



学校給食会だより


 ご覧ください

平成30年度 基本方針

公益財団法人福島県学校給食会は、近年の社会情勢や学校給食を取り巻く環境変化及び学校給食法、食育基本法等学校給食にかかわる基本的法令等の趣旨・目的を踏まえ、東日本大震災と東京電力株式会社福島第一原子力発電所事故から7年を経過する福島県の現状と課題を認識しながら、当会の設置目的である学校給食等の普及充実と食育の推進を支援するため、引き続き福島県教育委員会、市町村教育委員会及び関係機関・団体と緊密に連携し、平成30年度においては、まず、第一に食品の提供に関する事業、第二に食品安全衛生管理等に関する事業、第三に食育推進等に関する事業、第四に学校給食の普及充実等に関する事業、第五に運営管理に関する業務、以上の5点に重点的に取組みながら、円滑な事業運営に努めてまいります。

当会の事業遂行に当たっては、何よりも安全・安心の確保、お客様志向に基づく業務執行の推進に留意し、徹底した経費の節減、事務事業の改廃、合理化を進めながら、役職員一丸となって、適正な法人管理と安定的な財政運営の下、当会の経営理念としての5つの柱に則り、安全で安心できる学校給食用食品を適正価格で、安定的に県内全域に提供するとともに食育推進に努めてまいります。

経営理念としての5つの柱

- 1 安全で安心できる食品を、県内全域に、適正な価格で、安定的に提供します。
- 2 地域の製造・加工事業者が協力・連携し、顔の見える安心給食を提供します。
- 3 栄養バランスのとれた質の高い食材や献立を研究・開発し、提供します。
- 4 学校栄養教諭等の学校給食に関する研究・研修や教育活動等を支援します。
- 5 学校給食情報の発信や国・県等の事業を受託し学校給食の普及を推進します。

学校給食会 着任者紹介



専門栄養技師（総務課食育担当）

井間 真理子

4月から食育を担当いたします井間真理子と申します。

これまで、栄養教諭として三春町立三春小学校、福島市・川俣町学校給食センターに勤務し、その後、今年3月まで、福島学院大学において講師をしておりました。

今までたくさんの事を多くの方々と共に取り組む

ことができたことに感謝しております。その思いを少しでも皆さんにお返しできるお手伝いができればと思っております。食の持つ大きな力を児童生徒、保護者、教職員、地域の方々と共に発信することができるよう微力ではありますが努力する所存です。

何かありましたら遠慮無くご相談いただければありがたいです。

前任者同様、ご指導を賜りますよう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。

未来に向けて



前勤務：郡山市立中学校第二給食センター
前所属：郡山市立片平中学校

栄養教諭 伊藤 央奈

学校栄養職員、栄養教諭として14年間、在職中は大変お世話になりました。

初任地では、毎日が初めて尽くしで必死だった事を今でも鮮明に思い出させます。

栄養士は、地域や学校に一人配置である事が多く、不安を抱える事が多くありましたが、先輩方をはじめとする周りの方々の支えがあり、ここまでやり切ることができました。特に、同期採用のみんなの存在は大きな支えとなりました。心から感謝の気持ちでいっぱいです。

志半ばですが、4月より大学教員として管理栄養士課程の教育に関わっております。

主に公衆衛生学を担当しておりますが、栄養教諭として培ってきた事を活かし、管理栄養士や栄養教諭を目指す学生に少しでも多くの知識や経験を与えられるように微力ながら尽力して参ります。学生実習等では先生方にお世話になる機会がありますが、ご指導の程よろしくお願いたします。

未来を担う「ふくしまっ子」の育成のために、皆様の更なるご活躍をお祈り申し上げます。

食育全体計画に

基づく食育指導について



小野町給食センター 栄養教諭 松本 浩枝



食育全体計画に基づく食育指導を推進していくために…、「今、学校に求められていることはどんなことなのか？」その答えは「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育（平成29年3月文部科学省発行）」の中に明記されています。この資料を様々な立場の方々に理解していただき、活用していくことが重要だと思います。

また、昨年度私が実感したことは、「食におけるコーディネーターとしてどれだけ多くの方と関わっていただけるか」、「食育全体計画に位置付けた献立計画を基に給食を生きた教材としてどれだけ活用していただけるか」でした。

給食を活用した給食時間における指導を基本とし、学級担任や食

育コーディネーター、養護教諭と密に連携していくことで、課題を共有し、教科の学習とも関連させた組織としての効果的な指導、さらには食育の推進につながっていくと感じています。今年度は、食育推進部会の場も積極的に設定し、課題や取組について職員会議等で提案していくことで共通理解のもと学校全体での効果的な指導にあたっていきたいと考えています。

さらには、食育活動の根源である学校給食が、子どもたちにとって魅力的で、説得力のある指導教材となり、食育推進の核として活用の幅がより一層広がっていくよう邁進していきたいです。

献立年間計画（一部抜粋）

		4月	5月
献立計画	数材となる献立・料理	日本製食生活の日(国) 週水・ほしの日 入学・進級を祝う献立 たけのこ料理	ほしの便い方を学ぶ献立・グリーンピースごはん 端午の節句献立・柏餅
	旬の食材	しまあじまいしいしい い・ニシマス・あさひひ じき・キャベツ・節・にら セロリ・かぶ・しいた け・根みつば・いちご・八 朔・日向瓜・甘藷・養生 柑	くろだい・カレイ・いさぎ あじ・あおだいご・かつ お・山菜・グリーンピース キャベツ・たまねぎ・節・ アスパラガス・クレソン・ さやえんどう・豆苗・新 じゃがいも・プリンスメロ ン・養生柑
	ハイキング給食		
	学習と関連づけ た県・国	徳島県・大阪府・青森 県・福岡県(5年)	沖縄県・岐阜県(5年) 京都府(5年)
感謝の心		「給食ができるまで」の 資料提示	
郷土愛	郷土料理献立	郷土料理の日(月1回)	
	福島の農産物	菜の花・根三つ葉・いち ご	さやえんどう・スナップえ んどう・グリーンピース・ア スパラガス・フロコリー
行事業			端午の節句献立

県都市及び 県町村教育長協議会総会において 当財団の案内を行いました!!



4月10日(火)、当会の佐藤俊市郎会長が福島市で開催された標記の各総会において、当会の平成30年度主要事業等を説明し、理解と協力要請を行いました。

内容は、三つあり、一つ目は、当会の学校給食における役割。二つ目は、一般食品価格表を使用し当会の食品提供事業によるメリットについて。三つ目は、当会が行う学校給食関係者を対象とした研修等による人材の育成と市町村における食育活動への支援等について説明し、当会の売上益は、価格高騰食品の安定提供を図るための価格調整事業や研修・研究支援・食育教材等の貸出など各種サービスにより全市町村に還元することを説明し、理解と協力を求めました。(総務課)



「までえな食づくり」 (郷土食レシピ集)を 出版しました!



福島市西部学校給食センターの栄養教諭 篠野梨恵子さんは飯舘村の豊かな食文化を郷土食レシピとともにまとめた「までえな食づくり」を自費出版しました。福島大学大学院で研究した論文の一部を書き直したもので、「若い世代が伝統食を作ったり食べたりする経験ができるよう残したい」との思いが込められた1冊になっています。村の魅力を余すことなく伝える本をぜひご覧ください。

(A5判、94ページ、
価格972円(税込))

県内の岩瀬書店、西沢書店、いいたて村の道の駅までい館などで取り扱っています。

(総務課食育担当)



平成30年度

事務局体制

平成30年度は、次の事務局体制で業務を行ってまいります。新年度も、より一層のご支援を賜りますようお願い申し上げます。



1 公益財団法人福島県学校給食会役職員

1	会 長	佐 藤 俊市郎		
2	常 務 理 事	古 市 正 二		
3	事 務 局 長	菊 地 清 則		
4	事 務 局 参 事	斎 藤 肇		
5	事務局次長兼総務課長	三 浦 初 男 (平成30年4月1日付け昇進)		
	専門栄養技師(食育)	井 間 真理子 (平成30年4月1日付け採用)		
	事務補助員(総務)	斎 藤 美代子		
6	業 務 課 長	斎 藤 保		
	主 事 (基本)	二 瓶 敏 嵩	専門員(一般)	柏 倉 恵 美
	主 事 (一般)	川 上 寛 恭	事務補助員(一般)	安 斎 花 奈
	主 事 (一般)	渡 辺 大 翔	事務補助員(一般)	長 谷 川 茉 莉
	主任技能員	阿 部 浩 樹	労務補助員	丹 野 美 紀
	専門員(基本)	佐久間 久美子		
7	食品安全衛生管理室長	大 崎 次 郎		
	検査補助員	鈴 木 ひとみ	検査アルバイト	尾 形 朝 美
	検査補助員	藤 倉 庸 子		

2 一般食品受注受付窓口担当者一覧

主 担 当 者	担 当 地 区 等
川 上 寛 恭	福島市立の学校給食センター(西部、北部、南部、東部) いわき市立の単独実施校及び共同調理場 田村市学校給食センター
渡 辺 大 翔	郡山市立中学校給食センター及び中学校第二給食センター
柏 倉 恵 美	郡山市の単独実施校(県立学校を含む。) 会津若松市、大沼郡金山町、昭和村、南会津郡の単独実施校及び共同調理場(県立学校を含む。)
安 斎 花 奈	福島市、伊達市、伊達郡、二本松市、本宮市、安達郡、喜多方市、耶麻郡、河沼郡、大沼郡会津美里町の単独実施校及び共同調理場(県立学校を含む。)
長 谷 川 茉 莉	須賀川市、岩瀬郡、石川郡、田村郡、白河市、西白河郡、東白川郡、相馬市、南相馬市、相馬郡、双葉郡の単独実施校及び共同調理場(県立学校を含む。) 県立たむら支援学校、いわき市の県立学校

平成30年度価格調整事業を実施します!



この事業は、学校給食での使用頻度が高い当会の取扱食品が、価格高騰などにより、給食の実施に与える影響が大きいと想定される場合などに、一定の価格調整を行い、給食の安定的実施を支援する当会の事業です。

良質な当会取扱食品を安定的にお届けいたします!!

平成30年度は以下の食品の価格調整を実施します!

ぜひご活用をお願いします!

(単位:円、税抜き)

No	食品名	当会価格表 掲載頁、品番	規格	通常の 販売価格	調整 額	調整後の 販売価格
1	県産ももジャム	16頁 品番45	15g	16	-3	13
2	県産梨ジャム	16頁 品番46	15g	16	-3	13
3	北海道産馬鈴薯でん粉	34頁 品番131	1kg	280	-40	240
4	タケマン国産たけのこ水煮	46頁 品番189~192	1kg	1,900	-200	1,700
5	だしパックかつお中厚削り	100頁 品番473	500g×2	3,050	-300	2,750
		100頁 品番474	100g×10	3,150	-350	2,800
6	冷凍県産いかにんじん	112頁 品番527	1kg	1,500	-300	1,200
7	冷凍みかん (本号の食品案内欄にも掲載)	別途案内	M	52	-12	40

※年度途中で、該当する食品がある場合には予算内で追加することがあります。

夏向け食材とデザート!!

駆け抜けろ!暑い夏!太陽の恵み、 つめこみました祭り!

福島県の契約農家の方が、丹精こめて育てた真っ赤なトマトを使用した商品です。

食塩、砂糖、着色料、保存料は一切使用しておりませんので、トマト本来の味わいをお楽しみいただけます。

食品コード: 117600

通年取扱品

ふくしま産
トマトジュース



720ml

湘南ゴールドゼリー



湘南ゴールドは、ゴールデンオレンジと温州みかんを交配させた神奈川県オリジナルの柑橘で、見た目はレモンのような黄色ですが、上品な甘さと香りが特徴です。

食品コード: 315334

通年取扱品

50g

熊本県産みかん!!

大人気の冷凍みかんを数量限定特別価格にてご提供いたします!!

食品コード: 311120

2万食限定!!

冷凍みかん



ガンバレ日本!!



別途チラシにてご案内させていただきましたが、
サッカー応援給食を6月限定にてキャンペーン中!!
ご注文、お問合わせ等お待ちしております。

6月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
4(月)	第2回理事会	県学校給食会	県学校給食会
14(木)	学校給食管理システム操作研修会(1日目)	県学校給食会	県学校給食会
21(月)	学校給食管理システム操作研修会(2日目)	県学校給食会	県学校給食会
23(土)・24(日)	第13回食育推進全国大会	内閣府・大分県	大分県
26(火)	定時評議員会・臨時理事会	県学校給食会	県学校給食会

気持ちを新たに団結を 深めました!!



4月6日(金)に「委託加工事業者連絡会議」を、13日(金)には「取引事業者連絡会議」をそれぞれ開催しました。この会議は、当会の主食委託加工事業者の各支部・支部代表、一般食品主要取引先を対象に、平成30年度の当会事業の説明、衛生管理等について説明し、引き続き安全・安心で美味しい食品の安定的な提供に一丸となって取り組むため、情報を交換し共通理解を図りました。

(業務課)

訂正

アルファ化赤飯『あっという米の添付用ごま塩』について



『あっという米』用のごま塩(1包 0.8g)については、本日より1~4月号で、新形態(箱詰品)に切り替え後、『別売り』としてご案内したところですが、『別添でのお届け』の誤りでしたので訂正いたします。

※当会の現在庫がなく次第、包装形態が袋詰から箱詰に変更となります。
※ごま塩は赤飯10kg箱に150包、7kg箱に100包が別添となり、代金は赤飯価格(10kg箱で7,945円税抜、7kg箱で5,562円税抜)に含まれます。

※「ごま塩」は、単体でのご注文も承ります(ごま塩0.8g×50包入り 225円税抜)。

ゴマと食塩の比率を6:4とし、食塩がゴマに埋もれてしまわないよう1粒1粒を大きく加工しました。お子さまにも程よい塩加減となっております。

お知らせ

平成29年度食育に関する調査研究会報告書等をホームページに掲載

今年3月末、県内の全ての学校給食実施校、関係機関等に配布しております標記報告書及び平成30年度版貸出教材リストを当会ホームページに掲載しておりますので、ご購入の際にはダウンロードの上、ご活用願います。

当会ホームページ内「関係者専用ページ」のご案内

当会ホームページには、関係者の方々にお知らせしたい次の内容を掲載しております。

一般食品

- 一般食品価格・栄養成分表(七訂)(PDF)
- 専用発注書(PDF)
- 取扱県産品(エクスセル)
- 月毎の取扱野菜(玉葱・じゃがいも)の売渡価格
※現在、書面での通知はしていません。

基本食品

- 食品使用簿(PDF)
- 米穀・精麦、小麦粉及び脱脂粉乳需要量申請書(エクスセル)
※ダウンロードしていただき、申請書の作成ができます。

食品安全衛生管理室

- 月毎の細菌検査結果(PDF)
※現在、書面での通知はしていません。

なお、本ページへのアクセスには、ユーザー名(ID)とパスワードが必要です。

平成27年11月6日付け27学給第408号で、学校給食関係の皆様に対しましてお知らせしております。ご不明の場合は、当会総務課までお問い合わせ願います。
(総務課)

編集後記



この4月より、当会の事務局次長兼総務課長を務めることとなりました三浦です。今後とも、当会の事業運営にご理解ご協力を賜り、お引き立てくださいますようよろしくお願い申し上げます。新年度が始まり、一月がたち、新入生もようやく学校生活に慣れてきた頃と思われず。

今年度も、学校給食を通し、心身ともに逞しい子どもたちの元氣と成長のため、当会では、食品提供、食育推進等、様々な形で支援をまいりますのでどうぞよろしく願いいたします。
(事務局次長兼総務課長 三浦初男)

※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。