



学校給食会だより



ご覧ください

平成28年度も年度末を迎え、残すところ1ヶ月となりました。
 当会の事業運営に対し、ご支援とご協力をいただきありがとうございました。

県内ALTの食に関する紹介

世界の給食事情
 6回連載の4

連載第4弾!! 今回は、**本宮市教育委員会 外国語指導助手 ジェナ・ウィルソン先生**の登場です!
 先生はカナダご出身で、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。

私が通った学校には学校給食プログラムがありませんでした。

アレルギーが多い生徒や宗教で食べてはいけない食材があり、給食を作るのがとても難しくなるからだと思います。小学校では自分のランチを持っていきました。そして高校ではカフェテリアでピザ、サンドイッチ、サラダ、スパゲティを買うか、自分のランチを食べるか、近くのレストランに行ってお昼を食べました。家が近ければ帰ってお昼を過ごすこともできました。

8歳のころから私は自分のお昼をつくりました。ランチボックスの中はサンドイッチ、フルーツ、グラノーラバーとデザートでした。時々、夕飯の残り物も持っていきましたが学校には電子レンジが二つしかなかったので、温かいお昼を食べるまでにはすごく時間がかかりました。

■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。

伝統的なカナダ料理は何かと聞かれると答えるのがとても難しいです。なぜならカナダでは色々な文化が混ざっているからで

す。私の友達には二世や三世の移住した人たちばかりでした。私の家庭ではローストチキン、ベーコンポテト、蒸し野菜、サラダとデザートでした。私の父は島国トリニダード出身で、よくカレー、ライス、ポテトと野菜を食べました。また、私の主人は中国人系モーリシャンで、彼の家庭料理は野菜炒め、ライス、スープ、揚げ野菜とフルーツでした。

■母国のおすすめの料理はありますか。

ケベックで3月は、メープルシロップを収穫する時期です。この収穫を祝うためにシュガリングオフと言うお祝いがあり、特別な料理を食べます。ハム、ソーセージ、茹でポテト、スクランブルエッグ、コーンブレッド、コールスロー、クレープとドーナッツで全部にメープルシロップをかけて食べます。仕上げにメープルシロップを雪の上にかけて硬いメープルのキャンディーを作って食べます。



私の好きなカナダの食べ物にはベーグルです。モントリオールはベーグルが有名で、ベーグルの生地はハチミツで茹でられ、ゴマを振りかけてオープンで焼きます。半分

に切られたベーグルにクリームチーズ、スモークサーモン、赤タマネギ、トマトとケーパーズを乗せて食べるのが好きです。

■母国の学校給食(昼食)での印象に残る思い出はありますか。

小学校では他の子達とランチを交換するのが普通でした。お昼になるとランチの中身を比べ合い交換交渉していました。高校でのお昼は、好きなところで食べて良かったので、天気の良い日は外の公園で食べたりしました。

■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。

小学校ではクリスマス、ハヌカーとイースターを祝い、生徒はデザートを持ってきて分け合いました。

■母国の学校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。

学校では穀類、乳製品、タンパク質、野菜をバランス良く食べる大切さを学びましたが、日本ほど食育は重要なものと思われていませんでした。逆に親が子どもに正しい食事の仕方を教えるものだと思っています。

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。

日本の給食は美味しく、新鮮でとても健康的。食材の品質と手ごろな価格に驚きました。

■日本で好きな学校給食の献立(料理)は何ですか。

私の好きな日本食はトンカツ、焼き魚とスープです。モントリオールでは魚介類が高くて新鮮ではないので日本に来て美味

しい魚介類が食べられて嬉しいのです。そしてスープで食べたことがない野菜が食べられ気に入りました。

■日本の食事を使う「ちゃん」や「箸」の印象はどうですか。

驚いたのは日本ではご飯をそのまま食べることです。カナダでは全部一つのお皿に盛りつけられてごはん、お肉とサラダは全部混ぜられてしまっています。もう一つ驚いたのはお茶碗を持ち上げて食べることです。

カナダではお皿を持ち上げたら失礼です。お箸はカナダでも普通に使われていますが、違和感あるのはスープをスプーンで飲まないことです。

■和食を食べた感想は。

日本食は見た目も味も良いと思います。地元の旬の食材を使い、思いがこもった料理だと思いますが、もう少し辛い食べ物もあれば良いと思います。

発刊のお知らせ

平成28年度食育に関する調査研究会報告書

ふくしまを“知って！味わう！”学校給食Ⅱ ～ 行事食と食文化の伝承～



当会が設置しています「食育に関する調査研究会」における平成28年度の調査研究報告書がまもなくできあがります。

昨年の～食文化の伝承と地場産物の活用～に引き続き、第二弾として～行事食と食文化の伝承～をテーマとし進めてまいりました。県教育庁健康教育課のご指導をいただき、県内の栄養教諭・学校栄養職員15名を委員として、各地域色豊かな行事食を検証し影がうすくなりがちな食文化を継承するため、学校給食の場でもっと活用し、生きた教材として提供出来るよう検討してまいりました。月毎の行事食、

いわれ、給食時間での指導、放送資料等すぐに活用出来るように、更には、家庭においても見て楽しく興味をもって読んでいただき、すぐに実践できるような報告書になっております。

県内の学校給食実施校、市町村教育委員会、学校給食関係機関に広く配布予定です。

お忙しい中、真摯にお取り組みいただきました委員の皆様、的確なご指導をいただきました講師・指導助言の先生方には心から御礼を申し上げます。（総務課 食育担当）



食育推進支援員 着任者紹介



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 五十嵐 省子

年度末の忙しい時期かと思えます。

今年度食育推進支援員の委嘱を受けたことから、毎月発行される「学校給食だより」に目を通しています。その充実した紙面から皆様の食育推進のための研修やそれぞれの立場での仕事に対するの熱意や児童生徒たちへの健康と成長を願う姿勢を感じています。

学校給食の存在は義務教育での9年間、そして、学校教育の一環であることからライフステージの中で大きな位置を占めています。食育基本法が施行され、食育推進が叫ばれて時間が経っています。しかし、食育の推進に当たっては各方面においても様々な方策がとられていますが、日々の生活の中に定着しているかという難しいことも多々あるようです。それだけに、皆様が思う以上に学校における食育の推進には大きな期待がかかっています。

一人では難しいと思うことも健康に関わる部署との連携は解決への近道になると思います。そのお手伝いできれば幸いかと考えています。

取引事業者紹介

創業63年の岡山の「こんにゃく」メーカーです

株式会社みゆきやフジモト 代表取締役社長 藤本 博雄

弊社は岡山市で「こんにゃく」を作り続けて創業63年になる「こんにゃく」メーカーです。父の時代から二代にわたり、良質の国産こんにゃく原料からおいしい「こんにゃく」を正直に作ることに徹して参りました。この伝統を守りつつ、さらに「見たことも、食べたこともないオリジナリティーのあるユニークなこんにゃく」を目指して新しい「こんにゃく」作りにもチャレンジしております。

現在では、衛生的な製造装置を導入し、お陰さまで地元岡山市を



給食会より

「FC マンナン」 特売のご案内!!

詳細は、2月分請求書（3月上旬送付分）に同封のチラシでご案内します!!
ご期待ください。

はじめ岡山市内の学校給食では長くお世話になっております。この度はご縁がありまして、福島県学校給食会様に「こんにゃく」を納めさせていただくことになりました。低カロリーで食物繊維が多い「こんにゃく」の特長を生かした、衛生的でおいしく新しい「こんにゃく」作りを通して、子どもたちが生き生きと健康な日々が送れるように一杯頑張りますので、今後ともどうかよろしく願いたします。

食のこゝろ

総務課 食育担当



こんにゃく 蒟蒻は体の砂はらい

命は食にあり

人の命は、食べたり飲んだりすることによって保たれるということです。私たちが、生命を保ち元気であるためには、食べものを食べなければなりません。食べ物を食べることにより、体の中に取りこまれ栄養素となり、命を保つことができるのです。バランスのとれた学校給食を感謝していただきましょう。

食わず嫌い

今まで、ほとんど食べたことがないので、その味を知らないのに、その食べものが嫌いだと決めつけて、食べようとしません。子どもたちにとっては苦手な食べものは、食べたことのない目新しいものが多いと思いますが、色々な食べものを繰り返し食べ、少しずつ慣れることによって好きな食べものが増えてきます。食事の多様性が少ないと食品選択の幅が狭くなり食わず嫌いが多くなるといわれています。苦手な食べものにも、一口からチャレンジしてみませんか。

こんにゃくを食べると、体の中のお掃除をしてくれるということです。こんにゃくは食物繊維が多く含まれ、腸内で消化できない食べ物ですが、便秘予防など腸内の状態をよくしてくれる働きや、グルコマンナンという成分は腸内で害のある毒性の物質を少なくし、血糖値の上昇を和らげる働きがあるようです。

県教育委員会では、県庁西庁舎2階渡り廊下にて「学校給食と食育展」と題しパネル展示を行いました。

パネル展 [1月24日(火)~30日(月)]

● 展示内容 「学校給食週間」「ふくしまっ子ごはんコンテスト」「スーパー食育スクール事業」「第11回食育推進全国大会」「いただきます。ふくしまさん」事業 など。



5月・節句の行事食

冷凍 中華ちまき



40g 50g

食品コード：318360(40g)
食品コード：318361(50g)
通年取扱品

東のかしわ餅!!! 西のちまき!!!

国産のもち米100%使用した冷凍中華ちまきです。具材には豚肉、しいたけ、玉ねぎが入った非常に旨みの強い中華ちまきです。
※かしわ餅については、別途チラシにてご案内いたします。

冷凍 若竹信団



40g×
10個入り

食品コード：318332

4、5、6月
限定!!

カットした竹の子に鶏ひき肉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おります。

かつおの季節が到来! ~今年の鰹は一味違う~

新鮮なかつおを食べやすいように生姜醤油で煮つけました!
また、ボイルパックにすることにより調理も簡単な商品です!

冷凍 かつお生善哉



食品コード：310248(40g)
食品コード：310249(50g)

40g×
10食入り

50g×
10食入り

平成29年度主要行事予定

月	日	曜日	行事名	主催	場所
4	25	火	共同調理場新任所長研修会	県学校給食会	県学校給食会
5	31	水	第1回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
	上旬		理事会	県学校給食会	県学校給食会
	8	木	学校給食管理システム操作研修会(1日目)	県学校給食会	県学校給食会
6	15	木	学校給食管理システム操作研修会(2日目)	県学校給食会	県学校給食会
	23	金	第2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		定時評議員会	県学校給食会	県学校給食会
	30	金	第12回食育推進全国大会	内閣府・岡山県	岡山県
	1	土			
7	21	金	学校給食調理員衛生講習会	県学校給食会	県学校給食会
	下旬		栄養教諭・学校栄養職員調理実習講習会	県学校給食会	県学校給食会
	3	木	第58回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会	文部科学省	石川県
	4	金			
8	8	火	県学校給食研究会栄養士部会研修会	県学校給食研究会 栄養士部会	郡山市
	9	水	第1回学校給食用食品委員会	県学校給食会	県学校給食会
	18	金	委託加工事業者衛生研修会	県学校給食会	県学校給食会
	11	月	優良団体・功労者表彰選考委員会	県学校給食会	県学校給食会
	13	水	栄養教諭等衛生講習会	県学校給食会	県学校給食会
	14	木			
9	21	木	第3回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
	22	金	パン品質調査会	県学校給食会	県学校給食会
	29	金			
	6	金	学校給食安全・衛生推進会議	県学校給食会	県学校給食会
	18	水	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
10	26	木	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	金			
	30	月	優良団体・功労者表彰式	県学校給食会	福島市
11	9	木	第68回全国学校給食研究協議大会	文部科学省	鹿児島県
	10	金			
	17	金	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
12	15	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
1	19	金	第7回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
	8	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
2	27	火	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
3	中旬		第2回理事会	県学校給食会	県学校給食会
	下旬		臨時評議員会	県学校給食会	県学校給食会

4月から取扱う新商品が決まりました!!

当会では、2月9日(木)、平成28年度第2回学校給食用食品委員会を開催しました。
今回は、アレルギー対応食品など14品目を提案し、全品目が学校給食用食品として選定されました。
また、「県産さば味噌煮、県産鶏つくね」

など、当会が開発した県産食品等の試食も併せて行い、第3学期からの取り扱いについて確認いたしました。
新規商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)



平成29年度 学校給食用主食加工事業者選定委員会を開催しました!!

平成29年2月22日(水)、当会において「平成29年度学校給食用主食加工事業者選定委員会」を開催いたしました。
本選定委員会は、県及び市町村教育委員会、県内共同調理場所長、県内栄養士、県PTA連合会並びに有識者等、さまざまな方々で構成されており、施設・設備、製造能力、品質管理等について審査を行い、製造加工事業者として

の適格性を確認しています。
今回は、米飯及びパンの製造加工を委託している45事業者とめん(製麺)の製造加工を委託している18事業者が選定されました。
今後も、安全で安心な主食の提供のため、委託加工事業者の衛生管理について一層強化してまいりますので、よろしく願います。(業務課)

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年度から、一般食品価格表等の栄養成分値を七訂版の数値にて表記します!!
なお、一般食品価格表は、当会ホームページにも掲載しておりますので、是非ご利用ください!
(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。)

基本食品需要量申請書様式等の掲載について

当会では、「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」を当会ホームページの関係者専用ページに掲載しましたので、是非ダウンロードの上、ご利用ください!
※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

日増しに暖かくなっておりませんが、皆様いかがお過ごしでしょうか。年度末の忙しい時期になりますが、健康に十分ご注意ください。新年度を迎えられますようご祈念申し上げます。また、私も皆様のお役に立てるよう努めてまいりますので、よろしくお願いいたします。
お忙しい中、ご寄稿いただきました皆様へ心から感謝申し上げます。
(業務課主事 渡辺大翔)



※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。