



学校給食会だより

ご覧ください



第64回よい歯の学校表彰（主催：福島県教育委員会、福島県歯科医師会、福島民報社）において、最優秀賞を受賞されました喜多方市立第一小学校様からご寄稿いただきましたのでご紹介いたします。

よい歯の学校最優秀賞を受賞して ～学校と学校給食共同調理場との連携～

喜多方市立第一小学校 養護教諭 長谷川 めぐみ

本校は、県学校歯科保健優良校表彰に昭和40年から応募していた記録があり、50年以上も学校全体で、学校歯科保健に取り組んできた歴史があります。今年度は、その取り組みが認められ、特別表彰と最優秀賞を受賞することができました。

1年間を通して、様々な歯科保健活動を行っていますが、今回は、学校給食共同調理場と連携して行った食育を推進する歯・口の健康づくりに関連する活動を2つご紹介いたします。

1つ目は、「カミング30運動」です。「一口30回かむことで、健康な生活を目指しましょう!」という運動です。「カミング30（サンマル）運動」から、喜多方市のカミカミ献立のイメージキャラクター「サンマルちゃん」が創られ、一口30回かむことを意識づけることに一役買っています。毎月8日を中心にカミカミ献立を実施したり、サンマルちゃんからのメッセージを給食主任が、お昼の放送でお知らせしたりしています。

昨年度は、4学年児童を対象に、サンマルちゃん献立をグループで考える食育授業を担任と栄養教諭のT・Tで行いました。事前に、担任と養護教諭のT・Tで「よくかんでたべるといいことたくさん」という授業を行い、よくかんで食べると、からだによいことを学習した後実施しました。授業で考え採用された献立は、栄養教諭が各教室で表彰しました。そして実際に10月・11月の給食で出されました。

児童自らカミカミ献立を考えることで「かむこと」の

意識の向上と食への関心が高まりました。また、友達が考えた「サンマルちゃん献立」の日は、かむことをさらに意識して食べる様子がみられました。

2つ目は、担任と栄養教諭による全学年年間1回の食育の授業の実施です。

1年生は、1月に「野菜を食べるとよいこと」を行いました。6月には、親子歯みがき教室・11月には担任と歯科衛生士によるT・Tの授業で、歯の健康と食との関係について学んでいる1年生。そのため、授業の中では、野菜を食べると、「むし歯予防になる」や「かむ力が強くなる」などの意見が出されました。実際に野菜を触って当てるクイズも行い、児童の興味関心を高めながら楽しい授業が行われました。

また、2年生は、「はしを上手に」、3年生は「赤・緑・黄色の食品群のはたらき」など担任が、児童の実態や、発達段階に合わせた食育の授業を考えて栄養教諭と行いました。

歯と口は、「食べ物を取り込み、咀嚼して食べること」が機能の一つとしてあり、これは、生きるための基本であり、歯と口の健康を守ることは、全身の健康を守ることに繋がります。

今後も、学校給食共同調理場と連携し、おいしい給食を提供したり、児童の実態に合わせた食育を充実させることで、子どもたちが、生涯を通じて歯と口を含めた健康を保持増進し、健康な生活を送ることができる資質や能力を育てていきたいと思ひます。

クラス担任と栄養教諭との（よくかんでたべる）食育授業の様子



※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。

新採用学校栄養職員のご紹介

今年4月、新たに採用された学校栄養職員の皆さんをご紹介します。



勤務：裏磐梯学校給食共同調理場
所属：北塩原村立裏磐梯小学校

栄養技師 堀江 由衣

Q1 「学校栄養職員を志したきっかけは。」

私は昨年度まで、いわき市の病院で勤務しておりました。病院での業務は主に栄養指導や、入院患者の栄養管理、退院支援をしており、そういった業務の中で改めて、子どもの頃からの食生活や食習慣の大切さを痛感しました。病院勤務の経験から、児童生徒の食生活の改善や食習慣の適正化に向けて何かできることはないかと考え、学校栄養職員を志しました。

Q2 「これからの目標や現在の仕事を通じて実現したいことは。」

これからの目標や現在の仕事を通じて実現したいこととしては、給食管理の中での食物アレルギーとの関わりは初めてということもあり、食物アレルギー管理栄養士の資格取得を目指し、勉強したいと思います。

そして、児童生徒が健康で豊かな学校生活を送ることができるよう、よりよい給食管理、食に関する指導を目指して頑張りたいと思います。



勤務：只見町学校給食センター
所属：只見町立只見中学校

栄養技師 中村 まどか

Q1 「学校栄養職員を志したきっかけは。」

心と身体の健康を維持するために欠かせない「食」について、毎日の給食や食育指導を通して、未来を担う子どもたちに伝えることが出来ることに魅力を感じ、学校栄養職員を目指しました。

Q2 「これからの目標や現在の仕事を通じて実現したいことは。」

安心・安全なおいしい給食の提供はもちろんのこと、福島県・只見町の素晴らしい食材をたくさん使用した献立作成を行いたいです。また、地域の実態・食環境に合わせた食育指導を行い、食の大切さや楽しさを子どもたちに伝えられるよう精進して参ります。未熟で至らない点も多々あるかと思いますが、よろしくお願いいたします。

新型コロナウイルスの感染拡大を受けて～牛乳の現状～

福島県牛乳協会 事務局長 渡辺 隆行

日頃は、学校給食用牛乳（学乳）をご利用いただきありがとうございます。この度の新型コロナウイルス感染症拡散防止のための学校臨時休業に際しましては、学校給食の現場の皆様大変ご苦労されたかと思えます。学乳も、3月初めから5月末の学校給食再開までお飲みいただけませんでした。学校給食のないときは、カルシウムやビタミン類など栄養素の摂取不足が心配されます。牛乳は成長期の子どもたちに取って大切な栄養源で、食事の栄養バランスを整える役割も果たしております。

当協会会員の多くは中小企業のため、学乳の構成比が高く、この休業期間中学乳をお届けできないという状況は、経営的に大変厳しい状況でした。学乳がお休みの間、わずかですが市販品の家庭飲用が増えたようですが、学乳の売上を補うほどではありませんでした。

会員は、いつも県産の新鮮でおいしい牛乳を毎日学校給食に提供できるよう衛生管理を行っております。皆様のご理解とご協力をよろしくお願い申し上げます。

日本の牛乳を救う「プラスワンプロジェクト」実施中

今、乳業メーカー、生産者団体、農林水産省が一体となって、新型コロナウイルスの影響による牛乳乳製品の落ち込みに対して、行き場の失う生乳が

出ないよう消費を拡大するために、「毎日牛乳をもう（モー）1杯、育ち盛りは、もう（モー）1パック」をスローガンに、牛乳やヨーグルトを普段より1本多く消費していただければ、酪農家も乳業者も助かる「プラスワンプロジェクト」を2020年4月21日より実施しております。皆様もぜひもう（モー）1本牛乳を。

日本の牛乳を救う「プラスワンプロジェクト」緊急スタート!

～毎日牛乳をもう（モー）1杯 育ち盛りは、もう（モー）1パック～

新型コロナウイルス感染症拡大に伴う、緊急事態宣言の対象地域拡大により、学校給食や外食産業における牛乳や乳製品の消費の更なる減少が懸念されています。

農林水産省は、酪農家を支えるため、牛乳やヨーグルトを普段より1本多く消費することを推進する「プラスワンプロジェクト」を2020年4月21日より開始しました。

お客様へのお願い

牛乳生産にあたっては、乳牛の病気を防ぐため毎日搾乳し続ける必要があり、工場生産される産物と違って、生乳の生産量は短期的にコントロールできません。このため、生乳の廃棄といった食品ロスを生じさせる事態や牛乳を減らすことなく、この難局を乗り切るために、

お買い物の際に牛乳やヨーグルトを普段より1本、特に育ち盛りの方は更にもう1パック多く購入いただければ、酪農家への応援につながります。

ぜひ、皆様方の御協力をお願いいたします。





紙 上 衛 生 講 習 会

クルーズ船「ダイヤモンド・プリンセス号」からの教訓



当会が毎年主催している各種衛生講習会につきましては、新型コロナウイルスの感染防止のため、開催を見合わせておりましたが、今年度は給食会だよりやホームページを利用して開催することにいたしました。今月は学校給食関係者が新型コロナウイルスに「感染しない・感染させない」ために注意すべき点について、クルーズ船「ダイヤモンド・プリンセス号」の疫学調査の結果等に基づき情報を提供いたします。

また、学校給食調理員衛生講習会及び栄養教諭等衛生講習会につきましては、福島県教育庁健康教育課の担当者様から寄稿いただき、当会ホームページ（関係者専用）に掲載することとしています。

令和2年5月3日(日)の午後9時からNHKスペシャルにおいて「調査報告 クルーズ船 未知ウイルス 闘いのカギ」という番組が放映されました。視聴された方も居られると思いますが、学校給食関係者にとって貴重な調査報告が2つありましたので、皆様とこの情報を共有したいと思います。

手洗い場周辺には、新型コロナウイルスが付着している可能性があります。学校給食の調理従事者は児童・生徒が利用する手洗い場は極力避けて専用の手洗い場を利用し、十分な手洗い後に手指のアルコール消毒を行います。

なお、厚生労働省は調理従事者向けに「ノロウイルス等の食中毒防止のための適切な手洗い」というタイトルで動画を配信していますが、新型コロナウイルス対策としての手洗いも全く同じですので参考にしてください。

YouTube 配信

<https://www.youtube.com/watch?v=z7ifN95YVdM&feature=youtu.be>

国立感染症研究所の山岸拓也室長らのグループによる調査報告

1 調査方法

「ダイヤモンド・プリンセス号」から乗客が下船したあと、「客室内のどのような場所から新型コロナウイルスの遺伝子が検出されるのか」についてPCR検査を使って調査。

2 調査結果

■ 感染者の部屋

感染者部屋数	ウイルスの遺伝子が確認された部屋数	割合
感染者が滞在した33部屋	トイレ付きユニットバスの床	13 39%
	ベッドの枕	11 33%
	テレビのリモコン	7 21%

↓ この内 (33部屋の内)

無症状感染者部屋数	ウイルスの遺伝子が確認された部屋数	割合
感染は確認されたものの、症状が出ていなかった人が滞在していた13部屋	トイレ付きユニットバスの床	7 54%
	ベッドの枕	5 38%
	テレビのリモコン	3 23%

■ 感染していない人の部屋

ウイルスは検出されませんでした。

3 まとめ

新型コロナウイルスに感染すると症状のある人からも、ない人からも同じような場所から同じ頻度でウイルスが検出されたことから、感染して無症状の人でも新型コロナウイルスを排出するものと推定されました。また、トイレ付きユニットバスの床からウイルスの遺伝子が検出されたことから、用便後の水の跳ね返りや洗面所の水の跳ね返り等が床の汚染を引き起こしたと思われる。

4 トイレ利用時の教訓

教訓1

複数の方が出入りするトイレの利用は要注意

新型コロナウイルス感染者（以下「感染者」という。）の便からウイルスが検出されたとの研究報告があります。このため、複数の方が出入りするトイレを利用する場合は細心の注意が必要です。注意点を次に列挙します。

- 学校給食関係者全般
 - 学校給食関係者は不特定多数が利用するトイレを極力利用しないようにします。
 - 便座に座る前に便座クリーナーやアルコールで便座を消毒します。（学校給食関係者は携帯用のアルコール噴霧器を常備するとよいでしょう）
 - トイレに設置された手洗い場で、十分な手洗いと手指の消毒を行います。
 - トイレを出る際にドアノブ等に触れた場合は、再度アルコール消毒を行います。
 - 調理従事者
 - 学校等では専用のトイレを利用し、トイレ専用の履物を使います。
 - トイレに入る前に更衣室（前室）で調理衣上下、帽子、マスク、調理靴を脱ぎます。
 - 用を足したら、下着を上げる前に手指のアルコール消毒を行います。
- 学校給食調理従事者のトイレ利用に関しては、文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課が策定した「学校給食調理従事者研修マニュアル」の下記アドレスより確認することをお勧めします。

https://www.mext.go.jp/component/a_menu/education/detail/_icsFiles/fieldfile/2012/06/07/1321860_15.pdf

5 手洗い場利用時の教訓

教訓2

複数の方が使う手洗い場も要注意

複数の方が手洗いやうがいをした後の

NHKと専門家による共同実験（クルーズ船内の接触感染がどのようにして起きるのか）

1 実験方法

- 実験場所
 - 多くの人が集まるピュッフェ会場を設定
- 参加人数
 - 実験には10人が参加（感染者1人、非感染者9人を想定）
- 感染者
 - 1人だけを感染者とし、この感染者が咳を手でおさえた想定で、ウイルスに見立てた蛍光塗料を手のひらに塗り、その後30分間セルフサービスで食品を自由に取り食事を摂る設定。
- 非感染者
 - 非感染者も30分間セルフサービスで食品を自由に取り食事を摂る設定。

2 実験結果

30分経過後に、特殊なライト（紫外線）を実験参加者全員に当てて、感染者に塗った蛍光塗料の拡散状況を確認したところ、塗料は参加者全員の手に広がり、3人は顔にもついていることが確認されました。原因は料理を入れた容器のふたや料理を取り分けるトンゴ、飲み物の容器の取っ手などを介して、ウイルスに見立てた蛍光塗料が拡散したためです。

6 ハイタッチサーフェスの教訓

教訓3

ハイタッチサーフェスは要注意

不特定多数の人が触れる場所をハイタッチサーフェスと言います。食品の盛りつけに使用するトンゴ、しゃもじ、柄杓等も大勢で共有するとハイタッチサーフェスになり、感染者が一人でも存在するとこれらの器具を介して感染が拡大し

(次頁へ続く)



ます。食品の盛りつけは手洗いと手指のアルコール消毒を実施した上で、特定の人に限定すると感染リスクが減少します。
また、ハイタッチサーフェスはドアノブ、スーパーの買い物籠、電車やバスの吊革、ATM等のタッチパネル、エレベーターのボタン等様々なところに多数存在します。このような場所に触れる度に手洗いと手指のアルコール消毒を行うこと

は現実的には困難です。「次の機会に手洗いと手指のアルコール消毒をするまでは、手指で顔に触れない」と決めておくことが重要です。

とが基本ですが、このウイルスについては科学的に不明な点が多く、第2波の到来が懸念されております。
このような中、関係者の皆様には学校給食の再開に当たり、今まで経験したことのないような対応をされているものと思います。本講習会が学校給食の衛生管理に少しでも役立てていただければ幸いです。

おわりに

新型コロナウイルス感染症の感染防止対策は3密を避け、手洗いを徹底すること

お月見・秋向け商品のご案内!

今年のお月見は10月1日(木)

冷凍月見だんご(さつまいも)



30g

やさしい甘さの
さつまいも餡!

国産のさつまいもから作ったあんを小麦粉の生地で包みました。小麦の自然な色は、やさしく夜空に浮かぶお月様を思い出させてくれることでしょう。

食品コード：315210
含有アレルゲン：小麦
コンタミネーション：
乳、卵、大豆、くるみ
お申込締切日 8月24日(月)

国産里芋コロケ



50g 60g

やみつきになる
食感!

里芋に豚肉を加え、風味もほどよく仕上げました。ポテトコロケとはひと味違ったソフトな美味しさが味わえます。

食品コード
50g：318076、60g：318077
通年取扱品
含有アレルゲン：小麦、豚肉
コンタミネーション：
卵、乳、えび、いか、牛肉、
さば、大豆、鶏肉、やまいも、
りんご、ごま

おいしい和菓子は
いかがですか?

冷凍月見だんご(すあま)



10g×3個

アレルギー
フリー!

小粒で食べやすい甘さ控えめの月見だんごです。

食品コード：315211 含有アレルゲン：なし
コンタミネーション：小麦、乳、卵、大豆、くるみ
お申込締切日 8月24日(月)

冷凍県産さつまいも乱切り



1kg

ダイスカットも
取扱あり!
旬のおいしさを
召し上がれ!

福島県産の紅はるかをカットし、加熱し凍結しています。油で揚げてタレをからめれば、定番の大学いもが出来上がります。

食品コード：302006
通年取扱品 含有アレルゲン：なし
コンタミネーション：小麦、大豆、りんご、もも、ごま

冷凍県産ひとくち梨ゼリー



18g×3個

おいしさ凝縮!
果実感たっぷり!!

福島県産の和梨でコンポートジュースを作り、果肉をダイスカット風味に加えることにより、果肉と果汁の食感や風味が楽しめます。

食品コード：315005
通年取扱品 含有アレルゲン：なし
コンタミネーション：なし

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、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。
- 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。

8月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
18(木)	【資料配布開催】委託加工事業者衛生研修会	県学校給食会	県学校給食会

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)に開催を予定しており、今年度は、「食パン」が対象です。
なお、試料採取校等につきましては、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

いたします。
また、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、規模を縮小するにとともに調査内容を一部変更して調査会を開催させていただきます。(業務課)

編集後記



今年は新型コロナウイルスの影響で、夏休みも期間短縮となるなど、例年とは違い学校現場の皆様におかれましては、その対応にご苦労されていることと思います。
そのような中、学校給食の時間がますます楽しみにしていただけるよう、季節商品などの食材のご案内をさせていただきます。暑い夏に負けないよう、皆様も体調管理には十分お気をつけください。

お忙しい中、ご寄稿いただきました皆様には厚く御礼を申し上げます。
(業務課専門員 柏倉恵美)

※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。