

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
4

浪江町立なみえ創成小学校 校長 馬場 隆一
(なみえ創成小・中学校給食調理場長)

原子力発電所事故による避難指示解除から1年、この4月に元の浪江町内になみえ創成小学校、中学校が開校し、児童生徒数10名が元気に通学し、学習に励んでいます。

開校に伴い、校舎に隣接した給食施設も新設され、昨年度11月に完成しました。近隣の学校栄養技師の



会話も楽しい給食風景

方々による衛生管理点検と追加修繕、難儀した給食調理員や食材納入業者の委託決定、放射線検査の体制整備、県学校給食会の支援などを経て、ようやく3月末に給食調理場をスタートすることができました。

本校の栄養技師と2名の調理員によって、とてもおいしく炊き上げたご飯、愛情たっぷりおかず、暖かい味噌汁などが調理され、多目的ルームに集まった児童生徒や先生方が、毎日楽しく会話をしながら給食をいただいています。時には地域の人や支援に来られた方々と一緒に会食も楽しんでいます。

全校で楽しく会食することで、身



新しい施設での調理風景

近な食材のこと、調理の仕方など、自然な形で食育がされています。今後も安心・安全な給食の提供に努めながら、児童生徒の将来にわたって必要な食に関する正しい知識と望ましい食習慣づくりにも取り組んでいこうと思います。

富岡町立富岡第一小学校 校長 岩崎 秀一

食育で育てたい「食べる力」には、①心と身体の健康を維持できること、②食事の重要性や楽しさを理解すること、③食べ物を自分で選択し、食事づくりができること、④家族や仲間と一緒に食べる楽しみを味わうこと、⑤日本の食文化を理解し伝えることができること、⑥食べ物やつくる人への感謝の気持ちを持つ



全校給食中の食育指導

ことなどがあります。学校給食では、仲間と一緒に食べる楽しさを味わわせることや食べ物とつくる人への感謝の気持ちを持たせることが大切な内容と考えています。4月に地元で再開した富岡校では、小中学生と教職員がみんなと一緒に給食を食べています。子どもたちに食事の楽しさを実感させたり、箸の正しい持ち方や食事のマナー、食事のあいさつ、栄養バランスを考えて食べる習慣、食べ物を大切に作る心、郷土料理や季節の料理といった食文化を伝える機会としています。また、三春校の栄養士が富岡校に来て、栄養バランスを考えた食事を意識すること



食育クイズ大会の表彰式

やよくかんで食べることの効果について授業を行いました。のびのびタイムには、楽しく学ぶ食育クイズ大会を行いました。心と身体の健康を維持し、生き生きとした生活を送るために、食べる力=生きる力を育むことがますます重要になってきます。

※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。

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：矢吹町立矢吹中学校

栄養技師 石森 朱莉

- Q1 小中学生の時に何気なく食べていた給食は、栄養士の先生が私たちの嗜好や健康を考えて作ってくれていたことを知り、私も子どもたちのためにおいしい給食を作りたいと思ったことがきっかけです。
- Q2 生徒たちの素直な感想がもらえることと、おいしそうに食べている生徒の笑顔近くで見られることです。
- Q3 安全でおいしい給食を作り、食事の楽しさや栄養の大切さを子どもたちへ伝えられるよう頑張っていきたいと思っています。



所属：南会津町立荒海中学校
勤務：南会津町立田島学校給食センター

栄養技師 小川 紗紀子

- Q1 昔から料理が好きで、食品関係で働きたいと思っていました。学校給食の現場は、給食を作るだけでなく食育で子どもたちの未来の健康も作るという仕事の幅広さに魅力を感じ、栄養技師を目指しました。
- Q2 「給食おいしかった」「このメニューが好きだからもっと出して」など、言葉をいただくと嬉しいです。学校に訪問したときや給食連絡簿のコメントなどで書いてもらえると励みになります。
- Q3 安心安全な給食の提供を第一に、南会津町の特産品や郷土食献立をたくさん使用したおいしい献立を作れるよう精進します。



所属：檜枝岐村立檜枝岐中学校

栄養技師 佐藤 航

- Q1 健康に生きるために非常に重要である「食」に子どもの頃から真剣に向き合ってもらい、多くの子どもたちに幸せな人生を歩んでほしいと思ったからです。
- Q2 和気藹々と調理を進めてくださる調理員さん、元気いっぱい可愛い子どもたち、未熟な私を常に支えてくださる先生方に囲まれて、毎日本当に幸せです。
- Q3 福島県の栄養職員・栄養教諭の先生方がこれまで取り組んでこられた素晴らしい食育活動に感謝するとともに、私も地域・社会に貢献していけるよう精進して参ります。



所属：浪江町立なみえ創成中学校
勤務：浪江町立なみえ創成小・中学校給食調理場

栄養技師 高萩 円馨

- Q1 学生時代、実習でお世話になった栄養教諭の先生とお話した際に、子どもが笑顔になれる給食を自分も作りたいと思ったことがきっかけです。
- Q2 子どもたちが笑顔で給食を食べているときです。「おいしい！」「またこのメニューを出してほしい！」と言ってくれる子どもたちから、いつも元気をもらっています。
- Q3 子どもたちの将来のために、安全でおいしい給食を調理員一丸となって作ってまいります。

第39回福島県養護教諭研究大会を開催！

福島県学校保健会養護教諭部会会長 町田 峰子
(郡山市立西田学園 養護教諭)

7月31日(火)、とうほう・みんなの文化センターにおいて第39回福島県養護教諭研究大会を開催しました。

午前中は、小・中・高校のそれぞれの校種より実践が発表され、フロアからも意見交換され、研究協議がなされました。午後は元NHK「た

めしてガッテン」演出担当デスクの北折一氏より「人を動かす！健康教育～ためしてガッテン流！伝わる伝え方～」という演題で、ご講演をいただきました。参加者からは「伝わる工夫など大変勉強になった」「次回大会も聞きたい」等の感想が多数寄せられました。



また、企画展では県内各地区より熱心に取り組まれた実践の記録、保健教育や保健指導に関する資料や教材などが展示され、私たち養護教諭が執務上、大変参考になる作品ばかりでした。さらに、福島県学校給食会様にご協力をいただき、食に関する指導資料や給食食材の資料など充実した展示をしていただきました。

本大会は隔年開催ではありますが、県内養護教諭が一堂に会し、日頃の自分の職務を振り返るとともに、明日からの職務への活力が得られる充実した一日となり、今後も研修の機会を大切にしていきたいと思っています。



第59回全国学校栄養教諭・ 学校栄養職員研究大会（広島県大会）に参加して

石川町立石川中学校 栄養教諭 遠藤 由理

8月2日(木)、3日(金)に「栄養教諭を中核とした学校における食育の推進」～平和あふれるひろしまから 未来へつなごう ふるさとの味～という主題で開催された、標記の研究大会に参加させていただきました。

第1日目の全体会、文部科学省説明では、学習指導要領の改訂と学校給食実施基準の一部改正等についての説明がありました。中でも、「食育に関するイメージ」としての発達段階を意識した教育は、福島県で行っている高校生のための栄養教室もそういう意図があることが自分の中でも繋がり、実施の目的をきちんと捉えて取り組む重要性を感じました。学校・家庭・地域が一体となった食育の推進～ひろしま給食100万食プロジェクト

トを通して～と題した実践発表では、実態把握と分析の工夫が図られ、学校・家庭・地域に加え企業とも連携し、県民が一体となった広島県教育委員会の取組みが、各自治体や学校独自の取組みへと発展し、組織的で系統的な食育となっている素晴らしい実践に触れることができました。青山学院大学陸上競技部の原晋監督による記念講演では、「自分がいなくなっても成立するチーム作りを長いスパンでのビジョンを持って行った」という理念についての話がとても印象的で、食育の組織作りに通ずると感じました。

第2日目は第7分科会栄養管理に参加しました。取組みの根拠となるデータを示した連携、対象者の実態に合った必要量の算出等、PDCA



サイクルが生かされた実践で、大変勉強になりました。全体会の文科省説明で食育課長からのご助言にあったように、できない理由を口にするのではなく、できることからやってみようと思いました。

さらに、研究大会の前日には、食品工場視察を組んでいただき、株式会社ジャパンスパイスでは、カットわかめの製造工程を、株式会社にんべんでは、「だし」の旨みを生かした料理を学ぶことができました。

最後に、貴重な研修機会をくださった県学校給食会の皆様に感謝申し上げます。



原爆ドーム



埼玉県鴻巣市の
株ジャパンスパイス
“わかめ選別工程”



東京日本橋の
株にんべん
“だし場”



学校給食における ノロウイルス食中毒と予防

—食品安全衛生管理室—

ノロウイルス食中毒が多発する時期が近づいてまいりました。昨年度の給食会だより10月号では食品衛生の専門家である福島県保健福祉部食品生活衛生課の担当職員から、ノロウイルス対策として、以下の特に重要な5点について御教示いただきました。

① 調理員の健康管理

- (1) 従事者は日頃の体調管理に努め、出勤前に吐き気、嘔吐、下痢等の症状があるには、無理に出勤せずに医療機関を受診する。
- (2) 感染しても症状が無い人もいるため、定期的な検便を実施し、万が一ノロウイルスが検出された場合は、再検査により陰性が確認されるまで調理行為に従事させない。
- (3) 食中毒が発生した時の原因究明を確実にを行うため、試食担当者を限定するなど原因究明に支障を来さない措置を講じる。

② 原材料の受入れ における管理

海苔などの加熱せずに喫食する食品については、製造加工業者の衛生管理体制について、保健所の監視票などで確認する。

③ 適切な手洗い

調理作業前、トイレ使用後、作業の切り換わり時等、適切なタイミングで手洗いを実施する。液体石けんを使用して2回洗いを実施すると効果が高まる。また、手袋を使用する場合であっても、手洗いを行ってから装着する。

④ 加熱処理

加熱調理食品は、75℃1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれがある食品の場合は85℃～90℃で90秒間以上）の条件で確実に加熱する。

⑤ 汚染作業区域と 非汚染作業区域の明確化

- (1) 万一、外部からノロウイルスが持ち込まれた場合に、搬入された食材の検収、下処理、保管等の作業を行う区域（汚染作業区域）と、加熱調理、放冷、配食等の作業を行う区域（非汚染作業区域）を明確に区分し、各段階での消毒や加熱調理、二次汚染防止、白衣や履き物の交換等を徹底することで、汚染の拡大を防止する。
- (2) トイレ（特に蛇口やドアノブ等の用便後に手の触れやすい場所）は定期的に清掃及び次亜塩素酸ナトリウム等により消毒を行い、トイレに入る際には白衣や履き物の交換等を徹底することで二次汚染を防止する。

以上であります。ノロウイルス対策は口に食べ物が入るまで油断することができません。「給食を作る」、「配膳する」、「食べる」の各段階で食品がノロウイルスで汚染されないよう、児童生徒も含めて全員が手洗いを徹底することが重要です。

ノロウイルス感染者の下利便や嘔吐物1gには100万個以上のノロウイルスが含まれています。一方、ノロウイルスが10個から100個口に入ると感染が成立すると言われています。

「食べ物にふれようとするその手、手洗い後にどこかに触っていませんか？」

平成30年度

栄養教諭等衛生講習会を開催しました!!



真剣に実習に取り組む参加者

9月13日(木)、14日(金)の2日間、県内の栄養教諭等13名の方々に参加いただき、講習会を開催しました。

1日目午前は「手指の微生物チェック」及び「調理器具の細菌検査」に関する実習を行い、午後は引き続き「野菜の洗浄・消毒と細菌検査」に関する実習を行うとともに、当会食品安全衛生管理室長が「ノロウイルス食中毒の予防と対策」と題する講義を行いました。

2日目は福島県教育庁健康教育課主任栄養技師から「学校給食の安全衛生管理について」と題した講演を賜り、学校給食の衛生管理に関する最新情報についてお話しいただきました。また、午後は前日に行った細菌検査の判定を行い、参加者全員が結果を発表した後、意見交換を行いました。

さらに、検査結果を基にしたエクセルによるグラフ作成と簡単な統計処理方法について学ぶなど、充実した講習会となりました。来年度も開催しますので、多くの方の参加をお待ちしております。(食品安全衛生管理室)

平成30年度

委託加工工場巡回調査実施報告



学校給食の微生物汚染による食中毒の発生防止と、製造工程における異物混入の防止を図るため、5月から9月まで、当会が加工を委託しているパン(米飯)加工工場45ヶ所と、生麺加工工場17ヶ所を巡回し、衛生管理上の留意点について具体的に助言しました。

各工場においては、巡回結果を参考に、引続き、安全安心な主食提供に努めるため、衛生管理の徹底等を図ることを申し合わせました。

(食品安全衛生管理室)

クリスマス特集



冷凍 モミチキ
(モミの木チキン)



乳・卵
不使用!!

50g

モミの木をイメージしたナゲット風のチキン、「モミチキ」です。
クリスマスといえば、クリスマスツリー!!
給食の時間もクリスマスパーティーのように華やかになること間違いなし!!

食品コード: 311154 行事食
申込締切: 11月12日(月)

冷凍 クリスマスショ
コラケーキ FeCa



25g

アレルギー物質不使用!!
さらに鉄分、カルシウムを強化した商品になっており、子どもたちに人気のショコラ味です。

食品コード: 315166

申込締切: 11月15日(木)

鉄分強化をしてリニューアル! 福岡県産あまおういちごを使用し、さわやかな味わいのいちご餡・ショコラ味のスポンジ・大豆のホイップ 三つの味が織りなすハーモニーは、この冬大人気間違いなし!!

食品コード: 315175
申込締切: 11月15日(木)

40g

冷凍 サンタさんの
いちごモンブラン Fe



11月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
1(木)・2(金)	栄養教諭・学校栄養職員研修会	県学校給食会	県学校給食会
7(水)	県学校給食研究会栄養士部会南会津方部 栄養教諭・学校栄養職員第三次研修会	県学校給食研究会 栄養士部会	下郷町学校給食 共同調理場
	県学校給食研究会栄養士部会相双方部 研修会	県学校給食研究会 栄養士部会	南相馬市立 石神第二小学校
7(水)~9(金)	県学校給食研究会栄養士部会会津方部 第2回研修会	県学校給食研究会 栄養士部会	会津若松市永立和 小学校を含め6会場
17(土)	全国栄養教諭・学校栄養職員協議会福島 県支部 第2回自主研修会(共催事業)	全国栄養教諭・学校 栄養職員協議会県支部	県学校給食会
27(木)・28(木)	学校給食の手引作成委員等による先進地 視察(共催事業)	県教育委員会	静岡県袋井市
28(水)~30(金)	第69回全国学校給食研究協議大会及び 工場視察(派遣事業)	文部科学省、 兵庫県他	大会: 兵庫県神戸市 視察: 静岡県藤枝市

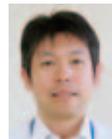
編集後記

秋晴れの心地よい季節となり、日増しに秋の深まりを感じる時季となりました。

また、行楽や様々な行事等とともに食欲も増すとても楽しい季節です。年とともに疲れを感じる今日このごろですが、体調管理に十分注意し、楽しい時間を過ごしてまいりたいと思います。

当会でも引き続き、県産品を含め、ご使用しやすい美味しい食品をご案内してまいりますのでどうぞご期待ください!! また、サンプルのご用命、お問い合わせ等お待ちしております!

ご多用のところ、ご寄稿いただきました皆様に厚く御礼申し上げます。(業務課長 斎藤 保)



※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。