



[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



平成30年度を迎えるに当たって

公益財団法人福島県学校給食会 会長 佐藤 俊市郎

日頃から、皆様には、当会の事業運営につきまして深いご理解とご支援を賜り厚く御礼を申し上げます。

平成30年3月で東日本大震災と原発事故から7年が経過いたしました。

現在、浜通り地域の生活環境整備の進展と避難指示区域の解除により、学校だけでなく給食も同時に再開されるなど明るい話題も出てまいりました。今後も、給食再開後の安定的な実施、提供のため、最大限の協力と支援をしてみたいと考えております。

さて、平成30年度、当会では従来からの事業に加え、次のことを重点的に取り組んでまいりたいと考えております。

一つ目は、例年実施している「食育に関する調査委員会」に替えて、福島県教育委員会の指導の下、(仮称)学校給食の手引き

作成委員会を設置し、前回平成23年発行「学校給食の手引き」改訂版の策定作業を進め、平成31年度末発刊に向け取り組みます。

二つ目は、平成28年度から冷凍魚(赤身魚)のヒスタミン検査を試験的に実施してきた結果、その有効性が確認されたことから、公表を前提とした検査体制に移行します。

三つ目は、当会の将来の役割及び機能の在り方等を踏まえた経営ビジョン及び中期経営目標の検討、策定作業を進めます。

その他、学校給食用パン講習会の開催や HACCP による衛生管理制度について主食委託加工事業者への指導助言を適切に行ってまいります。

今年度も、福島県教育委員会、市町村教育委員会及び関係機関団体と緊密に連携し、適正かつ円滑な業務執行に努めてまいりますので、当会の事業運営につきまして、今後とも、一層のご理解とご支援を賜りますようよろしくお願いいたします。

発刊のお知らせ

平成29年度食育に関する調査研究会報告書が完成しました!!

～生きた教材としての～ ふくしまの学校給食!・料理レシピ活用集

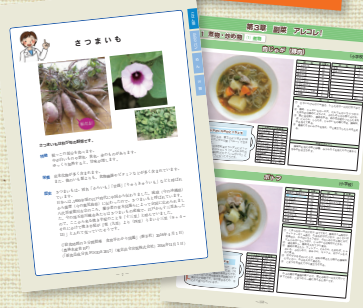
平成18年度から当会が設置しております「食育に関する調査研究会」の平成29年度の調査研究報告書ができあがりました。

平成29年度は、毎日の学校給食が“生きた教材”として栄養的にはもちろん、おいしく、安全・安心な給食を提供するための一つの方法として、献立(料理)レシピ集をまとめることとし、1年間研究を進めてまいりました。

地域、環境、施設の状態、経験など様々な条件は違っても、子どもたちに常においしい給食をお届けし、生きた教材として食を経験し学んでいただくための献立として検討し、県内各地域の様々なレシピがジャンル毎にまとめてあり、同じ献立でもそれぞれ一工夫されています。「あと1品」で悩んだ時にご活用できる知恵や工夫が詰まったレシピ集になっております。

現在、県内の学校給食実施校、市町村教育委員会、学校給食関係機関等に広く配布しているところです。

お忙しい中、真摯にお取り組みいただきました委員の先生方、的確なご助言をいただきました講師、指導助言の先生には心から感謝と御礼を申し上げます。(総務課食育担当)



県産食品のご案内

～食文化の伝承～ その2



(福島で生産、福島で消費)

市別生産量日本一の郡山市の鯉!!
淡水の鯛!!とも言われる鯉を味付けはせず、色々な料理に使えるようシンプルな粉付きにしました。
また、骨がやわらかい郡山市産の鯉ですが、当商品では骨切りを行い、さらに食べやすくしています。



冷凍県産 鯉 (澱粉付き)

50g 食品コード: 310991 通年取扱品

5月の行事食、地産地消月間等にぜひ活用ください!

※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。

退職にあたって

振り返って、そして、伝えたいこと



郡山市立朝日が丘小学校
栄養教諭 大 関 三千子

今、振り返ると、子どもたちの笑顔が見たくて、走り続けて来たような気がします。採用当時、人前で話すことの苦手だった私が出合った「パネルシアター」という恰好の教材とともに子どもたちの前に立ち、食品の絵人形を使った栄養指導で、これまで楽しく過ごさせていただきました。

今、そのパネルシアターは児童会給食委員の校内テレビ放送による「スマイルランチチャンネル（年間20回）」という全校生向けの給食指導にまで発展しました。演じる児童の情熱には圧倒されるばかりで、その指導内容の浸透も予想を上回るほど…児童会人気No.1の委員会となり、その活動の経験は、給食委員児童の「自信」にもつながっているようです。

退職にあたり、後輩の皆さんには、月並みですが「継続は力なり」ということばを贈らせていただきます。私は、新採用時に出合った「パネルシアター」を、36年経った今でもその可能性を探求し、継続実践しています。諦めないで「継続」することが「力」となり、「自信」につながったように思います。

さらに今、児童のパワーの活用がとても効果的であると感じ入っています。皆さんも、是非挑戦してみてください。長い間、大変お世話になりました。

その間、無事に過ごせたのは、多くの方々の温かい言葉や優しい心のもとに成り立ったものだ、唯々感謝の一言に尽きます。本当に周りの方々に恵まれた年月でした。

この39年間、私が目指してきたことは…

【食】 事の基本は、学校給食の献立がお手本となり、正しい食事内容を家庭の食事へとつなげていくこと。
【育】 ちゆく子どもたちに栄養バランスの摂れた給食によって、健康な体はもちろん、健康な心を育てていくこと。

そしてこれからも、何らかの形で食の大切さを伝えていくチャンスがあればと思っています。

皆様、長い間お世話になりました。自身の体も大切になさり、未来を担う子どもにもパワフルなご活躍を期待しています。



郡山市立大成小学校
主任栄養技師 武 田 眞 弓

あつという間に退く日を迎えてしまいました。新採用は僻地の小学校、何をやらなければならないのか試行錯誤の4年間。

その後ずっと郡山市で過ごしました。大規模センターに16年間勤務、給食工場のようにめまぐるしく、歩きながら物事を考える習慣がついたのはこの頃からです。

次は小学校3校に19年間勤務し、まるで家族のような環境で、何をやってもおもしろく、達成感を知ったのはこの時期です。食物アレルギーの対応やバイキング給食、食育の指導に取り組み始めたのはこの頃からで、今でもずっと力を入れて続けてきました。どの児童にも給食時間を楽しく過ごさせてあげたい、正しい食習慣を身につけさせてあげたい、食べることの大切さを教えてあげたいとの一心でがんばりました。

取り組みは調理員さんをはじめ、周りの方々の協力のおかげだと思っています。

幸運なことに、大規模・小規模学校給食センター、大規模・小規模校を経験したことは、とても勉強になりました。どこの職場に行っても気持ちよく仕事ができたことに、感謝の気持ちでいっぱいです。

学校給食はチームで作り上げるものだと思います。チームワークが良ければ、自然と給食もおいしくなる、と信じています。そして小さなことでも、食に関して繰り返し児童生徒に話すことが、児童生徒の一生の健康につながると思います。食は体と人を作ります。このことを児童生徒に伝えていってほしいと思います。



矢吹町立矢吹中学校
栄養教諭 近 内 千由里

学校栄養士として仕事をし、気づくともう仕事をしなくてもよい年数を重ねました。

諸先輩方が「もうあつと言う間よ」と言った気持ちがよくわかります。無我夢中で仕事に向き合ってきたというのが正直な気持ちです。今までの勤務で、世の中の様々な情勢の変化に対応してきましたが、基本としては、学校給食を食べる幼児、児童生徒に対し、私なりに「おいしく、楽しく、安全に」をモットーとして取り組んできました。そして、それらの

37年10ヵ月でした。振り返ってみると、いろいろなことが思い出されますが、その時々目の前の出来事に対応することで精いっぱいだったようにも思えます。そんな中、勤め始めて20年たった頃、一念発起して管理栄養士試験にチャレンジし、資格を得ることができました。当時の校長先生に「給料に反映もされないのになぜ取得したのか」と聞かれましたが、今退職を前にすると、私がこの仕事を続けてきたことの証のひとつになっているのではないかと考えています。

これから、福島県の栄養教諭も年々増え、給食を取り巻く環境も変わっていくことでしょう。子どもたちのために、皆様ますますご活躍されることを確信しています。お世話になりました。



磐梯町学校給食共同調理場
(所属：磐梯町立磐梯第一小学校)
主任栄養技師 武 田 加代子

学校の中庭に面した調理場の事務室は、普段は学校の気配がほとんど感じられません。

しかし、窓を開ける季節になると、とたんに子どもたちの生き生きとした気配が伝わってきます。歌声、計算をする声、ふざけあう声。こんな環境の中で仕事ができる私は幸せだなあと思ったものです。学校は、子どもたちのエネルギーで満ち溢れています。そのすばらしいエネルギーをもらいながら過ごした



南会津町立田島小学校
主任栄養技師 渡部 美代子

2月14日と15日に、6年生対象のテーブルマナー給食を実施しました。私にとっては最後の行事食になりました。

当日のテーブルマナー給食の前に一時間、事前指導を行いました。どの子ども背筋を伸ばして、本番さながらに真剣に授業に臨んでいました。その事前指導の中で、私の大好きな「フィンガーボール」の話をしました。子どもたちもこの話の内容を知っていて、フィンガーボールの水を後から飲んだ人の気持ちに

ついて話し合いました。「思いやりの気持ち」をどの子どもも理解していたのがうれしかったです。

そして本番。各クラス23名の児童と担任、そして校長先生、教頭先生がお客様です。お客様をお迎えるために会場に花を飾り、7学年職員がホールスタッフとして動いてくれました。給食室でも食器の準備から調理まで一生懸命に動いてくれました。ここにも「思いやりの気持ち」があふれていました。

給食に関わり続けて40年になりますが、今は、これまで私を支えてくださったたくさんの方々へ「感謝」の気持ちでいっぱい。そして、私に元気をくれたたくさんのお子様にも「ありがとう」と伝えたいです。



「感謝」
公益財団法人福島県学校給食会
主任栄養技師 川本 輝子

この度、3月31日をもって退職させていただきましたことになりました。

栄養士、学校給食関係者の皆様には9年間、給食会だより、全国大会、研究会、研修会、イベントの参加などたくさんのご協力をいただきまして心より感謝申し上げます。はじめに学校給食の栄養士として仕事に携わったのは、大規模センターの立ち上げ計画がある施設でしたので、仕事を覚えるのに無我夢中でした。学校、調理員さん方との関わり、様々な条件の中で仕事に少し余裕が出てきたときに、改めて自分は何のためにこの仕事をしているのかと振り返って考えることができました。

安全・安心でおいしい給食の提供はもちろんですが、将来を担う子どもたちの健康、それに伴う健全な精神を培う給食の提供をするためには、その目的をもった献立の作成、調理員さん方の理解などに務めました。調理員さん方は、学校の子どもたちとの接点も少なく、やりがいを感じられないと思うことがあったかもしれません。こんな時「子どもたちがしっかりした大きな木になるように、わたしたちはがっちりとした根っこになるように頑張ろうね。」と、いつも話し合い協力していただきました。その信念をいつも持ち続け今まで仕事をさせていただいたように思います

日々、たくさんのお仕事を抱えお忙しい中でも、子どもたちの将来を支えるお仕事に誇りを持ち、目的を見失わず活躍されている先生方、また、ご指導、ご協力くださいました学校給食会の皆様には、いつも支えていただき本当にありがとうございました。

皆様方のますますのご活躍と、ご健康、ご多幸を心よりお祈り申し上げます。お元気で！

魚のヒスタミン検査実施状況について

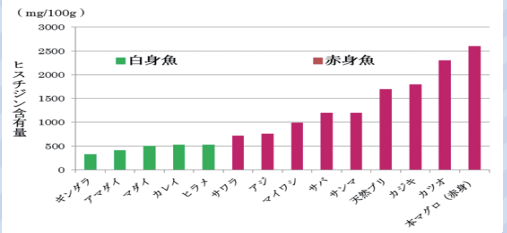
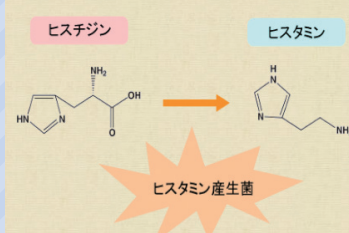
食品安全衛生管理室 室長 大崎 次郎



文部科学省が公表している資料によりますと、学校給食における食中毒事故の原因として、最も件数が多いのはノロウイルスですが、2番目は赤身の魚に含まれるヒスタミンによる中毒となっています。このため、当会では平成28年度から、皆様方に提供している赤身魚の冷凍切り身や味付けされた冷凍魚についてヒスタミン濃度を測定し、安全性を確認してまいりましたので、その検査実施状況をお知らせします。

1 ヒスタミンとはどのような物質か

アミノ酸であるヒスタチンから合成されるアミンの一種です。赤身魚（マグロ、サンマ、カツオ、アジ、サバなど）などヒスタチンが多く含まれる食品が、ヒスタミン生成菌に汚染された場合に、ヒスタミンが生成されます。



2 ヒスタミン中毒(アレルギー様食中毒)とはどのようなものか

ヒスタミン生成菌に赤身魚が汚染されている場合、食品の製造加工時や輸送中、調理場等での保存時の温度管理の不備により、ヒスタミン生成菌が増殖して、多量のヒスタミンが生成されます。

ヒスタミンは熱に強く、一度生成されると、通常の加熱調理では分解されずに魚肉内に残ります。そのため、ヒスタミンに汚染された魚や、その加工食品を摂取することによってアレルギー様症状(30分~60分ぐらいで顔面、特に口の周りや耳たぶが紅潮し、頭痛、じんま疹、発熱などの症状を呈します。たいていは、6時間~10時間で回復)が引き起こされることがあります。これを食品衛生学上、アレルギー様食中毒(ヒスタミン中毒)と呼んでいます。

3 ヒスタミン検査の方法はどのようなものか

当会では「チェックカラーヒスタミン」(キッコーマンバイオケミファ株式会社)という検査キットを用いて検査しています。検査する魚をミンチ状にしてその1gを希釈液に加え、加熱、冷却、ろ過、試薬添加等の工程を経て、最後に吸光度計を用いて濃度を測定します。

4 ヒスタミン濃度の基準値はあるのか

我が国では基準値は設定されていませんが、コーデックス委員会(国際規格)及び欧米の基準値では、概ね100ppm~200ppmに設定されています。

5 平成28年度及び29年度(2月末日現在)の検査実施状況

当会が皆様方に提供している冷凍赤身魚全品目について、2年間に掛けて153検体(反復検査を含む)のヒスタミン濃度の検査を実施した結果、全てが50ppm以下であることを確認いたしました。この値はコーデックス委員会等の定める基準値を大幅に下回る濃度であるので、皆様方には当会の提供する魚を安心して御利用いただけるものと考えております。

なお、当会では今後も安全・安心な食品を皆様方に提供するため、本検査に加え、放射性物質検査、細菌検査、残留農薬検査等も引き続き実施して参りますので、今年度も当会の取り扱い食品の一層の御利用をお願いいたします。

学校給食用主食加工事業者選定委員会を開催しました!!

平成30年2月23日(金)、当会において「平成30年度学校給食用主食加工事業者選定委員会」を開催いたしました。

本選定委員会は、県及び市町村教育委員会、県内共同調理場所長、県内栄養士、県PTA連合会並びに有識者等で構成されており、施設・設備、製造能力、品質管理等について審査を行い、製造加工事業者として

の適格性を確認しています。

今回は、米飯及びパンの製造加工を委託している45事業者とめんの製造加工を委託している17事業者が選定されました。

今後も、安全で安心な主食の提供のため、委託加工事業者の衛生管理についてより一層強化してまいりますので、よろしくお願いいたします。(業務課)



歯ごたえバッチリ咀嚼品!!

6月の虫歯予防週間等にご使用ください!

乾燥ごぼう細切り



カミカミ素材品 大特価!!!!

熱湯5分で戻るので、お手軽にご使用でき便利です。面倒な前処理(皮むき・水さらし)がいらず、使った残りは保存が出来ます。重量比で約4倍に戻ります。

500g

食品コード: 106090

通年取扱品

6月ご使用分限定!

産地消月間等にもおすすめ!

原料の69%が福島県産の商品です。

炊き上がりの美しさと食感の良さにこだわり、県産発芽玄米(2種類)、黒米、ハトムギに厳選した6種の国内産穀類をブレンドしました。

- 会津産もち発芽玄米(33%)
- 会津産黒米(20%)
- 輝麦(20%)
- 会津産ツヒカリ発芽玄米(15%)
- 丸麦(3%)
- もちあわ(2%)
- もちきび(2%)
- なつかきび(2%)
- ひえ(2%)
- 県産ハトムギ(1%)

食品コード: 101202 通年取扱品

県産発芽玄米入り十穀米



1kg

カミカミタコメンチ



おこのみやき風味の海鮮メンチカツで、噛めば噛むほど旨みが広がります。乳、卵抜きのアレルギー対応食品です。

*リードタイムは3週間です。

食品コード: 310577(40g)

食品コード: 310578(50g)

通年取扱品

40g

50g

4・5月の行事予定

月	日(曜日)	行事名	主催	場所
4	6(金)	委託加工事業者連絡会議	県学校給食会	県学校給食会
	13(金)	取引先連絡会議	県学校給食会	福島市
	25(水)	共同調理場新任所長等研修会	県学校給食会	県学校給食会
5	18(金)	学校給食ブロック別研究協議会	本研究協議会実行委員会	岩手県
	下旬	学校給食安全・衛生推進会議	県学校給食会	県学校給食会

お知らせ

提供食品価格調整事業を実施します!

当会では、学校給食での使用頻度が高い食材等の急激な価格高騰に対し、給食の実施に与える影響が大きいと認められる場合などに、一定の価格支援を行い、提供価格の安定化を図ります。良質な食品をお手頃価格でお届けするための事業です。

詳細は5月号でお知らせします。ご期待ください。(業務課)

当会が提供するパン及びめんの食塩相当量について

例年、年度初めに配布させていただいております学校給食用食品使用簿の「パン」及び「めん」成分表に記載の「食塩相当量」につきましては、昨年配布分から「実測値」の表記に変更しておりますので、ご確認の上、ご活用願います。

(業務課)

アルファ化赤飯『あつという米』の外装変更等について

『あつという米』

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)

当会業務課からのお願い

GW前後のご使用食品のご発注について

ゴールデンウィーク前後は、食品の製造及び物流が大変混み合い確実な納品がお約束できなくなる場合も想定されますことから、**連休明けの5月11日(金)までのご発注は、4月16日(月)までのご発注**にご協力くださいますようお願いいたします。

休校時の納品対応について

当会の一般食品価格・栄養成分表(表紙の裏面)でお知らせしております**指定配送曜日、特に月曜日**が、**運動会等の学校行事により振替休校となる場合には、お早めにご連絡**くださいますようお願いいたします。配送日変更などの調整をさせていただきます。

編集後記



寒さがやわらぐとともに、木々の芽がふくらみ、暖かい季節となりました。

新年度を迎え、進級や進学などの新しい環境で児童生徒の皆さんも期待に胸をふくらませていることと思います。

当会では今年度も季節や行事にあわせた食材を随時、ご案内してまいりますので、ご活用をお願いいたします。

また、引続き当会の事業運営にご理解とご協力を賜りますようお願いいたします。

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。

(業務課事務補助員 安齋 花奈)

※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。