



【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



11月は地場産物活用強化月間です!!

福島県教育庁健康教育課

いつも安全でおいしい学校給食の提供や食育の推進にご協力いただきまして、誠に感謝申し上げます。

県では、“子どもたちに地元の食材をととして、地元の食材を育てている人たちへの感謝の気持ちや、地域の文化、歴史を培う。”という「食育」の観点から、幾重にもわたる放射性物質検査により安全が確認されている「地場産物（福島県産の農林水産物）」を学校給食に取り入れていただくための取組を行っております。

特に6月と11月は「地場産物活用強化月間」として重点的に取組んでいます。

昨年度は学校給食に地場産物を取り入れている割合が27.3%でした。平成32年度までに40%以上とすることを目標に、

各種取り組みやPRを続けていきますので、皆様にも給食の献立づくりの際には地場産物の活用についてご一考いただくなど、ご協力いただきますようお願いいたします。

なお、地場産物活用に当たっては「いただきます。ふくしまさん」事業もご活用ください。今年度は県北、相双、いわき地区を対象として、地場産物を取り入れた学校給食や、食育に関すること（試食会、説明会など）にかかった費用に対して補助金を交付しております。類似の補助事業として農林水産部の「ふくしまふるさとメニュー応援事業」などもありますので、お気軽にご相談ください。

他にも、地場産物を使用した給食メニューを高校生に考えてもらう事業を



【地場産物を活用した給食メニューの一例】

- 県産豚肉スタミナ塩麴焼き
- 会津伝統飯のとも豆みそ
- 会津のアスパラおかかお和え
- 会津のスタミナ食くじら汁
- 会津産紫黒米ご飯
- 県産白桃ピーチコンポート
- 牛乳

(太文字については、下記案内をご覧ください)



実施し、各学校にレシピを公開しているところですよ。

また、例年6月と11月の第3週に、学校給食における地場産物の活用割合について、各市町村のご協力の上調査を行っております。すでにご協力をいただいた6月の調査では、東日本大震災以前を上回る取り組みとなっている市町村も多数あり、感謝申し上げます。

11月にも同様の調査を行う予定ですので、皆様にもより一層子どもたちに福島県の食材に接してもらおうとする県の取組に対してご理解いただきますようお願いいたします。



地場産物を活用した給食の保護者試食会の様子



食材を使った食育授業の様子

取扱県産食品

紫黒米 (会津産)

赤ワインと同程度のポリフェノールブルーンの約2倍の鉄分

- 白米1合に対して大さじ1杯位の割合で混ぜ、流水で軽く研ぎ、水量は通常の水加減でOK。
- 赤飯のような紫色に炊き上がります。

食品コード：101114

通年取扱商品

1kg

- 県北産ももを使用!!

食品コード：

307072

通年取扱商品

30g

冷凍福島県産ピーチコンポート



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。

※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。

地産地消の取り組み

4回連載の3

福島県農林水産部水産課

～沿岸漁業の試験操業について～

福島県の沿岸漁業（底びき網漁業も含む）は、東日本震災後の東京電力福島第一原子力発電所事故により、福島県の魚介類から国の基準値を超える放射性物質が検出されたことから、操業（本操業）を自粛することが、県下漁業協同組合長会議ですぐに決定されました。



これを受けて、県は、魚介類の食品としての安全を確保するために、直ちに緊急時モニタリング検査を開始しました。

このデータが蓄積されるにつれて、水深が深くなるほど高い濃度の魚介類が少なくなること、常時濃度が低い魚介類があること、時間の経過とともに速やかに低下したものとあることなどが、わかってきました。

また、一部の漁業者や流通業者からは、操業自粛がこのまま長期化すれば、地域漁業は衰退してしまうとの懸念から、水揚げ再開の要望が出始めました。

このような状況の中、平成24年4月には、相双地区に相双漁協試験操業・試験流通検討

委員会が設置され、関係組織（国・県・漁連等）とで、実施期間・頻度、対象種、対象海域、漁法、検査体制・マニュアル、流通方法等についての協議がなされ、同年6月から、相馬双葉漁協で、タコ類2種とツブ貝1種の3種に限定した「試験操業」が開始されました。

一方、いわき地区でも、同様な手続きが踏まれ、平成25年10月からいわき市漁協で「試験操業」が開始されました。

この「試験操業」の目的は、県が行う魚介類の放射性物質の検査により得られた科学的データに基づき、安全が確認された魚介類に限定して、本格的な漁業の再開に向けた基礎情報を得るために、小規模な操業と販売により出荷先での評価を調査することです。

これまでに行った県の放射性物質検査は約3万7千件にものぼり、安全が確認された魚介類が地域漁業復興協議会、県下漁業協同組合長会議の承認を得て順次追加され、平成28年9月現在、試験操業の対象種は83種にまで、また、漁場も福島第一原子力発電所の半径20kmを除く海域にまで、拡大されました。

この83種の中には、国の出荷制限指示が今年6月に解除され、9月から「試験操業」の対象となったヒラメが含まれています。

福島県沖等で漁獲された魚介類



は、そのおいしさの証として築地市場をはじめ全国の業者から「常磐もの」と呼ばれ、高い評価を受け、震災前は高値で取り引きされていたいました。

なかでも、このヒラメは、「常磐もの」の代表として全国に名を馳せ、常に福島県の水揚げ金額の上位にあったことから、福島県の漁業の再開に向けた大きな一歩として大変期待されています。

「試験操業」で水揚げされた魚介類は、県漁連が中心に行っている放射性物質検査を受け、店頭に並びます。この自主検査基準値は、50Bq/kgとしており、これは、万が一にも国の基準値である100Bq/kgを超えるものを出荷しないようにするためのより厳しい値です。

このように、何段階にもわたる安全性のチェックを経て、皆様のお手元に届ける仕組みとなっているので、御安心ください。

現在、試験操業での本県沿岸漁業の漁獲量は、震災前のわずか6%程度しかなく、まだまだ魚屋やスーパーで見かける機会は少ないとは思いますが、みなさん、ヒラメをはじめとした福島のおいしい魚介類を見つけたら、購入され、どうぞ御賞味ください。

給食会より

当会でも「冷凍県産シマガツオ（切身、竜田の2タイプ）」（28年度開発食品）、「冷凍県産かじきカツ」（27年度開発食品）を取り扱っております！

サンプルのご用命、ご注文お待ちしております！！

県産食品 特集!!

今年度は福島県より「学校給食のための県産加工品開発業務」を受託しており、今後も新商品の開発をすすめてまいります。

県産 ももジャム 28年度県産開発食品 **数量限定品**

| | | | |
|-----|-------------------|-----------------------------|--------------|
| 15g | 通常価格 16円(税抜) のところ | 今年度 限定価格 1袋 13円 (税抜) | 商品コード 121888 |
|-----|-------------------|-----------------------------|--------------|

「県産ももジャム(15g)」を2学期から発売します!!原料には東北地域の「あかつき」桃をJAS特級規格と同じ45%配合し、風味豊かに仕上げました!

冷凍県産 シマガツオ切身 28年度県産開発食品

| | | |
|-----|---------|--------------|
| 50g | 60円(税抜) | 商品コード 310757 |
| 60g | 72円(税抜) | 商品コード 310760 |

県立いわき海星高校の「福島丸」で水揚げした、福島県産「シマガツオ」です!!
ムニエルや、煮込み等に!
(竜田タイプもございます。)

冷凍県産 豆腐(ダイス) 28年度県産開発食品

| | | |
|-----|----------|--------------|
| 1kg | 470円(税抜) | 商品コード 304024 |
|-----|----------|--------------|

福島県産大豆100%使用!!ダイス状にカットされているためカット不要(カット幅は2cm)です。

冷凍県産 ほうれん草 27年度県産開発食品

| | | | |
|---------------------|--------------------|--------------------------|--------------|
| 1kg袋 (3cmカット、バラ凍結品) | 通常価格 540円(税抜) のところ | 特別価格 1袋 500円 (税抜) | 商品コード 306208 |
|---------------------|--------------------|--------------------------|--------------|

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。今年度も特別価格にてご提供させていただきます!!

県産 りんごジャム 27年度県産開発食品

| | | |
|-----|---------|--------------|
| 15g | 12円(税抜) | 商品コード 121022 |
|-----|---------|--------------|

昨年度から販売を開始したりんごジャムです!!!
県産りんごを使用し風味豊かなジャムに仕上げました!!

冷凍県産 かじきカツ 27年度県産開発食品

| | | |
|-----|---------|--------------|
| 50g | 80円(税抜) | 商品コード 310799 |
|-----|---------|--------------|

県立いわき海星高校の「福島丸」で水揚げした、「かじき」をカツにしました。

今回、掲載したほかにも県産食品を取扱っております(本会価格表2頁に掲載)ので、お問い合わせ、サンプルのご用命は、業務課(電話024-567-4711)までご連絡をお待ちしております。

11月の「地場産物活用強化月間」、また、食育教材としてもぜひご利用ください。

給食に込められた思いを知る

三春町立三春中学校 保護者 白谷 美奈子

毎食献立に頭を悩ませている私にとって、学校給食は栄養バランスのとれた非常にありがたい食事です。主食、主菜、副菜、汁物という日本食の型を本来、毎日の家庭の食事と取り入れていくべきなのでしょうが、ついつい怠けがちになったりしてしまいます。先日、学校給食試食会に参加しました。



給食試食会の風景

食後に、郡山女子大学、食物栄養学科の先生から「学校給食に関する取組」というお話聞き、とても感銘を受けました。

三春中学校の場合、主食の量が学年によって違うこと、主菜の肉や魚は食事摂取の目安量が目で見て分かるように調理されていること、給食で旬の食材を使っているのは家庭の献立の参考になることを意識されているなど、細やかな配慮と給食を通した食育がなされていることに今更ながらとても驚きました。

また今回の試食会では、わが子の必要な食事摂取量を知ることができました。肥満や痩身を考えるうえで大切なことです。食



食育講演会の風景

事量にも意識して成長期の体づくりにつなげたいと思いました。

いつか、家を出て自分で食事を用意する日がやってきた時に、当たり前身に付けてほしいことを給食からもたくさん学んでいることを知りました。

友達と同じものを食べて、お互いの好きな食べ物、苦手な食べ物を知ることも学校生活の楽しみなのだろうと思います。手作りの美味しい給食をいただけるだけでも幸せですが、給食って深い！と改めて栄養を担当なさっている先生、調理師の方々の愛情と仕事ぶりに感謝する機会となりました。

平成28年度新採用食育推進支援員紹介



食育推進支援員に就任して

公益財団法人福島県学校給食会
食育推進支援員 鈴木 百代

今年も全国的に猛暑が伝えられた夏でした。どのスーパーにもたくさんの種類の菓子

類、飲料があふれ、まとめ買い、箱買いだとさらに格安。どんどん食べて飲んでと後押しをされているようです。現役時の肥満傾向児指導では、夏季休業後の身体測定結果を成長曲線に記入して養護の先生とため息をついたことを改めて思い出しました。

子どもたちにはそれぞれ家庭や地域での生活があり、嗜好も様々です。現役を離れた今だからこそ見える視点で、福島県の子どもの健康を願って現役の皆様方の応援ができればと考えています。

当会には県内各所ごとに5名の支援員がおりますので、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。

取引事業者紹介

学校給食に携わって

阿部製粉株式会社

代表取締役 社長 阿部 晃造



当社が学校給食用の小麦粉を供給するようになったのは昭和40年代の後半だと先代の社長に聞いております。当時の給食は主食が毎日パンで、小麦粉の需要は相当な量だったようです。私自身も給食の思い出はパンと脱脂粉乳、それに先割れスプーンがすぐに頭に浮かんできます。

現在、学校給食の主食は「米飯」、「パン」、「めん」と子どもたちの食生活の変化に伴いバラエティー豊かになりましたが、小麦粉供給の重要性は当時も今も変わりません。東日本大震災以前は地産地消の流れもあり、特に「めん」用小麦粉には県産小麦を2割ほど取り入れ、おいしい「めん」の供給に努めておりましたが、震災による東京電力福島第一原子力発電所の事故の影響で残念ながら使用を中止いたしました。

実は、給食に使用しておりました県産小麦の「きぬあずま」は「うとん」に適した品質の小麦です。相双地区が主産地で、平成23年産

の生産はあったものの、全てが放射能汚染の基準値を超え廃棄処分の対象となり、学校給食用の「めん」も「きぬあずま」から、やむなく、輸入小麦（豪州産）に置き換えて製造をすることになりました。子どもたちに提供する食材ですからより厳しい基準に基づき、事故以後は輸入小麦を加工するに当たっても原料（小麦）・製品（小麦粉）の放射能汚染のモニタリング調査を実施し、安全な小麦粉の提供に努めております。

また、給食で当社小麦粉が実際に児童生徒の皆さんに食べてもらうには加工業者さんの力が不可欠です。「パン」は街のパン屋さん、「めん」は街の麺屋さん何れも地元の業者さんです。みなさん設備や環境が違って、何時も安全・安心で同じ品質の製品を学校にお届けしています。この努力が無ければ当社小麦粉もお役に立つことが出来ませんので、加工業者の皆さんと連携を密にして、これからも安全で安心な給食をお届けしてまいります。

給食会より

阿部製粉㈱社長 阿部晃造様におかれましては、自社経営のほか、協全国製粉協議会長、郡山市教育委員会委員長（現、委員長職務代理者）としてもご活躍されており、長年の功績が認められ、晴れて2016年春の褒章（藍綬褒章）を受章されました。ここに、あらためましてお祝いを申し上げます。



第57回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会に参加して

いわき市立四倉学校給食共同調理場
(所属：いわき市立大浦小学校)

栄養教諭 岡田 真樹

このたび、8月3日・4日に大阪府で開催された標記の研究大会に参加してきました。

1日目は、開会式に続いて、食育漫才、お好み焼き「千房」代表取締役・中井政嗣氏による記念講演など、大阪府の地域性あふれる話でした。

特に実践発表は「子ども一人ひとりを大切に、子どもの顔が輝く学校づくり～食を入れると授業がおもしろいねん～」をテーマとして、学校の教育課題を解決するために、全教職員と連携した食育の取り組みを知ることができました。「食」を学習ツールとして取り入れた授業は、児童が課題を身近な問題としてとらえることができ、意欲的な学習にもつながるといった内容でした。

学校での食育推進というと、私はいつも学校給食と学級活動や委員会活動のことだけを思い浮かべていましたが、“食を学習ツールとして活用する”ことで、他教科との連携や、学校の教育課題解決に、きちんと食育が繋がっていているという事を学びました。

2日目の分科会での島根県と岐阜県の研究発表は、学校全体の指導計画に個別的な相談指導が位置付けられ、きちんと実績が評価されたものでした。効果的な食育を行うには、事前の実態把握・計画立案・評価の設定・結果の分析という、PDCAサイクルに基づいたマネジメントが大切であり、それが栄養教諭としての評価にもなることを学びました。

全体会で、文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課長からのお話にあったように、今私たち栄養教諭は、その配置による効果を示すことが求められており、評価される栄養教諭を目指すため、今回のように全国の取り組みを知り研究する機会を与えて頂いたことを、感謝いたします。



食中毒菌の話〈ウエルシュ菌〉

食品安全衛生管理室

腸管内で栄養型から芽胞型になる際にエンテロトキシン (ET) を産生することから、ウエルシュ菌食中毒は生体内毒素産生型と言われています。食品1g当たり10万個以上にET産生菌が増殖すると発症します。深鍋の煮込み料理等を保存する場合は、発育温度帯にとどまる時間を短縮するよう、小分けして速やかに放冷・冷却することが肝要です。



栄養教諭等衛生講習会を開催しました

9月14日、15日の2日間、県内の栄養教諭等計16名に対し、学校給食の衛生管理に関する最新情報の伝達に加え、施設の拭き取り検査及びヒスタミン検査に関する実習を行いました。参加者それぞれの施設内の細菌汚染の実態を把握していただきました。(食品安全衛生管理室)



平成28年度

委託加工工場巡回調査実施報告

学校給食におけるノロウイルス等による食中毒の発生を防止すると共に、異物混入の発生件数減少を目的として、6月から9月まで、本会が加工を委託しているパン(米飯)加工工場46ヶ所と生麺加工工場18ヶ所を巡回し、衛生管理上の留意点について助言しました。(食品安全衛生管理室)

クリスマス特集

冷凍クリスマス ショコラケーキ

30g

アレルギー物質不使用!! さらに鉄分を強化(100g中3.3g配合)した、子供たちに大人気のショコラケーキです。

食品コード：315166

※ご注文締め切りは平成28年11月16日まで!!

冷凍サンタさんの いちごツリー

40g

アレルギー物質は大豆のみ!! 福岡県産あまおういちごを使用した、さわやかな味わいのいちご餡とショコラ味のスポンジ・大豆のホイップの三つの味が織りなすハーモニーは、この冬大人気間違いなし!!

食品コード：315175

※ご注文締め切りは平成28年11月16日まで!!

お祝い・バイキングやセレクト給食等でご使用ください。

過年取扱商品です
リードタイム2週間の商品です

冷凍ミルクレープ



人気のクレープを用いたケーキです。クレープ皮を7層重ねてその間にホイップクリームをはさみ、上からハチミツゼリーをかけています

食品コード：315190

45g

冷凍チョコストケーキ



チョコスポンジとチョコクリームが層になったスタンダードなチョコレートです。

食品コード：315191

冷凍ストロベリーケーキ



ホワイトスポンジといちごクリームが層になったスタンダードなストロベリーケーキです。

食品コード：315172

42g

三種類すべて原材料のアレルギー物質は乳・卵・小麦・大豆です。

11月の行事予定

| 日(曜日) | 行事名 | 主催 | 場所 |
|-------------|------------------------|-----------------------|------------------------|
| 10(木)・11(金) | 第67回全国学校給食研究協議大会 | 文部科学省 | 秋田県 |
| 11(金) | “冷凍県産がじきカツ”を活用した食育推進事業 | 県学校給食会 | 郡山市 |
| 12(土) | 県北食品衛生協会講演会(後援) | 県北食品衛生協会 | とがねの文化センター(昭・福間文化センター) |
| 16(水) | “冷凍県産がじきカツ”を活用した食育推進事業 | 県学校給食会 | 会津美里町 |
| 17(木) | 第5回食育に関する調査研究会 | 県学校給食会 | 県学校給食会 |
| 19(土) | 第3回自主研修会 | 全国栄養教諭・学校栄養職員協議会福島県支部 | 県学校給食会 |

編集後記

秋は「食欲の秋」とよく言われますが、その由来のひとつに、秋になると様々な食物が実りを迎え、夏バテした体の体調が戻り、涼しい秋には自然と食欲が増すためとも言われています。寒暖の差が出てくる時期になりましたので、皆様方におかれましては、お体に注意しながら「食欲の秋」を満喫してお過ごしただけだと思います。

また、ご多用のところ、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 二瓶敏高)



※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。