

学校給食会だより

ご覧ください

令和元年度も残すところ1ヶ月となりました。

今年度も、当会の事業・運営に対し、多くのご支援とご協力を賜りありがとうございました。

新しい 「学校給食の手引き」が もうすぐ完成!!

2月13日(木)、令和元年度「第2回学校給食の手引作成委員会」が開催されました。平成22年度末に発刊した「学校給食の手引～食育の充実のために～」の改訂版の作成を平成30年度から2年間に亘って行い、この日が最終の委員会となりました。

福島県教育委員会の主催のもと、17名の栄養教諭等による各委員が、「学校給食の運営・栄養管理」「学校給食の衛生管理」「食に関する指導」の3チームに分かれ、平成30年度は委員会を2回、ワーキンググループ検討会を4回、令和元年度は委員会を2回、ワーキンググループ検討会を9回、臨時の検討会を2回開催し、

令和2年3月の発刊に向け取り組んでまいりました。

新しい学校給食の手引は、文部科学省が昨年3月発刊した「食に関する指導の手引～第二次改訂版～」を反映し、委員の方々の実践内容等も取り入れ、現場での指導や取り組みに活かせる充実した手引となっていますのでご活用をよろしくお願いいたします。

なお、本手引につきましては、印刷・製本後、4月上旬には県内学校給食の施設等にお届けする予定です。

(総務課食育担当)



開会式
会長あいさつ



ワーキング
グループ検討会



学校給食
の手引き



※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。



委託事業者紹介

JAパールライン福島株式会社

(須賀川市森宿字御膳田 1-17)

安全でおいしいお米をご提供します！

パールライス事業部パールライス 細川 洵

当社は昭和59年8月郡山市日和田町に竣工した中央精米工場（旧 JA 福島経済連取得）の流れを汲み、平成28年4月より須賀川市森宿にて精米工場（JA 全農福島取得）を稼働しています。

当社精米工場の最大の特徴は、児童生徒の皆さんに安心して『ふくしまの美味しいお米』を召し上がってもらうために、工場内で製造された精米を検査する『精米の放射性物質全袋検査』体制を整備したことです。出荷前の精米に対して行うこの検査は、国内で初めての取り組みです。玄米の段階での全量全袋検査だけでなく、精米でも検査することで、二重の安全安心の確保となっています。

工場内の工程は、トレーサビリティ



フルカラー式
光選別機

やヒューマンエラー防止に対応したFAシステム（ファクトリーオートメーションシステム）を導入し、精米工程数を削減して給食米となる原料玄米に負荷のかからない精米製造を行っており、品質の高い商品をお届けしています。

また、平成30年3月には精米HACCPを取得し、工程別では、品質管理・食味検査として、荷受した玄米や出荷される精米の成分等を分析し、厳密な品質管理を行い、サンプル炊飯を行い、食味検査を行います。

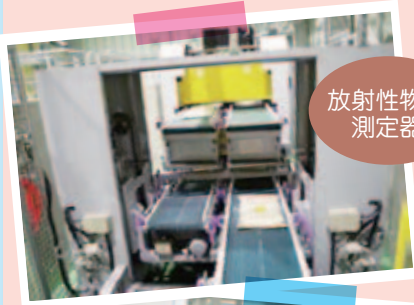
入室時の衛生管理として、精米室、包装室、荷捌室へ入室する際、手洗いはもちろんのこと、エアシャワーを備え、施設内への異物混入を最小

限に抑えています。さらに工程別ゾーニングとして、精米工場を工程ごとに区分し、外からの虫、鳥等の侵入を防ぐ対策をしています。

なお、学校給食に使用される市町村産ごとに指定された玄米は、県内の各JAからJA全農福島を経由して当社に納入されます。その際にJA・JA全農福島から学校給食支援対策金を頂いており、より安価に美味しいお米をご提供いたします。

また、当社で使用する玄米は農産物検査法に基づき各JAの検査員が厳しい目で検査しました1等規格玄米を使用しております。

今後も安全・安心・新鮮な精米を児童生徒の皆様にお届けいたします。



放射性物質
測定器



コンピューターによる
工場設備の集中管理システム

エア
シャワー



新規貸出教材案内

令和2年度からの新規貸出教材です。今までの教材と併せてご活用ください。

おやつ指導 塩分に気をつけようシリーズ（1組）

おやつに含まれている食塩量を示せるフードモデルです。
樹脂製の試験管には、そのおやつに含まれる食塩が入っています。



学童期食

小学生の各年代別のフードモデル献立（各2組）

食生活の習慣が確立する大切な時期に、自分に必要な食事について学習するための具体物示すのに役立ちます。



6～7才児献立



8～9才児献立



10～11才児献立



おすすめ県産品のご案内

冷凍県産 Ca 厚焼き玉子

10カット (50g)
or
8カット (60g)



500g

福島県産の鶏卵を使用し、手焼きのようなふんわりとした食感が味わえる本格的なカルシウムを強化した厚焼き玉子です。**令和2年度からは新規格8カット（約60g）も加わって使いやすくなりました。ぜひご使用ください。**

※50g と60g は、切り幅で調整し区別しております。（メーカー名：㈱せんにち）

食品コード：312043(10カット)、312045(8カット)

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：乳、さば

福島県産の鶏卵を使用したCa強化厚焼き玉子に、野菜（ほうれん草、人参、ねぎ、たけのこ）とひじきを加え、彩り良く焼き上げてあります。**令和2年度からは新たに8カット（約60g）も加わり使いやすくなりました。ぜひご使用ください。**

（製造者・メーカー名：㈱せんにち）

食品コード：312030（10カット）、312032（8カット）

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：乳、さば

500g

冷凍県産 Ca 五目厚焼き玉子

10カット (50g)
or
8カット (60g)



冷蔵県産 B1 乳酸菌ヨーグルト

50g

80g



東京大学薬学部教授が新発見した「乳酸菌 11/19-B 1 株」を使用しており、自然免疫促進活性化作用があります。

（腸内バランスを改善し、抵抗力や免疫力を高める効果が期待できます。）

50g 80g

県産の生乳を70%以上使用したプレーンタイプのヨーグルトです。安定剤を使用せず、シンプルな配合で仕上げました。

（メーカー名：東北協同乳業㈱）

食品コード：213066 (50g)、213065 (80g)

通年取扱品

含有アレルゲン物質：乳

コンタミネーション：なし

冷凍県産 トマトカット



1kg

福島県産の新鮮な美味しいトマトを下処理の手間を省いたダイス状にしました。フレッシュなトマトの味が堪能でき、様々なメニューへお使いいただけます。加熱してご使用ください。（メーカー名：㈱しらかわ五葉倶楽部）

食品コード：306236

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

春向けおすすめ商品のご案内

冷凍国産チキン梅カツ



40g 50g

国産鶏肉に茨城県産梅肉（白加賀梅）を入れたチキンカツです。酸味と塩味がほどよく調和し、さっぱりとした味に仕上げました。

（メーカー名：㈱高久）

食品コード：318819 (40g)、318820 (50g)

通年取扱品

含有アレルゲン物質：小麦、大豆、鶏肉

コンタミネーション：乳、卵、牛肉、豚肉、りんご、ゼラチン、ごま

抹茶を練り込んだふわふわのスポンジ生地で、ほんのり甘い小豆クリームをはさみました。

（メーカー名：テーブルマーク㈱）

食品コード：315009

通年取扱品

含有アレルゲン物質：小麦、乳、卵、大豆

コンタミネーション：なし

27g

冷凍 NKR 抹茶ワッフル



令和2年度主要行事予定

月	日	曜日	行事名	主催	場所
4	24	金	共同調理場新任所長研修会	県学校給食会	県学校給食会
6	4	木	学校給食ブロック別研究協議会	学校給食研究協議会 実行委員会他	福島市
	上旬		理事会	県学校給食会	県学校給食会
	11	木	学校給食管理システム操作研修会	県学校給食会	県学校給食会
	18	木			
	27	土	第15回食育推進全国大会	内閣府・愛知県	愛知県
	28	日			
	下旬		定時評議員会	県学校給食会	県学校給食会
7	15	水	第1回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
	21	火	学校給食用パン講習会	県学校給食会	県内2方部
	22	水			
	27	月	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
	28	火	県学校給食研究会栄養士部会研修会	県学校給食研究会 栄養士部会	郡山市
	29	水	学校給食調理員衛生講習会	県学校給食会	県学校給食会
8	30	木	第61回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会	文部科学省他	栃木県
	31	金			
	5	水	第1回学校給食用食品委員会	県学校給食会	県学校給食会
	18	火	委託加工事業者衛生研修会	県学校給食会	県学校給食会
	8	火	栄養教諭等衛生講習会	県学校給食会	県学校給食会
	9	水			
9	11	金	優良団体・功労者表彰選考委員会	県学校給食会	県学校給食会
	16	水	第2回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
	13	火	栄養教諭・学校栄養職員研修会	県学校給食会	県学校給食会
	14	水			
	16	金	学校給食用パン品質調査会	県学校給食会	県学校給食会
	23	金			
10	21	水	第3回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
	26	月	優良団体・功労者表彰式	県学校給食会	福島市
	29	木	第71回全国学校給食研究協議大会	文部科学省他	熊本県
	30	金			
	11	水	第4回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
	12	水	第5回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
11	20	水	第6回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
	10	水	第2回学校給食用食品委員会	県学校給食会	県学校給食会
	17	水	第7回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
	下旬		委託加工事業者選定委員会	県学校給食会	県学校給食会
	上旬		第2回理事会	県学校給食会	県学校給食会
	下旬		臨時評議員会	県学校給食会	県学校給食会

新学期からの 新規取扱食品が決定!!

製造業者からの
商品説明風景



2月14日(金)、令和元年度第2回学校給食用食品委員会を開催しました。

今回は、鉄分強化食品などを提案し、11品目が新たに学校給食用推奨食品として選定されました。

また、「県産乾しいたけ1/4カット」「県産塩味半熟ゆで卵」「県産りんごダイスカット15mm」「冷凍赤魚磯味噌煮(県産味噌使用)」「冷凍川俣シャモコロッケ」「県産さつまいもダイスカット」など、当会が開発した県産食品等(7品目)の試食も併せて行い、4月からの取扱いについて協議しました。

新規取扱食品についてはチラシにて別途お知らせいたします。

(業務課)

お知らせ

当会が提供するパン及びめん(めん)の食塩相当量について

学校給食用パン及びめん(めん)の食塩相当量について、**配合規格**では、小麦粉100gに対してパンが1.8g、めんが1.5~2.0gとなっておりますが、当会において、**あらためて実測した結果、製品100g当たり、パンが1.2~1.3g、めんが0.11~0.17gでした。**

これにつきましては、例年、年度初めに配布させていただいております学校給食用食品使用簿の「パン」及び「めん」成分表に「実測値」として表記いたしますので、ご確認の上、ご活用願います。(業務課)

業務課からのお願い

GW 前後のご使用食品のご発注について

ゴールデンウィーク前後は、食品の製造及び物流が大変混み合い、特に、急なご注文に対しては確実な納品がお約束できない場合があります。当会において、**連休明け5月13日(水)までのご使用分は、4月15日(水)までに発注**くださいますようお願いいたします。

なお、通常の発注につきましても、ご使用日の10日前までにご連絡いただきますようお願いいたします。(発注につきましては、当会「平成31年度学校給食用一般食品価格・栄養成分表(七訂)」2頁の「3発注について」をご参照ください。)

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・学校等においてご負担していただくことになりますので、ご理解の程、よろしくお願い致します。

(2) 一般食品は、納品日変更、取り消し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。

編集後記



暖冬か、早い春の訪れか、境目が分からない今日この頃ですが、関係の皆様にはお変わりなくお過ごしでしょうか。新聞やニュースでは毎日のように新型コロナウイルスの報道がされており、一刻も早い終息を願うばかりです。いずれにしても健康にご留意いただき新年度を迎えられるよう祈っております。御多忙のところ、ご寄稿いただきました皆様に御礼申し上げます。(業務課主事 川上寛恭)

※当会では、8月12日(水)から14日(金)の3日間は夏季休業となります。

※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。