



[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



ようこそ学校給食

～はじめての学校給食への思い～

福島県立ふたば未来学園中学校 栄養教諭 水口公美

本校は、中高一貫の新設校で、双葉郡広野町にあります。中学校は今年4月に開校しました。教育目標には「自らを変革し、地域を変革し、社会を変革していく変革者の育成」を掲げています。グローバル教育やアスリート養成を特色とし、生徒の「主体性」「協働性」「創造性」の育成を目標に、教職員が一丸となって取り組んでいます。

生徒は全国各地から集い、全校生の約半数が、立志寮と新設された海風寮の2箇所の寄宿舎で生活しています。特に寮生は、寮で調理される給食を3食食べるため、1日を通した食事管理が必要です。

中学校開校に合わせ、5月から昼食となる学校給食の提供を開始し、7月までは校舎近くにある立志寮の厨房で調理し校舎へ運搬していました。それと並行し、4月から海風寮の新厨房の立ち上げ準備を進め、9月から全面的に海風寮の新厨房での調理・運搬を開始し、今年度は中高生分、合わせて約250食を提供しています。

新厨房での調理は、まずは作業工程や作業動線に無理がなく安全性が保てるように献立作成をしています。新厨房稼働1ヵ月が経ち、調理員も作業

工程に従った調理が可能となってきたため、10月からは手作りのハンバーグなども取り入れ、献立の充実を図っています。合わせて、衛生管理の徹底を図り、ハード面とソフト面でのアプローチを継続したいと思います。

また、給食時には、中高生が同じ食堂で昼食を喫食します。中学英語科教諭と放送委員会の生徒らと連携し、生徒が給食の献立名・使用食材名・一口メモを英語に訳し、読み上げる取り組みを開始しました。学校の教育活動は、教科指導や生徒指導など本当に盛りだくさんです。食育に関して、現在行われている教育活動と関連付けながら、食育が教育の一環として機能していくよう、栄養教諭としてコーディネートしたいと思います。

しかし、課題も多くあります。本校は、中高生さらにはアスリート食を視野に入れた給食を提供しているため、それぞれの成長段階を踏まえた栄養価の設定が、現在の最も大きな課題です。特に、アスリート養成のための食事が早急に求められており、昼食だけでなく朝晩の食事管理が必要です。現在、朝晩の献立作成にあたり、調理委託業者との協議のもと、パイキング形



給食献立写真

式で食事を提供しています。パイキングは、個別の必要量摂取には有効ですが、生徒の食事への意識と行動変容が同時に必要です。今後は、実態把握と食指導への取り組みも進めたいと考えています。

この度の学校給食の開始にあたり、健康教育課や県立高校改革室のご指導のもと、学校給食会の皆様からも多大なご支援をいただきました。また、多くの栄養教諭・栄養職員そして調理員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。

今後も、全国から集う生徒たちの健康と成長を第一に考え、世界で活躍する人材育成のため、新しい学校給食の在り方を提案していきたいと思っています。



給食献立・食材名等を英語で校内放送しています。



中学生の給食風景



高校生の給食風景

※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。

福島県学校給食研究会 栄養士部会 県北方部

活動の紹介

福島県学校給食研究会 栄養士部会 県北方部長 畑中 歌織
(二本松市立二本松北小学校 栄養教諭)

県北地区では、毎年8月に一日研修会を開催しています。会場として、学校給食会にお世話になっております。

今年度は、8月6日に開催しました。午前中は調理実習、午後は講義、講演です。

今年は、昨年度のアンケートで希望の多かった「減塩料理」の調理実習をしました。

講師は、桑折町醸芳中学校栄養教諭の江口梨絵先生です。

今回は、学校給食会の物資を活用した内容でしたので、商品の説明をしていたきながら、活用の仕方を教えていただきました。

メニューは、県産発芽米入り十穀米いりごはん、タラのプロバンス風、野菜と豚肉の黒酢いため、和風ミネストローネスープ、桃のクラフティの5品で、塩分は1食2g以下に抑えました。メニューの考案には、遠藤幸子先生、給食会にもご協力いただきました。

給食会からご提供いただいた食材は、県産発芽玄米入り十穀米、タラのプロバ

ンス風、和風ミネストローネに使用した、冷凍県産カットトマト、野菜と豚肉の黒酢いため、使用したタケノコ水煮、和風ミネストローネに使用した、かつおだしパック、冷凍ダイスポテト、冷凍国産ブロッコリー茎、桃のクラフティに使用した桃の缶詰、生クリーム、県産小麦粉と、調味料です。調理実習参加者の感想は、「酸味や、香辛料などが効いていて、思っていたよりも味を薄く感じずに、おいしくいただけました。」と好評でした。

午後の講話は、「学校栄養士のためのコミュニケーションスキル」と題して、フリーアナウンサー岡田友子先生にお話しいただきました。コミュニケーションスキルのお話を学校栄養士の立場に合わせて、分かりやすくお話いただきました。参加者の感想は「楽しく、モチベーションアップにつながった。」と好評でした。

最後に、食育実践の講演を二本松市立安達中学校栄養教諭の武藤真紀先生に「スポーツ栄養と栄養教諭との関わり」と題して、公認スポーツ栄養士への道のり



「減塩料理調理実習」(8月6日)
講師：桑折町学校給食センター栄養教諭
江口梨絵先生



調理実習メニュー
● タラのプロバンス風
● 県産発芽玄米入り十穀ごはん
● 桃のクラフティ
● 野菜と豚肉の黒酢炒め
● 和風ミネストローネスープ

と学校におけるスポーツ栄養指導の実践についてご発表いただきました。

参加者からは「大変興味深く、勉強してみたい。」と感想が寄せられました。

このように学校給食会のお陰で、充実した研修会を開催できますことを感謝いたします。



学校給食におけるノロウイルス食中毒と予防 - 食品安全衛生管理室 -

ノロウイルス食中毒が多発する時期が近づいて参りました。ノロウイルス対策の基本は「給食を作る」、「配膳する」、「食べる」の各段階で食品がノロウイルスで汚染されないよう、給食に係わる職員、児童生徒全員が手洗いを徹底することです。

対策として、特に重要なポイントを以下にまとめてみました。

① 調理員の健康管理

- (1) 従事者は日頃の体調管理に努め、出勤前に吐き気、嘔吐、下痢等の症状がある場合は、無理に出勤せずに医療機関を受診する。
- (2) 感染しても症状が出ない人(不顕性感染)もいるため、定期的な検便を実施し、ノロウイルスが検出された場合は、再検査により陰性が確認されるまで調理行為に従事させない。
- (3) 食中毒が発生した時の原因究明を確実にを行うため、試食担当者を限定するなど原因究明に支障を来さない措置を講じる。

② 適切な手洗い

調理作業前、トイレ使用后、作業の切り切り時等、適切なタイミングで手洗いを実施する。液体石けんを使用して2回洗いを実施すると効果が高まる。また、手袋を使用する場合であっても、手洗いを行ってから装着する。

③ 加熱処理

加熱調理食品は、75℃ 1分間以上(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれがある食品の場合は85℃~90℃で90秒間以上)の条件で確実に加熱する。

④ 汚染作業区域と非汚染作業区域の明確化

- (1) 外部からノロウイルスが持ち込まれた場合に備え、搬入された食材の検収、下処理、保管等の作業を行う区域(汚染作業区域)と、加熱調理、放冷、配膳等の作業を行う区域(非汚染作業区域)を明確に区分し、各段階での消毒や加熱調理、二次汚染防止、白衣や履き物の交換等を徹底することで、汚染の拡大を防止する。
- (2) トイレ(特に蛇口やドアノブ等の用便後に手の触れやすい場所)は定期的に清掃及び次亜塩素酸ナトリウム等により消毒を行い、トイレに入る際には白衣や履き物の交換等を徹底することで二次汚染を防止する。

「食べ物に触れようとするその手、手洗い後にどこかに触っていませんか？」

令和元年度

ふくしまっ子どもごはんコンテスト 二次審査に携わって

～家族への愛を朝ごはんやお弁当に詰めて～

公益財団法人福島県学校給食会
食育推進支援員 鈴木 百代

令和最初となったふくしまっ子どもごはんコンテストが今年度も行われ、小学校低学年の部に1,040点、小学校高学年の部に6,210点、中学生の部に11,088点、合わせて18,338点もの作品が出品されました。今年の夏休みは開始とともに猛暑が続きましたが、たくさんの小中学生のみなさんがご家族の協力をいただきながら真剣に取り組んでくださったことに心から感謝しています。

各教育事務所での一次審査会を経て二次審査会には600点ほどが選ばれ、14名の審査員が6班に分かれて1点1点すべて拝見させていただきました。応募用紙に丁寧に書き込まれた文字や写真から出品してくれたみなさんの思いがひしひしと伝わってきました。審査に当たってみなさんの作品から感じたことを書いてみたいと思います。



1 夏野菜を豊富に使い、 家にある材料を 使っていたこと

きゅうり、なす、オクラ、ズッキーニ、ピーマン、インゲン、トマトなどそれぞれの家で作られた夏野菜をたくさん使った料理が工夫されていました。米はおじいちゃん、野菜はおばあちゃん、中には弟が栽培したミニトマトを使ったなどの記載があり、各家庭でのあたたかいやりとりも見えてくるようで思いが伝わってきました。

2 短時間で簡単にできる メニューの工夫が 見られたこと

忙しい中での朝ごはんですが、小学校低学年では、レンジを活用して料理を作るなどの工夫がなされていてすばらしいと思いました。また、小学校高学年、中学生では焼く、炒める、蒸すなどの調理法が上手に組み合わせられていました。

3 主食、主菜、副菜、汁物の 料理パターンができて いたこと

ごはんには夏野菜たっぷりのみそ汁やスープがあり、主菜、副菜がバランス良く組み合わせられていて和食の基本がしっかり守られていました。特にみそ汁は夏野菜をたっぷり使っていて、栄養バランスがしっかり取られていたものが多く見られました。

4 彩りがよく、 食欲をそそる料理が 並んでいたこと

ミニトマトの赤やかぼちゃの黄色、葉物野菜の緑など彩り豊かな料理が工夫されていました。一日の始まりの朝ごはんなので、食欲をそそるような見た目も大切ですね。また、中学生のお弁当では、彩り良く詰めてあることで、ふたを開けた時の喜びが見えるようなすばらしい作品をたくさん見せていただきました。

5 年齢に応じた アイデアあふれる料理が 工夫されていたこと

子どもらしい楽しいアイデアあふれた料理が工夫されていて楽しく見させていただきました。中学生のお弁当では、育ち盛りの中学生らしいボリュームたっぷりのお弁当を作ったものもあり、とても良かったと思います。

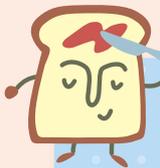
6 食べてほしい人の顔が 思い浮かぶ朝ごはんや お弁当が作られていたこと

貼付された写真から、一生懸命作った朝ごはんやお弁当を家族がニコニコ笑って食べている姿が見えてくるようなほのぼのとした作品がたくさん見られました。中学校では、家族の〇〇へと対象を決めてお弁当を作った作品の応募も見られました。家族を思うやさしい心が伝わる朝ごはんやお弁当ができたのではないかと思います。

今回このコンテストに参加してくれたたくさんの児童生徒のみなさんが、いつの日にかまた誰かのために朝ごはんやお弁当を作ることのきっかけになったら、どんなに幸せなことでしょう。最後に、以前読んだ本にあった言葉を紹介します。()内は私が加えさせていただきました。

弁当(朝ごはん)を作れば自分が変わる。
弁当(朝ごはん)を作れば家族が変わる。
仲間が変わる。 職場が変わる。
いつか、弁当(朝ごはん)が社会を変えるかもしれない。





令和元年度

学校給食用パン品質調査会を開催しました

10月11日(金)及び18日(金)、福島県教育委員会、県内の栄養教諭及び日清製粉(株)の製パン技術専門職員等を審査員として、パン品質調査会(コッペパンを対象)を開催し、学校給食用パンの製造を委託している県内全ての41工場が「優」の判定*1となりました。

当日は、その他、製パン技術専門職員による講演と福島県パン協同組合役員を交えた意見交換会も行いました。製パン技術専門職員からは、「醗酵食品であるパンは、原材料や配合が同じでも、その日の気温や湿度、水温、生地仕込量等により、常に品質を一定に保つのは困難であるが、調査対象のパンを見ると、福島県のパン屋さんは、日々細やかな調整を行っている様子がうかがわれ、全国的にも福島県のパンはレベルが高く、美味しいパンが提供されている。」との講評をいただきました。(業務課)



*1: 判定は、100点満点中80点以上を「優」、60点以上を「良」、50点以上を「可」、50点未満を「不可」としています。
(「学校給食用小麦粉及びパンの品質調査について」旧文部省体育局長通知による。)



令和元年度

委託加工工場巡回調査実施報告

学校給食の微生物汚染による食中毒の発生防止と、製造工程における異物混入の防止を図るため、5月から8月まで、当会が加工を委託しているパン(米飯)加工工場42ヶ所と、生麺加工工場14ヶ所を巡回し、衛生管理上の留意点について具体的に助言しました。

各工場においては、巡回結果を参考に、今後のHACCP対応を見据え、引続き、安全安心な主食提供に努めるため、衛生管理の徹底等を図ることを申し合わせました。(業務課)



給食週間向けおすすめ商品のご案内!

会津の郷土食 にしんの山椒漬け! 今回は山椒煮のご案内です。

にしんの骨が気にならないよう軽くレトルトをかけました。にしん独特のくせを無くすために、山椒を加えた甘口のタレで味付けしました。パックから取り出しても照りが消えず、食欲をそそります。成分的にも青みの魚ですので、EPA/DHAを多く含んでいます。

有馬煮とは有馬温泉で知られる兵庫県有馬が「有馬山椒」と呼ばれる山椒の名産地であったことからこの名がついたといわれています。

食品コード: 310992 (40g×10)、310993 (50g×10)

含有アレルギー物質: 小麦・大豆

コンタミネーション: 卵・乳・いか・えび・かに・豚肉・鶏肉・さけ・さば・りんご・オレンジ・ゼラチン・ごま

通年取扱品

冷凍にしん有馬煮(山椒煮)



40g×10 50g×10

今年もやります!ぜひご使用ください。

福島県産の人参と北海道産のスルメイカを使用した「いか人参」です。

加熱済みのため、開封後そのまま使用できます。今年の人参も県内の生産者が愛情こめて作っております。

食品コード: 318889

含有アレルギー物質: 小麦・大豆・いか

コンタミネーション:

乳・卵・牛肉・豚肉・鶏肉・ごま・りんご・もも

通年取扱品

皆様のご注文を
お待ちしております!



冷凍県産いか人参



1kg (価格調整事業対象品)

お知らせ

当会が取扱う令和元年産米(新米)のご提供について

安心していただける「放射性物質検査」を実施いたします!!



- 1 県の玄米全量全袋検査
- 2 JAパールライン福島(株)での玄米検査及び精米の全量全袋検査

精米の全量全袋検査は、学校給食用米では当会取扱いの精米だけです!!

- 3 当会の精米検査

その他

専門機関である一般財団法人日本穀物検定協会での玄米・精米の検定を受検し、当会が精米加工を委託しているJAパールライン福島(株)の最新の高性能選別機・精米機で加工した良質な精米をご提供しています。

※これら放射性物質検査を行うため、新米の提供開始は12月分からとさせていただきます。

(委託炊飯の場合、工場在庫の関係で新米提供時期が異なります。)

※新米価格については、11月下旬にお知らせします。(業務課)

12月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
11(水)	やまびこ会牛乳価値向上事業牛乳料理講習会(貸出事業)	県酪農業協同組合	県学校給食会
12(木)	第7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(共催事業)	県教育委員会 県学校給食会	県学校給食会

編集後記

11月に入り、クリスマスや冬至等に向けた献立をご検討されていらっしゃるかと思いますが、当会でも様々な商品をご用意しております。お気軽にサンプルのご用命、お問合せください。

年末に向けてご多忙な時期と存じますが、健康には十分注意してお過ごしください。

また、お忙しい中、ご寄稿いただきました皆様には、厚く御礼申し上げます。(業務課事務補助員 長谷川茉莉)



※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。