



[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

ご回覧ください

会長年頭あいさつ

公益財団法人福島県学校給食会 会長 佐藤 俊市郎



新年明けましておめでとうございます。

昨年は、当学校給食会の諸事業、運営に対しまして、多くの学校給食関係の皆様にご理解とご支援を賜りましたこと、心から感謝と御礼を申し上げます。

お陰様で、冷凍県産ほうれん草など県産食品の活用も震災前の水準まで回復しており、今後とも県の目標とする県産品利用率40%に向け、関係の皆様としっかり連携しながら取り組んでまいります。

さて、本年は平成から新たな時代を迎えようとしており、この平成の時代、学校給食関係において最も大きな成果といえる栄養教諭制度の創設や食育基本法の制定など、学校給食も量から質、質から付加価値の時代に入ってきたと感じております。

当給食会としましては、当県の子どもたちの健やかな成長に寄与するため、安全・安心な学校給食用食品の提供を基本に据えて、食育の充実・発展のための様々な研修・実習機会の提供や食品・教材等の開発・充実に全力で取り組んでまいりますので、本年も、関係の皆様からの変わらぬご指導、ご鞭撻を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

平成31年度

取扱食品情報

3回連載の1

- 今月号から3回にわたり当会取扱食品の来年度の価格動向等についてお知らせします。(業務課)

● 学校給食用小麦粉 (パン・めん)

学校給食用小麦粉は、輸入小麦粉を使用していますが、価格については、政府が決定する「政府売渡価格」が関係しています。この売渡価格は、世界的な需給動向等を踏まえた国際相場及び為替変動、その他、原油価格相場の影響を受ける海上運賃等を反映した買付価格となっています。

この政府売渡価格は、例年4月と10月の年2回、改訂を行っており、平成29、30年の改訂(直前4回)はいずれも「値上げ」で推移しております。

一方、平成31年の生産状況については、小麦の主な生産地である米国南部において、作付期間中に降雪があったこと、また、米国のほか豪州の一部地域で乾燥した天候が続いていることなどから減収懸念が広がっております。

これらのことから、小麦については、今後も国際価格の上昇と、燃料価格の影響による海上運賃の上昇が見込まれ、また、昨今の人件費、燃料費の上昇、包装資材等の価格上昇から、原材料、加工賃を合わせたパン、めん価格は、現行価格からの値上げが見込まれます。

● 学校給食用米穀

当会では12月需要分から新米(平成30年産米)に切り替え提供しております。

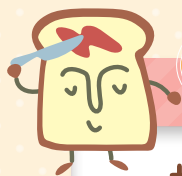
福島県の30年産米の作柄作況指数は、「101」で「平年並み」となりました。全国的な作況は、当初、飼料用米などへの転作が進み、主食用米の生産量が大きく増えるとの観測が広がりましたが、その後、9月中旬以降の日照不足で北海道や新潟県など主要産地の作況が悪化し、全国の作況指数が「98」のやや不良となり、主食用米の需給が引き締まったことから、米価については、引続き、値上げ基調となっております。

一方、米価の上昇は消費者のコメ離れを引き起こす懸念から、値上げ幅は縮小しており、当会では、全農県本部等との折衝の結果、コシヒカリを、平成30年4月から11月までの提供価格と比べて精米1kg当たり4円程度*の値上げ、ひとめぼれは据え置きとしたところですが、今後更に、春先に向けて若干の値上げが見込まれます。

なお、米飯については、昨今の人件費、燃料費の上昇、包装資材等の価格上昇から、加工賃と合わせた炊飯価格は、現行価格からの値上げが見込まれます。

*当県産米の価格は、米の品種及び浜・中・会津により異なります。

※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。



新設委託工場紹介

株式会社銀嶺食品

(福島市上鳥渡表前27-1)

福島市上鳥渡から、 おいしいパンをご提供します

株式会社銀嶺食品 製造部部长 及川 和彦



事務所
外観



工場
外観

弊社は現在、福島市、伊達市及び会津方部の一部の学校へ1日当たり約7,000食のパンをお届けしています。

平成30年7月に福島市泉の旧工場から同市上鳥渡の新工場へ移転し、稼働から5か月が経過しました。

新工場では今までのよいところは承継しつつ、省スペース化、パン製造体制の若返り、新しい製法へチャレンジすることに取り組んでいます。工場設備の特徴は、生地分割・成形の自動化と、焼成機をトンネルオープンからラックオープンへ切り

替えた点にあります。ラックオープンは整形生地をラックに乗せた状態で焼成するため、前工程の発酵から焼成、冷却までが一貫した作業でできるようになりました。他方で、従来のトンネルオープンと異なり、ファンで熱風を循環させた中でラックを回転させムラなく焼き上げる方式のため、表面の乾燥を抑えた理想的な焼成と従来通りの焼き色に合わせる調整を追求していく必要があります。

このため、これまで弊社のパン職人の中で培われた製法を新しい設備に合わせて見直す必要がありました。併せて、新工場では若い世代が活躍する機会の創出と学校給食へ継続して関われる組織となるために製造体制の主力を20歳代へシフトしています。現場には自分の納得がいく「おいしいパン」作りの追求という職人的な側面と、1,000食を超える製造に機器を駆使して対応する工業的な面の双方を求めています。自分たちで解決が難しい問題は外部の技術指導を受けて解決にあたっています。

今後はコッペパン、食パン、サラダパン以外に、例えば果実を活かしたパンを提供するな

ど、学校給食を楽しみにしてもらえよう提案していければと考えています。

パンを通じて自然の恵みを味わっていただく機会と、そのパンを創出し、製造する楽しみに関わるメンバーが増えるよう意識して、これからも未来を担う子どもたちへ「おいしいパン」を提供できる機会を大切にし、福島の食育に貢献してまいりたいと考えております。



ミキサー



ラック
オープン



生地秤量
分割機





伊達市 中央給食センター

(伊達市保原町字舟橋17番地1)

栄養教諭 佐藤香代子



開所式

伊達市では、老朽化が進んでいた保原学校給食センターと梁川学校給食センターを統合した新しい給食センターの建設を進めていましたが、平成30年8月、公設民営方式の「伊達市中央給食センター」が稼働を始めました。

受配校は、伊達市のうち旧伊達町を除いた保原・霊山・月舘・梁川地区の幼稚園、小・中学校を合わせて23校(園)、食数にすると約3,800食です。

施設の概要は、敷地面積8,669.77㎡、延床面積が3,210.51㎡の鉄筋造2階建、1日最大5,000食の調理能力があり、総事業費は26億円です。職員は、所長1名、係長1名(市職員)、栄養教諭1名、栄養技師2名(県職員)、調理員・事務員・清掃員48名(委託業者)、配送員9名(委託業者)と総勢62名、職種も様々で構成されています。

当センターの特長として、HACCP(危害分析重要度管理点)に対応した調理環境と密閉式の専用調理室を設置し、食物アレルギーへの対応が可能になりました。さらに、適温給食が可能で二重食缶や新たな食器の導入、自校炊飯など従来のセンターに比べ大幅に変更となりました。

食器については、これまでトレーが皿兼用であり、また先割れスプーンのみ使用だったことから、「ご飯と

従来の食器



新しい食器



みそ汁の配置が正しくできない」「犬食いになり、姿勢が悪くなる」「箸を持参しなければならない、箸の指導ができない」など長年の課題がありました。しかし、新食器の導入によりこれらが全て解消されました。食器の材質はPEN樹脂で色素が付きにくく、トレーと飯椀、汁椀、仕切り皿の他、箸やスプーンがあります。さらに、伊達市の花「もも」が描かれたオリジナルの食器で食欲もわいてくるような感じです。食器類の洗浄においては、食器をクラスのご毎に洗浄し、コンテナに入れ乾燥・消毒をして、翌日コンテナごと消毒保管庫から出すだけの作業になりますので、衛生的且つ合理的に作業ができます。

また、食物アレルギーへの対応については、卵、乳、パインアップル、



小豆、ナッツ類のアレルゲン物資を対象としており、現在9名ほどいます。個々の対応食は、誤配のないようにアレルギー専門調理員、栄養教諭、配送員による3重のチェック票を導入し、細心の注意を払っています。なお、比較的該当者が多いアレルゲン物質である、落花生、甲殻類、キウイフルーツは、当センターの給食には使用していません。

稼働のための準備段階では、コンテナや食器、食缶などの変更に伴い、学校側で不安や戸惑いが生じたことから、事前に訪問説明を行ったり、担当職員や配膳員対象の研修会を開催したりしました。当センターにおいても、調理や配送のシュミレーションを何度も行い、試行錯誤しながら給食開始日を迎えました。稼働し始めて約5か月、毎日山積する課題を少しずつ解消し、何とか軌道に乗ってきたところです。今後とも、「食」の現場から「食育」の現場をモットーに、「生きた教材」として子どもたちから喜ばれ、安心して安全な給食を届けてまいりたいと思います。

アレルギー対応



専門調理員による確認



栄養教諭による確認



配送員による確認

ひな祭り・卒業祝い行事食

2-1

ひなあられ



6g

彩り鮮やかで、ほどよい甘さの「ひなあられ」です（豆類は入っておりません）。包装もかわいいデザインとなっております。

受付締切：平成31年1月25日(金)
食品コード：124030 行事食

定形デザイン18種類の他、オリジナルデザイン（児童、生徒が書いたイラストもOK!）も包装和紙にプリントできます。原料の海苔は国産品を使用しています。

（リードタイム：「定形デザイン」は3週間、「オリジナルデザイン」は1ヶ月）



和紙 味付海苔

無添加1/10カット

食品コード：109064
通年取扱品

4枚入り



和紙 焼手巻海苔

1/4カット

食品コード：109063
通年取扱品

4枚入り

お祝い…めでたい出来事を喜ぶこと!!

冷凍 祝大福



20g×2個入り

1個20gのかわいい紅白の粒あん大福を、春をイメージした和紙で包装しました。卒業・入学や祝いの行事にご利用ください。

受付締切：3月使用分は平成31年2月8日(金)
4月使用分は平成31年3月19日(木)まで
食品コード：315212 行事食

冷凍 お祝いなると



160g

気持ちは、言葉にしないと伝わらない。給食は文字にどうぞ。

食品コード：310802
通年取扱品

今だからこそ案内したい!!
知っていただきたい!
使用方法は様々

みそ汁、豚汁、つみれ汁、汁、汁、汁!

ふくしま味噌



4kg

福島県産大豆100%
口にふくむと甘み、香りが広がります。

食品コード：117310
通年取扱品



2月の行事予定

日(曜日)	行 事 名	主 催	場 所
1(金)	第2回つながる食育推進委員会	県教育委員会	福島市
5(火)	福島県学校給食研究会栄養士部会県中方部研修会	県学校給食研究会 栄養士部会	郡山市安積総合 学習センター
7(木)	第2回学校給食用食品委員会	県学校給食会	県学校給食会
8(金)	福島県学校給食研究会栄養士部会役員会	県学校給食研究会 栄養士部会	郡山市立中学校 給食センター
13(水)	第4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
14(木)	福島県学校給食研究会栄養士部会会津方部研修会	県学校給食研究会 栄養士部会	会津若松市北会津支所 ピカリンホール
27(水)	委託加工事業者選定委員会	県学校給食会	県学校給食会

編集後記

新年明けましておめでとうございます。

今年も安全・安心な学校給食用食品の提供と、各種事業の実施、情報提供等に努めてまいります。

昨年同様、ご理解とご支援を宜しくお願いいたします。

この季節、インフルエンザ、ノロウィルスが心配されますので、十分体調に気を付けてお過ごし下さい。

また、何かとお忙しい中ご寄稿いただきました皆様に御礼申し上げます。

(総務課事務補助員 齋藤美代子)



※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。