



# 学校給食会だより



ご覧ください

当会ホームページを全面リニューアルしました!

2015  
10.23

## 地産地消の取組

～県産農産物の消費拡大に向けて～

福島県農林水産部水田畑作課

今回は今まで紹介していない地産地消の取組や県オリジナル品種などについて御紹介いたします。

### ① お米について

お米の一人当たりの消費量は年々減少し、平成25年度は概算値で56.9kgとなっており、ピーク時の昭和37年度118.3kgの約半分ほどに下がってきています。

県では、お米の消費拡大を図るため「もう一杯!元気な手が出るふくしまごはん」をキャッチフレーズに、毎月8日を「ごはんの日」と定めています。「ごはんの日」には、低脂肪で和食の要であるごはんの良さを改めて見直し、おいしい福島のお米をたくさん食べていただけたらと思います。

県産米は穂が出てからお米が稔るまでの期間の平均気温が最適とされる23～25℃であり、一日の気温差も大きいため大変おいしく、食味ランキングでも最高の特AやAと評価されています。

また、御存知のようにお米は全量全袋検査を実施しています。今年も放射性セシウムが基準値を下回る安全なお米だけを皆様にお届けしますので、安心してお召し上がりください。

### ② 県産小麦使用の学校給食用パンの試作

本年3月に開催した麦や大豆に関するセミナーにおいて、公益財団法人福島県学校給食会の御協力により、県産小麦を2割使用したものと外国産小麦を全量使用した学校給食用パンを試作していただき、参加者全員で試食しました。その結果、「どちらも変わりなく美味しい」との意見をいただきました。県産小麦もモニタリング検査で合格したものだけが流通していますので、県産小麦を含めた県産農産物が学校給食で使用され、地産地消の取組が拡大されることを期待しております。

### ③ 県産大豆使用ロゴマーク

県産大豆を100%使用した大豆製品を消費者の方に分かりやすく選んでいただけるよう、また、その品質をアピールすることを目的として平成14年4月に県産大豆使用ロゴマークを定めました。このロゴマークは、県産大豆を100%使用した大豆製品のパッケージに表示されるほか、県産大豆の出荷紙袋、県産大豆製品のPRのために作られるポスター、チラシ、パンフレット、名刺等にも使用されています。このロゴマークは、平成27年10月1日現在で10の業者の皆様にご使用いただいておりますので、このマークを目印に県産大豆の消費拡大を応援していただければ幸いです。



▲県産大豆使用ロゴマーク

### ④ 県オリジナル品種について

県では、お米のオリジナル品種の開発に力を入れています。9月号で御紹介しました「天のつぶ」については、生産・販売対策を進めており、作付面積は年々増加しています。

そのほかでは、新たに「福島30号」という中山間地向けの品種開発を進めております。今後、品種名を決めたり、種子の準備を進めますので、一般に流通するのは2年後の予定です。楽しみにお待ちいただければと思います。

そばについては、県オリジナル品種「会津のかおり」があります。「香り」「味」「のどごし」がよく、おそば屋さんへのほりが掲げられるなど街で見かける機会が多くなってきていると思います。福島県は全国第5位の作付面積で全国有数のそば産地であり、現在、「会津のかおり」は福島県で栽培されているそばの約1/3を占める面積となっていますので、是非おそば屋さんやそば祭り等で御賞味ください。

### ⑤ 結びに

8月号から4回にわたりお米や大豆、麦、そばについて御紹介させていただきました。東日本大震災以降、県産農産物は厳しい状況におかれています。安全性確認と公表による風評払拭や県オリジナル品種などを中心とする地産地消を進め、生産振興に取り組んでまいりますので、学校給食での活用など皆様のさらなる御理解・御協力をいただきますよう、よろしくお願いいたします。(おわり)



※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。

# 食育体験学習



みそ作り

## について

福島市西部学校給食センター 栄養教諭 旗野梨恵子

### はじめに

ふくしまっ子食育指針の一つ「郷土愛」を育む実践として、みそ作りの体験学習の様子を紹介します。

### 取り組み

#### ① 福島市立土湯小学校での家庭科

福島市西部学校給食センターの受配校の土湯小学校は全校児童10名（5年生1名、6年生2名の複式学級）です。以前より学校全体で食に関する指導を積極的に取り組んでいます。

今年度は、家庭科の時間に「自分で作ったみそでみそ汁をつくろう」を実施しています。開隆堂の「私たちの家庭科」小学校5・6教科書の「元気な毎日と食べ物」に「1、みそのつくり方や種類」があります。これを参考にして、みそを作る学習をしています。

みその材料は、学校給食会の「ふくしま味噌」製造元である内池醸造さんの授業用味噌セット（大豆1.5kg・麴1.3kg）と、給食会の天然塩です。（●右下に、商品の案内があります。）

みそ作りの当日は、学校給食会の川上寛恭さんと、内池醸造の桜庭智明さんがゲストティーチャーとしてご指導いただきました。

みそ作りの時数は4月にみそ作り1時間、9月に天地返し1時間、10月下旬にみそ汁作り2時間。計4時間です。

児童の反応は、専門家のアドバイスがあり、体験工程がスムーズで、授業に楽しく取り組むことができました。

その後、天地返しをして熟成が進み香りや味の変化を観察しました。10月27日に、自分たちが作ったみそで、楽しく美味しいみそ汁を作り食べることができました。

#### ② 伊達市立伊達東小学校での総合的な学習「までえな食づくり」

今年度、伊達東小学校6年生（36名）の総合的な学習では「郷土食」をテーマに、伊達東小学校の近くの飯舘村伊達東応急仮設住宅のお年寄りの皆さんをゲストティーチャーにお招きし、世代間交流授業をしています。

授業内容は、4月 みそ作り（2時間）、6月 柏餅作り（2時間）、8月 みその天地返し（1時間）、11月 完成したみそを使った芋煮会（3時間）、12月 凍み餅（1時間）です。

みその材料は、土湯小学校と同様です。種みそは飯舘村佐須地区で作られ、引き続き来たみそを使用しました。

このテーマからわかるよう、飯舘村の「までえ」という物を大切に「結」という助け合いの心の2つを育むことが目的です。みそ作りなど食を活用した体験学習を、「郷土愛」を育む手立てとなるよう計画しました。

授業では、ゲストティーチャーの話を聞く、一緒に作る体験をしました。さらに給食の会食を通して被災したお年寄りとの世代間交流が行われ和やかな雰囲気も生まれています。学習を重ねるたびにゲストティーチャーへの感謝の言葉が交わされています。また通学途中で挨拶を交わすなど地域での交流もあるようです。

ワークシートからの児童の変化も見られています。みそ作りと発酵の過程から、「作ったみそ」から「自分たちのみそ」と表現が変わり、児童が主体的な作り手になっています。香りや、味の表現も個性的で多様になってきています。今は、児童の発案でゲストティーチャーへの芋煮会の招待状を作成しています。

### おわりに

世界遺産登録の影響もあって和食が話題になっていますが、児童の実態からは、みそ汁離れが懸念されていました。そんな中でのみそ作りは、教科書に沿った内容で取り組みやすいもので子どもたちにも祖という食材のすばらしさを知ってもらう絶好の機会になりました。また総合的な

学習では、食を仲立ちとして学校と地域の連携をはかることで、指導の広がりを得ることができました。今後予定されている、みそ汁作りや、仮設のお年寄りとの合同芋煮会の体験学習でも、おいしく充実した活動になるよう準備しているところです。



#### ●手づくり味噌セット（内池醸造株式会社：福島市）

2,770円(税抜)

大豆を煮て塩麴と混ぜ合わせ味噌作りを体験できるセットです。このセットの中には大豆（1.5kg）と塩麴（麴1.3kg、塩0.65kg）が入っています。（味噌仕上がり5kg）

麴は生きており、寒い時期にしか仕込むことができないため、この味噌セットは12月から3月の期間のみの限定販売となっております。

ぜひ体験できる食育教材としてご利用ください。



#### ●天然塩（株式会社東日本ソルト：宮城県）

1kg袋 195円(税抜)

※ご注文は、学校給食会（業務課 川上、渡辺）までお願いします。

## 農産物と有機JASマーク

食品衛生管理アドバイザー 齋藤 榮

加工食品にはいくつもの法律が関わり、いろいろな項目が表示されており、消費者は多くの情報を得ることができます。

農産物はJAS法で名称と原産地が義務表示となっています。まだあまり見かけないかも知れませんが、「有機JASマーク」のついた農産物もあります。あるスーパーの野菜売り場には20種類ほどの野菜に付いていました。

これは登録認定機関から認定を受けた農家が農薬や化学肥料を使わないで栽培した農産物にのみ使用することができるマークであ

り、マークのついた農産物は農薬等の化学物質による汚染が極めて低いものです。

本県農産物は原発事故以来、放射能汚染の不安があり、父兄や子どもたちから完全に信頼を受けているわけではないと耳にします。放射能汚染が無く、農薬等の化学物質汚染も少なく、より安全・安心の食材でおいしい給食が作られ、子どもたちの笑顔あふれる学校であってほしいものです。

# 特別支援学校の

# 食育指導について

福島県立会津養護学校 主任栄養技師 野内 容子

## 1 はじめに

会津養護学校は、会津全域から通学する肢体不自由等の重複を含む主に知的障がいや有する様々な教育的ニーズを持つ児童生徒が在籍し、聾学校会津分校（以下「聾会分」という。）は、聴覚に障がいを有する幼児・児童が在籍する特別支援学校です。給食数は239食で、親子方式自校炊飯単独調理場です。学年を越え発達段階や障がいに応じて2～9名の学級編成がなされ、39学級（聾会分含む）に配膳しています。

食育指導については、全体計画に基づき、学校給食年間指導計画の月別目標・重点指導内容・年間指導内容に沿って、発達段階のⅠからⅢ段階に応じて行っています。



## 2 取り組みの実践

### (1) 給食の時間や教科・家庭との連携

- 1 給食コーナーでの食に関する指導
- 2 発達段階に合わせた文字学習の教材として献立表を活用
- 3 生活単元学習での収穫物の活用
- 4 家庭科との連携による高等部3年生考案献立の実施
- 5 国語「仕事リーフレット作成」の単元での給食洗浄室見学とインタビュー（聾会分）
- 6 給食参観・試食懇談会、給食試食会、親子給食会（聾会分）の実施
- 7 食育教室（聾会分）

インタビュー記事



### (2) 摂食機能に応じた食形態

摂食機能のアセスメントを実施し、学校医による摂取機能を評価、摂食指導委員会で食形態段階、摂食指導の方法とその進め方等を協議した上で「ペースト食」等にして、給食と同じ献立を提供しています。



## 3 おわりに

今後も、おいしく楽しい給食が食育の後押しとなるよう、味覚、視覚、嗅覚を大切に、食べる機能の発達を促す摂食指導を行うとともに、ニーズに応じた学習支援に効果的な資料や情報提供となるよう保護者の方や教職員と情報交換や連携を深めながら推進したいと思えます。

## 栄養教諭紹介



郡山市立安積第三小学校 栄養教諭 半田 浩美

栄養教諭1年生として安積第三小学校に勤務し、あっという間に7か月が過ぎました。

赴任と同時に所属校の調理業務が民間委託となり、給食管理や食物アレルギーの把握・対応、学校行事の流れ等についていく事で精一杯の毎日でしたが、教職員の先生方や栄養教諭の先輩方、調理員のみなさんに支えていただき、子どもたちの声にも励まされながら仕事を進めていくことができました。

「郡山市小中学校食育推進事業」の一環として郡山市内の栄養教諭・学校栄養職員の未配置校への派遣（TT 授業やゲストティーチャー等）や県の食育専門家派遣事業の講演など、所属校以外で食に関する指導等を行うことが増え、

その度に自分の未熟さを実感しています。

新しい環境の中で緊張と不安は大きいですが、栄養教諭の先輩方に温かい励ましやアドバイスをいただきながら、新しい経験を積むことで多くの方々との出会いや学びがあり、食育についての視野も広がったように思います。日々、本当に大変貴重な体験をさせていただいています。

福島県の未来を担う子どもたちが、生涯に亘って健康で生き生きと過ごしていけるように、多くの皆様のお力をお借りし、連携のもとに頑張っていきたいと思えます。どうぞよろしくお願いいたします。



福島市立吉井田小学校  
栄養教諭 渡部ちか子

4月より栄養教諭として採用され、あっという間の半年でした。単独給食実施校のため新たな公務分掌の担当、日々の給食管理、指導や食育に関する事など自分が主導して行わなければならないことも多く、戸惑い、失敗を繰り返しながらもなんとかこなしている状況です。今は、栄養教諭としての業務をこなすことで精一杯ですが、少しずつ仕事の楽しさも感じているところです。校長先生をはじめ、先生方や給食室のみなさんと共に協力して、安全でおいしい給食の提供、食に関する指導や本校の健康課題に取り組んでいきたいと思えます。そして、日々感謝の心を持ちながら「子どもたちにとって」を念頭にがんばります。



西郷村学校給食センター  
栄養教諭 田原智代子

西郷村学校給食センターに栄養教諭として着任し、約半年が過ぎました。西郷村は食育基本法が施行された平成17年度に食育推進委員会を設置し、和食を中心とした「にしごうマクロビ給食」や、食育推進授業研究会の開催、親子料理教室・弁当料理コンクール等の取り組みを継続して行っており、組織体制の整った恵まれた食育環境の中、勤務させていただいています。今後も学校や関係機関と協同し、子どもたちの健康課題の解決のため尽力していきたいと思えます。

## 平成27年度産米(新米)のご提供について

平成27年度産の米につきましても、これまでどおり徹底した放射性物質の検査を実施いたします。取扱う米は、県の全量全袋検査、JA パールライン福島(株)での玄米、精米検査を行い、更に、当会においても精米検査を実施します。

当会が提供する「米飯」は、放射性物質検査のほか、専門機関の検定や高性能選別機によって選別された良質な米を使用し、更に、当会で衛生管理の指導や研修等を行っている福島県パン協同組合加盟の委託加工事業者において炊飯しお届けいたします。

なお、新米の提供時期につきましては、12月分からとさせていただきます。

価格につきましては、11月中にお知らせいたします。

## 第2回学校給食安全・衛生推進会議を開催しました

食品安全衛生管理室

去る10月5日(月)、県教育庁健康教育課担当職員、栄養教諭、米飯・パン及びめん製造業者、小麦粉製粉事業者及び本会の食品衛生管理アドバイザー等、立場の異なる方々が一堂に会して学校給食安全・衛生推進会議を開催しました。会議では、学校給食における食中毒予防や食物アレルギー対策について活発な意見交換が行われました。



## ウイルス性食中毒の話(ノロウイルス)

食品安全衛生管理室

平成15年度から26年度まで全国の学校給食で発生した46件の食中毒事件のうち31件はノロウイルスが原因でした。ノロウイルスは食中毒の病因物質であると同時に、食品を介さない、人から人への感染症という側面も併せ持ち、感染者は年間数百万人程度と推定されています。食品取扱者が感染した場合には、手指を介して食品が汚染され、食中毒が発生する可能性が高くなります。

これまでの流行の主な遺伝子型GⅡ.4は、腸管上皮細胞に発現しているいずれの組織血液型抗原とも強い結合力を示しますが、このことも発生件数が多い理由の一つと考えられます。2014/15シーズンに出現したGⅡ.17(2月に南会津で起きたノロウイルス食中毒の遺伝子型)の組織血液型抗原との結合力については不明ですが、この新型に対する抗体保有者は少ないことから2015/16シーズンに流行が多発する可能性があります。

細菌性食中毒では最小発症菌量に達するまで菌が増える必要があります

が、ノロウイルスに限らずウイルスは生きた細胞の中でしか増殖できないため、食品中でノロウイルスが増えることはありません。食品中で増殖しないノロウイルスが嘔吐等の症状を起こすことができるのは、最小発症ウイルス数が少ないことによります。CDC(米国疾病予防管理センター)のホームページによれば、わずかに18個のウイルス粒子で感染が成立します。

ノロウイルスで問題となるのは、感染したことを知らずに調理に従事している場合です。不顕性感染していた調理従事者が原因と考えられた食中毒事例はかなりあります。感染性胃腸炎の流行時期には、調理従事者のノロウイルス検査が必要と考えられます。調理従事者の自衛策として、牡蠣を生では食べない、家族に感染者が出たら自分がウイルスに感染していないことが確認されるまで直接食品に接触する作業から外れる等が推奨されていますが、日常の手洗いが重要であることは言うまでもありません。

## クリスマス行事食

## 給食週間行事食

### 冷凍タンドリーチキン



鶏もも肉にヨーグルトをたっぷり使用して、カレースライスで香ばしく仕上げました。焼成も遠赤外線熱でじっくり焼き上げて美味しさを凝縮しました。クリスマス行事食ほか、いつもの給食にもどうぞ!!

通年取扱品 価格表641、642、643番

### 冷凍いわしゴマ衣揚げ



国産の丸ごと骨まで食べられる小型サイズの「いわし」を、生姜の風味豊かな調味液に漬込み、衣にたっぷりのゴマを付け、ゴマの風味豊かなフライに仕上げました。ゴマは皮剥きのものを使用し、いわしの食感のバランスをとり、軽い口あたりの商品に仕上げました。

通年取扱品 価格表577番

## 貸出教材のご案内

### 学校給食管理実践ガイド DVD 全5巻

監修

女子栄養大学栄養科学研究所 客員教授 金田雅代

第1巻 学校給食の栄養管理と献立作成(48分)

第2巻 食に関する指導と献立作成(81分)

第3巻 学校の食物アレルギー対応(54分)

第4巻 食に関する指導の実際と評価(46分)

第5巻 衛生管理と調理(46分)

※貸出は、12月からとなりますので、ご希望の際には、当会(食育担当)までご連絡くださいようお願いいたします。

## クリスマスケーキのご案内

本日より10月号にクリスマスケーキのご案内を掲載しております!掲載品以外にも通年取扱いのケーキを多数取り揃えておりますので、詳しくは、当会業務課までお問い合わせください。

## 細菌検査の結果

平成27年度の主食を提供している当会の委託加工事業者が製造したパン(46工場分)、米飯(35工場分)、ソフトめん(18工場分)、中華めん(18工場分)について、合計数117検体を、当会検査室で6月から7月にかけて検査しました。

その結果、全ての検体の「一般菌数」は衛生規範の基準値内、「大腸菌群」「大腸菌」「黄色ブドウ球菌」は陰性でした。(食品安全衛生管理室)

## 平成27年度学校給食用パン品質調査会の結果

平成27年10月9日及び16日、当会において平成27年度学校給食用パン品質調査会を開催しました。今回は「コッペパン」の審査を行い、全ての工場(全46工場分)の評価は「優」の結果でした。

当日は、福島県教育委員会、県内栄養士の方々及び日清製粉(株)東部テクニカルセンター職員(製パン技術担当者)、延べ18名に審査員を務めていただき、パンの審査のほか、製パン技術担当者による講話と福島県パン協同組合理事者と交えた意見交換会も行いました。

## 編集後記

秋晴れの空に紅葉が映える季節となつてまいりました。一段と秋も深まり、朝晩も冷え込むことが多くなりました。体調を崩さないために十分な睡眠と栄養バランスの取れた食事をしっかり取るよう努めたいと思います。当会でも、12月から新米の提供に切り替わるほか、クリスマス、給食週間等へ向けた食品を各種ご用意しておりますので、ご利用のほど、よろしくお願いたします。

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へ厚く御礼申し上げます。(T.S)

## 12月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
11(金)	第6回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会

※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。