



[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



給食に関する作文コーナー

給食ですごくいいと思ったこと
なみえ創成小学校 五年 紺野 琉美子

わたしは、毎日多目的ルームで全小・中生七名と先生方で、温かくておいしーい給食を食べています。その中ですごーいと思うことが三つあります。

一つ目は、苦手な野菜でもおいしーいと思えることです。野菜の味付けにこだわったり、みんなか好きなメニューにその野菜をききさんで入れたりと調理員さんや栄養士の先生が工夫してります。

二つ目は、初めて食べる料理がたきさんあるところなんです。郷土料理だけではなく外国の料理など私知らないうちのりるるる料理がでてきます。

三つ目は、おいしーいだけでなく見た目もそして栄養バランスも考えて作られてるんです。

このように、給食にはたきさんの工夫や苦勞があることに気が付きました。これからも給食を味わって食べ残さず、おいしく楽しく食べようと思いました。



今後度から、当会理事評議員に就任いただきました3名の役員の方々からご寄稿いただきましたのでご紹介いたします。

学校給食会理事に就任して



公益財団法人福島県学校給食会 理事 森 合 義 衛
(須賀川市教育委員会教育長)

平成30年10月に理事の委嘱を受けて就任いたしました。そうした折に、今年度の「ふくしまっ子ごはんコンテスト」中学校の部において、本市の須賀川市立第二中学校1年の馬場晶珠さんが最優秀賞に輝いたことは、大変うれしい出来事です。そして、「平成」から新元号にかわろうとしている現在、また、今後の消費税率引き上げなどの節目の時期に、福島県の子どものための食育教育の推進のために、微力ながらお役に

立てることをうれしく思います。

今まで長年にわたり学校現場に携わっていた経験から、「食の大切さ」や「食育の必要性」を十分に感じてきました。今後は学校給食会理事として、子どもたちの健やかな成長を一層促すため、食材の質的向上や食育への対応と支援を中心とした5年間の目標達成や、経営理念としての5つの柱の実現に向けて全力で取り組んでまいります。関係各位の御指導、御支援をお願い申し上げます。

※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。

学校給食会理事に就任して



公益財団法人福島県学校給食会 理事 増子 国安
(福島県PTA連合会副会長)

今年度より学校給食会の理事を務めさせていただき、食育推進事業では、安全で安心な地域で生産された食材を子どもたちの元へ届ける地産地消事業が、比率は上昇しているものの予算などの問題から思うように提供できない事や、県内の子どもたちの数が毎年減少していく中、現在の給食費での運営が難しくなっていること等々いろいろと学ぶことができました。また、普段何気なく頂いている給食ですが、その背景には「福島で育つ子どもたち」のためにと心をこめて毎日給

食を作っていた方々の情熱や努力が費やされ、学校給食が提供されていることを実感することができました。この現状をよく理解しこれからの福島の子どものために行えることを考え、少しでも役立つ行動をしていきたいと思います。

3月は卒業を前に新しい一歩を踏み出そうとする子どもたち、キラキラととても美しい瞳で学び舎に入学を待つ子どもたちがいます。そんな子どもたちの成長のために、これからも県と地域で積極的にPTA活動を行うと共に学校給食会理事として取り組んでまいります。

学校給食会評議員に就任して



公益財団法人福島県学校給食会 評議員 齋藤 裕子
(福島県PTA連合会母親代表理事)

学校給食は、子どもたちが自分の体を守るための食べ方を学ぶだけではなく、自分が育った郷土の食事を知ることにより故郷を想う心を育み、季節の行事食を知ることによって本当の意味での豊かな食生活を楽しむことができる人に育つ為の役割を担っております。その為に多くの関係機関の方々協力し合い、毎日の給食が作られていることに、評議員として、また長年学校給食にお世話になっております子を持つ母として、心より感謝申し上げます。

子どもたちにとっての給食は、学校生活の中で大きな楽しみです。嫌いなものが出る時もあれば、美味しくておかわりしたい日もあって、みんなで楽しく一緒に食べる給食は心身共にその日の活力になるでしょう。お友達との会話でも給食ネタは欠かせません。そして大人になっても誰もが給食の思い出は必ず何か残っているものです。どうぞ、これからも子どもたちの楽しく美味しい給食作りをよろしく願いいたします。

新設委託工場紹介

原町製パン (南相馬市原町区二見町1-111-1)

工場前景



4月から新設した炊飯専用工場で “美味しいごはん”

代表 佐藤 敬一

弊社は、1951(昭和26)年に現在の南相馬市原町区栄町で創業、地域の方々に支えられ、おかげさまで今年、創業68年目を迎えることとなります。

先代が創業して間もなく学校給食用パンの製造を始め、半世紀以上、地元の小・中学校へ提供させていただいています。

私が二代目を引き継いだ中で最も大きな出来事といえば、東日本大震災と原

発事故で市民の方々の多くが避難を余儀なくされた中、学校給食は絶対に途切らせることができないとの強い思いで従業員が頑張ってくれたこと、また、ガソリンの無い中、創業以来お世話になっている郡山市内の製粉会社から絶大な協力をいただき、避難所等へ美味しいパンや温かいご飯を提供することができたことです。

そして、このたび炊飯専用工場を新設し、この4月からより美味しい学校給食の“ごはん”を提供させていただき運びとなりました。炊飯工場新設に伴い、パン工場の動線も一部新しくしました。この新しい工場と動線を活かし、より一層喜ばれる学校給食の提供を旨し従業員一同精進してまいります。



洗米機



ガス炊飯ライン



洗浄ライン

トピックス

原町製パン

創業当時から作り続けた南相馬のご当地逸品「よつわりパン」切れ目が四つ切りに入っていて、上部が生クリーム、下部があんこ、中央には懐かしいレッドチェリーをトッピング。お子様からご年配の方まで、幅広く親しまれている味です。平成22年にオープンした原町区本陣前の店舗などで取り扱っています。

昨年から福島県立小高産業技術高校の生徒さんたちとともに、地元産の「黄色いハートかぼちゃ」を生地に練り込んだ「かぼちゃパン」(ご当地キャラ「のまたん」の焼き印入り)を開発し限定販売して、被災地復興に取り組んでいます。



平成31年度 取扱食品情報

3回連載の3

2月号に続き一般食品情報をお知らせいたしますので、ご参考になさってください。(業務課)

●水産物

●ちりめんじゃこ 瀬戸内産

平成30年(6~9月)の香川県煮干共販実績は、取扱数量が前年比127.1%となりました。規格每では、大羽は不漁でしたが、中羽は豊漁で、カエリとちりめんは3年前の水準に回復いたしました。

特に30年度のちりめんは、瀬戸内産の販売を休止し、韓国産に切り替えてご案内しなければならない状態で大変ご不便をお掛けいたしました。

31年度は価格も値下がりし、落ち着いた原料状況となりそうです。

●さんま

平成30年の全国水揚量は、大不漁だった29年度の約7万7千トンと比べて上回り、約12万トン程度となりました。

最近台湾や中国での消費量が増え、両国の漁獲量はこの10年で急増し、価格も高値推移の状況が続いております。

30年度価格と比べて大幅な上昇はないものの31年度も引き続き高値で推移するものと見込まれます。

●アカイカ 北太平洋

北太平洋で漁獲するアカイカ(紫いか)は、三陸からはるか離れた沖で行う夏漁(6~8月)と、三陸沿岸で行われる冬漁(1~3月)の2回に分かれており、平成30年の漁獲量は夏漁4,350トン、冬漁530トンでした。29年よりは増加しましたが、いか全般の不足感が続いており、今後のいか漁の状況にもよりますが、価格の上昇が見込まれます。

●むきえび

インド、ミャンマー等むきえびを多く生産している国では、資源保護のための禁漁政策により、5月中旬から8月中旬の間100%禁漁となったことで、平成30年の水揚げ量は例年と比べ大幅な減少となりました。工場の人件費上昇もあわせ、価格は高値で推移しております。

この状況の中、当会では、北海道・東北ブロック学校給食会での共同購入により、価格は据え置きの見込みです。

●するめいか 日本

30年1~10月のするめいか累計漁獲量は18,335トンと過去最低だった29年よりも3割少なく、価格も高値が続いています。外国船舶が日本の排他的経済水域まで押し寄せていることや海水温の低下によりいかなのふ化がうまくいかなかった可能性がある等、いか資源が回復することは考えにくく、31年度も品薄で高値で推移するものと見込まれます。

●その他

●うずら卵

うずら卵は、原価の中で飼料が占める割合が高い食品です。その飼料が高騰し、農家の採算が悪化しており、離農が進んでいます。

この状況の中、当会では、北海道・東北ブロック学校給食会での共同購入により、価格は据え置きの見込みです。

●昆布

北海道産昆布は、海水温の上昇の影響などによって年々収量が減少し、平成30年度も回復の兆しは見えず、価格は上昇傾向にあります。

4月から取扱う新商品が決定!!

当会では、2月7日(木)、平成30年度第2回学校給食用食品委員会を開催しました。

今回は、製造メーカーから提案があった約96品目について、事前に事務局審査を行い、諮問した冷凍加工食品、調味料、冷凍デザートなど16品目の全てが4月からの新規取扱食品として選定されました。

また、「冷凍県産しんごろう」「冷凍県産一口ゼリー」など、当会が開発した県産食品等の試食も併せて行い、同じく新学期からの取扱いについて確認いたしました。

新規商品については別途チラシにてお知らせいたしますとともに、見本品のご用意につきましては、当会業務課までご連絡願います。

(業務課)



冷凍県産しんごろう!!



新しいラインナップ!!

5月・節句の行事食

東のかしわ餅!! 西のちまき!!

冷凍かしわもち



40g

ご注文の受付締切は、4月11日(木)です。

ですが...

3月28日木までのご注文は特別限定大特価!!

食品コード: 315241

季節限定

含有アレルゲン物質
大豆
コンタミネーション
卵 乳 小麦

冷凍中華ちまき



40g 50g

国産のもち米100%使用した冷凍中華ちまきです。具材には豚肉、しいたけ、玉ねぎが入った非常に旨みの強い中華ちまきです。

食品コード: 40g 318360
50g 318361

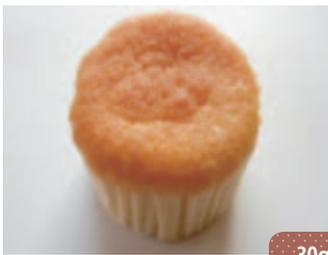
通年取扱品

含有アレルゲン物質
小麦 大豆 豚肉
コンタミネーション
卵 乳 えび カニ そば
落花生 鶏肉 牛肉 鯖 ぐよま

※この他にも多数取扱予定! 別途チラシにてご案内させていただきます。

デザート類に新しく仲間入り!!

冷凍おからケーキ



30g

一口食べての感想は「おいしい!」
二口食べて「しっとり!ふんわり!」
三口食べて「もっと、食べたい!」

美味しさには自信をもってお届けいたします!!

食品コード: 315293

通年取扱品

含有アレルゲン物質
卵 乳 大豆
コンタミネーション
小麦

平成31年度主要行事予定

月	日	曜日	行事名	主催	場所
4	24	水	共同調理場新任所長研修会	県学校給食会	県学校給食会
6	4	火	第1回学校給食の手引き作成委員会第1回ワーキンググループ検討会	県教育委員会 県学校給食会	県学校給食会
	7	金	学校給食ブロック別研究協議会	学校給食研究協議会 実行委員会他	仙台市
	上旬		理事会	県学校給食会	県学校給食会
	13	木	学校給食管理システム操作研修会	県学校給食会	県学校給食会
7	20	木			
	29	土	第14回食育推進全国大会	内閣府・山梨県	山梨県
	30	日			
	下旬		定時評議員会	県学校給食会	県学校給食会
8	9	火	第2回学校給食の手引き作成委員会ワーキンググループ検討会	県教育委員会 県学校給食会	県学校給食会
	23	火	学校給食調理員衛生講習会	県学校給食会	県学校給食会
	24	水	学校給食用パン講習会	県学校給食会	県内2方部
	25	木			
9	26	金	栄養教諭・学校栄養職員調理技術講習会	県学校給食会	県学校給食会
	30	火	県学校給食研究会栄養士部会研修会	県学校給食研究会 栄養士部会	郡山市
	31	水			
	1	木	栄養教諭等衛生講習会	県学校給食会	県学校給食会
10	2	金	第1回学校給食用食品委員会	県学校給食会	県学校給食会
	7	木	第60回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会	文部科学省	岐阜県
	8	木			
	23	金	委託加工事業者衛生研修会	県学校給食会	県学校給食会
11	10	火	優良団体・功労者表彰選考委員会	県学校給食会	県学校給食会
	25	水	第3回学校給食の手引き作成委員会ワーキンググループ検討会	県教育委員会 県学校給食会	県学校給食会
	11	金			
	18	金	学校給食用パン品質調査会	県学校給食会	県学校給食会
12	15	火			
	16	水	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
	24	木	第4回学校給食の手引き作成委員会ワーキンググループ検討会	県教育委員会 県学校給食会	県学校給食会
	30	水	優良団体・功労者表彰式	県学校給食会	福島市
1	7	木			
	8	金	第70回全国学校給食研究協議大会	文部科学省	岡山県
	19	火	第5回学校給食の手引き作成委員会ワーキンググループ検討会	県教育委員会 県学校給食会	県学校給食会
	12	木	第6回学校給食の手引き作成委員会ワーキンググループ検討会	県教育委員会 県学校給食会	県学校給食会
2	1	火	第2回学校給食の手引き作成委員会第7回ワーキンググループ検討会	県教育委員会 県学校給食会	県学校給食会
	7	金	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
	13	木	第8回学校給食の手引き作成委員会ワーキンググループ検討会	県教育委員会 県学校給食会	県学校給食会
	下旬		委託加工事業者選定委員会	県学校給食会	県学校給食会
3	中旬		第2回理事会	県学校給食会	県学校給食会
	下旬		臨時評議員会	県学校給食会	県学校給食会

編集後記



寒さの中にも、少しずつ春めいてきたと感じることが多くなってきたように思われますが、皆様お変わりなくお過ごしでしょうか。

年度末のお忙しい中、体調を崩すことなく健康に留意され新年度を迎えられることを祈っております。御多忙のところ、ご寄稿いただきました皆様に御礼申し上げます。
(総務課食育担当 専門栄養技師 井岡真理子)

※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。