



[編集・発行]

FGK 公益財団法人
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



保護者から見た学校給食

福島県 PTA 連合会母親代表理事 (公益財団法人福島県学校給食会評議員)

菊地 真弓



今年の5月に、福島県 PTA 連合会母親代表理事を拝命しました。どうぞよろしくお願いいたします。学校給食に携わる皆さまには、毎日美味しい給食を子どもたちの為に提供して下さり保護者を代表しましてお礼申し上げます。

さて『学校給食』と聞きますと今でもわくわくした気持ちになり、小・中学校の当時の記憶が思い出されます。自校給食でありましたので給食室から香るお味噌汁の匂いや給食室から見える調理員さんの調理をしている姿がとても懐かしいです。

私にも子供が3人おりまして、長男は高校生になり給食はありません。小・中と食べていた『給食』が学校生活の中で一番の楽しみであり、活力源になっていました。それに栄養バランスが取れた給食を真似てお弁当を作ろうと思っても中々そう簡単にはいきません。そのため息子には今は食べることができない給食のありがたさを私自身も感じております。

『給食』は、子供が学校に通う上での楽しみの一つだけではなく、それ以外にも学校という学ぶ場において給食を通じて教える役割があり、中身としては皆と同じ食事を食べる事で協同心を養う、自分たちのために食事を提供して下さる方への感謝の気持ちを養う、好き嫌いを無くし食べる事ができるといった喜びを学ぶなど、生きていく上で大変大事な教育を担っているのではないかと思います。また身近でも問題になっています貧困のために食べる事が困難な家庭がある中、栄養バランスが取れた食事を毎食、安定して提供される『学校給食』が果たす役割というのは重要であり、必要不可欠なものになってきているのではないかと感じずにはられません。

保護者として今後の『学校給食』に対し、より一層のご尽力を期待し子どもたちの明るい未来のためにお力添えをいただけます様どうぞよろしくお願いいたします。

第12回食育推進全国大会に参加して

白河市立白河第二小学校 栄養教諭 双石 良子

岡山市で6月30日、7月1日に開催された食育推進全国大会に参加させていただきました。「食育は人づくり、みんなでええ「食」を次世代へ～桃太郎のまち岡山から未来へつなげる食と健康～」と題して開催されました。

岡山県といえば、白桃がおいしい、桃太郎ときび団子があるという程度の認識で、新幹線で5時間以上をかけて福島県から参加しました。新幹線では、岡山駅にまもなく到着のため、出口付近で待っていると、目の前に背がスラッとした爽やかなオーラを出されている男性がいらっしゃり、お顔を拝見すると明日の開会式後のシンポジウム講演者でもあり、パネリストでもある、北京オリンピック陸上男子リレーメダリストの朝原宣治さんでした。折角の機会なので、降り際に、ぜひ一緒にお写真を撮るとお願いをしたところ快諾くださり、並んで写真を撮ることができ、幸先の良いスタートとなりました。

食育推進全国大会は、前年の福島県では土日の2日間で行われていたが、今回の大会は金曜日からの開催でした。北京オリンピックメダリストの朝原宣治氏や東京海洋大学名誉博士のさかなクン、料理研究家の土井喜晴氏など有名な講師の方々の講演やセミナー、ステージイベント、約110団体の展示など盛りだくさんの内容でした。

一日目のシンポジウムの中で、特に印象に残った言葉として、「子どもたちの根っこをつくるのが食体験である。」「イベントではなく、知恵として子どもたちに体験させる。」など、改めて日頃からの毎日の基本的な食事が大切であるということを確認した大会でした。

最後になりましたが、今回の大会に参加させていただきましたことに感謝申し上げます。ありがとうございました。



※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。

栄養教諭になって



福島市・川俣町学校給食センター
(所属：川俣町立川俣南小学校)

栄養教諭 渡邊 郁子

新採用ということで新たな気持ちで福島市・川俣町学校給食センターに赴任して、3か月が過ぎました。新年度がスタートするまでは、前任の先生が築いてくださった食育を引

き継いでいけるのか不安でしたが、先輩方や職場の方々、受配校の先生方の温かい励ましのおかげで、日々の業務を進めることができました。栄養教諭になって、様々な研修の機会をいただき、どのように食育を推進していくべきか多くのことを学ばせていただきました。

その学びを福島県の子どもたちのために活かしていけるよう、精一杯努力していきたいと思います。



本宮方部学校給食センター
(所属：本宮市立本宮第二中学校)

栄養教諭 関和 裕子

栄養教諭になったから忙しいのか、異動をしたから忙しいのか、よくわからないまま目の前の仕事をこなすことに無我夢中の毎日を過ごしています。自校給食から大規模調理場勤務とな

り、経験したことのないことばかりで不安も大きかったのですが、調理員の皆さんに協力していただき、食育の基本となる安心・安全でおいしい給食作りに励んでいます。当調理場の受配校では、先輩方のすばらしい実績により、食育が活発に行われています。今はただただ、真似をして授業を実施していますが、今後、様々な研修や実践を通して、自分のものとして授業をすることができるよう、精一杯努力していきたいと思います。



郡山市立中学校第二給食センター
(所属：郡山市立片平中学校)

栄養教諭 伊藤 央奈

郡山市立中学校第二給食センターに栄養教諭として着任してから3ヶ月が過ぎました。当センターは、約5,000食を作る大規模であるため、毎日の給食管理で精一杯ですが、職場の方々の

協力のもと日々の業務をなんとかこなせている状況です。

栄養教諭には、食に関する指導の推進、地場産物の活用、健康問題の課題解決などを担う役割がありますが、各受配校の先生方と連携を密にして食育の推進を図れるように働きかけをしていきたいと考えております。学校給食を通して、未来ある子どもたちが、生涯にわたり健康に過ごすことができるよう、微力ですが頑張っています。



須賀川市長沼学校給食センター
(所属：須賀川市立長沼小学校)

栄養教諭 本田 浩子

新規採用となり、新たな立場、新たな気持ちで4月を迎えました。初めての給食センター勤務で戸惑うことも多々ありますが、調理員の方々や所属校の先生方、栄養教諭の先輩方

など周囲に支えられ、日々の業務を行っているところです。また、栄養教諭として様々な研修に出席する機会が増え、児童生徒の健康課題やそれを解決に導く栄養教諭の役割の重要性などを改めて学ぶことで、自らの職責の重さを実感し、身の引き締まる思いです。

力不足を痛感する日々ですが、新しい環境の中で栄養教諭として少しずつ成長できればと思っています。



浅川町学校給食センター
(所属：浅川町立浅川中学校)

栄養教諭 田家 すみえ

栄養教諭として、浅川町学校給食センターに着任いたしました。日々の給食衛生管理や各学校の給食時間を訪問し、実態把握に努めることから始まりましたが、今はまだ、目の前

の仕事に追われる毎日です。栄養教諭となり、多くの研修で勉強をさせていただく機会を通して、どのように食育を推進していくか、改めて考えさせられています。給食センターや各学校、町との連携を密にすることを常に心がけ、「安全・安心・美味しい給食」を通して、食育の推進をして参ります。また、浅川町の子どもたちの健康課題解決と笑顔のために、日々の職務に努めて参りたいと思います。

5回連載の3

学校給食の調理に携わって

矢吹町立善郷小学校勤務（株式会社メフォス所属）

調理員 小磯 スミ子



善郷小学校がある矢吹町は県南地方に位置し、横浜

DeNA ベイスターズ元監督の中畑清さんの出身地でもあります。矢吹町には4つの小学校と一つの中学校があり、5校全てが自校式で給食を作り提供しています。私の働いている善郷小学校は創立37年と、まだ歴史の浅い学校ですが、町内の小学校の中では児童数が最も多く、毎日およそ460食の給食を作っています。

善郷小学校では、毎年1月の全国学校給食週間の期間中に、給食委員会の児童

が中心となり「調理員さんに感謝する会」という行事を催してくれます。子どもたちが私たちへの質問やアンケート、ミニゲームなどを企画し、たくさん感謝の言葉や手作りのプレゼントで私たちを労ってくれます。この会は私たちに調理員としてまた頑張ろうと、たくさん力をもらえる会となっています。

私が学校給食の調理に携わって思うことは、学校給食はおいしく栄養満点であるのはもちろんのことですが、安心安全でなければならないということです。近年ではアレルギーや、一年中発生し得る

食中毒などに気を付ける必要があります。「食は命に関わる」ということを切に感じています。ちょっとした気のゆるみやミスが、事故や食中毒を招く原因になりかねません。だから一人ひとりが責任感を持って作業を行わなければいけないということを実感させられます。私たち調理員は、協力し合い互いのミスや作業をフォローし合って、給食の時間を楽しみに待っていてくれる子どもたちに、一日一日おいしくて安心安全な給食を提供していきたいです。

学校給食メニューを親子で料理

福島県学校給食研究会 会長（福島市立立子山小学校 校長） 今井 不二子

野菜嫌いの子どもが多い中、児童は給食で提供されるサラダが大好き。給食で出されるサラダは、酸味があってさっぱりしておいしい。とりわけ、「リっちゃんサラダ」が人気です。そのため、児童との話題にも「リっちゃんサラダ」がよく出てきます。

そこで、このおいしい「リっちゃんサ



ラダ」と、以前勤務していたいわき市の学校給食で大人気の「ツナごはん」を親子で作れないかと考え、「親子料理教室」として6月26日に実現しました。この「親子料理教室」は、例年、1、2年生の児童と保護者を対象に行われます。内容は、保健師の講話とヘルスマイトによる親子での料理ですが、今年度は全校児童、保護者を対象に「第1回お弁当つくりの日」に実施しました。これを実施するために、2月に福島市といわき市の栄養教諭からレシピをいただき、ヘルスマイトと何回も協議しながら、担当教員と準備してきました。

この「親子料理教室」を終えた今、最



も楽しんで満足したのは校長である私です。低学年児童がマイ包丁を持参し、親子で仲良く会話しながらの料理。調理では、「やりたい」と言って、料理に積極的に関わる子どもたち。そして、普段忙しい保護者が、子どもとの時間をとりゆったりと食事し、おいしく簡単な給食の献立を家庭でも挑戦するという感想。終了後は、ヘルスマイトの皆さんとの反省会で子どもの食育について協議もできました。給食でおいしい「リっちゃんサラダ」を食べた効果は、大きいものでした。

生

産

者

紹

介

学校給食に携わって

5回連載の2

福島さくら農業協同組合たむら地区本部
営農販売課長 菅野 勝理

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連載企画（全5回）の第2弾！！

今回は、平成27年度県産開発食品である「冷凍県産ほうれん草」の原料生産管理を担当する「福島さくら農業協同組合たむら地区本部」さんからの寄稿です！

JA 福島さくらのたむら地区本部管内では平成27年度より県学校給食会との連携により県内産農産物の地産地消の拡大を目的に冷凍加工用ほうれん草を栽培しています。

前年度は、各学校より好評を得ていたにもかかわらず需要に応えるだけの生産量がありませんでしたので、平成29年度は生産者5名で春と秋の年2回で5.5haの面積を栽培し55tの収穫量を計画しています。

現在（平成29年6月時点）は、収

穫時期を迎えてハウレンソウ専用収穫機による刈取りを進め、収穫後は真空予冷庫で冷却をしてその後冷蔵庫で一時保管し、加工工場へと搬入しています。一連の作業の中では収穫から冷蔵までの時間をできるだけ短縮し鮮度を保持することに努めています。

また、消費者でもあります各学校の児童生徒及び保護者の皆様に安心して「県産冷凍加工ほうれん草」を食べていただけるように、収穫前には原料となるハウレンソウ

ウの放射性物質に関する検査を実施し安全が確認されたハウレンソウを収穫しています。

今後は、冷凍加工ほうれん草を安定供給すること、更には県学校給食会との連携により新たな商品作りも目指して、たむら管内で生産される農産物をもっと多くの県内の児童生徒の皆様に食べていただけるように努力してまいりますので、引き続きご支援いただきますようお願い申し上げます。



冷凍県産 ほうれん草



食品コード：306208

1kg袋

3cm
カット

バラ
凍結品

給食会より

提供開始以来、毎年大好評の商品です！！

今年度春作分の収穫が終了し、7月から提供を再開しております。今年度も特別価格にてご提供させていただきますので、ご注文お待ちしております！！

なお、お問い合わせ等は当会業務課（024-567-4711 担当者：川上、渡辺）までお願いいたします。

ハロウィン特集!!

ハロウィンの特集!!
ハロウインの本場はアメリカじゃなくてアイルランド??

豆知識
 ①今では、すっかり日本行事となった「ハロウィン」ですが、起源はケルト人の宗教行事。
 ②アメリカのイメージが強いが、アイルランドから伝わった文化。
 ③ハロウィンといえば、「かぼちゃ」。しかし、本場アイルランドでは「かぶ」を使用していた。

冷凍 かぼちゃペースト



ハロウインの伝統料理といえば!?
 本場アイルランドでは「かぼちゃスープ」を飲みます!!
 北海道産のかぼちゃペーストです。スープやデザートなど幅広くご使用できます。

食品コード：306054
 通年取扱品

1kg

北海道産のじゃがいも・かぼちゃ・小麦粉を使用した、北海道では定番のいもちです。汁物やデザートなどにご使用できます。

食品コード：301087
 通年取扱品

冷凍 いもち(かぼちゃ)



1kg

冷凍 ハロウィン・かぼちゃプリン



濃厚なかぼちゃの味わいと、ハロウィンパッケージのかわいらしさが光る一品です。～思わず、かぼちゃのようにニコリ笑顔に～

食品コード：315108
 期間限定品

40g

ご注文締切日は
9月28日(木)まで
 お待ちしております!!

学校給食用食品工場を視察しました!!



第12回食育推進全国大会(岡山県大会)への参加に併せて栄養士の方々とともに、当会取扱商品の「FCマンナン」や「生芋波型こんにゃく」を製造している岡山市内の株式会社みゆきやフジモトを視察しました。

参加した栄養士の方々からは、衛生管理が徹底されており、新しいこんにゃくの開発など材料にこだわり、よい製品作りに対する誇りが感じられた。その姿勢に感動し消費者としても安心いたしましたなどの感想を沢山いただきました。

自信をもってお勧めできる商品ですので、是非ご利用、ご検討願います。

なお、㈱みゆきやフジモトの紹介は、本日より平成29年3月号に掲載しています。(業務課)

岡山発!! みゆきやフジモトの取扱品!!

FCマンナン

絶賛取扱中!!!

800g

食品コード：102021

生芋波型こんにゃく

絶賛取扱中!!!

1kg

食品コード：102009

当会取扱食品の残留農薬及び食品添加物の検査結果について

平成29年度の外部委託検査を次の食品について実施いたしました。何れも不検出又は検出下限値以下でした。

1 残留農薬検査 (10検体)			
品番	商品名(産地又は製造者)	品番	商品名(産地又は製造者)
176	冷凍県産ほうれん草	177	冷凍国産小松菜カット(九州産)
179	冷凍県産ブロッコリー		学校給食パン用小麦粉(阿部製粉㈱)
180	冷凍ブロッコリー(エクアドル産)		学校給食パン用小麦粉(日清製粉㈱)
227	切干大根A(宮崎県産)		学校給食パン用小麦粉(日東富士製粉㈱)
222	冷凍グリーンピース(NZ産)		学校給食麺用小麦粉(阿部製粉㈱)
2 理化学検査(ソルベニン酸)(10検体)			
品番	商品名	品番	商品名
7	低塩のり佃煮アラ!	346	冷凍やさしい海のスライスさつま
9	ごま昆布佃煮	339	冷凍イカボール
10	減塩天然だしのり佃煮	340	冷凍エビボール
81	千切りたくあん	344	冷凍やさしい海の板無し蒲鉾(白)
80	国産福神漬	342	冷凍カニかまフレーク
3 理化学検査(亜硝酸根)(7検体)			
品番	商品名	品番	商品名
375	冷凍無塩せきローズハム	383	冷凍ポークウインナー上級
376	冷凍無塩せきショルダーベーコン	421	冷蔵ピピチースディズニー
379	冷凍スキンレスポークウインナー	420	冷蔵スライスチーズ
381	冷凍ウインナーポークロング		

※「品番」は、本会の平成29年度学校給食用一般食品価格・栄養成分表(七訂)に記載の番号です。
 また、学校給食用小麦粉4品は、パン及びめん用小麦粉です。(食品安全衛生管理室)

9月1日は防災の日!! 防災給食体験にピッタリ!!

救給カレー 150g
 40袋入り1箱

救給根菜汁 150g
 40袋入り1箱

(今年度使用分限定となります。)

- ◎いずれもアレルギー特定原材料等27品目すべて不使用!!、安心してお使いいただけます! また、スプーン付きで温めずにそのまますぐ食べられます!
- ◎防災教育時(9/1、3/11ほか、救給の日(9/9)、119番の日(11/9)、防災とボランティアの日(1/17)等)の防災給食実試体験にピッタリ!!
- ◎長期保管可能食品(賞味期間3年)ですので、ご注文から納品まで約2ヶ月をいただきます。
- ◎お問い合わせは当会業務課までお願いします。(業務課)

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では、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、県教育委員会より関係市町村教育委員会に対しお知らせしておりますので、該当校の皆様にはご協力のほどよろしくお願いします。(業務課)

当会が提供するパン及びめん(食塩相当量)について

今年3月に配布しまし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、今回から「実測値」で表記しておりますので、ご確認の上、ご活用ください。(業務課)

9月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
5(火)	“冷凍県産かじきカツ”を活用した食育授業②	県学校給食会	福島市
11(月)	学校給食優良団体・功労者表彰選考委員会	県学校給食会	県学校給食会
13(水)・14(木)	栄養教諭等衛生講習会	県学校給食会	県学校給食会
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)・29(金)	学校給食用パン品質調査会	県学校給食会	県学校給食会

※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。

編集後記

平成29年度も早いもので、夏休みに入りました。学校給食関係の皆様、互いに暑さには負けないよう、体調管理に気をつけて過ごしましょう。今回の給食会だよりの作成に当たりましては、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。(総務課 事務補助員 斎藤美代子)