



[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

会長年頭あいさつ

公益財団法人福島県学校給食会 会長 佐藤 俊市郎



新年明けましておめでとうございます。

昨年は、当学校給食会の諸事業、運営に対しまして、多くの学校給食関係の皆様大変ご理解とご支援を賜りましたこと、心から感謝と御礼を申し上げます。

中でも特に、食育推進事業の一つとして取り組みました県立いわき海星高等学校の生徒の皆さんによる「かじきカツ事業」の出前授業については、大変好評を博するとともに、「かじきカツ」も沢山ご利用いただきましてありがとうございました。

さて、今年も福島県の子どもたちの健やかな成長に寄与するため、安全で安心な学校給食用食品の安定的な提供を第一とし、学校給食の普及・充実、食育の推進及び衛生管理体制の強化支援等、様々な事業を引き続き行ってまいります。

当会役職員が一丸となって、学校給食の一層の発展に向け全力で取り組んでまいりますので、今後とも、皆様からの変わらぬご指導、ご鞭撻を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

児童の作文 コーナー

「湊小の給食」 会津若松市立湊小学校5年 加藤 凜桃君



湊小の給食
会津若松市立湊小学校五年 加藤 凜桃

私は学校の給食の時間が大好きです。給食はよいところがたくさんあるからです。給食の前はまず一つ目は、給食はおいしい。給食の前には四時間の学習があります。学習の頭を使った後に給食を食べるのは最高です。しかも、給食には自分達で育てた野菜や、ほうむいイチゴ四季の里さんにもらった新鮮な野菜が使われています。私か気に入っているメニューはヤーコンのきんぴら、さんまのかはやく、肉じゃが、スイートポテトタルトです。

二つ目は、食に関する知識を得ることから始まります。食事のルールや食べ物のお働きを知ることから始まります。栄養教諭の眞理先生が考えたこと、だてを三人の調理人さんか一生けんめい作りました。給食、動物・植物の命に対して感謝して食やるといふことを教えて頂きました。また、はしりの使い方、食事のルールをしっかりと教えてもらいます。クイズなど食べ物のお働きなどを楽しく教えて頂くことになりました。給食はよいところがたくさんあります。これからはおいしい給食を感謝して食べたいです。

※給食会で取扱う精米は、平成28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。

県内ALTの食に関する紹介

世界の給食事情
6回連載の2

連載第2弾!!今回は、**南会津町教育委員会 外国語指導助手 スティーブン・カワート先生**の登場です!今回からは質問形式として、ALTの方にご回答いただいた内容を掲載いたします。興味深いお話もありますので、是非、ご覧ください!



母国での学校給食についての質問

■母国の学校給食はどんな給食でしたか。

私の母国アメリカでは、お昼は学校のカフェテリアで給食を食べるか家から持ってきたランチを食べてました。ピザ、ポテトフライ、ハンバーガー、チキンナゲット、サラダなど学校給食のメニューは色々ありました。そして生徒は、給食を食べる日だけ、その日の給食代として約3ドル(300円)を払い、皆とカフェテリアの中で食べました。全校生が一緒にお昼をカフェテリアで食べるのは無理なので学年によって食べる時間が違いました。

■母国に住んでいたころの家庭料理はどんな料理で、どんな食材を使っていましたか。1つか2つ教えてください。

アメリカの家庭料理は色々ありました。例えばポークチョップス(豚

肉のステーキ)、ジャガイモ、ミートローフ(挽肉のローフ焼き)、ホットドッグ、ハンバーガーなどでした。私の大好物はビーフナチョスと自家製ラザニアでした。

■母国のお進めの料理はありますか。

私が思う一番人気の食材は挽肉です。ハンバーガー、ミートローフ、パスタ、スロッピージョーなどに使われています。アメリカに行ったらオススメできるのはチーズバーガーとホットドッグです。

■母国の学校給食での印象に残る思い出はありますか。

アメリカでの印象に残る思い出は、学校給食があまり美味しくなかったことです。野菜や果物が少なく、ほぼチーズバーガー、チキンサンド、ポテトフライを食べていました。

■母国での行事(新年、クリスマス、ハロウィンなど)の時の給食は、何か特徴がありましたか。

11月24日のサンクスギビング(感謝祭)にはターキー(七面鳥)、マッシュポテトなどサンクスギビングの料理が出ました。それ以外、学校給食の内容はほぼ変わりませんでした。正月、クリスマスの時には学校がありませんでした。ハロウィーンの日も給食は変わりませんでした。

■母国の給食で健康を考えた食事の取り方などの指導はありましたか。

私が受けた食育の授業はたったの1時間だけでした。食のバランスのことを学びましたが、小学3年生のころで、それほどためになりませんでした。それ以外、食育の事は学校給食に関連して話されることはなかったです。

日本の学校給食について質問

■日本の学校給食はいかがですか。

私は今日まで、日本の給食を美味しくいただいています。意外だったのは食べ物の量がアメリカの給食より多いことと、生徒がクラスの皆の給食を分けていることです。

■日本で好きな学校給食の献立(料理)は何ですか。

給食で一番気に入った献立はド

ライカレーです。聞いたこともなかったです。そして色々なスープが食べれて嬉しいです。

■日本の食事を使う「ちゃん」や「箸」の印象はどうか。

アメリカでは「箸」を使ったことはありましたが、日本に来てからお箸を使うのが上手になりました。「ちゃん」は思ったより意外と大きかったです。

■和食を食べた感想は。

和食はとても美味しいと思います。給食を通して、これまで食べることがない色々なものが食べれて嬉しいです。外食する時も新しい食べ物に挑戦しています。日本で知った一番好きな食べ物はソースカツと蕎麦です。でもまた納豆は苦手です。

給食を通して和食のことをもっと知ってみたいです。



食育推進支援員になって
 公益財団法人福島県学校給食会
 食育推進支援員 大友 静 枝

食育推進支援員の活動として、6月の「食育推進全国大会」と9月のいたふく2016「おいしいふくしま いただきますフェスティバル!」での、学校給食会ブース「食育コーナー」でお手伝いしました。来場された親子連れや多くの方々に「安全でおいしい福島のお米や給食食材の紹介」や「食べ物クイ

ズ」などを行い、楽しみながら食と健康についての関心を高める取り組みを行いました。

今、地域住民の健康状況に目を向けると、生活習慣病に不安な方の多い事に気づきます。

成人においても健康と食生活の関係についての意識を高め、健全な食生活の習慣化が必須だと感じています。学校での食育の職を離れ、改めて、子どもたちの健やかな成長のためには、食育の推進は重要だと再認識しています。

これからも、微力ですが皆様方の活動の一助になればと思っています。どうぞ、お声かけください。

平成29年度の 食品情報

2回連載の1

今年度は、全国的な天候不順や9年ぶりに台風が北海道に上陸し、農産物に甚大な被害をもたらす等、食材を取り巻く環境は厳しさを増している状況です。当会においても安定的に食品を供給するため、産地等から情報を収集しております。今月号から2回連載で食品情報をお知らせいたしますので、ご参考にしてください。(業務課)

● 学校給食用小麦粉 (パン・めん)

学校給食用小麦粉は、輸入小麦粉を使用しておりますが、価格については、政府が決定する「政府売渡価格」が関係しております。この売渡価格は、世界的な在庫量見込み等を受けての国際相場及び為替変動、原油価格を受けての海上運賃等を反映した買付価格となっております。

製粉メーカーにより在庫量は適正な状況で、価格は下落傾向が続いておりますが、一部、産地の収穫状況から、今後、値を戻す動きも見込まれています。

また、加工賃については、今後、県パン及び生麺協同組合と協議して決定しますが、原材料、加工賃を合わせたパン、めん価格は、今後も現行価格と同水準で推移することが見込まれます。

● 学校給食用米穀

福島県の平成28年産米の作柄作況指数は、「102」の「やや良」となりました。当会では12月需要分から新米に切替えましたが、米価は、県内で飼料用米などへの転作が進み、需給バランスの改善により主食用米の需給が引き締まるとの見方から、27年産米に比べ引き上げられ、底値となった26年産米以前の状況に戻りつつあります。

また、委託炊飯加工賃は、今後、県パン協同組合と協議して決定しますが、加工賃と合わせた平成29年4~11月需要分の米飯価格並びに精米価格は、現行価格と同水準、もしくは若干の値上げが見込まれます。

● 農産物

北海道では前述の台風や長雨による日照不足の影響により様々な野菜の収穫量が大幅に減少しております。

「とうもろこし」や「さやいんげん」、「にんじん」等は特に甚大な被害を受け、冷凍加工も大幅な減産となり、品不足や価格の高騰が見込まれます。

また、馬鈴薯、かぼちゃ、たまねぎ、枝豆、ブロッコリーも例年に比べ収穫量は減少しており、価格も上昇傾向にあります。

九州地区も、日照不足や病気の流行により、ほうれん草や里芋の収穫量減少が見込まれます。

● 水産物

気象庁が発表した日本近海海面水温の上昇率は2015年までの100年間で+1.07℃/100年です。

この上昇率は、世界全体や北太平洋全体で平均した海面水温の上昇率(それぞれ+0.52℃/100年、+0.49℃/100年)と比べても大きな数字です。

海面水温の上昇は魚介類や藻類の生態にも大きな影響を与えていると言われています。

直接的な原因が判明していない品目もありますが、今年は鮭やスルメイカ、さんま、昆布、わかめ、もずく等様々な品目で漁獲量が減少しました。品不足、価格の上昇が見込まれます。

食のこゝろ

総務課食育担当



■ ごまめの尾頭付き

関東では田作りのことをごまめといわれています。

田の肥料にたくさん獲れたところから、豊作への願いを込めたお祝いの肴です。五穀豊穡を願い「五万米」の字を当て、ごまめとよぶようになったようです。ごまめは小さくても尾頭付きで“小さくてもがんばって頭(かしら)になりなさい”という意味です。



■ 1日1個のりんごは 医者知らず

1日に1個のりんごを食べると、病気にならず、医者の世話にならない、という意味です。

りんごに含まれている食物繊維のペクチンという物質が腸の調子を整えてくれる作用があるのでこのようにいわれているようです。

もちろん、りんごだけ食べていても健康になれませんので、バランスのよい食事をするのが基本です。



■ 風邪は万病のもと

風邪は、あらゆる病気のもとになるので、たかが風邪くらいと軽くみてはいけないという戒めで、少しでも熱があったり、寒気がしたら早めに体をやすめたほうがよいということのようです。

今の季節、インフルエンザが流行っています。うがい、手洗いなど早めの予防、治療が大切です。



当会の会場貸出事例

当会では、学校給食のほか、県民の豊かな食生活の向上に資することを目的として、本館施設（研修室及び調理室）を無償で県内関係団体等に貸し出しております。その貸出事例を紹介いたします。（総務課）

写真は、去る12月2日に開催された連南生活研究グループ連絡協議会主催の料理講習会風景です。参加者は、福島市、川俣町在住の主婦の皆さんです。



平成28年4月から12月の貸出事例

月日	主催団体等(内容)	月日	主催団体等(内容)
5/20(金)	福島県学校給食研究会共同調理場部会(総会・研修会)	8/21(日)	過去10年間による食育展開の波及効果に関する研究会(研究)
5/26(木)	福島県学校給食研究会(理事会及び総会・研修会)	10/16(日)	福島県教育委員会(ふくしまっ子ごはんコンテスト最終審査)
6/26(日)	過去10年間による食育展開の波及効果に関する研究会(研究)	10/17(月)	福島県牛乳普及協会(牛乳・乳製品利用料理コンクール)
7/24(日)	過去10年間による食育展開の波及効果に関する研究会(研究)	11/18(金)	福島県学校給食研究会共同調理場部会(研修会)
7/26(火)	福島県学校給食研究会安達支部(調理実技研修会)	11/19(土)	全国栄養教諭・学校栄養職員協議会福島県支部(自主研修会)
8/3(水)	福島県農林水産部農産物流通課(ふくしまふるさとメニューコンテスト二次審査)	12/2(金)	連南生活研究グループ連絡協議会(牛乳・乳製品利用料理講習会)
8/17(水)	福島県学校給食研究会栄養士部会県北方部会(研修会・調理実習)	12/23(金)	過去10年間による食育展開の波及効果に関する研究会(研究)

※当会施設（研修室、調理室）の貸出しを希望される場合は、主催団体及び代表者名、行事名、開催日時、目的、参加人数、貸出希望施設等を任意様式に記入の上、当会総務課（電話024-567-4711 FAX 024-567-4451）まで、お申し込みください。なお、日程等を調整させていただく場合がございますのでご了承願います。



ひな祭り・卒業行事食

祝大福



1個20gのかわいい紅白の粒あん大福を、春をイメージした和紙で包装しました。卒業・入学や祝い事の行事にご利用ください。

食品コード：315212

受付締切：3月分は平成29年2月10日(金)

4月分は平成29年3月22日(水)

行事食

20g×2個入り

ひなあられ



彩り鮮やかで、ほどよい甘さの「ひなあられ」です（豆類は入っておりません）。包装もかわいいデザインとなっております。

食品コード：124030

受付締切：平成29年1月17日(火)

行事食

10g

お好みのデザインで どうぞ!!



オリジナルデザイン（子どもたちが描いたイラストもOK!）を包装和紙にプリントできます。なお、定形デザイン18種類もございます。原料の海苔は国産を使用しています。

(リードタイム：「定形デザイン」は3週間、オリジナルデザインは1ヶ月)

和紙焼手巻海苔

1/4カット

食品コード：109063

通年取扱品

4枚入り

和紙味付海苔

無添加1/10カット

食品コード：109064

通年取扱品

4枚入り

定形
デザイン

お知らせ

日本食品標準成分表2015年版（七訂）への対応について

当会では来年度から、一般食品価格表等の栄養成分値を七訂版（平成27年12月公表）の数値にて表記する予定です!!（現在、取引先各社と鋭意、最後の調整をしておりますが、作業の都合上、一部の食品が、五訂増補の数値表記対応となる場合もございますのでご了承願います。）

なお、一般食品価格表は、当会ホームページ（関係者専用ページ：アクセスには、IDとパスワード入力が必要です。ご不明の場合は、当会総務課までご連絡願います。）に掲載しておりますので、是非ご活用ください！（業務課）

2月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
9(木)	第2回学校給食用食品委員会	県学校給食会	県学校給食会
15(水)	“冷凍県産かじきカツ”を活用した食育授業	県学校給食会	会津若松市
17(金)	第8回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
下旬	委託加工事業者選定委員会	県学校給食会	県学校給食会

編集後記



新年あけましておめでとうございます。昨年は、当会に対しまして、多くの学校給食関係の皆様にご理解とご支援を賜り、心から感謝と御礼を申し上げます。

今年も役員一丸となり、安全・安心な学校給食用食品の提供に努めてまいります。

この季節は、特にノロウィルスが心配されます。健康に十分注意していただき、良い一年になることをお祈りいたします。

また、2、3、4月と行事食等多種ご用意させていただきますので、今後ともよろしく願いいたします。（業務課 阿部 浩樹）

※給食会で取扱う精米は、平成28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。