



学校給食会だより


 ご回覧ください


 祝

新元号

令和

福島県 学校給食会の 歴史

- 昭和29年 財団設立
- 平成24年 公益法人へ移行
- 令和元年 設立65周年を迎える

令和元年度 事業推進に伴う重点事項

当会は、近年の社会情勢や学校給食を取り巻く環境変化及び学校給食法、食育基本法等学校給食にかかわる基本的法令等の趣旨・目的を踏まえ、福島県の現状と課題を認識しながら、引続き福島県教育委員会、市町村教育委員会及び関係機関・団体と緊密に連携し、次の点に重点的に取組みながら、円滑な事業運営に努めます。

第一 食品提供事業

主食等の基本食品及び一般食品の適正価格による安定的な提供
 精米の全袋検査及び取扱食品全品目の放射性物質検査の継続実施

第二 食品安全衛生管理事業

HACCPに基づく衛生管理制度の動向を踏まえた食中毒予防対策や委託加工工場への徹底した衛生管理指導の実施
 取扱食品の放射性物質、細菌及びヒスタミン検査の計画的な実施

第三 食育推進事業

「学校給食の手引き作成委員会」による、年度末の「学校給食の手引き改訂版」の発刊
 市町村等の食育事業への支援
 加工事業者と連携した県産食材使用食品の開発とともに生産者と学校等を結ぶコーディネーターとしての役割強化

第四 学校給食普及充実事業

学校給食現場の声を反映した広報活動の強化
 研修会等各種事業による学校給食関係職員への支援
 学校給食の円滑な実施に向けたサービスの向上

第五 運営管理に関する業務

当会の将来の役割及び機能の在り方等を踏まえ、平成30年度に機関決定された経営ビジョン及び中期経営目標の適切な進行管理

当会の事業遂行に当たっては、何よりも安全・安心の確保、お客様志向に基づく業務執行の推進に留意し、徹底した経費の節減、事務事業の改廃、合理化を進めながら、役職員一丸となって、適正な法人管理と安定的な財政運営の下、当会の経営理念としての次の5つの柱に則った事業運営に努めてまいります。

経営理念としての5つの柱

- 1 安全で安心できる食品を、県内全域に、適正な価格で、安定的に提供します
- 2 地域の製造・加工事業者と協力・連携し、顔の見える安心給食を提供します
- 3 栄養バランスのとれた質の高い食材や献立を研究・開発し、提供します
- 4 学校栄養教諭等の学校給食に関する研究・研修や教育活動等を支援します
- 5 県・市町村教育委員会等関係機関・団体と連携し、学校給食の普及充実に努めます

※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。

退職にあたって

今年3月末で退職された栄養教諭、主任栄養技師の方々5名より
「振り返って伝えたいこと」と題し、
ご寄稿いただきましたのでご紹介します。



前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 旗野 梨恵子

お世話になった皆様一言御礼申し上げます。
長きにわたり、学校給食の仕事を通じ皆様からご指導とお支えをいただきましたこと心より感謝申し上げます。

思い起こせば、初任地は初めて栄養士を迎えるマンモス単独校で、自分の仕事も満足にこなせず、発注を間違えたり、ケガをしたり周りから見ても危なっかしくて、「いつまでもつか」と思われておりました。しかし、いつもどんなミスをして調理員さんや、学校の教職員、そして納入業者さんに助けられて、教えられてきました。

この間、学校給食は時代の変化に対応することを迫られ、私たちは栄養教諭という新たな職を得ました。訳も分からず走った日々でした。震災と原発事故後は、禍福はあざなえる縄の如しという言葉通り激動の環境でした。皆さんも苦しさも喜びもこの8年で一生分味わった感があるのではないのでしょうか。

これからも学校給食を取り巻く環境は変化し続けることでしょう。皆様のご活躍ご健勝をお祈りいたします。



前福島市立福島第三小学校
主任栄養技師 齋藤 明美

現代は飽食の時代、それがゆえ食習慣の乱れ、簡単食の氾濫、食品ロスなど食にかかわる課題が多く、次代を担う子どもたちの健康も心配されています。だからこそ、子どもたちに、食事の手本となり、喜ぶだけでなく、楽しく、おいしく、学ぶことのできる給食を心がけてきました。和食、旬の食材、郷土食、主食・主菜・副菜・汁物がそろった献立です。将来、どんな食事をしたらいいか悩んだとき、給食を思い出してもらえるように。

特に、1年生は食体験が少なく、食べたことがない食材や料理が多く、給食が初めての味です。でも、友だちや先生、家族に励まされながら、「おいしい。」といえるように成長していきます。そのとき「学校栄養士でよかった。」と感じました。

今後、食環境がどう変化しても、食事の基本を学ぶことができる給食であってくださることを願っています。子どもたちのために、ますます皆様が活躍されることを期待しています。お世話になりました。



前会津若松市立一箕小学校
栄養教諭 二瓶 美智子

「お味はいかがですか。」給食時間になると各学級を回り、給食の味や量を確認めたり、子どもたちのおいしそうに食べる姿を見たりしながら、食に関することを1～2分お話しするのが日課となり、40年になりました。給食センター勤務の時も子どもたちの食べる姿を見ないと心が満たされず、時間が許す限り学校へ行っていました。子どもたちの様子を調理員さんへ伝え、更に安全でおいしい給食にするための工夫を調理員さんと話し合い、子どもたちの成長と一緒に喜び合いました。子どもたちの笑顔は私のエネルギー源となり、先生方や調理員さん、給食センター職員、そして何より先輩の栄養士や同僚の大きな支えで、この仕事を全うすることができました。感謝の気持ちでいっぱいです。

心に残ったこと 1 地場産物を活用した給食や地元の方々と一緒にいった食育。2 児童が「ああ、楽しかった。」と言った食育の授業。3 南会津、県南、県中、会津で多くの方々との出会い、たくさん学ばせていただき、楽しく仕事できたこと。お世話になりました。



前喜多方市立塩川小学校
栄養教諭 長 嶺 恵美子

マザーテレサは、「ありがとう」の反対言葉は「あたりまえ」と言ったそうです。漢字で「ありがとう」は、「有難う」と書き、「有ることがとても難しい」、つまり貴重で大切だということです。だから、喜びを感じ、感謝するのですね。

学校栄養士としての日々、あたりまえのことをあたりまえのように仕事が出来たことは、本当に有り難いことであること、たくさんの人たちに、支えられてなせるものであることに、今さらながら、「あたりまえ」が「有り難い」ことに、気づかされています。

初めてバイキング給食にチャレンジした平成2年頃、その当時は、あまり前例がない先進的な取組でした。「たかがまんまごしえ、何そんなに忙しくしている。」と夫から言われ、「されどまんまごしえ」と我が想いを奮い立たせ、たくさんの人たちに支えて頂き、達成できたバイキング給食。子どもたちの輝くばかりの笑顔に触れ、充実感を味わえた日を今でも忘れられません。(※まんまごしえ：会津弁で食事の支度)

学校栄養士として、あたりまえのように仕事が出来たのも、私にパワーをくれた、たくさん子どもたち、教え導いてくださった先生方や先輩、同僚、後輩栄養士の仲間、また、よき理解者である調理員さんの支えがあったからこそと、今は、「有難い」の気持ちで一杯です。本当に、有難うございました。そして、子どもたちの健やかな成長と皆様のご健康と益々のご活躍ご発展を願っております。



前下郷町学校給食共同調理場
(所属：下郷町立下郷中学校)
主任栄養技師 湯 田 としみ

生まれ故郷の雪深い南会津の地で、栄養士として38年数ヶ月、子どもたちの食にかかわりながら過ごすことができました。単独校での勤務がほとんどだったこともあり、子どもたちに食べさせてあげたい手作りの料理を、心おきなく提供できたことはとても幸せだったと思っています。そしてそれができたのは、私のやりたいことに協力してくれた調理員さんたちの存在があったからこそと、感謝の気持ちでいっぱいです。

給食時間の教室訪問では、おいしいように食べる子どもたちの顔やきらいなものを我慢しながらも残さず食べようとするほほましい様子に心を和まされました。

多岐にわたる栄養士の仕事は、心が折れそうになることもあると思いますが、かわいい子どもたちのため、そして、自分を大切にすることも忘れずに趣味なども楽しみながら、栄養士としての仕事を最後までやりとげてください。

福島県都市及び町村教育長協議会総会において
当財団の案内を行いました!!

4月11日(休)、福島市で開催された福島県都市教育長協議会及び町村教育長協議会において、昨年度に引き続き当会の佐藤俊市郎会長が、当会の令和元年度事業方針等を説明し、理解と協力の要請を行いました。

特に今年度は、児童生徒の減少等に伴い、学校給食の主食(炊飯、パン、めん)の、加工事業者の廃業や委託を辞退する傾向が全国的にも相次いでいる現状にあること。これらの現状から、学校給食の主食の安定的な提供に関する課題が表面化し



つつあること。これらのことから、近い将来には、主食の安定提供を継続するための要望などをさせていただくこともあり得ることを説明し理解を求めました。(総務課)

気持ちを新たに
団結を深めました!!



去る3月29日(金)に「委託加工事業者連絡会議」を、また、4月12日(金)には「取引事業者連絡会議」をそれぞれ開催しました。これらの会議は、主食委託加工事業者の各方部・支部代表、また、一般食品主要取引先を対象に、令和元年度の当会事業、HACCP対応等衛生管理関係について説明し協議して、引続き安全・安心で美味しい食品の安定的な提供に一丸となって取り組むための共通理解を図りました。

(業務課)



県生麺協同組合
代表者との会議
(3月29日)

新元号お祝い行事食

6月下旬に開催されるG20サミットや9月下旬開催のラグビーワールドカップ、2020年7月開催の東京オリンピック等、国際的行事が目白押し!!
ぜひ、児童・生徒さんのオリジナルデザインで海苔を食べよう!

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 焼手巻海苔

(新元号パッケージ海苔 手巻用)

1/4
カット



食品コード: 109063
通年取扱品

4枚
入り

和紙 味付海苔

(新元号パッケージ海苔 味付海苔用)

無添加 1/10
カット



食品コード: 109064
通年取扱品

4枚
入り

含有アレルギー物質: なし
コンタミネーション: えび、かに

夏向け食材とデザート!!

駆け抜ける! 暑い夏!
太陽の恵み、つめこみました祭り!



福島県の契約農家の方が、丹精こめて育てた真っ赤なトマトを使用した商品です。

食塩、砂糖、着色料、保存料は一切使用しておりませんので、トマト本来の味わいをお楽しみいただけます。

食品コード: 117600 通年取扱品

含有アレルギー物質: なし
コンタミネーション: 乳、オレンジ、キウイフルーツ、大豆、バナナ、もも、りんご

ふくしま産トマトジュース



720ml

冷凍みかん



和歌山県他産みかん!!

大人気の冷凍みかんを数量限定特別価格にてご提供いたします!!

食品コード: 311120

含有アレルギー物質: なし
コンタミネーション: なし

2万食限定!!

栄養たっぷり夏野菜を
たっぷり食べよう!!

彩り豊か
爽やか!

冷凍カットコーン



(2.5cm) 50個入

食品コード: 306252 通年取扱品
含有アレルギー物質: なし
コンタミネーション: なし

冷凍ズッキーニダイスカット



1kg

食品コード: 306251 通年取扱品

冷凍パブリカダイスカットミックス



500g

食品コード: 306253 通年取扱品
含有アレルギー物質: なし
コンタミネーション: なし
えび、小麦、いか、ごま、鮭、さば

お知らせ

令和元年度版貸出教材リストをホームページに掲載

今年5月に、県内の全ての学校給食実施校、関係機関等に配布いたします。令和元年度版貸出教材リストを当会ホームページにも掲載いたしますので、ご入用の際にはダウンロードの上、ご活用願います。

当会ホームページ内「関係者専用ページ」のご案内

当会ホームページには、関係者の方々にお知らせしたい次の内容を掲載しております。

一般食品

- 一般食品価格・栄養成分表(七訂)(PDF)
- 専用発注書(PDF)
- 取扱県産品(エクセル)
- 月毎の取扱野菜(玉葱・じゃがいも)の売渡価格

基本食品

- 食品使用簿(PDF)
- 米穀・精麦、小麦粉及び脱脂粉乳需要申請書(エクセル)
※計算式を入れましたのでご活用ください。

食品安全衛生管理室

- 月毎の細菌検査結果(PDF)

なお、本ページへのアクセスには、ユーザー名(ID)とパスワードが必要で、平成27年11月6日付け27学給第408号で、学校給食関係の皆様に対しましてお知らせしております。ご不明の場合は、当会総務課までお問い合わせ願います。(総務課)

編集後記



「令和」人生で初めての元号発表があり、新たな時代の到来に身が引き締まり、体も引き締めなければと思う今日この頃です。今年度からは、基本食品(主食全般)を主に担当することとなりましたので、皆様のご協力とご理解をいただき、一生懸命務めさせていただきます。今後とも、心身ともに逞しい子どもたちの元氣と成長のため、精進してまいりますのでどうぞよろしくお願いたします。(業務課主事(基本食品担当) 渡辺大翔(わたなべ ひろと))

令和元年度価格調整事業を実施します!

この事業は、学校給食での使用頻度が高い又は特に推奨する当会の取扱食品が、価格高騰などにより、給食の実施に与える影響が大きいと想定される場合などに、一定の価格調整を行い、給食の安定的実施を支援する当会の事業です。

良質な当会取扱食品を安定的にお届けいたします!!

令和元年度の主な価格調整適用食品は以下のとおりです!ぜひご活用をお願いします!

(単位:円、税抜き)

No	食品名	当会価格表掲載員、品番	規格	通常の販売価格	調整額	調整後の販売価格
1	県産ももシヤム	16頁 品番45	15g	16	-3	13
2	県産梨シヤム	16頁 品番46	15g	16	-3	13
3	県産大豆水煮	36頁 品番138	1kg	540	-40	500
4	タケマン国産たけのこ水煮	48頁 品番192~195	1kg	1,900	-200	1,700
5	だしパックかつお中厚削り	102頁 品番482	500g×2	2,950	-300	2,650
		102頁 品番483	100g×10	3,050	-350	2,700
6	冷凍県産いかにんじん	114頁 品番538	1kg	1,500	-200	1,300
7	冷凍県産かじきカツ	132頁 品番671	50g	90	-5	85
8	冷凍みかん (本号の食品案内欄にも掲載)	別途案内	M	56	-10	46

※年度途中で、該当する食品がある場合には予算内で追加することがあります。

6月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
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
11(火)	第2回理事会	県学校給食会	県学校給食会
13(木)・20(木)	学校給食管理システム操作研修会(貸出事業)	県学校給食会	県学校給食会
24(月)	定時評議員会	県学校給食会	県学校給食会
28(金)~30(日)	第14回食育推進全国大会及び工場視察(派遣事業)	内閣府・山梨県	山梨県 他

※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。