



【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

ご回覧ください



平成29年度

ふくしまっ子
ごはんコンテスト

入賞おめでとう!!



1月5日(金)、福島市(杉妻会館)において、県教育委員会主催(当会共催)による標記コンテストの表彰式が開催されました。式には、入賞者(小学校下学年の部10名、小学校上学年の部9名、中学校の部9名、計28名)のほか保護者の方々も多数出席され、鈴木淳一県教育長のあいさつの後、小学生の入賞者には鈴木県教育長より、また、中学生の入賞者には当会の佐藤俊市郎会長より、賞状が授与されました。

この後、入賞者を代表し、最優秀賞を受賞した大東咲来さん(写真:前列左から5人目、只見町立明和小4年)と嶋原美羽さん(写真:前列右から5人目、南相馬市立原町

一中2年)が作品献立の特徴などを発表しました。

県教育委員会では、最優秀の2作品を「子どもが作る地場産物活用健康レシピ」としてチラシを作成し、県内のスーパーにおいて配布しています。

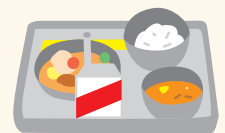
また、当会からは応募者全員に参加賞としてクリアファイルを進呈するとともに、入賞作品を作品集にまとめ、県内の全ての小中学校、各市町村教育委員会等、関係機関に配布しておりますので、是非、ご覧ください。

今回は、県内の小中学校337校から昨年を上回る13,605点もの応募をいただきました。ありがとうございました。

(総務課)



親子の会話が膨らむ… 給食を通じて地産地消を理解



日本農業新聞 福島通信部(公益財団法人福島県学校給食会 評議員) 大河内 猛 雄

昨年、取材で訪ねた郡山市給食研究校の指定を受ける郡山市立小山田小学校の地産地消や地元食材、食育に力を注ぐ取組を紹介します。

地元食材をふんだんに使った献立は、当校の橋本恵久子栄養教諭が作成。

取材時の給食献立は一般的な麦ごはん、豚肉の焼肉ソースかけ、かぶの浅漬け、たまねぎのみそ汁、牛乳となるが、具材にこだわりがあり、郡山市産の米「あさか舞」や、たまねぎの「万吉どん」、「御前ニンジン」などの食材だ。肉は、JA全農福島ブランド「麓山高原豚」のロース切り身で低学年は40g、高学年は50gを焼き、すりおろしたリンゴやショウガ、ニンニクに県学校給食会から購入した県産りんご、桃使用の焼肉のたれを加えた献立。同校の取組では栄養価は当然だが、昼の校内放送で食材の特徴などを伝え、地元食材への理解を深める活動を展開。更に、保護者が自宅でメニューや食材の特徴を確認できるようにホームページで紹介し、給食を話題に親子の会話を促す。限られた予算で給食メニューを作成する苦勞に、ひと味を加えた努力が子どもたちの健康と地元食材に理解が深められ、将来を担う子どもたちの成長に期待が膨らんだ。

※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。

福島県産農畜産物の生産状況や消費拡大のための取り組み等、その現状についてJA全農福島県本部さんからの情報をお届けする連載企画（全3回）の第2弾！！

今回は、果物、野菜等の青果物（園芸事業）についての内容です。

福島県農畜産物の状況について「青果物編」

今月は福島県の「青果物」についてです。福島県は広い面積を有し、「会津地方」「中通り」「浜通り」と、特色ある3つの気候を活かした果実や野菜が栽培されています。

始めに「果実」についてですが、福島を代表する品目は何と言っても「もも」です。全国2位の生産量を誇り、7月始めの早生品種からお盆前に出荷される主

力品種の「あかつき」そして「まどか」「川中島白桃」「黄金桃」「ゆうぞら」「さくら白桃」と、9月末まで出荷が続きます。特に県北地方が主産地ですが、これは、斜陽化する養蚕業からの転換品目として果樹を取り入れた、という背景があります。その他「梨」「りんご」「あんぽ柿」「いちご」と周年の出荷が続きます。

次に「野菜」です。福島の野菜出荷は春「アスパラガス」で始まります。冷涼な気候を好むアスパラガスは、会津地方が主産地で、県内生産量の90%以上を占めます。出荷がピークとなる5月の都中央卸売市場占有率はトップです。

7月～9月の夏秋期の代表品目は「きゅうり」です。都中央卸売市場の占有率が約40%とダントツです。昭和50年代に須賀川できゅうり栽培の団地化が図られたことや、栽培面積での収益が高いことも県内全域で栽培されるようになった要因です。福島の全国1位は不動で

す。次に「トマト」は県内で周年栽培されている品目です。夏秋期はもちろんですが、浜通りのいわき地区では、温暖な気候を活かした施設栽培も盛んです。

この他に全国でも上位の出荷量を誇る「ピーマン」や「さやいんげん」があります。

秋冬期（10月～）には「菌床しいたけ」や「ニラ」「ねぎ」「春菊」などが出荷最盛期を迎えます。

昨年は天候不順で生産者の皆さんは大変ご苦労されました。今年は農作物の栽培にとって順調な天候であることを願わずにはられません。

JA全農福島管理部総務人事課(広報)

平成30年度 取扱食品情報

3回連載の2

平成29年度は、全国的な天候不順や観測史上最大の雨量となりました九州北部豪雨等が甚大な被害をもたらすなど、食材を取り巻く環境は厳しさを増している状況です。当会においても安定的に食品を提供するため、産地等から情報を収集しております。

今月号から一般食品情報をお知らせいたしますので、ご参考にしてください。(業務課)

● 農産物

● ホールコーン 北海道

平成27年度は干ばつ、28年度は収穫時期に台風が上陸した影響で、一部工場が浸水し稼働が止まったこと、とうもろこしの茎が倒壊したことなどにより、例年に比べ大幅な減産となりました。そのため29年度は作付面積を増やしておりましたが、収穫の結果、軸細品が多く歩留まりにも影響し、最終的には平年並みの数量で終了しました。冷凍ホールコーンは昨年の持越し在庫が無いことも影響しており、30年度も潤沢とは言えない状況です。当会においても複数の銘柄を確保し、数量と価格の安定化に努めてまいります。缶詰製品も国産のものを取りそろえておりますので、ぜひご利用ください。

● ほうれん草 九州 関東 県産

九州 平成29年度の秋作については台風の影響もあり、種のまき直しを行った地区もありましたが、作柄は平年並みです。

関東 平成29年度は10月の種蒔き時期の長雨と台風の影響を受け、秋作は大幅に減産となりました。よって30年度も越冬・春作の原料の供給の比重が高くなる見込みです。

県産 当会が委託栽培により購入している田村・三春地区のほうれん草は、春・秋とも順調な生育でした。在庫も充分確保しておりますのでぜひご利用ください。

● 小松菜 九州

平成29年度の秋作は台風と低温の影響で生産に遅れが見られました。ほうれん草の不作を受け需要が増しているため注意が必要です。当会取扱品に価格の変動はない見込みです。

● かぼちゃ 北海道

かぼちゃは生産農家が年々減少しており、特に平成29年度は生育の遅れと小玉傾向で収量が大幅に減少しました。加工においても人手不足の影響があり製品価格の上昇が見込まれます。

● みかん 日本

生産者の高齢化やみかんの老木化等によって年々収量が減少しており、生食だけでなく加工用（缶詰等）の数量が不足しております。価格も毎年上昇している状況で、当会においても数量の確保が難しくなっております。30年度は価格の上昇及び数量限定のご案内になる見込みです。

食育推進支援員

としての活動報告



公益財団法人福島県学校給食会

食育推進支援員 佐藤 恵子

今年度の食育推進支援員の活動を報告します。

1回目は、4月19日、郡山市学校給食主任会議・食育推進コーディネーター研修会で講義「日本の食文化「和食」の大切さを含めた食育」を50分行いました。日本一元気な郡山の子を育成する3本の柱「体づくり」「健康づくり」と「生活習慣づくり」。この「生活習慣づくり」に学校給食を生かした食育を推進するとありました。学校給食の米飯は郡山産「あさか舞」を取り入れた米飯給食を実施して、国際化の著しい今、自分の地域の地場産物を食べる力・感謝の心・郷土愛を育む給食です。米を食べてきた日本人の体と健康、米作りと日本の自然環境そして、米と大豆を食べることの栄養バランス等を講義しました。

2回目は、6月14日、17時45分から福島県立原原高等学校定時制の54名の皆さんに「食」に関する知識や「食」を選択する力を習得することにより、健全な食習慣を築くことを目的に講話を行いました。始業前の食堂での給食では、先生と生徒の皆さんの和やかな会話が聞こえました。パワーポイントを使い、「口」から始まる消化吸収を1日の時間の流れで説明しました。最後に「ごはんが炊けて、みそ汁が作られる」人で「心」の病になる人はいないという話をしました。皆様の日ごろの活躍を後押しできたらと願いながら取り組んだ平成29年度の活動でした。



児童の作文 コーナー

給食のいいところ
福島市立渡利小学校 六年 菅野 唯斗

ぼくは、給食はいいなあと思うことが三つあります。

一つ目は、お話しことです。調理員さん達が、毎日手作りしてくれているので、いつも温かくおいしいです。

二つ目は、野菜をおいしくしてくれていることです。ぼくは、六年生までナスや大根がきらいでした。でも、野菜を食べやすい大きさに切り、味も工夫してくれているので、今はナスは大好きになりました。

三つ目は、調理員さんの愛情がこもっていることです。調理員さんは、朝から汗をかきながら愛情をこめて作ってくれています。ぼくは、給食は全然残しません。ぼくの友達もそうです。ひとりひとりが食べられる量は違いますが、みんながぼくと同じように感じていけるから苦手なものにも挑戦します。

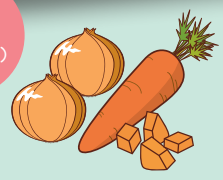
あと少しで、このおいしい給食ともお別れだと思ってしまうくらいです。毎日感謝の気持ちを持って味わって食べたいです。



給食配膳風景 (福島市立渡利小学校)



給食風景 (福島市立渡利小学校)



給食に感謝
福島市立渡利小学校 六年 山根 聖輝

わたしは給食が大好きです。わたしは、給食を作ってくれている先生方に感謝しています。これからの感謝です。

まず、健康に気をつけてくれるところがあります。栄養のバランスのとれた給食のおかげで、わたしは健康に過ごしています。これからの感謝です。

次に、味加とておいしいうことです。わたしは、お弁当と五臓が苦みなのと違って、学校で出してくるものは、わんわんかきかき、学校で食べてみるのって、昔手だと、言うことを忘れてしまっています。これからの感謝です。

最後に、朝早くから学校生のために給食を作ってくれていること。暑い日も寒い日も、毎日、わたしたちのために作り続けています。

わたしは、給食の作り手さん、調理員さん、家で作ったものよりも、給食のようには、毎日感謝の気持ちを持って、給食を食べています。

牛乳・乳製品利用料理講習会を開催しました!!

県北農林事務所農業振興普及部 主査 丹 治 仁 子



12月1日(金)、福島県学校給食会の調理実習室において、福島地区生活研究グループ連絡協議会主催の料理講習会を開催しました。

この料理講習会は、県産牛乳・乳製品の消費拡大を目的として毎年開催されており、今年度は管内の生活研究グループ会員、新規就農者等約30名が出

席しました。講師に食育指導士・ッキングアドバイザーの久家雅子氏をお招きし、「顆粒大豆*」入りヘルシー餃子、「顆粒大豆」入り肉団子のミルクカレースープ、立子山産凍み豆腐の味噌チーズ焼き、牛乳とかぼちゃの煮込みパスタ、おからのソフトケーキの5品を調理しました。

今回は、同協議会が昨年度に商品化した「顆粒大豆」を使ったメニューを久家先生に考案していただきました。今後、グループ会員に「顆粒大豆」を使用した料理を広めてもらい、消費拡大につながればと期待しています。

*顆粒大豆：乾燥した青肌大豆を、一晩水で戻し、茹でてから細かく砕いたもの。軟らかく、味を付けていないので、料理の材料として使用することが可能。



春・お祝い行事食

冷凍祝なるこ



160g

お祝い!! カット不要! 解凍してすぐ使用できる商品です。
スープ等に使用していただくだけで、お祝いムード抜群!!

食品コード：310802 通年取扱品

冷凍紅白あられはんぺん



1kg

ミニサイズ(1粒1g)はんぺんです。紅白の食べやすいサイズのはんぺんが、お祝いの行事食に彩りを加え、華やかさを演出します。

食品コード：310810 通年取扱品

お知らせ

アルファ化赤飯

『あっという米』の外装変更等について

『あっという米』
10kg袋(ごま塩(0.8g)150袋添付)、
7kg袋(ごま塩(0.8g)100袋添付)については、平成30年4月1日以降、当会在庫がなくなり次第、1袋(10kg袋、7kg袋)ごとの「箱詰品」に切り替えとなります。なお、「ごま塩」は別売りとなります。(業務課)

非常食、 備蓄用食品

のご案内

救援物資が届くまでの間「いのちをつなぐ」非常食として、全学米の栄養教諭等が開発したカレーです。



救給カレー

150g
(40袋入り1箱)

※1箱単位(40入り)のみの販売となります。

- 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!
- スプーン付きで、温めずにそのまますぐ食べられます!
- 備蓄用としてのほか、防災教育時(9月1日、3月11日ほか、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)の防災給食実試食体験にもピッタリ!!
- 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)

平成29年11月号から3回連載で掲載を予定しておりました福島県保健福祉部様からの寄稿につきましては、2・3回目を都合により中止することといたしました。

また、別の企画を考えておりますので、ご期待ください。
(食品安全衛生管理室)

編集後記



厳しい寒さもつづきませんが、空気が乾燥し、インフルエンザやノロウイルス等が流行しており、休校や学級閉鎖等が心配されますが、皆様におかれましてもお身体にお気を付けてください。

3学期も行事が続きます。当会では行事食を多数準備しておりますのでご検討、ご注文くださいますようお願いいたします。
(主任技能員 阿部 浩樹)

3月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
8(木)	第4回理事会	県学校給食会	県学校給食会
27(火)	第3回臨時評議員会	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。