



[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



ようこそ学校給食

5回連載の
2

地元での学校給食再開にあたって

川俣町立山木屋中学校 校長 齋藤 仁道



ランチルームの様子

川俣町山木屋の小中一貫校の開校式が4月5日に行われ、小学生5名と中学生10名の計15名が7年ぶりに山木屋で学んでいます。新しい校舎には小・中合同で給食をいただくランチルームが設置され、小

学生と中学生が協力して給食の準備や後片付けを行っています。全員で食べる給食は格別で、児童生徒の表情はいつも笑顔で溢れています。全校生が福島市や川俣町内からスクールバスで登校しているため、朝起きてからの時間にゆとりがなく、朝食を欠食して登校する児童生徒も見られます。昨年度までは、長期的な避難による運動不足、過食等による肥満傾向も見られました。そのような実態であるからこそ、今まで以上に学校給食に対する期待は大きく、家庭や地

域の協力を得ながら食育に取り組んでいるところです。学校の教育課程には地域を学ぶ「ふる里やまきや科」を設け、山木屋ならではのそば打ち体験等を実施し、食文化を理解し感謝の心を育む学習を行います。さらに、家庭を巻き込み、自分手帳を活用しながら食生活を見直す機会を設けていきます。このような食育に関わる取り組みを通して、生涯にわたって健康で生き生きとした生活を送ることができる児童・生徒を育成したいと考えています。

統合に伴い新たな給食が始まりました

郡山市立西田学園 校長 原 真児

本校はこの4月、西田地区の小学校5校と中学校1校が統合し、義務教育学校として開校したばかりの新しい学校です。そのため、校舎等の施設面だけでなく、教育課程やPTA、学校給食など、ソフト面もほとんどがリニューアルされ、職員一同、手探りの状態で毎日を過ごしています。



学校給食については、この4月より、2校の親子方式による共同調理場として本校が位置付けられました。本校で調理した給食を、本校と近隣小学校1校に配食しており、効率化を図るための仕組みであると理解しています。

1学期間運営してみたの感想ですが、センター方式よりは、配送上のトラブル（積雪による交通障害など）に対応しやすいであろうこと、学校周辺の地産地消に対応しやすいこと、自校給食とほぼ変わらない状態で配食できることなど、メリットも見え始めた反面、欠食日や振替休業日等の行事調整



を2校間でしっかり行っておかなければならないことなどの注意点も明らかになってきました。

今後は、学校栄養職員が両校に関わっているメリットを生かし、学校給食を通じた食育の指導にも力を入れていきたいと考えているところです。

※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。



栄養教諭になって

所属：平田村立蓬田小学校
勤務：平田村学校給食センター

栄養教諭 中野目 由実恵

栄養教諭として採用され、数か月が経ちました。周りの方々に助けていただきながら、

なんとか仕事を進めています。まだまだ未熟で、私に務まるだろうかと不安になることもありますが、子どもたちのためにということをお忘れずに、自分のできることを着実にやっていきたいと思っています。どうぞよろしくお願いいたします。



栄養教諭になって

所属：磐梯町立磐梯第一小学校
勤務：磐梯町学校給食共同調理場

栄養教諭 鈴木 絵利子

栄養教諭として着任して、新しい環境にも少しずつ慣れてきました。先生方の授業を見せていただく機会が多くなりました。授業の進め

方、子どもたちとの関わり方を学ぶことができ、ありがたく思っています。食に関する指導をする上で、教材となる献立作成の重要性を改めて感じています。様々な研修会で学んだことや、先輩方や所属校、受配校の先生方のアドバイスを生かして、子どもたちの健康課題解決のために日々頑張りたいと思います。



栄養教諭になって

所属：いわき市立平第三中学校
勤務：いわき市立平南部学校給食共同調理場

栄養教諭 阿部 絵里子

私はまだまだ経験も浅く、栄養教諭としての職責を担っていけるか不安もありましたが、頼れる先輩方、職場の方々、学校の先生方に支

えて頂きながら、日々の業務を行っています。栄養教諭になり、周りからの期待値が上がったように感じます。また、栄養教諭だからこそ参加できる研修会等も大変勉強になり、新たな発見の連続です。子どもたちの健康課題解決に向けて、学校と連携し、できることから取り組んでいければと思っています。



栄養教諭になって

所属：いわき市立桶売小学校
勤務：いわき市立桶売小学校

栄養教諭 山口 郁恵

初めてのへき地勤務、初めての小規模校、初めての小学校単独校…。不安と期待で胸がいっぱいの4月から、4か月が経ちました。新しい環境での給食管理や食に関する指導、

目まぐるしい日々の中で、目の前にいる子どもたちに何ができるのかと考える毎日です。地域の食育の推進を担う栄養教諭として、子どもたちの未来につながる健康のために、自分ができることを一つ一つ積み重ねていきたいと思っています。

学校給食の充実と食育の推進



福島県学校給食研究会会長 大内 剛（福島市立月輪小学校校長）

全校朝の会で、調理員や放射性物質測定員の仕事の様子を写真で紹介しました。

「なぜ、いただきますと言って、皆さんは、給食を食べているのですか。その理由は、給食に関わった全ての方への『感謝の気持ち』

を表し、豚や牛、野菜などの命を自分の命にさせていただきますという意味があるからです。」と児童に話しました。

本研究会は、この学校給食について研究し、その健全な発展充実と円滑な運営を図ることを目的としています。県内16支部と3専門部会（共同調理場・栄養士部会・高校部会）で組織され、県学校給食会様からの助成や支援

を受けながら特徴ある活動をしています。

今後も「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、食育の3つの目標である「食べる力」「感謝の心」「郷土愛」を育むため、食に関する課題を把握し、学校給食の充実と食育の推進に向けた活動を工夫していきたいと考えています。



伊藤 一美 校長

よい歯の学校表彰 「栄誉賞」を受賞して



福島市立水保小学校
校長 伊藤 一美

本校の歯科保健活動「よい歯の学校」の取り組みは昭和58年度から始まり、本校の特色ある教育活動の一つとなっています。その成果は数字に表れ、昭和61年当時の永久歯の一人平均のう歯(むし歯)は2.6本でしたが、昨年度は0.08本と激減したのです。

昨今、給食後の歯みがき指導は多くの小学校で行われていますが、本校では、家庭や学校歯科医との連携・協力の下に、①月1回むし歯予防の日を設定し、養護教諭が歯の健康やむし歯の予防について講話を行う。②保健給食委員会の児童が1年生教室に向き、歯みがきの実演を行う。③年1回、開催日を知らせずに「歯みがきチャンピオン大会」を開催し、染め出し検査の結果から上手に歯みがきができている児童を表彰する。という3つの特色ある取り組みを実施しています。学校、家庭、関係機関が心を一つにし、長年、共働的に取り組んだ成果が栄誉賞であり、今回で3回目の受賞となります。

詳細については、本校ホームページでも紹介しているので、ぜひご覧ください。



歯磨きチャンピオン大会風景



私の目指す組合

福島県生麺協同組合 理事長 古寺 貴栄



今年度から福島県生麺協同組合理事長に就任いたしました古寺貴栄です。

生まれも育ちも石川郡玉川村です。母を含めて5人家族です。

組合創立54年、学校給食麺加工委託事業から51年、いずれも半世紀が過ぎて折り返し点、組合員40事業所の新しいスタートが始まりました。学校給食加工委託事業所は17社で各学校へ

お届けしております。社会人の方々の学校給食への思い出で、「ソフトめん、中華めんが美味しかった。」など見聞きすると、食育への一助に貢献している事にあらためて実感しております。

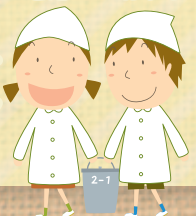
学校給食における麺の拡大を推進努力していかねばなりません。また子どもたちの人気のメニューの上位を占める、みそラーメン、カレーうどんなどをより美味しく提供できるように技術指導も行っていきたいと思っております。

また、衛生管理のさらなる取り組み

として、HACCP 導入推進など学校給食会や組合上部団体と連携し、美味しさはもとより安心安全の提供を組合員個々の目標として掲げてまいります。

そして今、組合員が直面している問題として、事業継続への後継者不足、人材不足などに関する課題に取り組み、組合事業の発展を、諸先輩の相談を仰ぎながら進めたいと思っております。

今後とも当組合を宜しく願い致します。



破格!!ハロウィン特集!!

秋向け食品 第2弾

ハロウィンの伝統料理といえば!?

本場アイルランドでは「かぼちゃスープ」を飲みます!!

そこで、かぼちゃスープの浮身やデザートなどにご使用できる。北海道産のじゃがいも・かぼちゃ・小麦粉を使用した、北海道では定番の「いもち」をご案内します。

食品コード: 301087

通年取扱品

500g



濃厚なかぼちゃの味わいと、ハロウィンパッケージのかわいらしさが光る一品です。
~思わず、ニッコリ笑顔に~

食品コード: 315108

期間限定品

40g

ご注文締切日は
9月26日(水)です。
ご利用お待ちしております!!

県産梨ジャム

秋といえば!!実りの秋!!
様々な収穫時期である秋!!さんま、おとも等々

給食会のおすすめは
みずみずしく、ほんのり甘い 梨

「透明感があり、すがすがしい香りが広がる」
そんな梨をジャムにしました!!

価格調整事業品

15g

食品コード: 121023

通年取扱品

当会取扱食品の残留農薬及び食品添加物の検査結果について

平成30年度の外部委託検査を次の食品について実施いたしました。何れも不検出又は検出下限値以下でした。

1 残留農薬検査 (10検体) (250項目)			
品番	商品名 (産地又は製造者)	品番	商品名 (産地又は製造者)
176	冷凍県産ほうれん草 IQF	180	冷凍ホールコーン (米国産)
177	冷凍国産小松菜カット		学校給食パン用小麦粉 (阿部製粉㈱)
179	冷凍県産ブロッコリー		学校給食パン用小麦粉 (日清製粉㈱)
180	冷凍ブロッコリー IQF (エクアドル産)		学校給食パン用小麦粉 (日東富士製粉㈱)
215	冷凍県産トマトカット		学校給食通用小麦粉 (阿部製粉㈱)

2 理化学検査 (ソルビン酸) (12検体)			
品番	商品名	品番	商品名
8	低塩のり佃煮アラ!	343	冷凍やさしい海の板無し蒲鉾 (白)
9	ひじき入り佃煮アラ!	345	冷凍やさしい海のスライスさつま
10	減塩天然だしのり佃煮	346	冷凍やさしい海の焼きちくわ
78	JAS 福神漬 (国産原料使用)	348	冷凍やさしい海のなると巻き
82	白菜キムチ	418	冷蔵シュレッドチーズ
341	冷凍カニかまフレーク	420	冷蔵ビビビチーズディズニー

3 理化学検査 (亜硝酸根) (7検体)			
品番	商品名	品番	商品名
363	冷凍バラベーコン IQF	377	冷凍スキンスポークウインナー
372	冷凍県産ノンスモークコースハム	379	冷凍ウインナーポークロング
373	冷凍県産ノンスモークベーコン		

※「品番」は、本会の平成30年度学校給食用一般食品価格・栄養成分表 (七訂) に記載の番号です。
また、学校給食用小麦粉4品は、パン及びめん用小麦粉です。
(食品安全衛生管理室)

お知らせ

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、「コッペパン」が対象です。なお、試料採取校等につきましては、県教育委員会をとおして通知させていただきますので、ご協力のほどよろしくお願い致します。(業務課)

お願い

1 学校給食用脱脂粉乳の 取扱について

学校給食用の「パン」や「調理用」として使用している脱脂粉乳 (ニュージーランドのフォンテラ社) の取扱いについて、当会ホームページ「食品のご案内」に掲載しております。プリント出力の上、ご確認ください。(業務課)

※学校給食用脱脂粉乳は、昭和27年に取扱いが始まり、平成7年からは「学校給食用」として関税無税の特別措置が取られています。このことから、この脱脂粉乳は、学校給食以外の用途には使用することができず、また、この脱脂粉乳を使用したパン等が学校給食用として使用できない場合は、事前に税関の許可及び手続が必要となります。

2 休校 (給食中止) が 見込まれる 場合の通報について

(1) 主食の変更は、委託加工事業者及び当会へ事前にご連絡をお願いします。

- 「パン、めん」の場合は、概ね前々日まで
- 「米飯」の場合は、概ね前日の午前中まで
- ①、②の期限を経過し、更に委託加工事業者が製造に着手していた場合、その品代及び処分料金は、各市町村において負担していただくこととなりますので、ご理解の程、よろしくをお願いします。

(2) 一般食品は、納品日変更、取り消しについて当会へ事前にご連絡をお願いします。

(業務課)

9月の行事予定

日 (曜日)	行事名	主催	場所
5(水)	県学校給食研究会栄養士部会県中の方部研修会	県学校給食研究会 栄養士部会	安積総合学習センター
11(火)	学校給食優良団体・功労者表彰選考委員会	県学校給食会 県学校給食研究会	県学校給食会
13(木)・14(金)	栄養教諭等衛生講習会	県学校給食会	県学校給食会
20(木)	「学校給食の手引」ワーキンググループ検討会 (共催事業)	県教育委員会	県学校給食会
26(水)	新規採用学校栄養職員研修 (講師派遣事業)	県教育センター	県教育センター

編集後記



平成30年度も時はあっという間に過ぎ、夏休みに入りました。年を重ねるごとに時間の経過が早くなることを実感しています。学校給食関係の皆様、暑い日が続く、肌の色も黒くなっていますが、体調管理に気をつけて過ごしましょう。

今回の給食会だよりの作成に当たり、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。
(業務課主事 渡辺大翔)

※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。