



学校給食会だより

ご覧ください



令和3年度 基本方針

当会は、近年の社会情勢、自然災害や学校給食を取り巻く環境変化及び学校給食法等の趣旨・目的を踏まえ、コロナ禍における福島県の学校給食の現状と課題を認識し、当会の設置目的である学校給食等の普及充実と食育の推進を支援するため、引き続き福島県及び市町村教育委員会等と緊密に連携し、令和3年度は、次の点に取り組みます。

第一に食品提供事業としましては、主食並びに一般食品を県内全域に、適正価格で安定的に提供します。また、頻発する自然災害発生時においては、安定的な学校給食の実施支援に努めます。

第二に食品安全衛生管理事業としましては、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を推進し、食中毒予防対策や委託加工事業者の衛生管理の徹底を図るほか、取扱食品の細菌検査等、各種検査を計画的に実施します。

第三に食育推進事業としましては、「食育に関する調査研究会」を再開し、令和4年度末の研究成果の完成を目途に進めるとともに、市町村等における食育事業の支援に努めます。

また、県産食材を使った食品開発、食育活動の提案などコーディネーター的立場で取り組みます。

第四に普及充実事業としましては、「学校給食会だより」等の広報活動を行うとともに、コロナ禍における各種研修会等のより良い開催方法を模索し、学校給食関係職員への研修の機会支援と学校給食の円滑な実施に向けたサービス向上に努めます。

当会の事業遂行に当たっては、何よりも安全・安心の確保、お客様志向に基づく業務執行の推進に留意し、役職員一丸となって、適正な法人管理と安定的な財政運営の下、安全で安心できる学校給食用食品を適正価格で、安定的に県内全域に提供するとともに食育推進に努めてまいります。

福島市三河台学習センター 家庭教育学級

ワンプレートで
バランスのとれた献立を!

- ・三色おにぎり・カラフル茶わん蒸し
- ・ブロッコリーのツナ和え



令和3年3月7日(日)に三河台学習センターにおいて「ファミリー教室(食育講座・親子で料理)」が開催され、当会の専門栄養技師が講師を務めました。当日は、大人12名と3歳から小学3年生までの14名の子どもたち、8家族が参加しました。

食育講座では、成長期の子どもたちの食生活の大切さや、子どもと一緒に料理をすることは親子の最高のコミュニケーションになることなどを伝えました。

子どもたちは、料理をするのを楽しみにワクワク、ソワソワした様子で、3歳児でもしっかりマスク、エプロン、三角巾をかぶり身支度を整えスタンバイ。

保護者の方には、よく手を洗うこと、怪我のないように子どもさんを見守ることをお願いし、にぎやかに調理が始まり、子どもたちはおにぎりの具を混ぜたり、ラップで包んで握ったり、卵と牛乳を混ぜたり楽しそうに作業をしていました。出来上がったお料理はワンプレートで盛り付け、コミュニケーションをとりながら、楽しい時間を過ごすことができました。



おにぎりを握ったり、
海苔を巻いたり!!!



よく手を洗って!!!

☆当会では、各種研修・講習会において食育推進支援員、食品衛生管理アドバイザーの派遣事業を行っておりますので是非、ご相談ください!!

(総務課食育担当)

※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)
※精米工場の施設見学をご希望の方は、当会業務課までご連絡ください。



令和3年4月号に引き続いての連載となります。

前号に記載の湯煎と天日乾燥の組み合わせによる方法では、保存可能な状態まで水分を抜くために約2ヶ月を要したことから、追加試験として少量の牛乳をホットプレートを用いて80～85℃で煮詰める方法を試みました。

③ホットプレートを用いて粒状にする方法 (完成までの所要時間は50分)

- ア牛乳200gをホットプレート上に注ぐ(写真7)。
 - イ80～85℃で攪拌しながら煮詰める(写真8)。
 - エ固化してきたらヘラで粉碎する(写真9)。
- 完成品の重量は26g(重量比で13%の濃縮)。

④ホットプレートを用いて薄い煎餅状にする方法 (完成までの所要時間は90分)

- ア牛乳50gをホットプレート上に多数の小円形になるよう注ぐ(写真10)。
- イ80～85℃で攪拌せずに放置し、プレート面が乾燥してきたらヘラを用いて反転し、表面が乾燥したら完成(写真11)。完成品の重量は6g(重量比で12%の濃縮)。



③まとめ

最初の試験では牛乳を金属鍋に入れてガスコンロを用いて弱火で煮詰めたが、鍋底が焦げ付き、完成した「蘇」の味が焦げ臭くなるため、湯煎で煮詰めてみました。この方法では2リットルの牛乳を約10分の1まで濃縮するのに約15時間を要しました。

天日乾燥2週間後の「蘇」の表面は固く乾燥していましたが、内部に水分が残っており柔らかい食感でした。さらに2ヶ月間天日乾燥したものは内部まで乾燥(重量比14%まで濃縮)しており、長期保存が可能な状態でした。参考とした文献では「牛乳を重量比で14%まで加熱濃縮した結果、常温放置しても1年以上カビは生えず成分変化もほとんどない。16%濃縮では2週間ほどでカビの発生がみられた」としています。

「味」に関しては、山形県の日本製乳株式会社が製造、販売している「おしどりミルクケーキ」の味に似ていましたが、筆者が製造した「蘇」は

糖類を加えていないので甘さは控え目でした。

参考にした文献では「蘇」は加熱濃縮した「全乳粉」(写真9に類似すると思われる)であったと推定していますが、筆者は保存性と食べやすさという2つの観点から、乾燥しやすく食べやすい薄い板状(又は煎餅状)に仕上げたのではないかと考えました。

当時用いられた牛の品種や製造に使われた器具については明らかになっていませんが、古代乳製品「蘇」の味は上記の方法で造った「蘇」に類似するものと想像しています。

新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、学校給食関係の皆様も外出を控えていることと思います。この機会に自分流の「蘇」の製造にチャレンジしてみませんか。ポイントは牛乳を約10分の1の量になるまで加熱濃縮して乾燥するだけです。少量の牛乳をホットプレートを用いて加熱濃縮すれば、短時間で「蘇」を造り味わうことができます。

退職にあたって

振り返って伝えたいこと



会津若松市立謹教小学校 主任栄養技師
菊地 美恵子

あっという間に40年が過ぎ、退職の日を迎えました。会津若松市の僻地小規模校を皮切りに、2,500食を超える大規模校。保育園児から中学生まで提供する親子方式。市町村採用の調理員。民間委託の調理員など様々な経験をさせていただきました。その時は大変でしたが、今は楽しかった思い出しか浮かびません。これもひとえに私を支えてくださった多くの方々のおかげであり、感謝の気持ちでいっぱいです。この間、学校給食やそれを取り巻く環境は、時代ととも

もに変化してきましたが、私が心がけて実践してきたことがあります。20代の頃に参加した中央研修での指導者はこう言いました。「栄養士は、給食時に児童の様子を見て、声を聞くことが最大の任務だ。」それ以来、給食の時間は可能な限り全クラスを巡回し、子どもとの関わりを持ってきました。思い起こせば、子どもたちとふれ合い、子どもたちからもらう笑顔や喜びの声が、私のエネルギー源になったとつくづく感じます。近年は、給食を生きた教材としての授業の機会も増え、子どもたちとの関わりがより強くなり、「食は人をよくする」を実感し、喜びも大きくなったところです。今後も、益々食育の充実が求められることと思いますが、給食が学校教育の大きな柱となることを願っています。お世話になりました。



会津若松市門田地区学校給食センター
(所属：会津若松市立門田小学校)
主任栄養技師 馬場 浩子

学校栄養職員として40年間、十分働いたなあという充実感で退職を迎えられるのは、これまで支えていただいた教職員のみなさんや給食スタッフのみなさんのご理解とご協力があったこそです。振り返ると、BSE問題やO157の食中毒事故、食物アレルギーやノロウイルス

への対応、放射性物質と今回の新型コロナ。いろいろな困難とぶつかりその度に命や安全安心に関わる職務であると実感し、真摯に向き合ってきました。そんな中、子育てをしながら管理栄養士の国家資格を取得できたことはうれしい節目となりました。

授業案もそうであるように料理献立も、採まれることでよりよい味付けや組み合わせができてきます。そしてそれを作り上げてくれる調理員さんとのチームワーク。みなさんにとっても大切にしたいものだと思います。

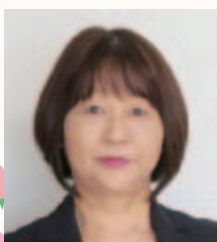
これからもご活躍ください。



いわき市教育委員会 主任専門栄養技師
内山 久美子

「年年歳歳花相似たり、歳歳年年人同じからず」この季節になると思いうす言葉です。「春になると毎年同じように花は美しく咲くが、人は若いままではない」仕事を始めて間もない頃に心に刻んだ詩です。40年の間、病院、保育所、学校の「食」に携

わりそれらの仕事を通してたくさんの経験をしてきました。特に最後の職場になった教育委員会では、震災と原発事故の影響で共同調理場の休止とスクールランチの実施など、非日常を体験し思い出深い時間を過ごしました。退職を目前にして還暦など遥か先と思っていた若い頃の自分を懐かしく思いうすとともに、皆様にもずっと後になって幸せな人生だったと思える、そんな時間を過ごしていただきたいと思います。学校給食に携わる皆様の今後のご活躍とお幸せを心よりお祈りいたします。



いわき市立小名浜学校給食共同調理場
(所属：いわき市立小名浜第一小学校)
栄養教諭 赤津 由紀子

だしの香りがする調理場内で、調理員と給食を仕上げながら「今日も美味しく食べてくれるといいね」と子どもたちの笑顔を想像する。そんな学校給食を作る仕事が、私は大好きでした。最後は、約8千食の給食を作る調理場での勤務でしたが、自分が生まれ育った地で40

年務めた仕事のゴールを迎えられたことを幸せに思います。今まで、毎日を忙しく過ごしてきましたが、こんなにも楽しく充実した日々を送れたのは、仕事が縁で出会えたすべての皆様のおかげと心から感謝しています。

食育を担う栄養教諭・学校栄養職員への期待は、今後益々高まっていくと思います。これからも自分磨きに努め、更なるご活躍を応援しています。

また、学校給食に関係する皆様、これからも頑張っている栄養教諭・学校栄養職員へのご指導、ご支援をよろしくお願い申し上げます。長い間お世話になりました。

魚のヒスタミン検査実施状況について

① ヒスタミンの検査方法

当会では「チェックカラーヒスタミン」(キョコマンバイオケミファ株式会社)という検査キットを用いて検査しています。検査物を粉碎してその1gを希釈液に加え、加熱、冷却、ろ過、試薬添加等の工程を経て、最後に吸光度計を用いて濃度を測定します。

② ヒスタミン濃度の基準値

我が国では基準値は設定されていませんが、コーデックス委員会(国際規格)及び欧米の基準値では、概ね100ppm～200ppmに設定されています。

③ 検査実施状況及び結果

当会が皆様方に提供している冷凍赤身魚のヒスタミン濃度については、平成28年度から検査を継続しています。令和2年度の検査実施状況及び平成28年度からの累計検査件数を表1に示しました。累計検査件数は325検体で全てが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を大幅に下回る濃度でありますので、安心してご利用ください。

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まいりますので、今年度も当会の取り扱う食品の一層の御利用をお願いいたします。(食品安全衛生管理室)

表1 魚種等区分	令和2年度検査実施状況		平成28年度～令和2年度累計	
	品名	検査件数	品名	検査件数
あじ	アジフライ	2	あじ製品全品目	61
	鯔アーモンドフライ(カレー味)	1		
いなだ	真あじレモン醤油煮	1	いなだ製品全品目	9
	いなだ生妻煮	2		
いわし	いわしのつみれ団子	1	いわし製品全品目	31
	いわし開き醤油付	1		
かじき	いわし昆布煮	1	かじき製品全品目	9
	かじきカツ	5		
かつお	県産かつお醤油付	1	かつお製品全品目	13
	カツオ切身醤油付	2		
さば	さば昆布醤油干し	2	さば製品全品目	66
	さばササガ焼	2		
さわら	さば竜田揚げ	1	さわら製品全品目	18
	さばごま衣焼	1		
さんま	さば味噌煮	3	さんま製品全品目	53
	さんま開き味噌煮	2		
ししゃも	さんま開き味噌煮	2	ししゃも唐揚げ	1
	さんまのおろし煮	1		
ちりめん	ししゃも唐揚げ	1	ちりめん製品全品目	2
	ししゃも唐揚げ	1		
つみれ	ししゃも唐揚げ	1	つみれ製品全品目	4
	ししゃも唐揚げ	1		
にしん	さんま開き味噌煮	2	にしん製品全品目	5
	さんまのおろし煮	1		
ぶり	さんまのおろし煮	1	ぶり製品全品目	4
	さんまのおろし煮	1		
ほっけ	ほっけ一夜干し	1	ほっけ製品全品目	3
	ほっけ昆布醤油干し	1		
まぐろ	まぐろ油漬フレーク	1	まぐろ製品全品目	23
	まぐろサラダ油漬	1		
わかさぎ	シーチキン	1	わかさぎフリッター	5
	わかさぎ	1		
練り製品	はんぺん	1	はんぺん製品全品目	2
	はんぺん	1		
だし	かえり煮干し	1	だし製品全品目	16
	煮干しパック	1		
だし	さば削りだし	1	だし製品全品目	16
	直火焼き本かつお	1		
だし	削り節パック	1	だし製品全品目	16
	純煮干粉	1		
だし	NKR かつお和風だしの素	1	だし製品全品目	16
	だしパックさば混合	2		
だし	和風だしの素	1	だし製品全品目	16
	だしパックかつお中厚削り	2		
合計		53		325

夏向け商品のご案内

冷凍県産トマトライチゼリー



福島県産の完熟トマトのペーストとライチ濃縮果汁を合わせ風味良く仕上げました。無着色・酸化防止剤不使用です！

食品コード：315008
 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

※3連の商品ですが、切取線があり、簡単に一つずつ切り取って、配食することもできます。

冷凍埼玉県産桂木ゆずゼリー



日本で最古の産地といわれている毛呂山町の桂木柚子果汁を使用したゆずゼリーです。爽やかなゆずの味が夏にぴったり！

食品コード：315116
 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、卵、乳成分

期間限定特売品のご案内

冷凍酒蒸しホタテ 151up



約200粒入

早朝に水揚げされた青森県陸奥湾産の新鮮なホタテを酒蒸し加工しました。化学調味料と添加物を一切使わず、鮮貝と地酒と食塩だけで仕上げています。

食品コード：310670 含有アレルゲン：なし
 コンタミネーション：なし

※通常取り扱っています「冷凍酒蒸しホタテ(食品コード：310669)」は、1kg袋にホタテが約135粒入(2,280円)となっておりますが、今回、期間限定規格の商品として、若干小粒とはなりますが、約200粒入(1,600円)規格の商品をご準備しました。

この機会に是非ご利用をご検討ください。

ご注文の際は、通常品と区別がつくように、商品名に「特・酒蒸しホタテ」と記入願います。

また、この商品は、賞味期限が2021年10月14日です。

七夕行事食のご案内

国産原料を使用した星型のトックです！可愛い星形で、溶けにくく、煮崩れしにくい、歯切れのよい商品です。スープや炒め物、デザート用の具材としてオススメです。

食品コード：101151 含有アレルゲン：なし
 コンタミネーション：なし

1個サイズ 幅約35mm、長さ約35mm、厚み約10mm、重さ約5.5g

※デザート類はデザートにて別途ご案内いたします。

米粉のお星さま



約180個入

編集後記



この度、4月1日付けで業務課専門員として勤務させていただくこととなりました。心新たに努めさせていただきますので宜しくお願いいたします。本会では、新学期より県産品も含め、新規商品を多数ご案内いたしております。お気軽にサンプルのご用命、お問合せください。今年度も自然災害や一向に終息の兆しが見えない新型コロナウイルスの影響等、緊急時の対応が想定されますが、可能な限りご対応させていただきますのでご相談ください。

ご多忙の中、ご寄稿いただきました皆様へ厚く御礼申し上げます。

(業務課専門員 長谷川茉莉)

6月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
1(火)	理事会	県学校給食会	県学校給食会
11(金)・18(金)	学校給食管理システム操作研修会	県学校給食会	県学校給食会
17(木)	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(月)	定時評議員会	県学校給食会	県学校給食会
26(土)・27(日)	第16回食育推進全国大会(調整中)	内閣府・岩手県	岩手県

※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)
 ※精米工場の施設見学をご希望の方は、当会業務課までご連絡ください。