



[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



福島県保健福祉部より

3回連載  
の1

## 学校給食における ノロウイルス食中毒と予防

福島県保健福祉部  
食品生活衛生課

学校給食などの集団給食施設における食を起因とするあらゆる事故を未然に防止するため、平成9年から大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理の実践をお願いしているところです。ノロウイルス対策として、特に重要な点をまとめてみました。

今年1月から2月にかけては、県外の学校給食において食材として使用した刻み海苔を原因食品とするノロウイルス食中毒が相次いで発生したことから、ノロウイルスが流行する季節の前に再確認し、早めの対策を行いましょう。

### 1 調理員の健康管理

- ①従事者は日頃の体調管理に努め、出勤前に吐き気、嘔吐、下痢等の症状があるときには、無理に出勤せずに医療機関を受診する。
- ②感染しても症状が無い人もいるため、定期的な検便を実施し、万が一ノロウイルスが検出された場合は、再検査により陰性が確認されるまで調理行為に従事させない。
- ③食中毒が発生した時の原因究明を確実にを行うため、試食担当者を限定するなど原因究明に支障を来さない措置を講じる。

### 2 原材料の受入れにおける管理

海苔などの加熱せずに喫食する食品については、製造加工業者の衛生管理体制について、保健所の監視票などで確認する。

### 3 適切な手洗い

調理作業前、トイレ使用后、作業の切り換わり時等、適切なタイミングで手洗いを実施する。液体石けんを使用して2回洗いを実施すると効果が高まる。また、手袋を使用する場合であっても、手洗いを行ってから装着する。

### 4 加熱処理

加熱調理食品は、75℃1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれがある食品の場合は85℃～90℃で90秒間以上）の条件で確実に加熱する。

### 5 汚染作業区域と非汚染作業区域の明確化

- ①万一、外部からノロウイルスが持ち込まれた場合に、搬入された食材の検収、下処理、保管等の作業を行う区域（汚染作業区域）と、加熱調理、放冷、配食等の作業を行う区域（非汚染作業区域）を明確に区分し、各段階での消毒や加熱調理、二次汚染防止、白衣や履き物の交換等を徹底することで、汚染の拡大を防止する。
- ②トイレ（特に蛇口やドアノブ等の用便後に手の触れやすい場所）は定期的に清掃及び次亜塩素酸ナトリウム等により消毒を行い、トイレに入る際には白衣や履き物の交換等を徹底することで二次汚染を防止する。



※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2

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



裏磐梯学校給食共同調理場（所属：北塩原村立裏磐梯小学校） 栄養技師 **小野寺 美咲**

- Q1 小学生の時に、授業で作成した献立を実際に給食として出してもらった経験から、みんなに喜んでもらえるおいしい給食を作りたい！と思いました。
- Q2 「おいしかった」「また食べたい」と子どもたちが言ってくれること、食缶が空っぽになって返ってくることが何よりも嬉しいです。
- Q3 安全でおいしい給食の提供をするとともに、給食を通して食べ物や栄養のこと、食文化、感謝の心、マナーなどたくさんのことを子どもたちに伝えていきたいです。



昭和村学校給食センター（所属：昭和村立昭和中学校） 栄養技師 **伊藤 拓也**

- Q1 昨年まで私は学校給食の調理員をしておりました。所属校の栄養教諭の先生にこの職の素晴らしさや、やりがいを教えていただき、栄養技師を目指しました。
- Q2 子どもたちにとって嫌いな食べ物が出たときに、「今日の給食だと食べることができたよ」「今度はうちでも食べてみようかな」と言ってくれたことがうれしかったです。
- Q3 子どもたちに安全でおいしい給食を提供し、福島の素晴らしい食文化や食材を次の世代へ継承していけるように日々精進して参りたいと思います。



いわき市立四倉学校給食共同調理場（所属：いわき市立大浦小学校） 栄養技師 **半谷 恵巳**

- Q1 食は健康に生きるために大切なものであることを、子どもたちに伝えたいと思ったからです。
- Q2 子どもたちが笑顔で「給食おいしい！」と言ってくれたことです。
- Q3 共同調理場の仕事をしっかり覚えて経験を積み重ね、自信を持って栄養技師の仕事ができるようになることと、子どもたちの喜ぶ給食を考え、生きた教材として活用しながら食に関する指導を行っていくことです。

## 第64回 日本栄養改善学会学術総会に参加して

矢吹町立矢吹中学校 栄養教諭 **近内 千由里**

9月13日(木)から15日(金)まで、アスティとくしま（徳島県）で開催された日本栄養改善学会の一般公演の口頭発表に県立相馬支援学校の栄養技師服部恵未子さんと2名で参加してきました。

この口頭発表内容は栄養教諭制度発足からの10年間で、福島県での学校給食献立の変容を数値化して、どのように推移したかを検証し、研究したものです。今回は食塩摂取量の変容を研究対象としました。発表8分、質疑応答7分、計15分間でしたが、無事に終わり、ほっとしています。

この大会では、他県での取り組みの発表やポスター発表、公衆衛生、臨床衛生、生理・生化学などの分野から研

究発表やシンポジウムがあり、勉強するにはとても良い機会でもありました。

学会と聞くと、とても難しく捉える方もいるかと思いますが、日ごろの仕事内容をデータ化、解析し、明確な数値を出すことで、科学的な根拠を示すことができます。そのことで、納得のいく定説を導き出すことができます。こういった取り組みを、栄養教諭・学校栄養職員の方々が、できることにより、私たちの資質向上に繋がると思います。

仕事が忙しいと、どうしても後回しになりがちですが、文部科学省でも数値化し、具体的な評価を出す方向性に向かっています。



今回の発表により、自分自身もさらに勉強して、自分で解析ができるようにならなければならないと思っています。さらに現状に甘えることなく、常に上を向いて、自分自身を奮い立たせていかなければと思い知らされた学会でした。

# 生

# 産

# 者

# 紹

# 介

## 学校給食に携わって

5回連載の4

いわき市農林水産部農業振興課園芸振興係

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4弾！！

今回は、平成29年度県産開発食品「県産梨ジャム」に使用する「梨」の産地、いわき市農林水産部園芸振興係さんからの寄稿です！



## 「サンシャインいわき梨の挑戦！」

いわき梨の歴史は、明治の初め頃にはじまり、県内でも歴史ある産地のひとつです。また、気象条件などから、県内で最も早く出荷される産地であり、「サンシャインいわき梨」のブランドで市場へ安定供給を行っています。

JA 福島さくらいわき梨部会は、地域の貴重なブランドである「サンシャ

インいわき梨」を次世代につなげようという強い使命感のもと、高い品質を維持しながら、「サンシャインいわき梨」の認知度向上及びブランドの確立のため、JA、市場、行政とが一体となり取り組んでおり、今年、いわき産梨のベトナム輸出が開始され、海外市場への盛り上がりも期待されてい

ます。

また、市の農産物 PR キャラクター「なしポチ」を活用した市内小売店における梨フェアや市内外にて開催される物産展等各種イベントへの参加、市内幼稚園・保育所での「いわき梨まつり」では園児との交流により食育と未来の後継者の育成、地産地消の推進を図っております。

今年度は、JA 福島さくらいわき地区本部の協力により、学校給食用「いわき産梨ジャム」の商品開発、原料提供など地産地消の推進と6次化に向けた取り組みへ様々な形で挑戦してまいります。



## 県産梨ジャム



### 給食会より

今回ご紹介のいわき梨を使用した「県産梨ジャム」は、梨の風味豊かなジャムに仕上がっており、この11月から提供を開始しております！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！！

## 新たな食品添加物として指定された過酢酸製剤について

3回連載の2

過酢酸製剤（以下「同製剤」という。）は、米国やオーストラリア、ニュージーランド等では、以前より野菜・果物の表面殺菌・洗浄に使用されており、2013年4月に厚生労働省は海外で過酢酸処理された食品の輸入を許可しています。

これまで国内においては人工透析装置、内視鏡、ペットボトルの洗浄などに利用されていましたが、平成28年10月6日に厚生労働省は「食品衛生法施行規則の一部を改正する省令及び食品、添加物等の規格基準を改正する件について」を告示し、同製剤を食品添加物に指定しました。これに伴い、「大量調理施設衛生管理マニュアル」も改正（平成28年7月

1日付け）され、同製剤は肉・果実・野菜等の食品添加物として利用できるようになりました（使用する場合は食品用除菌剤として販売されているものを利用）。

同製剤は、主成分である過酢酸が放出する活性酸素が細菌の細胞膜を破壊するため、強い殺菌能力を有しています。次亜塩素酸ナトリウムと同様、一般の細菌類に加え、O-157、カンピロバクター、サルモネラといった食肉由来の食中毒菌にも有効です。

これまで、食肉やカット野菜の殺菌には、主に次亜塩素酸ナトリウムが使用されておりましたが、同製剤は、分解すると酢酸、水、酸素となるため安全性が高

く、また有機物存在下においても殺菌力を失いにくく、ステンレスを腐食しない等の特徴を持ちます。

使用上の留意点としては、「野菜」、「果実」、「牛肉・豚肉」、「鶏肉」の表面殺菌用途として、それぞれ使用基準（使用濃度の上限値）が設けられていますので、これを順守する必要があります。

国内でも既に販売が開始されていますので、使用する場合は販売元に希釈濃度や浸漬時間等の使用方法について相談するとよいでしょう。

（食品安全衛生管理室）

# クリスマス行事食

## クリスマスといえばチキン ～クリスマス行事食にピッタリ!!～

好き嫌いの少ない**フィレオチキン**です。  
肉質が軟らかく非常に食べ応えのある商品です!

食品コード：318146(40g)、318147(50g)

通年取扱品

40g

50g

### 冷凍 フィレオチキン



# 給食週間行事食

## 豆知識

イワシは縄文時代から、私たち日本人の栄養を支えてくれていることが分かっています。

カルシウムや鉄分なども豊富で、かつ、それらの吸収を助ける働きをするビタミンDも同時に含まれているため、優秀な食品です。

しかし、鮮度が落ちるのが早く、水揚げするとすぐに弱ってしまうことから、漢字では「弱」、つまり魚偏に弱いと書きます。

縄文時代から  
食べられて  
るんだ!

きょきょきょ〜



### 冷凍 国産 いわしゴマ夜場揚げ



11~1月ご使用分限定

国産の丸ごと骨まで食べられる小型サイズの「いわし」を、生姜の風味豊かな調味液に漬込み、衣にたっぷりのゴマを付け、ゴマの風味豊かなフライに仕上げました。ゴマは皮剥きのものを使用し、いわしとの食感のバランスをとり、軽い口あたりの商品に仕上げました。

40尾入り

食品コード：310156

通年取扱品

国産いわしのすり身と骨をすりつぶして入れた、すり身団子です。

豆腐を配合しているため、食感は優しく、やわらかいです。

めかぶを食感のアクセントとして散りばめています。

食品コード：310154

通年取扱品

1kg

### 冷凍 国産 いわし骨ごと団子(めかぶ入り)



11~1月ご使用分限定

## 平成29年度

# 学校給食安全・衛生推進会議を開催しました



10月6日(金)に、標記会議を当会研修室で開催しました。

この会議は安全で安心な学校給食を確保するために設置した会議で、県教育庁健康教育課職員、栄養教諭、学校栄養職員、県パン及び県生麺協同組合役員、JA パールライン福島(株)職員、阿部製粉(株)職員、当会の食品衛生管理アドバイザー、当会常務理事等で構成されています。

今回の会議では当県の食品衛生行政の中枢を担う県保健福祉部食品生活衛生課の職員を招き、今後全ての食品事業者に義務づけされる「HACCP」について、その動向に関する講演をいただきました。また、県教育庁健康教育課から、「学校給食の安全衛生管理」に関する講演、JA パールライン福島(株)からは、「昨年、須賀川市に竣工した最新鋭の同社精米工場の紹介」をいただき、当会からは、学校給食の安全確保に向けた



取組状況等について説明をいたしました。

会議では、学校給食における食中毒予防等について活発な意見交換が行われました。

(食品安全衛生管理室)

## 平成29年度

# 学校給食用パン品質調査会を開催しました

9月22日(金)及び29日(金)、当会において標記調査会を開催しました。今回は「食パン」の審査を行い、県内の委託加工工場全て(44工場)の評価が「優」の判定でした。

当日は、福島県教育委員会、県内栄養教諭等の方々及び日清製粉(株)の専門職員(製パン技術担当者)等に審査員を務めていただき、パンの審査のほか、製パン技術担当者による講演と福島県パン協同組合理事者を交えた意見交換会を行いました。

(業務課)



## 当会が 取扱う

### 平成29年度産米

# (新米)のご提供について

これまでどおり徹底した

『放射性物質の検査』を実施いたします!!

- 1 県の玄米全量全袋検査
- 2 JA パールライン福島(株)での玄米検査及び**精米の全量全袋検査**
- 3 当会の精米検査

学校給食用米では当会取扱いの精米だけです!!

## そのほか

専門機関である一般財団法人日本穀物検定協会での玄米・精米の検定を受検し、昨年4月に稼働したJA パールライン福島(株)の最新の高性能選別機・精米機で加工した良質な米を使用

※これら放射性物質検査を行うため、新米の提供開始は12月分からとさせていただきます。(委託炊飯の場合、工場在庫の関係で新米提供時期が異なります。)

※新米価格については、11月下旬にお知らせします。(業務課)

## 12月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
4(月)・5(木)	第2回北海道・東北ブロック学校給食会常勤役員会	北海道・東北ブロック学校給食会	福島市
15(金)	第6回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会

## 編集後記

11月に入り、クリスマスや給食週間に向けた献立をすでに検討されていることと思いますが、当会でも先にご案内のとおり、様々な食品をご用意いたしております。サンプルのご用命、お問い合わせ等お待ちしております。また、新開発の「冷凍県産いか人参」のサンプル等の問い合わせもお待ちしております。

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。(業務課主事 渡辺)



※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。