



学校給食会だより



ご覧ください

平成
27年度

ふくしまっ子ごはんコンテスト入賞者について

福島県教育委員会主催による標記コンテストの最終審査が、去る10月18日(日)、当会を会場に開催されました。今年度は、県内小中学校307校から9,651点の応募があり、最終審査に選出された14名の児童生徒の方々が、プロ顔負けの調理技術を披露し、すばらしい作品となりました。審査結果については、次のとおりです。

小学校上学年の部
最優秀賞

会津若松市立謹教小学校

6年 片山美結さん

カルシウムと
夏野菜たっぷり朝ごはん



内容

ごはん、みそ汁、
とうふオムレツ、
夏野菜のツナあ
え、ももヨーグル
ト、カルシウム
たっぷりふりかけ

中学校の部
最優秀賞

塙町立塙中学校

3年 野田悦子さん

こづゆおにぎりとたっぷり夏野菜
★なつがし福島弁当



内容

こづゆごはんお
にぎり、パリパリ春
巻き、夏かぼちゃ
サラダ、粉ふきい
も、あっさり和風
たまご、付け合せ

その他

優秀賞、優良賞、佳作、アイデア賞、学校賞については、次のとおり。(敬称略)

小学校
下学年の部

賞	学校名	学年	氏名
優秀賞	福島市立森合小学校	3	谷田 莉菜
優秀賞	郡山市立橋小学校	2	塩原 沙月
優秀賞	須賀川市立西袋第一小学校	2	稲垣 凜
優秀賞	飯館村立草野小学校	1	末永 紗稀
アイデア賞	須賀川市立西袋第一小学校	2	橋本 蒼唯

賞	学校名	学年	氏名
アイデア賞	郡山市立行健第二小学校	3	移川 優羽
アイデア賞	塙町立笹原小学校	1	鈴木 太智
アイデア賞	矢祭町立内川小学校	1	古市 真愛
アイデア賞	相馬市立桜丘小学校	3	和氣あかね
アイデア賞	南相馬市立石神第一小学校	2	星見 優月

小学校
上学年の部

賞	学校名	学年	氏名
優秀賞	郡山市立小原田小学校	6	渡部 綾乃
優秀賞	白河市立金子小学校	6	矢作 梨乃
優秀賞	南相馬市立高平小学校	5	星 響希
優良賞	本宮市立本宮まゆみ小学校	6	伊藤 優

賞	学校名	学年	氏名
優良賞	郡山市立行健小学校	4	鈴木 琳花
優良賞	白河市立五箇小学校	6	嶋野 巧太
優良賞	矢祭町立東館小学校	6	藤田 悠
佳作	いわき市立小名浜東小学校	4	松澤 美結

中学校
の部

賞	学校名	学年	氏名
優秀賞	南会津町立館岩中学校	1	楠 友里奈
優秀賞	いわき市立平第三中学校	1	高野 雄都
優良賞	福島市立北信中学校	1	猪股 陽向
優良賞	田村市立大越中学校	3	渡邊 碧斗

賞	学校名	学年	氏名
優良賞	白河市立表郷中学校	2	菊地 彩吏
佳作	会津美里町立新鶴中学校	3	永峯 秀星
佳作	相馬市立中村第一中学校	1	川 竜翔
佳作	いわき市立中央台南中学校	1	高倉 大和

学校賞★小学校

地区	学校名	地区	学校名
県北	福島市立立子山小学校	会津	猪苗代町立千里小学校
	二本松市立小浜小学校		会津美里町立新鶴小学校
	本宮市立本宮まゆみ小学校		会津若松市立謹教小学校
	伊達市立大枝小学校		会津若松市立河東学園小学校
県中	平田村立蓬田小学校	南会津	檜枝岐村立檜枝岐小学校
	田村市立瀬川小学校	相双	飯館村立草野小学校
	郡山市立小山田小学校		南相馬市立石神第二小学校
県南	西郷村立小田倉小学校	いわき	南相馬市立原町第一小学校
	塙町立笹原小学校		いわき市立泉小学校
	白河市立白河第五小学校		

学校賞★中学校

地区	学校名	地区	学校名
県北	福島市立松陵中学校	南会津	檜枝岐村立檜枝岐中学校
	本宮市立本宮第二中学校	相双	相馬市立中村第一中学校
	福島市立北信中学校	いわき	いわき市立中央台南中学校
	平田村立小平中学校		いわき市立四倉中学校
県中	田村市立大越中学校	いわき	いわき市立湯本第一中学校
	三春町立三春中学校		いわき市立田人中学校
	白河市立五箇中学校		
県南	白河市立表郷中学校		
	塙町立塙中学校		
会津	会津坂下町立坂下中学校		



※平成28年産米より放射性物質全袋検査を実施します。

松浦芳孝氏が瑞宝双光章受章



秋の叙勲において、当会評議員の松浦芳孝氏が瑞宝双光章を受章されました。松浦氏は、桑折町出身で、福島市立鳥川小学校、南向台小学校

及び福島第三小学校の校長を歴任されました。

当会の食育調査研究の指導助言や栄養教諭等研修の講師を務められ、現在は、福島大学において教職相談員として学生の指導に当たっておられます。

文部科学大臣表彰受賞



会津坂下町学校給食センター
栄養教諭 二瓶美智子

この度、平成27年度学校給食文部科学大臣表彰をいただくことができました。これも、多くの方々からいただいたこれまでのご指導・ご支援によるものと、心より感謝申し上げます。

今回の受賞に至りましたのは、諸先輩方、そして同僚の栄養教諭・学校栄養職員の方々の先進的な取り組みと助言、そして、福島県学校給食研究会栄養士部会や公益財団法人福島県学校給食会主催の研修会等のお陰です。仲間と共に学ぶ機会をたくさん与えていただき、少しずつ成長することができました。これからも、研鑽を積み、未来を担う子どもたちの心身の健康づくり、望ましい食習慣の形成に寄与できるよう、誠心誠意取り組んで参りたいと思います。

第66回全国学校給食研究協議大会(高知大会)に参加して



11月5日(木)、6日(金)に高知県で開催された第66回全国学校給食研究協議大会へ参加させていただきました。

「生きる力」を育む食育の推進と学校給食の充実～食でつなげる未来の元気な子どもたち～という主題で2日間にわたって全体会と分科会が行われました。全体会では「塩分摂取に着目した食生活習慣改善へのモデル検討」～スーパー食育スクールの取組から～について栄養教諭と養護教諭が実践発表を行いました。検討結果で高血圧の割合が高いことと子どもが大人と同じ味付けの食事を摂っている実態から食生活習慣の改善を塩分摂取に着目して課題解決のための目標設定をしていたので、改めて児童生徒や家庭等の実態把握、家庭・地域や関係機関との連携、情報の共有の重要性を感じました。また、塩分濃度計を活用したり尿検査を行ったり数値化されたデータを分

西郷村学校給食センター 栄養教諭 田原智代子

析することで効果的な指導を行い食生活の改善への成果をあげていたことがとても参考になりました。

分科会では、第1分科会の「学校給食を活用した家庭への食育の普及方策」に参加させていただきました。家庭に食育を普及するための方策として、郷土の食環境の学びから家庭地域が一体となった取組や食生活アンケートの結果を活用し家庭と連携した朝食摂取への取組、家庭・地域と進める弁当作りを通し児童生徒の生活力を育む取組など、3名の研究発表が行われました。西郷村でも本年度は「幼児・児童生徒及び家庭への効果的な食育の在り方」をテーマに設定し食育を推進していますので、活動の進め方や情報発信方法など先進的な取組を学ぶことができ充実した分科会となりました。

最後にこのような大会に参加させていただいた学校給食会の皆様に感謝申し上げます。



ノロウイルス感染を疑う嘔吐物処理

ノロウイルス感染、ノロウイルス食中毒の時期が到来し、学校給食の各調理場、各製造所の皆さんは、衛生管理、ノロ防止対策に余念がないかと思います。

私は、副業でとある学校の非常勤講師をしておりますが、毎年この時期になりますと、授業の中に表題のような「実習」を取り入れます。

ノロウイルス対策関係の最近のパンフレットやDVDには、嘔吐物処理を解説した内容が含まれているものもあり、ご覧になっている方もおられるかと思います。また、「嘔吐物処理セット」なるものも市販されているようです。

公益財団法人福島県学校給食会
食品衛生管理アドバイザー 矢口 弘子

しかし、準備物はそろえても、頭で理解するのと実際身体で体験するのでは大きな違いがあります。授業では、大勢の学生さんがいますので、チームを作って、1つのチームの中に全体の指揮係、記録係、消毒薬作成係、処理係と役割を分担して、全員参加で行います(臨場感を高めるために手作りの疑似嘔吐物を拡げてもらいます)。四苦八苦しながら処理を終えてからの自己評価、さらには他グループの評価もして実習を完了します。

一度でもこういった演習をしておく、実際の場面に遭遇したときに必ず役に立ってくれるのではないかと思います。

和食文化の理解を 深めるための 献立の工夫について

いわき市立平南部学校給食共同調理場
栄養教諭 赤津由紀子

和食は、世界が認める日本の伝統的な食文化です。和食には、四季折々の食材をもたらす自然を尊ぶ精神性があり、多様な地域性があります。日本人が長い年月をかけて積み上げてきた和食という文化を、後世に伝えることができるのは、次世代を担う子どもたちです。いわき市では、学校給食を通し、日本人の伝統的な食文化「和食」の伝承と普及につなげたいと考え、地元料理人と協力した和食給食を市内の全調理場と単独校の給食で昨年度から実施しています。

今年度の献立作成においては、平成26年度に農林水産省の和食推進事業で交流のあった、いわき市内で和食料理店「わ多なべ」を営む渡邊達也氏に協力を依頼しました。プロの料理人である渡邊氏から献立のアイデアをいただき、交流給食会を担当する四倉学校給食共同調理場の栄養教諭が基礎の献立を作成し、市内の栄養教諭・学校栄養職員が集まり、調理実習をしながら献立を決めていきました。調理実習には、渡邊氏にも来ていただき、一緒に味見をしながら分量をきめて和食給食の献立を完成させました。その際、おいしーだしの取り方や調理のコツなどを伝授していただきました。



※かつお節は、学校給食会の協力で「榊にんべん」からアドバイスをいただき、だし用とおかかあえ用で削り方が違う3種類のかつお節を使用しました。

「和食給食交流会」の開催

いわき市立久之浜第一小学校で、5年生との和食給食交流会が開催されました。

交流会では、5年生と保護者が体育館に集まり、岡田栄養教諭や料理人渡邊氏から和食についての講話を聞いた後、普段学校給食で使用しているだし用のかつお節と渡邊氏の師匠である道場六三郎氏直伝で、お店で使用しているだし用のかつお節の食べ比べをしました。子どもたちは、香りを確認したり、味見をしたりしながら、かつお節の違いやおいしさに驚いていました。



また、当日の5年生の給食では、普段給食で使用している食器ではなく、食器メーカーからお借りした和食器を使用しました。担当者から和食器を通してわかる日本の食文化についてのお話もあり、和食への理解をさらに深めることができました。

交流給食会では、児童が和食器の絵の向きや魚の皮の位置などに注意しながら盛り付けし、渡邊氏や教育長をはじめ来賓の方々と一緒に和食給食を食べながら楽しい時間を過ごしました。5年生の保護者も別室ではありましたが給食を試食し「すまし汁はだしがきいていて薄味でもおいしい」と好評でした。

いわき市では、今回の「和食給食」の他にも、福島県立磐城農業高等学校や福島県立いわき海星高等学校と連携し、高校生が考えた「まごわやさしい献立」や実習船福島丸で高校生がとったかじきを使って作ったかじきカツといわきの郷土料理を組み合わせた「かじきカツ給食」を実施しています。

献立を作成しながら確認すると、和食ほど栄養がバランスよくとれ、アレルギー物質が少ないことに気が付きます。「日本人の体には、やっぱり和食が合うのだな」と和食の良さを実感します。食環境が変化し、家庭の食卓には多国籍料理が並ぶ時代ですが、これからも学校給食を通して和食のよさを伝えていきたいと思ひます。



9月・10月の
保護者用
給食だより





平成27年度栄養教諭・学校栄養職員研修会を開催しました

去る10月22日(木)、23日(金)の2日間にわたり、当会において県内の栄養教諭・学校栄養職員及び市町村委員会の栄養士の方々69名の参加のもと、研修会を開催いたしました。

研修内容は講義Ⅰ「学校給食の変遷と栄養教諭制度の導入について」と題して、女子栄養大学栄養科学研究所 客員教授 金田雅代氏よりご講演をいただきました。栄養教諭・学校栄養職員の職務と役割を更に確認し、専門性を生かすこと、食育の推進は生きた教材としての学校給食で決まること、食育を推進するために連携方法等細部にわたり具体的にご指導をいただきました。受講者からは「栄養教諭として業務に対する重責を改めて感じました。人間力を高め子どもたちのために頑張りたいと改めて思いました。」など同じような感想がたくさんありました。

また、講義Ⅱでは、「当県の食育推進につい

て」と題し、福島県教育庁健康教育課 指導主事 千代田幸子氏より、ふくしまっ子食育指針について、また、当県の健康、体力、食に関する課題や学校における食育推進上のポイント等わかりやすくご説明いただき、中でも、意図を明確にした献立の作成ポイント、授業で大事にしなければならないことなど、とても参考になり、すぐ実践できるようにしたいなどの意見が多くありました。

講義Ⅲは、「総計学から見るアンケート等のデータ活用の技術について」として、各施設などでのアンケート調査の際の、データ分析に必要な基礎知識の習得とデータの関係性を把握する操作方法等の研修を、今年度はじめての試みとして専門家による講義、演習も含め実施しました。すぐに役に立つ研修で大変勉強になりましたという感想を多くいただきました。

(総務課)

新採用職員のご紹介

11月2日付け採用の臨時職員を紹介いたします。



業務課臨時職員の**円谷 恵子**と申します。

一日でも早く皆様のお役に立てるよう努力してまいりますので、どうぞよろしくお願いたします。

受注担当地区

県中 [須賀川市、岩瀬郡、石川郡、田村郡]
会津 [喜多方市、耶麻郡、河沼郡、会津美里町]

節分行事食

節分福豆ミックス



大豆、ピーナッツ加工大豆菓子(てん六豆)をバランスよくミックスした節分行事食です。

大豆は国産大豆を100%使用。
パッケージの裏面には節分教室が表記されており、お子様の素朴な疑問をマメダ博士がズバリ!解決してくれます。 受付締切:平成28年1月6日

バレンタイン行事食

ハートのショコラケーキ



- ①アレルギー 27品目不使用!
- ②不足しがちな鉄分を強化!
- ③かわいいバレンタイン仕様!

ハートの形に型抜きし、バレンタインを彩るシールを飾り付けました。

バレンタイン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。

受付締切:平成28年1月22日

やさしい海のハート型スライスおと



1本約20cmで3mm幅×65枚のスライス、どの切り口も同じハート形となっております。

すり身は無リンすり身を使用し、アレルギー物質27品目不使用です。

通年取扱い品

1月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
21(木)	第7回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会



平成27年度

学校給食週間事業のご案内

今年度も福島県教育委員会主催により、学校給食週間事業が企画されておりますのでご案内します。

メニューの提供

日時 平成28年1月26日(火)、27日(水)、29日(金)正午から

場所 県庁西庁舎1階食堂

内容 県内の郷土食を取り入れた学校給食メニューの提供
※1食500円(税込)、1日50食限定です。期間中、県庁にお越しの際には、お早めに食券をお求めください。

県庁西庁舎2階で学校給食週間パネルを展示
〈展示〉(1月18日~29日)



編集後記

この1年間、本会だよりの発行に際し、ご多忙中にもかかわらず、たくさんの皆様から快くご寄稿いただきありがとうございました。

あとわずかです。新しい年を迎えようとしております。

新年も、お役に立つ皆さんの新しい情報を提供して参りたいと考えております。

どうぞ、良いお年をお迎えください。(T.K)

※平成28年産米より放射性物質全袋検査を実施します。