



[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。

E-mail: info@fgk.or.jp

学校給食会だより

ご覧ください



県教育庁健康教育課着任者のご紹介



福島県教育庁健康教育課

主幹 佐々木 理 夫

今年度、健康教育課主幹となりました佐々木理夫と申します。元々は高校の教員で、3月までは高校教育課に勤務しておりました。これまで、給食や食育につ

いては仕事として携わったことはなかったのですが、即戦力となるよう努力を重ねてまいりますので、ご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い致します。

給食についての思い出は、大好きなメニューの時は先を

競っておかわりしたことや、牛乳が苦手で真っ先に鼻をつまんで飲み干していたことなど、40年も前のことですが様々なことがよみがえってきます。毎日食べていた給食の陰では、福島県学校給食会様にお世話になっていたことを今更ながら理解しました。60年を越える永きにわたり、本県児童生徒のために尽力していただいていることに、改めて敬意と感謝の意を表します。

本課の給食や食育に関する業務について、佐藤課長、國分副課長の下、課員全員で力を合わせ、真摯に業務と向き合う所存でありますので、今後ともよろしくお願い致します。



Return 福島

福島県教育庁健康教育課

主事 佐藤 恭 一

4月より健康教育課に配属になりました、佐藤恭一と申します。今年度からよろしくお願いたします。

私は昨年度まで約6年福島を離れ、新潟の大学、大学院において勉学に励んでおりましたが、その中でこれまで私を育ててくれた福島のために働こうと考え、福島へ戻ることを決

意しました。初めての職場でわからないことも多く、先輩に助けていただくことも多いですが、毎日が勉強だと思い、自分のできる範囲からコツコツと励んでいるところです。

私が「学校給食」で思い浮かぶのは、小・中学校時代のことです。当時は、毎日給食をたくさん食べ、人気のあるメニューには「おかわりじゃんけん」に参加するほど学校の給食が好きでした。今度は児童生徒さんに給食を通じ、たくさんの楽しい思い出を作ってもらえるような事業に携われることに、誇りと責任を感じております。一刻も早くみなさんのお役に立てるよう、努力してまいりますので、これからよろしくお願いたします。



全国栄養教諭・学校栄養職員協議会 福島県支部長に就任して

猪苗代町吾妻地区学校給食共同調理場

栄養教諭 高橋 葉子

この協議会は、栄養教諭・学校栄養職員のための全国組織で、成長期の子どもたちの健康増進と食育の推進及び学校給食の充実をめざして活動しています。福島県においても、自主研修会、各方部の研修会や料理講習会、中央で行われる研修会への参加等を実施し、様々な情報交換やスキルアップを目指しています。

私たち栄養士は、一人職種であるため、それぞれの学校で不安や悩みを抱えながら、日々、研鑽を積んでいます。また、栄養

教諭も増員されて、学校教育の様々な教科で、食育の視点を踏まえた教育活動が期待されています。その中で、学校給食の目標を具現化するために、私たち栄養士は給食を通してどの場面で先生方と連携し、指導していくかを検討していく必要があります。より効果的な指導、安全・安心な給食の実施、ねらいを明確にした献立作成等、食育の充実のために各種研修会の発展に努めていきたいと思っております。



※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。

よい歯の学校表彰栄誉賞を受賞して



西郷村立羽太小学校
校長 稲林 敬

県で最高の賞である「栄誉賞」受賞は、大変
光栄であり、学校、保護者、地域も喜びに包ま
れ、子どもたちの大きな自信となりました。受
賞理由として「むし歯のない児童が多いこと：
55%」「むし歯の治療率が高いこと：100%」、
さらに、「歯科指導や歯や口の健康指導、保健
給食委員会の子どもたちによる様々な歯磨き運動」等、継続的、効果
的な実践の積み重ねが評価されたものと思います。これは村当局の年
2回の歯科検診、歯科衛生士による授業、フッ素洗口等の積極的な支援、
家庭での朝晩の歯磨き、バランスのよい食事、積極的な歯の治療等、
健康な歯に対する理解と協力の賜です。

学校給食と歯について、西郷村では、「にしごうマクロビ給食」とい
う特色ある給食を行っています。和食中心の献立で食材にも噛み応え
のあるものを多く使用しています。また、毎日、豆、小魚、するめ等の
「カミカミ食材」が付いており、よく噛んで食べる給食となっています。
毎年、咀嚼力テストを実施し、その効果の経年変化を調べていますが、
年々噛む力が付いている様子が顕著に現れています。

今日の朝も、保健給食委員会による「自分の歯は自分で守ろう」の
楽しい寸劇の発表があり、歯磨きの大切さを訴える取り組みが行われ
ました。こうした子どもたちのがんばりと、多くの方々の支えを力に、
健康の源である歯を守る取り組みを継続していきたいと考えています。

平成29年度

第1回 「食育に関する調査研究会」を 開催しました。(5/31)

当会では、平成18年度より「食育に関する調査研
究会」を発足させ、委員の先生方のご協力をいただ
きながら活動し、集録や報告書としてまとめ各関係
機関に配布し活用していただいております。

平成29年度の研究会テーマは、生きた教材として
食育指導をする実践の場において効果のある「料理
別の学校給食の献立」について進めてまいります。

栄養職員の方々が、苦心して献立を作成し、どん
なに栄養価が満たされ給食のねらいは正確であって
も、おいしくなければ活かすことはできません。

おいしい給食のために、自慢のメニュー、子ども
たちが苦手な食品のアイデアメニュー等の研究に
も取り組んでまいります。

(総務課食育担当)



5回連載の2

学校給食の調理に携わって

須賀川市岩瀬学校給食センター

副主任調理員 佐藤 きみ子



須賀川市岩瀬学
校給食センターは
平成17年の合併に
より岩瀬村学校給
食センターが改名になりました。

センターは昭和63年4月から幼稚園2
園、小学校2校、中学校1校約1,000食
の食数で始まりました。年々生徒数が減
り、今年は500食を割っています。

私は平成5年4月に給食調理員として
採用になり、現在に至っています。当初
は何もわからず見るもの、聞くものすべ
ての事が始めてなので不安でいっぱい
でした。子どもが給食を食べていたので興
味はありました。栄養士の先生や先輩方
の指導のもと、限られた時間に下処理
から調理、配食、配送、回収とあわただ
しい一日の繰り返しです。でも1日たりと

も同じ作業はありません。

残念に思うことがあります。センター
は自校給食とは違い、子どもたちと接す
ることができません。「おいしかったよ」
「おかわりしたよ」とか笑った顔で、直
接声を聞くことができないことです。で
も残菜の量でわかります。今日は「完食
だねえ」と嬉しくなります。後片付けに
も勢がです。

学校給食を作るにあたって常に頭にあ
るのは、異物混入ゼロを目指し衛生管理
の徹底に努め、絶対に出してはいけない
食中毒に注意して作業にあたるというこ
とです。私たちのちょっとした気のゆる
みを取り返しにつかない事故になりかね
ません。絶対に食中毒は出してはならな
いという認識でマニュアルをもう一度見
直し、守り、作業を心がけています。学

校給食の調理は決して一人ではできませ
ん。幸いにも大きな事故はありませんが、
絶対ミスをしたくないというわけではあり
ません。一人ひとりが責任を持っていつも
初心の気持ちを忘れず調理作業にあたっ
ています。誰のミスであろうとみんなで
フォローしながらチームワークで調理作
業に取り組んでいます。

学校給食の調理に携わって感じたこと
は、いつも子どもたちの成長と健康を
願って安全で安心して栄養バランスのと
れた美味しい給食を食べてもらうことが
大事ということを感じました。

これからも子どもたちの笑顔を励み
に、学校給食の調理に携わって、頑張り
たいと思います。

生

産

者

紹

介

学校給食に携わって

5回連載の1

株式会社しらかわ五葉倶楽部
代表取締役社長 谷口 升太



当会取扱いの県産食品について、原料生産者等を巡り、生産現場の生の声をお届けする新連載企画（全5回）の第1弾！！

今回は、平成28年度県産開発食品である「冷凍県産ブロッコリー」を製造する「株式会社しらかわ五葉倶楽部」さんからの寄稿です！

食品安全マネジメントシステム FSSC22000認証を有する㈱しらかわ五葉倶楽部の冷凍ブロッコリーは生産者とともに昨年度から取り組み始めた新しい商品です。

本社工場が所在する白河地方は県産ブロッコリー生産量の多くを占めており、作付面積も200町（東京ドーム43個分に相当！）を誇ると言われ

ています。この地域は那須の火山灰質粘性土（ローム）でブロッコリーの栽培に適しており品質は高く評価されています。しかし、デリケートな野菜のため生産者の苦労も多く、人気野菜でもあるため加工用のブロッコリーは探しても簡単には見つかりませんでした。そこで、おいしい県産ブロッコリーを学校給食に提供したい、地産地消の取り組みをすすめたい、そんな思いを生産者と語り合い検討を重ねてまいりました。

ブロッコリーは収穫と調整に労力がかかります、そこで加工用に品種選定から収穫方法までを工夫し、圃場での収穫効率を図りました。それによって念願の加工用ブロッコリーの調達を可能にすることができました。朝摘みで入荷されたブロッコリーは迅速に手作業でトリミングカットし大型フリーザーで



手作業によるトリミングカット

急速凍結してから保管します。スピーディーに収穫から加工、凍結保管することによって鮮度を維持し、安心安全な商品としてご案内させていただくことができました。

㈱しらかわ五葉倶楽部18名の社員一同は学校給食用に冷凍ブロッコリーを提供させていただけることに心より感謝しております。これからもよろしくお願いします。



しらかわ五葉倶楽部製造の県産品!!

白河市産
冷凍県産
ブロッコリー
1kg

絶賛取扱中!!!

食品コード：306184

白河市産
冷凍県産
いんげん
3cmカット
1kg

9月取扱開始予定!!!

食品コード：306061

中島村産
冷凍県産
乱切り
500g

絶賛取扱中!!!

食品コード：306184

中島村産
冷凍県産
ごぼう乱切り
1kg

11月取扱開始予定!!!

食品コード：306242

給食会より

今回ご紹介した「冷凍県産ブロッコリー」は、県内原料を使用し県内で加工した高品質な製品です。是非、ご利用願います。

なお、サンプルのご用命、お問い合わせは当会業務課までお願いいたします。

皆様からのご注文お待ちしております!!

学校給食管理システム操作研修会を開催いたしました!!

去る6月8日(木)と15日(木)の2日間、県内19名の栄養教諭・学校栄養職員の先生方にご参加をいただき標記の研修会を開催いたしました。



学校給食管理システムは平成14年度から貸出しを開始し、今年で16年目を迎えます。今回の研修では、長くご活用いただいている先生から、今年度初めて管理システムを操作する先生まで、幅広く研修を受けていただきました。基本操作から応用的な操作まで、しっかり受講いただき、質疑応答等、不明な点を確認しながら進めました。皆さん真剣に受講され、日頃の業務に役立つ有意義な研修となったようです。

なお、本システムに関するお問い合わせは、当会業務課(川上・渡辺)までご連絡ください。(業務課)

食品衛生管理アドバイザー及び食育推進支援員を派遣します!!

当会では、平成27年度に食品安全衛生管理室を設置し、食品衛生管理の専門家(獣医師)1名が室長として常勤しているほか、3名の専門家(獣医師等)を食品衛生管理アドバイザーとして委嘱し、委託加工事業者への指導等、食品衛生管理の強化を図っています。

また、平成28年度から県内の栄養教諭等退職者5名を食育推進支援員として委嘱し、当会が行う食育活動や食育事業への助言や提言、市町村や学校等への食育支援を行っております。

市町村における衛生管理及び食育に関する研修会等の講師依頼なども受け付けておりますので、派遣希望がございましたら、当会までご連絡いただきますようお願いいたします。

(総務課・食品安全衛生管理室)

秋・お月見商品・特売品のご案内!!

今年のお月見は
10月4日

冷凍月見だんご
(はつまいも・すあま3個入)



さつまいも
すあま
3個入

一粒10gと小粒で食べやすい甘さ控え目の月見だんごです。秋にピッタリなさつまいも餡と「素甘」(すあま)(27品目アレルギーフリー)をご用意しております。

食品コード: 315210(さつまいも)
315211(すあま3個入)

季節限定 申込締切: 9月7日(木)

本場、種子島産の安納芋をふんだんに使用し、甘く、ねっとりした餡に仕上げました。アレルギーは大豆のみのお月見大福です。

冷凍
お月見大福安納芋カスタード



30g

食品コード: 315261

季節限定

申込締切: 9月7日(木)

空前絶後の大特価!!

パンプキンローール!!
9~12月まで大暴れ!!

国産の野菜をふんだんに使用し、食物繊維、鉄、カルシウムが摂取できる商品に仕上げています。子どもたちに人気の味で整えました。(写真は、製品をカットしておりますが、形状は春巻きのような形をしています。)

冷凍
かぼちゃ春巻き



イエーイ!

食品コード: 318215

通年取扱品

30g

9月~12月
ご使用分限定

お知らせ

平成29年度

学校給食用パン品質調査会を開催いたします。

今年度の学校給食用パン品質調査会は、9月22日(金)と29日(金)に「食パン」を対象として開催します。試料採取校につきましては、関係市町村教育委員会を通じてお知らせいたしますので、ご協力のほどよろしくお願いいたします。(業務課)

平成28年度

食育に関する調査研究会報告書を当会ホームページに掲載

今年3月末、県内の全ての学校給食実施校、関係機関等に配布しております標記報告書を当会ホームページにも掲載しておりますので、ご入用の際にはダウンロードの上、ご活用願います。(総務課)

当会が提供するパン及びめんの食塩相当量について

今年度用として配布させていただいた学校給食用食品使用簿の「パン」、「めん」成分表に記載の「食塩相当量」につきましては、これまで「計算値」での表記でしたが、今年度から「実測値」で記載しておりますので、ご確認のうえご活用ください。(業務課)

当会ホームページ内「関係者専用ページ」のご案内

当会ホームページには、関係者方々にお知らせしたい次の内容を掲載しております。

一般食品

- 一般食品価格・栄養成分表(七訂)(PDF)
 - 専用発注書(PDF)
 - 取扱県産品(エクセル)
 - 月毎の取扱野菜(玉葱・ジャガイモ)の売渡価格
- ※現在、書面での通知はしていません。

基本食品

- 食品使用簿(PDF)
 - 米穀・精麦、小麦粉及び脱脂粉乳需要量申請書(エクセル)
- ※ダウンロードしていただき、申請書の作成ができます。

食品安全衛生管理室

- 月毎の細菌検査結果(PDF)
- ※現在、書面での通知はしていません。

なお、本ページへのアクセスには、ユーザー名(ID)とパスワード(2つは同一文字)が必要です。

平成27年11月6日付け27学給第408号で、学校給食関係の皆様に対しましてお知らせしております。ご不明の場合は、当会総務課までお問い合わせ願います。(総務課)

8月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
3(木)・4(金)	第58回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会(派遣事業)	文部科学省	石川県
7(月)	平成29年度学校給食優良学校等及び学校給食功労者文部科学大臣表彰審査委員会	県教育委員会	県庁西庁舎
8(水)	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(木)	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
21(月)・22(火)	食の安全に関する調理員講習会(派遣事業)	(一社)日本学校調理師会	東京都
22(水)	県学校給食研究会栄養士部会県北方部研修会(会場貸出)	県学校給食研究会栄養士部会県北方部	県学校給食会
23(木)	相馬市学校給食調理員講習会(講師派遣)	相馬市教育委員会	相馬市
29(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	福島市

編集後記



まもなく一学期も終わりをむかえ、暑い夏がやってきます。

今夏も猛暑との予想もあり、暑さが続く食生活では冷たい物ばかり取りすぎてしまい体調を崩しがちになりますので、食生活を見直し体調管理には十分気をつけて、これからの暑い夏を乗りきりましょう。

今後とも引き続き季節にあった食品やお薦め商品などご案内してまいりますので、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に厚く御礼申し上げます。(業務課専門員 柏倉恵美)

※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。