



【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

～はじめての学校給食への思い～

5回連載の

3

飯館村立草野・飯樋・白石小学校 校長 吉川 武彦

小中学生、先生方
皆で食べるランチルーム風景



先生との楽しい給食風景



「ふるさと飯館」での給食開始!

「いただきま〜す!」6月11日、飯館村本校での待望の給食が始まりました。

東日本大震災及び原発事故後、この3月まで、川俣町仮設校舎で3校合同で活動し、給食もまた仮設校舎でいただけてきました。しかし、4月に新校舎完成とともに本村へ戻り、「食育プラザ(給食センター)」の6月完成を待って、ようやく「ふるさと飯館」にて給食をいただくことができたのです。子どもたちにとっても、村にとっても、感動的な瞬間でした。

小中学生、教職員が集うランチルーム

「あったかくておいしい!」「みんなで一緒に食べるのって楽しいね」

「中学生のお兄さんお姉さんは、たくさん食べるんだね」

新校舎は小・中学校同一なので、ランチルームには、小・中学生、教師が一緒に集います。したがって、縦割り班の仲間や先生と会話がはずみ美味しさも倍増。いつも栄養のバランスのよい献立を考え調理して下さる栄養教諭と調理員さんにも感謝していただいています。

校内で見学学習が可能! 「食育プラザ」

「食育プラザ」には、ガラス越しに給食を調理する様子を見学できる通路があります。また、放射線物質の検査も「食育プラザ」内の測定室で行い、各食材や調理後の給食を毎日測定してします。自慢の「食育プラザ」を、ぜひご覧においでください。



食育プラザの調理室



調理作業風景

「いいたて」の未来を創る子供に!

本校では、食育の目標を「食べる力」「感謝の心」「郷土愛」の育成としています。食を通して、新し

い「いいたて」を創る子どもたちになってほしいと願っています。

※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。

平成30年度

新採用

栄養職員

紹介



今回は、質問形式で次のことをお尋ねしました。

- Q1 栄養技師になろうと思ったきっかけは？
- Q2 給食に携わって嬉しかったことは？
- Q3 これからの抱負など



所属：郡山市立橋小学校

栄養技師 宮澤 陽

- Q1 小中学生だった頃、給食は学校生活の中で最も楽しみな時間のひとつでした。私も給食を通して子どもたちの学校生活を楽しく明るいものにしたいと思ったことがきっかけで、学校栄養職員を目指しました。
- Q2 食缶が空になって戻ってきて、子どもたちから「おいしかった、また作ってね」という言葉をもらったことがうれしかったです。
- Q3 福島の子どもの健康と笑顔をつくる安全でおいしい給食を提供できるように、日々努力していきたいと思っています。



勤務：玉川村学校給食西部共同調理場
所属：玉川村立玉川第一小学校

栄養技師 饗場 由希

- Q1 小学校の時に栄養士の先生による食育の授業を受けて、自分もこの先生のように、食べ物や栄養に関する楽しい授業がしてみたいと思ったことです。
- Q2 子どもたちに、「今日の給食おいしかったです！」や「いつもおいしい給食をありがとうございます」とよく声をかけてもらえることです。
- Q3 安全で栄養バランスが良く、調理作業工程等も考慮した献立作成や、子どもたちに健康的な食生活や食について選択する力を身につけさせられるような食育について、毎日の業務や様々な研修等を通して勉強していこうと思っています。



勤務：猪苗代町吾妻地区学校給食共同調理場
所属：猪苗代町立吾妻小学校

栄養技師 横川 杏花

- Q1 学生時代の病院実習で患者さんの栄養指導をした時に、長年続けてきた生活習慣を変える大変さや辛さを目の当たりにし、食習慣形成時期の食育の大切さを痛感したことがきっかけです。
- Q2 「給食に出てくる野菜はおいしい。」という言葉聞いた時です。また、「苦手だけれど食べるよ。」という声も聞かれ、子どもたちの食べる力を育てる役割を担っていると実感できたことです。
- Q3 多くの先輩方に学び、福島県の学校栄養職員として子どもたちの将来のために給食を通して食育に尽力していきたいです。



所属：金山町立金山中学校

栄養技師 中村 千晶

- Q1 大学時代の校外実習の時に、食を通して未来ある子どもたちの成長をサポートできる栄養技師の仕事に魅力を感じたことがきっかけです。
- Q2 教室を回っているときに、子どもたちから「おいしい！」の声が聞こえてくること、調理員さんと協力して事故なく給食づくりができています。
- Q3 安心安全な給食を提供するとともに、未来ある子どもたちの食習慣の基礎作りができるよう、食の持つ力を伝えていきたいです。よろしくお願いします。



平成30年度

学校給食研究会 栄養士部会研修会を開催しました

福島県学校給食研究会栄養士部会
会長 赤津 由紀子
(いわき市立小浜学校給食共同調理場 栄養教諭)

8月8日(水)、標記研修会を郡山ユラックス熱海で開催しました。午前中は、福島県の食育事業、学校給食実施準の一部改正及び衛生管理、学校給食会の役割等について各講師の先生方からご講話をいただきました。午後には、徳島県勝浦町立生比奈小学校校長の小泉雅彦先生より「学級活動における食育の推進について」と題してご講演をいただき、グループによる演習を交えながら学級活動における食に関する指導の進め方や食育の推進について学びました。また、研究報告では、学校・保護者・地域から評価される食育を目指した取り組みを共同調理場に勤務する栄養教諭が実践発表を行い、講師の先生から指導助言をいただきました。組織を生かした食育の進め方や食育推進におけるPDCAについて学びを深めました。今後の業務に生かせる充実した研修となりました。

第13回食育推進全国大会に参加しました

南相馬市立小高小学校 栄養教諭 渡部 和子



6月23日(土)、24日(日)に大分県大分市で開催された第13回全国食育推進大会に参加させていただきました。

また、大会前日には、県学校給食会の取引先で愛媛県松山市にある輸入牛肉製品加工業者の「ニッシングルメビーフ株式会社」様を視察させていただきました。異物を持ち込まないため、個人ごとに粘着ローラーを与えられ、作業服に着替える前と後にローラーをかけていました。また、食肉加工ラインを周近で見学でき、作業手順や温度管理がしっかりとなされていることもわかりました。人も物も、異物混入防止等、衛生管理が確実に行われており、学ぶべきところが多くありました。

大会は駅前広場や駅近くのホルトホールを使用して行われ、たくさんのブースがあり、興味深く見させて頂きました。小さいお子さん連れの家族の方から、年配の方まで、多様な年代の方々が楽しめる大会でした。開会式の中の基調講演では、スキージャンプメダリストの葛西紀明さんのお話を聴くことができました。ジャンプ競技との出会いから、オリンピック選手として活躍するまでの人生を、ユーモアを交え、楽しいお話を伺いました。

今回、この大会を通して、様々な角度から食育を進めることができることを改めて確かめることができました。これからの食育の取り組みにぜひ生かしていきたいと思っております。

最後に、今回の貴重な研修の機会を与えていただいた、福島県学校給食会様に感謝申し上げます。大変お世話になりました。

輸入牛肉製品加工工場を視察しました!



6月22日(金)、当会取扱食品「冷凍輸入牛肉(豪州産)」(※平成30年度一般食品価格表76・78頁参照)の製造をしているニッシングルメビーフ株式会社(愛媛県松山市)を視察してきました。

輸入牛肉は、昭和48年から全国の学校給食会で取扱いを開始し、県内においてもたくさんのご利用をいただてきました。

現在では、通常の輸入牛肉に加え、新たに「熟成肉」を開発し、自社オリジナルの酵素を使用して短時間で熟成させる「熟成旨み加工」により、よりやわらかく、ジューシーで旨味のある牛肉を製造しています。

加工場は室温を13℃に管理し、原料ロット毎に自社で菌や品質の検査を実施する等、衛生的で安全性の高い加工場でした。

今回は第13回食育推進全国大会にあわせ、同大会に参加する栄養教諭・学校栄養職員5名と当会職員2名の計7名で視察を行い、参加された皆様には大変好評でした。

輸入牛肉は、バラ凍結により使いやすく価格も安定しており、栄養価が高く美味しい食品です。是非ご利用ください。

ご注文、サンプルのご用命は当会業務課まで! ぜひお試しください! (業務課)

冷凍豪州産牛肉

肩、モモスライス 各 1kg | 角切り、細切り 各 1kg | ミンチ 1kg

冷凍熟成モモ肉

スライス、角切り、細切り 各 1kg | ミンチ 1kg



解凍の手間が要らない
バラ凍結品です!!

安全・安心・安価で
美味しいよ!!!

『学校の食育を通じた「郷土愛」の指導～飯舘村のまでえな食作り～』が開催されました



7月24日(火)、会津若松市立河東学園小学校で、福島市西部学校給食センター栄養教諭の篠野梨恵子先生を講師として北会津学校給食研修会が開催され、給食主任、栄養教諭、学校栄養職員、調理員約190名の方々が参加されました。

篠野先生は、以前、東京電力の事故で全村避難した飯舘村の方々が多く住んでいた伊達市内の小学校で6年生の総合的学習の時間において、独自に取り組んでいた村の食文化聞き取り調査に協力していただいた村民の方々がゲストティーチャーに招き「柏餅作り」「味噌作り」を行い、更に数ヶ月後、できあがった味噌で「芋煮会」「凍み餅料理」を行うなど、



村民が全国各地に避難し、継承が途絶えないよう飯舘村の「までえな食作り」についてコーディネーターやアシスタントとして活動した貴重な体験を講演しました。

「郷土愛」を学校の食育の中でどのように育むことができるか、また、子どもたちの思いやりの心の成長や変化をわかりやすく話され示唆に富んだ講演会となりました。

また、講演の中では、飯舘村で作られた味噌をきゅうりに付けていただくことができ、参加者の方々はその美味しさからも授業実践の一端を垣間見ることができたようでした。(総務課食育担当)

平成30年度 学校給食調理員衛生講習会を開催しました!!



当会では、7月23日(月)、県内の学校給食施設における衛生管理の徹底を図ることを目的として講習会を開催しました。県内各地から50名の調理従事者が参加し、午前の講義と午後の実習に真剣に取り組まれました。

講義は文部科学省が定める「学校給食調理員の標準的研修プログラム」に基づき実施し、実習は「ATP拭き取り検査」及び「手洗いチェッカーによる検査」を参加者全員で行いました。

講習会終了後に寄せられた感想の一部を紹介します。「テキストがとても解りやすくまとまっていたので、自宅で見直ししながら学びたいと思います」「目に見えない手の汚れを再確認しました。今後、現場において今まで以上に気をつけて手洗いに取り組みたいと思います」「今回のような講習をこれからも続けて頂きたいと思っております」

来年度も多数の参加をお待ちしています。(食品安全衛生管理室)

平成30年度

学校給食用パン講習会を開催しました!

当会では、7月23日(月)に県中地区、26日(木)にいわき地区において学校給食用パン講習会を開催しました。この研修会は、県内の栄養教諭・学校栄養職員を対象として、食育指導等に活用できるよう、学校給食用パンについての専門的知識習得を目的としております。栄養教諭等の方々からの要望が多く寄せられ、平成27年度以来3年ぶりの開催となりました。

参加いただいた24名の方々は、パン生地成型等、実際の製造を体験して工程を確認するとともに、学校給食用パンの製造の特徴や苦労話などに熱心に耳を傾けておられました。(業務課)



いわき会場の参加者による製パン風景

平成30年度

栄養教諭・学校栄養職員調理技術講習会を開催しました



鯉混合ダシによる汁物調理風景

鯉ダシの風味と飲み比べ風景

7月27日(金)、県内の栄養教諭・学校栄養職員を対象に専門知識と調理技術をさらに深め、研鑽を図ることを目的として、本年度で2回目となる標記講習会を開催しました。株式会社いんべんの経営企画部業務用企画グループ課長麻生雅志氏を講師に迎え、出汁のとり方「かつお節と出汁について」実演と講演をいただきました。27名の参加者は実習のほか、鯉削り器による削り体験、吸い地の飲み比べ(醤油と塩の塩分0.8%と出汁の塩分0.65%)などを体験し、出汁本来の旨みや出汁を使っている方が塩分が少なくても塩味が強く感じるため、減塩効果につながりやすいことがわかり、出汁を効果的に大量調理に生かすことを学ぶことができました。

参加者からは「大量調理の出汁のとり方を調理員さんに伝えたい」「子どもたちに出汁の味を生かした料理を提供していきたい」などの感想を多くいただきました。

(総務課食育担当)



鯉削り器体験風景

平成30年度

委託加工事業者衛生研修会を開催しました!

当会では、毎年、学校給食用米飯、パン及びめん全ての委託加工事業者(60工場)の代表者等を対象に、衛生管理意識向上並びに品質管理の徹底を図ることを目的として標記研修会を開催しており、今年度は8月21日(火)に開催いたしました。

今回は、公益社団法人日本食品衛生協会技術参与の佐藤邦裕氏を講師にお招きし、異物混入の事例及び対策等に関する講義を、また、当会の食品安全衛生管理室長が食中毒の事例及び対策に関する講義を行いました。

各事業者とも、この研修会で学んだことを生かし、今まで以上に衛生管理に努め製造・納品を行ってまいります。(業務課)



お願い

①学校給食用輸入脱脂粉乳の取扱いについて

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ることから、学校給食以外の用途には使用することができません。休校等により脱脂粉乳を使用しているパン等が学校給食用として使用できなくなった場合は、事前に税関の許可及び手続が必要となります。(業務課)

なお、本会が取扱う脱脂粉乳(ニュージーランドのフォンテラ社)の取扱いについて、関係資料を当会ホームページ「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!

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。

- ① 「パン、めん」の場合は、概ね前々日まで
- ② 「米飯」の場合は、概ね前日の午前中まで
- ③ ①、②の期限を超過し、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)

2学期から取扱う新商品が決まりました!!

8月9日(木)、平成30年度第1回学校給食用食品委員会を開催しました。

今回は、アレルギー対応、栄養強化食品などを提案し、15品目が新たに学校給食用推奨食品として選定されました。

また、「県産五目厚焼き玉子、県産大豆水煮」など、当会が開発した県産食品等の試食も併せて行い、第2学期からの取扱いについて確認いたしました。

新規商品についてはチラシにて別途お知らせいたします。(業務課)

9月の行事予定(追加)

日(曜日)	行事名	主催	場所
10(月)	食育授業(講師:県立いわき海星高)(派遣事業)	本宮市立本宮小学校	本宮市立本宮小学校
14(金)	給食センター職員研修(委託工場視察案内)	福島市南部学校給食センター	榎クック(福島市)
19(木)	給食センター職員研修(食品工場視察案内)	福島市東部学校給食センター	トーニチ榎(福島市)
25(火)・28(金)	食育授業(講師:榎にんべん)(派遣事業)	相馬市立中村第一中学校	相馬市立中村第一中学校
26(火)	食育授業(講師:榎にんべん)(派遣事業)	会津若松市立湊小学校	会津若松市立湊小学校

10月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
10(木)	第39回牛乳・乳製品利用料理コンクール福島県大会(貸出事業)	県牛乳普及協会	県学校給食会
11(木)	県学校給食研究会栄養士部会県南方面研修会	県学校給食研究会栄養士部会	矢祭町学校給食センター
12(金)・19(金)	学校給食用パン品質調査会	県学校給食会	県学校給食会
14(日)	ふくしまっ子ごはんコンテスト最終審査(共催事業)	県教育委員会	県学校給食会
25(火)	第2回「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
30(火)	学校給食優良団体・功労者表彰式	県学校給食会・県学校給食研究会	福島市

編集後記



2学期が始まり、朝晩の気温が涼しく過ごしやすい日が多くなってきました。

実りの秋を迎え、食欲が増す時期でもあり、当会では引き続き季節にあった食品をご案内してまいりますので、ご利用をお願いします。

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 川上寛恭)

※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。