



学校給食会だより



ご覧ください



会長年頭あいさつ

公益財団法人福島県学校給食会 会長 佐藤 俊市郎

明けましておめでとうございます。

昨年は、当学校給食会の諸事業等運営に対しまして、多くの学校給食関係の皆様にご理解とご支援を賜りましたこと、心から感謝と御礼を申し上げます。

さて、今年も福島県の子どもの健やかな発育に寄与するため、安全で安心してご利用いただける食品を安定的に提供することを第一に、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についての諸事業を引き続き行ってまいります。皆様の旧に倍しての変わらぬご鞭撻を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

なお、本年6月には、本県郡山市において「第11回食育推進全国大会」が開催されることとなっております。当会といたしましても学校給食における食育推進の観点から、積極的に参加してまいりたいと考えておりますので、皆様におかれましてもよろしくご支援のほどお願い申し上げます。



平成28年度の 食品情報

昨今の天候不順による農作物等の減収、農畜水産業従事者・食品工場の人材不足、為替の影響等により食品を取り巻く環境は年々厳しさを増している中、一年を通じた価格動向を予測することは極めて困難ですが、現状、産地等から収集した収量等の情報をお知らせいたします。(業務課)

● 農作物

国内の冷凍野菜(冷菜)の大きな産地としては「北海道」と「九州」があげられます。

- 本年の北海道は、猛暑や長雨による日照不足の影響で大半の作物が計画を大きく下回る収穫となりました。「とうもろこし」「馬鈴薯」「いんげん」「南瓜」は、全体の収量が計画を下回り価格の上昇や、端境期には供給不足が見込まれます。枝豆の作柄は良好で身付きが良いものの、「むぎ枝豆」については、主要製造者である「JA 中札内」が大幅にむぎ豆事業を縮小することを決定(昨年は製品900tに対し、本年は350tに縮小)したことにより価格の上昇や、年間を通しての供給不足が見込まれます。
- 本年の九州も、台風や天候不順の影響で作物は減収、高値傾向です。「さといも」「たけのこ」は大幅な不作で、前年産の製品在庫もなかったことから、次回(年明け)の収穫・加工時期までの数量確保は大変困難なものとなり、相当な価格の高騰が見込まれます。

● 学校給食用小麦粉

学校給食用小麦粉は、輸入小麦粉を使用しておりますが、価格については、政府が決定する「政府売渡価格」が関係しております。この売渡価格は、穀物世界的な在庫見込み等を受けての国際相場及び為替変動、原油価格を受けての海上運賃等を反映した買付価格となっており、製粉メーカーによりますと、現在は、極端な増減はなく、今後も同水準で推移することが見込まれます。

● 学校給食用米

福島県の27年産米の水稻の作柄作況指数は、「101」の「平年並み」となりました。12月需要分から新米の提供を始めましたが、米価は、底値となった26年産米に比べ、値を戻し(値上がり)しました。28年度4~11月需要分につきましては、26年産米の底値感から、新米価格と同水準もしくは、若干の値上げも見込まれます。

※給食会で取扱う精米は、平成28年4月から放射性物質の全袋検査を実施します。

福島 の食文化を伝える



福島の食文化研究家・管理栄養士 平出 美穂子



「正月様っていいもんだ
雪のようなまんま（ご
はん）食って 紅のよう
な（あるいはこっばのよ
うな）およ（魚）食べて

油のような酒のんで正月さまっていいもんだ。」昭和時代の福島のお正月は子供たちの歌うわらべ歌とともにやってきました。家々では歳徳神を祀り、特別なご馳走をお供えし、また、それをいただき「直会という」今年一年の無病息災を願いました。こうしてお正月からはじまり、日常生活とは違った祝い日は一年を通して設けられ、その日が節目の日であるところから節日といい、江戸時代には1月7日、3月3日、5月5日、7月7日、9月9日を5節日と定められました。このような節目の日に神前にお供えるものを節供（せつく）と言いその食べものを「せち」というようになりました。

これらの節日は日本の農耕文化を代表する稲作の作付けから刈りいれまでのそれぞれの区切りの日でもあったのです。明治時代になると年の初めの1月7日までのお正月料理だけを「おせち」と言うようになり、また、太陰暦（旧暦）から太陽暦（新暦）になると9月9日の重陽の節句など新暦では菊の花がまだ咲いておらず菊酒や菊飯など作ることが出来なくなるとその日は廃れていきました。

一方諸外国からのいろいろな年中行事食が取り入れ、さらに食の流通機構が著しく発達し、恵方巻のように全国各地の行事食が居ながらにして手に入る時代になり、現在では、多くの年中行事食が食されています。然し、それぞれの地域で育まれてきた食文化は、その地方の自然環境など独自に生み出されたものです。

福島県は全国で2番目に広い面積をもち山と里と海があり、古くから会津地方、中通り地方、浜通り地方の3地方に分けられそれぞれの食文化が形成されてきました。

奥羽山脈と越後山脈の盆地にある会津地方は、冬は寒く、夏は暑く四季の変化がはっきりとした土地です。このような風土に加えて日本海側から運ばれてくる海

産物や、この地を治めた支配者の影響をうけて山菜の塩物や鰯やホタテ貝の乾物、納豆や酒粕などの発酵物などが上手に取り入れられた郷土食が作りだされてきました。

また、白河から宮城県へと続く奥州街道と阿武隈山地の間に位置している中通り地方は、秋から冬にかけて吹く白河の「那須おろし」や郡山周辺の「ほまち風」、福島周辺の「東風」などの突き刺さるような冷たい風によって作り出された凍み餅、凍み豆腐、凍み大根の3大凍みの文化が形成されてきました。さらに明治以降に始まった郡山の養蚕の副産物を利用した鯉の養殖は、いまや全国一の生産量をほこり、鯉のから揚げなど学校給食などでも親しまれている郷土食になっています。また、明治以降に福島市周辺の開墾地から生産される桃などの果物は、全国的にみても生産量が高い地域として知られています。

そして、県の東に位置する浜通り地方は、南北に長く広がり阿武隈山地から太平洋の沿岸までの地域で、南部はいわき地方、北部は相馬地方とよばれそれぞれ漁業が営まれ四季折々の魚が水揚げされ、ほっき飯や日光のから揚げなど学校給食にも登場してきました。また、中間辺りの山間部では畜産業が営まれ美味しい肉が食されてきました。

このように福島県は穀類を始め、魚・肉・野菜・果物などすべての食材に恵まれた「食の島」です。平成25年に日本の和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、日本食は世界一の長寿食です。今だからこそ、それぞれの家庭で引き継がれてきた伝統料理を見直し、一品でも多く残して欲しいものです。



朝食の摂取状況

並びに指導について

桑折町学校給食センター
栄養技師 伊藤 俊介



桑折町学校給食センターは、幼稚園4園、小学校4校、中学校1校、園児、児童、生徒、教職員合わせて約1,300人に給食を提供しています。

桑折町では、幼、小、中一貫した食育の取り組みを行うために、町で作成する「桑折町食に関する指導の全体計画」をもとに町、学校、地域、給食センター等で協力し、子どもたちの食への興味関心を高める指導の取り組みを行っています。ここ最近の課題は、朝食欠食、孤食（個食）、肥満等があげられていますが、朝食を食べてくる児童生徒に関しては徐々に増えていて、一部学校では朝食摂取率100%の学校も出ています。今年度11月に各小、中学校で行った朝食摂取率については次の通りです。

睦合小学校100%、醸芳小学校99.7%、伊達崎小学校98.7%、半田醸芳小学校100%、醸芳中学校99.7%。小中全体で99.7%でした。人数でみても874名中3名が朝食を食べてきていないということで、「朝食摂取」については町全体として定着してきているようです。このように、「朝食を食べてくる」ということに関しては、比較的数字は上がってきていますが、朝食の内容、主食・主菜・副菜・汁もの（その他）の揃った朝食提供は家庭環境なども含めて難しいようです。

当給食センターの朝食摂取の指導の取り組みとして、小学校については、セレクト給食、バイキング給食などの給食時間帯を利用し、栄養士が各クラスに赴き、赤、黄、緑の働きとともに「主食、主菜、副菜」にふれて「朝食の役割」についての指導や「かむことの大切さ」などを



中心に指導しています。中学校では、11月初旬に朝食についての放送指導を全

校生徒へ向けて行い、「朝食の働き」や「朝食の内容」について指導しました。中学生にとっては、自分たちの身近な状況・環境の中で興味があること、関心があることに耳を傾ける傾向があると思います。「どーせやるなら朝勉強と早寝・早起き・朝ごはん」という内容の掲示資料を作成しました。内容としては、朝の方が①勉強の効率が上がる事、②勉強の妨げになるものが少ないこと、③自然と「早寝・早起き・朝ごはん」の習慣が身に付きやすくなる事などを盛り込み高校受験に近い3年生を中心に興味を持ってもらえるのではと思い作成しました。その他、小学校1校では、就学時検診の時に新1年生の保護者に向けて朝食について話をする機会があり、朝食の働き、内容について話をさせていただきました。

また、今年度11月14日には、桑折町、学校、PTA、給食センターが連携し、桑折町町制施行60周年記念行事「食育講演会」を開催しました。保護者等を対象に、東北大学川島隆太教授を講師に招き、「食事と学びと脳の深い関係とは」と題して、朝食の大切さも含めた講演をしていただきました。実際に教授が行っている実験のデータなどが多く盛り込まれ、わかりやすく説得力のある講演で、保護者の方々も理解しやすい内容でした。

このような取り組みのもとで、町全体として朝食摂取率は向上していますが、まだまだその内容としては課題が多く、理想とは遠い所です。子どもたちだけでは、朝食の準備など難しいと思いますし、家庭の保護者が朝食を準備しても寝坊や食欲不振で食べれない等、親と子の関係の中でも朝食役割や内容について考える必要があると思います。給食センターとしては、今後も朝食の意義、役割を子供や保護者に向けて情報提供し続け、町全体で協力し合える環境、相互理解が深まる環境を整備し、少しでも豊かな朝食文化を育てていければと考えています。

食のこゝろわざ

■ 大根頭にごぼう尻 ■

大根は頭の方がおいしく、ごぼうはお尻（しり）の方がおいしいという意味。大根は先の方が辛いので、頭の方が甘く感じられます。また、ごぼうは、お尻の方が組織がやわらかいので、このようにいわれます。



■ 冬至南瓜に年取らせるな ■

かぼちゃは夏から秋にとれる野菜で、栄養をそこわずに保存がきくので、野菜のとれない時期の強い味方でした。そのかぼちゃも冬至を過ぎるころにはいたんでくるので、年内に食べきるようにという教えます。



■ 柿が赤くなると医者が青くなる ■

柿を食べると病気になるという意味で、柿の実を食べるころには病人も減り、医者は仕事がなくなってこまるということです。これは、かぜをひきにくくするビタミンCが柿に多く入っているからいわれたのでしょう。



学校給食用脱脂粉乳生産国視察

(公財) 福島県学校給食会 業務課長 齋藤 保



取扱いの脱脂粉乳製造メーカー)、AUSのワナンプール・チーズ&バター社(西日本地区取扱いのメーカー)及びバラフーズ社、いずれのメーカーも、それら酪農家に対し、土地や飼料の改良、酪農技術の指導を行うなど、酪農家とともに良質な生乳生産に努めておりました。

また、3メーカーともそれぞれ巨大な生産工場を複数持っており、生乳の受け入れから最終の製品化まで全ての製造工程がシステム管理され、温度管理や衛生面でもHACCPを導入した厳格な基準のもとで製造していました。

今回訪問した各メーカーは、いずれも日本の学校給食に対する理解が深く、中国を始めとする新興国への輸出量が年々急増している状況でも「今後とも日本の学校給食向けには、最優先に安全・安心な製品を提供していく。」という心強い言葉をいただきました。

去る11月に、(公財) 学校給食研究改善協会(学校給食用輸入脱脂粉乳取扱団体)主催の生産国視察に参加し、ニュージーランド(NZ)及びオーストラリア(AUS)へ行ってまいりました。

学校給食用輸入脱脂粉乳は昭和27年に取扱いが始まり、現在も、全国で約780トン(平成26年度実績)の取扱量があります。また、平成7年からは「学校給食用」として関税無税(課税相当年額は約4億円:平成26年度実績)の特別措置が取られています。

このことにより、学校給食用脱脂粉乳はその用途以外には原則、使用することができません。前述の改善協会ではこの事業推進のため、全国各ブロックの学校給食会から選出した委員によ

る委員会(委員長は当会事務局長)を設置し業務を行っております。

今回は、同委員会の委員、改善協会技術顧問とともに現地へ出向き、酪農家、製造メーカーの実態を視察し、衛生面、品質面の管理状況を確認するとともに、取引先であるメーカーに対して、日本の学校給食への更なる理解と、安定価格での提供継続を強く要請するものでした。

現地の酪農形態は、牛舎のない放牧による飼育で、最新の自動搾乳システム(乳成分、搾乳量、飼料の配合と量の調整を1頭ごとに管理運用するシステム)により搾乳をします。また、今回訪問した乳製品輸出量世界第1位のNZのフォンテラ社(当会を含め、東日本地区



2月の行事予定

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

ひな祭り 卒業・入学お祝い行事食

祝大福



20g×
2個入り

1個20gのかわいい紅白の粒あん大福を、春をイメージした和紙で包装しました。卒業・入学や祝いの行事にご利用ください。

食品コード: 315212

受付締切: 3月分は締切日 2月10日

4月分は締切日 3月18日

ひなあられ



10g

彩り鮮やかで、ほどよい甘さの「ひなあられ」です(豆類は入っていません)。包装もかわいいデザインとなっております。

食品コード: 124030

受付締切: 2月5日

当会ホームページを

全面リニューアル
しました!!

2015
10.23

編集後記

新年あけましておめでとうございます。今年も役員一丸となり、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。

今号では、平出美穂子様、伊藤俊介様に貴重な原稿を頂戴しました。皆様のご協力に深く感謝申し上げます。

寒い日々が続き、ノロウィルスの流行が心配されますが、十分健康に留意していただき、皆様方にとって良い一年になることを心から願っております。(T. N)

※給食会で取扱う精米は、平成28年4月から放射性物質の全袋検査を実施します。