



【編集・発行】
(公財)福島県学校給食会
〒960-1241
福島市松川町字平館 16-2
TEL:024-567-4711
FAX:024-567-4451
URL: http://www.fgk.or.jp
★ホームページにも掲載しております。

学校給食会だより



ご覧ください

平成28年度 基本方針

東日本大震災と東京電力株式会社福島第一原子力発電所事故から5年が経過し、県内においては、交通インフラの復旧や新産業基盤の整備などが着実に進む一方で、遅れている避難地域の再生・復興や除染の加速が求められております。

県においては、平成28年度を、復興を成し遂げていくための新たな第一歩と位置づけ、1兆8,819億円の大型の当初予算を編成し、学校給食関係では、食品検査体制の整備、「ふくしまっ子ごはんコンテスト」、学校給食への地場産物の活用推進、「第11回食育推進全国大会」開催事業などが盛り込まれました。

当会としては、こうした県等の事業にも積極的に協力・参画し、平成28年度は、次の点に重点的に取り組みながら、お客様に喜ばれる質の高いサービスの提供に努めてまいります。

まず、第一に、安全・安心の確保です。引き続き取扱食品全品目の放射性物質検査を継続するとともに新たに精米の全袋検査を実施します。また、新たに主食加工事業者に対する施設整備の助成などを行い、安全衛生管理を推進します。

第二に、学校給食における地産地消の推進です。生産者や加工事業者と連携し県産食材を使った食品開発を促進するとともに、食育活動の提案など生産者と学校等を結ぶコーディネーターとしての役割を一層強化してまいります。

第三に、お客様志向に基づく業務執行の推進です。常に市町村学校給食の現場、子どもたち・保護者の声を大切に、食品の提供から食育支援までを学校給食の充実と円滑な実施に向けたサービスとして捉え、その質の向上に努めます。

以上の三点を中心に、徹底した経費の節減、事務事業の改廃、合理化を進めながら、役職員一丸となって、適正な法人管理と安定的な財政運営の下、次の5つの柱に則り、安全で安心できる学校給食用食品を適正価格で、安定的に県内全域に提供するとともに食育推進に努めてまいります。

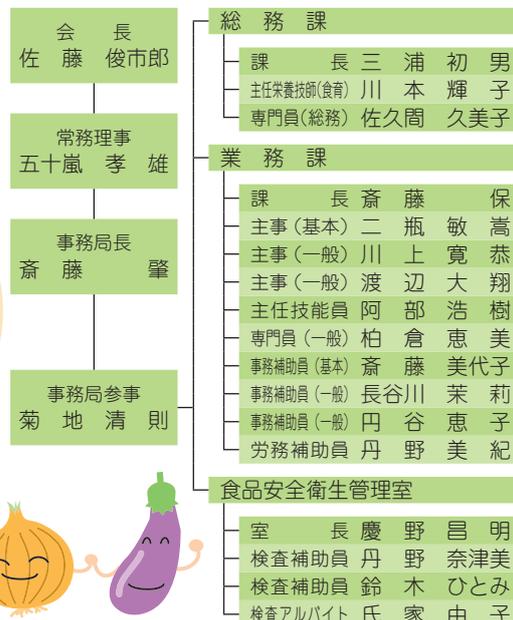
5つの柱

- 1 安全で安心できる食品を、県内全域に、適正な価格で、安定的に提供します。
- 2 地域の製造・加工事業者が協力・連携し、顔の見える安心給食を提供します。
- 3 栄養バランスのとれた質の高い食材や献立を研究・開発し、提供します。
- 4 学校栄養教諭等の学校給食に関する研究・研修や教育活動等を支援します。
- 5 学校給食情報の発信や国・県等の事業を受託し学校給食の普及を推進します。



平成28年度 事務局体制

平成28年度は、次の事務局体制で業務を行ってまいります。新年度も、より一層のご支援を賜りますようお願い申し上げます。



お知らせ

第11回 食育推進全国大会が
開催されます!!

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

当会では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」
- 講演会:11日 午後1時~2時
3階中会議室

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)は、5月11日水、当会ホームページ(食育・普及充実事業及び各種資料ダウンロード)に掲載します。(総務課)



※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。

食育計画に

基づいた食育

会津若松市湊地区学校給食センター

栄養教諭 加藤 真理



平成27年度、会津若松市立湊小学校が、食育推進優秀校として県教委より表彰されたことを受け、経過と取り組みについて概要を紹介させていただきます。ふくしまっ子食育指針に則り、本校では4つのことについて重点的に取り組みました。①実態把握と課題の明確化 ②指導體制の整備（組織的な推進）③教育活動の関連による効果的な推進 ④学校給食の充実です。

具体的に①は、湊地区幼小中連携保健調査結果からの健康課題（う歯）と日常的な観察や分析、朝食摂取や食事マナーや野菜摂取などの各調査の集約結果からの課題（食事マナー・野菜摂取不足）等を明確化しました。②は、学校経営ビジョン中に、食に関する項目を追記していただき、校内関係職員との連携、推進方法の検討及び計画を作成しました。③については、学活や家庭科のみならず生活科、理科、社会、総合的な学習の時間などの食に関する部分において、TT指導を進めることや児童の家庭科クラブでは高校生と共同実習をしたり、学校行事、授業参観、PTA活動では

家庭への啓発として行政や食のサポート支援事業の外部講師等も活用したりという計画を入れながらマンネリ化しがちな試食会や参観への参加を促しました。④については、課題解決につながるような献立の工夫や地産地消の推進です。給食時には委員会児童を中心に食の知識を深める活動や工夫とともに野菜など自然の恩恵や食にかかわる人々への感謝の心を育む指導をしました。それらは、広報や試食会など各機会をとらえてPTAや地域関係者へもお知らせし連携を共有化しました。それぞれの教育活動事後は、定期的に反省を行い評価をし計画の見直しをすることで更に改善できるようにしました。

これらは、R (Research)→P (Plan)→D (Do)→C (Check)→A (Action) サイクルによって食育指導部を中心に学校全体で組織的に進められています。また今年度も、学校、家庭、地域の連携体制の改善強化を促進しつつ、食育推進の取り組みを継続的に進めていきたいと思っております。

食育年間指導に

基づいた食育指導

郡山市立開成小学校

主任栄養技師 吉村 浩美



1 はじめに

郡山市立開成小学校は、郡山市の中心部に位置し、昨年度創立140周年を迎えました。現在、児童数512名、教職員38名、計550食を単独校方式の調理業務民間委託で実施しています。3年間にわたる校舎大規模改造工事が昨年度終了し、ドライ方式の調理室となりました。

年間指導計画に基づいて学級担任と連携し、食育指導を進めていますが、「食と健康の意識を高める食育指導」が図れるように特に、体験活動を取り入れるようにしています。

2 取り組みの実際

(1) 給食の時間や教科・家庭との連携



- 給食で使用するサインゲンやサヤエンドウを使い、野菜に親しむとともにその働きを知る。
- 1年生の給食開始の際には、6年生が交代で1年生のクラスを訪問し、給食の準備やかたづけ方を教えながら、異学年交流を図る。
- 毎月献立の中に、体によい食べ物の頭文字を使った「まごわ（は）やさしい給食」や地元の米を味わう「あさかまい給食」を位置づけ、意識して食べる体験をさせる。
- 基本的な食事のマナーを身につける目的で6年生卒業バイキングを実施する。
- 保護者試食会を開催し、食育への理解を深める。

(2) 外部講師の活用



- 東部ガスによる「エコクッキング教室」実施。
- パン、ごはんを給食に納品している「なかやパン店」で職場体験学習を実施。

3 おわりに

学校全体で食育の推進を図るとともに、子どもたちに安全・安心でおいしい給食の提供ができるように献立の充実にも励んでいきたいと思っております。



都市及び町村教育長協議会総会において 当財団の案内を行いました!!

去る4月11日(月)、当会の佐藤俊市郎会長が、福島市で開催された標記の各総会において平成28年度の取組事業を説明し、理解と協力要請を行いました。

内容は、三つあり、一つ目は、当会が取扱う米に関して、本年4月から新設工場で実施する精米の放射性物質全袋検査について。二つ目は、地産地消に関して、県内の生産者や加工事業者等と協力・連携し、地場産物を活用した学校給食用食品の開発・提供及び学校等が行う食育活動のコーディネイトの実施について。三つ目は、公益事業に関して、非常用食品の備蓄、価格高騰食品への価格調整支援、最後に当会の売上益は、研修・研究支援・食育教材等の貸出などにより全市町村に還元していることを説明し、理解と協力を求めました。

(総務課)



平成28年度主食委託加工事業者及び 一般食品取引先との連絡会議を開催しました

去る4月8日(金)、当会において「平成28年度委託加工事業者連絡会議」を開催しました。この会議は、主食加工事業者の各方部・支部代表16名を対象に、平成28年度の当会事業の説明、衛生管理、緊急対応等について説明し、各組合員が情報を共有しながら、主食の委託加工をより適正・円滑に進めていくことを目的に今回初めて開催したものです。

また、4月15日(金)、福島市内において「平成28年度取引先連絡会議」を開催しました。この会議は、当会の一般食品主要取引先19社が出席し、平成28年度事業計画及び衛生管理等について当会から説明を行い、引き続き安全でおいしい食品の提供に一丸となって取り組むため、情報を交換し共通理解を図りました。

(業務課)



4月15日(金)
取引先
連絡会議

精米の放射性物質全袋検査器を導入

JA パールライン福島株が運営する最新鋭の精米工場が稼働

当会で学校給食用米の精米加工(搗精)を委託しているJA パールライン福島株が運営する精米工場(全農福島県本部取得)が、4月1日より本格稼働したことから、このたび取材をしてきました。



精米工場
全景
(須賀川市)

新精米工場の特徴

この精米工場の最大の特徴は、『ふくしまのお米』を、より安心して召し上がっていただくために、搗精した『精米の放射性物質全袋検査』体制を整備したことです。出荷前の精米に対して行うこの検査は、国内で初めての取り組みです。

工場内は、玄米の張り込み、搗精、計量袋詰めなど建物を衛生レベルごとにゾーニングし、入室する際、手洗い設備のほか、毛髪等バキューマー、エアシャワーを備え、衛生管理、異物混入防止を徹底しています。

また、精米機は、お米にかかる負荷(摩擦や熱)を最小限にとどめる「摩擦式3連座精米機」、着色粒などの高精度な選別が可能な「フルカラー式光選別機」、最終工程にも高精度の「金属検出機」を導入して、今までより以上の最高品位の精米をお届けします。

品質管理

品質管理室では、品質管理・食味検査として、荷受した玄米や出荷される精米の成分等を分析し、厳密な品質管理を行います。

また、サンプル炊飯を行い、食味検査も行います。

更に、工場内の工程は、搬送・精米などの各機器にコンタミ防止機能を装備し、トレーサビリティシステムによる生産履歴を正確に管理するとともに、ヒューマンエラー防止に対応したFA(ファクトリーオートメーション)システムが導入されています。



放射性物質
測定器



摩擦式
3連座
精米機

研修・見学等

施設の管理棟には小中学生などが「米」「農業」について学ぶことができる研修室が、工場内には見学通路が設けられており、地産地消や食育の場としての活用も期待される施設です。

※なお、施設見学等につきましては、学校給食会(業務課)まで、お問い合わせください。

平成28年度 学校給食安全・衛生推進会議を開催しました

去る4月22日（金）、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・精米事業者、当会の食品衛生管理アドバイザー等が一堂に会して、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品中の放射性物質対策について活発な意見交換が行われました。（食品安全衛生管理室）

夏向け食材とおすすめデザート!!

冷凍もあくめかぶ



15g

沖縄県産のもずくと三陸産のめかぶをカトオだしのきいたタレで味付けしました。15gずつの個包装ミニカップタイプになっております。

食品コード：309011

平成28年度本会価格表270番に記載、通年取扱品

イタリアンミックス



1kg

夏野菜!!
国産のズッキーニ・ナス・ピーマン（赤、黄、橙）を彩り良くミックスした冷凍の10~15mmカット野菜です。味のしみ込みが良く、調理法を問わず料理を華やかに仕上げてくれます。

食品コード：306004

平成28年度本会価格表212番に記載、通年取扱品

冷凍みかん



M
サイズ

国産の美味しいみかんを丸ごと冷凍しました。暑い夏に冷たいフルーツはいかがでしょうか。

食品コード：307025

季節商品

給食会からのお願い

一般食品の発注について

当会取扱食品については、当会へ入庫ごとに放射性物質検査を実施し、基準値以内の食品を円滑に配送することで「安全な食品の安定的な提供」を図っております。誠に勝手ながら、食品の発注書については納品日の2週間前までに当会へご連絡いただきますようご協力をお願いいたします。

今後とも、より良い食品の提供に努めてまいりますので、よろしくをお願いいたします。（業務課）

「学校給食用食品使用簿」の訂正について

去る3月末に送付いたしました「食品使用簿」の栄養成分値（日本食品標準成分表2015年版（七訂）による計算値）に誤りがございましたことから、次のとおり訂正くださるようお願い申し上げます。ご迷惑をお掛けし申し訳ございません。

（業務課）

1 パン使用簿の栄養成分表			誤	正
パン成分表	強力粉欄	ビタミンB ₁	0.09mg	→ 0.69mg
		ビタミンB ₂	0.04mg	→ 0.34mg
	合計欄	ビタミンB ₁	0.17mg	→ 0.77mg
		ビタミンB ₂	0.15mg	→ 0.45mg
米粉パン成分表（米粉30%）	強力粉欄	ビタミンB ₁	0.06mg	→ 0.48mg
		ビタミンB ₂	0.03mg	→ 0.24mg
	合計欄	ビタミンB ₁	0.16mg	→ 0.58mg
		ビタミンB ₂	0.16mg	→ 0.37mg
2 めん使用簿の栄養成分表			誤	正
めん成分表	強力粉欄	ビタミンB ₁	0.09mg	→ 0.69mg
		ビタミンB ₂	0.04mg	→ 0.34mg

6月の行事予定

日（曜日）	行事名	主催	場所
8（水）	理事会	県学校給食会	県学校給食会
11（土）	第11回食育推進全国大会	内閣府・福島県	ビッグパレット
12（日）			
15（水）	学校給食管理システム操作研修会（1回・2回）	県学校給食会	県学校給食会
22（水）	第2回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
24（金）			
27（月）	定時評議員会・臨時理事会	県学校給食会	福島市

食のことわざ

■ 筍の親まさり ■

「雨後の筍」という言葉があるように、筍は発芽の条件が整うと一斉に伸びはじめます。

そのスピードも驚くほど早く、1日に122cmという記録もあるといいます。

単純に計算しても1時間に5cm。大変な成長力です。筍は元気によく伸びてくる勢いを言った言葉が「筍の親勝り」です。これは子どもが親よりも優れているという意味でも使われます。



編集後記

4月14日に発生いたしました熊本県を中心とする地震において被災された方々に対し、心からお見舞いを申し上げます。

この4月から、業務課専門員となりました柏倉恵美です。

皆様のお役に立てるよう新たな境地で頑張っておりますので、今後ともよろしくお願いいたします。

また、お忙しい中、ご寄稿をいただきました皆様に厚く御礼申し上げます。（業務課専門員 柏倉 恵美）



※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。