



[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



令和元年度

ふくしまっ子
ごはんコンテスト

入賞おめでとう!!



1月7日(火)、福島市(杉妻会館)において、県教育委員会主催(当会共催)による標記コンテストの表彰式が開催されました。式には、入賞者(小学校下学年の部10名、小学校上学年の部9名、中学校の部9名(内、欠席1名)、計27名)のほか保護者の方々も多数出席され、主催者として鈴木淳一県教育長、来賓として当会佐藤俊市郎会長あいさつの後、小学生の入賞者には鈴木県教育長から、同じく中学生には当会の佐藤会長から賞状が授与されました。

この後、入賞者を代表し、最優秀賞を受賞した池田篠さん(写真:前列左から5人目、いわき市立中央台東小6年)と佐々木望奈さん(写真:前列右から5人目、会津若松市立第三中1年)が、地産地消を意識し伝統野菜等の地場産品を使用したこと、子どもからお年寄りまで美味しく食べられる味付けにしたこと、また、調理時間の短縮や色取りにこだわったことなどの工夫点について発表しました。

県教育委員会では、最優秀賞の2作品を「子どもが作る地場産物活用健康レシピ」としてチラシを作成し、県内のスーパー等において配布します。

また、当会からは応募者全員に参加賞としてクリアファイルを進呈するとともに、入賞作品を作品集(写真:右)にまとめ、県内の全ての小中学校、各市町村教育委員会等、関係機関に配布しておりますので、是非、ご覧ください。

今回は、県内の小中学校400校から昨年を上回る18,338点もの応募をいただきました。ありがとうございました。(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。



第3回

給食放浪記



訪問日：令和元年11月13日(水)

今年度から不定期で本会の食育担当者が県内の給食施設を訪問し、主に栄養士の方々をご紹介します。第3回目は小野町給食センターです。

小野町給食センターは、本年度学校給食優良団体・功労者表彰式において県教育委員会教育長賞を受賞しました。これは、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学校、共同調理場及び市町村教育委員会に与えられる賞です。

この日はセンターに納入している生産者を招いて、地場産物給食の会食会を受配校の夏井第一小学校で開催しました。多くの調味料等を使った手作りルウで作る海軍ビーフカレーや、サラダには地元で加工されたトマトうどんやドレッシングに、黒にんにくを使うなど地場産物を美味しくする工夫がちりばめられていました。

子どもたちに一番好きな給食は？との問いに「カレー！」とすぐに大きな声が返ってきました。生産者の方々も一緒に会食し子どもたちの様子から、自信を持って納入できるものを提供できるように思いを新たにしようです。

1食単価：小学校 276円 中学校 318円

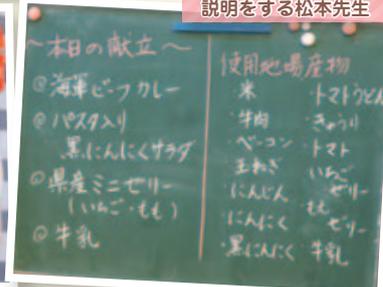
給食数 807食



生産者の方々



献立や地場産物の説明をする松本先生



配膳や会食の様子



後列左・松本浩枝栄養教諭とセンター職員の皆さん



子どもたちにきました！

- 「松本先生はどんな先生？」
- ・栄養のことをたくさん丁寧に教えてくれる先生
 - ・元気よく、てきぱきとしていて美人
 - ・明るく楽しい先生

松本浩枝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 献立表を見た際に「ワクワク」し、「食べる意欲」、「食べる楽しみ」が育まれる献立作成。そして、実際に給食を食べた人みんなが「笑顔」になる手作りの給食の提供です。
- Q うちの一押しメニュー
 A ルウから手作りする「海軍ビーフカレー」
- Q 子どもの頃になりたかった職業
 A 幼稚園の先生、アイスクリーム屋さん
- Q 学校栄養士になっていなかったら？
 A 薬剤師又は理学療法士又はフードコーディネーター
- Q この仕事で良かったこと、楽しいこと
 A 無限の可能性を秘めた子どもたちの礎をつくる一部に携わられていること。
 給食中の子どもたちの笑顔を見た時。手作り新メニューが美味しく出来上がった時。
- Q 趣味・特技
 A 登山、飲み歩き、食べ歩き、料理
- Q 好きな有名人
 A ここ数年は小泉進次郎環境大臣





「HACCP」ってどんなことをするの？

—食品安全衛生管理室長—
(HACCP 普及指導員)

「HACCP」、食品関係の仕事に従事されている方なら何度も聞いたことがある言葉だと思います。インターネット等で調べると「HACCPは1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の方式です」などと記述されています。このように書かれるとすごく難しい方式なのかと思ってしまうのですが、原理は簡単です。ここでは「ミキサーを用いてリンゴジュースを作る場合、HACCPの考え方を取り入れて作る」という具体的事例を紹介します。

1 A子さんは知人から沢山のリンゴを貰ったので、ミキサーでリンゴジュースを作り、自分の子どもと遊びに来ている友達に振る舞うことにしました。

2 材料

- リンゴ…… 3個
- 水………360ml
- レモン汁…小さじ2杯



3 A子さんはよそ様の子どもたちにリンゴジュースを振る舞うので、衛生的に作ろうと考え次のことをしました。

- ① 石鹸を用いて十分な手洗い。
- ② 毛髪の混入や細菌による汚染を防ぐため、調理用キャップ、清潔な前掛け、ディスポーザブル手袋を着用。
- ③ 包丁とミキサーは使用前に洗浄と殺菌。
- ④ リンゴも流水中で十分に洗浄。
- ⑤ リンゴの皮を剥き、芯を取って2cm角に。

4 ミキサーで攪拌

ミキサーの中に水とレモン汁を入れ、最後に2cm角のりんごを入れて、ミキサーのスイッチオン(30秒間攪拌)

5 出来上がったリンゴジュースを子どもたちのコップに入れて終了？

6 A子さんはここで「ミキサーの中を覗き込み、金属製のカッターに損傷がないか」を確認しました。

7 ミキサーの金属製のカッターに損傷がなかったため、A子さんは子どもたちに安全なリンゴジュースを振る舞いました。

上記の**3**は一般衛生管理です。**6**の行動がHACCPの考え方に基づく行動です。HACCPとはH(Hazard:危害)A(Analysis:分析)C(Critical:重要な)C(Control:管理)(Point:点)、危害分析重要管理点と訳されます。

A子さんは子どもたちに重大な「**危害**」を与える要因を「**分析(HA)**」した結果、「ミキサーの金属製のカッターが欠けて発生する金属異物」が危ないと考え、これを目視検査により確認し(**重要管理点(CCP)**)、破損があればりんごジュースを廃棄しようと考えたのです。一般的に食品の製造工場では金属異物の確認には金属探知機が用いられています。

学校給食の調理現場で行われる揚げ物等の中心温度計による温度確認も「食中毒菌の存在」を「危害」として、中心温度計を用いてモニタリングし「管理」しているのです。

危害要因は、3つに分類されます。

- ① **生物的危害**: 原料由来あるいは工程中に汚染を受ける可能性がある微生物。
- ② **物理的危害**: 金属、ガラス、硬質プラスチックなどの混入する可能性がある硬質異物。
- ③ **科学的**: 原料に残存している可能性がある農薬、誤って混入する可能性がある化学物質。

毛髪や昆虫などクレーム要因と言われるものはHACCPで管理するのではなく、一般衛生管理で対応することになっています。

平成30年6月13日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律では、原則として全ての食品事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むことになっています。

HACCPの制度化については、法律の公布日(平成30年6月13日)から起算して2年以内に施行することとされていますが、制度の本格導入に向けて、施行後さらに1年間の経過措置期間を設けており、結果として3年間の準備期間が設けられています。



春向け食品

冷凍さわら味噌焼き

県産味噌使用



40g×10、50g×10

新鮮なさわらを福島県産味噌を使用したタレに漬け込み焼き上げました。味噌ダレの香ばしい風味が食欲をそそる一品です。

食品コード:
318507 (40g×10)
318508 (50g×10)

通年取扱品

含有アレルギー物質:大豆

コンタミネーション:
小麦、乳、サバ、イカ、サケ、ごま

冷凍若竹信田



40g×10

鶏挽き肉とカットした竹の子を合わせて油揚げに詰めました。甘辛いしょうゆダレと一緒に真空パックにしてあります。ご飯や麺の献立にご使用ください。

食品コード: 318332

通年取扱品

含有アレルギー物質:
小麦、大豆、鶏肉、豚肉

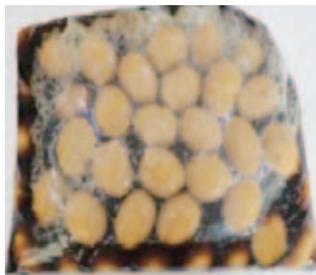
コンタミネーション:
乳、卵、牛肉、ごま、りんご、ゼラチン



県産品のご案内



冷蔵県産味付け煮玉子



お願い

単独調理校並びに共同調理場で1,000卵に満たない場合は、大変申し訳ございませんが、近隣の学校・共同調理場様と、ご注文総数が1,000卵以上となりますよう（ご使用は2～3日違いでも結構です）、お話し合いの上、ご使用日から1ヶ月前までにご注文くださいますようお願いいたします。

福島市松川町及び浅川町の養鶏場で採卵した新鮮な鶏卵を使用し、ソフトタイプのゆで卵をバランスのとれた醤油ベースのタレで味付けしました。※製造ロットは1,000卵からで、ご注文後の採卵・加工となります。

- 食品コード：212011（50個入り）、212012（6個入り）
- 通年取扱品
- 含有アレルゲン物質：小麦、卵、大豆
- コンタミネーション：なし



冷凍県産とちおとめゼリー



1個当たり
19円

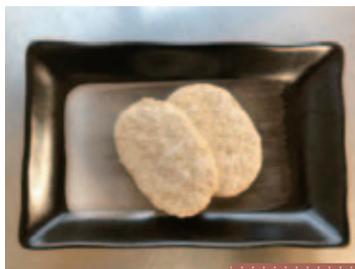
18g×3

福島県産とちおとめをダイスにカットしてかわいいゼリーにしました。やさしい味わい特徴で、1つが18gと食べきりの量は手軽に扱えるデザートとして大変好評!! 無香料、無着色、酸化防止剤不使用のナチュラルゼリーです。

- 食品コード：315015
- 通年取扱品
- 含有アレルゲン物質：なし
- コンタミネーション：小麦、大豆、りんご、もも、ごま、オレンジ、キウイ



冷凍県産川俣シャモハンバーグ



50g

川俣町の特産品の川俣シャモ肉を使用した美味しいハンバーグです。

- 食品コード：318256
- 通年取扱品
- 含有アレルゲン物質：小麦、卵、大豆、鶏肉
- コンタミネーション：乳、卵、豚肉、牛肉

冷凍県産ブロッコリーカット



1kg

カット品と同じブロッコリーのつぼみの部分を使用し、濃厚で滑らかなペーストにしました。シチューやソース等にご使用ください。

- 食品コード：306186
- 通年取扱品
- 含有アレルゲン物質：なし
- コンタミネーション：小麦、大豆、りんご、もも、ごま、オレンジ、キウイ

白河市を中心とした県南方部で生産された新鮮なブロッコリーをカットし、使いやすいバラ凍結にしました。

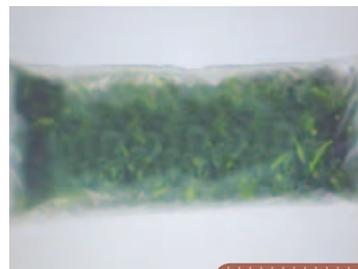
- 食品コード：306184
- 通年取扱品
- 含有アレルゲン物質：なし
- コンタミネーション：小麦、大豆、りんご、もも、ごま、オレンジ、キウイ

冷凍県産ブロッコリーペースト



1kg

冷凍ほうれん草1QF



1kg

田村市及び三春町で採れたほうれん草を3cmカットにしました。使いやすいバラ凍結です。

- 食品コード：306208
- 通年取扱品
- 含有アレルゲン物質：なし
- コンタミネーション：なし



3月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
9(月)	第3回理事会	県学校給食会	県学校給食会
14(土)・15(日)	栄養教諭食育研究会代表者会議(賛助事業)	栄養教諭食育研究会	岐阜県
26(木)	第2回臨時評議員会	県学校給食会	県学校給食会
27(金)	(主食)委託加工事業者連絡会議	県学校給食会	県学校給食会

編集後記

暖冬で雪もなく、通勤が楽、野菜も安く、大変生活し易い今日この頃ですが、日本の四季は、一体どこへ行ってしまったのでしょうか。

異常気象、温暖化等と簡単に片付けてしまっているものか、先行きがとても心配です。

このような中、当会では、天候不順等により食品価格が大きく高騰するなどした場合には、提供価格調整事業により価格の安定化支援等も行ってまいりますので、今後ともご理解とご支援を賜りますようよろしくお願いいたします。

また、本誌にご寄稿いただきました皆様に御礼申し上げます。

(事務局次長兼総務課長 三浦初男)



※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。