



【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

## 退任あいさつ

### 給食会って何？

学校給食に食材を提供しているところ、食育教材や献立ソフトなどを貸出しているところ、栄養職員の研修もしているな…。どれもあたりです。でも、私は、給食会の大事な仕事は、外からは見えにくいのですが、人・組織・仕事・価値・文化・歴史…など、“異なるものをくっつけて、今までなかった価値や機能を創り出すこと”にあると考えます。福島県学校給食会は、平成24年4月に新法人制度のもとで県知事から公益認定を受けました。公益法人は、第一セクターの政府(官)、第二セクターの企業(民)のどちらでもない第三のセクターとして、社会の課題や問題を解決するため、セクター間の垣根を超えて、解決策を提案する、働きかける、協働を引き出すなどの役割を担う団体です。学校給食会が果たす役割もまさにこのセクター間をくっつけて課題解決することにあると考えます。例えば、①食材の放射能不安を解消するための全品検査体制をいち早く確立、②採算性から民間が参入しないエリアや分野にも食材提供を実現、③多くの課題を調整し県産冷凍ほうれん草を新規開発、④いわき地区のみで提供されていたかじきカツに食育提案を付加して県内全域で実施、⑤ごはんコンテスト入賞者の作品集を作成・配布、最優秀作品が弁当として商品化、⑥大学教授の科研

前福島県学校給食会常務理事  
 五十嵐 孝 雄



費研究に県内栄養士の参画をアレンジし自主研究をサポート。これらは、いずれも複数のセクターに働きかけ、給食会がコーディネートして実現したものです。こうした垣根を超えて社会問題を解決するため“協働”を引き出す力を備えたリーダーは「トライセクター・リーダー」と呼ばれています。そこに求められる資質は、①理想と実利をともに追求する、②無関係に見える状況の類似性を見抜く、③状況判断力に優れている、④知的専門性を高める、⑤セクター横断的な人脈を築く、⑥心構えを忘れない(経験やスキルを積みチャンスを逃さない)。高度に専門化した成熟社会は超縦割社会でもあり、どのセクターも他のセクターと協働なくして成果は上げられません。そういう意味で、トライセクター・リーダーはどのセクターの組織や人にも求められる新しいタイプのリーダーといえます。変化に対応できた者のみが生き残れる、給食会の進むべき道もようやく見えてきたような気がします。「創業は易く守成は難し」、これからが福島県学校給食会の正念場、御協力いただいた多くの皆様感謝しながら、次のランナーにバトンタッチします。

## 第11回食育推進全国大会が開催されました!!

去る6月11日(土)、12日(日)、ビッグパレットふくしまを会場に標記の全国大会が開催され、当会では、両日、食育教材の展示や食育クイズ、11日は、女子栄養大学名誉教授金田雅代先生の講演会を多数の参加をいただき行いました。大会開催時には、県学校給食研究会栄養士部会、当会の食育推進支援員の先生方、その他取引先等関係者の皆様のご協力をいただき盛会のうちに終えることができました。ありがとうございました。(総務課)



## 食育推進支援員を委嘱しました!!

当会では、去る6月1日、県内の小中学校等における食育活動を強化するため、幅広い知見や経験を持つ栄養教諭等の経験者5名を「食育推進支援員」として新たに委嘱しました。

食育推進支援員は、当会が行う食育活動や食育調査研究への参画や協力、食育事業への助言や提言、学校等への食育支援、県内各地の栄養教諭と連携し地場産物活用等も視野に入れた食育を行ってまいります。(総務課)

### 【食育推進支援員】(敬称略)

- 県北 佐藤 恵子
- 県中 佐藤由美子
- 県南 鈴木 百代
- 会津 五十嵐省子
- 浜通り 大友 静枝



※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。

# 思いをのせて届く給食



白河市立白河第三小学校 保護者 深谷 陽子

私は一年前から食品放射能検査員として食数、約3,000食（小中10校分）も作る白河市学校給食センターに勤務しています。そのおかげで小学校と中学校にいる子どもと同じ給食をお昼に食べられることになりました。何十年ぶりに懐かしの給食が食べられることをうれしく思いました。そして、もっと嬉しいことに子どもたちと毎日の給食を通して思いもよらないコミュニケーションがとれるようになりました。

朝、「今日の給食なに？」の会話から始まり、夕飯時はその日の給食の献立や味付けの話、そして気に入った献立の家でのリクエストが始まったのです。そのリクエストに応える為に栄養士の先生や調理員さんなどに聞いて少しずつ家

庭で作るようになりました。子どもたちの反応はというと…給食の味になっていると好評なのは…今のところ半々くらいでしょうか。何より、家庭でも野菜をたくさん食べてくれるようになったことが嬉しいことの一つです。

安全でおいしく栄養たっぷりの毎日の給食は、たくさんの方たちの思いをのせて給食センターから各学校に届けられて行きます。

午後になり各学校から給食日誌が返ってきます。今日も無事おいしい給食が食べられたことが記入されていると給食センターの皆さんはひと安心です。

さて、今日も給食の話題で子どもたちと何を話そうか今から楽しみです。

## 福島県学校給食研究会 着任者紹介



### 福島県学校給食研究会 栄養士部会長に就任して

いわき市立小名浜学校給食共同調理場  
栄養教諭 赤津 由紀子

この度の役員改選により栄養士部会長になりました赤津由紀子です。よろしくお祈りします。

6月11日、12日の2日間、郡山市「ビッグパレットふくしま」をメイン会場に東北で初めての食育推進全国大会が開催され、県内外から多くの人たちが足を運んでくださいました。栄養士部会もブースを設け、福島県の郷土食・伝統食・地場産物を活用した学校給食を紹介しました。用意した給食のレシピなどの資料は、2日間ですべてなくなるほど多くの人たちに訪れていただき、福島県の学校給食での取り組みを知ってもらうよい機会になったと思っています。配布した資料は、学校給食会から発行された

「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」の中から厳選しました。昨年度、食育に関する調査研究会の委員となった栄養教諭・学校栄養職員の方々が忙しい中集まり、作成してくれた資料です。献立作成や給食指導、家庭や地域の連携等にぜひ活用して頂きたいと思います。

今回の全国大会で、年齢を問わず楽しむことができる食の魅力を改めて感じる事ができました。

また、多くの人たちの食への関心の高さも、様々な場面で感じることができ、子どもたちの食に携わる者として、食べることの大切さや楽しさを伝えていくことの重要性を再確認することができました。

栄養教諭・学校栄養職員は、一人職場であることが多く、勤務する市町村によって職場環境が様々です。そんな会員の皆様に繋ぎ、支えていくことが部会の役割だと思っています。役員一同協力し、会の発展に努めていきたいと思っております。これからも皆様のご協力をよろしくお願いします。

## ウイルス性食中毒の話〈A型肝炎ウイルスとE型肝炎ウイルス〉

食品安全衛生管理室

衛生状態があまり良くなかった頃の日本でもA型肝炎ウイルス（HAV）が流行していたことがあります。現在国内で発症する事例の大部分は海外からの輸入例と考えられています。一方、E型肝炎ウイルス（HEV）については国内土着が確認されています。

HAV感染の場合、5歳未満では大部分が不顕性感染ですが、成人では症状は強く現れます。発症の2週間前から糞便中に

HAVが大量に排出されるので、調理従事者が感染した場合には、手指を介しての食品汚染の可能性が考えられます。井戸水や加熱不足の二枚貝等が原因食品として報告されています。

HEV感染の特徴として、妊娠第三期の妊婦さんが感染した場合、劇症肝炎を発症する割合が高く、致死率は20%にも達します。加熱不十分な豚レバー、野生動物（猪・鹿）の肉や肝臓の喫食による発症事例が報告されています。

# 新学校給食 共同調理場のご紹介

いわき市立勿来学校給食共同調理場  
栄養教諭 新妻 祐美

平成28年度4月7日から、いわき市立勿来学校給食共同調理場が稼働しました。市内の学校・給食関係者にとって、待ちに待った稼働でした。受配校は、この稼働に併せた同市の田人給調の統合により、勿来・田人地区の小学校10校・中学校8校、併せて18校となり、約4,600食の給食を担っています。

いわき市では、東日本大震災により、全8施設の学校給食共同調理場（以下「給調」という。）のうち、3給調（平北部・四倉・勿来）が甚大な被害を受け、稼働停止となっていました。平成24年12月に平北部給調を改修、平成25年3月には四倉給調の改修及び増築工事を竣工し、平成25年度から勿来を除く7つの給調で全ての小・中学校へ通常給食を提供していました。このようなことから、勿来給調の早期の改築が求められておりましたので、この度、稼働できたことが大変嬉しく感謝の気持ちでいっぱいです。

当給調は、文部科学省「学校給食衛生管理基準」と厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守し、フルドライシステムの導入や空調完備、調理員が部屋を行き来せず、食材の搬入から調理まで食材・人の動線がなるべく交差しない一方通行になっている等、衛生管理の向上を図った施設となっています。また、和え物室や真空冷却器の導入、保温・保冷食缶の採用により、今まで提供出来なかった「サラダ」や「和え物」を

調理することができるようになり、献立のバリエーションも広がっています。給食の食器は、カレー皿や仕切り皿も採用し、食器にはいわき農産物マスコットキャラクター「アグリ☆ファイブ」がプリントされていて、子ども達から「いわきでとれる農産物が分かった」「かわいい」等と評判になっています。

当給調のコンセプトとして、子どもたちの「生きる力」を育み、地産地消や食育の推進する地域に開かれた学校給食施設としていることから、調理場の2階には、調理工程を見学できる通路や食育展示ホールを設け、研修室に隣接したスペースには回転釜を設置し、釜調理の疑似体験をすることができるようになっています。近々の市の食育事業として、市内の親子を対象にした学校給食体験ツアーや各受配校の見学学習等の予定も入っており、学校・地域との連携を担う施設としても期待されています。

早くも稼働から約3か月、少しずつ軌道に乗ってはいますが、まだまだ課題はあります。子どもたちに安全で安心できるおいしい給食を提供できるよう、恵まれた施設設備に甘んじることなく衛生管理を徹底し、調理場職員が一丸となって給食づくりや食育に取り組んでいきたいと思っております。



建物  
正面写真



体験釜写真



食器写真



下処理室  
(見学通路  
からの写真)

## 秋・お月見商品!!

～今年のお月見は9月15日～

### 冷凍 月見だんご



カスタード  
3個入

すあま  
3個入

一粒10gと小粒で食べやすい甘さ控え目の月見だんごです。カスタードクリーム入りと、すあま(27品目アレルギーフリー)の2種類をご用意しております。

食品コード：315210(カスタード3個入) 315211(すあま3個入)

申し込み締め切り 8月19日(金)

### 冷凍 お月見大福安納芋カスタード

50g



本場、種子島産の安納芋をふだんに使用し、甘く、ねっとりした餡に仕上げました。27品目アレルギーフリーのお月見大福です。

食品コード：315261

申し込み締め切り 8月19日(金)

### 冷凍 さなましりト (かぼち風味)



9月ご使用分  
限定

40g  
x10

50g  
x10

北海道沖で採れたさんまを塩焼きにし、カボス果汁を加え骨まで食べられるよう加工しました。かぼちの風味が程よく利いて夏にぴったりです。

食品コード：310504(40g)、310505(50g)

通年取扱品

## 平成28年度

### 学校給食管理システム操作研修会を開催しました!!

去る6月15日(水)、22日(水)の2日間、当会にて県内15名の栄養教諭等の先生方にご参加をいただき標記の研修会を開催しました。操作方法の基本から応用まで、しっかり受講いただき、不明なところがないよう確認しながら行いました。日常業務の効率アップのため、全ての方々が真剣に受講され、有意義な研修となったようです。

なお、本システムに関するお問い合わせは、当会業務課(川上・渡辺)までご連絡ください。(業務課)



学校給食管理システム操作研修会風景

## 当会ホームページ掲載情報

### 平成28年度版貸出教材リストを更新しました!!

本リストを当会ホームページに新たな追加教材を加え掲載内容を更新しましたので、ご閲覧の上、ご活用くださいますようよろしくお願いいたします。(総務課)

### いただきます ふくしま フェスティバルが開催されます。

今年も、次のとおり、県主催の標記フェスティバルが開催されます。当会もブース出展を行いますので、皆様のお越しをお待ちしております。(業務課)

開催日：平成28年 9月3日(土) 10:00~17:00  
9月4日(日) 10:00~16:00

会場：ビッグパレットふくしま(郡山市南二丁目52番地)  
主催：ふくしまからはじめよう。「食」と「ふるさと」新生運動推進本部、福島県

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、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、パスワードがご不明の場合は、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申し上げます。(総務課)

## 編集後記

1学期も終わりが近づき、まもなく暑い季節が訪れます。

この機会に再度食生活を見直し、今年の夏を乗り切りたいものです。

先日ご案内いたしました七夕デザート等の行事食や季節食について、たくさんのご注文を頂き、ありがとうございました。

引き続き季節を感じられる食品をご案内させていただきますのでよろしくお願い申し上げます。

ご多忙にもかかわらずご寄稿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 長谷川茉莉)



## 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申し上げます。

(業務課)

## 8月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
3(水)・4(木)	第57回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会	文部科学省	大阪府
8(月)	県学校給食研究会栄養士部会研修会	県学校給食研究会栄養士部会	郡山市
9(火)	第1回学校給食用食品委員会	県学校給食会	県学校給食会
19(金)	委託加工事業者衛生研修会	県学校給食会	県学校給食会

※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。