



【編集・発行】



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



特別企画

「F」の継承 ~5代目福島丸最後の航海~

福島県立いわき海星高等学校
実習船「福島丸」船長 桑原茂樹

平成10年に5代目練習船福島丸が竣工し、平成29年7月に勇退を迎えました。その福島丸の船体中央には大きく本校のスクールカラーである青色で「F」と書かれていました。その意味は福島(Fukushima)、未来(Future)、前進(Forward)、の頭文字であり、本船のシンボルマークでした。

「F」マークを胸に、約20年間およそ3,500人の生徒を乗せ、地球を約20周分走り続けた一番の出来事は東日本大震災です。震災時福島丸は遠洋実習中で、寄港地ホノルル港から小名浜港向け航海中であり、小名浜入港4日前の出来事でした。幸いにして福島丸に被害はありません

でしたが、本校の被災状況と小名浜港に入港出来ないとの無線連絡を受けた時のショックは未だに忘れられません。

その後神奈川県三崎港に滞在し、震災3日後には飲料水や食料、毛布等の支援物資を積み込み小名浜港に届けました。その時の使命感と変わり果てた街並みを見た脱力感で複雑な心境だったのを思い出します。

しかし、5月には国内外からの沢山の支援を受けて遠洋実習を再開し、翌月には小名浜港にて震災後初のマグロを水揚げする事が出来ました。

今終わりを迎える5代目福島丸ですが、震災後はFukushima、Future、Forwardの3つの「F」を思いながらの航海でした。そして、無事に勇退を迎える事が出来今は安堵しております。

今年11月には6代目福島丸が竣工し、「F」も同じ場所に継承されます。これからもこの思いを忘れず、福島県の水産業、海運業の未来に向けて前進していきます。



★実習船「福島丸」で漁獲したカジキを使用!!

茨城県産 かにきかり



50g

給食会より

提供開始以来、毎年大好評の商品です!!
ご注文お待ちしております!!
また、「かにきカツを活用した食育事業」として海星高の生徒による出張授業も行ってあります。
詳しくは、当会業務課(担当:川上、渡辺)まで!



第58回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会に参加して

福島市立杉妻小学校 主任栄養技師 安齋智代

去る8月3、4日に石川県金沢市で開催された第58回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会に参加させていただきました。

金沢駅を出ると3,019枚ものガラスが使われた「もてなしドーム」と金沢の伝統芸能である加賀宝生の鼓をイメージした「鼓門」の存在感は、伝統と革新が共存し何度見ても圧巻でした。

前日は、給食会さんの取引先である株式会社ピアットの協力工場「金沢フード株式会社」加工工場を視察させていただきました。「手洗い当番」というタイマーをかけての手洗いに始まり、異物混入防止等、徹底した衛生管理が行われていました。

また、大変小回りのきく製造ラインで、加

賀野菜である金時草(きんときそう)を入れた「里芋コロケ」や加賀蓮根、衣に麩を使用した「こだわりコロケ」等の加工品を多く見せていただきました。福島県産野菜の原料を調達することで、加工品の開発や製造も可能とのことで、今後のさらなる地場産物の活用可能性を感じる視察となりました。

大会では、文部科学省説明「学校における食育の推進と栄養教諭の役割」、NHK朝ドラ「まれ」に出演した俳優の石川県観光大使 篠井英介氏より記念講演「ふるさと石川の食の豊かさ」、シンポジウム「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」が行われました。その中で私たちが「チーム学校」の一員として組織的に食育に取り組むためには、



やったことを記録するだけでなく、児童生徒の変容を記録することが大切であること、PDCAサイクルを活用した食育推進のための評価を行っていくことの大切さを実感しました。また、金沢の食文化を学校給食に取り入れ、子どもたちに伝承している様子は大変刺激になりました。

最後に、今回研修の機会を与えていただいた福島県学校給食会様に感謝を申し上げます。大変お世話になりました。

※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



小野町給食センター
(所属：小野町立小野中学校)

栄養教諭 松本 浩枝

「未来ある福島県の子どもたちのために」

「4月1日からは栄養教諭だ！」辞令をいただいた時、何かが大きく変わる気がしました。

そして迎えた4月。1週間、1ヶ月が過ぎ、日々の仕事は大きく変わりませんでした。

ですが、周囲からの信頼感や期待度が以前より増している事、震災後の健康課題解決に向けて、今、栄養教諭に求められていることを痛切に感じており、その期待に応えられるよう日々奮闘中です。



会津若松市会津若松学校給食センター
(所属：会津若松市立第一中学校)

栄養教諭 渡部 由布香

4月より栄養教諭となり会津若松学校給食センターに着任いたしました。久しぶりの大型給食センター配属で、自分に務まるのか心配でしたが、周囲

の皆さんに支えられながら楽しく勤務でき、感謝の毎日を送っています。学校数が多いので、食育指導で回るのも苦労ですが、児童生徒の輝くような笑顔や先生方に励まされながら一歩ずつ歩みを進めています。毎日が一期一会、今できることを自分なりに精一杯務めていきたいと思っています。



会津美里町高田学校給食センター
(所属：会津美里町立高田小学校)

栄養教諭 一条 公江

栄養教諭として、会津美里町高田学校給食センターに赴任して、5か月が経ちました。1学期中は日々の業務をこなすことで精一杯でしたが、先輩方や職場の方々、所属・受配校の先生方の支えのほか、たくさんの子どもたちの笑顔が励みとなっています。

また、栄養教諭研修会においては、食育の重要性を改めて痛感するとともに、教諭としての授業の進め方やコミュニケーションのとり方など、大変深い学びの場を与えていただくことができました。

笑顔あふれる子どもたちの健康のために、安心しておいしい給食づくりを基本とし、地域や学校、家庭と連携しながら食育推進に力を発揮できるよう、努力していきたいと思っています。



川内村立川内小学校 栄養教諭 橋本 麻弓

4月に、栄養教諭として川内小学校に着任しました。新しい職場環境での給食管理、新採用研修や健康課題解決に関する研修会、他校での教育講演会の講話、と目まぐるしい日々でしたが、職場の同僚や先輩方に支えられ、1学期を終えることができました。

栄養教諭として、自校の食育をどのように進めていけばいいのか、まだ手探りの状態ではありますが、目

の前にいる子どもたちが望ましい食習慣を形成できるよう、先生方と連携しながら取り組んでいきたいと思っています。また、栄養教諭は、自校だけでなく、域内の食育推進の役割も担っています。双葉郡内は各自治体によって、学校がおかれている状況や子どもたちを取り巻く生活環境も様々です。現状をしっかりと把握しながら、健康課題解決のために頑張っていきたいと思っています。



いわき市立平北部学校給食共同調理場
(所属：いわき市立平第一小学校)

栄養教諭 猪狩 奈々

栄養教諭として採用され、あっという間に1学期を終えました。栄養教諭として子どもたちのために何ができるのか悩みや戸惑いなどもありますが、先

輩方や職場の方々に支えられ日々の業務にあたってるところです。栄養教諭となって良かったことは、様々な研修で学ぶ機会が多いことです。学んだことを活かし、子どもたちの健康課題解決のために、日々の給食管理を基本として、学校や家庭・地域と連携した食育を推進できるように頑張っていきたいです。



いわき市立常磐学校給食共同調理場
(所属：いわき市立湯本第一中学校)

栄養教諭 志賀 保子

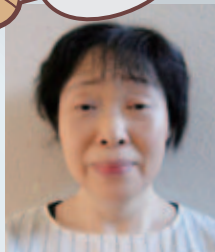
今までに校外研修を2回受講しました。その中で一番心に残っているのは「思考を促す授業づくり」というものです。思考する＝「過去の経験を基にし

て自分にとって新しい情報を生み出すこと」だそうです。説明が多くなりがちな食の指導ですが、こちらの問いかけ次第で、子どもたちの考えが揺さぶられ、結果、思考が促される授業にもなるのだと知りました。このような研修を受けられることに感謝しながら勤務していきたいと思っています。

学校給食の調理に携わって

会津若松市門田地区学校給食センター勤務（株式会社メフォス所属）

主任調理員 永井まゆみ



門田地区学校給食センターは、会津若松市立門田小学校と第五中学校の給食を昭和38年より開始し平成19年から当社に民間委託され、現在2校合わせて約950食の給食を調理員10~12名で提供している親子方式の施設です。市内でも非常に歴史ある昔ながらのワンフロアの厨房で、下処理、洗浄、切裁、調理、午後の洗浄を行っています。午前中はウェットの施設設備を工夫しながらドライ対応で調理し、午後の洗浄作業は、ウェットで行っている、いわゆる半ドライ方式で運用

しています。

私は、学校給食に携わって15年目になり、門田地区学校給食センターは4ヶ所目になります。初めての職場は、新設の小金井地区学校給食センター立ち上げの時でした。右も左もわからない毎日で、栄養士さん、現場主任、同僚と力を合わせながら取り組んできました。よい経験や苦い経験、たくさんの経験を積んだことが糧となり今日に繋がっています。子どもたちや教職員のみなさんから「おいしかったです」「ごちそうさまでした」の声と笑顔をいただき、苦労が報われる思いです。

門田地区学校給食センターの毎日の作業で、安全安心おいしい給食のために守らなければならない事がたくさんあります。これは、どこの施設でも同じだと思います。さらにこの仕事で大事なことは、ひとりでは出来ない事なので、お互い声を出して確認し作り上げていくチームワーク、毎日切磋琢磨して反省点は明日への仕事に活かし安全安心の給食づくりをする意識、作業工



程・タイムスケジュール・作業動線を確認し、調理する献立の理解です。また、配送の方との連携も大切にしています。積み込むもの、アレルギー対応食や保冷剤の準備など落ち度のないよう確認し合います。

最後に、学校給食に携わって思うことは、「初心は絶対忘れない」「仲間を大事にする」「日々が勉強である」ということです。そしてこれからも、子どもたちの成長と健康のために、安全安心でおいしい給食を提供していきたいと思っています。



平成29年度新規事業

“栄養教諭・学校栄養職員調理技術講習会”を開催しました。

7月28日(金)、県内の栄養教諭・学校栄養職員を対象に専門的知識と調理技術をさらに深め、研鑽を図ることを目的に開催いたしました。

今回は、23名の栄養教諭等の方々に参加いただき、株式会社いんべんの業務用企画課長麻生雅志氏を講師に迎え、「かつお節とダシについて」実演、講演をいただきました。参加者は実習のほか、鯉削り器による削り体験、吸い地の飲み比べなどを体験し、ダシ本来のうま味を確認していました。鯉削りの歴史の講義の中で、「鯉節の味わい」と「うま味」は日本人が発見した最大の知恵であるなど、ダシについて様々な説明がありました。

ダシのうま味を生かすことにより薄味でも美味しく、減塩効果にもつながり健康面からも薄味効果は期待できそうです。

参加者からは、「大量調理の場合の時間が短縮できるダシのとおり方など、大変参考になった。」「鯉ダシ汁を使用したコンポートなど、今後の調理に役立たい。」という感想を多くいただきました。（総務課食育担当）



平成29年度

福島県学校給食研究会 栄養士部会研修会が 開催されました！

福島県学校給食研究会栄養士部会会長
(いわき市立小名浜学校給食共同調理場 栄養教諭)
赤津由紀子

8月8日、福島県学校給食研究会栄養士部会の研修会を郡山ユラックス熱海で開催しました。午前中は、福島県の食育事業や学校給食の衛生管理、学校給食会の役割について各講師の先生方からご講話をいただきました。午後には、国立大学法人上越教育大学大学院教授の野口孝則先生より「チームとしての学校における食育の実践」と題してご講演をいただき、学校での食育推進の実践と評価について学びました。また、研究報告では、栄養教諭2名が実践発表を行い、講師の先生から指導助言をいただき学びを深めました。今後の業務に生かせる充実した研修となりました。

県教育長あいさつ
(代理：佐藤晃健康教育課長)



平成29年度

学校給食調理員衛生講習会を開催しました!!



当会では、7月21日(金)、県内の学校給食施設における衛生管理の徹底を図ることを目的として講習会を開催しました。県内各地から59名の

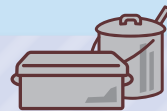
調理従事者が参加し、午前の講義と午後の実習に真剣に取り組まれました。

講義は文部科学省が定める「学校給食調理員の標準的研修プログラム」に基づき実施し、実習は「ATP拭き取り検査」及び「手洗いチェッカーによる検査」を参加者全員で行いました。

講習会終了後の参加者アンケートでは、「テキストがとても解りやすく、自宅で復習したい。」「目に見えない手の汚れが再確認できた。今後は、更に注意を払い手洗いをしたい。」「今回のような講習をこれからも継続して欲しい。」などの感想をいただきました。来年度も多数の参加をお待ちしています。(食品安全衛生管理室)



2学期から取扱う新商品が決まりました!!



当会では、8月9日(水)、平成29年度第1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13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、「県産厚焼き玉子、県産桃チャツネ」など、当会が開発した県産食品等の試食も併せて行い、第2学期からの取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)



秋向け!季節を感じる食品特集!!

10~11月ご使用分限定価格

冷凍きのこ信田



鶏挽き肉に、椎茸、シメジを合わせ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。

食品コード: 318330
通年取扱品

40g x10

安納芋は紫芋とともに種子島の芋を代表する甘藷です。高水分のため、焼くとクリーム状にトロツとした食感になります。本品は収穫後、貯蔵して熟成し甘味が出た状態で焼いています。

食品コード: 302016
通年取扱品

冷凍国産安納焼きいも



50g

秋・冬向け新商品のご案内!

新商品!!

アレルギー物質27品目不使用で、化学調味料も一切使用していない、素材の味を活かしたハヤシルウ。一口で深いコクが口いっぱいに広がり、おいしいハヤシルウに仕上げました。

食品コード: 302016
通年取扱品 27品目不使用

1kg

ハヤシルウ



10月の行事予定

| 日(曜日) | 行事名 | 主催 | 場所 |
|-------------|--------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 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 |
| 14(土)・15(日) | チャレンジふくしま県民運動フェスタ2017 | 福島県 | 県営あづま総合体育館 |
| 15(日) | ふくしまっ子ごはんコンテスト最終審査 | 福島県 | 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 |
| 20(金) | 第32回北海道・東北地区小学校家庭科教育研究大会 | 北海道・東北地区、福島県 福島市立福島第二小学校 | 福島大学附属小学校 福島市立福島第二小学校 |
| 26(木)・27(金) | 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 |
| 30(月) | 学校給食優良団体・功労者・県教育長賞表彰式 | 県学校給食会 | 福島市 |

平成29年度

委託加工事業者衛生研修会を開催しました!

当会では、8月18日(金)、米飯、パン及びめん委託加工工場の衛生管理意識向上並びに品質管理の徹底を図ることを目的として、全委託加工工場代表者等を対象に研修会を開催しました。東京サラヤ株式会社食品衛生サポート部食品衛生インストラクターの板橋園実氏を講師に招き、HACCP*の導入に向けた衛生管理対策などに関する講義を行いました。

※HACCP[食品加工の際に起こりうる危害を予め分析し、危害対応処置を確立して、危害発生を防止しようとする手法]

(業務課)



福島県の郷土食

いか人参開発中!!!

現在、当会では11月販売を目標に「県産いか人参」を開発中です。詳細については、今後別途ご案内いたしますので、ご期待下さい!!

お願い

1 学校給食用の「パン」や「調理用」として使用しているフォンテラ社(ニュージーランド)、の「脱脂粉乳」の取扱いについて、当会ホームページ「食品のご案内」に掲載しております。プリント出力の上、ご確認願います!

2 休校(給食中止)が見込まれる場合、
①主食は、担当の委託加工事業者及び当会へ事前にご連絡をお願いします。
②一般食品は、納品日時等について当会へ事前にご連絡をお願いします。

編集後記



第2学期が始まり、朝晩の気温が涼しくなってきましたが、日中は、まだまだ暑い日が続いておりますので、体調管理には十分注意してお過ごしいただければと思います。

当会では「県産厚焼き玉子」など、新たに開発した県産食品等5品の提供を行っております。皆様からのご注文をお待ちしております。給食だよりの作成に当たり、ご寄稿いただきました皆様に厚く御礼申し上げます。(業務課主事 二瓶敬高)

※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。