



学校給食会だより



ご覧ください



平成29年度を迎えるに当たって

公益財団法人福島県学校給食会 会長 佐藤 俊市郎

日頃から、皆様には、当会の事業運営につきまして深いご理解とご支援を賜り厚く御礼を申し上げます。

平成29年3月で東日本大震災と原発事故から6年が経過しました。現在、避難指示区域等の解除が進められ、学校再開に併せ学校給食も再開される中、当会としましては、最大限のご協力とご支援をしてみたいと考えております。

さて、平成29年度、当会では、次のことを重点的に取り組んでまいりたいと考えております。

一つ目は、食品提供事業について、主食等の基本食品及び一般食品を引続き、県内全域に適正な価格で安定的に提供します。

二つ目は、食品安全衛生管理に関する事業について、

食中毒防止対策や委託加工工場における衛生管理の徹底に万全を期すとともに、引き続き放射性物質、細菌、ヒスタミン検査を計画的に実施します。

三つ目は、食育推進等に関する事業について、食育推進支援員や食育に関する調査研究会の活用と充実を図るとともに、関係機関のご指導をいただき地場産物使用食品の開発に積極的に取り組みます。

四つ目は、学校給食の普及充実に関する事業について、学校現場の声を大事にし、「学校給食会だより」等の広報活動を強化するとともに、各種事業をとおり学校給食関係職員の支援と学校給食の円滑な実施に向けたサービスの向上に努めます。

以上の重点的な取組みに既定の事業を含め、当会の事業運営につきまして、今後とも、一層のご理解とご支援を賜りますようお願い申し上げます。

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が完成しました!!

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～

平成18年度から本会が設置しております「食育に関する調査研究会」の平成28年度の調査研究報告書ができあがりました。

昨年に引き続き、第二弾として「行事食と食文化の伝承」をテーマに、改めて福島県内の行事食について聞き取りを進め、いわれや学校給食への献立の工夫、栄養量、さらに給食時間に活用できる指導資料、放送資料等もまとめ、見て、作って、楽しく学べ、すぐに活用できる1冊になっております。

ややもすると食文化の伝承は家庭でも失われつつあり、学校給食での取り組みが期待されています。子どもたちが先人の知恵と、地域の文化や伝統についての理解と関心を高め、また、家庭においても食文化を見直す契機となることを願っております。

現在、県内の学校給食実施校、市町村教育委員会、県内外の学校給食関係機関等に広く配布しているところです。

お忙しい中、真摯にお取り組みいただきました委員の先生方、的確なご助言をいただきました講師、指導助言の先生には心から感謝と御礼を申し上げます。(総務課食育担当)



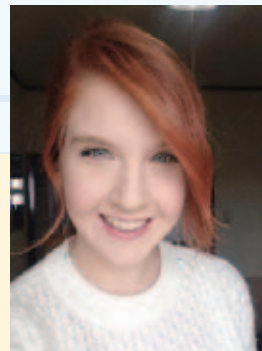
お知らせ
上記報告書は、4月中旬に当会ホームページにアップしますので、ダウンロードしてご活用ください。

※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5

連載第5弾!!今回は、**本宮市教育委員会 外国語指導助手 ジョイ・スティール先生**の登場です!先生はアメリカご出身で、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!



こんにちは!私の名前はジョイ エリザベス スティールです。アメリカのオレゴン州出身で、本宮で二年半ALTとして活躍しています。私の食に対するの経験はとてもユニークです。初めに、アメリカでは大学までずっと家で教育を受けていたので、学校給食の経験はありません。また、私は魚介、オレンジ、ラベンダーなどのアレルギーがあり、日本の給食も食べられません。

母国での食事についての質問

■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。

一般的な家庭料理は、タンパク質を含むチキン、ポーク、ビーフから一つ、また、ライス、パスタ、ジャガイモから一つ、そして、ガーリック人参、豆のバター和え、コーン、カリフラワーとチーズ、ピーマンの野菜炒め、マッシュカボチャなどの野菜から二つという組



み合わせでした。

私の大好物はメキシコ料理のホワイトエンチラダス(写真:下)です。チキンはトルティーヤに播かれて白いマッシュルームソースをかけ、そこにチーズとハラペーニョをのせて、チーズがこんがりとなるまで焼きます。とても美味しいです。



■母国のおすすめの料理はありますか。

私のオススメ料理はエンチラダ



ス、サワードウブレッド(写真:上)とアメリカにある色々なソースです。ランチ、ホースラディッシュ、ホワイトグレイビーなどたくさんのソースがあります。

■母国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。

私は家で食教育を受け、全てバランス良く食べることを学びました。炭水化物は控えめにし、タンパク質と野菜を多めに取ること、果物は最低週に一回、繊維が多く含まれている物を食べること、お水は最低1.5ℓ飲むことを学びました。

日本の食事について質問

■日本で好きな献立(料理)は何ですか。

一番好きなのはトンカツです。豚肉が苦手だった私はヒレカツを食べた瞬間、そのおいしさに大変驚きました。そして鍋も好きです。冬の季節、友達とこたつで鍋を囲む雰囲気がとても心を癒します。

■日本の食事でする「ちゃん」や「箸」の印象はありますか。

箸を使うのは平気ですが、アメリカでは食器を持って食べるのは失礼に当たるので、茶わんを持って食べるのは難しかったです。でも、今では自然に茶わんを持って食べられます。

■和食を食べた感想は。

日本食はとても美味しいです。シンプルで食材一つ一つにこだわって作られているところが素敵です。納豆や梅干しなどの新しい味を経験できて嬉しいです。

退職のご挨拶

振り返って そして、伝えたいこと



福島市北部学校給食センター 栄養教諭 橋本 律子

昭和55年に安達郡の小学校をふりだしに福島、郡山地区を異動し、5つの小学校と2つの給食センターにお世話になりました。

今退職を前に振り返ってみると、安全でおいしい給食づくりをめざした20代、教室訪問による給食指導や委員会活動などを通して子どもたちに食の指導をおこなった30代、特別非常勤講師として食育の授業を行った40代。そして、栄養教諭となつてからは食育推進コーディネーターと連携して食育推進に努めてきました。無我夢中で仕事に取り組んできた様々なことが走馬燈のように思い起こされます。これまでたくさんの方々との出会いがあり、様々なことを教えていただき、支えられてきたおかげで職務を全うすることができたと思っています。

未来を担う子どもたちの心身の健康づくり、望ましい食習慣の形成に奇与できるよう、皆様の更なるご活躍を願っています。長い間ありがとうございました。



二本松市立二本松南小学校 主任栄養技師 佐久間祥子

初任校は、母校でもある小学校の学校給食センターでした。仕事内容を把握しようと野菜の下処理から洗浄まで調理員と一緒に仕事をし、給食管理を覚えようと必死でした。その後、次の学校給食センターへ来て、福島県学校給食会に3年間お世話になりました。当時から学校給食会では、食品の普及活動や栄養職員研修会などを実施し、学校給食と学校栄養職員を支えるためのさまざまな事業が取り組まれていました。

その後、単独校と給食センターで36年間の栄養職員を務めるなか、福島県の栄養職員の皆様に支えていただきながら、福島県学校給食研究会栄養士部会の副部長、全国栄養教諭・学校栄養職員協議会副支部長、支部長を務めさせていただき、3年前の福島県学校給食会設立60周年記念式典において学校給食功労者表彰を受賞することができました。皆様に心から感謝申し上げます。後輩の皆様には、これからの福島を支える「ふくしまっ子」の健康を支える栄養教諭・学校栄養職員として頑張っていたいただきたいと思います。長い間お世話になりました。



会津若松市 会津若松学校給食センター 栄養教諭 松谷 祐子

今振り返ると、いつも頭に浮かぶのは子どもたちの笑顔です。あの笑顔に会いたくてこれまで走り続けてきたように感じます。

初任地の小学校では、「手作りが一番」と粋がって手作り給食に突進していました。子どもや先生方が一緒に走ってくれたので、完走することができました。また、まだ地産地消などと騒がれる前、地元食材を給食に使いたくて駆け回った時、「割に合わない」と取り合ってもらえなかったこともありましたが、安全安心な食材を子どもたちに食べさせたいという生産者に巡り会い、地産地消の第一歩を踏むことができました。

そして、非常勤講師や栄養教諭制度が始まり、食育の大切さが大きく注目されてきた時には、職場の先生方のご指導くださった先輩方に助けられ、食の指導を進めることができました。本当に多くの方々の助けに感謝しています。

子どもたちの健やかな成長と健康を願うのは、私たち栄養教諭・栄養職員の共通の願いです。自信と信念を持って進んでいけば、きっと笑顔あふれる「ふくしまっ子」でいっぱいになるでしょう。

新規県産品等紹介

冷凍 県産さば味噌煮



福島県産 味噌使用

味噌の 絡みが抜群!!!

給食で大人気のさば味噌煮を福島県産のお米と大豆を使用した「味噌」で作りました。「味噌」の甘み、風味豊かな仕上がります。

40g ×10

60g ×10

食品コード:310907(40g×10)

食品コード:310908(60g×10)

通年取扱品

冷凍 県産鶏つくね



Ca強化

福島県産の鶏肉と国産野菜(玉ねぎ・にんじん)を使用した鶏つくねにミネラル豊富なひじきを加え、更にカルシウムも強化しました。

30g

乳・卵不使用のアレルギー対応食品です。

食品コード:318611

通年取扱品

冷凍 彩野菜かまぼこステーキ



給食会 北海道・東北ブロック 共同購入品!!

国内産のたらのすり身に国産野菜(玉ねぎ・とうもろこし・にんじん)を合わせて練りあげた彩り豊かなおさかなステーキです。

60g

乳・卵・小麦不使用のアレルギー対応食品です。

食品コード:318613

通年取扱品



救給カレー 企画販売

当会で備蓄している「救給カレー 150g(1箱40袋入り)」について、**数量限定**、**特別価格での販売(箱単位)**を企画しています。詳細は、本誌5月号でお知らせいたします。防災給食等でご活用ください!! (業務課)

早い者勝ちです!!



歯ごたえバッチリ咀嚼品!!

6月の虫歯予防週間等にご使用ください!

カミカミ昆布



昆布を食べやすいスティック状にしました。程よい固さで噛む力を養い、顎に刺激を与える美味しい昆布です。

5.5g

食品コード：124008
通年取扱品

カミカミタコメンチ



40g 50g

おこのみやき風味の海鮮メンチカツで、噛めば噛むほど旨みが広がります。
※リードタイムは3週間です。

食品コード：310577(40g)・310578(50g)
通年取扱品

乳、卵抜きのアレルギー対応食品です。

黒豆バリッショ



8g

カミカミ大特価!!!!

ミネラル豊富で体に優しい国産がたくちいわし、北海道産の黒大豆を使用しました咀嚼運動に最適な食品です。

食品コード：124045
通年取扱品

春の味覚 京都のたけのこ



京都産 たけのこ水煮 (ホー1)

数量限定!!

特別価格 税抜 1,980円

1kg

通常価格 税抜 2,848円

たけのこのトップブランドといえば「京たけのこ」。生産量で言うと1位福岡県、2位鹿児島県、3位熊本県と九州がダントツですが、いざ味となるとまさきに浮かぶのが京都産です。(公財)京都府学校給食会が開発した、柔らかい食感と香り豊かな風味が特徴の「京たけのこ水煮」を4月より数量限定で販売します。今回は当会の地場産物等価格調整事業を活用し、特別価格にてご提供です。

ぜひ、厳選された旬(春)の味をお召し上がり下さい。(業務課)

食品コード：106154

4・5月の行事予定

月	日(曜日)	行事名	主催	場所
4	7(金)	委託加工事業者連絡会議	県学校給食会	県学校給食会
	14(金)	取引業者連絡会議	県学校給食会	福島市
	25(水)	学校給食共同調理場新任所長等研修会	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

当会業務課からのお願い

GW前後のご使用食品のご発注について

ゴールデンウィーク前後は、食品の製造及び物流が大変混み合い確実な納品がお約束できなくなる場合も想定されますことから、**連休明けの5月12日(金)までのご使用分は、4月14日(金)までのご発注にご協力ください**ますようお願いいたします。

休校時の納品対応について

当会の一般食品価格・栄養成分表(表紙の裏面)でお知らせしております指定配送曜日が、運動会等の学校行事により月曜日等が**振替で休校となる場合には、お早めにご連絡**くださいますようお願いいたします。配送日変更などの調整をさせていただきます。

編集後記



新学期が始まり、期待と希望に満ちた新入生が多く見受けられる新年度が始まりました。今年度も当会の事業運営に対し、一層のご理解とご協力を賜りますようお願いいたします。

当会の「学校給食だより」は、昭和60年9月から毎月発行を始め、今月で380号の発行となります。これまでの県内の学校給食に携わる多くの方々のご協力に感謝申し上げます。

今後も、皆様に役立つ給食情報を提供させていただきますので、面白い、楽しい、美味しい給食、自慢の給食などがございましたら、是非、お知らせくださいますようお願いいたします。

(総務課長 三浦 初男)

※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。