



学校給食会だより



ご回覧ください

地産地消の取組

～県産米の現状～

福島県農林水産部水田畑作課



① 県産米の生産状況

本県の稲作は、震災以前は、作付面積・収穫量ともに全国第4位を誇っていました。「品質」も全国トップクラスで、一等米比率が安定して90%を超える水準であり、「食味」についても主力品種である「コシヒカリ」と「ひとめぼれ」は、日本穀物検定協会の食味ランキングで最高位の「特A」を連続で獲得するなど、国内でも有数の米産地として知られています。

震災以降は、作付が制限される地域等が設定されたこともあり、残念ながら、作付面積・収穫量はともに全国6位となりましたが、「品質」と「食味」については安定して高いレベルを維持しています。

② 県産米の流通

県産米は26年度は主食用米として35万トンが生産されました。

本県の人口は約193万人ですから、県内在住の方が全て県産米を食べるとすれば、一人60kgとして計算すると11万5千トンが必要です。これは、生産量の33%に相当します。実際の県産米の県内向けと県外向けの割合は、たまたまですが、同じく33%と67%となっており、県内の消費者の多くは県産米を食べていただいているのではないかと推測されます。

業態別の仕向先は、震災の影響で、いわゆる、店においてもらう「棚」を失ってしまい、県外の量販店では「福島県産」として売られることは非常に少なくなってしまいました。この棚を取り戻すために、あらゆる努力をしているところですが、県産米は外食・中食産業向けの業務用への販売が主になっています。

このような中、県オリジナル品種の「天のつぶ」は、粒が大きく食べ応えがあるため丼物に合うとの評価をいただき、県内の飲食店で利用も少しずつ広がっているところです。



③ 県産米の消費拡大に向けた生産面での支援

米は、消費量がだいたい決まっており、作りすぎると米価が下落し、安定生産に支障が出やすいため、国が生産量をコントロールしてきましたが、平成30年からは、国が生産量の目標を設定するのではなく、生産する側が米の売れ具合を勘案し、作る量を考えるようなしくみに変えることとされています。このことにより、消費者等が求める米を栽培していれば作付面積を拡大できますが、需要のない米は淘汰されていく可能性があります。

このため、県では、昨年「ふくしま米産地戦略推進事業」を実施し、意欲のある米産地が、消費者や実需者等と連携した特色のある米づくりに取り組むことを支援しています。この事業を活用して、「極良食味米」や「有機栽培米」などの特色のある米づくりを確立することにより、平成30年以降も消費者に選んでいただける米産地を県内各地域に育成していくことができると考えています。

昨年は、この事業により17産地の取組を支援し、JA新ふくしまの「吾妻の輝き」、JA郡山市の「あさか舞」、いわき地域の恵み安全対策協議会の「Iwaki Laiki (いわきライキ)」、天栄米栽培研究会の「天栄米」などのお米ブランドの確立と拡大が図られました。これらの米は、各地域の直売所等で販売されていますので、御賞味いただきたいと思います。

④ 結びに

震災以降、県産米は風評により、厳しい販売環境にあります。流通業者からは、「県内の人が食べないものを県外には売れない」という意見を多くいただいております。県では、米の全量全袋検査を通じて、県産米の安全性を確保し風評の克服に取り組んでまいりたいと考えておりますので、御支援のほどよろしくお願いたします。

本校の学校給食

6つ目の栄養素とは？

二本松市立二本松北小学校
校長 菅野 藤雄



「よくど食って。いっぱい寝で。体動がせ。」

小さい頃に、親からよく言われた言葉でした。そういえば30年くらい前だったでしょうか、あるシンガーソングライターがCMの中で「食う。寝る。遊ぶ。」というフレーズを使っていたことを思い出します。いつの時代も「食う」ことは、健康であり幸せに過ごすための基本だと私は思っています。

食は、すべての基本であるということから、食育基本法が平成17年に制定され、学校現場においても食育の授業や食に関する講演会等が数多く行われるようになりました。その内容は、

- 栄養の偏り
- 不規則な食事
- 肥満や生活習慣病の増加
- 過度の痩身志向
- 食の安全
- 食の依存度

に関することがほとんどです。特に小学校においては、偏食、少食、糖分や脂質の摂取過多など栄養の偏りについての内容が多いようです。現代の子どもたちは、「食」に関する知識と「食」を選択する能力を昔の子どもに比べたら比較にならないくらい身に付けていると思います。

授業中、子どもたちは先生の質問に答えます。

「『赤』『黄』『緑』の食べ物を好き嫌い無く食べます。」

「車にたとえると『赤』は、エンジン。『黄』は、ガソリン。

『緑』は、オイル。」

「『赤』の食べ物は、肉や……。『黄』は、パンや……。『緑』は、…………。」

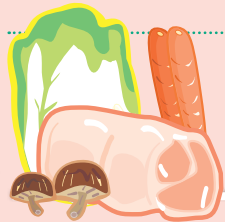
「清涼飲料水には、角砂糖が15個も入っているものがあります。」

「本当によく知っているな。」と感心させられます。

でも、私は「何かが足りない」と感じるのです。それは、栄養素についての知識や食品の選択能力ではなく、心の部分なのです。ある時、「何かが足りない」と思っていたことについて自分なりに考えたことを子どもたちに話しました。

児童へ の話

食べ物には、いろんな栄養が入っているよね。大きく分けると5つに分けられ、5大栄養素というんだ。
1つめは、タンパク質。2つめは、炭水化物。3つめは、脂質。4つめは、無機質。5つめは、ビタミン。
でも、もう一つ大切なものが食べ物の中には入っていると思うんだけど、もう一つ大切なものって何だと思いませんか？
(高学年の児童でも、もう一つといわれるとなかなか出てこない)
それは、● 皆さんが、美味しい美味しいと笑顔で食べてくれること。
● 皆さんが病気をしないで健康に育ってくれること。
● 家族みんなで楽しい食事ができること。
を願う人の心です。食べ物には、作る人の心が詰まっていると思うのです。
タンパク質、炭水化物、脂質、無機質、ビタミンと一緒に、もう一つとても大切な栄養素「心」が、食べ物の中には含まれているのですね。



人の心を大切に、食を大切に子どもに育ててほしいと願い、この様な話をしました。本原稿を書きながら、小さいころ母親が、「もっと食いでが?」「かあちゃん、もう一杯だから、これ食べ。」と自分の分を私の手の平にのせてくれたことを昨日のこのように思い出しました。

学校給食衛生講習会を開催しました

当会では、7月22日(水)及び23日(木)の2日間、学校給食における食中毒の防止を目的として標記講習会を開催し、県内学校給食施設調理員計81名の方々に、衛生管理に関する実践的知識の伝達と手洗いに関する実習を実施しました。受講者からは、ノロウイルス等の食中毒予防のための手洗いの重要性を再認識するとともに、手洗いの癖による洗い残しの部位を確認できたなどの意見が多く寄せられました。



委託加工工場における衛生強化対策会議を開催しました

当会では、8月20日(木)、委託加工工場の衛生管理意識の向上並びに品質管理の徹底を図ることを目的として学校給食用炊飯、パン、めん委託加工工場の代表者及び製造責任者を対象に標記の会議を開催しました。当日は、防虫対策、異物混入防止策、食中毒対策などに関する講義を行い、参加者は第2学期開始に向け、真剣に受講しておりました。



学校栄養職員になって



白河市立白河第一小学校 栄養技師 三瓶 理香



学校栄養職員として白河第一小学校に赴任し、早くも5ヶ月がたちました。自校給食ということで子どもたちと一緒に給食を食べることができ、子どもたちからのストレートな感想が返ってきます。「おいしかったです。全部食べられました。」といったうれしい感想がある一方、残食量が多い日もありました。一喜一憂の毎日だったように感じます。また、先生方や調理員の方々からたくさんのアドバイスをいただいています。多くの方からのアドバイスをいただける環境に感謝しつつ、子どもたちが喜んで食べてもらうためにも日々勉強していかなければならないと自分自身を奮い立たせています。

4月にはランドセルよりも小さいはずだった1年生が今は、ランドセルもぴったりになり、暑い日差しの中、元気に登校する姿を調理室に向かう途中で目にします。子どもたちの成長の様子を目にし、子どもたちが口にする給食の責任の重さを感じています。子どもたちが安全に安心して給食を食べることができるように先生方や調理員の方々と連携が重要であると改めて実感しております。栄養技師が情報を発信し、共通理解を図ることで子どもたちに安心安全な給食を提供していきたいと思います。また、「生きた教材」である給食をおとして食べ物がどのように作られているのか、福島県の郷土料理はなにか、自分はどんな食べ物を食べれば健康に過ごせるかといったことを食の力を借りて子どもたちに伝えられるような魅力ある給食になるように自覚と責任をもって食の指導に尽力していきたいと思います。

医食同源という言葉があるように食が将来を担う子どもたちの健康を左右するといっても過言ではないと思います。その食と子どもを繋ぐ職業人として責任と自覚をもって子どもたちのために励んでいきたいと思っています。ご指導のほどよろしくお願い致します。

学校栄養職員になって



金山町立金山中学校 栄養技師 佐藤 礼奈



学校栄養職員として働きはじめ、あっという間の1学期が過ぎました。はじめは、わからないことばかりで、戸惑うことが多々ありましたが、まわりの方々に助けていただきながらなんとか給食を提供していました。日々働くなかで、不安もさまざまありましたが、金山中学校では、残菜がほとんどなく、きれいに給食を食べてくれることに励まされながらの1学期でした。

私が働く金山中学校の生徒は、素直で明るく、いつも元気なあいさつをしてくれます。そして、夏休み中も駅伝、合唱、バレーボールの活動に一生懸命に取り組んでいます。そんな生徒たちに負けないよう、私もがんばらなくてはいけないと元気づけられています。

2学期からは給食を提供するだけでなく、給食の献立等、内容の充実を目指すことはもちろんのこと、食べることの大切さや、食と健康な生活の関わりについても生徒に知ってもらえるよう工夫していきたいです。食生活を変えることは、簡単なことではないですが、実生活に生かすことができる食育ができるようがんばります。そして、生徒がおいしくて、元気がでる給食を食べ、みんなと一緒に健康で充実した学校生活が送れるよう支援したいと思います。そのために、毎日の給食の時間が楽しみになるような給食を提供し、食への関心を深められるような給食を目指していきたいと思います。食は、毎日を元気に生活する上での基礎となることを忘れず、将来にわたり健康でいられるような給食の提供、そして食育ができるよう、栄養職員として学ぶことを忘れず、これからがんばっていききたいと思います。

まだまだわからないことはたくさんありますが、先輩方に教えていただきながら、学校栄養職員として成長できるようがんばりますので、よろしくお願い致します。

学校栄養職員になって



檜枝岐村立檜枝岐中学校 栄養技師 保坂 聖美



私が学校栄養職員を志したのは、学生時代の小学校への臨地実習がきっかけです。子どもたちが毎日の給食を喜んで食べている姿が印象的で、私も「給食の提供を通して子どもたちを笑顔にしたい。そして子どもたちの成長を側で見たい。」と強く思ったのです。

この職に就いた4月からこれまでを振り返ってみると、自分のことばかり必死になって給食管理についても子どもたちとののかかりについても至らないところばかりだったように思います。なかなか仕事がうまくいかず、自分はこの仕事に向いていないのではないかと落ち込んだこともありました。しかし「今日の給食何ですか?」「このメニュー大好き!」「いつも給食おいしいです!」という檜枝岐の児童生徒の元気な声を聞かされたとき、「給食で子どもたちを笑顔にしたい。」この仕事を目指していたころの気持ちが湧きあがり続けることができました。また1学期当初はなかなか食べられなかった子どもたちが、日が経つにつれだんだんと食べられるようになり、1食食べ切る、時間内に食べ終わる、おかわりをするなど、その成長が見えるたびにとても嬉しい気持ちになりました。今、私は児童生徒からたくさんの元気をもらっていることを実感しています。そしてもっと子どもたちにしてあげられることはないだろうか、と考えています。

私の所属している檜枝岐中学校は小中一貫校で、中学卒業(15の春を迎える時)を機に村を旅立っていきます。そのため、小中学生の間に食に関する知識や技能を身に付けておく必要があります。給食の時間や食育の授業を通し、子どもたちがこれから自立していく上で必要なことを生活に生かすところまで導くことが、私が担う役割であると感じています。

1年目でまだまだこれからも戸惑うことはあると思いますが、栄養職員を目指していたころの気持ちを常に忘れずに頑張っていきます。各学校栄養職員の方、栄養教諭の先生方、今後ご指導よろしくお願い致します。

食育と私

有限会社 片野製麺所
代表取締役 社長 片野 宏幸

先日、テレビを見ていたら、沖縄戦後70年の慰霊の日の模様を放送していた。不戦の誓い等を訴えていた。更に日本の平和主義の堅持や米軍普天間飛行場の移設問題も取り上げられていた。その中で沖縄戦で幸運にも米兵に投降して捕虜になって生き延びた老人が言っていた。「武器よりも教育が怖い」と。それは、戦時中の日本国民に向けた国による教育が、米兵に投降する前に自害しろ、という教育だそう。だから、沖縄戦で数多くの女性や若者が自ら命を落とした。それを実行させた意思が国による教育だと言うのだ。

わずか70年前の出来事である。私は、今年で50歳になる。戦後生まれて、戦争を体験しないで育ってきた。50年前と言えば、恐らく福島県で学校給食の麺が提供され始めた頃だ。給食の麺が提供されて50年が経つ。この50年間、メニューは多種多様になってきたが学校給食の主食は変わらずに提供されてきた。

この50年の間、日本は大きく変わった。少子高齢化社会、高度情報化社会、著しい近代化、世界第三位の経済力等々挙げれば切りがない。ただ、主食は今も変わらず、毎日、人々が食している。多分、これらもずっと。

食育とは、国民一人一人が、生涯を通じた健全な食生活の実現、食文化の継承、健康の確保等が図れるよう、自らの食について考える習慣や食に関する様々の知識と食を選択する判断力を楽しく身に付けるための学習だそうである。

50年間、同じ製法で作ってきた学校給食の麺を守り続けていくには、食育という教育を自分に取り入れていかなければならない。食育という教育を武器にして。

六次化商品の取組みについて

有限会社まるい
代表取締役 五十嵐 淳一



当社は、平成元年2月に有限会社まるいとして創業し、食肉及び加工食品の製造を中心に、学校給食を始め、スーパーの惣菜や外食産業などへ、主にOEM（企画受託）による製造を手がけてまいりました。

しかし、未曾有の災害となった東日本大震災の被害を受けた後の、福島県産品への風評被害などもあり、当社でも放射線測定機を導入するなどして、食品の安全性の確保に力を注いでまいりましたが、これからはもっと積極的に福島の商品を広めていき、福島を元気にしていきたいと、地元産食材を使った六次化商品の開発に、一昨年から取り組んで参りました。

今年から、福島県産の麓山高原豚や福島県産の鶏肉を使った、「福島ホルモン」、「麓山高原豚のエゴマ味噌漬け」、「福島復興わらじつくね」の3品種を4月より販売させていただくこととなり、現在、県内の一部スーパー様や、高速道路パーキングエリアなどのお土産品としても販売しております。

また、昨年から、無塩せきハム、ベーコン、ソーセージの開発にも取り組み、添加物を一切使用していない、福島県産の麓山高原豚を使ったロースハム、ベーコン、ソーセージ3種の商品化も出来ました。これらの商品の一部は、既に学校給食用として取扱いをし、大変好評をいただいております。そのほか、「福島コロッケ」、「福島メンチカツ」、「福島ホルモン塩カツ」などを開発し、過日、商品の試食発表会を開催したところで。

当社では、これからも地元福島を元気にし、安全、安心で美味しい商品を日本中に広めていけるよう、頑張っております。今後共、ご支援いただきますよう、お願い申し上げます。

11月向けおすすめ商品



★冷凍きのこと信田煮

40g × 10食入り

鶏挽き肉に、椎茸、シメジを合わせて油揚げに詰めました。

甘辛いしょうゆダレと一緒に真空パックにしております。

(平成27年度当会価格表527番に記載、通年取扱品)



★冷凍国産安納焼き芋

約50g

安納芋は紫芋と共に種子島の芋を代表する甘藷です。

高水分の為、焼くとクリームのようにトロツとした食感になります。生の状態で糖度が16度もあり、時間をかけて上手に焼くと糖度が40度前後にもなりますが、高糖度の割にはカロリーが低いのが特徴です。本品は収穫後、貯蔵して熟成し甘味が出た状態で焼いています。

(平成27年度当会価格表109番に記載、通年取扱品)

※価格には消費税及び地方消費税は含まれておりません。

おいしい ふくしま いただきます！ フェスティバル2015のご案内

当会でも開催両日、出展ブースを設け学校給食用食品や食育指導用教材の展示、食育クイズなど楽しいイベントを行います。また、県産食材を使用した試食品も時間限定ですが盛り沢山をご用意し、**92番ブースに出展しています**。皆様のお越しをお待ちしております！！

開催日：2015年9月12日(土) 10:00-17:00
13日(日) 10:00-16:00

会場：ビックパレットふくしま
(郡山市南二丁目52番地)

主催：ふくしまからはじめよう。「食」と「ふるさと」新生運動推進本部
：福島県

◎去る、8月10日(月)、平成27年度第2回学校給食用食品委員会を開催し、今年10月以降、新たに取り扱う食品を選定しました。これら新規選定食品は、別途、チラシにてご紹介いたします。

10月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
5(月)	第2回学校給食安全・衛生推進会議	県学校給食会	県学校給食会
8(木)	第4回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
9(金)・16(金)	学校給食用パン品質調査会	県学校給食会	県学校給食会
22(木)・23(金)	平成27年度栄養教諭・学校栄養職員研修会	県学校給食会	県学校給食会

編集後記

2学期がスタートし、学校内にも再び元気な声が響き渡っていることと思います。

朝晩の気温や虫の鳴き声などに秋の気配を感じられる季節となっております。

実りの秋を迎え、食欲も増進する時期でもあり、当会では引き続き、季節にあった食品をご案内してまいりますので、よろしく願いいたします。

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。