



# 学校給食会だより



ご覧ください

## 県教育庁健康教育課 着任者紹介



### 学校給食事業に携わるようになりました

福島県教育庁健康教育課  
主任主査 山田 厚子

今年の4月より健康教育課で勤務することになりました。3月までは福島県立医科大学で県民健康調査の健康診査を主に担当しており、引き続き子どもたちの健康に関わる事業に携わることになります。どうぞよろしくお願いいたします。

学校給食というと、長男が小学校に入学した時のことが思い出されます。一年生の親子行事として親子試食会が催され

夫が参加しましたが、その頃偏食がひどかった長男は、ちょうど苦手なメニューが多い日で、心配していたとおり手をつけられなかったそうです（一生懸命作ってくださった皆様には本当に申し訳ございません）。しかし、そんな長男も小学校を卒業する頃にはほとんどが食べられるようになっていて、学校給食の良さを痛切に感じました。

学校給食は、成長期にある児童生徒にとって心身の健全な発達を促し、健康の増進、体位の向上を図ることができるものです。その学校給食において最も基本的なことは安全であることで、引き続き放射性物質への不安を解消するための検査実施に対する支援や、安全が安心感に繋がる取組みを進めてまいりたいと思います。福島県産の食材でたくましい体を育み、郷土愛を心に刻んでいただければ幸いです。



### おいなる田舎に生まれ、福島県を盛り上げる

福島県教育庁健康教育課  
主事 神野藤 辰也

4月より、地場産物の活用に関する事業と安全な学校給食への対策業務に携わる神野藤（かのとう）です。今年度からよろしくお願いいたします。

私の出身は「おいなる田舎」と銘打つ大玉村になります。安達太良山の伏流水が肥沃な土地を形作り、そこで育てられた米は、村が「世界一の米」として宣伝している程のものになります。幼少期を振り返り、日々世界一を口にできることは

大変な贅沢であることを感じています。

また、福島県に勤めて4年になりますが、その内3年間は南会津にて過ごしました。人口比こそ県全体の1%程度にすぎませんが、会津田島祇園祭、伝統歌舞伎、よさこい等住む方々は日々地元を盛り上げており、そのパワーに私は圧倒されていました。もちろん、たくさんの特産品にも溢れています。しんごろう・南郷トマト・じゅうねんごま・イワナ等牧草に暇がありません。

それら豊かな自然に育てられた特産品を、9年間毎日食べる給食に取り入れようとする取り組みは、地元への理解を深める大変素晴らしいことであると思います。まだまだ未熟でご迷惑をかけることもあるかと思いますが、幼少期からこの地のものを食べてきた経験を活かしてお役に立てればと思います。



### 人生二度目の就職

福島県教育庁健康教育課  
主事 本多 正明

私は、今年度採用職員として4月1日付けで健康教育課に配属となりました。

これまでは福島市内の民間の製造メーカーに40余年努め、昨年末で退職しました。県で震災復興に関わる職員を募集している事を知り、あえてこれまでの仕事とは違った環境分野に身を置くことで自分自身に刺激（試練?）を与えようと考えました。

私が「学校給食」で思い浮かぶのは、小学5年生の時に給食が始まり、アルミのカップで脱脂粉乳を飲み始めたことです。牛乳に似てるが、変な飲み物!？と思った事を覚えています。今の牛乳はつくづくうまいと思います。また今の子どもたちは、栄養を考えた安全な給食を毎日いただけるという事は、本当に幸せな事だとあらためて感じます。今年孫が1年生になったので、給食の話を聞くのが楽しみです。

行政の事務を何も知らない素人なので、内外の関係する方々のご指導をいただき少しでも早く戦力になれるよう、整理整頓に心がけ、目的と手段を意識して取り組んでいく所存です。私自身、年々体力の衰えを実感していますが気持ちはまだまだ若いつもりです、人との新しいつながりも大切にしていきたいと思いますのでどうぞよろしくお願いいたします。

## 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)

詳細は、大会ホームページをご覧ください!! (総務課)

当会では次のとおり展示と講演会を行います。

- 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階中会議室です。

## 当会ホームページ掲載情報

★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）を掲載しました。(総務課)

★これまで、書面でお知らせしておりました当会で取扱っている玉葱・ジャガイモの売渡価格及び取扱食品の細菌検査結果は、平成28年5月から当会ホームページ（関係者専用ページ：ID、パスワード入力が必要です。）に掲載して、お知らせしています。なお、ID、パスワードが不明の場合は、総務課までご連絡願います。ご理解のほどよろしくお願いいたします。(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ています。  
 ※精米工場施設の見学をご希望の方は、当会業務課までご連絡ください。

## 学校給食会 新任者紹介



事務局参事

菊地 清則

● こんにちは、今年4月1日から学校給食会に勤務している菊地清則と申します。3月末まで福島県商工労働部雇用労政課に勤務し、労働問題や緊急雇用創出基金事業等に対応してまいりました。

● 学校給食については、全くの門外でしたが、給食センターの役割や食育推進等に関し日々新しい発見があり「60の手習いよろしく」新たな気持ちで勤務しております。

● 勤務に当たっては、平成28年度重点事項 ①安全安心の確保、②地産地消の推進、③お客様志向に基づく業務執行の3点に留意しつつ、微力ですが与えられた職務を円滑に果たせるよう努力して参りますので、関係の皆様方のご支援、ご指導をお願いいたします。どうぞよろしく申し上げます。



総務課専門員 佐久間 久美子

給食会勤務21年目になります。このたび、4月1日付で総務課専門員を拝命いたしました。これもひとえに支えてくださった皆様のお陰と深く感謝しております。

● また新たな気持ちで職務に精励し、微力ながら皆様のお役に立てるよう努力する所存ですのでよろしくお願いいたします。



業務課専門員 柏倉 恵美

4月1日より業務課専門員になりました柏倉恵美と申します。引き続き安全で安心な学校給食用食品の提供をお手伝いさせていただきます。皆様からのご要望に、細やかな対応ができるよう職員一丸となって努めてまいりますので、今後ともよろしくお願いいたします。

●

## 保護者が感じた本校の学校給食

# 食べる事の大切さを 伝えていきたい

福島市立佐原小学校 保護者 浅川 明美

印刷会社の営業をしなが、小学校5年生の長男と2歳半の長女の子育てを両立しております。日々、子どもたちにバランスのとれた食事を…と考えながらも、時間に追われつつ手抜きをすることもあります。そんな中でも料理中に頭の中に浮かぶのは、「赤・黄・緑の食品分類表」です。

福島市西部学校給食センターの栄養教諭旗野先生による息子の小学校での食育テーマの授業参観。体の調子を整える食品、体のエネルギーになる食品、血や肉となる働きをする食品と、それぞれを子どもたちに分かりやすく教えて頂きました。その後学校では、食育の取り組みとして「朝食習慣」を年2回行い、各家庭では自分がバランス良く食事を摂れているかを確認できるようになりました。親子で一緒に「食べる」事の大切さを感じながら、しっかりと食

に向き合っているのも、給食センターの職員の皆様の温かな心配りがあってと感謝しております。給食の献立も細かな部分まで考えてくださり、毎日美味しく子どもたちは食べています。私自身も、常に子どもが「美味しい!」と言いながらたくさん食べ、そしてまたリクエストしてもらえるような「お母さんの味」を研究したいと思えます。

● 仕事を通じて、旗野先生とは親睦を深めることができ、現在も職場で発行しているフリーペーパーで「食育コーナー」を先生にご協力頂いております。毎号テーマを設け、親子で食に触れ、食を通じた地域の活動や交流の場を発信していきたいと考えております。

● これからも子どもたちの成長を願いながら、出来る事はやりたいと意欲を燃やしています。

● 今後とも美味しい給食作り、宜しくお願い致します。



## 平成28年度 学校給食新任所長等研修会を開催しました

去る4月25日(月)、当会において24名の新任所長の出席をいただき、標記研修会を開催しました。

● 当会の佐藤俊市郎会長、福島県教育庁健康教育課塩田正信課長(眞壁勝主幹代読)のあいさつの後、同課山田厚子主任主査及び佐藤三佳主任栄養技師より、「福島県の学校給食実施状況等について」と「学校給食の衛生管理について」の講義をそれぞれ行い、最後に「本会の取組みについて」説明を行いました。

● 参加者から、衛生管理の大切さを改めて感じたとの声が多く寄せられました。

(総務課)



# 食中毒防止に向けての衛生管理

平田村学校給食センター 主任栄養技師 遠藤 由理



当センターは、現在小学校2校・中学校1校の計3校、約530人分の給食を担当しています。平成6年に設立されたドライシステムの施設ですが、ウエット仕様の設備等も存在するため工夫しながら調理業務を行っています。衛生管理について、この5年間で改善したこと、また、日々努めていることと併せてご紹介します。

## 手洗いの徹底

衛生管理においてこまめな手洗いはごく当たり前のことですが、当センターは調理室内には1つの手洗い場しかありません。そのため、以前は常に手袋を着用し、交換しながら作業をするような状況でした。問題を解決するため職員間での衛生研修を重ね、手洗いの重要性和んな時に手洗いが必要なのかを確認し、使い捨て手袋を過信せずに作業区分毎に手洗いをう習慣づけをしました。

## 動線や工程の検討

栄養士が作成していた作業動線図と作業工程表の担当を調理員に変更し、調理員がより動線を意識するようになったことで、作業場所が確保できないことを理由に汚染区域である下処理室で切裁していた果物を、調理室で移動台を利用して切裁するよう改善を図ることができました。手作り献立の際に肉や卵を扱う場合には、和え物担当者が掛け持ちすることがないようにしています。



## 設備の使い方の工夫

施設は部屋に区切られていますが、下処理室と調理室で水受けがついた台車を共用していたので、床の汚染拡大を防止するために食品だけが移動するようにしました。また、台車不足のためにやむを得ず肉も他と共用していましたが、学校の統廃合によって小さな台車に余裕ができ、肉専用台車をつくることができました。

基本的なことをご紹介しましたが、調理未経験の方からベテランの方まで調理員も様変わりしてきましたので、基本的な衛生管理を全職員が徹底できるよう努め、これからも安全な給食を提供していきたいと考えています。



## 食中毒菌の話〈ヒスタミン生成菌〉

ヒスタミン食中毒は化学性食中毒に分類されていますが、ヒスタミンを生成するのは特定の細菌です。アミノ酸の一種ヒスチジンは、特定の細菌が産生するヒスチジン脱炭酸酵素によってヒスタミンに変換されます。ヒスチジン含有量が多いサバなどの赤身魚がヒスタミン食中毒の原因食品となります。

魚肉中に蓄積されるヒスタミン量分布は不均一であるため、同じロットの食品を喫食しても発症する人とそうでない人がいます。一般に、食品中のヒスタミン濃度が1000ppm 以上の場合に発症するとされていますが、摂取したヒスタミン量が問題となります。成人発症者のヒスタミン摂取量は22mgから320mgと報告されています。

ヒスチジン脱炭酸酵素を産生する細菌には腸内細菌科

細菌や好塩性発光細菌があります。前者は水揚げ後の二次汚染菌ですが、後者は魚のえらや体表に付いている一次汚染菌です。

一般に、室温が20℃以上になるとヒスタミン生成菌が増殖し酵素が産生されて、ヒスタミンが生成されますが、Photobacterium phosphoreum や Morganella psychrotolerans は5~10℃でも増殖します。ヒスチジン脱炭酸酵素は、ヒスタミン生成菌が増殖できない冷蔵状態でもヒスタミンを生成するため、水産物の長期冷蔵保存は禁物です。

いったん生成されたヒスタミンは加熱しても分解されません。

## 食品安全衛生管理室



## 平成28年産「県産冷凍ほうれん草」の取扱いについて

当会では、昨年に引き続きJA福島さくら等と協力連携し、「県産冷凍ほうれん草」(1kg袋入り、3cmカットバラ凍結品)の来月7月からの提供に向け、調整中です。現在、順調に生育が進み、6月の収穫を待つばかりとJA担当者から説明を受けたところです。(業務課)



## 「優秀賞」に輝きました!



本紙4月号でご案内いたしました「学校給食用アルファ化米」の新名称公募に際し、全国から数多くの作品が寄せられ、最終候補10作品が選考されました。その中で、福島県学校給食研究会栄養士部会会長 井間真理子先生(川俣町立川俣南小学校栄養教諭)の作品「アット米」が、見事「優秀賞」に選ばれ、過日、アル

ファー食品㈱より表彰状が授与されました!

おめでとうございます!!

また、同社より副賞として、赤飯1千食分が提供され、3月に福島市・川俣町学校給食センター管内の受配校で赤飯給食として活用されました。

なお、新名称は、最優秀賞の「あっという米」です。当会では、アルファー食品㈱の「赤飯」、「白おこわ」、「安心米(非常食)」を取り扱っております。是非、ゆかりのある商品ですので、ご利用をご検討願います。(業務課)

## 夏向け食材とデザート!!

7・8・9月ご使用分限定大特価品!!

### シューチーズ



7・8・9月  
ご使用分限定

30g

国産小麦粉を100%使用したシューパフに、チーズ風味のクリームを詰めました。

食品コード：313029 通年取扱品

## リオデジャネイロ(ブラジル)オリンピック商品!!

### 照焼きチキン



7・8・9月  
ご使用分限定

40g  
×10

50g  
×10

オリンピック開催地ブラジル産の鶏肉を使用し、ジューシーなチキンに仕上げました。ポイルパックで簡単に調理出来ます。

食品コード：311120(40g)、311122(50g)

通年取扱品

### カセイのバステウ



50g

ご注文はお早めに。  
なお、7月ご使用分は  
6月14日(火)まで

ブラジルの庶民的な軽食です。外はサクサクもちもちで中にミートソース風の具材が入った、麵のつけ合わせなどにピッタリの商品です。180℃の油で4~5分揚げてください。食品コード：318010

## 全国で紹介されました!

福島市・川俣町学校給食センターにおける冷凍食品使用事例が、このほど、日本冷凍食品協作成のDVD「学校給食充実のために冷凍食品ができること」(監修：元文部科学省学校給食調査官の金田雅代女子栄養大学名誉教授。17分)で取り上げられ、冷凍食品が安全に製造・管理・流通している実態とともに、現場の生の声として全国で紹介(当会を含め全国に900枚配布)されています。貸し出し等、詳しくは、当会総務課までお問い合わせください。



## 平成28年度

## 学校給食用パン品質調査会を開催いたします。



今年度の学校給食用パン品質調査会は、10月7日(金)と14日(金)に開催します。今年度は、「食パン」が対象です。試料採取該当校につきましては、追ってお知らせいたしますので、ご協力のほどよろしくお願いいたします。(業務課)

## 7月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
14(木)・15(金)	北海道・東北ブロック学校給食会物資担当者研修会	北海道・東北ブロック学校給食会	福島市
20(水)	学校給食調理員衛生講習会	県学校給食会	県学校給食会

## 編集後記

平成28年熊本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。

一学期も2ヶ月が経過し、食中毒が心配される時期となっておりまいた。食品取扱と衛生管理には当会も注意しておりますが、学校給食提供者として皆様とともに、気を引き締めてまいりたいと思います。

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 事務補助員 斎藤美代子)



## 平成28年度 行事予定変更のお知らせ

平成28年3月・5月号に掲載しました行事予定が次のとおり変更となります。

◎第2回食育に関する調査研究会

6月24日(金)→30日(木) (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ています。  
※精米工場施設の見学をご希望の方は、当会業務課までご連絡ください。