



[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



平成30年度

ふくしまっ子
ごはんコンテスト

入賞おめでとう!!

1月7日(月)、福島市(杉妻会館)において、県教育委員会主催(当会共催)による標記コンテストの表彰式が開催されました。式には、入賞者(小学校下学年の部10名、小学校上学年の部9名(内、欠席1名)、中学校の部9名、計27名)のほか保護者の方々も多数出席され、主催者として鈴木淳一県教育長、来賓として当会佐藤俊市郎会長あいさつの後、小学生には鈴木県教育長より、中学生には当会の佐藤会長より、入賞者への賞状が授与されました。



この後、入賞者を代表し、最優秀賞を受賞した門脇夢奈さん(写真:前列左から5人目、郡山市立朝日が丘小6年)と馬場晶珠さん(写真:前列右から5人目、須賀川市立第二中1年)が食材の選択時の拘りや食べる方への思いなどを発表しました。

クリアファイルを進呈するとともに、入賞作品を作品集(写真:右)にまとめ、県内の全ての小中学校、各市町村教育委員会等、関係機関に配布しておりますので、是非、ご覧ください。



県教育委員会では、最優秀賞の2作品を「子どもが作る地場産物活用健康レシピ」としてチラシを作成し、県内のスーパー等において配布しています。

今回は、県内の小中学校380校から昨年を上回る16,332点もの応募をいただきました。ありがとうございました。(総務課)

また、当会からは応募者全員に参加賞として

私の学校は、去年まで県内であった一つのお弁当を持ってきたていました。今年の四月から給食になりました。私は、少食なこともあって、不安がありました。それは、苦手な食べ物が出ることで、量加減いりかたはいい所かありました。それは、温かい食べ物か食べられるということ。あたり前のことだけに温かいという人もものか食べられず。苦手だったナスもマリーゴールドもおいしく感じました。完食しました。苦手な食べ物も量を減らさずから挑戦していきました。私だけではなく、ルールの人たちも苦手なものか食べられるようになり、おかわりもするようになりまし。そして、いつのまにか食べる量も増えていきました。

給食が始まったことでのいい事たくさんありました。給食センターのおなさん、ありがとうございます。これからもお願いいたします。

三島町立三島小学校 六年 齋藤美那

給食に関する
作文コーナー



今回は、平成30年度から初めて学校給食が導入された三島町立三島小学校の児童の作文をご紹介します。また、その作文を寄稿いただきましたので紹介します。

(平成30年10月寄稿依頼)

※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 文部科学大臣表彰を受賞して



喜多方市熱塩加納学校給食共同調理場
(熱塩加納総合支所 住民課課長補佐)
所 長 原 利 正

当調理場は、現在2小学校・1中学校へ約200食を提供しています。週5回米飯で、有機無(低)農薬の地

場産の米と野菜、添加物のない調味料等を使い、できる限り手作りの献立としています。

野菜については生産者の会(まごころ野菜の会)から毎回提供を受けており、学校では、提供していただいた生産者の方を子どもたちに紹介したり、学校にお呼びして試食会を開催するなど、生産者との交流も図っています。

こうした給食ができるのも、学校、保護者、生産者、関係機関の理解と協力、職員の献身的な努力があるからです。それらが結実したのが今回の表彰だと思います。

今後も地場産食材を活かして、一層安全でおいしい学校給食の提供に努めていきたいと考えています。



福島市西部学校給食センター
(所属：福島市立西信中学校)
栄養教諭 籾野 梨恵子

このたび、兵庫県で開催されました第69回全国学校給食研究協議大会において、文部科学大臣表彰「学校給食功労者」を拝受いたしました。

思い起こせば、新採用は二本松市立二本松北小学校でした。初代栄養技師のため全て手探りで給食を提供するのが精一杯、児童の「おいしい!」の言葉と笑顔が励みとなりました。その後、単独校、学校給食センター、特別支援学校、教育事務所で勤務しました。

社会の激動と学校現場の過渡期を学校栄養職員・栄養教諭として過ごしてきました。いつも、教職員やお仲間そして児童生徒の笑顔があったことに感慨が深くなります。

この表彰は、学校栄養職員と栄養教諭皆さんを代表していただいたものです。多くの方々のお支えとお導きに感謝いたします。

今後ますますのご支援とご教授をお願いいたします。このたびは本当に、ありがとうございます。

第69回全国学校給食研究協議大会(兵庫大会)に参加して

白河市大信学校給食センター(所属：白河市立大信中学校)

栄養教諭 田家 すみえ

このたび、11月29日(木)、30日(金)に、兵庫県で開催された第69回全国学校給食研究協議大会に参加させていただきました。

今大会は「生きる力」を育む食育の推進と学校給食の充実～未来につなごう 食で育む こころ豊かな人～ という主題で2日間にわたり開催されました。

1日目の全体会では、平成30年度の文部科学大臣表彰、シンポジウム、文部科学省説明、特別講演が行われました。文部科学省説明では、第三次食

育推進基本計画の数値目標や学習指導要領改訂の方向性について、「食育」は給食の時間だけでなく教科や個別的な指導など学校教育全体を通して行うことについて説明がありました。

シンポジウムでは、「社会的課題に対応するための学校給食の活用」というテーマで取り組み事例から活発な意見が交わされました。「地産地消」を推進していくためには「生産者」と「学校」をつなぐ人が必要であること、「伝統的食文化の継承」していくためには、①行事を知っている人がいる。②行事を作ってくれる人がいる。③行事を伝える人がいる。の3つの条件が揃うことで食文化の継承がされることなど、子どもたちに学校給食を通して伝えていくことの大切な役割があることを改めて考えさせられました。

特別講演は、作家の玉岡かおる氏による「生きる力・生き抜く力を食育で」という演題で、日本の歴史について



「食」の視点から振り返させられる内容で「瑞穂の国の食文化を子どもたちに伝えるのが食育の役割」と締めくくられ、あっという間の1時間でした。

2日目の分科会では「学校給食における食物アレルギー対応」に参加させていただきました。文部科学省発行の「学校給食における食物アレルギー対応指針」に基づき、県や市の実情に合わせたマニュアルを作成することで、各学校または、給食センター単独の対応ではなく、統一した対応が進められることや、各関係機関と連携をとり、一体となり安全を最優先とした取り組みをしている事例から、学校給食における安全管理の在り方について学ばせていただきました。

最後に、このような貴重な機会をくださった福島県学校給食会の皆さまに感謝申し上げます。





食育推進支援員の活動として



公益財団法人福島県学校給食会 食育推進支援員 大友 静 枝

昨年4月、郡山市学校給食主任会議及び食育推進コーディネーター研修会において「健全な食生活の習慣化のために」と題し、講話を行いました。

学校給食が、生きた教材として活用できるよう工夫された献立作成、併せて食育推進事業の新たな取り組みを日々行っているお聴きの皆様に、少しでも参考となればとの思いでお話をしました。

現在は学校での職を離れた私ですが、「学校給食の献立がバラエティに富んで、とてもおいしい。」「野菜を先に食べると体に良いて聞いたよ。」「野菜料理が多いのは、栄養のバランスを考慮しているのね。」等の感想を寄せられるとうれしくなります。

学校における食育推進の取り組みが、年月とともに広がり、認識されていると断片的な知識ではありますが、私なりに感じております。

子どもたちの健康課題改善が、福島県の健康長寿につながるためにも、「健康と食」の関わりについての意識をさらに高め、子どもたちばかりでなく保護者等が、正しく理解することができ実践していけるようになることが肝要です。

学校で発信したことが、家庭さらには関係機関との組織的な取り組みにつながり広がることを切に願っています。

平成31年度 取扱食品情報

3回連載の2

平成30年度は、全国的な天候不順や震災等が甚大な被害をもたらすなど、食材を取り巻く環境は厳しさを増している状況です。当会においても安定的に食品を提供するため、産地等から情報を収集しております。

今月号から一般食品情報をお知らせいたしますので、ご参考にしてください。
(業務課)

● 農産物

● ホールコーン 北海道

北海道産は、産地の作付面積を増やしましたが、日照不足や長雨の影響で背丈が低く、実が十分についていない原料が多くあり、前年より全体収量は減少しました。

このようなことから、冷凍品は31年度も潤沢とは言えない状況です。当会においても複数の銘柄を確保し、数量と価格の安定化に努めてまいります。缶詰製品も国産品を取りそろえてまいりますので、ぜひご利用ください。本会提供価格は据え置きの見込みです。

● さやいんげん 北海道

昨年の夏は6月の日照不足、7月の長雨により生育が悪化し、大幅な減産となりました。各製造元も薄状態となっており、当会におきましても北海道産の他、九州や外国産等を取りそろえ提供してまいります。本会提供価格は据え置きの見込みです。

● みかん 日本

生産者の高齢化やみかんの老木化等によって年々収量が減少しており、生食だけでなく加工用(缶詰等)の数量が不足しております。価格も毎年上昇している状況で、30年度は台風の影響もあり29年度よりもさらに減産となりました。

当会においても数量確保が難しくなっております。31年度も数量限定、高値推移でのご案内になる見込みです。

● かぼちゃ 北海道

生産農家が年々減少しており、加工工場では原料の確保に苦慮しております。

さらに、昨年は日照不足と長雨の影響から小玉傾向で大幅な減産となりました。

加工時の原料状態が良くないため、製品数量が少なく価格の上昇と供給不足が懸念されます。

● ほうれん草 福島県

当会で取り扱っている県産品の産地である田村・三春地区の状況は、春作は順調な生育でしたが秋作は雨と台風の影響を受け大幅に減産となりました。今のところ製品在庫は確保しておりますが、今年春作製品の入荷待ちの状況です。本会提供価格は据え置きとなる見込みです。

ひな祭り・卒業・入学祝い行事食



冷凍紅白あられはんぺん



1kg

ミニサイズ（1粒1g）はんぺんです。紅白の食べやすいサイズのはんぺんが、お祝いの行事食に彩りを加え、華やかさを演出します。

食品コード：310810

通年取扱品

含有アレルギー物質：やまいも

ブリブリ言わせます!! 出世魚!!

卒業するちょっぴり大人な児童生徒も
入学したばかりのウキウキ児童生徒も

おもわず「ブリブリ」
と言っちゃう♪

冷凍ぶり切身



40g 50g

食品コード：40g310646、50g310647

通年取扱品

含有アレルギー物質：なし

※味付きは塩麹味、照焼き味など色々ございます。
ご相談ください。
(味付きは、上記価格と同一ではありません。)

そろそろご案内させていただきます!!!

冷凍ストロベリーケーキ



42g

しっとり焼き上げられたスポンジケーキと口当たりなめらか〜なホイップクリームにイチゴの甘酸っぱさ。この三位一体のバランスの取れた味わいが素晴らしい!!

食品コード：315172

通年取扱品

含有アレルギー物質：

卵、乳、小麦、大豆、ゼラチン

郡山市産「鯉」

〇〇といえば 鯉

給食会では昨年から取扱いを始め、徐々に広がっています!

くさい? そんなことはありません!
一口食べてください! サンプルあります!
ムニエル、あんかけ、甘じょっぱいしょうが、カレー、南蛮 色々合います!

美味しいんです!
ちょっと高いけど...
美味しんです!
広めたいんです!
注文「こい」~!!



冷凍県産 鯉澱粉付 50g

食品コード：310991

通年取扱品

含有アレルギー物質：なし

※各食品の「アレルギー物質、コンタミネーション」につきましては、当会業務課へお問合せください。

3月の行事予定

日(曜日)	行 事 名	主 催	場 所
3(日)	栄養教諭食育研究会 (賛助事業)	栄養教諭食育研究会	県学校給食会
6(水)	第2回学校給食の手引作成委員会 (共催事業)	県 教 育 委 員 会	県学校給食会
11(月)	第3回理事会	県 学 校 給 食 会	県学校給食会
16(土)	栄養教諭食育研究会代表者会 (賛助事業)	栄養教諭食育研究会	東 京 都
25(月)	第2回臨時評議員会	県 学 校 給 食 会	県学校給食会
29(金)	(主食) 委託加工事業者連絡会議	県 学 校 給 食 会	県学校給食会

編集後記

今年度も残りあと2ヶ月となりました。

風邪やインフルエンザに負けないよう体調管理に気をつけ、皆様のお役に立てよう努めてまいりますのでよろしくお願いたします。

給食会だよりの作成に当たり、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。最後までお読み下さり、ありがとうございました。(業務課専門員 佐久間久美子)



※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。