



学校給食会だより

ご覧ください



第14回食育推進全国大会に参加して

郡山市立薫小学校 栄養教諭 矢野由紀

6月28日(金)から30日(日)、第14回食育推進全国大会及び製造工場視察研修会に参加しました。

初日は、横浜市にある(株)鎌倉ハムクラウン商会の工場視察に行きました。ハム、ソーセージ、ベーコン類が主力商品です。一般的に市販されているそれらには、食品添加物を使用している物が多くあり、添加物の一つ・リン酸塩を使用すると水分含有量の多い製品を作ることができるそうです。視察させていただいた会社の製品は、肉、塩、砂糖、香辛料だけのシンプルな材料で、無塩漬、発色剤・食品添加物未使用のもの。さらに、アレルギーとなる乳・卵も使用していないとの説明がありました。水分含有量が少なく、肉のおいしさを味わえるこれらの製品は、安心して学校給食に使用できるものだと思います。

2日目、山梨県甲府市で開催された第14回食育推進全国大会に参加しました。大会のテーマは、「食がつなく人と未来 ～健康長寿日本一の富士の国やまなしから全国へ～」です。開会式の中で、郷土食・伝統食の継承、食品ロス削減、減塩など、現在の日本の食や健康に関する課題や取り組みについての話がありました。心身の健康づく

りに「食」はとても重要であり、国全体で食育を推進していく必要があることを改めて確認しました。

会場では、約150団体による「食育」「食品ロス」「日本の料理・食材」などに関する展示やワークショップ、講演会が催され、多くの人でにぎわっていました。試食やクイズ、ゲームなどを楽しみながら多くの食育に関する情報やヒントを得ることができました。

「やまなしの食」を考えるシンポジウムでは、服部栄養専門学校校長の服部幸應氏を始めとする3人のパネリストによるディスカッションが行われました。山梨県では郷土食のうち、代表的な47品目を「特選 やまなしの食」に選定しています。郷土食を継承する方法として、①今ある料理を見直し、②かつて在った料理を時代にあったも



のを見直し、③新しいものを作り開発させていくために見直すと良いとの話が印象に残りました。

今回の研修では、食に関する様々な取り組みを実際に見て聞いて体験し、とても有意義な時間を過ごすことができました。研修で学んだことを生かし、これからの食育に取り組んでいきたいと思います。貴重な機会を与您いただき、ありがとうございました。
 (※工場視察研修につきましては、9月号で改めて別途掲載する予定です。)



※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。

新任栄養教諭の皆さんからのひとこと



栄養教諭になって

所属：いわき市立錦小学校
勤務：いわき市立勿来学校給食共同調理場
栄養教諭 鮎瀬 美鈴

栄養教諭となって数ヶ月の間、様々な研修を受ける機会がありました。その研修の度に、よし頑張ろうという気持ちを持つ一方で、栄養教

諭としての責任の重さに打ちひしがれています。その根源は勉強不足。日ごろの業務に埋もれぬよう見通しを立てながら仕事にあたり、また自分に甘んじることなく研鑽に励み、着実に足元をかためながら一つの課題に取り組んでいきたいと思っています。諸先生方、ご指導よろしくお願いたします。



栄養教諭になって

所属：相馬市立中村第一中学校
栄養教諭 丹 有希乃

栄養教諭になって4ヶ月がたち、新しい職場にも少しずつ慣れてきました。研修会に参加さ

せていただく機会が増え、食育についてだけでなく、カウンセリングや子どもたちとの関わり方なども学ぶことができました。子どもたちの将来の健康のために、自分が学んだことを活かして、子どもたちと一緒に楽しく食育に取り組んでいきたいと思っています。



栄養教諭になって

所属：相馬市立向陽中学校
栄養教諭 馬場 愛季穂

初任の会津、2校目の中通り、栄養教諭となって浜通り、短期間で県内各地を経験することになりました。各地域でお世話になったたく

さんの方々に激励の言葉をいただき、心強さと責任の重さを感じています。食育はもちろん栄養士としてすら経験が浅く、頼りない栄養教諭ではありますが、新しいステージでの職務に試行錯誤の日々です。未熟さを言い訳にせず、子ども一人一人との関わりを大切に、微力ではありますが精一杯尽力していきたいです。



栄養教諭になって

所属：福島県立ふたば未来学園中学校
栄養教諭 水口 公美

現任校は、中高一貫の新設校です。日々の給食管理業務と新しい厨房施設の立ち上げ準備で毎日があっという間に過ぎていますが、調理員

や関係機関の方々のご協力のもと、前進することができています。改めて感謝申し上げます。中高生のアスリート食や寮の食事との連携など、やるべき課題は多くありますが、全国から集う生徒たちの健康を第一に考え、今後も誠心誠意努力いたします。

新食育推進支援員の紹介



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 篠野 梨恵子

5月9日(木)、福島市飯坂学習センターの「男性チャレンジスクール」において「サバ缶料理」の調理実習を行いました。

60代から80代の男性20名と一緒に「サバ缶の炊き込みご飯」「しょうがご飯」「きゅうりの和え物」「わかめサラダ」「豆腐とサバ缶のみそ汁」を作りました。

今年度3月で退職いたしました。学校給食会の食材を使い学校給食にご理解をいただけるように、お話をいたし

ました。

例えば、「わかめサラダ」の乾燥わかめや、サラダチキンを使った料理の説明しながら、児童生徒にはこのサラダが好評なこと。学校給食では、サラダに使用するきゅうりも、加熱をしてから提供していることなどです。

参加者からは、「孫と、給食の話でよく盛り上がるんですね。〇〇っておいしいそうですね、今度は作り方を教えてください。」などと声をかけていただきました。給食が、家庭でも話題になっていることを実感しました。

学校給食や食に関する指導は、家庭では関心が深い事柄です。自信を持って食育推進をいたしまししょう。



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 松谷 祐子

この度、食育推進支援員に委嘱されました。

食育推進支援員としての活動はこれからですが、退職して2年、その間教育現場以外での食育・健康増進などの取り組みに参加する機会がありました。参加されている皆さん、健康づくりや食生活に関心を持ち、知識も豊富です。しかし、その豊富な知識が、日常生活の中に十分生かされ

ていないようにも見受けられます。

福島県の未来を担う児童生徒が、学校や地域の中で身につけた知識を“知っているよ”から“実践しているよ”と行動する大人に成長してくれたのなら、こんなすばらしいことはありません。

学校等で進められている食育活動がよりいっそう効果的なものになるよう、私たち食育推進支援員にご協力できることがあれば、微力ではありますがお手伝いさせていただきますと思います。ぜひ、食育推進支援員の活用よろしくをお願いします。

第1回

給食放浪記

訪問日：令和元年6月19日(水)

このたび、当会の食育担当が県内の給食施設を訪問し、主に栄養士の方々の実践内容を紹介する「給食放浪記」を企画しました。第1回目は会津若松市小金井地区学校給食センターです。

会津若松市では地産地消を積極的に取り組んだ給食を市一丸となって実施しています。

この日は食育の日で、会津若松の伝統野菜や地場産物を満載に使用したセンター手作りのおいしい献立となっています。



おいしい給食いただきます

1食単価：小学校 285円、
中学校 333円 給食数 1,258食



主任栄養士 佐藤千恵子先生



会津伝統野菜の掲示物

給食展示コーナー



当日の給食

会津地鶏うどん
おたねにんじん入りみそチーズ焼き
よまぎ 糸時きゅうりの香り漬け
(柔らかくて甘いきゅうりです)
牛乳 さくらんぼ

佐藤千恵子先生にお聞きしました！

Q 献立作成で大切にしていること

A 地産地消を活かした献立。ここにいる時にしか食べられない味、本物を味わう、素材の味を味わうことで将来自分の食生活に生かして欲しい。

Q うちのー押しメニュー

A 厚揚げのおたねにんじん入りみそチーズ焼き

会津地域を代表する作物の「おたねにんじん」は独特のにおいと苦みがありますが、分量や調理法を工夫し、カルシウムたっぷりのおいしい1品になっています。

Q 子どもの頃になりたかった職業

A 栄養士

Q 学校栄養士になっていなかったら？

A パン屋、パティシエ

Q この仕事で良かったこと、楽しいこと

A 子どもたちの「おいしかった」の一言が充実感、達成感になります。

Q 趣味・特技

A お菓子作り、書道

Q 好きな有名人

A サンドイッチマン



子どもたちに聞きました！

「佐藤千恵子先生はどんな先生？」

- ・元気が出る！
- ・料理の天才！毎日の給食が楽しみ！
- ・おいしいものが食べられてありがたい。これからもずっとおいしい給食を作り続けてほしい。



厚揚げのおたねにんじん入りみそチーズ焼き



ハロウィン特集!!

秋向け食品



ハロウィンの伝統料理といえば!?

本場アイルランドでは

「かぼちゃスープ」を飲みます!!

そこで、かぼちゃスープの浮身やデザートなどにご使用できる北海道産のじゃがいも・かぼちゃ・小麦粉を使用した、北海道では定番の「いももち」をご案内します。

食品コード：301087 通年取扱品

含有アレルゲン物質：小麦

コンタミネーション：
えび、かに、卵、乳、いか、牛肉、くるみ、ごま、蛙、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、やまいも、りんご、ゼラチン



500g

濃厚なかぼちゃの味わいと、ハロウィンパッケージのかわいらしいカップケーキです。鉄分とカルシウムを強化し、アレルゲン物質も大豆のみの商品です!

食品コード：315338 期間限定品

含有アレルゲン物質：大豆

コンタミネーション：小麦、卵、乳



25g

ご注文締切日は9月17日火です。ご利用お待ちしております!!!!



当会取扱食品の残留農薬及び食品添加物の検査結果について

令和元年度の外部委託検査を次の食品について実施いたしました。結果は、何れも不検出又は検出下限値以下でした。

1 残留農薬検査 (10検体) (250項目)			
品番	商品名	品番	商品名
179	冷凍県産ほうれん草 IQF	-	冷凍ホールコーン (米国産)
180	冷凍小松菜カット	-	学校給食用パン (阿部製粉株式会社小麦粉使用)
182	冷凍県産ブロッコリー	-	学校給食用パン (日清製粉株式会社小麦粉使用)
183	冷凍ブロッコリー IQF (エクアドル産)	-	学校給食用パン (日東富士製粉株式会社小麦粉使用)
219	冷凍県産トマトカット	-	学校給食用麺

2 理化学検査 (ソルビン酸) (12検体)			
品番	商品名	品番	商品名
8	低塩のり佃煮	350	冷凍カニかまフレーク
9	ひじき佃煮	352	冷凍海の恵み板なし蒲鉾 (白)
10	減塩天然だしりのり佃煮 (アレルギー対応)	355	冷凍やさしい海のスライスさつま
76	JAS 千切りたくあん	356	冷凍やさしい海の焼きちくわ
79	白菜キムチ	428	ダイスチーズ
349	冷凍すこやかなると巻	430	冷蔵スライスチーズ

3 理化学検査 (亜硝酸根) (5検体)			
品番	商品名	品番	商品名
373	冷凍バラベーコン IQF	387	冷凍スキンレスポークウインナー
384	冷凍無塩せきロースハム	388	冷凍ミニウインナー
385	冷凍無塩せきシヨルダーベーコン		

※「品番」は、本会の平成31年度学校給食用一般食品価格・栄養成分表 (七訂) に記載の番号です。(食品安全衛生管理室)

業務課からのお願い

学校給食用脱脂粉乳の取扱について



学校給食用の「パン」や「調理用」として使用している脱脂粉乳 (ニュージーランドのフォンテラ社) の取扱いについて、当会ホームページ「食品のご案内」に掲載しております。プリント出力の上、ご確認願います!

※学校給食用脱脂粉乳は、昭和27年に取扱いが始まり、平成7年からは「学校給食用」として関税無税の特別措置が取られていることから、学校給食以外の用途には使用することができません。この脱脂粉乳を使用したパン等が学校給食用として使用できない場合は、事前に税関の許可及び手続が必要となります。詳しくは、当会業務課までお問い合わせください。

休校(給食中止)が見込まれる場合の対応について

(1) 主食の中止・変更は、委託加工事業者及び当会へ事前にご連絡をお願いします。

- ① 「パン、めん」の場合は、概ね前々日まで
- ② 「米飯」の場合は、概ね前日の午前中まで
- ③ ①、②の期限を超過し、更に委託加工事業者が製造に着手していた場合、その品代及び処分料金は、各市町村・学校等において負担していただくこととなりますので、ご理解の程、よろしく願います。

(2) 一般食品は、納品日変更、取り消し等について当会へ事前にご連絡をお願いします。

なお、当会の一般食品価格・栄養成分表 (表紙の裏面) でお知らせしております指定配送曜日、特に月曜日が、運動会等の学校行事により振替休校となる場合には、お早めにご連絡くださいますようお願いいたします。配送日変更などの調整をさせていただきます。

お知らせ

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、7月初旬に県教育委員会よりお知らせいたしましたので、ご協力のほどよろしくお願い致します。(業務課)

編集後記



令和元年に入り早くも3ヶ月が経ち、第一学期を無事終えることができました。

今年は、日照不足など天候不順で農作物への影響とともに、第二学期以降の給食運営にも影響が懸念されるようです。

そのような中、7月13日付けの河北新報に、来年度の仙台市の小中学校における給食費値上げに関する新聞記事が掲載されておりました。⇒(「河北新報 学校給食費」で検索)

当会としては、引き続き、安価でおもて易いお薦め商品や季節ごとの行事食などを数多くご案内させていただきますので、よろしくお願い致します。

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。(業務課専門員 柏倉恵美)

9月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
3(火)	県学校給食研究会栄養士部会県中南部研修会	県学校給食研究会 栄養士部会	安積総合学習センター
10(火)	学校給食優良団体・功労者表彰選考委員会	県学校給食会 県学校給食研究会	県学校給食会
18(水)	新規採用学校栄養職員研修(講師派遣事業)	県教育センター	県教育センター
25(水)	第4回学校給食の手引作成委員会・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

※当会では、8月13日(火)から15日(木)の3日間は、夏期休業となります。

※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。