



[編集・発行]

FGK 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](mailto:info@fgk.or.jp)

# 学校給食会だより

ご覧ください



## 福島県教育庁健康教育課新着任者からのひとこと

今年度より新たに着任され、お世話になる方々からご寄稿いただきました。



### 抱負

福島県教育庁健康教育課  
課長 佐藤文男

例年この時期の週末は、田植えの準備や畑仕事に追われています。「農」の営みは、奥が深く、毎年自分の思い通りに育てることができず苦労しているところですが、命あるものをよりよく育てようとする取り

組みは、人作りに共通していると思う。3月まで会農の校長として、「うまくいかなかったとしてもそれは失敗ではなく、学びである。高校生にとって失敗とは、何もしないこと、あきらめること、だからいろいろな事に挑戦しなさい。」と伝えてきました。今、子どもたちの健康課題解決の為に必要な事は何かを考えているところですが、今後、課員のみならずと立ち「止」まって考え、決める「一」つの選択は、解決に向けた「正」しい事であると信じ、挑戦していきたいと思っています。



給食から生まれる  
コミュニケーション  
福島県教育庁健康教育課  
主幹 佐藤隆宏

「学校給食」はその味以上に、友だちとの連帯感や信頼意識を高めるのに大きな意味を持ち、「同じ釜の飯を食う」という言葉があるとおり、同じ食事をすることで友だちとの関係やコミュニケーションが一気に深

まった気がします。「給食」の一番の魅力は、日替わりでメニューが変わるバリエーションの豊富さにあり、子供時代に様々な料理を経験することで、大人になる過程で「味覚や嗜好を形成する場」となってきました。さらに、成長期における「栄養補給」や「苦手の克服」、集団生活における「食事のマナー」など、たかが「給食」とはいえ、「食」を通じて学んだことはとても多かったと改めて実感させられます。いわば、「給食の味」は、日本人の食育の原点であると言えるのではないのでしょうか。

次頁に続く

### 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した標記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。(総務課)

### 今年度から

### 夏期休業のお知らせ

一般の労働基準法改正に伴い、当会ではお盆期間の3日間を閉庁とさせていただきます。今年度は8月13日(火)から15日(木)が閉庁となりますのでお知らせいたします。

ご不便をお掛けいたしますが、この期間を含め前後のご用件につきましてはお早めにご連絡いただくなど、ご理解とご協力のほどよろしくお願い申し上げます。(総務課)

### 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量申請書(エクセル)  
※ダウンロードの上、ご活用願います。

#### 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す。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)

※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。



### 食育の推進を目指して

県教育庁健康教育課  
指導主事

志賀 敦子

4月より、教育庁健康教育課に着任いたしました。約2ヶ月経ちましたが、給食センターでの調理員さん達との業務や、学校での子どもたちと授業等を時々思い出しています。

会津生まれ・いわきに嫁ぎ・中通りで勤務をしており、福島県のことはなんとなくわかっていたように思っていたのですが、平成27・28年度給食会様発行の調査報告書編集委員としてお世話になり、改めて福島県の食文化のすばらしさを知ることができました。今後も関係者の皆様と共に、食文化の継承も含めた「未来を担う健康でたくましいふくしまっ子の育成」をめざして食育の推進に取り組んでまいりたいと思います。どうぞご協力、ご支援のほどよろしくお願いいたします。



### 学校給食

福島県教育庁健康教育課  
主任栄養技師

根本 真紀子

大人になった今でも、「給食」という言葉を聞くとワクワクする気持ちになります。

小中学生の頃、毎月配布される献立表をみて、給

食を楽しみにしていたことを思い出します。

給食を楽しみに思う気持ちは、現代の子どもたちも変わらないと思いますが、栄養のバランスがよい、おいしい給食を食べるまでには、栄養教諭・学校栄養職員先生や調理スタッフ、学校給食会をはじめとする食品関係者の皆さんの多大なる努力があることを理解し、感謝の気持ちをもって食べてほしいと思うとともに、毎日食べている給食が、将来の食生活につながる“食の基本形”であることを学んでほしいと思います。



### 楽しい時間

福島県教育庁健康教育課  
副主査 小澤 潤

2019年4月から教育庁健康教育課に配属されました。昨年度まで所属していた産業廃棄物課との様々な違いに戸惑いながら過ごしています。

給食について具体的なエピソードについては思い

出せませんが、小学校の昼食の時間はクラスメイトと一緒に美味しい食事を食べながら過ごした楽しい時間だったと思います。

現所属になり、かつて当たり前のように入っていた給食が、様々な人の活動によって支えられていることを実感するとともに、私たちが感じた楽しい時間を今の子どもたちが過ごせるよう、安全・安心な給食の提供の一助となるように努めていきたいと思っておりますのでよろしくお願い致します。



### 給食の思い出

福島県教育庁健康教育課  
主事 阿部 真也

今年4月の異動により健康教育課での勤務となり、学校給食モニタリング事業の業務担当をしています。どうぞよろしくお願い致します。

趣味はマラソンやカラオケ。マラソンの方は福島

県内の市民マラソン大会に年4~5回ほど出場しています。

給食での思い出は私がまだ小学生だったころ、朝、冷蔵庫に貼ってある献立表を見たとき、その日の給食が自分の好物(カレーやソフト麺、ゆかりご飯などが好きでした)ということだけで気分が弾み、午前中の授業が楽しくなってしまうほど、学校給食が自分にとって大事なものでした。

児童・生徒が安心して給食を食べられるよう業務に精一杯取り組んで参りたいと思います。



# 当会取扱い魚製品の ヒスタミン検査結果について

— 食品安全衛生管理室 —

文部科学省が公表している資料によりますと、学校給食における食中毒事故の原因として、最も多いノロウイルスについて2番目に多いのが赤身の魚に含まれるヒスタミンによる食中毒となっています。

本学校給食会だより（平成30年4月号第392号）でも検査の説明などお知らせしておりますが、原料魚体の鮮度、製品の流通過程における品質劣化等、年間を通じて食中毒の発生原因となりうるヒスタミンに着目し、当会では平成28年度から、皆様方に提供している冷凍魚製品についてヒスタミン濃度を測定して、安全性を確認してまいりましたので、その検査実施状況等をお知らせします。

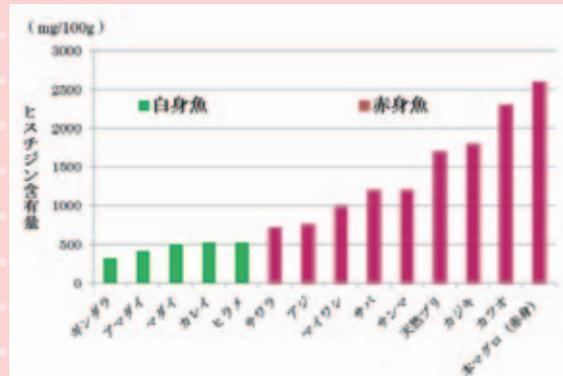
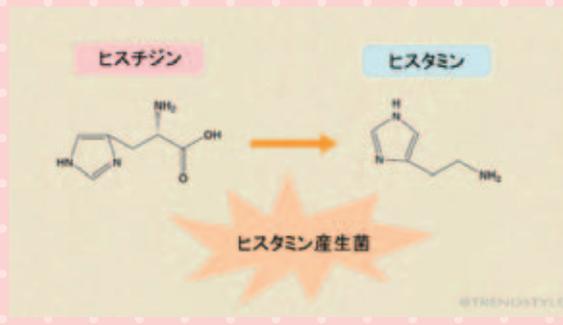
## ① 平成28年度～30年度の検査実施状況

当会が皆様方に提供している冷凍赤身魚全品目について、3年間を掛けて206検体（反復検査を含む）のヒスタミン濃度の検査を実施した結果、全てが40ppm以下であることを確認しています。この値はコーデックス委員会等の定める基準値（ヒスタミン濃度が20mg/100g（200ppm）を超えないこと）を大幅に下回る濃度でありますので、皆様方には当会の提供する魚を安心してご利用いただけるものと考えております。

### 【検査実施合計件数】

製品(切り身・加工品)	検査数	製品(切り身・加工品)	検査数
さば	41	つみれ	4
さんま	34	煮干し	4
あじ	31	かじきまぐろ	2
いわし	26	ちりめん	2
まぐろ	16	ぶり	3
さわら	14	赤魚	1
かつお	8	魚肉ねり製品	1
いなだ	7	小魚(乾物)	1
にしん	5	ほっけ	1
わかさぎ	5	合計	206

～60分ぐらいで顔面、特に口の周りや耳たぶが紅潮し、頭痛、じんま疹、発熱などの症状を呈します。たいていは、6時間～10時間で回復）が引き起こされることがあります。これを食品衛生学上、アレルギー様食中毒（ヒスタミン中毒）と呼んでいます。



## ② ヒスタミンとはどのような物質か？

アミノ酸であるヒスタジンから合成されるアミンの一種です。赤身魚（マグロ、サンマ、カツオ、アジ、サバなど）などヒスタジンが多く含まれる食品が、ヒスタミン生成菌に汚染された場合に、ヒスタミンが生成されます。

## ③ ヒスタミン中毒(アレルギー様食中毒)とはどのようなもの？

ヒスタミン生成菌に赤身魚が汚染されている場合、食品の製造加工時や輸送中、調理場等での保存時の温度管理の不備により、ヒスタミン生成菌が増殖して、多量のヒスタミンが生成されます。

ヒスタミンは熱に強く、一度生成されると、通常の加熱調理では分解されずに魚肉内に残ります。そのため、ヒスタミンに汚染された魚や、その加工食品を摂取することによってアレルギー様症状（30分

## ④ ヒスタミン検査の方法はどのようなもの？

当会では「チェックカラーヒスタミン」（キッコーマンバイオケミファ株式会社）という検査キットを用いて検査しています。検査する魚をミンチ状にしてその1gを希釈液に加え、加熱、冷却、ろ過、試薬添加等の工程を経て、最後に吸光度計を用いて濃度を測定します。

## ⑤ ヒスタミン濃度の基準値はあるの？

我が国では基準値は設定されていませんが、コーデックス委員会（国際規格）及び欧米の基準値では、概ね100ppm～200ppmに設定されています。

なお、当会では今後も安全・安心な食品を皆様方に提供するため、本検査に加え、放射性物質検査、細菌検査、残留農薬検査等も引き続き実施してまいりますので、今後とも当会取扱食品の一層のご利用をお願いいたします。



# 食品衛生管理アドバイザー及び食育推進支援員を派遣します!!

去る4月26日(金)、食品衛生管理アドバイザー及び食育推進支援員に対する委嘱状交付と今年度の事業活動について合同打ち合議を開催しました。

平成27年度に食品安全衛生管理室を設置し、食品衛生管理の専門家(獣医師・HACCP普及指導員)1名が室長として常勤しているほか、食品衛生監視員等経

験者である齋藤榮、佐藤哲哉及び矢口弘子の3名を食品衛生管理アドバイザーとして再委嘱し、委託加工事業者への指導等、食品衛生管理の強化を更に図ってまいります。

また、同様に平成28年度に導入した食育推進支援員制度に基づき、県内の栄養教諭退職者:橋本律子、篠野梨恵子、鈴木百代(再)、松谷祐子、大友静枝(再)の5名を食

育推進支援員として委嘱し、当会が行う食育活動や食育事業への助言や提言、市町村や学校等への食育支援を行ってまいります。

市町村における衛生管理及び食育に関する研修会等の講師依頼なども受け付けておりますので、派遣希望がございましたら、当会までご連絡くださるようよろしくお願いいたします。

(総務課・食品安全衛生管理室)

## お薦め冷凍魚切身のご案内!!

### 夏場は外気温が高くなり、チルドの魚は温度が心配…… そんな時にはぜひ“冷凍”の魚切身をご使用ください!

冷凍のまま並べて焼いていただくだけでふっくら美味しい焼き魚になります。試し焼きサンプルだけでもお気軽にお申し付けください。今回は当会でも特に人気の切身をご案内します! ※当会では、ヒスタミン検査(本誌3頁に掲載)も併わせて行っております。

#### 冷凍 さば昆布醤油干し



年間  
同一価格

40g 50g

含有アレルゲン:さば、小麦、大豆  
コンタミネーション:りんご、鮭、いか、ごま  
脂ののったノルウェー鯖を工場秘伝の昆布醤油たれに漬け、冷風乾燥で旨みを凝縮した一品です。暑くて食欲が落ちる時期でもご飯が進む味付けです!

食品コード:40g 310406、50g 310407

通年取扱品

#### 冷凍 さわらごま味噌漬け



年間  
同一価格

40g 50g

含有アレルゲン:小麦、大豆、ごま  
コンタミネーション:りんご、さば、鮭、いか  
工場特製の味噌ダレはさわらと相性が抜群の味付けとなっており、たれにごまをプラスすることでより風味良く仕上げました。

食品コード:40g 310896、50g 310897

通年取扱品

#### 冷凍 あじ塩麹漬け



時価  
記載価格  
6~8月

40g 50g

含有アレルゲン:なし  
コンタミネーション:小麦、えび、いか、鮭、さば、ごま  
ニュージーランド産の真あじを塩麹に漬け込みました。麹の効果で身質はしっとり柔らかくなり、臭いも無くなります。工場では、一つ一つ丁寧に漬け込み、麹を落としてから冷凍しているため、焼き上がりもキレイです!

食品コード:40g 310066、50g 310068

通年取扱品



## 7月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
3(水)	県研究会栄養士部会・全学栄養福島県支部役員会	県研究会 栄養士部会	郡山市
9(水)	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
13(土)	第1回自主研修会	全学栄養 福島県支部	郡山市
22(月)	県研究会栄養士部会いわき方部調理講習会	県研究会栄養 士部会	いわき市
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)	県研究会栄養士部会会津方部第1回研修会	県研究会 栄養士部会	会津若松市
	県研究会栄養士部会南会津方部学校給食講習会	県研究会 栄養士部会	南会津町
24(水)・25(木)	学校給食用パン講習会	県学校給食会	県内2方部
25(木)	県研究会栄養士部会県中の方部調理実習	県研究会 栄養士部会	平田村
	県研究会栄養士部会相双方部調理講習会	県研究会 栄養士部会	南相馬市
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)	県研究会栄養士部会研修会	県研究会 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

## お知らせ

### 令和元年度 学校給食用パン講習会を開催いたします!!

学校給食用パン講習会を、来る7月24日(水)に会津若松市で、25日(木)に白河市で開催します。(左表に記載のとおり) 日ごろ食べている給食用パンの製造工程等を見学できる貴重な機会であり、参加申込み等につきましては、追って開催地区の関係者の方々にお知らせいたしますので、是非ご参加のご検討をよろしくお願いいたします。(業務課)

### 令和元年度 学校給食用パン品質調査会を開催いたします。

今年度の学校給食用パン品質調査会は、10月11日(金)と18日(金)に開催します。今年度は、「コッペパン」が対象です。なお、試料採取校等につきましては、追ってお知らせいたしますので、ご協力のほどよろしくお願いいたします。(業務課)

## 編集後記



梅雨入りの季節は、気温や湿度が高まり食中毒が心配される時期になります。当会も食品を取扱う者として衛生管理にはより一層気を引き締めて対応してまいりたいと思います。また、お忙しい中、ご寄稿いただきました皆様に厚く御礼申し上げます。(業務課 主事 川上寛恭)

※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。