



学校給食会だより

ご覧ください



令和2年度 基本方針

公益財団法人福島県学校給食会は、近年の社会情勢や学校給食を取り巻く環境変化及び学校給食法、食育基本法等学校給食にかかわる基本的法令等の趣旨・目的を踏まえ、福島県の現状と課題を認識しながら、当会の設置目的である学校給食等の普及充実と食育の推進を支援するため、引き続き福島県教育委員会、市町村教育委員会及び関係機関・団体と緊密に連携し、令和2年度についても、第一に食品の提供に関する事業、第二に食品安全衛生管理等に関する事業、第三に食育推進等に関する事業、第四に学校給食の普及充実等に関する事業について取組み、円滑な事業運営に努めます。

当会の事業遂行に当たっては、何よりも安全・安心の確保、お客様志向に基づく業務執行の推進に留意し、徹底した経費の節減、事務事業の改廃、合理化を進めながら、役職員一丸となって、適正な法人管理と安定的な財政運営の下、当会の経営理念としての5つの柱に則り、安全で安心できる学校給食用食品を適正価格で、安定的に県内全域に提供するとともに食育推進に努めてまいります。

経営理念としての5つの柱

- 1 安全で安心できる食品を、県内全域に、適正な価格で、安定的に提供します。
- 2 地域の製造・加工事業者と協力・連携し、顔の見える安心給食を提供します。
- 3 栄養バランスのとれた質の高い食材や献立を研究・開発し、提供します。
- 4 栄養教諭等の学校給食に関する研究・研修や教育活動等を支援します。
- 5 県・市町村教育委員会等関係機関・団体と連携し、学校給食の普及充実に努めます。

令和2年度

事務局体制

令和2年度は、次の事務局体制で業務を行ってまいります。
 新年度も、より一層のご支援を賜りますようお願い申し上げます。



1 公益財団法人福島県学校給食会役職員

1	会 長	佐 藤 俊市郎		
2	常務理事	古 市 正 二		
3	事務局長	渡 辺 一 朗【新任】		
4	事務局参事	斎 藤 肇		
5	事務局次長兼総務課長	三 浦 初 男	主 任 (経理)	斎 藤 徹【業務課から異動】
	専門栄養技師 (食育)	川 本 輝 子【新任】	事務補助員 (庶務)	斎 藤 美代子
6	業務課長	斎 藤 保	専 門 員 (基本)	佐久間 久美子
	主事 (基本)	渡 辺 大 翔	専 門 員 (一般)	柏 倉 恵 美
	主事 (一般)	安 藤 直 貴【新任】	事務補助員 (一般)	安 斎 花 奈
	主事 (一般)	川 上 寛 恭	事務補助員 (一般)	長谷川 茉 莉
	主任技能員	阿 部 浩 樹	労務補助員	丹 野 美 紀
7	食品安全管理室長	大 崎 次 郎	検査補助員	鈴 木 ひとみ

2 一般食品受注受付窓口担当者一覧

主担当者	担 当 地 区 等
安 藤 直 貴	郡山市立中学校給食センター及び中学校第二給食センター、郡山市の単独実施校 (県立学校を含む。)
川 上 寛 恭	福島市立の学校給食センター (西部、北部、南部、東部)、いわき市立の単独実施校及び共同調理場 田村市学校給食センター
柏 倉 恵 美	会津若松市、大沼郡金山町、昭和村、南会津郡の単独実施校及び共同調理場 (県立学校を含む。)
安 斎 花 奈	福島市、伊達市、伊達郡、二本松市、本宮市、安達郡、喜多方市、耶麻郡、河沼郡、大沼郡会津美里町の単独実施校及び共同調理場 (県立学校を含む。)
長谷川 茉 莉	須賀川市、岩瀬郡天栄村、石川郡、田村郡、白河市※、西白河郡西郷村※、泉崎村※、東白川郡鮫川村、相馬市、南相馬市、相馬郡、双葉郡の単独実施校及び共同調理場 (県立学校を含む。) 県立たむら支援学校、いわき市内の県立学校 (※印の地区は、第一学期のみ担当。)
斎 藤 美代子	岩瀬郡鏡石町、西白河郡矢吹町、中島村、東白川郡 (鮫川村を除く) の単独実施校及び共同調理場 (第二学期より、白河市 (県立学校を含む。)、西白河郡西郷村、泉崎村を担当。)

※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。

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理を始めました

食品衛生法を改正する法律が平成30年6月13日に交付され、全ての食品事業者に対して国際的な衛生管理手法であるHACCPに沿った衛生管理が義務付けられました。その施行期日が今年6月となっていることから、当会でもHACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画書を作成し、この4月から取り組み始めました。

当会のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画書の概要を皆様方にご覧いただくために、当該計画書の目次と中心となる目次の6「衛生管理計画」について掲載します。

当会はこの衛生管理計画書に基づき、これまで以上に安全・安心な学校給食用食品を提供して参りますので、今年度もよろしくお願ひ申し上げます。

(食品安全衛生管理室)

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画書

令和2年4月1日
公益財団法人福島県学校給食会

〈目次〉

目次	頁
1 公益財団法人福島県学校給食会概要	1
2 HACCP チームメンバー	2
3 衛生に関する組織図	3
4 冷凍・冷蔵・常温倉庫業務作業工程図	4
5 冷凍・冷蔵・常温倉庫業務危害分析表	5
6 衛生管理計画	6
〈記録様式〉	7
(1) 倉庫の清掃記録	9
(2) 冷凍庫・冷蔵庫の温度管理記録	10
(3) ネズミの確認・駆除作業記録	11
(4) 従事者の衛生管理点検表	12
(5) 検便実施記録	13
7 手順書	14
(1) 手洗い方法	15
(2) 倉庫の清掃	15
(3) 事故発生時の対応	15
8 衛生管理計画書制定・改訂記録	18

6 衛生管理計画

作成日：2020年4月1日

基礎衛生のポイント			
項目	担当部門	いつ	内容
倉庫の衛生管理	業務課	いつ	始業前・作業中・業務終了後 業務課職員は、倉庫内の次のことを確認する ●作業に必要なものは置いていないか ●ゴミは溜めず、廃棄しているか ●清掃は行っているか ●清掃の実施状況を記録する
		問題があったとき	責任者に報告するとともに、整理、整頓、清掃を実施する
受入確認	業務課	いつ	商品の納入時 受入担当者が、次のことを確認する ●外箱に異常はないか(包装の破れや液漏れなど) ●品物名や数量など、注文通りに納品されているか ●保管温度が守られているか ●農産物と水産物の場合：産地と品種/魚種
		問題があったとき	メーカーや仕入れ元などへ問題がないか確認し、必要に応じて、返品が廃棄などの対応を行う
庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫・配送車冷蔵庫・配送車冷凍庫)	業務課	いつ	始業前・作業中・業務終了後 担当者は温度管理手順に従って次のことを確認する ●商品の保存温度に従って保管されているか ●庫内温度を確認し、記録する
		問題があったとき	●庫内温度に異常が出た場合は責任者に報告 ●商品温度を測定し、記録する ●速やかに業者に連絡し、修理してもらう
使用器具の衛生管理	業務課	いつ	始業前・作業中・業務終了後 ●担当者は使用する台車やフォークリフトについて、油漏れ等の汚れはないか確認する ●汚れがある場合は、洗剤を含ませた専用タオルで拭き取った後、乾拭きする
		問題があったとき	●使用器具に異常があった場合は責任者に報告 ●使用器具の異常の状況を記録する ●速やかに業者に連絡し、修理してもらう
ネズミ・昆虫対策	業務課 食品安全衛生管理室	いつ	始業前・作業中・業務終了後 ●物質の搬入・搬出時以外はシャッターを閉じる ●ゴキブリ・ねずみトラップ等を使用してモニタリングを行う
		問題があったとき	●モニタリング等により有害生物を確認した場合は、責任者に報告するとともに、専門業者に駆除を依頼する
廃棄物の取扱い	業務課	いつ	始業前・作業中・業務終了後 ●ガラスびん、金属片、段ボール、プラスチックはそれぞれ専用の集積容器に入れ管理し、分別排出する
		問題があったとき	●責任者に報告するとともに、適切に管理する
食品の取扱い	業務課	いつ	受け入れ時・保管中 ●包装資材の破損、汚れの有無を確認する ●包装資材を破損、汚染しないよう保管する ●小分け作業は、清浄区域内でクリーンウェアを着用し、手指を消毒後にフェイスボザル手袋を装着して行う
		問題があったとき	●包装資材の破損等を見つけた際は責任者に報告し、発送しないよう分けて管理する
食品の自主検査	食品安全衛生管理室	いつ	毎週1回 ●取扱い食品を無作為に抽出し、年約600件程度の細菌検査を実施する(一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ等)
		問題があったとき	●基準を逸脱した場合は責任者に報告するとともに、速やかに製品の回収を行うとともに、関係機関に連絡する
情報の提供	各部門	いつ	常時 ●本会ホームページや給食会だより等により、食品の自主検査実施状況、安全への取り組みについて学校給食関係者に情報を提供する
		問題があったとき	
事故対応	業務課を中心とする対策本部	いつ	食品衛生上重大な問題が発生した時 ●事故対応時の役割分担と手順を定めておく
		問題があったとき	●手順に基づく状況確認、関係機関への通報、回収等を行う
食品取扱者の衛生管理	各部門	いつ	始業前 ●始業前に職員の健康・衛生チェックを行う ●毎月検便による健康診断を行う ●倉庫専用の作業着、帽子、履物を着用する ●更衣、喫煙、飲食は所定場所以外では行わない ●手洗い手順を厳守する
		問題があったとき	●健康診断や検便の結果、指定された病原体を保有する場合及び下痢等の症状を呈する場合は、食品に直接接触する作業に従事させない
トイレの洗浄・消毒	消毒担当	いつ	始業前(ドアノブ等)洗浄・消毒は週に1回(業者委託) ●消毒担当が便座ドアノブ等の消毒を実施 ●トイレ清掃は専門業者に委託
		問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告し、その都度洗浄と消毒を実施
手洗いの実施	各部門	いつ	作業開始前・用便後・手が汚れたとき 食品に直接触れる作業の前・食品や器具を取り扱う前
		問題があったとき	手洗いマニュアルに従って手を洗う 水が出ない等の問題が生じた場合は別の手洗い場所で手洗いをし、使い捨て手袋を使用して食品への汚染を防ぐ

学校給食会新採用職員を紹介



事務局長 **わた なべ かつ お** 渡 辺 一 朗

この4月から、学校給食会に事務局長としてお世話になることになりました渡辺一朗と申します。3月までは福島県職員として働いていました。福島県職員時代は、保健福祉と農林水産業の分野を中心に勤務し、学校給食の分野は初めての経験となります。聞くこと見ること初めてのことばかりで、毎日とまどいの連続ですが、学校給食に提供する食材には自分がこれまでの

仕事で触れあってきた県産の農林水産物が使われていることもあって、食材の面から学校給食が身近に感じられます。学校給食会での仕事は、職員の皆さんが働きやすい環境づくりを主に担当し現場とは離れていますが、毎日、安全で安心できる食品を提供することを通して、学校給食を食べる子どもたちが笑顔になってくれることを願いながら、毎日の仕事に励んでいくつもりですので、どうぞよろしくお願ひします。

元気印で頑張ります。



専門栄養技師 **川 本 輝 子**

栄養教諭・学校栄養職員の皆様、お元気で活躍のことと思います。

2年前になりますが、前在職中は、食育に関する調査研究会を始め、たくさんのご指導、ご協力をいただきましたことに対し、心より感謝申し上げます。

このたび、再度のご縁がございまして、また、

当会にお世話になることになりました。空白のあった時間は埋めることはできませんが、学校給食の現在の状況を把握しながら、少しでも皆様のお力添えができますように努力してまいりたいと考えております。

当会では、引き続き食育について担当してまいります。ご要望等ございましたら遠慮なくお申し付けくださいますようよろしくお願ひいたします。



業務課主事 **安 藤 直 貴**

4月より採用となりました安藤直貴と申します。私は札幌出身で、この3月まで食品メーカーに勤務し、学校給食や外食、食品工場等において、商品の提案に努めてまいりました。このたび、業務課に配属となり、一般食品を担当させていただきます。

学校給食の思い出といえば、月の献立がわ

かる日を心待ちにしていたり、配膳係として均等に取り分けることに気を配っていたこと、そして苦手だった食べ物を友達にあげたりしていた記憶などが蘇ってきます。

新たに住む土地福島県で、様々な出会いを大切に、関係する皆様方のお力になれるよう精一杯努めさせていただきます。どうぞよろしくお願ひいたします。

七夕行事食

冷凍キラキラ餅



40g

透明な生地で、国産のみかん果肉を包みました。夏らしい涼しげなパッケージは七夕の行事に最適です。生地のほんのりした甘さ、タピオカでぷんぷんの食感とみかんの酸味が程よくマッチ。さっぱりとしたおいしさがよりいっそう引き立ちます。自然解凍で中心部がやわらかくなったら、お召し上がりください。

ご注文締切日：令和2年6月11日(木)まで

食品コード：315260 含有アレルゲン物質：なし
コンタミネーション：卵、乳、小麦、大豆、くるみ

冷凍お星様のシュークリーム Fe



18g

瀬戸内レモンの爽やかなクリームを使用し、鉄分を強化したシュークリームです。七夕をイメージした可愛いパッケージになっています。自然解凍でお召し上がりください。

ご注文締切日：令和2年6月4日(木)まで

食品コード：315335 含有アレルゲン物質：乳、卵、小麦、大豆、ゼラチン
コンタミネーション：ごま、オレンジ、りんご、アーモンド

夏向け食材とデザート!!

冷凍みかん

Mサイズ



2万食
限定!!

和歌山県他産みかん!!

大人気の冷凍みかんを数量限定特別価格にてご提供いたします!!

食品コード：307023 含有アレルギー物質：なし
コンタミネーション：なし

冷凍県産りんごコンポートカップ



4個入り
(約36g)

甘さ控え目のコンポートにした福島県産林檎(フジ)の乱切りを、ひと口サイズにカットしカップ詰めしていますので、手を汚さずにご使用いただけます。

食品コード：307082 含有アレルギー物質：りんご
コンタミネーション：なし

冷凍カットコーン (2.5cm)



50個入り

収穫直後の加工のため、もぎたてのトウモロコシの甘味が絶品です。食べやすい2.5cmにカットしました。

食品コード：306252 含有アレルギー物質：なし
コンタミネーション：なし

冷凍 NKR しそ巻き棒餃子



23g×10個トレー入

ジュシーな具材を色鮮やかなしその葉で巻いた、風味豊かな棒餃子です。にんにく不使用ですので、幅広いメニューにご利用いただけます。

食品コード：318823
含有アレルギー物質：小麦、乳、卵、大豆、豚肉、鶏肉、ゼラチン、ごま
コンタミネーション：えび、かに、いか、牛肉、さば、バナナ、りんご

配送等に関するお願い

安全・確実な配送のため、皆様のご協力を
お願いいたします!

- 当会の配送に関しては、令和2年3月30日付け2学給第75号にてお知らせしたとおりですが、特に、「納品時間のご指定」「ご発注及び商品の追加・変更のご連絡期限」につきましては、昨今の運送業界を取りまく環境並びに政府の働き方改革などをご理解いただき、ご協力いただきますようお願い申し上げます。
更に、新型コロナウイルスに伴う臨時休業により、当会の配送等も臨時体制による運行となりますので、何卒、ご理解とご協力のほどよろしくお願い申し上げます。
- 主食のキャンセル、製造着手に係る対応及びおかず類のキャンセル、納品後の引き取り等につきましても、令和2年2月27日付け2学給第33号にてお知らせしたとおりですが、特に、「一旦納品させていただいた食品の引取り」につきましては、衛生管理の観点から、ご容赦いただきたく重ねてよろしくお願い申し上げます。

令和2年度価格調整事業を実施します!

この事業は、学校給食での使用頻度が高い又は特に推奨する当会の取扱食品が、価格高騰などにより、給食の実施に与える影響が大きいと想定される場合などに、一定の価格調整を行い、給食の安定的な実施を支援する当会の事業です。

引き続き、安定的に良質な当会取扱食品をお届けいたします!!

令和2年度の主な価格調整適用食品は以下のとおりです!ぜひご利用をお願いします!

(単位：円、税抜き)

No	食品名	当会価格表 掲載頁・品番	規格	通常の 販売価格	調整 額	調整後の 販売価格
1	県産ももしゃむ	16頁 品番48	15g	16	-3	13
2	県産梨しゃむ	16頁 品番49	15g	16	-3	13
3	冷凍県産さつまいも乱切り	32頁 品番119	1kg	525	-60	465
4	冷凍県産さつまいもダイスカット	32頁 品番121	1kg	525	-45	480
5	県産大豆水煮	38頁 品番145	1kg	540	-40	500
6	タケマン国産たけのこ水煮	48頁 品番198~201	1kg	1,900	-200	1,700
7	みかん	58頁 品番247	1号缶	1,760	-200	1,560
8	県産りんごダイスカット	60頁 品番256	1kg	750	-150	600
9	だしパックかつお中厚削り	106頁 品番500	500g×2	2,950	-300	2,650
		106頁 品番501	100g×10	3,050	-350	2,700
10	冷凍県産いかにんじん	118頁 品番556	1kg	1,500	-200	1,300
11	冷凍県産カジキカツ	136頁 品番691	50g	90	-5	85

※年度途中で、該当する食品がある場合には予算内で追加することがあります。

お知らせ

令和2年度版貸出教材リストをホームページに掲載

今年5月中旬に、県内の全ての学校給食実施校、関係機関等に配布いたします。標記令和2年度版貸出教材リスト等を当会ホームページに掲載いたしますので、ご入用の際にはダウンロードの上、ご活用願います。

当会ホームページ内「関係者専用ページ」のご案内

当会ホームページには、関係者の方々にお知らせしたい次の内容を掲載しております。

一般食品

- 一般食品価格・栄養成分表(七訂)(PDF)
- 専用発注書(PDF) ●取扱県産品(PDF)
- 月毎の取扱野菜(玉葱・じゃがいも)の売渡価格

基本食品

- 食品使用簿(PDF)
- 米穀・精麦、小麦粉及び脱脂粉乳の需要量申請書(エクセル)
※各様式をダウンロードして申請書の作成ができます。

食品安全衛生管理室

- 月毎の細菌検査結果(PDF)

なお、本ページへのアクセスには、ユーザー名(ID)とパスワードが必要です。平成27年11月6日付け27学給第408号で、学校給食関係の皆様に対しましてお知らせしております。ご不明の場合は、当会総務課までお問い合わせ願います。(総務課)

6月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
9(火)	第1回理事会	県学校給食会	県学校給食会
11(木)・18(木)	【延期】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
23(火)	定時評議員会・臨時理事会	県学校給食会	県学校給食会

編集後記



終息のめどが立たない新型コロナウイルスの影響により、室内で過ごす時間が増えている今日この頃でございます。令和2年度になり、基本食品(ごはん、パン、めん)を担当して無事2年目を迎えることができました。心身ともに逞しい子どもたちの元気と成長のため、私も精進してまいりますので今後ともどうぞよろしくお願い申し上げます。(業務課 渡辺大翔)

※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。