



[編集・発行]  
(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  
URL: http://www.fgk.or.jp

# 学校給食会だより



ご回覧ください

## 学校給食会だよりが新しくなりました!!

福島県内の新鮮な学校給食情報を **見たい、読みたい、知りたい** と感じていただけるよう、これからも努めてまいります。

### 平成27年度 基本方針

公益財団法人福島県学校給食会は、学校教育活動の一環として実施される学校給食の円滑な実施及びその充実発展に努めるとともに、学校給食における食育の推進を支援することにより、ふくしまの未来を担う子どもたちの健全な心身の発達と県民の豊かな食生活の向上に寄与することを目的に活動します。

平成27年度は、東日本大震災と東京電力株式会社福島第一原子力発電所事故から5年目となり、交通インフラや新産業などの分野での復興は確実に進む一方で、長引く避難生活、除染の遅れ、県産食材に対する風評被害など課題もなお大きなものがあります。こうした情勢を踏まえ、平成27年度は、次の点に重点的に取組みながら、安全で安心できる学校給食用食品の適正な価格での安定的な提供と食育推進に努めてまいります。

まず、第一に、食品の安全衛生管理をさらに一層推進するため、事務局に、新たに「食品安全衛生管理室」を設置し、食品衛生の専門家を常勤で配置するなど安全衛生管理体制を強化します。

第二に、「お客様志向」に立った業務執行を推進するとともに、職員総出で市町村等訪問を展開し、当会事業の公益性や取扱食品の理解と普及に努めます。また、ホームページや「給食会だより」などの広報媒体のレベルアップを図り学校給食に役立つ情報をタイムリーに提供します。

第三に、県産食材の風評被害払拭と食育推進の観点から、生産者や加工事業者と連携し、県産食材を利用した加工食品の開発、普及に努めます。

以上の三点を中心に、徹底した経費の節減、事務事業の改廃、合理化を進めながら、役職員一丸となって、適正な法人管理と安定的な財政運営の下、次の5つの柱に則り、お客様に喜ばれる質の高いサービスの提供に努めてまいります。

### ～・・・ 5つの柱 ～・・・

- 1 安全で安心できる食品を、県内全域に、適正な価格で、安定的に提供します。
- 2 地域の製造・加工事業者が協力・連携し、顔の見える安心給食を提供します。
- 3 栄養バランスのとれた質の高い食材や献立を研究・開発し、提供します。
- 4 学校栄養教諭等の学校給食に関する研究・研修や教育活動等を支援します。
- 5 学校給食情報の発信や国・県等の事業を受託し学校給食の普及を推進します。

## 平成27年度 事務局体制

平成27年4月1日から食品安全衛生管理室を設置し、食品衛生の専門家を配置しました。

新年度も、本会の事業運営に一層のご理解とご支援を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

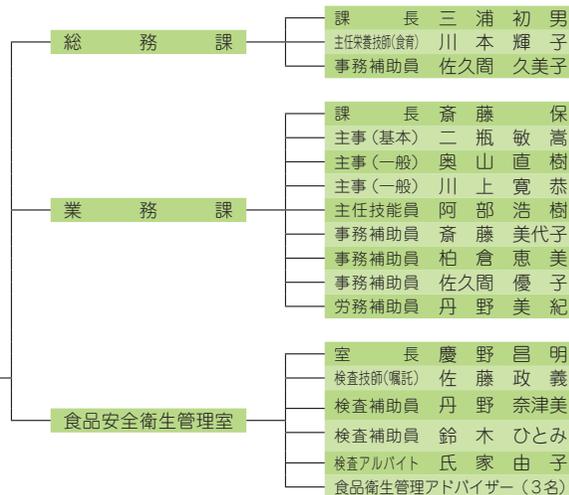
会長 佐藤 俊市郎

常務理事 五十嵐 孝雄

事務局長 齋藤 肇



事務局参事 眞 壁 眞



※ 一般食品受注受付担当につきましては、4頁に掲載しています。

# 未来を担う健康でたくましい ふくしまっ子



福島県教育庁健康教育課  
課長 塩田 正信

揚げパン、ナポリタン、焼きそば…。ある町で行われた成人式後の祝う会で、テーブルに並べられた料理です。スーツや晴れ着をまとった新成人は、「懐かしいー!」、「給食っていったら、これだよな。」など、笑顔をいっぱいにして歓声を上げながら思い出話に花を咲かせています。並べられた料理は、町の教育委員会が、「小、中学校の時に給食で好きだったもの」を新成人全員に事前にアンケートし、上位にランクされたものを準備したそうです。新成人への「おいしいサプライズ」でした。

さて、タイトルに掲げたのは、本課の今年度新規事業「ふくしまっ子体力向上総合プロジェクト」で目指す子供像です。東日本大震災や原子力災害に伴う子どもたちの健康課題、体力の低下傾向、肥満傾向児の増加など、本県の子どもたちの心身をめぐる課題は、依然として継続しています。解決に向けては、体育の授業改善、健康教育の充実、食育の推進、学校・家庭・地域との連携など、様々な視点からの総合的なアプローチが必要です。こうした点を鑑み、上記プロジェクトでは、体力の向上、食育、心身の健康に関する指導を一体的かつ総合的に推進するとともに、学校と家庭の連携のもと小学生から高校生までの12年間を通じた健康の保持・増進を図る「自分手帳（仮称）」の開発・活用などを進めます。食と健康についての理解や望ましい食習慣の形成など、食育の核となる学校給食は、まさに本プロジェクトの基盤です。学校給食に携わられる関係の皆様には、子どもたちの健やかな成長に果たす学校給食の重要性を改めて再認識していただき、本プロジェクトの推進にご支援いただけますようお願いいたします。

原発事故で避難し、今もまだプレハブ校舎で学ぶ南相馬市小高区の四小学校の歩みを記録した絵本「学校っていいな」の中に、「炊き出し給食」のエピソードが掲載されているという新聞報道がありました。学校給食には、「未来を担う健康でたくましいふくしまっ子」を育成する力があると信じています。

## 年間指導計画に基づいた食育指導

西会津町給食センター 主任栄養技師 五十嵐 俊 恵

### 1 はじめに

西会津町給食センターは、小学校1校、中学校1校を合わせた約440食の給食を提供しています。平成14年4月の統合西会津中学校の開校に併せて建設された、中学校に隣接する施設です。また、平成27年4月からは、新築された西会津小学校も中学校や給食センターと渡り廊下でつながり、小中連携した取り組みが期待されています。毎日の給食もランチルームで全校生と一緒に食べています。食育指導については、小学校・中学校それぞれに年間指導計画を作成しており、計画に基づいて給食指導と食育を行っています。

### 2 取り組みの実際

- 毎月の指導目標に合わせた掲示資料・放送資料等の提供  
小学校・中学校ごとに、毎月の指導目標に合わせた内容の資料を作成しています。
- 毎日の献立の資料の提供  
小学校では、放送と掲示により、毎日活用してもらっています。  
中学校では、ランチルームでの給食時間に栄養士が毎日、話をしています。
- 年間指導計画に基づいた食育の実施  
小学校では学級活動（5・6年）、中学校では家庭科（1年）での食育を実施しています。
- テーブルマナー給食の実施  
洋食の基本的なマナーを身につけることを目的とし、小学6年生を対象として実施しています。
- バイキング給食の実施  
中学3年生を対象として実施しています。
- 試食会の実施  
事前に申し込んでいただくと、ランチルームと一緒に給食を食べることができます。地元生産者の会や、保護者の方にも試食していただいています。



● 手作り弁当の実施

年に2回、手作り弁当の日を設定し、学年に応じて昼食用の弁当作りを手伝い、各家庭で実施しています。実施後の保護者や児童生徒のアンケート結果からも、食に対する関心が得られ、良い機会であるとの声を多数いただいています。

● 地場産物（西会津産ミネラル米やミネラル野菜）の活用



### 3 おわりに

年間指導計画に基づいて、様々な取り組みを通して食育を実施していますが、毎日の給食の充実を第一に考えています。安全・安心はもちろん、おいしい給食になるようこれからも努めていきたいです。

## 年間指導計画に基づいた食育指導

### ～南相馬市教育研究会栄養士部会の取り組み～

南相馬市立原町第一小学校 主任栄養技師 草野 みゆき



本市では、震災後の放射線問題やそれに伴う生活の変化により、子どもたちの運動不足による肥満傾向、食習慣の乱れ、偏った栄養摂取がもたらす心身への影響が危惧され、栄養教諭が中心となって食育推進に努めています。

各幼稚園、小・中学校では、それぞれ独自に食育年間指導計画を作成し、各学年1時間は栄養士が授業に参加しながら食育指導をすすめています。これまでは、栄養士のいない学校には栄養教諭が外向いて授業を行っていましたが、26年度より市内の学校栄養職員も、栄養士のいない学校に外向いて授業を行っています。

年度初めに、教育委員会が各幼稚園、小・中学校あてに「食に関する指導」にかかる栄養教諭・学校栄養職員の派遣についての派遣希望書を配布し、実施希望日と各学年の食に関するテーマに沿った授業の内容をとりまとめます。これにもとづき、市内の栄養士で、日時や場所を配慮しながら外向者の割り振りをして、年間の実施計画を作成します。実施計画作成にあたっては、できるだけ学年ごとに栄養士を振り分け、どこの学校でも同じ学年を受け持つような形にして、割り振ります。その計画に沿って、授業実施日の前に担当学年の担任の先生と打ち合わせをする時間を設けて、事前打ち合わせをしてから授業の構想を立案し、当日の授業を行ってきました。



また授業は、担任の先生とクラスの実態や授業の内容、役割分担を決めて、栄養士はその内容に沿って指導資料の準備をしたり、その日の給食を生きた教材として活用し、授業後、目の前にある給食が参考になるよう工夫を加えました。

1年間の記録として、食に関する指導実践集を作成し、各幼稚園、小中学校に配布し喜ばれました。

今後も指導に組織的に改善を加え、子どもたちの健全な心身の成長のため、食育の推進が一層図れることができるようにしたいと考えています。

● 平成26年度 食に関する指導（学級活動等）において担任等とのTT指導

派遣先	学年	授業内容
原町第二小学校	5	バランスのよい食事について考えよう
原町第二小学校	1	体にいい食事について考えよう ～すききらいしないでしようぶなからだをつくらう～
高平小学校	5	病気に負けない食事について考えよう
太田小学校	1・2	病気に負けない食事について考えよう ～すききらいをしないでたべよう～
上真野小学校	1	体にいい食事について考えよう ～きらいなものをたべなくてもいいのかな？～
原町第一小学校	1	体にいい食事について考えよう ～きらいなものをたべなくてもいいのかな？～
原町第一小学校	2	あさごはんについてかんがえよう
原町第一小学校	5	バランスのよい食事について考えよう ～宿泊活動前のバイキング会食で実践しよう～
原町第一小学校	6	食品添加物の働きを知る



# 七夕行事食のご案内

※価格には消費税及び地方消費税は含まれておりません。  
下記6品のご注文締切日：6月10日(木)



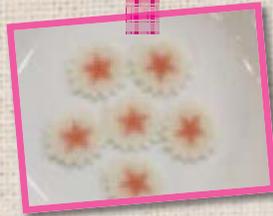
★七夕デザート  
(ピーチゼリー)  
40g : 43円  
旬のピーチ味のゼリーです。鉄分・食物繊維を強化しています。



★七夕デザート  
(星のソーダゼリー)  
40g : 43円  
爽やかなソーダゼリーにお星様をイメージしたパイン果肉の入ったデザートです。鉄分・食物繊維を強化しています。



★七夕デザート  
(星空メロンゼリー)  
40g : 68円  
お星様をイメージした星形パイン果肉と天の川をイメージした黄桃果肉で七夕を表現したデザートです。鉄分・食物繊維を強化しています。



★やさしい海の星型スライスなると  
160g : 240円  
なるとの「の」字を星にしました。3mm幅約65枚スライスです。すり身も無リンのすり身を使用しています。



★七夕デザート  
(パインゼリー)  
40g : 41円  
夏らしさをイメージした爽やかなパインゼリーです。鉄分・食物繊維を強化しています。



★あおさ入りイカステーキ  
40g : 48円, 50g : 55円  
いかのブツ切と助宗鰯すり身を組み合わせせたイカバーグにコーンとアオサ海苔を加えた彩りの良い焼き物です。

## 6月の行事予定



日(曜日)	行事名	主催	場所
8(月)	第1回理事会	県学校給食会	県学校給食会
11(木)・18(木)	学校給食管理システム操作研修会	県学校給食会	県学校給食会
12(金)	第1回学校給食用食品委員会	県学校給食会	県学校給食会
20(土)・21(日)	第10回食育推進全国大会(派遣事業)	内閣府・東京都	東京都
25(木)	第2回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
26(金)	定時評議員会	県学校給食会	県学校給食会

### ●一般食品受注受付担当

担当地区等	主担当者
県北、県南、相双(県立学校を含む) いわき市内の県立学校	佐久間 優子
県中、会津、南会津(県立学校を含む。)	柏倉 恵美
福島市立の学校給食センター(西部、北部、南部、東部) 郡山市立の学校給食センター(中学校及び第二給食センター)	川上 寛恭
いわき市立の全校及び全学校給食共同調理場	奥山 直樹



## 編集後記

木々の緑も鮮やかに、大変爽やかな季節となっております。今年度も1ヶ月が過ぎ、新入学の児童生徒も新しい環境で、日々、楽しく学校生活を送っていることと思います。

さて、昭和60年9月号(第1号)を発行して以来、通算第357号となる今月号より「学校給食会だより」をリニューアルし、新たな気持ちで皆様にお届けいたします。

皆様が必要とされる情報をご提供できるよう努めてまいりたいと考えておりますので、引き続きご愛読のほどよろしくお願いいたします。

今回の給食会だより作成に当たり、お忙しいところご寄稿いただきました皆様に厚く御礼申し上げます。