



[編集・発行]

**FGK** 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](mailto:info@fgk.or.jp)

# 学校給食会だより

**ご回覧ください**


## 福島県学校給食研究会栄養士部会研修会を終えて

福島県学校給食研究会栄養士部会  
 部会長 **櫻井 長子**  
 (南相馬市学校給食センター 栄養教諭)

令和3年7月26日(月)に、郡山ユラックス熱海で福島県学校給食研究会栄養士部会の研修会を県内の栄養教諭・学校栄養職員・市町村教育委員会栄養士等の参加の下、開催しました。研修会は、講義・講演・研究報告の内容で進行しました。

### 講義Ⅰ 福島県の食育の推進について

福島県教育庁 健康教育課  
 課長 **佐藤 隆宏**

「食育をすすめるための4つの指導ポイント」①「安全で安心しておいしい食事」②「食材はすべて同じ地球上の生きた命」③「食は人間のからだをつくる」④「みんな楽しく食べる」について、具体的な事例をあげながら講義していただきました。

### 講義Ⅱ 学校給食会の役割について

公益財団法人福島県学校給食会  
 事務局次長兼総務課長 **三浦 初男**

給食会の業務内容について説明していただきました。「困りごとがありましたら、いつでも対応します」という言葉に、給食会の職員の皆様の学校給食に対する熱い思いを感じることができました。

### 講義Ⅲ 福島県の学校給食の現状と課題

福島県教育庁 健康教育課  
 指導主事 **志賀 敦子**

食育推進に向けての方向性や具体的な方法について講義していただきました。コロナ禍における給食指導については、「食事中、咳エチケットの対応ができるよう、机の上にハンカチを用意する」「手を洗った後に、読書や給

を書く等はさせない」は、二学期からの給食指導に早速活用していきたいと思いました。

### 講演 時間栄養学

早稲田大学 先進理工学部  
 教授 **柴田 重信**

柴田教授の豊富なデータを基に、「体内時計は遅れやすく、進めにくい」「カフェイン含有のドリンクは夜飲まず、朝飲む(社会的時差ボケにも効く)」「昼食欠食は夕食時に高血糖をもたらす」「カテキンの血糖抑制は、夕方が効果的である」「筋量維持には、朝のたんぱく質は欠かせない」「家族との朝食は早寝早起きに関連する」等の興味深い内容を講演していただきました。

### 研究報告 西郷村の組織力で取り組む 個別的な相談指導

～データを分析・評価し、  
望ましい食習慣の形成を目指す～

研究発表者：西郷村立西郷第一中学校  
 栄養教諭 **田原智代子**

指導助言者：福島県教育庁 健康教育課  
 指導主事 **左雨 貴子**

西郷村では、2016年度から継続して、「健康指導～ヘルシーにしごうタイム～」として村内の小中学校の肥満度30%以上の児童生徒及び該当児童生徒の保護者を対象に、栄養教諭と養護教諭の連携による個別指導を実施し、そのデータの分析評価から、指導効果や課題を明確にし、効果的な指導につな

げることができているとの報告をしていただきました。

左雨指導主事からは、①「エビデンスに基づいた食育が行われている」②「チーム力・組織力が上手に生かされている」③「マネージメント・自己管理能力の育成につながる実践が行われている」との講評をいただきました。

また、ふくしまっ子健康マネジメントプランについて、特に自分手帳を効果的に活用し、自己マネジメント力を育成しながら健康課題を解決していくことについてご指導いただきました。

昨年度は新型コロナウイルス感染拡大により研修会を中止いたしました。今年度は検温やマスク着用や座席間を広くとるなどの感染対策を行いながら、研修会を開催しました。共催していただきました福島県教育委員会様、郡山市教育委員会様、公益財団法人福島県学校給食会様に対しまして、感謝申し上げます。

次年度の研修会開催方法については、研修会時のアンケート結果や関係機関の皆様からのご意見等をいただきながら、考慮してまいります。



※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。

# 新 理事長のご紹介



## 理事長に就任して

今日すべての事がコロナウイルスの影響を受け、その人の人生をも奪い、そして経済的損失は計りしれない世の中になってしまいました。

そのような中、このたび福島県パン協同組合の理事長に就任させていただきました。

現在、当組合においては、組合員の減少、それに伴う給食事業の継続の問題、山間地域への配送などが当面の課題となっております。

しかし、学校給食が止まることによる社会的影響

福島県パン協同組合理事長 市川 憲  
(株式会社市川：白河市)

は計り知れないものがあります。子どもたちの健やかな成長と笑顔のためになんとしても続けていけるよう知恵を絞り、今までにない新しい発想をもって取り組んでまいりたいと思います。そのために組合員一同、今後もおいしい米飯とパンをお届けできるよう努めてまいりたいと考えております。

また、福島県学校給食会とも綿密に連絡をとり合い、より良い方向へ向かうよう努力してまいりたいと思いますので、引続き皆様のご理解とご協力をどうか宜しくお願い申し上げます。



## 理事長に就任して

私は、いわき市で業務用麺の製造販売を営んでおります有限会社諸橋製麺所の諸橋です。

令和2年3月まで学校給食事業でソフトめん製造に携わってきました。その事について、思うことがあります。昭和50年代の福島県の主だった市町村には、給食受託製麺所があり、配送の時間や距離の問題がありませんでした。しかし、令和3年度でみますと、県内59市町村のうち、受託製麺所は11市町村に12工場しかなく、その受託製麺所が他の市町村へ配送しているため、配送時間と距離が長くなり人員

福島県生麺協同組合 理事長 諸橋 一郎  
(有限会社 諸橋製麺所：いわき市)

配置、めん給食の実施曜日の調整などが当面の課題となっております。

そのような中、今までお世話になった福島県生麺協同組合のため、諸問題解決のお手伝いを少しでもできればと思い、この春、理事長職を引き受けることとなりました。これからは、各地の給食調理場様、福島県学校給食会と協力し、学校給食事業をより良くするために取り組んでいきたいと思っておりますので、引続き皆様のご理解とご協力をどうかよろしくお願い申し上げます。

## 令和3年度

### 委託加工事業者衛生研修会を紙面開催しました!

#### 業務課

当会では、毎年、学校給食用米飯、パン及びめん全ての委託加工事業者の代表者等を対象に、衛生管理意識向上並びに品質管理の徹底を図ることを目的として標記研修会を開催しておりますが、新型コロナウイルスの終息が見通せない状況であることから、8月10日(火)、昨年度と同様に紙上にて開催いたしました。

昨年に引き続き、イカリ消毒株式会社 郡山営業所所長 渋谷 潤氏、当会食品安全衛生管理室長の大崎を講師として、全事業者に対して防虫防鼠対策やHACCP対応に関する資料を作成・配布して、衛生管理等の徹底について啓発を行いました。

委託加工事業者及び当会が一丸となって、今後も衛生管理に努め製造・納品を行ってまいります。

## 玉川村学校給食センターの紹介

玉川村学校給食センター 栄養教諭 本田 浩子  
(所属：玉川村立須釜小学校)



玉川村学校給食センターは、玉川村学校給食東部共同調理場及び西部共同調理場の老朽化と、これまで以上に安全・安心な給食を提供するための衛生管理向上に伴うフルドライシステムの導入を目的として、これら2つの共同調理場を統合し、令和3年4月7日より稼働を始めました。受配校は、玉川第一小学校、須釜小学校、玉川中学校の3校で、玉川村全ての小・中学生分約560食を栄養教諭1名、調理員12名で提供しています。

当給食センターは、文部科学省「学校給食衛生管理基準」と厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」を遵守し、冷暖房完備、汚染作業区域、非汚染作業区域が明確に区分されており、食材の搬入から調理まで、食材や人の動線が交差しない一方通行になっている等、衛生管理に特化した施設となっています。機能面でも恵まれており、食物アレルギー対応調理室が独立して設けられ、基準食と明確に区分することでアレルギーの誤混入や誤配食をより防げるようになったことをはじめ、電解次亜塩水生成装置が完備されたことにより、果物等の洗浄・消毒が安

全で効率的にできるようになりました。さらに、和え物室への真空冷却機、予冷機能付消毒保管機の導入により、サラダや和え物を衛生的かつ最大限冷たい状態で提供することができます。また、災害時の炊き出しにも対応できるよう、炊飯は委託ではなくガス立体炊飯器が導入されたことにより、子どもたちには、毎日玉川村産のお米を炊きたての状態を提供できるようになりました。また午後の洗浄作業でも、厨芥処理機の導入により残菜の粉碎、脱水ができるようになり、生ごみの量の減少と同時に、近年推奨されているSDGsの取り組みにも繋がり、かつ調理員の負担も軽減されています。これら多くのメリットを最大限に生かしながら、子どもたちのためにより安全・安心でおいしい給食づくりに努めているところです。

初めて、給食センター立ち上げ

を経験し、戸惑うことも多く、手探りの状態で稼働を始めましたが、調理員とともに一丸となって給食作りに取り組み、各受配校にも協力をいただきながら無事に一学期を乗り切ることができました。新たな施設・新たな作業動線にも少しずつ慣れ、軌道に乗ってきましたが、衛生管理を徹底し、より良い給食センターにするためには、まだまだ課題があります。それらの課題を一つずつ解決しながら、今後も子どもたちのためにおいしく、「生きた教材」となる給食を提供できるよう意識を高く保ち、気持ちを新たに取り組みでまいります。



センター全景



調理風景



炊飯設備

## 学校給食調理員衛生講習会及び 栄養教諭等衛生講習会を開催しました

毎年当会の研修室において実施してきた学校給食調理員及び栄養教諭等を対象とした各衛生講習会については、新型コロナウイルス感染防止のため、昨年度は「給食会だより」と「当会ホームページ」に研修会資料を掲載するという形式で実施しました。今年度は公益社団法人日本食品衛生協会が主催するeラーニング（動画、1科目約30分）を当会が購入し、受講者に配信するという形式で開催しました。

調理員講習会ではパソコンの手配等、市町村職員及び教職員の皆様には大変お世話になりました。

また、栄養教諭等衛生講習会では福島県教育庁健康教育課の共催を得て、講習会資料の提供を頂きました。この場をお借りして厚く御礼申し上げます。それぞれの講習会の概要は、次のとおりです。

項目	学校給食調理員衛生講習会	栄養教諭等衛生講習会
主催	公益社団法人福島県学校給食会	
共催	—	福島県教育委員会
後援	福島県教育委員会 公益社団法人日本食品衛生協会	公益社団法人日本食品衛生協会
開催(配信)期間	令和3年7月26日～8月25日	令和3年8月2日～8月31日
講習内容等	一般衛生管理Ⅰ(eラーニング) 一般衛生管理Ⅱ(eラーニング) (講師：日本食品衛生協会 技術参与 新蔵登喜男氏)	学校給食の安全衛生管理について (福島県教育庁健康教育課作成資料の配布) ・微生物の基礎(eラーニング) (講師：日本食品衛生協会 学術顧問 熊谷 進氏) ・アレルギー管理(eラーニング) (講師：日本食品衛生協会 技術参与 新蔵登喜男氏) ・ヒスタミン(eラーニング) (講師：日本食品衛生協会 学術顧問 荒木恵美子氏)
受講人数	34名	24名

(食品安全衛生管理室)

## お知らせ

今年度下期の新規取扱商品については、新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、毎年開催しております学校給食用食品委員会の開催を一旦休止とし、当会事務局が選定した商品を新たに取扱うこととさせていただきます。

なお、後日、チラシ等にて大々的にお知らせする予定です！  
ご期待ください！！ (業務課)

## 10月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
6(水)	県学校給食研究会栄養士支部役員会	県学校給食研究会	郡山市立中学校給食センター
10(日)	ふくしまっ子ごはんコンテスト最終審査会(共催事業)	県教育委員会	県学校給食会
10(日)	第5回栄養教諭食育研究大会(オンライン開催)	栄養教諭食育研究会	岐阜県
14(木)	第4回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
15(金)	学校給食用パン品質調査会	県学校給食会	県学校給食会
19(水)・20(木)	栄養教諭・学校栄養職員研修会	県学校給食会	県学校給食会
21(木)	牛乳・乳製品利用料理コンクール県大会(後援事業)	県牛乳普及協会	県学校給食会
21(木)・22(金)	第72回全国学校給食研究協議大会(Web開催)	文部科学省他	札幌市
26(水)	優良団体・功労者表彰式	県学校給食会	福島市

※新型コロナウイルス感染症の状況により、開催期日等が変更となる場合がございます。

## 当会取扱食品の残留農薬及び 食品添加物の検査結果について

当会取扱食品の安全性を確認するため、残留農薬及び食品添加物について外部の専門機関に委託して下記の食品について検査を実施いたしました。

結果は、何れも不検出又は検出下限値以下で食品衛生法等に定める基準を遵守しておりました。

1 残留農薬検査(250項目の農薬について検査)	
(1) 基本食品	
学校給食用パン(阿部製粉㈱小麦粉使用)	
学校給食用パン(日清製粉㈱小麦粉使用)	
学校給食用パン(日東富士製粉㈱小麦粉使用)	
学校給食用麺(阿部製粉㈱小麦粉使用)	
(2) 一般食品	
品番	品名(産地又は製造者)
189	冷凍ほうれん草(カット)
194	冷凍ブロッコリーIQF(カット)
202	冷凍むぎ枝豆
221	冷凍国産カットインゲン
223	冷凍国産ホールコーン
234	冷凍かぼちゃ(ダイス)

2 保存料(ソルビン酸)	
品番	品名
12	鉄っ子ひじき
46	県産りんごジャム
47	県産ももジャム
48	県産梨ジャム
80	JAS福神漬(国産原料使用)
361	冷凍やさしい海のなると巻き
366	冷凍やさしい海の極細かまぼこ(白)
370	冷凍やさしい海の焼きちくわ
445	ミックスチーズ
447	とろけるスライスチーズ(14枚入)
448	学給アルミチーズ
449	キャンディチーズ

3 発色剤(亜硝酸根)	
品番	品名
385	冷凍バラベーコンIQF
394	冷凍チキンハム短冊
398	冷凍スキンスポークウインナー
399	冷凍ミニウインナー
400	冷凍ウインナーポークロング

※品番は、本会令和3年度一般食品価格表に記載の番号です。  
(食品安全衛生管理室)

## 編集後記



新型コロナウイルスの影響で、様々な対応でお忙しいと思います。くれぐれも身体にお気をつけてください。当会においてもより一層の衛生管理を行ってまいりますので、今後ともよろしく願います。また、今後の、行事に合わせ、行事食を多数ご用意いたしますので、是非よろしく願います。(業務課主任技師 阿部浩樹)

※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。