



[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

平成28年度

「ふくしまっ子ごはんコンテスト」 入賞おめでとう!!



岩井呼春さん
(喜多方市立松山小6年)



会田安那さん
(いわき市立大野中3年)

去る1月6日(金)、福島市(杉妻会館)において、福島県教育委員会主催(当会共催)による標記コンテストの表彰式が開催されました。

式には、入賞者(小学校下学年の部10名、小学校上学年の部9名、中学校の部9名、計28名)のほか保護者の方々も多数出席され、鈴木淳一県教育長のあいさつの後、小学生の入賞者には鈴木県教育長より、また、中学生の入賞者には当会の佐藤俊市郎会長より、賞状が授与されました。

この後、入賞者を代表し、最優秀賞を受賞した岩井呼春さん(喜多方市立松山小6年)と会田安那さん(いわき市立大野中3年)が作品献立の特徴、創作時の思い出や感想などを発表しました。

今回のコンテストは、県内の小中学校328校から昨年度を大きく上回る11,418点もの応募をいただきました。ありがとうございました。

当会では、応募者全員に参加賞としてクリアファイルを進呈するとともに、昨年度に引き続き入賞作品を作品集にまとめ、県内の全ての小中学校、各市町村教育委員会等、関係機関に配布しておりますので、是非、ご覧ください。(総務課)

児童の作文コーナー

第四回「心に残る給食」作文コンクール入選作品

(主催) (公社)日本給食サービス協会

福島県郡山市立朝日が丘小学校 五年 遠藤 葉菜

先日の給食には、カジキのフライが出ました。このカジキは、ただのカジキではありません。私に給食への感謝の気持ちを教えてくれた、特別なカジキです。その日の学活の時間、いわき海星高校の人たちが学校に来て、カジキ漁についての話をしてくれました。この高校生の人たちは、日本から遠くはなれた外国の海で、数ヶ月にわたってたくさんのカジキをつとめてきたそうです。私にとって、漁についての話は初めてで、おどろくことがたくさんありました。特におどろいたことは、船での仕事は大変なことだそうです。波が荒れて、船よいをしたり、転ぶくする危険もあったりで、まさに命がけの仕事です。でも、そういつた大変な思いをすることで、魚がたくさんつれた時の喜びは大きいそうです。

私はこの話を聞くまで、普段自分が食べている給食の材料が、どのようにして自分の口に入るのかを、深く考えたことはありませんでした。魚についても、ただ「この魚はおいしい。」とか、「この魚は骨を取るのがめんどくさい。」と生かすに過ぎないが、などのことしか、考えたことがありません。でも、高校生の人たちの話を聞いたら、私が食べたカジキが教室の机の上に届くまで、たくさんの方が苦労しているんだなあと思いました。

この日の出来事をきっかけに、私は給食のありがたさを考えるようになりました。給食には、たくさんの方が関わっています。栄養士さんや調理員さんは、私たちの健康を考えて、栄養のバランスがとれた献立を計画してくれたり、旬の食材や季節の行事を取り入れたお楽しみごはんなどのメニューを出してくれます。だから私は、いつも給食が楽しみです。

それと同時に、カジキの命のことも考えました。カジキは本当だったら海の中で生きています。それが私たちの給食としてとられたわけだから、私たちの命を守るために、カジキの命をいたいたとも言えると思います。だから、食べる時は、けつしてそまっつにせいに、感謝の気持ちを持って食べるようにしなければいけないと気がきました。

このように、私たちが何気なく食べている給食は、たくさんの方の人の努力と、自然界の命をいただいているものです。だからこれからは、給食に関わっている人や動物に感謝の気持ちを持って、おいしく給食を食べたいと思います。



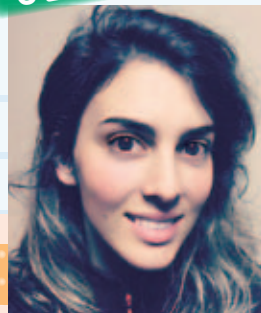
※郡山市立朝日が丘小学校様よりご寄稿いただいた作品です。

※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3

連載第3弾!!今回は、**郡山市教育委員会 外国語指導助手 セレステ・カスティージョ**先生の登場です!先生はアルゼンチンご出身とのことで、今回も大変興味深い内容となっております。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。

アルゼンチンではお家に帰ってお昼を食べるのが一般です。小学生の時私の父がお昼休みに私と母を迎えに来て家で一緒にお昼を食べました。お昼の後私は学校に戻り親も仕事に戻りました。

■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。

一般的なアルゼンチン料理はミラネサとサラダ、パンです。私が生まれ育った地域には昔イタリアから移民してきた人が多く、食文化もイタリア料理に大きく影響されています。その一つがミラネサです。ミラネサは薄い牛肉を使ったビーフカツサンドイッチで、目玉焼きやチーズ、スパイスなどを載せて食べたり

します。サラダにはレタス、トマト、人参、タマネギとオリーブオイル、バルサミコのドレッシングです。

■母国のおすすめの料理はありますか。

一般的なアルゼンチンの食べ物はエンパナダです。見た目は大きい餃子みたいで挽肉と野菜が小麦粉の生地にもまれてオープンで焼くか油で揚げます。外はサクサク中はジュシーです。

アルゼンチンの家庭料理「エンパナダ」



■母国の学校給食での印象に残る思い出はありますか。

学校では給食が無かったので、昼食の思い出は全部家ででした。家族

が家に帰ったら祖母か母が昼食を作ってくれました。昼食後はお昼寝の時間でした。スペイン語ではシエスタと言います。そして授業に戻りました。

時には、金曜日のご褒美として近所の鳥の丸焼きのお店でパスタやラザニア、カネロニをテイクアウトしました。

■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。

アルゼンチンではハロウィーンをそこまで祝いません。クリスマスとお正月は夏休みなので学校にいません。

■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。

学校で食育の授業を受けた覚えはありませんが、親が果物と野菜を食べる大切さを教えてくれました。

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。

給食は毎日美味しくいただいています。タンパク質、炭水化物、ビタミンが豊富な食品を使っていてバランスが良いことが気に入っています。味は抜群で食べると元気が沸いてきます。普通のご飯だけでも美味しいです。



■日本で好きな学校給食の献立(料理)は何ですか。

私の一番お気に入りの献立はカレーライスです。私の学校では色々な野菜が入っていてピリ辛で美味しいです。毎回残さず食べています。

■日本の食事で使う「ちゃん」や「箸」の印象はどうですか。

お箸は使い慣れていましたが、アルゼンチンでは食べ物が残っているお皿を顔に近づけることは礼儀正しくないのです。最初は茶わんを持つことは不自然でしたが今では慣れました。

■和食を食べた感想は。

日本で新しい食べ物を試すことが好きです。一番お気に入りののは懐石料理です。一食で色々食べて一品一品の量が少なく、風味の豊かさや見た目も美しいところが好きです。そして納豆も大好きです。朝食にネギとご飯で食べたり、たまに温泉卵をのせて食べています。

そして日本食のすばらしいことは季節ごとに食材が変わり、旬の食材は、体が元気で健康でいられるように必要とする栄養を持っていることです。

給食会の貸出用食器を活用した テーブルマナー給食

福島市東部学校給食センター
 栄養技師 渡邊あけみ
 栄養技師 半澤紗葵子



当センター初の試みを平成28年9月27日(火)に南向台小学校6年生で実施しました。きっかけは校長先生から声をかけていただいたことです。栄養技師は共にテーブルマナー給食実施未経験でしたが、要望に応え力を尽くしたいとの思いで手探りの中、準備を開始しました。

迎えた当日、多目的ホールにて給食会貸出用食器を使用しての会食です。全席に英語表記のメニュー表を置き、外国語活動との関連付けも図りました。給仕は当センター委託調理をしている(株)メフォスさんにご協力いただきました。揃いの服を着用し、テーブルセッティング、料理の盛り付け等細部に気遣っていただいたことで、通常の給食時間と異なる雰囲気を出し出すことができました。

会食中の児童からはテーブルマナーの一つ

つに緊張している様子が伝わりました。パンに手を伸ばしてもよいのか、ポタージュはどのペースで食べるのか、いんげんは切ってから口に運ぶのか…。「本格的なものを提供する」というセンターの思いが、逆に児童を固くさせてしまったようです。しかし、感想からはテーブルマナーへの理解が深まったことが何え、実施意義があったと感じています。

今回、テーブルマナーの意識付けを図るため実施一週間前にセンターで作成した資料を配付し、当日会食前に10分程事前指導を行いました。会食中の児童の様子から、事前指導は時間をかけるべきだったと反省しています。またメニューに関しては内容をより充実して提供したいとの意見が挙がりました。浮かび上がった反省点を改善し、次回へつなげたいと思います。



平成29年度の 食品情報

2回連載の2

1月号に引き続き食品情報をお知らせいたします。ご参考にしてください。(業務課)

● 農産物

● 馬鈴薯 北海道

加工原料の主産地である十勝地区は台風による畑の浸水や土砂の流失等の被害が甚大で、腐れによる歩留まりの悪化や品質低下等が心配され、収穫量も例年の4~5割減となる見込みです。価格上昇が予想され、加工品への原料供給が厳しいことから、冷凍加工品の欠品や外国産への産地変更等が予想されます。

● 枝豆 北海道

本年は作付面積は若干増でしたが、低温、多雨の影響により生育悪く、一粒莢が多く平年より莢も小さい傾向となりました。台風で収穫できないほ場もあったことから収量は27年の8割ほど、特にむき枝豆は昨年に引き続き数量限定となる見込みです。

● いんげん 北海道

27年の収量不足を受け、28年は作付面積を増加しましたが、6月の日照不足や7月の曇天や降雨により生育遅れや根腐れ等が発生し、収量が大幅に減少しました。数量不足の中、引き合いは強く、価格の高騰や欠品が予想されます。

● どうもろこし 北海道

27年、26年と不作となったため、本年は作付面積を若干増加しました。しかし、6月中旬から降雨が続き、低温や日照不足のため、平年より生育が遅れました。このことにより生育にバラツキが見られ、実も十分についていない状況でした。

また、台風による大雨の影響で工場が浸水し稼働が止まったところもあり、収量は前年の4割程度となりました。冷凍の粒コーン等は価格の上昇や欠品が予想されます。

● 小松菜 九州

秋作は9月上旬より播種(種まき)を開始しましたが、度重なる台風の影響で生育遅れや痛み、病気等が発生し、収穫遅れや収量減が予想されます。また、ほうれん草の不作を受け、代替えとして小松菜の使用が増加していることから、在庫状況に注意しております。当会の冷凍小松菜については価格の変動はないものと思われま

● 里いも 九州

ここ数年不作傾向にあるため、不作を警戒した業者が早い段階から原料確保に動き、27年以上に価格が高騰しました。数量も潤沢ではない状況で、端境期には欠品の可能性もあります。

当会では、28年12月から県産の里いも(皮むき乱切り)の取扱いを開始しております。初回となる今回は製品約2トンの生産となり数量限定のご案内(12月分請求書にチラシを同封)となりましたが、今後は安定生産を行ってまいりますので、是非、ご活用ください。

● 水産物

● ほたて 青森県

産地としては、青森県の陸奥湾、北海道のオホーツクと噴火湾等が主力です。青森県は27年に引き続き約10万トンを超える豊漁(例年7~8万トン)でしたが、北海道のオホーツク約18万トン(例年30万トン)、噴火湾約5万トン(例年8万トン)と大幅に不漁となりました。数年前から輸出入の増加と不漁により価格が高騰していますが、引き続き高値推移となる見込みです。

● むきえび 外国

ベトナム・ミャンマー・インド等主要な小型天然むきえび産地では、安定した水揚げとなりました。現地工場での人手不足から人件費の高騰が見られますが、国内の消費減や諸外国の買い付け意欲が弱いことから、価格の変動はないものと思われま

● さんま 国産

27年の漁獲量は、年間11.2万トンでした。これは史上最低の漁獲量ですが、本年の漁獲量も12月までで11万トン程度と昨年に引き続いての不漁となりました。要因は様々ありますが、さんまは台湾や中国で人気となっており、日本に近づく前に大量に外国船によって漁獲されていることは不漁の要因の一つと考えられます。引き続き高値推移と思われま

● 昆布 北海道

北海道産の昆布は、数年前まで例年2.3万トン程度の収量がありましたが、毎年収量が減少しており、昨年は1.66万トン、本年は1.5万トン程度と見込まれております。価格の上昇が予想されま

患者報告が年々増加している E 型肝炎

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 佐藤 哲哉

近年の最も気を付けたい食中毒はノロウィルスですが、E型肝炎も注意が必要です。

平成23年の61人が翌年には倍の121人、27年は212人、28年末には400人に達するかの勢いでした。症状が出るまでの潜伏期間が平均6週間と長いため、原因食品が特定されにくいですが、豚やイノシンなどの肉やレバーを生や生焼けで食べたためと推定されます。牛の肝からO-157が検出されたことから牛のレバーを生食用として販売提供することが禁止されました。牛がダメな

らと豚のレバーを食べる人が出てきたので、厚労省では27年に豚の生レバーや生肉を飲食店で提供することも禁止しました。しかし、患者数は減らないようです。

学校給食では生肉提供はないので安全ですが、家族で外食する際の注意として啓発を願っています。妊婦や高齢者は感染発症した場合に劇症化する率が高く、死亡することもあります。専用のトングを使い、肉や内臓は中心部まで十分加熱することが大切です。

春・祝い行事食

冷凍 桜もち



カセイの桜餅は、道明寺粉タイプにして、もち米の食感を生かした、こしあんタイプの商品です。甘みをおさえ、さっぱりとした味に仕上げましたので、桜葉の香りを楽しみながらお召上がり頂けます。

食品コード：315221

受付締切：

平成29年2月17日

行事食

45g

ミニサイズ（1粒1g）はんぺんです。紅白の食べやすいサイズのはんぺんが、お祝いの行事食に彩りを加え、華やかさを演出します。

食品コード：310810

通年取扱品

1kg

冷凍 紅白あられはんぺん



大人気にて追加販売決定!!!

さらに2万個限定で特別価格にてお届け!!!!

冷凍 えびしんじょ京包み



えびたっぷりのシューマイを玉子焼で包みこみました。見た目も鮮やか! えびプリプリ! どんな献立にも!!

食品コード：312150

通年取扱品

40g

3月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
8(水)	第2回理事会	県学校給食会	県学校給食会
28(火)	臨時評議員会	県学校給食会	県学校給食会

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

当会では平成29年度版から、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、最終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ください。)

なお、一般食品価格表は、当会ホームページに掲載しておりますので、是非ご活用ください!

お知らせ

基本食品需要量申請書様式等の掲載について

当会では、これまでご使用いただいております「基本食品需要量申請書各様式(米穀・精麦、小麦粉、脱脂粉乳)」、「一般食品発注書様式」を新たに当会ホームページの関係者専用ページに掲載しダウンロードができるようにしましたので、是非ご活用ください!

※需要量申請書用紙は、これまでどおり関係学校等分について、冊子での配布も継続いたします。

当会ホームページの関係者専用ページ: 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、総務課までご連絡願います。(業務課)

編集後記



今年度も残すところあと僅かになりました。当会におきましても、今年度の事業をしっかりと行い、次年度に向けてより一層皆様にご利用いただけるサービスを提供できるよう、気を引き締めてまいり所存です。

ご多忙のところ、ご寄稿いただきました皆様に厚く御礼申し上げます。(業務課主事 川上 寛恭)

※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。