



学校給食会だより

ご覧ください



平成29年度 基本方針

公益財団法人福島県学校給食会は、近年の社会情勢や学校給食を取り巻く環境変化及び学校給食法、食育基本法等学校給食にかかわる基本的法令等の趣旨・目的を踏まえ、東日本大震災と東京電力株式会社福島第一原子力発電所事故から復興途上である福島県の特異性を十分認識しながら、当会の設置目的である学校給食等の普及充実と食育の推進を支援するため、引き続き福島県教育委員会、市町村教育委員会及び関係機関・団体と緊密に連携し、円滑な事業運営に努めてまいります。

また、当会の事業遂行に当たっては、何よりも安全・安心の確保、お客様志向に基づく業務執行の推進に留意し、徹底した経費の節減、事務事業の改廃、合理化を進めながら、役職員一丸となって、適正な法人管理と安定的な財政運営の下、当会の経営理念として次の5つの柱に則り、安全で安心できる学校給食用食品を適正価格で、安定的に県内全域に提供するとともに食育推進に努めてまいります。

経営理念としての5つの柱

- 1 安全で安心できる食品を、県内全域に、適正な価格で、安定的に提供します。
- 2 地域の製造・加工事業者が協力・連携し、顔の見える安心給食を提供します。
- 3 栄養バランスのとれた質の高い食材や献立を研究・開発し、提供します。
- 4 学校栄養教諭等の学校給食に関する研究・研修や教育活動等を支援します。
- 5 学校給食情報の発信や国・県等の事業を受託し学校給食の普及を推進します。

平成29年度 事務局体制

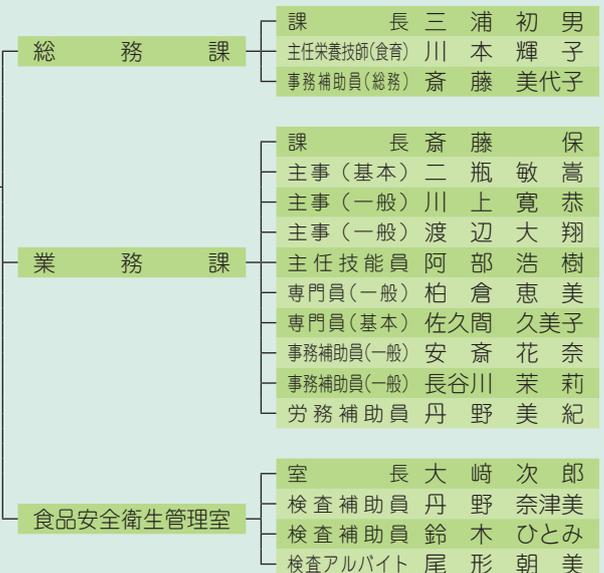
平成29年度は、次の事務局体制で業務を行ってまいります。新年度も、より一層のご支援を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

●公益財団法人福島県学校給食会役職員



●一般食品受注受付窓口担当者一覧

主担当者	担当地区等
川上 寛 恭	福島市立の学校給食センター（西部、北部、南部、東部） いわき市立の全校及び全学校給食共同調理場・田村市 学校給食センター
渡辺 大 翔	郡山市立の学校給食センター（中学校第一及び第二セ ンター）、会津（猪苗代、耶麻）
柏倉 恵 美	県中（郡山市）、会津（会津若松市）、南会津（県立学 校を含む。）
安斎 花 奈	県北、県中（岩瀬、石川、小野、三春）
長谷川 茉 莉	相双（県立学校を含む。）、県南（県立学校を含む。） いわき市内の県立学校



※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。

退職のご挨拶



前 福島市・川俣町学校給食センター 栄養教諭 井間真理子

たくさんの仲間とともに学校給食を通して食育に携わることができ感謝に堪えません。ありがとうございました。最後は福島市・川俣町学校給食センターで、役場や地域の生産者、先生方、保護者の方々の協力で様々な取り組みができました。特に「箸の持ち方」のDVDを作成できたのはとても印象に残る思い出です。学校給食は子どもたちの成長を担うとても大事な食です。感謝の気持ちを、食に関わる方々に少しでも恩返しをすることができたらうれしく思います。

学校給食会 着任者紹介



食品安全衛生管理室長 大崎 次郎

4月1日付けで、食品安全衛生管理室長を拝命しました大崎と申します。

私は、この3月まで福島県の家畜保健衛生所に勤務し、牛乳、肉、卵などの畜産物の製造サイドである家畜の飼養現場において、食の安全・安心の確保を推進してまいりました。

今年になり、「きざみのり」(焼き海苔)を用いた学校給食が原因となった集団食中毒が東京都立川市内と和歌山県御坊市内の小学校などで相次いで発生したことは、皆様の記憶に新しいことと思います。ノロウイルスは「乾燥した環境の中でも長く生存する(50日(4℃))」、「少量のウイルスで感染する(10~100個程度)」、「大規模な食中毒事故に発展する」という特徴があり、今回の事故はこれらの特徴が顕著に現れています。「きざみのり」の加工業者がノロウイルス対策の大原則である「下痢や嘔吐の症状がある場合は、作業に従事しない」を守っていれば防げた事故だと思います。

このような大きな事故の後に当会の食品安全衛生管理という任務を賜り、その職責の重大さに身の引き締まる思いがいたします。甚だ微力ではございますが、当会が提供する食品の安全確保のために、専心努力する所存です。

何卒前任者と変わらず、よろしくご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

食育年間計画に

基づいた食育指導について



1 はじめに

西郷村は食育基本法が施行された平成17年度に食育推進委員会を設置し、村全体で組織的に食育の推進を行っています。食育推進年間計画や食育推進事業計画に基づき、食育推進授業研究会の開催、料理コンクール、親子料理教室等の取り組みを継続して行っています。

西郷村学校給食センターは小学校5校、中学校3校、幼稚園1園に約1,900名の給食を提供しており、連携を図りながら食育や給食指導を進めています。

2 取り組みの実際

1 食育推進事業

- 1 食育推進検討委員会、食育推進担当者会において事業内容の計画等を行っている。
- 2 家族のための「にしごうマクロビお弁当を作ろう」をテーマに料理コンクールを実施している。
- 3 外部講師を迎え地元野菜を使った料理をテーマに親子料理教室を開催している。
- 4 年2回もりもり食べよう週間運動を設け給食摂取量の調査や食べる力の育成を行っている。
- 5 保護者の理解と協力のもと、村一斉に「お弁当の日」を実施している。
- 6 給食センター職員が受配校を訪問し給食の実態把握を行っている。

2 給食の時間や教科・家庭との連携

各学校の食育年間指導計画に基づき自分手帳も活用しながら担任と栄養教諭がTT指導を行っている。また栄養技師・村栄養士・県南保健福祉事務所との連携、学校給食会の食育推進支援制度を活用し村全体で食育を推進している。さらに給食試食会を実施し保護者や地域への給食に関する関心を深めている。

3 おわりに

今年度も給食センター・学校・家庭・地域と連携を図り村全体で食育の推進を継続していきたいと思っております。

西郷村学校給食センター 栄養教諭 田原 智代子



県内ALTの食に関する紹介

連載第6弾!! 最終回の今回は、二本松市教育委員会 外国語指導助手 アビゲイル・ベイリー先生の登場です! 先生はイギリスご出身で、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。

イギリスのハートフォードシャーから参りましたALTのアビゲイル・ベイリーです。二本松市の中学校で毎日給食を食べています。

私はインターナショナルスクールで勉強しました。学校のおかげで色々な国の食事を食べることができました。毎日、学校のカフェテリアで友達と食べました。日替わりランチ、パスタ、サラダと果物から自由に選ぶことができました。私はよくサラダとパスタを選んで食べていました。食事代は、ICカードのようなパスで払いました。毎日3ポンド(400円)ぐらいでした。弁当を持って来る人もいました。

- 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。

イギリスの伝統的な食事は、ローストチキンや、肉、ジャガイモと野菜です。イギリスではよくイタリアの料理も作ります。私の母が作ったローストディナーは、最高だと思います。

- 母国のおすすめの料理はありますか。

イギリスで大人気な料理は、フィッシュアンドチップス(フライドポテトと魚のフライ)です。私のおすすめの料理は、ニンニク、キノコとベーコンのリゾットです。イギリスのローストチキンと野菜も美味しいと思います。

- 母国の学校給食での印象に残る思い出はありますか。

私は、イギリスの食文化が大好きです。美味しい給食を食べながら、他のクラスの友達と話すのは、最高に楽しい時間でした。また、夏は外のピクニックエリアで食べることもできます。外で友達と一緒に食べるのも楽しいです。



ローストディナー

- 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。

毎年、12月に特別な食事をします。クリスマスディナーは、ターキー、野菜(ブロッコリー、にんじん、ポテト)にグレイビーソース(バター、小麦粉、コンソメ、肉汁などが材料)をかけて食べます。



グレイビーソース

- 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。

給食で栄養や食事の取り方の指導はありませんが、理科の授業で、炭水化物やタンパク質、脂肪、ビタミンなどの栄養素の働きについて学習しました。

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。

日本の給食はとても美味しいと思います。生徒と一緒に毎日給食を食べながらコミュニケーションもできてとても嬉しいです。



- 日本で好きな学校給食の献立(料理)は何ですか。

毎日、給食は美味しいと思います。特に、ビーンズカレーと肉じゃがが大好きです。

- 日本の食事を使う「ちゃん」や「箸」の印象はどうか。

高校生の時、日本にホームステイをしていたこともあり、ちゃん

んや箸に抵抗はありませんでした。

- 和食を食べた感想は。

毎日美味しく頂いています。特に毎日温かいスープや味噌汁が出るのが嬉しいです。日本の食事を食べられることが嬉しいです。給食で出たおかずを家で再現するときもあります。給食を作ってくださる方々に感謝しながら美味しく頂いています。



県都市及び県町村教育長協議会総会において 当財団の案内を行いました!!

去る4月11日(火)、当会の佐藤俊市郎会長が福島市で開催された標記の各総会において、当会の平成29年度主要事業等を説明し、理解と協力要請を行いました。

内容は、三つあり、一つ目は、当会の学校給食における役割。二つ目は、当会の食品提供事業によるメリット。三つ目は、当会が行う学校給食人材の育成と市町村の食育活動への支援と取組みについて説明し、当会の売上益は、価格高騰食品の安定提供を図るための提供食品価格調整事業や研修・研究支援・食育教材等の貸出などにより全市町村に還元していることを説明し、理解と協力を求めました。(総務課)



委託事業者及び取引事業者連絡会議 気持ちを新たに団結を深めました!!

去る4月7日(金)、当会において「平成29年度委託加工事業者連絡会議」を開催しました。この会議は、主食加工事業者の各方部・支部代表を対象に、平成29年度の当会事業の説明、衛生管理等について説明し、各組合員と情報を共有し、主食の委託加工をより適正・円滑に進めていくことを目的とした会議であります。

また、4月14日(金)、福島市内において「平成29年度取引事業者連絡会議」(写真)を開催しました。この会議は、当会の一般食品主要取引先18社が出席し、平成29年度事業計画及び衛生管理等について当会から説明を行い、引き続き安全で美味しい食品の提供に一丸となって取り組むため、情報を交換し共通理解を図りました。

今度もより一層、学校給食の発展に邁進してまいります。(業務課)



夏向け食材とデザート!! 7、8、9月ご使用分限定

暑い夏には、デザートだ! 大々大特価祭り

カラフル寒天



寒天の色は人参やマンゴーなどの天然由来の着色料で色付けしています。

カラフルで華やか色合いです。和風だけでなく、洋風デザートにも相性は抜群です!!

1号缶

食品コード: 115053

通年取扱品

冷凍ダイスレモンゼリー



広島県産のレモン果汁を使用し、フレッシュなレモンが口に入れた瞬間から爽やか! さっぱり!

ダイス状にカットされており扱いやすく、フルーツポンチ等に入れていただくとも彩も抜群です!

1kg

食品コード: 315327

通年取扱品

冷凍みかん



3万食
限定!!

熊本県産みかん!!

大人気の冷凍みかんが数量限定特別価格にてご提供いたします!!

食品コード: 311120

通年取扱品

緊急告知 救給カレー企画販売

当会備蓄の「救給カレー 150g(1箱40袋入り)」を

1箱 **5,200円** (1食あたり **130円**) にて (箱単位) 販売します!!

(通常価格は1箱10,800円の商品です!)

数量限定 (7,240食限り)

ですのでお早めにご発注ください!!



●防災教育時(9/13/11ほか)・9/9(救給の日)・11/9(119番の日)・1/17(防災とボランティアの日)等の防災給食実試食体験にピッタリ!!

◎「救給カレー特価130円+学乳50円+デザート」など、通常の給食費1食分で実施可能です!! ◎お問い合わせは当会業務課までお願いします。(業務課)

デザートだけでは夏は乗り切れない!! さっぱり食品のご案内!!

冷凍真あじのしモン醤油煮



40g
x10

50g
x10

丸ごと食べられる真あじを食欲そそる醤油とレモンを追加して、後味さっぱりレモン醤油煮にしました! 一度食べるとクセになる! サンプルも多数用意していますので、ぜひ一度ご試食ください

食品コード: 310063 (40g)・310064 (50g)

通年取扱品

6、7月の行事予定

	日(曜日)	行事名	主催	場所
6	7(水)	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	県学校給食会	県学校給食会
	15(木)	研修会(1回・2回)		
	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
	27(火)	定時評議員会・臨時理事会	県学校給食会	福島市
	30(金)	第12回食育推進全国大会	農林水産省・岡山市 (3月号の主催者も同様です)	岡山市
7	1(土)			

編集後記



4月1日付けの異動により業務課基本食品担当になりました。気持ちを新たに精一杯努めてまいりますのでよろしくお願いいたします。

新年度が始まって1ヶ月が過ぎました。当会では引き続き、県産開発食品を始めとした安全・安心な食品の提供に努めてまいりますのでぜひご活用ください。

今回の給食会だよりの作成にあたり、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。(業務課専門員 佐久間久美子)

※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。