



学校給食会だより



ご覧ください

平成28年度学校給食優良団体・ 功労者表彰式を開催しました。

去る10月27日(木)、学校給食の
実施内容が優れ他の模範となる
学校や給食の普及・改善に寄与
されたほか、当会役員としてそ
の功績が顕著な個人を学校給食
優良団体・功労者として表彰し
ました。
このたびの受賞者は、次のと
おりです。



▲学校給食優良団体・功労者表彰受賞者の皆様

優良団体

(1団体)
会津若松市立湊小学校 様

功 労 者

(個人6名)

- | | |
|----------------------|---------|
| 川俣町立川俣南小学校 栄養教諭 | 井間真理子 様 |
| 郡山市立朝日が丘小学校 栄養教諭 | 大関三千子 様 |
| 矢吹町立矢吹中学校 栄養教諭 | 近内千由里 様 |
| 南会津町立荒海中学校 栄養教諭 | 横田みえ子 様 |
| 福島県立保原高等学校定時制 主任調理員 | 齋藤 芳晴 様 |
| 公益財団法人福島県学校給食会 前常務理事 | 五十嵐孝雄 様 |



▲会津若松市立湊小学校
校長 木村なるみ 様



▲川俣町立川俣南小学校
栄養教諭 井間真理子 様



▲郡山市立朝日が丘小学校
栄養教諭 大関三千子 様



▲矢吹町立矢吹中学校
栄養教諭 近内千由里 様



▲南会津町立荒海中学校
栄養教諭 横田みえ子 様



▲福島県立保原高等学校定時制
主任調理員 齋藤 芳晴 様



▲公益財団法人福島県学校給食会
前常務理事 五十嵐孝雄 様

※給食会で取扱う精米は、本年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。

食育授業・学校給食に活用できる

事業のご紹介

県では、子どもの望ましい食習慣の形成と本県の豊かで良質な食文化への理解促進を図るため、食育体験や交流、食生活改善、地域の食文化や郷土食の伝承等の活動を先進的に実践する方々を「ふくしま食育実践サポーター」として登録し、子どもを対象とした食育活動に取り組む学校や地域団体等からの要請に応じて派遣しています。

登録されている食育実践サポーター

食育実践サポーターには、農林漁業者、栄養士、調理師や料理研究家、青果バイヤーや野菜ソムリエ、リスクコミュニケーションの専門家等がいます。

現在、登録されているサポーターについては農産物流通課のホームページでご覧いただけます。

(URL: <https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36035a/supporterseido.html>)

ふくしま食育実践サポーター 検索

食育実践サポーターの活用事例

食育実践サポーターは、学校の授業（総合学習、保健体育、社会科等）や、体験学習、施設見学の受け入れに活用していただくことができます。

食育の授業や体験学習、施設見学などの際に、

- 食の大切さについての講話を聞きたい。
- 子供達の栄養相談にのってほしい。
- 調理実習の講師を探している。
- 地域の伝統料理について知りたい。
- お米の作り方の指導をしてほしい。
- 野菜がどのようにして産地から消費地に届くのか知りたい。
- 食品のアレルギーについて知りたい。
- 食の安全・安心やリスクコミュニケーションの専門家を探している。



など、要望に応じて、サポーターを派遣することができます。

サポーター派遣の申込み方法

「サポーター活動申込書」に必要事項を記入の上、最寄りの農林事務所にお申し込みください。

〈サポーター活動申込書〉

(URL: <https://www.pref.fukushima.lg.jp/uploaded/attachment/88584.docx>)

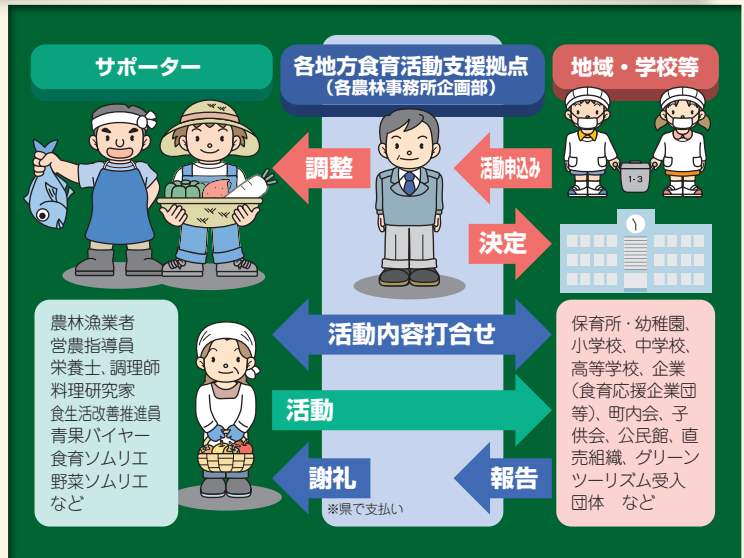


お申し込み・問い合わせ先（農林事務所）一覧

事務所名	住所	電話・FAX番号
県北農林事務所 企画部	福島市杉妻町2番16号	☎ 024-535-0382 FAX 024-536-9590
県中農林事務所 企画部	郡山市麓山一丁目1番1号	☎ 024-935-1510 FAX 024-935-1314
県南農林事務所 企画部	白河市昭和町269番地	☎ 0248-23-1527 FAX 0248-23-1590
会津農林事務所 企画部	会津若松市追手町7番5号	☎ 0242-29-5369 FAX 0242-29-5389
南会津農林事務所 企画部	南会津町田島字根小屋甲4277番の1	☎ 0241-62-5252 FAX 0241-62-5256
相双農林事務所 企画部	南相馬市原町区錦町一丁目30番地	☎ 0244-26-1153 FAX 0244-26-1181
いわき農林事務所 企画部	いわき市平字梅本15番地	☎ 0246-24-6197 FAX 0246-24-6196

制度全般に関する問い合わせ先

事務所名	住所	電話・FAX番号
福島県 農産物流通課	福島市杉妻町2番16号	☎ 024-521-7354 FAX 024-521-7942



その他、県では、学校給食において地産地消メニューを提供する際の食材費補助や、地産地消メニュー提供に関連した食育活動経費の補助も実施しています。食育活動経費は、教材購入費、講師謝金、パンフレット作成費、バス借上費、食材購入費、調理用具購入費等が対象となります。

ぜひ、食育実践サポーターの派遣と合わせてご活用ください。

詳しくは上記までお問い合わせください。



栄養技師 着任者紹介



只見町学校給食センター（所属：只見町立只見中学校）
栄養技師 三津間 恵

学校栄養職員として只見町に着任し、安全安心な給食を作ることの喜びと重圧、先輩方の偉大さを日々感じながら勤務しております。慣れないこともあり失敗することもあります。周りの方々に助けをいただきながら業務に取り組んでいます。只見町の子供たちは元気で活発な子

が多く、「給食おいしかった！」という笑顔が励みになっています。

毎日給食を提供し、子どもたちに食の楽しさや重要性を伝えるためには、給食センター職員だけでなく各学校の先生方や地域の方など多くの方々と連携していくことが大切だと改めて実感しました。未来を担う子どもたちのために、おいしい給食を作り、食の大切さを伝えられる学校栄養職員になれるよう努力していきたいと思



相馬市立中村第一小学校
栄養技師 笠原 悠 未

相馬市立中村第一小学校に赴任し、5か月が過ぎました。1人職で栄養士の経験も無く仕事の右左も分からない状態からスタートし、周りの方々の大きな支えでどうにか一学期を終えることが出来ました。業務を通して給食を1食出すには調理員さんをはじめ、業者の方々のご協力があって子どもたちに安全・安心な給食を提供する

ことが出来るということがわかりました。そのため子どもたちには感謝の心を持って給食を食べるようにさらに指導するべきだと思っています。本校は単独校ということで子どもの給食の様子や学校生活を間近で見ることが出来ました。4月当初に比べ体格がよくなってきた子どもたちを見ると、子どもたちの成長に直接関わることによりやりがいや責任感を強く感じました。2学期からもさらに専門性を高め、子どもの成長に関わっていきたいと思



榎葉町立榎葉中学校
栄養技師 吉田 若 菜

榎葉中学校に赴任し、早くも半年が経ちました。新任の私にとっては毎日が新しいことの連続で、慌ただしく毎日が過ぎました。それでも、先生方をはじめ、たくさんの方々を支えていただき、栄養技師としての役割を果たすことができました。給食の時間には各クラスをまわ

り、子どもたちと会話をしながら様子を観察し、メニューや量を検討しております。その中で、子どもたちから「美味しい」「今日は残さず食べられたよ」などと反応されることで、大きなやりがいを感じております。来年度は本来の校舎にもどり、新しい環境での勤務となりますが、今後も榎葉町の子供たちのために、先生方や調理員と連携し、美味しく安全な学校給食を提供できるよう努めていきたいと思

特別支援学校の給食について

福島県立石川養護学校 栄養技師 池田 望

本校では児童生徒・教員合わせて155名の給食を自校調理方式で提供しています。今回は本校での取り組みや、本校ならではの給食の実際をご紹介します。



1 衛生管理

年に一度実施される県立学校給食施設訪問実施状況点検において指摘を受けたことを中心に、厨房内衛生管理の改善に取り組んでいます。最近の事例では、水受け場所がないため、厨房内に設置してあった爪ブラシを前室へ移動させました。これは用務員の協力のもと新しい水受けを作ることで、改善することができました。また、夏場は厨房内の湿度がかなり高くなってしまうことが問題点としてあげられていましたが、こちらは長期休暇中に外部に設置してある吸排気口の大掃除を行ったところ換気がとても良くなり、湿度を下げることができました。施設や設備の管理については、担当の事務職員や用務員との連携が必要不可欠です。

2 献立作成

給食は、学校において大切な教育活動の一環であり、喫食時に教員が児童生徒の介助を行うこともあるため、新しい献立を取り入れる際には教員に相談をすることがあります。昨年初めて、自分でおにぎりを握って食べるという献立を実施した際、内容に関してはとても好評でしたが、手間と時間がかかったという意見もあったため、献立作成には特に気を配っています。また、咀嚼が未習得な児童生徒も在籍するため、使用する食材や切り方、大きさについての聞き取りを行い、食べやすい献立になるように心がけています。

3 食器・食具

本校では児童生徒それぞれの実態に合わせて、様々な食器・食具を使用しています。主なもので、ピンセット型の箸や、介助用スプーン、にぎりやすいグリップ（スプーンやフォークの柄につける）等があります。これらを使用することで、自分で食事をする力を育てるサポートをしています。



身近な食材でヒスタミン食中毒

公益財団法人福島県学校給食会 食品衛生管理アドバイザー 齋藤 榮

学校給食の現場ではアレルギー疾患の有病率が増加していることから、事故防止のため慎重に給食を実施していることと思います。

有病者のアレルギー以外に、食事をした多くの方が発症することがあります。

ある家庭の主婦がある秋の夕食後、近くのスーパーでさんまのすり身を購入。すぐに帰宅し冷蔵保存すればよかったのですが、10時過ぎに帰宅し冷蔵保存。翌日の夕食時につみれ揚げに調理して家族4人で

食事したところ、4人とも唇や顔面に異常が出たため、喫食を中止したので大事に至りませんでした。

しかし、翌日、主婦が調理中に廃棄せず残しておいたつみれ揚げを食べたところ、症状が重く、近くの開業医さんに駆け込み治療。

さんまという身近な食材でも取り扱いの不適切が、簡単にヒスタミン中毒につながった事例です。事故防止は食材の取り扱いを適切に！

学校給食用パン品質調査会を開催しました

去る10月7日及び14日、当会において標記調査会を開催しました。今回は「食パン」の審査を行い、県内の委託加工工場全ての評価が「優」の判定でした。



当日は、福島県教育委員会、県内栄養教諭等の方々及び日東富士製粉(株)中央研究所職員(製パン技術担当者)等に審査員を務めていただき、パンの審査のほか、製パン技術担当者による講演と福島県パン協同組合理事者を交えた意見交換会も行いました。

(業務課)

クリスマス行事食

クリスマスといえばチキン

～クリスマス行事食にピッタリ!!～

冷凍 かせい照焼きチキン



好き嫌いの少ない照焼き味のチキンです。

もも肉を使用し肉質が軟らかく非常に食べ応えのある商品です!

食品コード: 311120(40g), 311122(50g)

通年取扱品

40g
x10

50g
x10

モミの木をイメージしたナゲット風のチキン、「モミチキ」です。

クリスマスといえば、クリスマスツリー!!

給食の時間もクリスマスパーティーのように華やかになること間違いなし!!

食品コード: 311154

行事食

※ご注文締切日 11月16日まで

冷凍 モミチキ (モミの木チキン)



さらに...
乳・卵
不使用!!

50g

★クリスマスケーキ★

クリスマスケーキについては、前月号(10月号)にもご案内を掲載しております!

掲載品以外にも通年取扱いのケーキを多数取り揃えておりますので、詳しくは、当会業務課までお問い合わせください。



学校給食週間向け行事食

冷凍 国産 いわしゴマ夜揚げ



40尾入り 11~2月ご使用分限定

国産の丸ごと骨まで食べられる小型サイズの「いわし」を、生姜の風味豊かな調味液に漬込み、衣にたっぷりのゴマを付け、ゴマの風味豊かなフライに仕上げました。ゴマは皮剥きのものを使用し、いわしとの食感のバランスをとり、軽い口あたりの商品に仕上げました。

食品コード: 310156 通年取扱品

ノロウイルスの飛沫核感染

食品安全衛生管理室

汚染食品や手を介した経口感染がノロウイルスの主な感染経路ですが、嘔吐の際に発生するエアロゾル(飛沫核)吸入も重要な感染経路の一つです。代替ウイルス添加の擬似嘔吐物を飛散させた実験によれば、ウイルス量が少ない、低粘度の嘔吐物が弱い力で吐き出された場合、0.000072%、大量のウイルスを含む、高粘度の嘔吐物が勢いよく排出された場合、0.027%がエアロゾル化するという結果でした。パーセント表示だと今ひとつ実感がわかないかもしれませんが、嘔吐物1mLにはノロウイルスが100万個以上含まれていることから、たとえば50mLの嘔吐物中のノロウイルスのうち空中に浮遊する数は、最小で1,000,000/mL×50mL×0.000072÷100=36、最大で13,500以上になります。わずかに18個で感染が成立することを考えると、嘔吐物周辺の空間がいかに危険であるか容易に想像できると思います。

当会が
取扱う

平成28年度産米

新米のご提供について

これまでどおり徹底した

「放射性物質の検査」を実施いたします!!

- ① 県の玄米全量全袋検査
- ② JAパールライン福島(株)での玄米検査
- ③ 本年4月から行っている 精米の全量全袋検査
- ④ 当会の精米検査

学校給食用米
では当会取扱
いの精米だけ
です!!

そのほか

専門機関での玄米・精米の検定を受検し、この4月に新設したJAパールライン福島(株)の高性能選別機・精米機で加工した良質な米を使用

※これら放射性物質検査を行うため、新米の提供開始は12月分からとさせていただきます。

※新米価格については、11月下旬にお知らせします。

(業務課)

お知らせ

主食検査の結果

平成28年度の主食を提供している当会の委託加工事業者が製造したパン(45工場分)、米飯(35工場分)、ソフトめん及び中華めん(各18工場分)について、①「細菌検査」(116検体)及び②「放射性物質検査」(116検体)を実施しました。

その結果、

- ①細菌検査 については、
 - 全ての検体の「一般生菌数」が衛生規範の基準値内
 - 「大腸菌群」「大腸菌」「黄色ブドウ球菌」が陰性
- ②放射性物質検査 については、全検体が検出下限値以下 でした。



今後とも、安全・安心でおいしい主食を提供してまいります!

(食品安全衛生管理室)

12月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
6(火)	“冷凍国産かじきカツ”を活用した	県学校給食会	福島市
13(火)	食育推進事業		
16(金)	第6回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会

編集後記

11月に入り、クリスマスや給食週間に向けた献立をすでに検討されていると思いますが、当会でも先にご案内のとおり、様々な食品をご用意いたしております。サンプルのご用命、お問い合わせ等お待ちしております!また、12月からの新米の提供、県産食品の開発も更に進めてまいりますので、どうぞご期待ください!!
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。

(業務課長 齋藤 保)



※給食会で取扱う精米は、本年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。