



[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



新任栄養教諭のご紹介



栄養教諭になって

 福島市立福島養護学校
 栄養教諭 佐原 裕美

4月より福島市立福島養護学校へ着任いたしました。世界中で誰も予想し得なかった事態となり、学校が休校を余儀なくされる中、今後の学校と給食の再開を待ち望みながら自分には何ができるのか考えておりました。休校の間、子どもたちは給食のことを思い出しているのかな、休校中も

しっかり食べているのかな、などと頭をよぎります。どんな時もおいしいものを食べると少し元気が出たり、前向きな気持ちになったりするものです。

今回の休校期間中、あらためて私たちは毎日食事し、食べることから心も身体も保てるのだと感じます。給食の再開を子どもたちと共に待ちわびながら、これから先輩方が築いてくださった礎を大切に、目の前の事を大切にひとつひとつ前向きに取り組み、子どもたちを支えていきたいと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。



栄養教諭になって

 二本松市立二本松南小学校
 栄養教諭 南場 晶子

感染症対策に追われながら始まった4月。本校では4日間、給食を提供することができました。子どもたちにとって、また給食を提供する私たちにとっても、久しぶりの給食となりました。子どもたちの「はじける笑顔」

と「給食おいしい!」の言葉に、この仕事のやりがいを改めて感じました。今回、給食が停止することで、農業や企業にとっても大きな影響があることを知りました。この機会に、食の大切さや給食を支える人たちについてはもちろんですが、学校給食を取り巻く社会についても子どもたちに伝えていけたらと考えています。そして、子どもたちが生涯にわたって健康な生活を送れるよう、今後も支援を行って参りたいと思っております。



栄養教諭になって

 須賀川市立第二中学校
 栄養教諭 増子 かおる

須賀川市立第二中学校に栄養教諭として着任し、2ヶ月が過ぎました。今年度は新型コロナウイルスによる臨時休業により、4月は1回も給食を実施することができ

ませんでした。実際に給食を作ることのないまま、臨時休業に伴う業務を行い、栄養教諭としての職務を少しずつ把握していました。

これからは、実際に給食を作り、衛生管理等を把握しながら、安全でおいしい給食作りを頑張っていこうと思います。また、分からないことを一つ一つ解決しながら子どもたちの健康課題の解決に力を尽くしていきたいです。



栄養教諭になって

 いわき市立桶売小学校
 栄養教諭 佐藤 礼奈

はじめてのいわき市勤務ということもあり、不安もありましたが、学校の先生方や栄養士の先輩方に助けていただき、日々過ごしています。まだ慣れないこともあります。これまでの勤務校でお世話になった方々

に教えていただいたことを忘れず、栄養教諭として気持ちを新たに、広い視野を持ち、仕事に取り組んでいきたいと考えています。

現在勤務する桶売小学校は、子どもたちや地元の方々から、地元の歴史や郷土料理など、たくさんの方々に教えてもらうことができる環境にあります。この恵まれた環境を生かし、先生方や調理員の方と力を合わせ、この土地ならではの食育も実践できるよう努力していきたいと思っております。

※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。

今年度より新たに着任され、お世話になる方々からご寄稿いただきました。



福島県教育庁健康教育課
主幹兼副課長

さか づめ みち
坂 詰 康

4月より健康教育課勤務となりました。坂詰 康と申します。平成24年度以来、久しぶりの教育庁勤務ですが、学校給食に

関わる業務は初めてとなります。

さて、給食の思い出を少し振り返って見たいと思います。私の出身小学校は規模の小さな学校で、自校給

食というのでしょうか、学校の給食室でおいしい給食が作られていました。鯨の竜田揚げや焼きそばなど、どれもとてもおいしく、時々栄養士の先生が教室に献立についてお話に来てくださったこともあり、私の味覚や嗜好の原点となっています。

給食は学校生活を豊かにし、児童生徒の成長に欠くことのできない大切なものです。今日の児童生徒を取り巻く社会情勢は大きく変化しており、食生活の乱れに伴う健康課題等に対応するため給食の重要性は益々大きくなっています。そのような中、皆様のお役に立てるよう、しっかり日々の業務に当たって参りますので、よろしくお願いいたします。



県教育庁健康教育課
主任主査

齋 藤 則 夫

健康教育課に4月に着任しました齋藤と申します。児童生徒への安全・安心な学校給食の提供につきまして、日頃より御尽力をいただいておりますこと

心から敬意を表しますとともに感謝をいたしております。

当課への配属は2度目で、今回は震災を挟んで5年間おりました。その時にも感じておりましたが、大量

の給食を食中毒や異物混入なく毎日調理され、安全な学校給食を提供し続ける努力は大変なものだろうと感じておりました。また、震災に伴う原発事故では放射能への不安という目に見えない新たな課題を突き付けられた際は、食材を提供していただいている方々の存在、そのご苦勞を強く認識いたしました。

学校給食を食べていたころは、ただただおいしく食べていましたが、たくさんの方々の苦勞があったものだったことに気づかされました。

再び、給食担当となり、改めて関係の皆様のご苦勞を思いながら仕事に臨みたいと思っております。よろしくお願いいたします。



魚のヒスタミン検査実施状況について

— 食品安全衛生管理室 —

ヒスタミン検査の概要、検査方法、基準値等の詳細につきましては、令和元年6月号（3頁）に掲載しておりますのでご参照願います。

平成28年1月に福島県内の小中学校2校において、地元の魚介類販売業者から仕入れたサンマのすり身を給食で食べ、児童や生徒、教員の男女計87人がヒスタミン中毒に陥るという事件がありました。このサンマのすり身は消費期限が過ぎしており、魚肉中に含まれるヒスタミンが高濃度になったことが中毒の原因でした。

この事故を踏まえ、当会では平成28年度から、皆様方に提供している冷凍赤身魚の切り身や加工された冷凍魚製品等についてヒスタミン濃度を測定し、安全性を確認してまいりましたので、その検査実施状況をお知らせします。

●平成28年度～令和元年度の検査実施状況

当会が皆様方に提供している冷凍赤身魚全品目について、4年間を掛けて262検体のヒスタミン濃度の検査を実施した結果、全てが40ppm以下であることを確認しています。この値はコーデックス委員会等の定める基準値（ヒスタミン濃度が20mg/100g（200ppm）を超えないこと）を大幅に下回る濃度でありますので、皆様方には当会の提供する魚を安心して御利用いただけるものと考えております。

平成28年度～令和元年度の合計検査実施件数

製品（切り身・加工品）	検査数	製品（切り身・加工品）	検査数
さば	57	つみれ	4
さんま	48	煮干し	4
あじ	39	かじきまぐろ	4
いわし	28	ちりめん	2
まぐろ	20	ぶり	4
さわら	15	赤魚	3
かつお	10	魚肉ねり製品	1
いなだ	7	小魚（乾物）	1
にしん	5	ほっけ	1
わかさぎ	5	合計	258

なお、当会では今後も安全・安心な食品を皆様方に提供するため、本検査に加え、放射性物質検査、細菌検査、残留農薬検査等も引き続き実施して参りますので、今年度も当会の取扱食品の一層の御利用をお願いいたします。

新型コロナウイルス対策として「免疫力を高める」ってどういうこと？

学校給食関係者の皆様におかれましては、新型コロナウイルスの感染拡大防止に伴う全国一斉休業により給食用食材の発注調整等で混乱の日々が続いていることと思います。当会においても需給調整等で平常時より忙しい毎日が続いております。皆様方とともにこの難局を乗り越えて行きましょう。

さて、福島県教育委員会が作成した「新型コロナウイルス感染症 県立学校対応マニュアル」の中で、基本的な感染症対策の1つに「抵抗力を高めること」が挙げられております。そして「抵抗力を高める」こととは、免疫力を高めるため、十分な睡眠、適度な運動やバランスの取れた食事を心がけることと具体的に示しています。

ここでは、「免疫力を高める」の「免疫」とは何かについて概要を科学的に説明します。血液には赤血球と白血球が含まれていますが、この白血球が免疫を担当する細胞（免疫細胞）で、以下に出てくる聞きなれない細胞も白血球の一部です。

病気を起こす細菌やウイルス（以下「抗原」と言います。）が私たちの体の中に入ってくると、最初に「自然免疫」が発動します。具体的には好中球、ナチュラルキラー細胞、マクロファージといった免疫細胞が抗原を直接攻撃に行きます（図1）。

写真1は正常な肺の顕微鏡写真です。写真2はウイルス等の病原体が肺に侵入したため、自然免疫が発動し、病原体を攻撃するために好中球等の免疫細胞が集まってきた所です（肺炎画像）。

次に発動するのは「獲得免疫」です。具体的には「樹状細胞」という手の平のような形をした細胞が侵入してきた抗原を食べ、その情報（ウイルスの目印情報）を提起します（これを「抗原提起」と言います。）。この提起された情報をヘルパーT細胞という細胞が読み込みに来ます。さらにヘルパーT細胞は読み込んだ情報をB細胞という細胞に伝えます。この情報を基にB細胞は抗原を破壊するための「抗体」を製造し始めます。B細胞は増殖しながら抗原を破壊するために必要な十分な量の抗体を製造します。製造された抗体は抗原に張り付き、ここにナチュラルキラー細胞等が結合し、活性酸素やタンパク分解酵素を出して抗原を破壊します（図2）（ナチュラルキラー細胞は自然免疫、獲得免疫の両方で活躍）。

「免疫力を高める」とは、以上で述べた「自然免疫」及び「獲得免疫」に登場する各種免疫細胞が、十分に能力を発揮できるようにするために「十分な睡眠をとる」、「適度に運動する」、「バランスの取れた食事を摂る」ということとなります。

新型コロナウイルスに感染すると、「ウイルス」対「自然免疫及び獲得免疫連合」の戦いが我々の体内で始まります。万が一感染してもウイルスに負けないよう免疫力を高める行動を実践しましょう。

図1 自然免疫による病原体（抗原）の排除

好中球、ナチュラルキラー細胞、マクロファージがウイルス等の病原体を食べて破壊する。

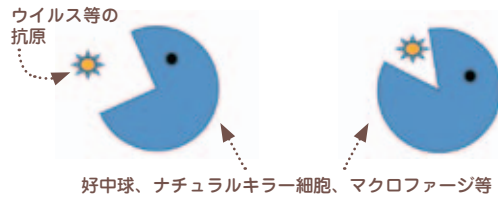


図2 獲得免疫による病原体（抗原）に対する攻撃

- 1 樹状細胞が抗原を食べ、その情報を提起（抗原提起）
- 2 情報をヘルパーT細胞という細胞が読み込む
- 3 ヘルパーT細胞は読み込んだ情報をB細胞に伝える
- 4 この情報を基にB細胞は抗原を破壊するための「抗体」を製造
- 5 製造された抗体は抗原に張り付き、ナチュラルキラー細胞等が結合し、活性酸素やタンパク分解酵素を出して抗原を破壊

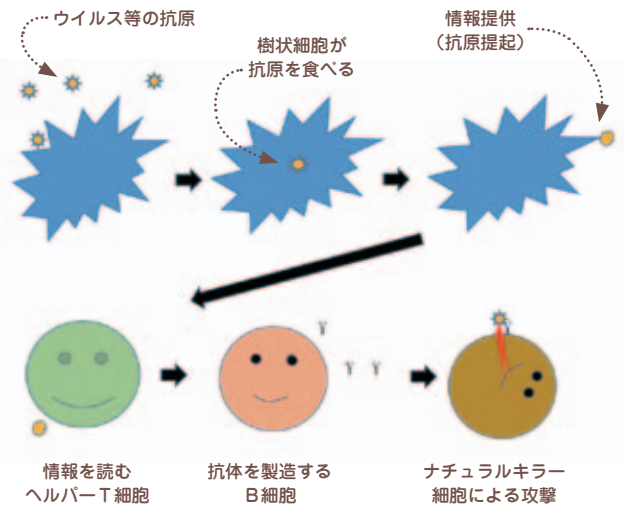
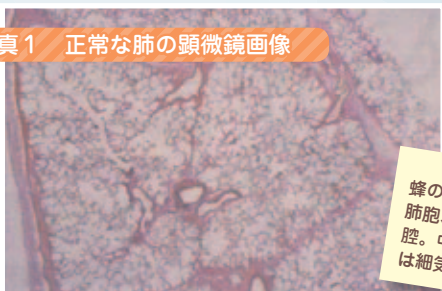
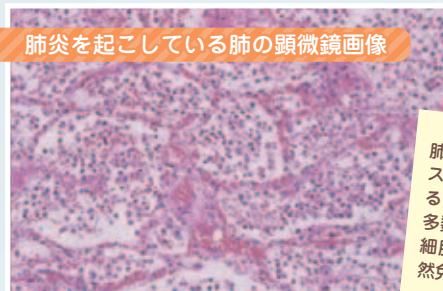


写真1 正常な肺の顕微鏡画像



蜂の巣様の1つ1つが肺胞、中には何もない気腔。中央の管状の構造は細気管支の断面。

写真2 肺炎を起こしている肺の顕微鏡画像



肺胞内の気腔にウイルス等の病原体を攻撃するために集まってきた多数の好中球等の免疫細胞が見られる。（自然免疫の発動）

給食会の安心安全なおいしい切り身!

大好評につき今年も冷凍の切身魚のご案内です。

サンプルをご希望の際は、お気軽にお申し付けください。

※当会ではヒスタミン検査(本誌2頁に掲載)を実施しております。

冷凍さわら一夜干し

さっぱり
トマト
ソース!



年間
同一価格
40g 50g

さわらを塩水漬けし、冷風乾燥することで余分な水分を落としています。旨みを凝縮し素材を活かした商品です。

食品コード
40g: 310688、50g: 310689

通年取扱品

含有アレルギー: なし
コンタミネーション:
小麦・大豆・りんご・さば・鮭・
いか・ごま

拘り抜いた特製の味噌ダレはさわらとの相性が抜群!!
胡麻を加えたタレで風味良く仕上げました。

食品コード
40g: 310896、50g: 310897

通年取扱品

含有アレルギー: 小麦、大豆、ごま
コンタミネーション:
りんご・さば・鮭・いか

冷凍さわらごま味噌漬



年間
同一価格
40g 50g

たまらない
香ばしさ!

冷凍さばサラサ焼き

カレー風味で
食欲アップ!



年間
同一価格
40g 50g 60g

脂ののった鯖を使用し、特製のカレー風味のタレに漬け込み旨みを凝縮した商品です。

食品コード
40g: 310427、50g: 310428
60g: 310429

通年取扱品

含有アレルギー: さば、小麦、大豆
コンタミネーション:
りんご・鮭・いか・ごま

脂ののった鯖を秘伝の昆布醤油ダレに漬け、冷風乾燥で旨みを凝縮した商品です。

食品コード
40g: 310406、50g: 310407

通年取扱品

含有アレルギー: さば、小麦、大豆
コンタミネーション:
小麦・大豆・りんご・さば・
鮭・いか・ごま

冷凍さば昆布醤油干し



年間
同一価格
40g 50g

さばの脂と
昆布醤油の
相性が抜群!

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!

- 1 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いたします。
- 2 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は、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きます食品の引取り」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お願い申し上げます。

お知らせ

令和2年度 学校給食用パン品質調査会を開催(予定)いたします。

今年度の学校給食用パン品質調査会は、10月16日(金)と23日(金)に開催を予定しており、今年度は、「食パン」が対象です。
なお、試料採取等につきましては、改めてお知らせいた

しますので、ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。
また、今後の状況で、調査内容変更あるいは中止とする場合は、別途、ご案内させていただきます。(業務課)

学校給食の手引(改訂版)等をホームページに掲載

今年5月、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した標記手引(改訂版)及び令和2年度版貸出教材リストを当会ホームページに掲載いたしましたので、ご入用の際にはダウンロードの上、ご利用願います。

当会ホームページ内「関係者専用ページ」のご案内

このたび、新たに「基本食品の規格書及びコンタミネーション情報」「一般食品物資内訳書(規格書)」を次のとおり掲載しましたのでお知らせいたします。

- | | |
|-----------|---|
| 一般食品 | <ul style="list-style-type: none"> ● 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 | <ul style="list-style-type: none"> ● 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 | <ul style="list-style-type: none"> ● 基本食品の規格書及びコンタミネーション情報(PDF) ● 一般食品物資内訳書(規格書)(PDF) ● 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が、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)

編集後記

今年は新型コロナウイルスの影響で、例年とは違う年となっておりますが、梅雨入りの季節は温度や湿度が高まり食中毒が心配な時期です。当会も食品の取扱いと衛生管理にはより一層気を引き締めて対応してまいりたいと思います。
昨年6月に採用され1年が経ち、今年の4月から総務課に配属になり新たな業務に取り組んでおります。これからどうぞよろしくお願いいたします。(総務課主任 齊藤 徹)

7月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
15(水)	【延期】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(水)・22(木)	【中止】学校給食用パン講習会	県学校給食会	県内2方部
27(月)	【延期】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)	【中止】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)	【中止】学校給食調理員衛生講習会	県学校給食会	県学校給食会
30(木)・31(金)	【紙面開催】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

※上記のとおり、当会主催行事の開催は、当面の間、中止とさせていただきますが、各研修会・講演会につきましては、ホームページ上に資料を掲載してまいりたいと考えております。

※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。