



[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



地産地消を支える生産者の想い

株式会社 JA あぐりサポートいしかわ 代表取締役 迎 始

野菜は生食用需要を中心とした市場出荷が多くを占めています。一方で昨今、安全・安心な食へのニーズの高まりや原料の安定調達面から、食品関連企業等においても、国産原料を使う動きが広がっており、消費者のライフスタイルの変化も後押しし、原料等の需要も高まっています。

こうした状況を受け、当社は、郡内の遊休農地解消および、地域雇用の創出を目的に、比較的栽培に適した『さつま芋』を始めました。

この事業も6年目となり、石川町赤羽地区は、野菜栽培に向いている圃場であることから、徐々に作付面積を増やし、現在では177aを栽培しています。

品種は『紅はるか』で、比較的新しい品種ですが、そのクリーミーさ等が人気です。

特に、焼き芋や干し芋にするとねっとりとしつつも、甘さが良いのが特徴です。

本場である茨城県から種芋を取り寄せ、3月中旬には畑に床を掘り、木の葉、牛糞堆肥等の有機質を中心に施肥し芋を伏せて、ビニールを二重に掛けて温度を保ち、霜害にあ

わないように育てています（マルチ栽培）。

6月には、マルチの上から斜めに苗を差し、定植作業をして、10月下旬に収穫期を迎えると、専用の機械でつるを切り、マルチ等を剥がし・収穫機で芋を掘り、コンテナへ詰めます。

当社では『さつま芋』の保存に必要な施設を兼ね備えていることから、温度30℃、湿度90%以上、100時間程度で収穫時期に付いた芋自体の傷が自然治力（キュアリング）し、長期保存が可能となりました。

最近はスーパー等でも時期を問わず美味しい『焼き芋』や『干し芋』が食べられるようになりました。

そこで、学校給食にも提供したいとの考えから、当社の『さつま芋』を乱切にし冷凍した『冷凍さつま芋乱切り』等を商品化したところです。**（2頁の当会取扱食品のご案内をご覧ください。）**

さつま芋の栄養成分の最大の特徴は、豊富な食物繊維です。皆さんも食事やおやつとして、たくさん召し上がってください。



収穫前のさつま芋畑



掘ってみました!!

※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。

学校給食会理事に就任して



給食の魔力

公益財団法人福島県学校給食会
理事 飯村 新市
(田村市教育委員会教育長)

給食の重要性が叫ばれて久しいが、給食に係る教員時代の思い出の一つを紹介したい。中学3年生を担当していた時、心に学校にあらずで、通常の登校が出来なくなった男子生徒Mがいた。日に日に1時間、2時間と遅刻し、夏休み明けには、お昼前後の登校、欠席も出てきた。ある日、

「いただきます」をして、5分ほど過ぎた頃、教室に入ってきたMが、自席机上の給食を見て、「これ、俺の分？」と周りの生徒たちに聞くと、ある女子生徒が「当り前じゃない、いつも用意しておくから、給食だけでも食べに来なさいよ。でないと、私が食べちゃうからね」。周りは苦笑している。照れくさそうに好物のカレーライスを食べたMがこの日を境に、生活態度が改善されたわけではないが、少なくともクラスから逃避することはなく、卒業し、その後も同級会に欠かさず、顔を出している。事程左様に学校給食は、日々子どもたちにドラマチックな演出をする魔力を持っている、と考えてきた。



公益財団法人福島県学校給食会
理事 櫻井 長子
(福島県学校給食研究会栄養士部会会長)
(南相馬市学校給食センター栄養教諭)

学校給食会理事に6月23日付けで就任いたしました福島県学校給食研究会栄養士部会長の櫻井長子と申します。

学校給食会様には、日頃より給食において安全・安心な食材を提供していただき、感謝いたしております。特に地場産物の加工品(県産ほうれんそう、カジキカ

ツ、県産各種ゼリー・ジャム、県産米粉等)は、福島県産の食材を数多くに給食に登場させることが出来るようになってきております。

理事の活動内容につきましては、まだまだ分からないことばかりですが、福島県学校給食研究会栄養士部会の代表として、栄養士部会会員の皆様は基より、教職員・保護者・地域と連携を図り、活動してまいります。

何が起こるか予測困難な日々においても、給食を楽しみに登校する児童生徒の笑顔のために、努力してまいりますのでよろしくお願いいたします。



～学校給食は、未来の担い手づくり～
公益財団法人福島県学校給食会
理事 石井 洋平
(福島県PTA連合会副会長)

今年度、学校給食会の理事に就任しました石井洋平と申します。

私は、鮫川村出身で、豊かな自然に囲まれて育ちました。小中学校の時は、給食の時間が一番楽しみでした。毎日献立をチェックし、好きなものがあると元気が出て、給食を楽しみに学校に通った記憶があります。世代を超え、親になった今は、息子や娘と給食の話題

で盛り上がり、一家団欒で食事を楽しんでおります。

給食は、子どもの心に元気を与えてくれます。そして、健康で豊かな人生を送るための食生活とマナーを学ぶことができます。また、農家さん、栄養士さん、調理員さん、給食に関わるすべての方々に感謝し、命を育む「食と農」の大切さを理解し、郷土愛を育み、人間性と社会性を身につけることができます。私は、学校給食が未来の担い手づくりにつながり、これからの日本を支える礎になると思います。

そのため、学校給食の果たす重要な役割を認識し、学校給食を通じて、ふくしまの未来を担う子どもたちの命と健康を守るために、微力ですが一生懸命務めさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

当会取扱食品のご案内

乱切りカットとダイス(15mm)カットの2種類を白河市の榊しらかわ五葉倶楽部にて製造いたしました。甘くてとっても美味しいふくしまのさつまいもを大学芋やご飯、サラダ、汁物等にぜひご使用ください!

冷凍県産さつまいも乱切



1kg

食品コード：302042

調理例 (大学芋)



冷凍県産さつまいもダイスカット(15mm)



1kg

食品コード：302043

通年取扱品 (数量限定)

含有アレルギー物質：なし

コンタミネーション：

小麦、大豆、りんご、もも、ごま

調理例 (サラダ)



令和2年度
当会価格調整
事業対象食品

令和2年度
当会価格調整
事業対象食品

人気のおすすりめ 給食献立を ご紹介いたします!!



この度、郡山市立小原田小学校主任栄養技師 酒井良枝先生より子どもたちに人気があり、食物繊維が豊富で、減塩効果も期待できるおすすりめ献立をご寄稿いただきましたのでご紹介いたします。

献立：白ごまうどん、牛乳、焼き芋、白菜のお浸し

材料（1人当たり）（材料名：分量）

白ごまうどん

- ・ソフトめん… 1食分
- ・玉葱…………… 10g
- ・キャベツ…………… 15g
- ・人参…………… 10g
- ・ネギ…………… 10g
- ・焼き竹輪…………… 7g
- ・油揚げ…………… 5g
- ・ニラ…………… 3g
- ・清酒…………… 1g
- ・濃口醤油…………… 2.5g
- ・食塩…………… 0.25g
- ・だしパック（鯉）…………… 4g
- ・こんぶ…………… 0.75g
- ・甘麹味噌…………… 6.5g
- ・大豆ペースト…………… 7.7g
- ・白練りごま…………… 4g
- ・白すりごま…………… 3.5g
- ・水…………… 100g

牛乳…………… 1本

国産冷凍安納焼き芋…………… 1個

白菜のお浸し

- ・白菜…………… 50g
- ・人参…………… 4g
- ・食塩…………… 0.24g
- ・濃口醤油…………… 0.6g
- ・本みりん…………… 1g
- ・こんぶ…………… 0.06g

作り方

白ごまうどん

- ①釜に水を入れ、沸騰したら火を弱め、だしパックをそのまま入れる。火加減はツツツ沸く位になるよう火を調整し20～30分煮る。
- ②玉葱（うす切り）、キャベツ（短冊切り）、人参（短冊切り）、ネギ（小口切り5mm）、焼き竹輪（うす切り）、油揚げ（油抜き、せん切り）、ニラ（1cm切り）、冷凍大豆ペースト（流水解凍）にする。
- ③だしをとったら、玉葱、人参、竹輪、大豆ペーストを入れて煮る。
- ④キャベツ、ネギ、油揚げ、ごま、調味料、ニラを入れ、リッターを合せ、味をととのえる。

焼き芋

- ①20分蒸し、検温して数える。

白菜のお浸し

- ①みりん、こんぶを釜で煮立て、冷却する。
- ②白菜（短冊切り）、人参（せん切り）にし、茹でて冷却する。
- ③水気をきった野菜を調味料で和える。

栄養価

エネルギー	たんぱく質	タンパク質エネルギー比	脂質
651kcal	24.8g	15.2%	17.5g
脂質エネルギー比	カルシウム	マグネシウム	鉄
24.2%	383mg	107mg	3.0mg
亜鉛	レチノール活性当量	ビタミンB1	ビタミンB2
2.3mg	194mg	0.83mg	0.70mg
ビタミンC	ナトリウム	食塩相当量	食物繊維
31mg	1,406mg	1.9g	7.9g

☆うどんかけ汁量は平均ひとり260gで作り、丼に盛り付けます。

☆「冷凍国産大豆使用ペースト」には食物繊維が多く、コクがでて減塩にもなります。

☆「国産冷凍安納焼き芋」食物繊維もとれて、子どもからも大好評です。



令和2年度 学校給食用パン品質調査会を開催しました



今年度の本調査会は、新型コロナウイルスの終息が見通せない状況にありますことから、審査員等の出席者を福島県教育委員会、製パン専門技術者及び当会職員として、10月16日（金）に開催いたしました。

審査は、外観、内相、香り及び味等について行い、その結果、学校給食用パンの製

造を委託している県内全ての40工場が「優」の判定【※1】となりました。

その他、製パン専門技術者から、「全国的にも福島県のパンは品質が良い。改善できることは改善して、より美味しいパンを提供していただきたい。」との講評をいただきました。（業務課）



【※1】判定は、100点満点中80点以上を「優」、60点以上を「良」、50点以上を「可」、50点未満を「不可」としています。（「学校給食用小麦粉及びパンの品質調査について」旧文部省体育局長通知による。）

給食週間向け おすすめ商品のご案内!

干しほたて貝柱 (割れ)



1kg

北海道産のほたての貝柱を天日干しにした商品です。割れ形状のためダシがタツブリ! こづゆ、炊き込みご飯等にピッタリ! 貝柱の旨味や深い味わいに大興奮です!!

- 食品コード: 110097
- 通年取扱品
- 含有アレルギー: なし
- コンタミネーション: えび、いか、かに

会津の郷土料理「こづゆ」向け「ほたての干貝柱」!

昨今の地球温暖化に伴う気候変動により魚介類の収量が不安定となることが想定される中、当県を代表する郷土料理「こづゆ」の主役となる具材の「干貝柱」を安定的にご提供したいと考え、当会では、日本の二大産地である北海道産と青森県産の「ほたての干貝柱」を取り扱っております。

干しほたて貝柱 3S (ホール)



500g

青森県むつ湾の栄養豊富な環境で育った、とろける様な食感のほたて貝柱を天日干ししました! ほたては旨味の塊! 凝縮! 小粒タイプでこづゆもおいしい!

- 食品コード: 110091
- 通年取扱品
- 含有アレルギー: なし
- コンタミネーション: なし

冷凍にしん有馬煮 (山椒煮)



40g×10 50g×10

会津の郷土食にしんの山椒漬け!

にしんの骨が気にならないよう軽くレトルトをかけました。にしん独特のくせを無くすために、山椒を加えた甘口のタレで味付けしました。パックから取り出しても照りが消えず、食欲をそそります。成分的にも青みの魚ですので、EPA / DHA を多く含んでいます。有馬煮とは、有馬温泉で知られる兵庫県有馬が「有馬山椒」と呼ばれる山椒の名産地であったことからこの名がついたといわれています。

- 食品コード: 40g×10: 310992 50g×10: 310993
- 通年取扱品
- 含有アレルギー: 小麦・大豆
- コンタミネーション: 卵・乳・いか・えび・かに・豚肉・鶏肉・さけ・さば・りんご・オレンジ・ゼラチン・ごま

★お知らせ★

お待たせいたしました!
今年度の新規取扱商品については、別途、チラシ等にてお知らせいたします!
皆様からのご注文、まじしお待ちしております!!

お知らせ

当会が取扱う令和2年産米(新米)のご提供について

引続き、下記により「放射性物質検査」を継続して実施してまいります。

- 1 県の玄米検査
- 2 JA パールライン福島株での玄米検査の後、精米の全量全袋検査
※精米の全量全袋検査は、学校給食用米では当会取扱いの精米だけです!!
- 3 当会の精米検査

— そのほか —
一般財団法人日本穀物検定協会による玄米と精米の検定を受検し、当会が精米加工を委託している JA パールライン福島株の最新の高性能選別機及び精米機で加工した良質な精米をご提供しています。

- ※これら放射性物質検査を行うため、新米の提供開始は12月分からとさせていただきます。(委託炊飯の場合、工場在庫の関係で新米提供時期が異なります。)
- ※新米価格については、11月下旬にご案内させていただきます。(業務課)

～ご発注等に関するお願い～

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号にてご依頼いたしましたとおりで、ご注文の商品を安全、確実にお届けするため、

①商品追加・変更につきましては、「納品日の前日午前10時まで」

②ご発注については、「ご使用日の10日前まで」について、あらためてご理解、ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

また、特に、年末年始前後は、食品の製造及び物流が大変混み合いますので、誠に申し訳ございませんが、年明け1月15日金までのご使用分は、12月14日月までに発注くださいますようお願い申し上げます。

12月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
16(水)	第4回食育に関する調査研究会【次年度に持越開催】	県学校給食会	県学校給食会

※本日より10月号にも掲載しておりましたが、今年度の食育に関する調査研究会の開催は、令和3年度に持越となりましたのでお知らせします。

編集後記



一向に終息の気配を見せない憎き新型コロナですが、更に、インフルエンザにも気をつけなければならない季節になりました。年末に向けお忙しくなるかと存じますが、関係の皆様におかれましては体調管理には十分注意してお過ごしください。

また、11月を迎え、クリスマス行事食、年明けには学校給食週間等、お楽しみ献立をご検討されている方も多いかと思いますが、当会では様々な商品をご用意しておりますので、お気軽にサンプルのご用命、お問合せくださいますようお願いいたします。

また、お忙しい中、ご寄稿いただきました皆様には、厚く御礼申し上げます。(事務局次長兼総務課長 三浦初男)

※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。