



学校給食会だより



ご覧ください

平成27年度学校給食優良団体・ 功勞者表彰式を開催しました。

去る9月15日(火)、学校給食の実施内容が優れた模範となる学校や給食の普及・改善に寄与され、功績が顕著な個人を学校給食優良団体・功勞者として表彰いたしました。このたびの受賞者は、下記のとおりです。



▲学校給食優良団体・功勞者表彰受賞者の皆様

優良団体

(1団体)
猪苗代町立猪苗代小学校 様

功勞者

(個人5名)

- 前福島市立吉井田小学校主任栄養技師 齋藤ゆり子様
- 前伊達市立伊達中学校栄養教諭 佐藤 恵子様
- 埴町立埴中学校栄養教諭 鈴木 百代様
- 福島県立白河第二高等学校主任調理員 河原田栄子様
- いわき市立平第三中学校栄養教諭 赤津由紀子様



▲猪苗代町立猪苗代小学校長 菊地 康則様



▲前福島市立吉井田小学校
主任栄養技師 齋藤ゆり子様



▲埴町立埴中学校
栄養教諭 鈴木 百代様



▲福島県立白河第二高等学校
主任調理員 河原田栄子様



▲いわき市立平第三中学校
栄養教諭 赤津由紀子様

第56回全国栄養教諭・ 学校栄養職員研究大会(徳島県大会)に参加して

いわき市立四倉学校給食共同調理場
栄養技師 古川 千夏

今回参加させていただき、栄養教諭・学校栄養職員の置かれている立場や現代の食の課題、食育の必要性などを学ぶことができ、大変勉強になりました。文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課長からは、学校における栄養教諭の役割や食育の必要性、また、全体として食に関係する者同士の連携や若い世代への食文化継承なども必要になっているとお話がありました。その中で、子どもたちが和食や伝統食にふれる機会をつくるためにも、給食を教材として活用し、栄養や健康のこに加えて日本や地域の文化も伝えていかなければならないと感じました。徳島県阿波市では教育委員会や地域の方々と連携し、市全体で食育に取り組んでいました。現在、季節を問わず様々な食品が手に入り、店頭に並ぶまでどのような苦労があったのかなど、生産者の思いを考えることが難しくなっていると思います。地域の方々と連携し、農家見学や野菜の栽培などを子どもたち自身が経験することで、食の大切さを知り、食への興味を持たせる取り組みが必要だと感じました。

2日目には衛生管理の分科会に参加し、「知識や技術があっても、それを動かす人の意識が高くなければ安全安心な給食提供はできない」という言葉に、職員ひとりひとりが問題をしっかり把握し、その改善に取り組めるよう、私自身もっと勉強しなければならないと思いました。

短い期間ではありましたが、他地区から参加された先生方と情報交換することができ、とても充実した2日間でした。

地産地消の取組

～大豆・麦・そばに関するセミナーで紹介した加工品について～

福島県農林水産部水田畑作課

8月号で県産大豆や小麦等についての放射性物質に対する取組などを紹介させていただきました。今回は、県水田畑作課が中心となって、年間3回ほど開催している大豆・麦・そば生産振興セミナーで紹介した内容を中心に大豆や小麦、そばの加工品の取組について紹介いたします。

①大豆

大沼郡金山町の株式会社玉梨とうふ茶屋における取組です。玉梨とうふ茶屋では、地元産の「青ばと豆」を使用した豆腐やおからドーナツなどを製造・販売しております。

平成27年3月に開催したセミナーでは、地元産大豆を使用した豆腐とおからドーナツを参加者全員で試食し、大変好評でありました。「青ばと」とは金山町玉梨地区の方言で「枝豆」のことだそうです。厳選した「青ばと豆」と地元の地下水「奥会津百年水」を使った手づくり豆腐で、金山町以外では道の駅あいづやインターネットで販売されているそうです。

幻の青ばととうふ



②小麦

南相馬市高地区にある有限会社高ライスセンターでは、自社産の小麦を使用したうどんの販売をしています。「多珂うどん」という商品名で、平成14年より販売していますが、東日本大震災以降は、やむを得ず自社産でない国産小麦を使用しておりました。しかし、放射性セシウムの吸収抑制対策の徹底と放射性物質の検査結果から、安全な商品を提供できることが明らかとなったため、平成26年から自社産小麦の使用を再開しました。これからも良質で安全な小麦の生産を行い、自社産小麦を使用した「多珂うどん」の販売を続ける御予定とのことです。道の駅南相馬で販売されているそうですので、皆様も機会があれば御賞味いただければと思います。

なお、これらの取組などについて、平成27年9月に開催したセミナーにおいて御発表いただきました。

多珂うどん
(高ライスセンターホームページより)



③そば

小野町では、小野町商工会が中心となり、今年から「石臼挽きおのまち小町ガレット」の販売を開始しました。地元飲食店や生産者などが一体となって商品を開発し、小野町内の飲食店3店舗で販売しています。

平成27年7月に開催したセミナーで、小野町商工会に小野町地域おこし協力隊として勤務している古崎泰介氏より紹介いただきました。このガレットは石臼で挽いた地元産そば粉を使用しており、パリッとうすく焼き、チーズやハム、野菜などを包んだり、アイスクリームをのせたりして食べる小野町の新メニューです。そばを打ってめんとして食べる以外の取組であり、地元産そばの消費拡大が期待されます。

石臼挽きおのまち小町ガレット
(小野町地域おこし協力隊提供)



以上のように、セミナーにおいて様々な地産地消の取組について、開発に至った経緯や今後の展望等を紹介していただきました。

これらの取組を参考として、東日本大震災以降、停滞している県産大豆や小麦、そばの地産地消の取組が、少しずつ改善されるよう期待しております。

～学校給食に対する保護者の思い～ 学校給食における、食育の役割、そして故郷の味

会津若松市立小金井小学校
父母と教師の会

会長 長谷川純一

開校以来、学校給食の納品農家として、お世話になっており、また、三年生、五年生の社会や総合学習の授業でも、ご指導させて頂いております。

そんな中、いつも考えていることが「故郷の味」であります。以前、貴法人主催の研修会にお邪魔させていただきました時に、県の学校給食における地場野菜使用率の目標60%、実際的には20%～30%という厳しい現実をお聞きました。

まして、福島県は原発事故も抱え農業者にも問題が降りかかる厳しい現状があります。そこには、農業者、給食センター双方にリスクが生じるからかもしれません。農業者については、行政的な事務作業の負担、納品に対する規格の均一価格設定等が挙げられます。また、学校の規模と農業者とのマッチング多品目の栽培と面積、生産者の高齢化に自分の団体も苦労しております。給食センター、栄養士の先生方においては使用率の向上の為に苦勞されており、また、決められた予算の中でもバランスの取れた美味しい学校給食、年々、

増加傾向のアレルギー体質に対する個別対応とご苦勞が絶えません。お互いの思いは、地元の子供たちに安全、安心な地元の食の提供なのだと感じております。

そこで、やはり必要になるのがそれぞれの地域における、コーディネーター的な存在が必要なのではないのでしょうか？農業者と給食センターとを繋ぐ役割があることにより、農業者は生産に専念でき、また、給食センターも使用率の向上にもなるのではないのでしょうか？

そして、今自分が取り組んでいる一つに、会津伝統野菜を普及する取り組みをご紹介します。まず、初めに会津伝統野菜についてお話しします！「人と種を繋ぐ会津伝統野菜」の任意団体として、主に会津地域に江戸時代より、伝わり種を繋いできた野菜たち（固定種、在来種）を取り上げており、現在、17種類がございます。学校給食にも提供するとともに、幼稚園から中学校まで実際に栽培することにより、「故郷の味」をもう一度再確認

することで、大人になって味覚から故郷を感じられる豊かな心を持って頂けるように考えております。また、授業では、採種することまでを経験してもらうことにより、自然からの恵み、命を頂き、そして種を繋ぐことにより農業と食の大切さを感じて欲しいと思っております。その中でも、会津小菊かぼちゃは400年ほど前にポルトガル人によって日本に伝えられ九州より全国に伝えられましたが現在国内では会津と宮崎の一部と言われております。その種が里帰りということで、昨年、スペインに種が渡り今年には原産国「エクアドル」へと会津の思いを繋いで頂きました。

さらに、飽食世界と言われる日本において心配しているのは、外食産業の発達により日本本来の味が失われている様な気がします。また、調味料などの食品添加物の発達によりバランスの良い食材の味が家庭では難しくなるのかもしれませんが、こうした時代に未来を担う子供たちの為には、学校給食の役割は大切な役割となる事でしょう。

本校の学校給食

相馬市立中村第一中学校
校長 島 義一



私が小学校2年生までの学校給食は、あの鶴の首のような独特の口の牛乳容器から注がれる脱脂粉乳でした。飲むと上唇に膜がついたのが忘れられない思い出です。小学校3年生からは瓶牛乳になりとてもおいしくごくごく飲んだ記憶があります。また、竹輪の磯辺揚げや鯨の大和煮など普段家庭では口にできないおかずが出たときには、それはもう至福の時間でした。今振り返ってみても学校給食は、私にとっても、食事を作る母親にとっても大変ありがたいシステムだと思います。私の36年の教員生活を振り返ると、学校給食があったのは現任校を含めて4校13年。学校給食がなく弁当持参だったのが6校23年です。ただ完全給食ではなかったけれども12月から3月の冬期間だけ味噌汁給食だった学校がありました。冷たくなったお弁当の脇に出された温かい味噌汁やコンスープなどは、本当においしかったと記憶しています。

本校に着任して2年、一番障害になったのが放射能の問題です。相馬市では、放射能測定器の検出限界値10Bq/kg以下の給食を提供することになっています。今年4月から導入した相馬産米を使ったご飯も同様の厳しい基準です。この基準を超えたものは出せないで、毎日測定結果を校長が確認するときはとても緊張します。もし万一基準を超えた場合のためにヒートレスのレトルトカレーを準備しています。非常事態が起こったときのための備蓄食材としても活用できるのでとても安心です。震災以降一度も基準を超えたことがないのでほっとしています。今年の3月には、震災を忘れないために備蓄したヒートレスカレーをそのまま使用した献立で給食を食べました。生徒達も震災から得た「命の大切さ」や「絆」、「災害に対する備え」について考えながら口にしていました。

震災前は、学校給食において地産地消を積極的に推進してきましたが、震災以降は、地元の食材をほとんど使用していません。相馬といえば豊富な海産物や果物が自慢でした。原釜沖のカレイやヒラメ、小女子、松

川浦の青海苔、磯部のホッキや新高梨。長いこと単身赴任をして徐々に我が家に戻ったときに食卓に並ぶ子ガレイの唐揚げ、青海苔の天ぷら、こたつで食べるみずみずしい新高梨のおいしさは、ふるさとに帰ってきたなあ実感する時でもあります。昨年、残念ながら原釜沖ではありませんが相馬の味を忘れてほしくないという思いで子ガレイの唐揚げを学校給食に出しました。期待とは裏腹に食缶にはいつもより非常に多い残滓があるとの報告を栄養教諭より受けました。食べ方を知らないの手をつけずにそっくり残したり一口食べたばかりの子ガレイの唐揚げが無残に残されていました。次にとった対策は、子ガレイの唐揚げのおいしさを知ってもらうために小骨のないソフトカレイの唐揚げを献立に出しました。生徒達はおいしそうに食べ残滓の量は非常に少なくなりました。その次は、普通の子ガレイの唐揚げの食べ方を書いたプリントを配布し、栄養教諭が学級を一つ一つ回って実演をしながら食べ方の指導を行いました。残滓の量は1回目より格段に減りました。回数を重ねるに従って背骨だけを残してきれいに食べる生徒が増えてきました。また、カリッと揚がったエンガワのおいしさを話す生徒も出てきました。3年生のバイキング給食のメニューとして出した子ガレイの唐揚げが完食された時には、とてもうれしく思いました。

ホッキご飯に子ガレイの唐揚げ、小女子とタマネギのかき揚げ、アサリの味噌汁、そしてデザートとして新高梨が2切れの給食を食べた生徒が、相馬に生まれ相馬人として生きる喜びを噛みしめながら力強く相馬の復興に携わる姿に近い将来見られると確信しています。

最後に、今年の2学期より市雇用の給食調理員さんから委託の給食調理員さんに代わりました。高温多湿の厳しい環境の中、時間厳守で衛生面でも細心の配慮をしながら調理してくださる給食調理員さんに心より敬意を表します。

食中毒菌の話〈サルモネラ属菌〉

食品安全衛生管理室

サルモネラを宿主域と病原性で大別すると、①人の腸チフス・パラチフスの原因菌、②特定の動物種だけに病原性がある菌（家禽チフス、ひな白痢、馬パラチフス）、③人と動物に対して病原性を示す菌の3つになります。食中毒の原因となるサルモネラ属菌は③のカテゴリーに属します。

国際細菌命名規約ではサルモネラは3菌種に分けられ、その中の1菌種 *enterica* はさらに6亜種 (subsp.) に分類されています。人や動物に病原性のあるサルモネラはこの中の *enterica* です。亜種 *enterica* を学名表記すると *Salmonella enterica* subsp. *enterica* となります。この亜種は、さらに2500種以上の血清型 (serovar) に細分されます。全身性の重篤な病気を引き起こすチフス菌は、*Salmonella enterica* subsp. *enterica* serovar Typhi、食中毒の原因菌となるゲルトネル菌（サルモネラ・エンテリティディス）は、*Salmonella enterica* subsp. *enterica* serovar Enteritidis と表記されますが、通常、*S. Typhi*、や *S. Enteritidis* のように省略されます。属名はイタリック体1文字 (*S.*)、血清型は1文字目が大文字のローマン体で表示されます。

牛や豚もサルモネラ属菌を保有していますが、鶏の糞便からは比較的高率に分離されます。サルモネラ保菌鶏の産卵時に卵殻表面が糞便で汚染された場合は、卵内に菌が進入することがあります（オンエッグ汚染）。通常、市販の卵は洗卵によって清浄化されますが、*S. Enteritidis* (SE) は、消毒薬で洗卵したきれいな卵の内部からも証明されていることから、卵形成の段階で本菌が卵内部に進入しているものと考えられています（インエッグ汚染）。

サルモネラ食中毒の最小発症菌数は約10万個、SEの場合には数十個の菌数で発症すると言われています。年ごとに変動はみられますが、食中毒事例から分離される血清型の中ではSE、*S. Typhimurium*（ネズミチフス菌）及び *S. Infantis* が上位を占めています。原因食品としては鶏卵や食肉等の畜産物が報告されています。

終わりに「公益財団法人福島県学校給食会」の益々のご発展と給食センターで働く栄養士の先生方はじめ現場で働く職員の方々のご努力により子供たちの食の安全、安心を提供していただけることに心より感謝申し上げますと共に納品する身として御礼申し上げます。

福島市の未来を託す、子供たち心身共に豊かになれる故郷の味を提供して参りましょう！



事業者紹介

給食を始めて60年

原町製パン

代表取締役 社長 佐藤 敬一

当社は、昭和31年に学校給食に携わり、60年になります。親子三代にわたり給食に関わってきました。

当初は、機械設備が少なく現在の倍の十数人の人員で早朝の午前2時から仕込みが始まり夕方5時までかかったと初代が話していました。今現在は機械の力で前の半分の時間で製造が終わりです。

これからの課題は、早朝からの勤務と、期間中は何かあっても休めないという責任感と義務感のある人材を探すことが難しい時代になっているということが一番ではないでしょうか。折角、続いてきたこの事業を三代目にも継承していければ幸いです。

話は変わりますが、今回の震災で人口が減少し子どもたちの姿も見なくなり、今まで4千食作っていた給食用主食がわずか千食になりました。その後、平成23年10月17日に再開校して3千食にまで何とか戻りましたが、この間、避難食の提供をずっと続けてまいりました。これも先代が設備をしてくれたことと、従業員達が一人も避難せず仕事を続けてくれたおかげと思ひ感謝しております。

何事も皆様のおかげで、これからも安全、安心な給食を目指して継続していきたく思っております。

学校給食に携わって

藤和乾物株式会社

営業部 橋本 祐大

弊社は1977年に、農海産乾物を主に外食産業向けに販売する会社として設立しました。近年「静岡県 HACCP」や「ISO22000:2005」の認証取得等、安心・安全への取組強化に努めて参りました。現在の販売先としては、各都道府県の学校給食会様を通じ、小・中学校への学校給食食材の供給がメインとなっております。日本産乾椎茸・木耳・切干大根は、弊社独自の「TOWAトレーサビリティシステム」により、製品1袋毎に番号を付けて生産履歴管理を行っております（ホームページ参照）。弊社が学校給食向けに最も多く取扱っております乾椎茸（春子）の本年の生産は、東日本大震災の影響による植菌数の大幅減少と生産時期の天候不順で、生産量が昨年比30%以上減少しました。このことで大幅に品不足となり、価格の高騰が続くと思われませんが、今後とも、高品質で安定的な椎茸の供給に努めて参ります。

「明日を想う。未来を担う子供たちに安心して安全な日本の食べものを食べて欲しい。」学校給食に携わる藤和乾物の想いです。

給食会より

「乾椎茸」の価格高騰に対しましては、当会の「提供食品価格調整事業」の実施により、当面、**提供価格を現行据え置き**とさせていただきます！たくさんのご利用をお待ちしております！



藤和乾物株式会社
静岡県藤枝市大西町1丁目1番32
www.towakanbutu.co.jp

クリスマス行事食

クリスマスの行事食やお楽しみ給食に、食べて美味しい、見た目も可愛いケーキとなっております。12月から3月まで期間限定取り扱い商品です。
(クリスマス使用分申込期限：11月27日(金))

冷凍チョコレートケーキ



チョコスポンジ、チョコレートクリームを3層に重ね、仕上げにココアパウダーを振りかけました。

冷凍ストロベリーケーキ



パニラスポンジ、いちごクリームを3層に重ね、仕上げにホワイトチョコパウダーを振りかけました。

冷凍ミルクレーブ



クレープ皮を7層重ねてその間にホイップクリームをサンドしました。

※価格には消費税及び地方消費税は含まれておりません。

新規県産食品開発第2弾!!

このたび、当会では次の加工食品（3品）を新たに開発いたしました。

いずれも、11月1日からの提供開始（10月中旬から受注受付）を予定しております。

価格等詳しくは、あらためてご案内させていただきますので、ご利用よろしくお願いたします。

県産りんごジャム 15g(福島市産のりんごを使用)

県産ピーチコンポート 四ツ割(県北地域産の桃を使用)

天栄長ネギ入り県産つくね 50g(天栄村産長ネギ、県産鶏肉を使用)

お知らせ

「県産冷凍ほうれん草」に使用するほうれん草（秋作）は、現在、三春町のほ場ですくすく元気に成長しています！（11月ごろから提供を開始する予定です。）

11月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
5(木)・6(金)	第66回全国学校給食研究協議大会	文部科学省 高知県教育委員会	高知県
20(金)	第5回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会

新採用職員のご紹介

9月1日付け採用の職員並びに臨時職員を紹介いたします。



業務課主事の渡辺大翔です。いち早く仕事を覚え皆様のお役に立てるよう頑張りますので、よろしくお願いいたします。



業務課臨時職員（一般食品受注担当）の長谷川茉莉と申します。至らない点があると思いますが、どうぞよろしくお願いいたします。

編集後記

近年の異常気象は、夏の猛暑や9月の台風等による豪雨など、人の生活や財産を奪うだけでなく、生命に関わるものに激変してしまつたような感じがします。

被害に遭われた方々に心からお見舞い申し上げます。

さて、季節は食欲の秋、運動会やスポーツの秋でもあります。当会では、毎朝、職員一同でラジオ体操を実施しています。そのため、以前より体がスムーズに動くような気がします。日々の業務もフットワークよくなるものかと考える今日この頃です。

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。