



学校給食会だより

ご覧ください



令和2年度を迎えるに当たって

公益財団法人福島県学校給食会 会長 佐藤 俊市郎

日頃から、関係の皆様には、当会の事業運営につきまして深いご理解とご支援を賜り厚く御礼を申し上げます。

昨年末に発生し、全世界に拡散してきた新型コロナウイルスについては、突然の休校措置により学校現場を始め関係の皆様、そして、当会にも大きな混乱をもたらすものとなっております。新年度を迎えるに当たりましては、各方面での様々な対応等について憂慮されるところであります。

また、令和2年3月で東日本大震災と原発事故から9年が経過し、避難指示区域の一部解除措置がとられるなど、現在においても当県の復興は進行中ではありますが、全市町村において完全給食が実施されており、今後も、学校給食の安定的な実施のため、食材等の提供及び食育の推進に最大限の努力と支援をしてみたいと考えております。

さて、令和2年度は、当会では従来からの事業に加え、次のことを重点的に取り組んでみたいと考えております。

まずは、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を推進し、引き続き食中毒予防対策や委託加工事業者の衛生管理の徹底を図ってま

います。

食品検査におきましては、全品目検査から県内産品検査へ放射性物質検査体制の一部見直しを図るほか、各種検査を継続して行っております。

更に、加工事業者と連携し県産食材を使用した食品開発を促進するとともに食育活動の提案など、生産者と学校等を結ぶコーディネーターとしての役割を強化してまいります。

なお、平成30年度から2年間を掛けて取り組んでまいりました「学校給食の手引き～食育の充実のために～」改訂版の策定作業であります。お陰様をもちまして、4月中には関係の皆様のごところに配布させていただく予定であります。学校等において食育を担当される栄養教諭・学校栄養職員の皆様には、食に関する指導や様々な対応時の手引書として、また、学校給食実施に関わる関係の皆様には、その普及・充実と安全・安心な運営のためにご活用いただけるものと期待しております。

今年度も、福島県教育委員会、市町村教育委員会及び関係機関団体と緊密に連携し、適正かつ円滑な業務執行に努めてまいりますので、当会の事業運営につきまして、今後とも、一層の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。

※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。

退職にあたって

今年3月末で退職された栄養教諭、栄養技師の方々4名より、「振り返って伝えたいこと」と題し、ご寄稿いただきましたのでご紹介します。



郡山市立小山田小学校
栄養教諭 橋本 恵久子

パチンとスイッチが切れるように、新型コロナウイルスの影響で、突然給食が終わりました。令和2年3月2日。離任式も中止なので、「もりもり食べる子は、心も体も強いように思うよ。しっかり食べて自分の力が発揮できるようにね…」と給食時間に20クラス中17クラスを駆け足で訪問。「また、お世話になります。」と子どもたちから声をかけられ、いつもこの声、この笑顔に支えられてきたと胸が熱くなりました。思えば、勤めてから色々な波がありました。0-157による衛生管理の大きな改訂。栄養教諭設置に向けた“授業をしよう”という取組み。私も何か出来ることがないかと県の教職員研究論文に出展し、入選させていただきました。そして、栄養教諭一期採用。他管外赴任の中の東日本大震災。一つ一つ乗り越え歩むことができたのは、皆様のおかげと感謝申し上げます。どんな変化があっても「おいしい給食」で、時代の波を乗り切ってください。大変お世話になりました。



新地町立新地小学校
栄養教諭 小泉 弘子

「今日まで“大過なく”勤め上げられましたことを深く御礼申し上げます。」という大先輩のあいさつに、若輩だった私は“ふ～ん”という感じで聞いていました。そして、退職の前にその言葉の重みを実感しています。皆様には公私ともに大変お世話になりました。

約40年間には様々なことがありました。0-157食中毒事故で衛生管理マニュアル・記録の徹底化、そしてノロウイルス食中毒予防、最後の年には新型コロナウイルス感染予防で急な休校?! 栄養管理は電卓から貴給食会のQネットシステムも画期的で、業務の効率化により、食育推進につながりました。災害対策もまさかの2度の経験となり“あたりまえの幸せ”も痛感しました。温かいスープを提供した時の子どもたちの笑顔は忘れられません。私は「子どもたちの笑顔」で元気チャージ。多くの方々との出会い、多様なパワーをいただきました。お互い様・感謝の気持ちを大切にしてきました。

変化の激しいこの現代社会にこそ、不易と流行のバランスが大切だと思います。変えてはいけないこと・変わらぬ良さを伝えること・変えなければならないことを、きちんと判断し、実践できることが益々求められると思います。人間「味」をいかに醸し出すか!

皆様のご健康とご多幸をお祈りいたします。



榑葉町立榑葉中学校
栄養技師 吉田 若菜

食を通して、子どもたちの健康づくりや笑顔に携わりたいという強い思いから、学校栄養職員になりました。榑葉中学校に新採用として赴任し、早4年、仮設校舎での給食業務からはじまり、避難解除に伴う本校舎での給食室の立ち上げ、富岡町立小中学校への給食配送など、榑葉中学校でたくさんの経験をさせていただきました。

新採用の時より、児童生徒の健やかな成長と望ましい食習慣の形成を目指した献立作りを基本とし、安心・安全な給食を提供できるよう心がけて取り組んで参りました。職場の先生方や調理員の方、そして相双地区の栄養教諭・学校栄養職員の皆様に支えていただき、今日まで勤めることができました。

また、今まで公益財団法人福島県学校給食会様には、たくさんの研修の場をいただきました。心から感謝申し上げます。

福島県で学んだことを、新天地の学校でも生かし、がんばっていきたくと思います。今までありがとうございました。



いわき市立常磐学校給食共同調理場
(所属：いわき市立磐崎小学校)

栄養教諭 鈴木 洋子

勤続42年(再任用5年)は長かったような短かったような…、思い起こせば、初任地は一度も訪れたことのない中通りの大信村(現白河市)学校給食センターでした。中学校に併設されていたため給食委員会と女子卓球部の顧問として放課後は生徒と一緒に汗をながし、一人職場で分からないことばかり。同じ地区の同年代の経験の長い栄養士仲間に教わり、時には愚痴を言い合いながらも勤めることができました。

平成18年に会津若松市で開催された第47回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会では、受け入れる方々の目に見えないご苦労と栄養職員の団結力のすごさを実感しました。

また、長い年月を掛け先輩方が活動してこられたおかげで栄養教諭になることができ、教育事務所勤務・単身赴任と貴重な経験ができました。

東日本大震災の発生時は、広野小学校勤務でしばらく避難生活が続き、通常の給食が作れることのありがたさをつくづく感じました。仕事を続ける中においては、いろいろ困難なことにぶつかると思います。一人で解決できない時はまわりに助けを求め、一人で頑張りすぎないで、自分自身と家族を大切に歩んでください。応援しています。



令和2年度学校給食用主食加工事業者選定委員会を開催しました!!



令和2年2月21日(金)、当会において「令和2年度学校給食用主食加工事業者選定委員会」を開催しました。

本委員会は、県及び市町村教育委員会、県内共同調理場所長、県内栄養士、有識者等で構成されており、施設・設備、製造能力、品質管理等について審査を行い、製造加工事業者としての適格性を確認しています。

今回は、米飯及びパンの製造加工を委託している40事業者とめんの製造加工を委託している12事業者が選定されました。

今後も、安全で安心な主食の提供のため、委託加工事業者の衛生管理についてより一層強化してまいりますので、よろしくお願いいたします。(業務課)

取扱食品案内

6月の虫歯予防週間等にご使用ください!

★歯ごたえバッチリ咀嚼品!!★

具材は、**にんじん!!ごぼう!!**
歯ごたえがよくないわけがありません!
さらに! **1つ1つ手作り!!**
おいしくないわけがありません!!

カミカミ
...カミカミ

冷凍きんぴらかき揚げ



食品コード：40g 318505、50g 318506

通年取扱品

含有アレルギー物質：小麦

コンタミネーション：卵、乳、えび、いか、ごま

40g

50g

取扱食品案内

地産地消月間等にもおすすめ♪

原料の71%が福島県産の商品です。

炊き上がりの美しさと食感の良さにこだわり、県産発芽玄米(2種類)、黒米、たかきび、ハトムギに厳選した5種の国内産穀類をブレンドしました。

- ・会津産もち発芽玄米(33%)
- ・会津産黒米(20%)
- ・押麦(20%)
- ・会津産コシヒカリ発芽玄米(15%)
- ・丸麦(3%)
- ・もちあわ(2%)
- ・もちきび(2%)
- ・会津産たかきび(2%)
- ・ひえ(2%)
- ・県産ハトムギ(1%)

食品コード：101202

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

県産発芽玄米入り
十穀米



冷凍カミカミタコメンチ



お好み焼き風の味に仕上げました。

40g 50g

魚のすり身にキャベツ、更にカットこを入れることで咀嚼を促しながらお召し上がりいただけます。味は付いておりませんが、お好みでソースをかけてお召し上がりください。

食品コード：40g 310577 50g 310578

通年取扱品 含有アレルゲン物質：小麦、大豆

コンタミネーション：乳、卵、えび、豚肉、

鶏肉、牛肉、いか、ごま、ゼラチン、さけ

※6月ご使用分のご注文は、5月18日月までお願いします。

かみかみ昆布



3g

食物繊維豊富な北海道産昆布を使用し食べやすくストック状にしました。程よい固さで噛む力を養い、顎に刺激を与える美味しいおやつ昆布です。1袋で食物繊維が0.5g 摂取出来ます。ぜひご使用ください！

食品コード：124008 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、卵、乳、アーモンド

1学期おすすめ商品

冷凍 NKR 鮭のなかおち野菜カツ



みんな大好き！定番間違いなし！

35g 55g

北海道産の「鮭のなかおち」と国産野菜(キャベツとたまねぎ)、更にマヨネーズを合わせたカツです。ご飯ととても良く合います。パンメニューでもおすすめです。

食品コード：35g 318851 55g 318852

通年取扱品

含有アレルゲン物質：卵、小麦、大豆、鮭、ゼラチン

コンタミネーション：なし

冷凍荏胡麻豚メンチカツ



50g 60g

いつものメンチとちよつと違う…甘くて美味しい「えごま」豚!

肉質・脂質・香り・食味の改善し、こだわり抜いた宮城県産えごま豚肉を100%使用しております。口どけが良く、味わいも甘いえごま豚肉の美味しさを最大限に引き出したメンチカツです。アレルゲン物質(卵)を抜きました。

食品コード：50g 318178 60g 318179

通年取扱品

含有アレルゲン物質：小麦、乳、大豆、豚肉

コンタミネーション：卵、牛肉、鶏肉、りんご

冷凍県産一口桃ゼリー



18g × 3

白桃(福島県産)でコンポートジュースをつくり、更にダイスカットにした果肉を入れることで、果肉と果汁の食感や風味を楽しんでいただけます。無香料、無着色、酸化防止剤不使用のゼリーです。底は柔らかい材質なので、シールをはがして底をおしあげるとスプーンいらずでそのままお召し上がりいただけます。

食品コード：315011 通年取扱品

含有アレルゲン物質：桃

コンタミネーション：なし

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ことから、**連休明け5月13日水までのご使用分は、4月15日水までにご発注**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ご協力をお願いいたします。(発注につきましては、当会「令和2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となりますので、ご理解の程、よろしくをお願いします。

(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**指定配達曜日、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。配達日変更などの調整をさせていただきます。

4・5月の行事予定

月	日(曜日)	行事名	主催	場所
4	24(金)	共同調理場新任所長等研修会	県学校給食会	県学校給食会
5	13(水)	福島県学校給食研究会栄養士部会役員会・総会(貸出事業)	県学校給食研究会栄養士部会	県学校給食会
	21(木)	福島県学校給食研究会総会(貸出事業)	県学校給食研究会	県学校給食会

編集後記



新型コロナウイルスの影響による突然の休校対応により、皆様におかれましても大変混乱されたことと思います。当会においてもご注文のキャンセル等について、できる限り対応させていただきましたが、一部、ご要望に添えない場合もあり、ご不便をおかけしたと、何卒ご容赦いただきたいと存じます。給食再開の折には、あらためて安全・安心な食材提供に努めてまいりますので、引き続きよろしくをお願いいたします。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。(業務課長 斎藤 保)

※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。