

# 合会だより

E-mail:info@fgk.or.ip



### 令和3年度を迎えるに当たって

公益財団法人福島県学校給食会 会長 佐藤 俊市郎

日頃から、関係の皆 様には、当会の事業運 営につきまして深いご 理解とご支援を賜り厚

く御礼を申し上げます。

昨年以来、1年以上経過しても未だ終息の 兆しが見えない新型コロナウイルスでありま すが、学校現場を始め関係の皆様、そして、当 会におきましても、各種行事、衛生管理及び運 営管理面等に大きな影響が出ており、決して油 断することなく対策を徹底してまいりたいと 考えています。今後、ワクチン接種が計画的に 円滑に行われ、私たちの生活が元に戻り、学校 給食の衛生環境が一層向上した状態で実施で きることになることを期待しているところで す。

当会におきましては、近年の社会情勢、頻発 する自然災害等、様々な状況変化に適切に対応 しつつ、このコロナ禍における当県の学校給食 の現状と課題を認識しながら、今後も、学校給 食の安定的な実施のため、食材等の提供及び食 育の推進に最大限の努力と支援をしてまいり ます。

さて、令和3年度は、従来の事業に加え、次 のことを重点的に取り組んでまいりたいと考 えております。

まず、食品の提供に関する事業におきまして

は、主食等学校給食用食品の適正価格による安 定提供のほか、頻発する台風や地震等の自然災 害発生時における被害状況に応じた、安定的な 学校給食の実施支援に努めてまいります。

食品安全衛生管理におきましては、引き続き 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に 基づき、食中毒予防対策や委託加工事業者の衛 牛管理の徹底を図ってまいります。

食育推進事業におきましては、開催を延期し ていた「食育に関する調査研究会」を再開し、 令和4年度末を目途に研究成果として取りま とめてまいります。また、加工事業者と連携し 県産食材を使用した食品開発を促進するとと もに、食育活動の提案など、生産者と学校等を 結ぶコーディネーターとしての役割を強化し てまいります。

普及充実に関する事業におきましては、各種 研修会等の運営について、コロナ禍における最 善の開催方法を模索し、非集合型の e - ラーニ ングなどを取り入れながら、学校給食関係の皆 様への研修機会の支援に努めてまいります。

今年度も、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、適正か つ円滑な業務執行に努めてまいりますので、当 会の事業運営につきまして、一層のご理解とご 支援を賜りますようよろしくお願いいたしま

# にあたって

今年3月末で退職された栄養教諭・学校栄養職員の方々より、「振り返って 伝えたいこと」と題し、ご寄稿いただきましたのでご紹介します。

### 振り返って伝えたいこと



### 福島市立森合小学校 主任栄養技師 高 橋 幸 子

昔ある方から、「作る側にとっては、 たくさんの中の1食だけど、子ども たちにとっては、目の前の給食がす べてです。」という言葉をいただきま

た。給食を提供する中でときどきこの言葉を思い出し ながら、仕事をしてきました。東日本大震災の時は、福

島の食を子どもたちにどのように伝えたらいいのか悩み ましたが、こういうときこそ福島に誇りを持って欲しいとり 思い、安全性を確認しながら郷土食や行事食を実施する ことができました。

大変だなと思うこともありましたが、栄養士の仲間が いてくれたから、また、子どもたちからの「おいしかっ た」「ありがとう」という言葉があったから続けてこら れたと思います。大変お世話になりました。ありがとう ございました。



### 「おいしかったよ」を励みに

### 郡山市立芳賀小学校 栄養教諭 鈴木由利

『学校給食は国民の食生活の改善 に寄与する(旧学校給食法前文よ り)』この言葉にひかれ、学校給食

を通した食育推進に40年間努めてまいりました。その間、 自然災害による臨機応変の給食提供やすべての食材の加 熱調理への切り替えなどの様々課題がありましたが、「お

いしかったよ」を励みに調理員さんや先生方、そして会 員の皆様と協力し乗り越えることができましたことに感 謝しております。

指導案や板書計画の作成など栄養教諭としての毎日は 試行錯誤の連続ですが、「わかりやすくて楽しかった」「苦」 手だけれど、がんばったら食べられた」などの声に、大 きなやりがいを感じています。

多様化する食生活の中深次世代を担う子どもたちへの 食育がさらに推進されることを祈念し、 退職のご挨拶と 致します。



### 郡山市立朝日が丘小学校 主任栄養技師 金 森 由起子

学校栄養職員になり、勤続40年に なりました。新任校では身近に教え てくれる人がおらず大変でした。職 をこなす傍ら、新メニューを取り入

れるための試作にも力を注ぎました。

▲郡山での給食の新メニュー開発にあたり、会津発祥のう ち豆汁や鯉のかば焼き、バイキング給食を取り入れました。 また、文部省指定の健康づくりの研究公開というがあ り授業をさせていただきました。

更に、福島県主催の学校体育・保健・安全・給食大会 では発表者になり、肥満児指導では毎週子どもたちに養 護教諭と栄養指導をしました。これらの経験から感じたり ことは、実際に子どもたちと会い食教育を行うことは大 切であるということであり、この場で伝えたいことでもり

結びとなりますが、昨年、学校給食功労賞をいただき ました。長い間勤務し続けることができたのは先生方、 調理員、業者の皆さんの助けがあったおかげです。この 場をお借りして、厚く御礼申し上げます。



### 郡山市立西田学園共同調理場 主任栄養技師 上遠野 美保子

学校栄養職員になって、振り返っ てみると早40年の歳月が経っていま した。

このように長くこの什事を続けら

れたのは、ひとえに周りの方々の大きな支えがあっての ことと大変感謝しております。本当にありがとうござい ました。

そして、毎日のエネルギーの源となったのは、「おいしん かった~また作ってね」「今日の食育の時間、とっても楽 しかった」という子どもたちからの元気な声でした。

創意工夫や手間のかかる仕事だったからこそ、その時々 の「初めて」に出逢い、私は続けることができたのだと、 学校栄養職員になれて本当にラッキーでした。この仕事 に携わる皆さんへ、ぜひこれからの「初めて」を存分に 楽しんでほしいと思います。

令和3年3月末定年退職者からの 寄稿文の掲載について

このたび、栄養教諭・学校栄養職員8名の皆様からご寄稿いただいておりますが、本だよりの紙面の 都合上、本誌と5月号に分けて掲載させていただきます。



### **11**はじめに・・・・

古代乳製品「蘇(そ)」は古代中国で生まれ、 百済や高句麗からの渡来人によって日本に製造方 法が伝えられた乳製品の一種で、乾燥させ長期保 管に耐える加熱濃縮系列の乳加工食品と考えられ ています。文武天皇4年(西暦700年)には日本 で造られていたことが確認されています。蘇の用 途は、薬用、食用、施物・供養物などですが、朝 廷を始め貴族階級だけに利用されていました。『延 喜式』(平安時代の法律の施行細則)には、生乳 一斗(約18兆)を煮詰めると一升(約1.8兆)の 蘇が得られる旨の記述があります。

朝廷は奈良時代から平安時代、諸国に対し蘇の 納付を義務化し、3~6年に一度のペースで順番 に徴集しました。各地の牧では、正月に間に合い、

かつ完成品が腐らないよう、例年11月頃には作業 を終えていたとみられています。一方で、質が粗 悪だったり、納付期日を守れなかったりした場 合、杖でたたかれるなどの罰則もあったようです。

古代乳製品の味を探るため、年末年始の休み期 間中に「蘇」の製造を試みたので、学校給食関係 の皆様に製造工程と食味試験の結果をお知らせし ます。

なお、製造に際しては、新潟大学の斎藤留美子・ 勝田啓子の両名が『日本家政学会誌』に発表した 論文「日本古代における乳製品「蘇」に関する文 献的考察」(Vol.39(4)1988)及び「「延喜式」に 基づく古代乳製品蘇の再現実験とその保存性」 (Vol.40(3)1989)を参考にしています。

### 2製造方法………

上記文献においても当時の製造方法は示されて いませんが、牛乳を煮詰め「蘇」の味を探ること に重点を置き、下記の4つの方法を試みました。

#### ●ガスコンロを用いて、弱火で煮詰める方法

市販の牛乳2リットルをステンレス製の鍋に入 れ、ガスコンロを用いて弱火で煮詰めたが、この 方法では鍋底が焦げてしまい、「蘇」が焦げ臭く なるため途中で断念した。

#### ②ステンレス製ボールを用いて湯煎する方法

- ステンレス製ボールに牛乳2リットルを入れる
- ステンレス製の大鍋に上記アを入れ IH ヒー

- ター(弱火)で湯煎(写真2)。牛乳温度を 80℃~85℃に保った。IH ヒーターを用いた理 由は温度管理が容易なためである。
- 2リットルの牛乳が約200mlになるまで時々撹 拌しながら湯煎を継続。約15時間を要した(写 真3)。
- 小鉢に約40ml ずつ取り分けて一晩冷却(写真
- 小鉢から取り出して天日乾燥(写真5)。
- 完成(写真6)。写真は天日乾燥を開始してか ら2週間後の写真













令和3年5月号へ続く

### 令和3年度学校給食用主食加工事業者選定委員会を開催しました!

当会では、毎年、県及び市町村教育委員会、県内共同 調理場所長、県内栄養十、有識者等で構成する本委員会 を開催し、諮問候補事業者の施設・設備、製造能力、品 質管理等について審査を行い、製造加工事業者としての 適格性を確認しておりますが、今年度は、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、1 月27日(水)に書面にて開催しました。

今回は、昨年度と同じく米飯及びパンの製造加工を委 託している40事業者、めんの製造加工を委託している12 事業者が選定されました。

今後も、安全で安心な主食の提供のため、委託加工事 業者の衛生管理についてより一層強化してまいりますの で、よろしくお願いいたします。

### 6月カミカミ月間特集!

#### 価格は、税抜の表示額です

#### NKR いか天ぷら Fe・Zn



11月に取り扱い開始となりました新商品 です。いかの天ぷらに鉄分と亜鉛を強化し ております。米飯、麺給食にオススメです!

40g: 310116、50g: 310117 诵年取扱品

含有アレルゲン:小麦、いか コンタミネーション:卵、乳成分、えび

#### ひとくちいももち(プレーン)

北海道で定番のいももちをひとくちサイズにしま した。茹で、焼き、揚げそれぞれの調理方法でお楽 しみいただけます。

食品コード:301086 通年取扱品

含有アレルゲン:小麦

コンタミネーション:卵、乳成分、えび、かに

### カミカミこんぶ



动鸟动鸟 この商品』



カミカミ献立の人気商品!ほどよい固さで噛む 力を養います。食物繊維強化!

食品コード: 124008 诵年取扱品 含有アレルゲン:なし コンタミネーション:小麦、卵、乳成分、

### おすすめ県産品





### おまたせしました! 4月1日納品分より再開します!

国産の鶏肉と野菜、古殿町産の大豆ミー トを使用したハンバーグです。鶏肉と豆腐 の旨味を最大限に活かしています。

食品コード:50g:318839、60g:318840

含有アレルゲン:小麦、鶏肉、豚肉、大豆

### 業務課からのお願い

### GW 前後のご使用食品のご発注について

ゴールデンウィーク前後は、食品の製造及び物流 が大変混み合い、特に、急なご発注に対しては確実 な納品がお約束できないことから、連休明け5月13 日休までのご使用分は、4月14日休までにご発注く ださいますようお願いいたします。

なお、通常の発注につきましても、ご使用日の10 日前までにご連絡いただきますようご協力をお願い いたします。(発注につきましては、当会「令和3 年度学校給食用一般食品価格 · 栄養成分表 (七訂)」 8頁の「3 発注について」をご参照ください。)

### 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。
  - 「パン、めん」の場合は、ご提供日の概ね前々
  - ② 「米飯」の場合は、ご提供日の概ね前日の午前 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 いただくことになりますので、ご理解の程、よ ろしくお願いします。
- 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、運動会等の学校行事により振替休 校となる場合には、お早めにご連絡くださいます ようお願いいたします。配送日変更などの調整を させていただきます。

(3) お問合わせ、ご相談等は、下記の担当者までご 連絡ください。

•業務課 基本食品 主事 渡辺大翔 · 一般食品 主事 安藤直貴 電話024-567-4711

## 4月の行事予定

日(曜日) 学校給食共同調理場新任所長等研修会│県学校給食会│県学校給食会

※新型コロナウイルス感染症の状況により、開催が延期又は開催形式が変更等 となる場合がございます。



新緑の候、心地よい季節となって参りました。 学校給食実施校におかれましては、新一年生を迎え、新学期がスター したことと思います。当会においても新たな気持ちで未来を担う子 ともたちの健やかな成長を願い、安全・安心な食品の提供及び食育の充実に向けて情報発信に努めてまいります。 今後もご支援・ご協力を賜りますようお願いいたします。本号の発刊に際しましてご多忙にもかかわらず、ご寄稿いただきました皆様に

心からお礼を申し上げます。 (総務課主任 斉藤 徹)

※給食会で取扱う精米は、全袋について放射性物質検査を実施しています。(2016年4月精米加工分より) 『希望の方は、当会業務課までご連絡ください。