平成28年9月号

学校給食会だより

ご回覧ください

[編集・発行]
(公財)福島県学校給食会
〒960-1241
福島市松川町字平舘 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。

地産地消の取り組み

4回連載の2

福島県農林水産部園芸課

① 福島県の果樹の生産状況

福島県では、暖かい気候を好むもも、なし、ぶどう、かきなどから、冷涼な気候を好むりんご、おうとうなどまで、様々な果樹が栽培されており、平成27年現在の栽培面積は、6,980ha（全国11位）、産出額は248億円（全国第10位）で県内農業産出額の約14％を占めています。

平成23年3月11日に発生した東日本大震災とそれに伴う原発事故の影響で、一時は放射性物質による汚染が確認されましたが、徹底した除染の実施により、現在では出荷制限が解除されている品目のモニタリング検査では、ほとんど検出されない状況になっています。

② 本県で栽培される主な品目

1 もも（全国2位の出荷量）

ふくしまの恵みイレブン品目の一つで、本県果樹を代表するももは、福島市や伊達市など県北地方が主な産地ですが、県中、県南地方や会津地方でも栽培されています。

写真1 福島県オリジナル品種もも「はつひめ」

7月下旬から収穫される主力品種の「あかつき」は、本県のももの生産量全体の約半数を占め、糖度が高く最上級の食味を持っています。他にも、7月上旬に収穫される県果樹研究所が育成した「はつひめ」（写真1）や、8月中・下旬からは大玉で甘い「川中島白桃」、8月下旬には上品な甘さが魅力の「ゆうぞら」など、10月上旬頃までおいしいももが途切れることなく出荷されています。

2 日本なし（全国4位の出荷量）

ふくしまの恵みイレブン品目の一つで、福島市を中心に、県中、県南、相双、いわきなど、県内で広く栽培されています。

8月下旬に収穫される、甘くジューシーな味わいの「幸水」や、9月下旬に収穫される、甘く爽やかな酸味が特徴の「豊水」など、10月下旬まで様々な品種が出荷され、福島県の秋を代表する味覚になっています。

3 かき（全国9位の出荷量）

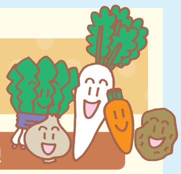
主に「あんぽ柿」に加工する県北地方と、生食用とする会津地方など、県内で広く栽培されています。

「あんぽ柿」は、大玉で形の良い主力品種の「蜂屋」や、やや小玉ですが甘い「平核無」が原料として用いられ、濃厚な甘さと、とろ味のある食感が特徴です。また、会津地方で古くから栽培されている「会津身不知」は、焼酎などで渋抜きされ、上品な甘さとなめらかな食感が特徴です。

③ 地産地消の取組

県内で生産される果樹は、市場出荷されるほかにも、県内各地の農業協同組合や生産者団体等の直売所で、四季折々の果実とそれらを原料にして作られたジュースやお菓子などの加工品が販売されています。直売所には放射性物質の検査をクリアし、地元ならではの新鮮で完熟したおいしい果実がたくさん販売されています。

食育推進支援員制度を創設！！



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本制度を開始しました。

当支援員の派遣等のご希望がございましたら、総務課（食育担当：川本）までご連絡いただきますようよろしくお願いいたします。（総務課）

委嘱した食育推進支援員

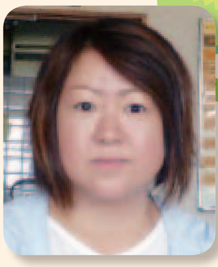
県北	佐藤　恵子
県南	鈴木　百代
浜通り	大友　静枝
県中	佐藤由美子
会津	五十嵐省子

※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。

保護者が感じた本校の学校給食　５回連載の４

親子で楽しむ給食

新地町立新地小学校　保護者　東　千恵美



私は、学習支援補助員として週４日、新地小学校に勤務しています。そして同じ小学校に３年生の娘がいるため、同じ給食を食べています。

「今日は完食したよ。」

「今日は苦手な物が多かった。」

など、毎日の会話の中に給食の話がよく出てきます。

娘は、好き嫌いが多く、特に野菜は苦手でした。しかし、給食を通し食べられる物が増えました。栄養バランスや作り方の工夫など、私も給食を通して学ぶことが多くあります。

新地小学校では、毎日「日本型食生活の献立」や「骨を丈夫にする献立」「季節行事の献立」など、工夫された給食が多く出され、娘も楽しみにしています。また、栄養教諭の小泉先生が、給食の時間に学級を回ってのお話も楽しみです。

給食を通して、食べることの大切さや楽しさ、そして１日３食、規則正しい食事で生活リズムを整え、学力や体力の向上につながればいいなと、親として思っています。

平成28年度新採用学校栄養職員紹介

泉崎村学校給食センター
（所属：泉崎村立泉崎第一小学校）
栄養技師　柳　田　優　紀

小学生になって初めて給食を食べた日から、友達と一緒に食べる給食の時間が大好きでした。

４月から学校栄養職員となり、大好きな給食を作る立場となりました。初めてのことばかりで不安もありましたが、子どもたちの「おいしい」の笑顔や、食育授業の後、「苦手だけど健康な体を作るために頑張って食べているよ！」と報告してくれる声が大きな力になっています。

いつも丁寧に教えていただき、支えてくださる栄養教諭・学校栄養職員の先生方をはじめ、学校の先生方や調理員の方、その他たくさんの方の協力のもと、毎日楽しく勤務ができることに感謝の気持ちで一杯です。福島の子どもたちの笑顔のために、さらに成長していけるよう努力していきたいと思います。

喜多方市高郷学校給食センター
（所属：喜多方市立高郷中学校）
栄養技師　山　口　桃　未

私が高郷中学校に赴任して半年が経ちました。初めは、不安とプレッシャーでいっぱいでしたが、先生方や調理員の支援もあり、なんとか１学期終えることができ、ほっとしています。この半年間で得るものがたくさんあり、子どもたちと過ごせることが楽しみで学校に行っている自分がいます。そして、給食を運営することはとても大変で時間のかかることだと改めて痛感しました。しかし、大変な思いをしても、子どもたちから笑顔や言葉が返ってくるのでそれがやりがいにつながり、「明日もがんばろう」という気持ちになります。本当に子どもの力はすごいなと思います。高郷の児童・生徒が毎日楽しく過ごせるよう、おいしい給食作り、食育をしていけるよう、一生懸命がんばっていきたいと思います。

南会津町舘岩学校給食センター
（所属：南会津町立舘岩中学校）
栄養技師　柏　原　奈　苗

私が南会津町舘岩に赴任して半年が過ぎようとしています。徐々に新しい生活、仕事にも慣れ、学校栄養職員としての自覚と責任を持てるようになりました。１学期は、給食運営の進め方、子どもたちの健康状態を把握することなど、はじめてのことばかりで不安がありましたが、多くの方々に助けていただきながら給食の提供をすることが出来ました。特に、郷土料理の笹巻き給食では笹の葉を子どもたちと一緒に取りに行き、一つひとつ丁寧に作った手作り笹巻きは好評でした。今後は、地場産物や舘岩特産物「あかかぶ」を使った給食や、オリジナルメニューを考え、将来の健康や食生活に繋がる給食を作っていきたいと思います。

新給食センター紹介

二本松市東部学校給食センター

―おいしい給食に“笑顔”を添えて―

二本松市東部学校給食センター
栄養教諭　遠　藤　幸　子

平成28年４月11日、二本松市東部学校給食センターの給食提供が開始しました。受配校は、旧岩代・東和両学校給食センターの統合により、岩代・東和地域・浪江町の小学校・中学校合わせて10校、幼稚園２園と、旧二本松地域の中学校３校の13校２園となり、１日約2,150食の給食を提供しております。

当センターの大きな特徴としては、①炊飯設備（オートライマーの導入）　②適温給食の提供（保温・保冷食缶の導入）　③アレルギー室・和え物室の完備（アレルギー対応と徹底した衛生管理）の３点が挙げられます。他にも最新の設備・機器等を導入し、美味しく安全な給食の提供に努めているところです。

また、本市では圃場からの採取に立会い、食材の放射線測定を行った上で給食への地場産物の取り入れを少しずつ行っているところです。保護者の理解を得ながらの実施とはなりますが、今後、旬の食材を中心に地産地消の推進を図っていきたいと考えております。

二本松市東部学校給食センターは、稼働から５か月が経過しました。旧岩代・東和学校給食センターでの経験豊富な調理員に加え新しく加わった調理員が一体となり、積み上げた経験と新たなアイデアを出し合い、学び合いながらの和気あいあいとした職場です。

作業開始前後にはミーティングを行い、作業工程や動線についての確認を行っています。このミーティングは作業効率を高めるばかりでなく、コミュニケーション作りに大きな効果をもたらしていると思います。毎月の給食だよりには「給食センター紹介」として施設・設備や調理風景等について紹介しています。児童・生徒・園児たちに“給食”をより身近に感じてもらいたいと願いを込めた給食だよりにしています。

給食の提供とともに、担任・食育コーディネーターの先生方と連絡を取り合い、食育にも積極的に取り組んでいます。地域・学校・学級の実態に合わせた食育授業を行うことにより、受配校の生の声を聞くことができ、献立や調理の工夫にも活かすことができると考えております。また、食育授業の様子は給食だよりでも紹介しています。

歩みだしたばかりの二本松市東部学校給食センターですが、衛生管理の徹底はもちろんの事、最新の施設・設備等を活かした給食の提供に努めていきます。

二本松市東部学校給食センター紹介 ①
炊飯システム

二本松市東部学校給食センターでは、地元二本松市のコシヒカリをセンター内で炊飯しています。子どもたちは出来たてほかほかのご飯を食べることができます。

重量を確認しながら、炊き上がったご飯を分けています。

シーチキンご飯を混ぜているところです。

二本松市東部学校給食センター紹介 ②
フライヤー

下の写真はかつおを揚げているところです。フライヤーは遠赤外線で熱を出しています。揚げる人・揚げ温度の確認（食中毒を起こさないために中心温度は85℃以上90秒以上を確認しています）をし、数える人・もう一度数を数える人の３人体制で行っています。

ベルトコンベアーでかつおが色よく揚がりました。１人が数を数え、再度もう１人が数えています。

平成28年度

調理員衛生講習会を開催しました!!

当会では、７月20日、学校給食における食中毒の防止に寄与することを目的として、県内の学校給食施設の調理従事者38名に対し、衛生管理に関する実践的知識の伝達と手洗いに関する実習を実施しました。ノロウイルス等の食中毒予防のための手洗いの重要性を再認識すると共に、洗い残しに注意したいとの受講者からの意見、また、嘔吐物の処理実演に対しては、現場で参考になるとの意見が多く寄せられました。

（食品安全衛生管理室）

平成28年度

第１回学校給食用食品委員会を開催しました

当会では、８月９日、学校給食用食品の選定、開発及び調査研究等を目的として標記の委員会を開催しました。

今回は、麺などの付け合せ食材など19品目の食品を提案し、全品目が学校給食用食品として選定されました。

その他「県産シマガツオ、県産ももジャム」など、当会が開発した県産食品等を試食していただき、第２学期からの取り扱いについて確認をいたしました。

なお、新規食品についてはチラシにて別途お知らせいたします。

（業務課）

秋向け!! 秋を感じる食品特集

きのこ信田

鶏挽き肉に、椎茸、シメジを合わせて油揚げに詰めました。甘辛いしょうゆダレと一緒に真空パックにしてあります。

40g ×10

食品コード：318330
通年取扱品

国産 安納焼きいも

安納芋は紫芋とともに種子島の芋を代表する甘藷です。高水分の為、焼くとクリームのようにトロッとした食感になります。

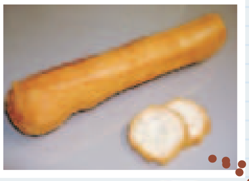
本品は収穫後、貯蔵して熟成し甘味が出た状態で焼いています。

50g

食品コード：302016
通年取扱品

秋・冬向け 新商品のご案内！ 仙台麩

宮城県の地元の食材として、代々受け継がれてきた「仙台麩」は、小麦粉とグルテンを練り合わせ大豆油で揚げた麩です。煮物・焼き物・炒め物と料理の幅が広く、様々な料理にご使用いただけます。下記使用例参照。



詳しいレシピ等は業務課（川上、渡辺）までお問い合せください。試作用サンプルのご用命もお待ちしております！

（「仙台麩」は㈱山形屋商店の登録商標です。）

食品コード：101199
通年取扱品

カット幅 9㎜ 1kg

仙台麩入り肉じゃが

仙台麩とブロッコリーのクリーム煮

県産 ももジャム!!

1袋

みなさんお待ちかねの「県産ももジャム（15g）」を２学期から発売します！！原料には県北地域の「あかつき」桃を JAS 特級規格と同じ45％配合（仕上がり比）し、風味豊かに仕上げました！たくさんのご注文お待ちしております！

食品コード：121888
数量限定品

県産冷凍 ほうれん草

1kg袋 3cmカット バラ冷凍品

本年７月初旬に収穫した旧ＪＡたむら管内産のほうれん草を原料として製造しました。この２学期から発売します！

今年度も特別価格にてご提供させていただきます！！ご注文お待ちしております！

食品コード：306208
通年取扱品

お願い

1 学校給食用の「パン」や「調理用」として使用しているニュージーランド、フォンテラ社の「脱脂粉乳」の取扱いについて、関係資料（１頁）を当会ホームページに掲載しました。プリント出力のうえ、ぜひ皆様でご確認願います！

2 休校が見込まれる場合、①主食は、担当の委託加工事業者及び当会へ事前にご連絡をお願いします。② 一般食品は、納品日時等について当会へ事前にご連絡をお願いします。

平成28年度 委託加工事業者衛生研修会を開催しました！

当会では、８月19日、委託加工工場の衛生管理意識の向上並びに品質管理の徹底を図ることを目的として、全ての委託加工工場の代表者及び製造責任者を対象に標記の会議を開催しました。当日は、異物混入事故の実例と防止策、また、食中毒事故防止対策などに関する講義を行い、参加者は第２学期開始に向け、真剣に受講しておりました。（業務課）

ご来場お待ちしてます!!

チャレンジふくしま県民運動フェスタ2016が開催されます!!

開催日 10月１日㈯、２日㈰
場所 ビッグパレットふくしま（福島県郡山市）
主催 福島県文化・スポーツ局文化振興課

当会では、両日、食エリア（19番ブース）にて展示を行いますので、皆様の多数のご来場をお待ちしております。（総務課）

お知らせ

フードシステムソリューション2016が開催されます!!

開催日 ９月28日㈬から30日㈮
開場時間 10：00～17：00
会場 東京ビッグサイト 東ホール

10月の行事予定

日（曜日）	行事名	主催	場所
1㈯・2㈰	チャレンジふくしま県民運動フェスタ2016	福島県	ビッグパレットふくしま
6㈭	第４回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
7㈮・14㈮	パン品質調査会	県学校給食会	県学校給食会
20㈭・21㈮	栄養教諭・学校栄養職員研修会	県学校給食会	県学校給食会
27㈭	学校給食優良団体・功労者表彰式	県学校給食会	福島市

編集後記

第２学期が始まり、朝晩の気温など、日ごとに秋の気配が感じられるようになってまいりました。

当会では、「県産ももジャム」など新たに開発した県産食品等５品を、この第２学期より提供を開始いたします。皆様からのたくさんのご注文をお待ちしております。

今回の給食会だよりの作成にあたり、お忙しい中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 K．E）

※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。