



[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


学校給食に望むこと



福島大学人間発達文化学類教授 中村 恵子

学校給食に関わる皆様には、日頃より子どもたちのためにおいしい給食をご提供頂き、どうもありがとうございます。ご存知のとおり、学校における食育では、学校給食を生きた教材としています。食育の観点から、学校給食に望むことをあげてみました。



1 おいしい給食を提供する



食事は「おいしい」ことが基本です。そのために、最大限の努力と創意工夫をお願いします。学校給食は、いまや子どもたちの健康を支える土台となっています。口に入ってこそ健康に役立ちますが、食べるか否かにはおいしさが関わります。給食は、適正な材料を用いて栄養バランスが整っていることはもちろんですが、味付けや食感、提供する温度、見た目の外観も整えてください。これらは、おいしさに大きく関わります。

2 楽しい給食時間を確保する

おいしく作った給食は、きちんと味わって食べるようにしてください。給食で実際に食べている時間は15~20分程度と聞いていますが、きちんと味わって食べるには短いです。給食を味わい友達同士でどのようにおいしかったか話をするのが、「食育」のスタートです。せめて4時間目の授業は時間通りに終えて、先生が率先して給食を楽しむ姿勢を示すといいと思います。加えて、食卓は人との関わり方やコミュニケーションを学ぶ場でもあります。家庭内でも共食が減少している現代の生活では、給食を食べながら、友達同士、先生と一緒に話をする時間は、とても貴重です。



3 和食メニューを提供する



「おかあさんやすめハハキトク（インターネットで調べてみてください）」といわれたメニューで育った子どもたちが、今や親になっています。子どもたちが生涯を通じて健康を保つためには、和食の食材である野菜や魚、大豆製品、海藻類などの食べ方についての豊富な経験と知識が必要となっています。「野菜料理＝サラダ、魚料理＝焼魚」だけではありません。学校給食で出されるいろいろなおかずや汁物を食べて学び、食べ慣れることが大事です。

4 日本の食文化を伝える



和食の提供には、日本の食文化の伝承という面もあります。例えばひじきの白和えのように、戻して煮てすって混ぜるなど手間が多く、すり鉢などの調理器具が必要な料理は、家庭では作られなくなっています。親の世代は食べた経験があったとしても、親が作って食卓にのせなければ、子どもの世代へは伝わりません。子どもたちの食経験として和食をしっかりと提供できるのは、今や学校給食だけになってきています。ご飯とみそ汁の配膳の仕方、茶碗や箸の正しい持ち方なども併せて、日本の食文化として伝えて欲しいと思います。



学校給食は、子どもたちが食べて学べる食事の見本です。栄養バランスと食事量の提示だけでなく、薄味の味付け、和食食材の調理方法、日本の食文化など、たくさんのメッセージを込めて提供して頂けたらと思います。これからもどうぞよろしくお願いいたします。

※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。

新採用学校 栄養職員の

紹介



2回連載の1

今回は、質問形式で次のことをお尋ねしました。

- Q1 栄養技師になろうと思ったきっかけは？
- Q2 給食に携わって嬉しかったことは？
- Q3 今後の抱負など



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） 栄養技師 矢吹 郁那

- Q1 中学時代に何気なく食べていた給食から温かさを感じ、食べ物の持つパワーを実感しました。私も食を通して何かできるのではないかと考え、栄養技師を目指しました。
- Q2 「児童生徒が喜んで食べていた」「給食がおいしい」というコメントを頂けたことです。子どもたちに会える機会は少ないので、検食簿を通して給食の様子を想像しています。
- Q3 栄養技師としても社会人としても未熟ですが、給食センターのみなさんと協力して“食べることは楽しい、苦手なものでも食べてみよう”と思える給食の提供、食育に努めていきたいです。



矢祭町学校給食センター（所属：矢祭町立矢祭小学校） 栄養技師 大越 美穂

- Q1 中学生の時、食べるのが遅くて給食が苦手だった私に、この仕事を薦めてくれた先生がいたことがきっかけです。
- Q2 子どもたちからの言葉です。「おいしかった」「全部食べたよ」「どうやって作るの」と駆け寄ってきてくれる子どもたちに、いつも元気もらっています。
- Q3 矢祭町の子どもたちに安全でおいしい給食を食べてもらえるよう、精一杯頑張っていきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。



喜多方市山都学校給食センター（所属：喜多方市立山都小学校） 栄養技師 渡邊 朱実

- Q1 中学生の時、当時の町の栄養士さんと給食についてお話しした際に、子どもが喜ぶ給食を自分も作りたいと思ったことがきっかけです。
- Q2 小・中それぞれの学校に給食訪問で伺った時に「給食とってもおいしいです！いつもおいしい給食ありがとうございます！」と笑顔で言われたことと、調理員さんとの信頼関係が少しずつ結ばれ、大きなミスなく毎日給食が作れていることです。
- Q3 これからもっとおいしい給食を提供できるよう頑張ります。

5回連載の5

学校給食の調理に携わって



いわき市立勿来学校給食共同調理場

調理員（班長）北郷 貴子

稼働していませんでしたが、その後、移転改築し、平成28年4月に再稼働しました。小学校10校、中学校8校といわき支援学校くぼた校を含めた合計約4,400食の給食を作っています。

ドライシステムで最新の調理機器を備えた当調理場では、主菜、副菜、汁物を小・中の2本献立（計6種類）のメニューを作っています。いわき初の真空冷却機を導入し、今まで出来なかった冷菜を作ることが可能となりました。その為、特に衛生に注意するサラダ作りでは細かいところまで神経を使う作業をしていま

す。稼働当初は、新しいことづくめで限られた時間に下処理、調理、配缶、配送、回収、洗浄をこなし、あわただしい日々でした。

今年で稼働してから2年目になりますが、新しい機械やメニュー等、まだまだ新しいことに挑戦して壁にぶつかることも多々あります。それでも、とても前向きで意欲的な調理員の仲間たちは、子どもたちにおいしい給食を作りたいという気持ちから、「それは無理。できません。」とは、始めから絶対に言いません。こんな方法で出来るのではないかと、こうすれば一番イメージに近づけるのではないかと、など色々案を出し合いながら、充実した毎日を送っています。今では和気あ

いあい楽しく給食を作っています。

この大量給食調理場では、多くの子どもたちに作ってあげられるという強みはありますが、子どもたちの笑顔や声を直接感じることはできません。しかし最近では、栄養士の先生たちと学校訪問に参加することができ、子どもたちに直接会うことで、給食を作る充実感が得られ、調理員として更に愛情を込めておいしい給食を作ろうという気持ちになりました。

子どもたちの身体の成長とともに心の成長を支え、これから羽ばたく子どもたちの明るい未来をつくるためのお手伝いができればいいなと思います。

生

産

者

紹

介

学校給食に携わって

5回連載の3

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3弾！！

今回は、第1弾に引き続き、平成28年度県産開発食品である「冷凍県産乱切り里芋」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！

「里芋を茹でて皮をむいたら赤茶色になってしまった。食べたらお腹壊すでしょうか？」そんなご質問を受けたことがあります。それは皮を剥いた際に酸化したためです。鉄錆のような色が浮き上がっている場合がありますが、これは里芋に含まれるポリフェノールが酸化したことが原因です。因みに、食べても全く問題は無いです。食味も変わりません。

「真っ白で、きれいな丸い形、大きさ

も均一な里芋はないのですか？」稀にいただくご要望のひとつです。しかし、自然なままを大切にしたいのが私たちの思いです。苦勞の多い里芋の皮むきに変色問題は付きまといますが、いかなる変色防止剤も用いずに作っています。ぬめりが強く、専用の根菜皮むき機で荒皮剥いた後に、職人が手で一つ一つ二度目の薄皮むきを行って乱切りしています。しらかわ五葉倶楽部の今の里芋は西白河郡中島村の吉田さん夫妻が丹精込めて作った里芋だけを原料として「冷凍乱切り里芋」にしています。収穫時期は毎年10月末ごろです。毎日トラックで吉田さんの蔵に引き取りに行くのも私の仕事です。里芋500kgを積み込むときに80歳を越えたご年齢の



吉田さんが10kg袋を軽々と手渡ししてくれます。先に息が上がってしまうのは私のほうです。顔の見える生産者との人間関係が安全な野菜を育てるような弦のような役割だと思います。生産者が激減している県産里芋をひとりでも多く子どもたちに食べてもらいたい。吉田さんの粘り気のある美味しい里芋をそのまま味わっていただきたい。だからこそ機械で成形したり、変色防止剤を用いない。それがわたしのポリシーです。これからもよろしくお願ひします。



給食会より

今回ご紹介した「県産冷凍乱切り里芋」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、ご利用願ひます。

なお、サンプルのご用命、お問ひ合わせは当会業務課までお願ひいたします。皆様からのご注文お待ちしております！！

冷凍県産 乱切り里芋

500g袋



平成29年度県産開発食品 (しらかわ五葉倶楽部製造品) のご案内!!

矢吹町産のトマトをカットし急速冷凍したフレッシュトマトです。太陽の恵みをうけて真っ赤に育つトマトはリコピンなどの栄養価も高く、育ち盛りの子どもたちにも毎日食べてほしい野菜です。

冷凍県産 トマトカット

1kg袋



腸管出血性大腸菌について

3回連載の1

平成29年8月に埼玉、群馬両県の惣菜販売店でポテトサラダなどを購入した人が腸管出血性大腸菌O157に感染した問題は、その後東京都内の女児が死亡するという最悪の事態になり、感染源が特定できないまま、同じ遺伝子型の菌が関西など11都県にも広がるという異例の事態になっています(平成29年9月14日時点)。

平成12年から28年に発生した腸管出血性大腸菌食中毒137事例の原因食品の概要は、食肉類115件(83.9%)、野菜、サラダ類6件(4.4%)、漬物6件(4.4%)、その他10件(7.3%)となっています。(厚生労働省食中毒発生事例より)

以上のように、野菜が原因とされる腸管出血性大腸菌の感染例も報告されていますので、野菜の衛生管理にも十分注意する必要があります。具体的には、

- 1 野菜は新鮮なものを購入し、冷蔵庫で保管するなど保存に気をつける。
- 2 ブロッコリーやカリフラワーなどの形が複雑なものは、熱湯で湯がく。
- 3 レタスなどの葉菜類は、一枚ずつはがして流水で十分に洗う。
- 4 きゅうりやトマト、りんごなどの果実もよく洗い、皮をむいて食べる。
- 5 食品用の洗浄剤や次亜塩素酸ナトリウムなどの殺菌剤を使ったり、加熱することにより殺菌効果はより高まります。

まな板は、使用の都度、洗浄剤でしっかり洗い、熱湯または次亜塩素酸ナトリウム製剤(台所用漂白剤)で、消毒するとよいでしょう。

なお、野菜や果実など生食用食品に用いるまな板と、肉や魚などに用いるまな板は

使い分けることが必要です。

腸管出血性大腸菌は75℃で1分間以上の加熱で死滅しますので、食肉も加熱して食べる限り、安全です。特に、ハンバーグなどの挽肉を使った食品、テンダライズ処理(針状の刃を刺し通し、原形を保ったまま硬い筋や繊維を短く切断する処理)、タンプリング処理(調味液を機械的に浸透する処理)、結着(他の食肉の断片を結着させ成型する処理)を行った食肉は、中心部まで75℃で1分間以上加熱して食べましょう。

なお、レバー等の食肉を生で食べることはひかえるとともに、加熱不十分な食肉(牛タタキ等)を乳幼児やお年寄りには食べさせないようにしましょう。

(食品安全衛生管理室)

第1回栄養教諭食育研究大会に参加して



8月19日(土)、岐阜県多治見市で標記大会が開催され、当県栄養教諭等10名で参加しました。

平成17年4月に栄養教諭制度がスタートしてから10年が経過し、「栄養教諭制度導入による学校給食の変化と食育展開の波及効果に関する研究」を金田雅代氏(女子栄養大学名誉教授)と饗場直美氏(神奈川工科大学教授)が、文部科学省科学研究費補助事業を受け研究を進めてこられました。

全国の栄養教諭・学校栄養職員が協力者として関わり、統計学など御指導をいただきエビデンスに基づいた研究を進め、昨年の日本栄養改善学会では口頭発表ができるまでとなり、昨年9月、栄養教諭食育研究会(当会)は賛助会員として支援)が充足しました。

今回、第1回栄養教諭食育研究大会が開催され、女子栄養大学学長の香川明夫氏、十文字学園女子大学大学院国際栄養学研究室 山本茂氏、昭和大学医学部小児科学講座 今井孝成氏等の基調・記念講演や各県からの研究論文の発表等、栄養教諭・学校栄養職員の更なる資質向上が期待される研究大会となりました。

また、当会からは展示ブースにおいて、県産米等を参加者に配布し、当県における学校給食と地場製品の取組み等を積極的に紹介してきました。

どなたでも参加できますので、ぜひ当会までお問い合わせください。(総務課食育担当)



平成29年度

栄養教諭等衛生講習会を開催しました



9月13日、14日の2日間、県内の栄養教諭等13名の方々にご参加いただき、「HACCPの動向」及び「ヒスタミン濃度の経時的変化と食中毒の防止」に関しての最新の情報を提供いたしました。



また、参加者の所属する「給食施設の拭き取りとこれを用いた細菌検査」「野菜の洗浄と複数の殺菌方法の効果を確認するための細菌検査」について実習を行いました。

参加者においては、食中毒防止、施設設備の衛生管理の重要性などについて再確認する機会としていただきました。

(食品安全衛生管理室)

平成29年度

委託加工工場巡回調査実施報告

学校給食の微生物汚染による食中毒の発生防止と、製造工程における異物混入の防止を図るため、6月から9月まで、本会が加工を委託しているパン(米飯)加工工場46ヶ所と、生麺加工工場18ヶ所を巡回し、衛生管理上の留意点について具体的に助言しました。

各工場においては、巡回結果を参考に、引き続き、安全安心な主食提供に努めるため、衛生管理の徹底等を図ることを申し合わせました。

(食品安全衛生管理室)

クリスマス特集



冷凍クリスマスショコラケーキ



サンタもびっくり価格!!
使いやすさ抜群

アレルギー物質不使用!! さらに鉄分を強化(100g中3.3g配合)した商品になっており、子供たちに人気のショコラ味です。

食品コード: 315166

申込締切: 11月14日(火)

30g

アレルギー物質は大豆のみ!! 福岡県産あまおういちごを使用し、さわやかな味わいのいちご餡・スポンジのショコラ味・大豆のホイップ三つの味が織りなすハーモニーは、この冬大人気間違いなし!!

食品コード: 315175

申込締切: 11月14日(火)

冷凍サンタさんのいちごモンブラン



モンブランがつぶれないようにセルクルつき

いちご餡

大豆のホイップ

ショコラ味のスポンジ

40g

三角ケーキ特集!!!

通年取扱品

クリスマス行事食でご使用の場合は、11月24日(金)までご注文願います!!

当会 三角ケーキの3トップをご紹介します!!

1番 冷凍ミルクレーフ

46g

7層重ねの本格派ミルクレープ!! 味も本格! 見た目も本格!! 口にするとうっすらととけ、ほのかた生地とからみあい、クリームと生地が交互に重なった美しい断面は絶景!!

食品コード: 315190

2番 冷凍チョコレートケーキ

42g

チョコスポンジ、チョコクリーム、甘さを抑えたココアパウダーが織りなすハーモニーが絶妙のチョコケーキ!!

食品コード: 315191

3番 冷凍ストロベリーケーキ

42g

しっとり焼き上げられたスポンジケーキと口当たりなめらかなホイップクリーム、そこにイチゴの甘酸っぱさ。この三位一体のバランスの取れた味わいが素晴らしい。

食品コード: 315172

11月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
8(木)	第5回工場・産地視察研修(筒加工工場)	県学校給食会	鹿児島県
9(木)・10(金)	第68回全国学校給食研究協議大会(派遣事業)	文科省、鹿児島県他	鹿児島県
17(金)	第5回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
18(土)	第6回工場・産地視察研修(麓山高原豚生産農場)	県食肉事業協同組合連合会 県学校給食会(後援)	福島市 国見町
18(土)	第2回全国栄養教諭・学校栄養職員協議会 福島県支部自主研修会(会場貸出)	全国栄養教諭・学校栄養職員協議会 福島県支部	県学校給食会

編集後記

暑さも落ち着き、日中は過ごしやすい日が多くなってきました。夜には冷え込むので体調管理には気をつけたいところです。

これから秋が深まり、食欲も増進する時期です。当会でも引き続き、県産品を含め、ご使用しやすい美味しい食品を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。(業務課主事 川上寛恭)



※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。