

創刊
第400号
(平成30年12月号)

学校給食会だより

ご覧ください

第400号

【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

(公財)福島県学校給食会だより 400号を記念して

思い出

公益財団法人福島県学校給食会
県派遣の初代主任栄養技師

岩崎キヌ様



学校給食会だより発行400号おめでとうございます。
学校給食に35年間携わり、退職して13年が過ぎた現在、思いがけず原稿依頼を受け、県からの出向で学校給食会に3年間、勤務したことを思い出しました。

私は、県から学校給食会に配置された第1号の栄養士でした。月日の経つのは早いもの、34年前のことで記憶は半分薄れています。

仕事の内容と言えば、食品検査と普及活動が主だったと思います。小学校に勤務していた時は、毎日子どもたちの元気な声を聞き、賑やかな環境で仕事をしていました。子どもたちの声も聞こえず、今まで経験したこともない静かな場所での食品検査の仕事には、不安がありました。検査方法、設備類等も初めて見る物ばかり、培地の作り方等々、分からないことばかりで途方にくれ、どうしようかと悩んだことも今では、懐かしい思い出です。検査に関しては1週間位、県の

食品衛生研究所に通い器具、機械の使い方、培地の作り方、検査の方法等を勉強しました。

普及活動は、学校の栄養士の方々とのパイプ役になればと考え、学校給食会の業務内容を知っていた。取扱商品の案内や、商品を使用した献立の紹介などを主に、各学校を訪問し現場の声を聞かせていただきました。その方部によっては献立や職場環境の違いがあり色々勉強させていただいたことや、数多くの人々と知り合うことができ貴重な経験をすることができました。

初めての学校給食会だよりは、学校給食会を知ってもらうこと、商品の普及拡大を図るということで、無我夢中で手作りの第1号の発行を担当しました。

これからも、子どもたちの心身の健康のために、安全・安心、且つ、おいしい商品の提供、様々な情報の発信の場になりますように願っております。

事務局より感謝申し上げます

毎月発行しております「学校給食会だより」は、昭和60年（1985年）9月に第1号の発行を開始し、足掛け34年で第400号となりました。発行に当たっては、これまで多くの方々にご協力を賜りましたことに対し感謝申し上げます。

前年の昭和59年には、法人設立30周年を迎えるとともに、現事務局が落成し、更なる学校給食（食育）の普及・充実を図り、併せて食品の自主検査体制を整えたことに伴い、県教育委員会より、学校栄養職員の方を1名派遣^{*}いただき、本だよりの編集、作成についても担当していただきました。

平成3年度には、学校給食用物資委員会（現食品委員会）を、更に平成14年度には、学校給食の残渣に関する調査研究会（現食育に関する調査研究会）を設置するなどし、派遣いただいた9名の学校栄養職員の方々に業務の担当をしていただき、大変お世話になりました。

^{*}岩崎キヌさんは、昭和59年4月1日から62年3月31日まで3年間在籍。

県からの派遣は、昭和59年から平成20年までの25年間に亘り、9名の方々にお世話になりました。

また、今年11月1・2日の両日に開催しました「栄養教諭・学校栄養職員研修会」も昭和60年から継続開催しており、今年度で34回目となりました。

（事務局次長兼総務課長 三浦初男）

※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年度学校給食優良団体・功労者表彰式を開催しました



▲学校給食優良団体・功労者表彰受賞者等の皆様

10月30日(火)、学校給食の実施内容が優れ、他の模範となる団体や給食の普及・改善に寄与された功績が顕著な個人を学校給食優良団体・功労者として表彰しました。このたびの受賞者は、次のとおりです。

優良団体

(1団体)

会津若松市立城北小学校 様 (校長：山口 浩 様)

功 労 者

(個人8名)

福島市南部学校給食センター 作業長兼技能主査
 福島市立庭塚小学校 技能主査
 郡山市立芳賀小学校 栄養教諭
 西郷村立西郷第一中学校 栄養教諭

島貫 幹夫 様
 小林 重子 様
 鈴木 由利 様
 田原智代子 様

会津若松市立一箕小学校 栄養教諭 二瓶美智子 様
 新地町立新地小学校 栄養教諭 小泉 弘子 様
 南相馬市立原町第一中学校 栄養教諭 櫻井 長子 様
 いわき市立平第三中学校 栄養教諭 松本恵美子 様

地元食材がもどってきたよ! ほっきご飯を作ろう

～新地町立新地小学校6年生の総合的な学習の時間を取材しました～

11月6日(火)に新地町立新地小学校において、6年生が地元名産のほっき貝を使った「ほっきご飯をつくろう」の授業を実施しました。

新地町はほっき貝の産地で有名でしたが、震災後は放射性物質の影響で出荷が制限されていました。ようやく昨年からは出荷され食べられるようになりました。栄養教諭の小泉弘子先生から

検査をして放射性物質の安全性が確保されている話がありました。

授業ではお魚マイスターの方からほっき貝のさばき方を教えていただくことから始まりました。全員が1個ずつ手からはみ出すほどの大きさのほっき貝をつかんで、食事用のフォーク(安全面に配慮)を使って貝から身を外し、児童はとても真剣に取り組んでいまし



た。その後、砂を取ったり、身を切ったりする際にも丁寧に扱っていました。衛生面にも配慮して、使い捨てエプロン、マスク、手袋を着用して実施しました。その後ほっきご飯を炊いて、給食の時間にいただきました。この日は給食でもほっきご飯が提供され、6年生は自分たちが作ったご飯と給食のご飯の作り方や味の違いにも驚いていたようでした。ほっき貝のうまみが十分に感じられるとてもおいしいご飯に、地元の食材であるほっき貝を通して、命をいただくことへの感謝や水産物について学ぶことができました。(総務課食育担当)



殻から身を外しています



炊きたてのほっきご飯



ほっきがたくさん入っているよ

ふくしまからはじめよう。元気なふくしまっ子食環境整備事業

平成30年度

ふくしまっ子ごはんコンテスト入賞者が決定!!

福島県教育委員会主催（大会共催）による標記コンテストの最終審査が、去る10月14日(日)、大会を会場に開催されました。今年度は、県内の小中学校380校から16,332点の応募があり、最終審査に選出された17名の児童生徒の皆さんは、1時間という限られた時間の中、プロ顔負けの調理技術を遺憾なく発揮し、素晴らしい作品に仕上げていました。大会では、本コンテストに応募された全ての児童生徒の皆様に参加賞としてクリアファイルを進呈するとともに、入賞された児童生徒の作品を作品集にまとめ配布する予定です。
 なお、審査結果については、次のとおりです。（総務課）

平成30年度ふくしまっ子ごはんコンテスト

小学校上学年の部 最優秀賞

郡山市立朝日が丘小学校

6年 門脇 夢奈さん

献立内容

- しんごろう（梅）
- なすとオクラの味噌汁
- カラフルサラダ
- いり卵
- ぶどう

中学校の部 最優秀賞

須賀川市立第二中学校

1年 馬場 晶珠さん

献立内容

- きゅうりの肉巻き生姜焼き
- くるくるきゅうり
- レンジできゅうりふりかけ
- はちみつポテト
- さっぱりきゅうりちらし
- ゆで卵

福島の伝統料理!夏バテ予防のカラフルご飯



まるまる岩瀬きゅうり弁当



優秀賞、優良賞、佳作、アイデア賞、学校賞については、次のとおり。（敬称略）

平成30年度ふくしまっ子ごはんコンテスト 優秀賞、優良賞、佳作、アイデア賞

小学校 下学年の部	賞	学校名	学年	氏名	賞	学校名	学年	氏名
	優秀賞	福島市立野田小学校	1	牛坂 心優	アイデア賞	須賀川市立第一小学校	1	佐藤 咲耶
優秀賞	石川町立石川小学校	2	矢吹 理桜	アイデア賞	白河市立釜子小学校	1	高橋 くるみ	
優秀賞	西郷村立羽太小学校	3	鈴木 愛	アイデア賞	会津若松市立松長小学校	1	秋山 友希	
優秀賞	いわき市立勿来第一小学校	3	鈴木 ひなた	アイデア賞	猪苗代町立猪苗代小学校	2	眞田 陽里	
アイデア賞	福島市立立子山小学校	3	斎藤 彩芽羽	アイデア賞	いわき市立泉北小学校	2	矢内 翔	

小学校 上学年の部	賞	学校名	学年	氏名	賞	学校名	学年	氏名
	優秀賞	田村市立船引小学校	6	白岩 杏々佳	優良賞	郡山市立高倉小学校	6	須賀 光
優秀賞	中島町立滑津小学校	5	ウォード 琴乃	優良賞	下郷町立旭田小学校	6	佐藤 桃奈	
優秀賞	南会津町立田島小学校	4	宮島 清良	優良賞	いわき市立小名浜第一小学校	6	吉川 日葵	
優良賞	国見町立国見小学校	6	朽木 紗雪	佳作	相馬市立大野小学校	6	花澤 幾咲	

中学校 の部	賞	学校名	学年	氏名	賞	学校名	学年	氏名
	優秀賞	田村市立都路中学校	2	朝田 萌衣	優良賞	福島市立野田中学校	2	平子 怜音
優秀賞	喜多方市立第一中学校	1	藤田 陽菜	優良賞	本宮市立白沢中学校	1	三瓶 智恵子	
優秀賞	南相馬市立原町第一中学校	3	嶋原 美羽	優良賞	白河市立白河南中学校	1	八木 向平	
優秀賞	いわき市立藤岡中学校	2	鈴木 ひかり	優良賞	南相馬市立原町第一中学校	2	山本 柚奈	

平成30年度ふくしまっ子ごはんコンテスト 学校賞

小学校		中学校	
地区	学校名	地区	学校名
県北	福島市立吉井田小学校	県北	福島市立福島第一中学校
	福島市立立子山小学校		福島市立北信中学校
	伊達市立栗野小学校		福島市立松陵中学校
県中	平田村立蓬田小学校	県中	川俣町立山木屋中学校
	平田村立小平小学校		二本松市立岩代中学校
県南	西郷村立羽太小学校	県中	須賀川市立第二中学校
	塙町立笹原小学校		平田村立ひらた清風中学校
		県中	田村市立大越中学校
			田村市立常葉中学校
		県中	三春町立三春中学校
			白河市立白河中央中学校
		県南	西郷村立山谷中学校
			塙町立塙中学校
		会津	会津若松市立一貫中学校
			猪苗代町立吾妻中学校
		会津	会津美里町立新鶴中学校
			南会津町立荒海中学校
		相双	新地町立尚英中学校
		相双	相馬市立中村第一中学校
			相馬市立向陽中学校
		相双	南相馬市立原町第一中学校
			いわき市立藤岡中学校
		いわき	いわき市立草野中学校
			いわき市立四倉中学校
		いわき	いわき市立内郷第一中学校
			いわき市立泉中学校

学校給食週間向け食品

芋がらカット



1kg

原料は、徳島県産を使用しており、カルシウム・鉄分・食物繊維を多く含んだ食品です。
昔から発育盛りの子どもや妊婦の方、産後食としても推奨されています。
煮物等にご使用ください!!

食品コード：106050

通年取扱品

原料配合

会津産もち発芽玄米(33%) もちあわ(2%)
会津産黒米(20%) もちきび(2%)
押麦(20%) たかきび(2%)
会津産コシヒカリ発芽玄米(15%) ひえ(2%)
丸麦(2%) 県産ハトムギ(1%)

炊き上がりの美しさと食感の良さにこだわり、県産発芽玄米(2種類)、黒米、ハトムギに厳選した6種の国内産穀類をブレンドしました。**原料の69%は福島県産の商品です。**

食品コード：101202

通年取扱品

県産 発芽玄米入り十穀米



1kg

節分・バレンタイン行事食

節分福豆ミックス



大豆、アーモンドをバランスよくミックスした節分行事食です。
大豆は国産大豆を100%使用。

食品コード：124041

受付締切：平成31年1月9日(水)

行事食

14g

バレンタイン行事食やお楽しみ給食に、食べて美味しい、見た目も可愛いケーキとなっております。

①アレルギー27品目不使用!

②不足しがちな鉄分を強化!

③かわいいバレンタイン仕様!

食品コード：315326

受付締切：平成31年1月14日(月)

行事食

冷凍 ハートのショコラケーキ



20g

スープに浮かぶ、鮮やかな色ハート型のなるとは、あなたの気持ちをスープと一緒に心へ運んでいきます。

食品コード：310807

通年取扱品

160g

冷凍 ハート型スライスなると



1月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
7(月)	平成30年度ふくしまっ子ごはんコンテスト表彰式(共催事業)	県教育委員会	福島市
15(火)	平成30年度家庭教育応援企業研修(講師派遣事業)	おおたま村づくり(株)	大玉村農村環境改善センター
24(木)~30(水)	全国学校給食週間	文部科学省	学校給食実施校等
31(木)	平成30年度第2回食育セミナー「和食の魅力、再発見!」(講師派遣事業)	東北農政局	コラッセふくしま

平成30年度

栄養教諭・学校栄養職員研修会及び展示会を開催しました!

11月1日(木)、2日(金)の2日間に亘り、当会において県内の栄養教諭・学校栄養職員の49名の方々に参加いただき、研修会を開催いたしました。



この研修会では、講義Ⅰとして全国の国立大学教員養成系大学院で唯一の食育専門の研究室を主宰している国立大学法人上越教育大学大学院教授 野口孝則氏から「栄養教諭・学校栄養職員による食育実践の評価・改善」をテーマに、講義をいただきました。食育の評価を見える化するための具体的な手法等を学ぶことが出来ました。また、講義Ⅱとして県教育庁健康教育課指導主事 本田優子氏より「本県の食育推進」について、現在の状況や食育の評価等についてご講義をいただきました。講師の先生方には、今後の食育にすぐに実践することができるように、分かりやすく丁寧にご指導をいただきました。



また、県産食材を使用した食品、栄養成分強化食品、アレルギー対応食品等の展示もあり、参加者は、熱心にメーカーの説明を受けていました。

(総務課食育担当)

お知らせ

主食検査の結果

主食(米飯、パン及びめん)を提供している委託加工事業者が製造した米飯(32工場分)、パン(44工場分)、ソフトめん及び中華めん(各17工場分)について、①「細菌検査」(110検体)及び②「放射性物質検査」(110検体)を実施しました。

その結果、

①細菌検査 については、

- 全ての検体の「一般生菌数」が衛生規範の基準値内
- 「大腸菌群」「大腸菌」「黄色ブドウ球菌」が陰性

②放射性物質検査 については、全検体が検出下限値以下



でした。
今後とも、安全・安心でおいしい主食を提供まいります!
(業務課)

県教育委員会での平成30年度学校給食週間の取組み

県教育委員会では、県庁西庁舎3階渡り廊下において、パネル展を行います。

●パネル展【平成31年1月24日(木)~30日(水)】

- 当県内の学校給食の状況
- 平成30年度ふくしまっ子ごはんコンテストの結果等について
- 当県の食育事業について

など。

編集後記

お陰様で、本日より創刊以来、本誌で第400号となりました。

この1年間、発行に際しまして、ご多忙にもかかわらず、たくさんの方々よりご寄稿いただきありがとうございます。あとうずかで新年を迎えようとしています。新年も皆様のお役に立つたくさんの方の情報を提供させていただきますので、どうぞよろしくお願い申し上げます。どうぞ、良いお年をお迎えください。

(業務課事務補助員 長谷川茉莉)



※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。