



[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](mailto:info@fgk.or.jp)

# 学校給食会だより

ご覧ください

## 福島県教育庁健康教育課新着任者の紹介



吹雪の日

 福島県教育庁健康教育課  
 課長 佐藤 浩 哉

今から40年以上前のこと。小学5年生だったと記憶している。私たちの小学校にも給食が運搬されてくるようになった。ところが、吹雪の日、時間になっても給食が届かない。

すると、「今、お母さんたちが給食を運んで来て

います。」と校内放送の先生の声。

私たちは、窓越しに吹雪の校庭を見ていた。すると、7、8人のお母さんたちがうっすらと見えてきた。なんと、ソリを引いたり、押ししたりしながら校門をくぐってくるではないか。給食運搬車が動けなくなり、ソリに給食を積み替えたことが後から教えられた。

献立は覚えていないが、冷めたスープでも、とても温かくなったことをよく覚えている。



牛 乳

 福島県教育庁健康教育課  
 主任主査 齋藤 敏

私が小学校及び中学校の頃の学校給食は、パンと牛乳におかずのパターンでした。中学2年生の頃、牛乳の置く場所付近が掃除の担当でした。全校生徒千人規模の中学校でしたので、そこには、下げられた牛乳ケースに封のされている牛乳瓶を

よく見かけ、他の掃除仲間と一緒に飲まれていない牛乳数本を飲んだ（当然先生の了解を得てですが、）ことを記憶しています。その頃沢山飲むことができた牛乳も今やほとんど飲めない身体？に、飲むと下痢になるのです。中学生の頃までは牛乳をいくら飲んでも下痢になることは全然なかったのですが不思議です。なお、最近はおなかに優しい牛乳が普及していますので、安心しております。



生きた教材としての給食

 県教育庁健康教育課  
 指導主事 遊佐 恵 美

今年度4月より、県教育庁健康教育課に着任いたしました。これまでは家庭科の教員として、中学校に勤めており、授業でも給食を生きた教材として活用させていただきました。栄養教諭の先生と一緒に給食の献立を考える授業を実践し、その

メニューを給食に出していただいたり、校内で給食担当をしていたとき、毎年リクエストが多かったメロンパンを給食に出していただいたりしたことが、今でも思い出に残っています。これからは学校給食会をはじめとする関係者の皆様と共に、未来を担う健康でたくましいふくしまっ子の育成を目指して、食育の推進に取り組んでまいりたいと思います。どうぞ御協力、御支援のほどよろしくお願いいたします。



全てに感謝！食べ残しゼロ

 県教育庁健康教育課  
 主事 荒川 美 帆

3月まで、一般廃棄物課にて食品ロス削減の啓発をしておりました。食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられる食べ物のことで、日本国内で621万トン（農林水産省H26年度推計値）といわれており、一人あたり毎日お茶碗一杯分（約134g）

捨てられていることとなります。もったいない！福島県では「全てに感謝！食べ残しゼロ」を食品ロス削減の合い言葉にしており、「全て」には農家や漁師の方々、食材を運ぶ方、調理した方々等が含まれます。

今年度は給食の安心・安全のため放射性物質検査支援等に携わります。私も「全て」に加わったのだなと気持ちを引き締め、微力ながらお役にたてるよう頑張っていきたいと思います。

※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。

# ふくしまっ子体力向上プロジェクト 食育推進最優秀校を受賞して

会津若松市立謹教小学校 主任栄養技師 菊地 美恵子



## 1. はじめに

この度は、このようなすばらしい賞をいただき、大変光栄に存じます。

テーマ「食への興味・関心を高め、食べる力を育てる食育～親と子の絆を深める食育～」の下、日常的・組織的に取り組んで参りました。拙い実践ではありますが、以下の研究の概要について紹介させていただきます。

## 2. 研究の概要

### (1)本校の実態

本校の児童の食生活は、洋食化やファストフード化は否めず、和食や郷土食の良さの理解、望ましい食習慣の形成、肥満防止などの課題が明らかになった。「食」への興味関心を高め、自立できる



献立を説明する担任



かむことのよさを説明する給食委員会

児童を育成する必要があると考えた。

### (2)実践内容と成果

栄養士を中心として、食育コーディネーターや担任と連携し、以下の4つの取組を実践した。

- ①給食が生きた教材として活用できるよう多様な献立を工夫し、栄養士が作成した食育指導資料（週単位で配布）を下に、担任が食育指導を実施し、校内での給食指導の共通実践化を図った。その結果、食育に対する教職員の興味・関心が高まるとともに、共通実践が確実になされ、その組織的な取組によって、児童や保護者の「食」に関する意識の変化が表れた。
- ②栄養士と担任によるT・Tの授業で学習したことを活用し、家族に感謝の気持ちを伝える「ありがとう弁当作り」や各種料理コンテストへの積極的な参加を促した。5・6年生は、全員がコンテストに応募し、学校賞にも輝き、食への主体性を培うことができた。
- ③校内の「ピュア・スリム・サポート・プロジェクト」では、運動・保健・食育の領域から肥満傾向児童と保護者への働きかけを組織的に行った。食育では、「きんきょうカミカミデー」を設定し、献立の工夫、カミカミカードによる家庭との連携、給食委員会の呼びかけ等を実践したことで、一定の成果がみられた。
- ④年3回のチャレンジ弁当を実施し、自分で米をといで炊くことや、献立の作成、食材の購入、弁当作り等に取り組んだことにより、食に関する関心が高



力作弁当を見せ合う1年生



力作弁当を見せ合う5年生

まり、知識理解と実践意欲にもつながり、家庭での望ましい食習慣の形成にも役だった。特別支援学級では、先生方から弁当の注文を取り、買い物やお金の計算などの実体験を通して、自立と貢献を培うことができた。

## 3. おわりに

全校体制で組織的に行ったことで、より大きな成果が得られたと思います。食育を通して「食べる力」を身につけさせ、望ましい食習慣を形成させることは、自己の健康を管理する力となり、生涯を健康で幸せに生きることにつながるということを強く感じました。今後も、食育の充実に向けて実践研究を推進していきたいと思っています。

平成30年度

## 学校給食共同調理場新任所長等研修会を開催しました



去る4月25日(水)、当会において17名の新任所長の出席をいただき、標記研修会を開催しました。

当会の佐藤俊市郎会長、福島県教育庁健康教育課國分亮子主幹兼副課長（課長代理）のあいさつの後、同課齋藤敏主任主査及び佐藤三佳主任栄養技師から「福島県の学校給食実

施状況等について」と「学校給食の衛生管理について」の講義をそれぞれ行い、最後に当会職員が「当会の概要と取組みについて」説明を行いました。

参加者から、管理者としての責任の重さ、衛生管理の大切さ、検食の重要性を再確認したなどの感想が寄せられました。（総務課）

# 異物の混入を防ぎましょう

2回連載  
の1

## その1 有害生物対策

### 1 有害生物（ネズミ、昆虫等）対策の基本

総合的な有害生物防除は以下の4つの柱からなります。

- 1 食品工場や給食施設（以下「施設」という。）の防護力の強化
- 2 防御力の維持
- 3 有害生物の侵入・生息状況の監視
- 4 駆除

今回は、以上の4つの柱の中で最も重要な施設の防護力の強化について、紹介します。

### 2 施設の防御力を強化する4つの要素

- 1 バリア機能  
（施設に有害生物を入れない）
- 2 誘引源のコントロール  
（施設に有害生物を寄せない）
- 3 発生源のコントロール  
（施設内で有害生物の発生源をつくらない）
- 4 施設内のサニタリーデザイン  
（清掃・洗浄のしやすい構造）

### 3 具体的な対策

- 1 バリア機能（施設に有害生物を入れない）

#### 人や物の出入り口の防御

- 扉を開く時間と面積を極力小さくする
- 扉の密閉度を高める（1mm以上のすき間がないように）
- 製造室（調理室）までに複数の扉を設ける（前室構造：図1参照）
- 前室に防除設備を設ける（捕虫器等）

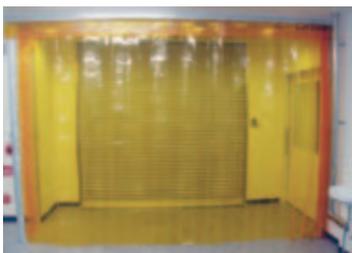


図1 前室が無い場合は、防虫用ビニールカーテン等を利用して前室を設置します

#### すき間、換気扇、窓の防御

- 壁のすき間はコーキング剤などで塞ぎます。
- 窓や換気扇など完全に締め切ることが難しい箇所には網などを設置します。
- ネズミは10円玉程度の穴があれば侵入可能です。壁やパイプも上がるので、高い位置の穴も塞ぎましょう。穴ふさぎ用防ネブラシも販売されています。

#### 配水管のチェック

配水管からも、昆虫類やネズミなどが侵入します。通常は水が溜まり（封水構造）侵入できないようになっていますが、水が枯れたり減ったりして水位が下がると通り抜けてきます。定期的なメンテナンスを行うことが重要です。

### 2 誘引源のコントロール

（施設に有害生物を寄せない）

有害生物誘引のおもな要因は「光」、「臭い」、「熱」です。

#### 光のコントロール

昆虫を誘引する波長をカットした防虫蛍光灯の使用や、その波長の光を遮断する防虫フィルムを窓に貼るなどの対策が有効です。

#### 臭いのコントロール

臭いのするものは容器に蓋を閉めて入れ、施設から離れたところに置きます。出入り口付近には短時間でも置かないようにします。腐敗防止のため、冷蔵設備のあるところで保管するのが理想です。

#### 熱のコントロール

廃熱口まわりのバリア機能の強化が対策の第一です。

### 3 発生源のコントロール

（有害生物の発生源をつくらない）

#### 施設内の対策

- 施設内で昆虫類を発生させないための対策は、食品残さを除去する清掃に尽きると言えます。
- 発生源が不明な昆虫がいる場合は、専門業者を活用して徹底的に調査し、発生源をつきとめることが重要です。

#### 施設外の対策

- 緑地帯に草が茂ったり、落ち葉がたまったりすると、虫が発生しますので、草刈りや落ち葉の除去を行います。

- 排水溝の水や泥の滞留は、昆虫の発生源になります。定期的に排水溝の掃除をしましょう。
- 施設の外周に不要な機械や部品、パイプ等が放置されていると、ネズミの隠れ処となり、溜まった水から昆虫が発生します。このような不要物は廃棄するようにするか、施設から離して保管します。
- 施設に近いところはできるだけ舗装し、土の部分を少なくします。

### 4 サニタリーデザイン

（清掃・洗浄のしやすい構造）

清掃・洗浄がしやすい構造・レイアウトのことを「サニタリーデザイン」と言います。

#### 機械や棚まわりのスペースの確保

機械や棚が壁にくっついていると、そのすき間にたまった汚れを清掃・洗浄するのが困難です。目安としては壁から45cm、床との間は30cm程度あけておくようにします。

#### 清掃・洗浄しやすい構造の機械や内装材の選定

- 製造機械は「簡単に分解できること」、「内部のゴミを取り出しやすいこと」、「必要に応じて洗浄が可能なこと」などが求められます。機械を更新する際には十分に確認しましょう。
- 壁や床、排水溝などの材質の選定も重要です。不浸透性（汚れがしみ込まない）や平滑であることが重要です。また、内装材には施設で採用している製造方法に応じた強度をもった材質のものを選定します。

### 4 究極の昆虫対策

有害生物対策を有効に進めるためには、外部の専門業者を活用することをお勧めします。しかし、業者に丸投げするのは効果は期待できません。業者が施設内を点検する際には同行し、業者のモニタリング結果を説明してもらい、どのような対策を行うのかなど、業者と問題点を共有し、職員が一丸となって取り組むことが重要です。（食品安全衛生管理室）

# 食品衛生管理及び食育推進の専門家を無償で派遣します!!

当会では、平成27年度に食品安全衛生管理室を設置し、食品衛生管理の専門家（獣医師）1名が室長として常勤しているほか、県保健所等勤務経験者（獣医師等）3名を食品衛生管理アドバイザーとして委嘱し、委託加工事業者等への指導等、食品衛生管理の強化を図っています。

また、今年4月から、当会総務課食育担当として井筒眞理子専門栄

養技師（元栄養教諭）を採用するとともに、平成28年度から県内の栄養教諭等退職者5名を食育推進支援員として委嘱し、学校給食をとおした食育活動の支援を行っています。

市町村や学校等における衛生管理・食育に関する研修会等の講師派遣希望がございましたら、当会までご連絡いただきますようよろしくお願いいたします。（総務課・食品安全衛生管理室）

## 夏向け食材!!

### 冷凍ゴーヤ（4mmスライス）

1kg 食品コード：313029  
季節限定取扱品

夏にピッタリ  
ビタミンCたっぷり!!  
苦み成行で食欲増進!!  
油との相性よし!!

#### ☆ゴーヤチャンプルー☆

- ① にんじんは短冊切り、たまねぎは厚めにスライス、ゴーヤ（4mmスライス）は給食会の冷凍品。
- ② 肉・野菜・木綿豆腐（給食会の冷凍豆腐ダイス1kg）の順に炒める。
- ③ 調味する。
- ④ 溶き卵（給食会の冷凍液卵1kg）を加えて炒める。



★平成29年度食育に関する調査研究会 報告書  
「ふくしまの学校給食献立！」  
・料理レシピ活用集・」（当会発行）  
より抜粋（P123）

#### ひとくちメモ

ゴーヤチャンプルーは沖縄の郷土料理です。チャンプルーとは沖縄の方言で「ごちゃませ」という意味です。夏バテ防止にも一役買う料理です。

その他しそび  
・ゴーヤのツナソテー  
・ゴーヤのごまサラダ等

## さっぱり! 梅カツ! 7、8、9月ご使用分限定 夏バテ防止キャンペーン特価!!

酸味と塩味が程よく調和し、サッパリとした味に仕上げました! 夏でも、カツを食べて元気モリモリ夏バテ防止

### 冷凍国産チキン梅カツ（乳・卵抜き）

40g 食品コード：318819 通年取扱品  
50g 食品コード：318820 通年取扱品

× = 夏バテ防止!

## 7月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
4(水)	県学校給食研究会栄養士部役員会	県学校給食研究会栄養士部会	郡山市
6(金)・10(火)・13(金)・26(木)・31(火)	委託加工工場巡回実地調査〔食品安全衛生管理室〕	県学校給食会	県内5方部
18(水)	伊達市消費生活「暮らしの講座」〔食育推進支援員派遣〕	伊達市	伊達市役所原本庁舎
21(土)	学校給食試食体験会〔専門栄養技師派遣〕	福島市	福島市(こむこむ)
23(月)	学校給食調理員衛生講習会	県学校給食会	県学校給食会
24(火)	南会津郡学校給食講習会〔食品普及啓発事業〕	県学校給食研究会栄養士部会南会津支部	御蔵入交流館
24(火)・25(水)	学校給食用パン講習会	県学校給食会	県中・いわき方部
25(水)	飯坂家庭教育学級親子料理教室〔専門栄養技師派遣〕	福島市飯坂学習センター	福島市飯坂学習センター
26(木)	田村地区小学校教育研究会家庭科部会〔専門栄養技師派遣〕	田村地区小学校教育研究会	田村市(船引小)
27(金)	栄養教諭・学校栄養職員調理技術講習会	県学校給食会	県学校給食会
31(火)	第39回福島県養護教諭研究大会〔後援〕	福島県学校保健会	とうほう・みんなの文化センター

## お知らせ

### 学校給食用パン講習会を開催いたします!!



平成27年度まで実施していた学校給食用パン講習会を、来る7月24日(火)に郡山市で、25日(水)にいわき市で開催します。

日ごろ食べている給食用パンの製造工程等を見学できる貴重な機会です。

参加申込み等につきましては、追って開催地区の関係者の方々にお知らせしますので、是非ご参加のご検討をよろしくお願いいたします。（業務課）

### 平成30年度

### 学校給食用パン品質調査会を開催いたします。



今年度の学校給食用パン品質調査会は、10月12日(金)と19日(金)に開催します。今年度は、「コップパン」が対象です。なお、試料採取校等につきましては、追ってお知らせいたしますので、ご協力のほどよろしくお願いいたします。（業務課）

## 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年度販出教材リスト**を当会ホームページに掲載しておりますので、ご入用の際にはお手数をお掛けいたしますが、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（エクセル）
- 月毎の取扱野菜（玉葱・じゃがいも）の売渡価格

### 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)

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



梅雨入りの季節は、気温や湿度が高まり食中毒が心配される時期になります。

当会も食品を取扱う者として衛生管理にはより一層気を引き締めて対応してまいります。

また、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。（業務課専門員 柏倉恵美）

※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。