」（案）を作成する。
- ・構成者：校長、教頭、担任、栄養教諭・学校栄養職員、養護教諭、給食担当教諭
* 必ずしも新たな組織を立ち上げる必要はなく、取組に関係する可能性のある教職員全員が介する場を持って充てることも可能。

具体的な対応を検討・決定し、具体的な内容についての環境整備及び理解を図る

個別懇談で確認された内容について、学校管理者を含めた構成員で対応を検討する会

学校生活管理指導表等の正しい情報に基づいた取組プランを決定し、決定した具体的な内容について、学校として可能な環境整備を行い、取組プランについて全職員で共通理解を図る。また、緊急時の対応が必要な場合は、保護者の同意を得て地域の消防署へエビペンを持参している児童生徒がいることの情報提供を行う。

「学校における食物アレルギーの対応について」は健康教育課ホームページに掲載しています。

<http://www.kenkou.fks.ed.jp/kenkou/kenkou%20index.html>

食物アレルギーについて思うこと

（公財）福島県学校給食会 食品衛生管理アドバイザー 佐藤哲哉

今年5月から食品衛生管理アドバイザーとして、お手伝いすることになりました。浅学非才の身でありますから皆様に満足いただけるような仕事ができるか自信はありませんが、できる限り力を尽くしたいと思いますのでよろしく願いいたします。

さて、学校給食による食中毒は施設設備の充実と衛生対策の普及が図られたためか、私が現役で各施設を見せてもらっていた頃とは格段の違いがあります。近年猛威を振るっているノロウイルスに対する衛生対策が徹底されれば、さらにリスクが低減するものと思います。しかしながら、食中毒が減少するのと反比例して、食物アレルギーの子供たちは増加傾向にあるらしいです。食物アレルギーは食中毒よりも生命に対する危険度が高いため、安全で確実な対応策が求められます。

最近、アレルギーに関する興味ある本を知りました。まだ、読みかけ状態ですが、ご紹介します。「寄生虫なき病」という米国の科学ジャーナリストが書いた本です。自己免疫疾患とアレルギー疾患を抱えた著者が実験的に自ら寄生虫に感染した後、アトピー性皮膚炎や花粉症などの症状が回復したという体験を著しています。

日本でも東京医科歯科大教授の藤田絢一郎氏が、20年前に寄生虫とアレルギーに関する内容を本にして発表しています。自らの腸管で寄生虫（サナダムシ）を飼育したことがあるそうです。私も寄生虫感染の経験があります。昔は野菜作りにふん便を肥料として利用していましたので、誰もが感染の機会がありました。私は幼児の時の寄生虫感染が功を奏したためか、今では周囲が花粉症で苦しんでいる中、マスクもしないで元気でいられます。また、食物アレルギーもなく何でもおいしく食べています。

寄生虫感染がアレルギー疾患を予防することは、体験的には分っても詳細についてはまだ未解明のようです。食物アレルギーを予防するため、幼児期の我が子に回虫の卵を飲ませるような親はいないでしょうから、研究者には早く詳細なメカニズムを解明してもらい、食物アレルギーを軽減する対策を望みたいです。

当面は東京都板橋区教育委員会を導入している対策が現実的で有効であると思います。一般食は緑色、アレルギー物質の除去食はピンク色のトレーを使用し、食器もピンク、青、ベージュに色分して誤配、誤食を防止しているそうです。県内でも導入している自治体はあるでしょうか。良いことは取り入れて子どもたちが安心して給食を食べられるようになることが望まれます。

県教育委員会による学校給食週間事業のご案内

昨年に引き続き、今年も1月24日（土）から30日（金）まで実施される全国学校給食週間に合わせて広く給食や食育への関心を高めるため、パネル展示や県庁消費組合食堂において、学校給食メニューの提供が行われます。

提供日は、1月27日（火）、28日（水）及び30日（金）の3日間で、それぞれ、県南、会津並びに相双地区の地域の特徴を活かしたメニューが提供される予定です。

1日50食の限定となりますので、期間内に県庁を訪問された際には、消費組合食堂（西庁舎1階）で学校給食を召し上がってみたいかがでしょうか。

「学校給食における安全・安心な手作り献立のポイント」について

お二人の先生の細部にわたる取り組みについて、大変参考になるとと思います。

福島市立鎌田小学校 主任栄養技師 渡部 ちか子

福島市立鎌田小学校は、現在児童数566名、教職員数37名の合計603名に給食を提供しています。本校の給食室は、昭和37年に完全給食を開始したため施設は古く、調理室は明確な仕切りはなく、床面はウエットシステムでひとつの部屋の中で下処理、調理、配膳、洗浄を行っています。そのため、現在の衛生管理基準に適合するように全職員で様々な工夫をしながら日々の給食作りをしているところです。給食の調理員は4名（内1名は臨時調理員）で、毎日の献立についての打ち合わせや反省等を活かしながら、子どもたちのために美味しい給食作りに取り組んでいます。

福島市では統一献立を基本に、各学校では実情に応じてその一部を変更するなどして独自の献立を作成・実施しています。その中において各施設でできあいのものを提供するのではなく、できる限り手作りのものを提供しています。以下は、手作りの献立を実施する際に私自身が気をつけている主なポイントです。

学校給食における安全・安心な手作り献立のポイント

①衛生管理・調理工程

・調理工程が複雑になってしまうと、作業中の手洗いが十分に行われなかったり、冷却や加熱不足、異物混入などの可能性も高くなることも考えられるため、なるべくシンプルな作業工程になるように工夫します。

②使用できる調理機器の状況や設備

・回転釜・オープン・蒸し機・フライヤーなどの数及び設備面で衛生的で安全に作業ができるか考え調理します。

③調理時間

・配膳時間から逆算して、複雑すぎるものや懲りすぎた調理工程で給食開始時間に間に合わなくなってしまうことがないように心掛けています。検食時間を守り、児童に安全でおいしい給食を適温で提供できるように努めています。

④作業人員及び人員能力

・調理従事者の人数や経験年数によって取り組める内容も違ってくるため、その施設で最大限にできるものに取り組んでいます。あまり、人員能力以上のことを取り組みすぎると調理作業従事者の余裕がなくなり、衛生管理面がおろそかになることも予測され、食中毒などの事故を起こす可能性も高くなります。また、気のゆるみなどにより思わぬ公務災害を引き起こすこともあるかもしれません。

⑤食材の使用制限や時期

・例えば福島市であれば独自の給食食材取り扱いの基本方針などがあり、手作りのひき肉料理（ハンバーグなど）をつくることができません。また、冬場であればノロウイルスによる食中毒を予防する観点から、加熱が確実なもの、児童・生徒が必要以上に手に触れず



に食べられるものなども考慮すべき点かもしれません。

一生懸命考えて心をこめて作った料理だからこそ子どもたちへのPRも忘れてはいけないと思います。作り手の頑張りや献立に託した想いを放送やおたよりなどで子どもたちや先生方へ伝えることで、給食への理解が深まるとともに食への関心も高まります。また、毎日の給食作りで大事なことは、やはり大切な子どもたちへの愛情と職場の良好な人間関係だと思います。これからも安全・安心な、そしておいしい給食作りに私たちは取り組んでいこうと思います。

飯館村学校給食センター 栄養技師 荒木 郁美

飯館村学校給食センターでは、村内の幼稚園1園、小学校3校、中学校1校を合わせた430食余りの給食を提供しています。

飯館村は東日本大震災、福島第一原子力発電所の事故により、今なお全村避難をしています。村の教育機関は川俣町と福島市飯野町の仮設校舎へ移転しました。給食センターについては、昨年6月に仮設の施設を建て、再開したばかりです。仮設ではあるものの、衛生基準に則り完全ドライ仕様、非汚染・汚染区域の部屋別の区切りなど最新の構造であり、衛生管理がしやすいものとなっています。しかしその一方、調理工程が部屋ごとで区切られているため人員が足りなくなるなどのデメリットもあります。

そのような状況の中で、私が手作り献立を作成する際のポイントとして特に気をつけていることは次の3つです。それは「扱う食品の衛生面での安全性が第一であること」「調理員の方々としっかり打ち合わせをすること」「子供たちに興味関心を持ってもらうこと」です。

まず、扱う食品の衛生面についてです。手作り献立であると、市販の出来合いのものでは出せないようなものを作りたいという気持ちはあるのですが、最大限衛生面の安全確保をするようにしています。例えば生魚を調理に使用したいと思っても、納入業者の都合上鮮度が落ちてしまったり、納品時間が大幅に変更になってしまうようでは元も子もありません。卵を使用する際も、汚染物である卵の殻の処理や異物混入に不安を抱える場合は加工済みの卵液を使用するなど、衛生面の確保を第一にしています。

次に、調理に関する点ですが、手作り献立に取り組むにあたって特に重要になるのが調理員の方々の協力です。私も含め、調理員の方々が皆おいしい給食を提供するために、できるだけ手作りのものを増やしたいと思い、普段から手作りに積極的に取り組むようにしています。その際、手作りのためにできる限り力を尽くしつつ、不測の事態にも備えられるよう献立作成の時点で調理員の方々と綿密に打ち合わせを行っています。ただ前述の通り、仮設の施設となったことで作業動線や調理員の配置がすべて新しくなったことから、どの程度まで



なら実現できるのかということの日々模索しながら取り組んでいます。そのため、まず食数の少ない日手作りを行い、そこでかかった時間・作業の状況・問題点などを踏まえた上で全食数の日に取り組むなど、段階的に取り入れるようにしています。無理をしたために事故が起きてしまわないよう、調理員の方々の意見も聞ける打ち合わせを大切にしています。

最後に、子供たちに興味関心を持ってもらう点です。手作り献立を行っても、食べている側が何も知らず、何も感じず食べているようではせっかくの手作りの意味が最大に活かせません。そこで、現場の学校との繋がりを手作り献立に活かすために、手作り献立の内容を給食時の放送で流してもらったり、学校の授業や行事と連携したりしています。

今回行った手作り献立は、中学校三年生の総合的な学習の時間の「ふるさと学習」の一環として取り組んだ「味噌を使ったレシピ作り」で、中学生が考えたレシピを使って作ったものです。今回の取り組みでは、レシピを考えるだけではなく、実際に生徒自身が家庭でそのレシピを使って作るまでを行い、その中から生徒や保護者の投票により選ばれたレシピを献立にしました。実施にあたっては、選ばれた「かぼちゃのみそチーザルト」をすべての園児・児童・生徒に食べてもらいたいと考え、調理時間や内容を吟味し他の主菜や汁物をあまり手のかからないものにして取り組みました。しっかりと打ち合わせも行いましたが、やはり途中で思うようにいかなかったり、時間が差し迫ってしまったりと内心ドキドキでした。その度に助けてくれたのは、経験豊富な調理員の方で、皆でアイデアを出し合い作業を助け合い、文字通り全員一丸となって完成させることができました。出来上がったタルトはとても好評で、中学校はもちろん、他の学校からも「おいしかった」「これ、どうやって作ったの?」「中学生が考えたなんてすごいね!」と様々な反響がありました。最後にレシピを考えた生徒本人に感想を聞いてみたところ、「自分が考えたものがみんなが食べる給食に出てきたなんて、なんだか不思議な気分。でも、友達やみんなが『おいしいね』とニコニコ食べてくれたのがとても嬉しかった。」と、嬉しそうなお返事で語ってくれました。

学校給食では「安全・安心であること」が一番となっています。その中でも、更においしく、子供たちが食に関して少しでも興味を持ってくれるような献立にするために、これからも日々精進していきたいです。



♪ひな祭り・お祝いデザート♪



ひし餅
35g : 69円
桃色・白・緑のひし餅を、和紙でピロー包装し、ひな祭りの演出に最適な商品です。
締切日 2月10日(火)



桜餅
45g : 58円
甘みをおさえ、さっぱりとした味に仕上げましたので、桜葉の香りを楽しみながらお召上がり頂けます。
締切日 2月10日(火)



祝大福
20g × 2ヶ入 : 78円
1ヶ 20gのかわいい紅白のつぶあん大福を、和紙でピロー包装しました。
締切日 2月20日(金)



いちごもち
30g : 49円
もち生地の中にいちごヨーグルトフラワーペーストをたっぷりとし、小さく食べやすいデザートに仕上げました。 通年



ひなまつり3色大福 (新商品)
10g × 3ヶ入 : 52円
ピンクは天然着色ビートレッドで着色した生地にしあんを、緑はよもぎ生地につぶあんを、白は無着色の生地で白あんを包んであります。安全で衛生的なポリプロピレン製のおひなさま柄フィルムで包装した三色の小さな一口サイズの大福です。
3月3日ひなまつりの行事食に最適です。締切日 2月13日(金)

※価格には消費税及び地方消費税は含まれておりません。

品薄商品緊急入荷のご案内!!

是非ご検討願います!

※価格には消費税及び地方消費税は含まれておりません。

冷凍加塩バター450g : 660円 冷凍無塩バター450g : 670円 数量限定!!
(在庫状況によってメーカーは、「よつ葉」「全酪」「雪印」のいずれかになります)

国産米白絞油 1斗缶 : 3,900円 (三和油磨)

おすすめ商品!!

- ほたて貝柱水煮 1kg : 2,480円 (ともや) リードタイム 2週間
- 冷凍無添加むきえび 3L 1kg : 1,950円 (ピアット) えびチリにどうぞ! リードタイム 2週間
- 冷凍カニ赤身 1kg : 2,300円 (ピアット) リードタイム 2週間
- 冷凍国産プロッコリーとホタテのグラタン 65g (アルミカップ入り) : 115円 (マルヒ食品) リードタイム 3週間
- 冷凍チョコレートケーキ、ストロベリーケーキ 各 42g : 125円 (協同乳業) リードタイム 3週間

◎詳しくは、係までおたずねください!!

◎2月の行事

日(曜日)	行事名	主催	場所
13日(金)	第3回学校給食用食品委員会	県給食会	県給食会
19日(木)	第8回食育に関する調査研究会	県給食会	県給食会



編集後記

新年あけましておめでとうございます。今年も役職員一丸となって安全・安心な学校給食用食品の提供と各種事業の実施、情報提供等に努めてまいりますので、よろしくお願ひいたします。

