



[編集・発行]

 公益財団法人
FGK 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



学校給食会評議員に就任して

 公益財団法人福島県学校給食会 評議員 佐藤 厚生
 (福島県学校給食研究会会長、福島市立青木小学校長)

本年6月より評議員となりました。福島県学校給食会の設立目的である学校給食の充実発展と食育の推進に、微力ながらお力添えさせていただき所存です。どうぞよろしくお願いいたします。

さて、私は毎日のように学校給食を美味しくいただいておりますが、昔の学校給食と比べると献立のバリエーションや調理方法が豊かになったことにいつも驚かされています。特に、季節の行事ごとの献立や世界中の郷土食をテーマとした献立です。工夫が凝らされ、その目的も伝わってきます。また、「食感」「味」「色」「形」にもこだわっている点に感心しています。まるで給食をデザインしているかのようで食べる者をいつも楽しませてくれます。これは、献立を

考える方や調理をする方が、それぞれの思いを込め、息を合わせながら給食を一つの作品として仕上げているからだと思います。本当にありがたいことです。しかしこれだけでしょうか。調理の基本となる安全で新鮮な食材を使用していることも美味しい給食の提供につながっているはずです。

県学校給食会では、いつでも安全で安心できる食品を適正な価格で安定的に提供することをコンセプトに活動していると伺っています。調理をする上で食材は重要です。今後とも、学校や調理場のリサーチを定期的に行い、現場の声を大切にした事業の展開を期待しております。私も評議員としてこの視点を大切にし県学校給食会と関わっていきたくと思っています。



学校給食で学ぶ事の大切さと食の大切さについて

 公益財団法人福島県学校給食会 評議員 根本 静香
 (JA福島女性部協議会フレッシュミズ部会長)

私が子どもの頃、楽しみであった給食は、大人になって、そして母となり気付いた事が多々ありました。それは、学校給食は、子どもたちが、将来必要な、社会性や協調性を学べる時間でもあり、そして、私達大人にとっても色々な事を気付かせてくれている時間にもなっていると思います。

現代における食は、ファーストフードやインスタント食品の普及が進み、いつでも何処でも簡単に手軽に食べる事ができます。私の幼い時

のおやつや、お腹が空いた時に食べる物と言えば、白いおむすびに味噌を付けた、「味噌おにぎり」と言った物を食べていました。ファーストフードやインスタント食品が悪いと言う事ではなく、小さい頃の食生活は、大人になってからの身体を大きく左右すると言われていました。これからの未来を担う子どもたちのためにも、大人たちが地産地消の大切さ、日本の食文化を次世代に繋げて行かなければならないと思います。

※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。



その4

紙 上 衛 生 講 習 会

食品安全
衛生
管理室

栄養教諭等衛生講習会を開催します

当会が毎年開催している「栄養教諭等衛生講習会」は、新型コロナウイルスの感染拡大により、一堂に会しての開催が困難な状況にあるため、今年度は「給食会だより」及び当会ホームページを利用して開催いたします。**前段**として、ノロウイルスに関して栄養教諭等の皆様と情報の共有を図るため、下記に資料を掲載しましたので御活用ください。

後段は福島県教育庁健康教育課が作成した研修会資料を用います。当会ホームページに掲載しましたので、栄養教諭等衛生講習会資料として御活用願います。「関係者専用ページ」からログインして全文を確認してください。(ログインにつきましては、IDとパスワードが必要です。ご不明の際には、当会総務課までお問い合わせ願います。)

前段

令和2年度栄養教諭等衛生講習会 —ノロウイルスについて—

ノロウイルス、インフルエンザウイルス、新型コロナウイルスの環境における抵抗性等

	インフルエンザウイルス	ノロウイルス	新型コロナウイルス
感 染 経 路	飛沫感染、接触感染	経口感染、接触感染、吐物の飛沫	飛沫感染、接触感染
エンベロープによる分類	エンベロープウイルス	ノンエンベロープウイルス	エンベロープウイルス
ス テ ン レ ス 等	24~48時間	1週間(室温)	72時間
布・絨毯等	8~12時間	2週間(室温)	NT
段 波	NT*	NT	24時間
エ ア ソ ー ル	数時間	1週間	3時間
水	2~3週(4℃)	20日(25℃) 60日以上(4℃)	NT
食 品	NT	3~4日(室温)	NT
乾 燥 状 態	短時間	1日(37℃)、20日(20℃)、50日(4℃)	NT

※ NT：ノータスト

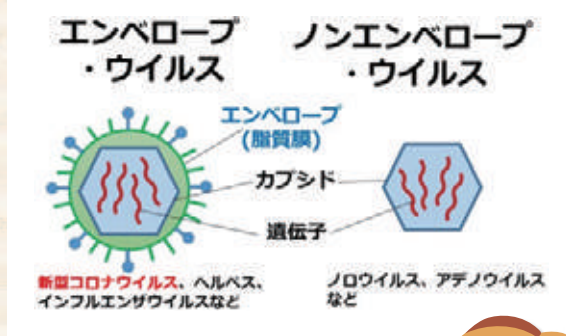
出典 インフルエンザウイルスとノロウイルスについては一般財団法人東京顕微鏡院「ノロウイルス食中毒や感染症予防と手洗い2010年~対策と今年の傾向」より引用
新型コロナウイルスについては国立感染症研究所「新型コロナウイルス感染症に対する感染管理」より引用(現時点で判明している残存期間)

上の表から、ノロウイルスは環境における残存期間が他のウイルスより極めて長いと言えます。

2017年2月に東京都内の小中学校でノロウイルス食中毒事故が発生(患者被害報告数:1,193名)しましたが、原因食品は同一業者が2016年12月に製造した「刻みのり」でありました。原因となったノロウイルスが約2ヶ月間、乾燥した「刻みのり」の中で感染力を保持したまま残存していたのです。

また、ノロウイルスはインフルエンザウイルスや新型コロナウイルスが持つエンベロープ(脂質膜)を持っていません(図1)。エンベロープはアルコール消毒によって破壊されますが、エンベロープを持たないノロウイルスはアルコールに対して抵抗性があります。このためノロウイルス対策の基本は手洗いの徹底と物の表面に対しては次亜塩素酸ナトリウムによる消毒になります。

図1 エンベロープウイルスとノンエンベロープウイルス

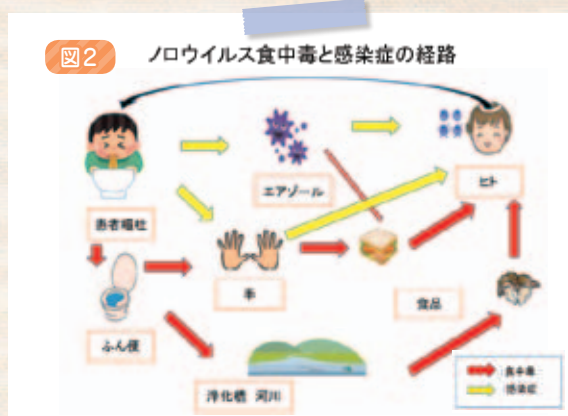


ノロウイルス食中毒とノロウイルス感染症

ノロウイルスの感染経路が食品を介する場合は「ノロウイルス食中毒」、エアゾールや手指を介して発症する場合は「ノロウイルス感染症」と言います(図2)。

2枚貝を生食してノロウイルス食中毒を起こすことは学校給食ではありませんが、それ以外では多くの事例が報告されています。これは2枚貝が元々ノロウイルスを保有しているのではなく、人由来のノロウイルスが下水→河川→海と流れ2枚貝に蓄積され、それを人が生食して発症するのです。

学校給食で発生するノロウイルス食中毒は、患者の汚物や便器等からノロウイルスが手指に付着し、これが食品を汚染して発症するケースがほとんどです。このため、手洗いの徹底が基本的対策になります。



学校給食におけるノロウイルス食中毒の事例

出典 独立行政法人日本スポーツ振興センターが作成した「学校給食において発生した食中毒事例集」より引用

- ①発生日…平成18年1月24日(火)
- ②有症者数…106名(教職員19名含む)
- ③病因物質…大根のナムル

④主な原因…加熱後水冷する献立であった「**大根のナムル**」が**非加熱で調理されていた上に和える作業は素手で行われていた**。また、作業工程表、作業動線図等の諸帳票が未整備であった等、食品衛生管理について十分な配慮ができるような指導がなされていなかった。

ノロウイルス感染症の事例(学校外)

- ①発生時期…平成18年12月
- ②有症者数…347人
- ③発生場所…東京都内の某ホテル
- ④発生状況…東京都内の某ホテルを利用した客らが下痢や嘔吐を訴え、保健所が調べたところノロウイルスによる感染性胃腸炎であることが分かった。12月11日までにホテル利用客や従業員の計347人が症状を訴えた。同保健所によると、2日昼、ホテルでの結婚式に出席した

女性客1人が、3階ロビーと宴会場のある25階通路で2度にわたり嘔吐。ホテル側が中性洗剤を使ってふき取った。ホテル内のじゅうたんに付着した客の微量の吐物から、人が歩くたびにノロウイルスが空气中に拡散、感染性胃腸炎を集団発症した疑いの強いことがわかった。ホテルの料理を食べていない利用客からも発症者が多数出ていることから、ノロウイルスによる集団感染の可能性が高いと判断した。

ノロウイルス食中毒及び感染症が多発する時期が近付いて参りました。食中毒の発生防止対策の基本は手洗ですが、調理従事者全員が徹底しないと、人→物(例えばドアノブ)→人、の二次汚染が発生する可能性がありますので御注意ください。

また、嘔吐物の処理は調理従事者は極力対応しないようにします。嘔吐物の処理方法はサラヤ株式会社が以下のホームページの中で提供する動画を参考にしてください。<https://pro.saraya.com/products/65131.html>

後段については、**当会ホームページ**(<http://www.fgk.or.jp>)の「**関係者専用ページ**」からログインして確認してください。(ログインにつきましては、IDとパスワードが必要です。ご不明の際には、当会総務課までお問い合わせ願います。)

かつお節に関する食育授業を実施しました!

令和2年9月15日(火)、新地町立新地小学校にて5年生(30名)を対象に食育授業を実施しました。

かつお節の作り方や出汁の取り方、かつお節の削り体験等を実演し学習しました。

かつお節は様々な料理に使われているため、見たり食べたことがあっても、実際に出汁を取ったり、節を削ったことがない子どもたちが殆どで、削り立てのかつお節の香りや削り作業の難しさに驚いている様子でした。

(業務課)



当会職員の説明を熱心に聞き入る食育授業の様子



削り立てのかつお節を取った出汁



授業で使用したかつお節削り器



クリスマス特集!



※表示価格は全て消費税抜価格です。

冷凍 雪のポンデドーナツ (Ca・Fe強化)



35g

もちもち触感がたまらないドーナツです。包装はかわいらしい雪をイメージしたデザインになっています。1個(35g)当たり、カルシウムは約95mg、鉄分は約1.3mgを摂取できます。

食品コード：315305
含有アレルギー：乳、卵、小麦、大豆
コンタミネーション：りんご、くるみ、オレンジ、バナナ、アーモンド
申込締切：11月10日(火)

冷凍国産照り焼きチキン



40g×10 50g×10

大人気の照り焼きソース味のチキンです。国産鶏肉をじっくり焼き、香ばしく仕上げました。ポイルするだけ本格的な照り焼きチキンが味わえます。

食品コード：40g×10：311127 50g×10：311128
含有アレルギー：鶏肉、大豆、小麦
コンタミネーション：乳成分、卵、豚肉、牛肉、りんご、もも、オレンジ、ごま、ゼラチン

その他、ケーキ等デザート類につきましては、別途、チラシ等でご案内いたします。ご注文お待ちしております!

旬の魚を味わおう!

旬の魚ブリ、たらのおいしい季節がやってきました!

塩麹や西京漬けといった味付けも可能です。ぜひご相談ください!(味付きは、切身の価格と同一ではありませんので、当会業務課までお問い合わせください。)

ぶり切身

40g、50g、60g



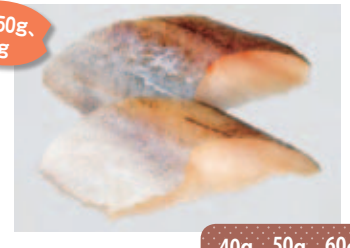
40g 50g 60g

たっぷりと脂を蓄え南下する12~2月の冬が旬です。また、ハマチから成長したブリは、『出世魚』ということでおめでたい日に食べられる魚でもあります。

食品コード：40g：310646 50g：310647 60g：310652
含有アレルギー：なし
コンタミネーション：いか、さけ、さば

たら切身

40g、50g、60g



40g 50g 60g

柔らかくふっくらしている白身が特徴です。鍋料理以外にも味噌汁やオイル焼き、ムニエルといった料理にもよく合います。ぜひご賞味ください!

食品コード：40g：310580 50g：310581 60g：310582
含有アレルギー：なし
コンタミネーション：いか、さけ、さば

予告

今年度の新規取扱商品については、当会食品委員会委員の意見を踏まえ、後日、チラシ等にて大々的にお知らせする予定です!乞うご期待ください!!

業務課からのお願い

~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!~

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の期限を経過し、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、よろしく申し上げます。
- 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、特に月曜日が振替休校となる場合には、お早めにご連絡ください。配送日変更などの調整をさせていただきます。(チルド品等、商品によってはキャンセルをお断りさせていただく場合もございますのでご了承ください。)

配送等について

- 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あらためてよろしくお願い申し上げます。
- ② 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。



11月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
18(火)	【中止】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

※今年度の食育に関する調査研究会の開催は、令和3年度以降に延期することといたしましたのでお知らせします。

編集後記



大変涼しくなり過ごしやすい季節となりました。食欲の秋、実りの秋です。当会では引き続き、県産品を含め、季節や行事食に合わせた食材を随時、ご案内してまいりますので、ご活用いただければと思います。寒暖の差がはっきりしてまいりましたので、皆様方におかれましては、お体に注意してお過ごしいただければと思います。

また、お忙しいところ、ご寄稿いただきました皆様に厚く御礼申し上げます。(業務課主任技師 阿部浩樹)

※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。