



学校給食会だより



ご覧ください



平成28年度を迎えるに当たって

公益財団法人福島県学校給食会 会長 佐藤 俊市郎

日頃から、皆様には、当会の事業運営につきまして深いご理解とご支援を賜り厚く御礼を申し上げます。

さて、平成28年度は、東日本大震災と原発事故から6年目となります。避難地域の一日も早い復興と風評被害の払拭を期待するところであります。

当会としましては、平成28年度は、次の点に重点的に取り組んでまいりたいと考えております。

一つ目は、JAパールライン福島(株)と協力・連携し、提供する米の全てについて精米の放射性物質全袋検査を行うほか、主食加工事業者の衛生管理対策を強化し安全・安心の確保に努めます。

二つ目は、地場産品を使った食品開発を進めるほか、食育活動の提案等も行い地産地消を積極的に推進します。

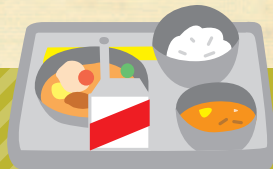
三つ目は、「お客様志向」に立って学校現場等の声を大切に、食品提供から食育支援までをサービスとして捉えその質の向上に努めてまいります。

以上の重点的な取組みに規定の事業を含め、当会の事業運営につきまして、今後とも、一層のご理解とご支援を賜りますようお願い申し上げます。

発刊のお知らせ

平成27年度食育に関する調査研究会報告書

ふくしまを“知って！味わう！”学校給食 食文化の伝承と地場産物の活用 発刊のお知らせ



当会が設置している「食育に関する調査研究会」における平成27年度の調査研究報告書ができあがりました。「食文化の伝承と地場産物の活用」をテーマとし、自分の住んでいる地域の風土にあった地場産物を知り、守られ、伝承されてきた郷土食・伝統食を学校給食に取り入れ、子どもたちに生きた教材として提供することが食文化の伝承につながるよう学校給食の献立を検討してまいりました。

また、献立の学習指導案も収録し食育授業の参考として、更には、家庭での食事にも取り入れていただき、郷土愛や感謝の心、生きる力を培う一端となればと考えております。

現在、県内の学校給食実施校、市町村教育委員会、学校給食関係機関等に広く配布しているところです。

福島県の数多くの地場産物や郷土食・伝統食を掘り下げ分析していただきました委員の先生方、的確な指導や助言でお力添えをいただきました講師の先生方には心から感謝と御礼を申し上げます。

(総務課 食育担当)



調査研究
報告書の
内容

※給食会で取扱う精米は、4月精米加工分から玄米の放射性物質全袋検査に加え、精米の全袋検査も実施します。

退職のご挨拶

振り返って！ そして、伝えたいこと。

伊達市梁川学校給食センター
栄養教諭 伊藤美穂子



「あ」会津、安達、伊達、安達、会津、伊達地区と異動し、この間10校にお世話になりました。

「り」reflect on that time 当時のことを今振り返れば、

「が」学校給食と食育の両輪で、関係者の方々の協力を得ながら進めた子どもたちの健康教育

「と」時には失敗、時には成果、そんな時いつも信じて支援してくれた上司や仲間たち

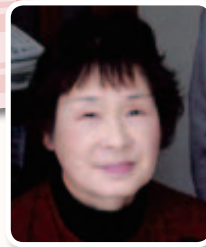
「う」運根鈍 私の失敗談の経験から、この故事をお伝えして最後の言葉と致します。

運根鈍とは、仕事で成功するには、運のよさと根気と粘り強さの三つが必要だということ。

「皆さん、いままでありがとうございました。お身体にお気をつけて、頑張ってください。」

私の40年、そして今…

埴町学校給食センター
栄養教諭 鈴木 百代



学校栄養職員として20数年経ったころ、私は日々の業務はこなしたものの足踏み状態にあり不甲斐なさや劣等感の中にいました。そこで一念発起、47歳で長年の重荷だった管理栄養士の免許を手に入れました。その後国の食育推進政策、栄養教諭制度誕生とともに、栄養教諭免許取得の認定講習、栄養教諭採用と私を取り巻く状況も大きく変化しましたが、管理栄養士免許取得が心の支えになり、南会津への単身赴任生活もなんとか乗り越えられたように思います。

これまでたくさんの方々との出会いがあり、様々なことを教えていただいた40年でした。後輩の皆様方には、これからも学校給食と食育を通して子どもたちの健康を支えるという職務の重要性を自覚して、前向きに前進してほしいと願っております。長い間、お世話になりました。ありがとうございました。

振り返って！ そして、伝えたいこと。

南会津町館岩学校給食センター
主任栄養技師 菅家美佐子



学校給食会だより2月号金田先生の原稿の一文に学校給食に節目があり、課題があったと記されていましたが、私の勤務在任中においても「節目」に対応すべく試行錯誤で取り組んできたことが思い出されます。南会津地区9施設(学校)に勤務をさせていただき、微力ではありましたが、児童生徒の健やかな成長と望ましい生活習慣形成の教材となる献立作成を基本に安全な給食を心がけて取り組んで参りました。

また、学校給食会50周年記念式典の弁当の献立検討に関わらせていただいたことや設立60周年記念での受賞も私の記念になりました。皆様に感謝申し上げます。

職場の先生方、調理員の方、そして南会津方部の栄養教諭、学校栄養職員の皆様に支えていただき何とか今まで勤めることができました。心から感謝申し上げます。

皆様には、「未来を担う健康でたくましいふくしまっ子」の育成のために引き続きご活躍をお祈りいたします。

振り返って！ そして、伝えたいこと。

南相馬市立原町第一中学校
栄養教諭 大友 静枝



子どもの健康づくりを食から伝えたいと、学校栄養職員になりました。今まで、公益財団法人福島県学校給食会さまには、適宜研修の場をいただき感謝申し上げます。

初任地の給食センターでは、食材量に驚く私とベテラン調理員との協働で安全でおいしい給食を提供することに夢中だった20代。小学校勤務となり教室訪問の給食指導や食物アレルギー児童の対応が始まった30代。非常勤講師として学級活動や生活習慣病予防検診の事後指導を行った40代。50代には念願の栄養教諭となり、所属校の指導に加え、地域全体の食育連携にやりがいを感じました。

健康教育と共に食育の推進が望まれる今、栄養教諭、学校栄養職員の出番です！子どもたちが心身ともに健全に成長できる安全な給食と併せて、実践的な食育が広がることを願っています。

地産地消食品特集 第2弾

平成27年度より新たに当会で取扱いを開始した県産食品をあらためてご紹介いたします。

平成28年度も当会開発品を含め県産食品の取扱いを強化してまいりますので、ご活用のもと、よろしくお願いいたします。
(業務課)



冷凍県産 かじきカツ


50 g	80円 (税抜)
------	----------

(有)海幸 (いわき市)



県立いわき海星高校の生徒が漁獲したかじきをカツにしました。淡泊な味で食べやすいカツです。
(H28年1月～)

県立いわき海星高校の生徒による航海実習風景




冷凍県産 ほうれん草 IQF


1 kg	未定
------	----

JA福島さくら田村地区本部 (田村市)

三春町のほ場で採れたほうれん草を3cmカットにしました。使いやすいパラ凍結です。
(H27年8月～)



県産ほうれん草 産地視察風景



冷凍 県産りんごジャム

15 g	12円 (税抜)
------	----------

(株)両角ジャム (長野県須坂市)

県産のりんごを100%使用したりんごジャムです。程よい酸味と爽やかな甘みが特徴です。
(H27年11月～)




冷凍県産 ピーチコンポート

約30 g	73円 (税抜)
-------	----------

トーニチ(株) (福島市)

県産のももを使用したコンポートです。甘くて美味しいデザートです。
(H27年11月～)




冷凍天栄村産 長ネギつくね

50 g × 10	780円 (税抜)
-----------	-----------

(有)まるい (福島市)


県産の鶏肉を使用したつくねに天栄村産の長ネギを加えました。
(H27年11月～)



冷凍 福島コロッケ

40 g	66円 (税抜)	(有)まるい (福島市)
50 g	76円 (税抜)	

肉は県産麓山高原豚を使用し、じゃがいも、人参、玉ねぎは県産又は国産使用。味付けに福島のタレを使用しています。
(H27年10月～)



冷凍県産 豚肉ごぼうメンチカツ

50 g	64円 (税抜)	(株)高久 (水戸市)
60 g	69円 (税抜)	


県産の豚肉にごぼうをたっぷり加えた食物繊維豊富なメンチカツです。
(H27年4月～)



冷凍 県産ヒレカツ米粉パン粉使用

40 g	93円 (税抜)	(有)まるい (福島市)
50 g	116円 (税抜)	
60 g	135円 (税抜)	


県産の豚ヒレ肉に米粉パン粉を使用し、豚肉以外のアレルギーフリー「カツ」に仕上げました。
(H28年4月～)



冷凍県産 チキンカツ米粉パン粉使用

40 g	63円 (税抜)	(有)まるい (福島市)
50 g	78円 (税抜)	
60 g	93円 (税抜)	


県産の鶏モモ肉に米粉パン粉を使用し、鶏肉以外のアレルギーフリー「カツ」に仕上げました。
(H28年4月～)



冷凍県産 ノンスモークロースハム

1 kg	4,000円 (税抜)	(有)まるい (福島市)
------	-------------	--------------


県産の豚肉をじっくり加熱した無添加のハムです。ノンスモークで肉本来の旨味があります。
(H27年4月～)



冷凍県産 ノンスモークベーコン

1 kg	3,150円 (税抜)	(有)まるい (福島市)
------	-------------	--------------


県産の豚肉をじっくり加熱した無添加のベーコンです。ノンスモークなので肉本来の旨味があります。
(H27年4月～)



冷凍 川俣シャモ入りハンバーグ

50 g	59円 (税抜)	(有)橋内商店 (伊達市)
60 g	64円 (税抜)	


川俣シャモを使用したアレルギー物質(卵・乳)抜きのハンバーグです。
(H27年4月～)



冷凍 川俣シャモ入りメンチカツ

50 g	59円 (税抜)	(有)橋内商店 (伊達市)
60 g	64円 (税抜)	


川俣シャモを使用したアレルギー物質(卵・乳)抜きのメンチカツです。
(H27年4月～)



県産 地粉 Fe カレールウ

1 kg	1,120円 (税抜)	交易食品(株) (茨城県利根町)
------	-------------	------------------


県産の小麦粉を使用したカレールウです。鉄分を強化してあります。
(H27年4月～)



福島のたれ (味噌・醤油)

1 L	1,150円 (税抜)	内池醸造(株) (福島市)
-----	-------------	---------------


福島の素材(県北地区産のりんご・もも・なし)を活かした和たれです。
(H28年4月～)



冷蔵 B-1 乳酸菌ヨーグルト

80 g	75円 (税抜)	東北協同乳業(株) (本宮市)
------	----------	-----------------

県産生乳を使用し、自然免疫促進活性化能力が高いヨーグルトです。
(H27年4月～)



冷蔵 調理用デンマークヨーグルト(無糖)

500 g	220円 (税抜)	福島乳業(株) (福島市)
-------	-----------	---------------

県産の生乳を使用。フルーツ和えやサラダ等様々な料理に使用することができます。
(H28年4月～)

今回、掲載したほかにも県産食品を取扱っておりますので、お問い合わせ、サンプルのご依頼は、業務課一般食品担当(電話 024-567-4711)までご連絡をお待ちしております。

6月・カミカミ行事食

歯ごたえパッチリ
咀嚼品!!

カミカミ昆布



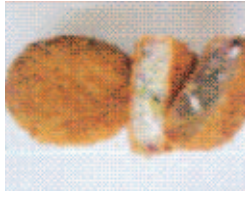
5.5g

昆布を食べやすいスティック状にしました。程よい固さで噛む力を養い、顎に刺激を与える美味しい昆布です。

食品コード：124008

通年取扱品

カミカミタコメンチ



40g

50g

おこのみやき風味の海鮮メンチカツで、噛めば噛むほど旨みが広がります。乳、卵抜きのアレルギー対応食品です。

※リードタイムは3週間です。

食品コード：310577(40g)

食品コード：310578(50g)

通年取扱品

県産豚肉ごぼうメンチかり



50g

60g

乳、卵抜きのアレルギー対応食品です。県産豚肉とたっぷりのごぼうを加えた、食物繊維が豊富で食べ応えのあるメンチかつです。

※リードタイムは3週間です

食品コード：318176(50g)

食品コード：318177(60g)

通年取扱品

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 学校給食のアレルギー対応(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)



★福島県の郷土食献立貸出用パネル★ (縦85cm×横60cm)

この度、作成しました食育に関する調査研究会報告書(1頁参照)に掲載している郷土食献立の貸出用パネルを準備しております。県内3地区(浜通り・中通り・会津)ごとに5種類の郷土食献立パネル、計15枚を作成します。



※貸出しご希望の際は、当会まで、ご連絡くださいますようお願いいたします。(総務課食育担当)

4・5月の行事予定

月	日(曜日)	行事名	主催	場所
4	8(金)	委託加工事業者連絡会議	県学校給食会	県学校給食会
	15(金)	取引業者連絡会議	県学校給食会	福島市
	22(金)	学校給食安全・衛生推進会議	県学校給食会	県学校給食会
	25(月)	学校給食共同調理場新任所長研修会	県学校給食会	県学校給食会
5	27(金)	第1回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会

発注に関するお願い

ゴールデンウエーク前後は、国内物流が大変混み合うことから、5月13日(金)までのご発注は、**4月15日(金)まで**にご連絡をよろしくお願いいたします。(業務課)

編集後記

花の色が美しい季節になりました。今年も淡くやさしい色の桜の花はいつものように私達の心を和ませ、ひと時の安らぎを与えてくれます。そして、新たな希望を持ち、また1年、元気に頑張ることができるのではないのでしょうか。春休みは、新年度を迎える準備で何かとあわただしくあつという間に過ぎていくことと思います。平成28年度も、どうぞよろしくお願ひ申し上げます。本会では、新規の食材等を多数準備しておりますので、ぜひ、他の食材同様ご活用くださるようお願いいたします。(総務課食育担当 川本 輝子)



商品名が変更となります!!

本会取扱食品「学校給食用アルファ化赤飯7kg袋、10kg袋」(製造メーカー：アルファ食品㈱)の商品名が、平成28年4月1日から「あつという米(まい)」に変更となります。

なお、製造メーカーにおいて、現行の包材がなくなるまでの間は、現行の包材に新名称シールを貼付しての表示対応となります。

販売者名が変更となります!!

「学校給食用精麦20kg箱」の販売者である(株)トーバクの名称が、平成28年4月1日から「TOHOピクス(株)」に変更となります。

なお、現行の包材がなくなり次第、新名称での包材に順次、切り替えとなります。

(業務課)

お知らせ

第11回

食育推進全国大会が開催されます!!

大会テーマ「チャレンジふくしま! おいしくたのしく健康長寿!

～復興のあゆみ。全国のみなさまへ 感謝の気持ちを込めて～

日時：平成28年6月11日(土)、12日(日)
場所：ビッグパレットふくしま(福島県郡山市)
主催：内閣府(農林水産省)、福島県、
第11回食育推進全国大会福島県実行委員会

全国の関係者のほか、一般の方々を対象として、関係企業及び団体の食育に関連する展示や講演、シンポジウム等が予定されています。

当会でも次のとおり展示と講演会を行いますので、皆様の多数のご来場をお待ちしております。(総務課)

- 展示：11日・12日の両日、福島県エリア「豊かな心コーナー」です。
- 講演会：11日午後1時から2時、3階の中会議室です。

※給食会で取扱う精米は、4月精米加工分から玄米の放射性物質全袋検査に加え、精米の全袋検査も実施します。