



【編集・発行】

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

葛尾村へ戻っての給食～ただいま、そしていただきます～

5回連載の
5

葛尾村学校給食センター 副主任栄養技師 遠藤 知子

「ただいま～」

東日本大震災により、避難していた葛尾幼稚園・小・中学校は、今年度の4月に本村へ戻り、教育活動を再開しました。葛尾村に一足先に帰っていた村民の皆さんや、村役場の方々に温かく出迎えていただきました。子どもたちを見守る村の方々の目には、涙が浮かんでいました。

本給食センターも葛尾村へ戻りました。提供数はわずか60食。そ

れに対して、広すぎる施設。再開当初はトラブル続きでしたが、無事故で済んでいるのは、調理員さんが細心の注意を払ったからです。

また、施設が移り心配していたのは、給食の味の低下でした。しかし、村特産の材料を使ったり、調理を工夫したりすることで、「前より美味しくなった!」と好評です。

課題として、引き続き安心安全

な給食の提供はもちろん、給食価格の安定（物流が不安定で、高価になりがち）と地域貢献が挙げられます。

今後は、毎月1回村の方々を呼んで試食会が行われる予定です。村へ戻っての活動再開は大変ですが、やり甲斐もあります。これからも子どもたちと故郷である葛尾村を繋げられるよう、教育委員会や地元業者と連携し、努力していきたいです。



楽しく、美味しい給食風景



給食指導の時間で～す

当会が取扱う平成30年産米(新米)のご提供について

これまでどおり徹底した

『放射性物質検査』を実施いたします!!

- ① 県の玄米全量全袋検査
- ② JAパールライン福島(株)での玄米検査及び精米の全量全袋検査
- ③ 当会の精米検査

学校給食用米では当会取扱いの精米だけです!!

そのほか

専門機関である一般財団法人日本穀物検定協会での玄米・精米の検定を受検し、昨年4月に稼働したJAパールライン福島(株)の最新の高性能選別機・精米機で加工した良質な精米をご提供しています。

※これら放射性物質検査を行うため、新米の提供開始は12月分からとさせていただきます。

(委託炊飯の場合、工場在庫の関係で新米提供時期が異なります。)

※新米価格については、11月下旬にお知らせします。(業務課)

※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。



『第1回学校給食の手引作成委員会』が開催されました

8月20日(月)、本会において平成22年度に作成された「学校給食の手引」改訂版の作成を目的として福島県教育委員会の主催のもと開催されました。文部科学省から平成27年3月に食物アレルギー対応指針が示され、平成30年度には学校給食摂取基準と食に関する指導の手引きの改訂があることからそれぞれの改訂等を反映させ、食育の推進の内容をさらに充実させることを目的

としたものです。委員会は食育の推進を念頭に置き、給食管理や給食指導の在り方を中心に「学校給食の運営・栄養管理チーム」「学校給食の衛生管理チーム」「食に関する指導チーム」の3班に分かれ約2年間にわたり検討していきます。新しい学校給食の手引の発行は平成32年3月の予定です。

委員は以下の方々です。

(総務課食育担当)



■ 学校給食の運営・栄養管理チーム		
氏名	職名	所属
チームリーダー 赤津由紀子	栄養教諭	いわき市立小名浜第一小学校
小泉 弘子	栄養教諭	新地町立新地小学校
双石 良子	栄養教諭	白河市立白河第二小学校
櫻井 長子	栄養教諭	南相馬市立原町第一中学校
志賀 敦子	栄養教諭	田村市立船引小学校
岡田 真樹	栄養教諭	いわき市立大浦小学校

■ 学校給食の衛生管理チーム		
氏名	職名	所属
チームリーダー 横田みえ子	栄養教諭	南会津町立伊南小学校
佐藤理恵子	主任 栄養技師	福島県立大笹生支援学校
福山 桂子	栄養教諭	広野町立広野小学校
田原智代子	栄養教諭	西郷村立西郷第一中学校
鈴木絵利子	栄養教諭	磐梯町立磐梯第一小学校
佐藤 宏幸	副主任 栄養技師	矢吹町立善郷小学校

■ 食に関する指導チーム		
氏名	職名	所属
チームリーダー 長嶺恵美子	栄養教諭	喜多方市立塩川小学校
二瓶美智子	栄養教諭	会津若松市立会箕小学校
遠藤 幸子	栄養教諭	二本松市立二東中学校
新妻 祐美	栄養教諭	いわき市立錦小学校
齋藤 満子	栄養教諭	三春町立三春中学校
松本 浩枝	栄養教諭	小野町立小野中学校



当会の学校給食用食品提供啓発事業を活用し 交流授業が開催されました!!

スイス大使館と福島市立渡利小学校との交流

10月12日(金)、福島市教育委員会主催によりスイス大使館職員の来訪の下、同市立渡利小学校の6年生を対象としたスイスに関する授業が行われました。

授業では、スイスの歴史や産業、自然が紹介され、スイスの学校では、お昼は自宅に帰って食べるため給食がないことや、掃除が無いとの話に児童も参加者も大変驚いていました。

当日の給食は、「スイス料理を味わおう」というねらいで、バターパン、牛乳、アルペンマカロニ(マカロニと

チーズの和え)、ヘルーナブラッテ(数種類の肉類を煮込んだ料理)、スイス最古のチョコレートブランドであるカイエのスイス産チョコレートが提供されました。スイスをPRしたリーフレットをランチョンマットにみだて、お盆にのせていただくことも出来ました。児童は初めて食べるアルペンマカロニ等の料理をおいしく味わって食べていました。また、給食で出されたカイエのチョコレートもあつという間に無くなるなど、スイスの料理を味わうことが出来たようでした。

福島市とスイスの繋がり

東日本大震災からの復興に取り組む中で、スイスの協力によりスポーツのフェスティバルや音楽の祭典が福島市で開催されてきました。こうした支援が縁となり2020年の東京オリンピック・

パラリンピック開催を契機にスイスとホストタウン(スポーツや教育の振興、地域活性化やグローバル化の推進を目的に、相互交流を図る地方自治体)登録に至っております。(総務課食育担当)



スイスに関する掲示板



当日の給食献立



大使館職員との交流給食風景

アルファー食品株式会社 工場視察報告

(公財) 福島県学校給食会業務課長 齋藤 保



9月14日(金)、全国学校給食会連合会(全給連)主催の「全給連関係物資・アルファ化米工場視察」に参加し、皆様お馴染みの「あつという米赤飯(アルファ化赤飯)」等を製造するアルファー食品株式会社(島根県出雲市)へ行ってまいりました。

同社は、約3,500坪の広大な敷地に本社事務所棟を始め原料米倉庫、精米工場、第1～第9までの製品製造工場を有し、ISO9001(品質管理)やISO22000、FSSC22000(食品安全)といったマネジメントシステムの認証を取得するなど、徹底した食品安全衛生管理のもと、アルファ化米による各種製品を製造しております。当日は、全国から23名の都道府県学校給食会職員が集まり、同社社員の案内で、原料米倉庫、精米工場、包装工場、製品製造工場を視察しました。

この中で、特に精米工場は、3連式精米機(米にかかる圧力を分散させ品質劣化を防止する)のほか、色彩選別機や金属探知機など各種異物除去

設備を導入し、当社が取扱う米の精米加工委託先であるJAパールライン福島(株)の精米工場と同等の設備内容を誇っておりました。また、アルファ化米製造のための大規模な蒸煮設備や急速乾燥設備を視察するとともに、包装工場では、複数の包装設備それぞれに各2台の金属探知機が設置され、徹底した食品の安全管理が行われておりました。

さらに、備蓄用食品として広く認知されております「救給カレー」シリーズも同社が製造する製品です。製造工場内を各工程ごとにゾーニング(区分管理)し、無菌状態として製造が行われておりました。(衛生管理上の観点から見学通路での視察でした。)

アルファ化米は、類似品のフリーズドライ米と異なり、米のでんぷん質が破壊されないため、その食味の良さと調理性の良さから長年、学校給食で使用されており、昨今では、災害時の備蓄用食品としても全国各自治体での導入が進んでおります。また、「救



給カレー」も同様で、当社においては他県に先がけ、給食調理が停止した場合などの緊急時用として約5,000食を常備しております。また、昨今では、災害時の備蓄用食品として各自治体や学校等へも案内しており、年1回、防災給食等に活用し、在庫品を回転させ賞味期限を管理されているところもあります。

最後に同社から「引き続き、安全・安心な食品を提供してまいりたい。」という力強い言葉をいただきてまいりました。



当会取扱品のご案内

● あつという米赤飯
(アルファ化赤飯)

10kg袋	1箱	(ごま塩0.8g袋 × 150包別添)
7kg袋	1箱	(ごま塩0.8g袋 × 100包別添)

● アルファ化白おこわ

7kg入り	1袋
-------	----

● 安心米

100g × 50食入り	1箱	(白飯)
100g × 50食入り	1箱	(きのこご飯 ほか各種)

● 救給カレー

150g × 40食入り	1箱
--------------	----

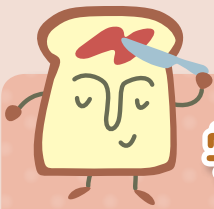
● 救給根菜汁

150g × 40食入り	1箱
--------------	----

● 救給コーンポタージュ

130g × 40食入り	1箱
--------------	----





平成30年度

学校給食用パン品質調査会を開催しました



10月12日(金)及び19日(金)、当会において標記調査会を開催し、今回は「コッペパン」の審査を行いました。12日は全43工場のうち22工場の調査を行い、うち1工場が「良」の判定となりましたが、19日にその再調査を含め残る21工場の調査を行い、その結果、43工場全てが「優」の判定となりました。

当日は、福島県教育委員会、県内栄養教諭等の方々及び日東富士製粉㈱の

専門職員(製パン技術担当者)等に審査員を務めていただき、パンの審査のほか、製パン技術担当者による講演と福島県パン協同組合役員を交えた意見交換会を行いました。

製粉会社の専門職員からは、「各事業者間の製品差がそれほど小さくなく、全国的に見て福島県のパンはレベルの高いおいしいパンを提供されている。」との講評をいただきました。(業務課)

給食週間行事食

福島! といえば、いか人参

昨年、福島県内の学校給食に一大ブームを巻き起こした……

あの商品の最新情報!!

今年度もやります! あります!

いか人参!
県産人参、加熱済み、郷土食

食品コード: 318889 通年取扱品

冷凍県産 いか人参



1kg



今年は、様々な地域の郷土料理を食べてみよう~

秋田! といえば、きりたんぽ

本場、秋田の工場からお届け♪
秋田県産米「あきたこまち」
100%使用。1/4カット済。

冷凍 きりたんぽ

※イラストはイメージです。
実際は60gのカット品になります。

60g × 10入

食品コード: 301070 通年取扱品

宮城! といえば、牛タン!? いやいや 油麩 食べてください!!

「あぶら麩」は、明治のころより宮城県北部登米地域で、主にお盆の時期に作られておりました。
現在も、油面に浮いている麩の生地を、手作業で一本一本切り込み、形や大きさを均一に整えるという熟練の作業で、生産されています。
(レシピ等については、お問い合わせください。)

仙台麩 18mm、14mm、9mm

(厚さの違いにより規格が3種ございます。)

食品コード: (18mm)101197 (14mm)101198 (9mm)101199 通年取扱品

卵でとじると
あら、
美味しい~♪



1kg

12月の行事予定

日(曜日)	行 事 名	主 催	場 所
4(火)	牛乳・乳製品利用料理講習会(貸出事業)	達南地区生活研究グループ連絡協議会	県学校給食会
6(木)	県学校給食研究会栄養士部会県南方部研修会	県学校給食研究会栄養士部会	棚倉町文化センター
12(水)	学校給食の手引作成委員会第3回ワーキンググループ(共催事業)	県学校給食会 県教育委員会	県学校給食会
15(土)・16(日)	チャレンジふくしま県民運動フェスタ2018(出展参加)	チャレンジふくしま県民運動推進協議会	郡山 ユラックス熱海

編集後記

いよいよ秋も深まり寒い季節になりました。インフルエンザやノロウイルス等が流行しやすい季節になりますので、お身体にお気を付けてください。

これから年末年始に向け、当会も行事食を色々をご用意いたしますのでよろしく願います。

(業務課主任技能員 阿部浩樹)



※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。