



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

# 学校給食会だより

ご覧ください



令和元年度

## 学校給食優良団体・功労者表彰式を開催しました



▲学校給食優良団体・功労者表彰受賞者等の皆様

10月30日(水)、学校給食の実施内容が優れ、他の模範となる団体や給食の普及・改善に寄与された功績が顕著な個人を学校給食優良団体・功労者として、また、県産食材の活用に対する取組内容が優良で他の模範となる給食センターを県教育委員会教育長賞(県産食材活用部門)として表彰しました。このたびの受賞者は、次のとおりです。

### 優良団体 (3団体)

三春町立中郷小学校様(栄養技師:小川 美波様)  
会津若松市立行仁小学校様(校長:酒井 宏様)  
いわき市立勿来学校給食共同調理場様(所長:安島 伸夫様)

### 功労者 (個人5名)

福島市北部学校給食センター 作業長兼技能主査 齋藤 好美様  
郡山市立西田学園共同調理場 主任栄養技師 上遠野美保子様  
塙町立塙中学校 栄養教諭 上遠野朋子様  
会津若松市立永和小学校 主任栄養技師 五十嵐朋子様  
南相馬市教育委員会 主任栄養士 鈴木美智代様

### 県産食材活用部門 (1団体)

小野町給食センター様(所長:佐藤 浩様)



(主催者あいさつ: 当会 佐藤会長)



(謝辞: 会津若松市立行仁小学校校長 酒井 宏様)

## 令和元年度学校給食週間事業のご案内

今年度も福島県教育委員会主催により、学校給食週間事業が企画されておりますのでご案内します。

学校給食  
献立の  
提供

日時: 令和2年1月28日(火)、29日(水)、30日(木) 正午から  
場所: 県庁職員食堂  
内容: 浜通り、中通り及び会津地区の学校給食献立を提供  
※1食560円(税込)、1日50食限定ですので、期間中、県庁にお越しの際には、お早めに食券をお求めください。

展示

県庁西庁舎2階で学校給食関係パネルを展示

(1月24日~30日迄)

当会でも、学校給食用の食材を協賛しま〜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。

ふくしまからはじめよう。元気なふくしまっ子食環境整備事業

令和元年度

# ふくしまっ子ごはんコンテスト入賞者が決定!!

福島県教育委員会主催（当会共催）による標記コンテストの最終審査が、去る11月10日(日)、当会を会場に開催されました。今年度は、県内の小中学校400校から18,338点の応募があり、最終審査に選出された18名の児童生徒の皆さんは、制限された1時間の調理時間内に、審査員が目を見張るほどの見事な作品に仕上げていました。

当会では、本コンテストに応募された全ての児童生徒の皆様に参加賞としてクリアファイルを進呈するとともに、入賞された児童生徒（28名）の皆さんの作品を作品集に整理し配布する予定です。

なお、審査結果については、次のとおりです。

(総務課)

## 令和元年度ふくしまっ子ごはんコンテスト

### 小学校上学年の部 最優秀賞

いわき市立中央台東小学校

6年 池田 篠さん

#### 献立内容

- しらす納豆丼
- なすとみょうがのみそ汁
- たまご焼き
- 夏野菜いため
- いんげんのおかかあえ

### 野菜たっぷり朝ごはん



### 中学校の部 最優秀賞

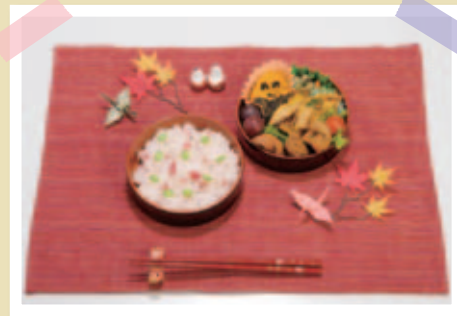
会津若松市立第三中学校

1年 佐々木望奈さん

#### 献立内容

- 高田梅ご飯
- 会津地鶏のカレー揚げ
- 車心の甘辛焼き
- 糸こんにゃく北会津納豆のみそ汁
- 金山かぼちゃのきんとん
- ぶどう ● せう野菜

### 会津の伝統野菜 んめえ弁当



優秀賞、優良賞、アイデア賞、学校賞については、次のとおり。(敬称略)

## 令和元年度ふくしまっ子ごはんコンテスト 優秀賞、優良賞、アイデア賞

賞	学校名	学年	氏名	賞	学校名	学年	氏名	
小学校 下学年の部	優秀賞	二本松市立岳下小学校	3 山田七奈実	アイデア賞	会津若松市立小金井小学校	3 渡邊 月渚		
	優秀賞	郡山市立行健第二小学校	2 富永 陽菜	アイデア賞	只見町立明和小学校	3 菊地 煌		
	優秀賞	白河市立白河第四小学校	2 関根 心晴	アイデア賞	南相馬市立鹿島小学校	3 鈴木美佳子		
	優秀賞	南会津町立伊南小学校	2 平野 ゆず	アイデア賞	いわき市立三和小学校	2 富澤 希美		
	優秀賞	相馬市立中村第二小学校	2 佐藤かれん	アイデア賞	いわき市立平第三小学校	3 臼井 朱音		
小学校 上学年の部	賞	学校名	学年	氏名	賞	学校名	学年	氏名
	優秀賞	白河市立白河第二小学校	6 冬澤 愛梨	優良賞	郡山市立小山田小学校	6 大宮 蓮		
	優秀賞	南会津町立伊南小学校	5 星 楓	優良賞	郡山市立小山田小学校	6 酒井 壮		
	優秀賞	二本松市立岳下小学校	5 山田 実優	優良賞	相馬市立中村第一小学校	6 高野 育恵		
	優秀賞	湯川村立勝常小学校	6 大場 あゆ	優良賞	南相馬市立鹿島小学校	6 池田 樹城		
中学校の部	賞	学校名	学年	氏名	賞	学校名	学年	氏名
	優秀賞	南相馬市立原町第一中学校	3 山本 柚奈	優良賞	福島市立清水中学校	1 宮本 愛梨		
	優秀賞	下郷町立下郷中学校	1 佐藤 桃奈	優良賞	白河市立白河中央中学校	2 岸波 優奈		
	優秀賞	三春町立三春中学校	3 阿部 愛実	優良賞	県立ふたば未来学園中学校	1 古山 寿智		
	優良賞	福島市立蓬萊中学校	1 阿部 光悠	優良賞	いわき市立四倉中学校	1 片寄 諒真		

## 令和元年度ふくしまっ子ごはんコンテスト 学校賞

小学校			中学校		
地区	学校名	地区	学校名	地区	学校名
東北	福島市立立子山小学校	県南	白河市立五箇小学校	東北	福島市立北信中学校
	伊達市立栗野小学校		塙町立笹原小学校		福島市立松陵中学校
	二本松市立塩沢小学校	会津	会津若松市立一貫小学校	県中	三春町立三春中学校
	郡山市立行健第二小学校		会津若松市立大戸小学校		白河市立五箇中学校
県中	須賀川市立大森小学校	南会津	只見町立只見小学校	県南	白河市立大信中学校
	田村市立常葉小学校	相双	相馬市立中村第二小学校		西郷村立川谷中学校
県南	西郷村立羽太小学校	いわき	いわき市立平第一小学校	会津	会津若松市立湊中学校
					会津美里町立新鶴中学校
				南会津	南会津町立荒海中学校
				相双	南相馬市立鹿島中学校
					南相馬市立小高中学校
					飯館村立飯館中学校
					ふたば未来学園中学校
					いわき市立藤岡中学校
				いわき	いわき市立大野中学校
					いわき市立内郷第一中学校

## 第2回

# 給食放浪記

訪問日：令和元年10月2日(水)

今年度から不定期で当会の食育担当者が県内の給食施設を訪問し、主に栄養士の方々や実践内容等をご紹介します。第2回目はいわき市立勿来学校給食共同調理場です。

当調理場は、東日本大震災で甚大な被害を受け、移転改築を余儀なくされましたが、平成28年から現在の場所では給食を提供することができた開設4年目の調理場です。地産地消の推進を図り献立作成に生かし、食器の絵柄にはいわき農産物マスコットキャラクター「アグリ☆ファイブ」を使用しています。また、2階には研修室の他施設を見学できる通路や食育展示ホールもあります。

この日は、とり肉にオリジナルの下味がついている「とり肉のバジル焼き」を取り入れた、中学校のパン献立を試食しました。(1日に小中学校の2献立を作っています)

1食単価：小学校 266.74円、

中学校 310.62円 給食数 4,400食



下処理室



研修室に設置された回転釜で釜調理の疑似体験ができます



見学通路



安島伸夫 所長

新妻祐美 栄養教諭

遠藤敏彦 係長



### 訪問当日の給食 (中学校)

コッペパン  
ブルーベリージャム  
とり肉のバジル焼き  
イタリアンサラダ  
コーンクリームスープ  
牛乳

### 安島所長さんにききました！

「新妻祐美先生ってどんな先生？」

・優しい先生です。いつもどのようにしたら子どもたちが食べてくれるか考えています。見学に来た子どもたちにも学年に応じた話し方や説明をしています。

### 新妻祐美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 子どもたちの望ましい食習慣につながる嗜好にも配慮した地場産物を活用した献立作成をしている。

Q うちの一押しのメニュー

A ● なっこそ汁

● なこストローネ

● ネギびよんグラタン

地場産物のなめこの「な」と勿来学校給食共同調理場の「な」とった、いわき市産の野菜を取り入れたみそ汁になっています。

オリジナルのミネストローネで、トマトやいわき市産の野菜を使い、アレルギー(粉チーズ)に配慮して、隠し味に味噌を使いコクを出しています。

いわき市の食育キャラクター「ネギびよん」にあやかり、地場産の長ネギを使ったミートソースグラタンです。

Q 子どもの頃になりたかった職業

A ツアーコンダクター

Q 学校栄養士になっていなかったら？

A 歴史の先生

Q この仕事で良かったこと、楽しいこと

A 子どもたちの食指導後の変容を見ることが出来た時。

Q 趣味・特技

A 観劇

Q 好きな有名人

A 眞風涼帆 (宝塚宙組・男役)



## 令和元年度

### 栄養教諭・学校栄養職員研修会及び展示会を開催しました！

10月15日(火)、16日(水)の2日間に亘り当会において研修会を開催いたしました。本年度は台風19号の被害が甚大な中、県内の栄養教諭・学校栄養職員の52名の方々に参加いただきました。

この研修会では、講義Ⅰとして全国の国立大学教員養成系大学院で唯一の食育専門の研究室を主宰している国立大学法人上越教育大学大学院教授 野口孝則氏から「栄養教諭・学校栄養職員による食育実践の評価・改善」をテーマに、講義をいただきました。食育の評価を見える化するための具体的な手法等をパソコンを使った統計も含めて学ぶことが出来ました。また、講義Ⅱと

して県教育庁健康教育課指導主事 遊佐恵美氏より「本県の食育推進」について、現在の状況や食育の評価等についてご講義をいただきました。

講師の先生方には、今後の食育にすぐ実践することができるように、分かりやすく丁寧にご指導をいただきました。参加者からは、評価(PDCAサイクル)まで行うことの重要性を教えていただき、やりっ放しの指導が多く評価をしていない状態なので実践の記録をとりその活用方法や今後やるべき課題が明確になった。また、評価を発信していきたい等の感想をいただきました。

また、昼食を兼ねた当会取扱食品の展示会(取引先17社、約130品を出展しました!)を併せて開催し、クリスマス行事食のほか、県産食材を使用した食品、栄養強化食品、アレルギー対応食品等について、参加者は、熱心にメーカーの説明を受け、今後の給食献立での活用を検討されていました。(総務課食育担当)





## 3学期向けおすすめ食品

### 干しほたて貝柱 3S (ホール)



500g

青森県むつ湾産のほたて貝柱を天日干にした商品です。たっぷりの水で一晩浸すと、しっかりと戻りますので、戻し汁も含めておダシとしてお使いください。

食品コード：110091

通年取扱品

含有アレルゲン物質：無し

コンタミネーション：

乳、小麦、鶏、豚、牛、大豆、鯖

### 干しほたて貝柱 (割れ)



1kg

食品コード：110097

通年取扱品

含有アレルゲン物質：無し

コンタミネーション：えび、かに

## ★ 節分 ★

### 節分福豆 (ミックス)



14g

一粒食べたらやめられない、やさしい甘さのでん六豆と国産大豆100%を使用した煎り大豆を組み合わせました。

受付締切：令和2年1月10日(金)

食品コード：124041 行事食

含有アレルゲン物質：

乳、小麦、大豆、落花生

コンタミネーション：卵、えび、かに、いか、牛肉、くるみ、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ

## 1月～3月限定 大特価

### 冷凍桂木ゆずゼリー



香り抜群！  
おすすめです！

40g

柚子の産地では日本最古の一つといわれる、埼玉県毛呂山町産の桂木柚子果汁を使用しました。柚子の香りさわやかな、さっぱり美味しいゼリーです。

食品コード：315116

通年取扱品

含有アレルゲン物質：無し

コンタミネーション：小麦、乳、卵

### 冷凍ロールキャベツ



盛り付け例



冷凍状態

50g  
×10

かんぴょう等を巻かなくてもキャベツがはがれにくくなるよう、一つ一つ丁寧に手作業で巻いており、また、原料ごとにキャベツの下ゆで時間を変えるので一つ一つが柔らかい食感になっています。化学調味料等は一切使用せず、トマトケチャップをベースに、ほんのり甘くて酸味のあるすっきりとしたソースに仕上げました！ぜひご使用ください！

食品コード：318606 通年取扱品

含有アレルゲン物質：

小麦、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン

コンタミネーション：乳、卵

## 主食の衛生管理強化を図りました！

当会と県パン及び生麺協同組合では、本年度第2学期より、主食の衛生管理強化の一環として、全委託加工工場において統一の作業用帽子を着用し、毛髪混入対策の強化を図ることといたしました。

各工場では、作業着を含めた着用手順をあらためて再確認し、毛髪などの異物混入防止に努め、引き続き、安全安心な主食の提供に取り組んでまいります！

主食担当の業務課渡辺です！



## 1月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
7(㈬)	令和元年度ふくしまっ子ごはんコンテスト表彰式(共催事業)	県教育委員会 県学校給食会	福島市
21(㈬)	第2回学校給食の手引き作成委員会及び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
24(金)~30(木)	全国学校給食週間	文部科学省	学校給食実施校等

## 編集後記

この一年間、当会だよりの発行に際し、ご多忙中にもかかわらずたくさんのご寄稿をいただきましてありがとうございました。

今年も残りわずかとなりました。寒い日が続きますので、体調管理には十分注意して、良いお年をお迎え下さい。

(総務課事務補助員 斎藤美代子)



※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。