



学校給食会だより

ご覧ください



オンラインによる食育授業

総務課
食育担当



令和3年6月30日(水)、飯舘村いいたて希望の里学園にて～かつお節を削ってだし汁の本当のおいしさを体験しよう～というテーマで7年生(中学1年生)を対象に家庭科での食育授業を実施しました。

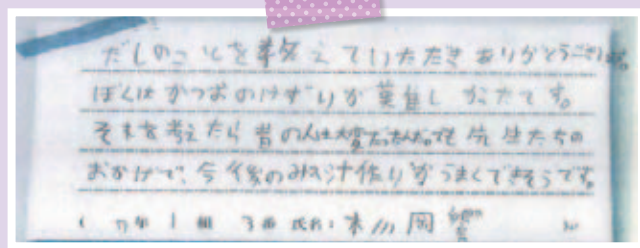
コロナ禍によりZoomを使用し、株式会社になべん(東京都中央区日本橋)の講師をオンラインで結び、本会職員3名(専門栄養技師1名、業務課2名)が家庭科室でスタッフとしてサポートし、授業を進めました。

オンラインで日本のだし、世界のだしの違いを知り、かつお節の歴史、製造工程等を学び、かつおの縫いぐるみ「カツオ解体君」を使ってかつおの三枚おろしの疑似体験をし、子どもたちは「内臓も入っている!」と驚きながら学習しました。

次はかつお節の削り方体験です。軍手をして削り節機で削り作業が始まり最初は粉になってしまいなかなか思うように削れませんでした。だんだんコツを掴み上手になり笑顔になってきました。

スタッフがだし汁の取り方のデモンストレーションをした後、子どもたちも自分でだしとりの実習です。その間、シイタケのだし汁、煮干しのだし汁、昆布のだし汁、かつお節のだし汁を用意し、食材からとったそれぞれの旨味成分、自然の味の飲み比べをしてから、自分の好みのだし汁を使って好みの具を入れ、みそ汁を作り本物の味と本当のおいしさを味わい日本の伝統、食文化のすばらしさを体験していただきました。

これからも、引き続き学校給食現場における様々な取り組みを支援してまいりたいと考えておりますので、当会までご相談ください。



※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。



検食

公益財団法人福島県学校給食会
評議員 五十嵐 修
(福島県学校給食研究会会長)
(福島市立立子山小学校校長)

毎日の検食は、安全・安心な給食のための、学校現場での最終確認の場です。今年、学校給食研究会の会長となり、検食に対する意識がより一層高まりました。

ある日の検食。献立全てに一通り箸をつけます。牛乳。「消味期限は?」「温度は?」「風味は?(ソムリエの如し)」。

主食。「ご飯の炊き加減は?」「温かさは?」「パン・麺の状態は?(麺も袋を開けて丸かじり!)」。おかず。「塩味は?」「風味は?」「食材の状態は?(肉の色は...?)」。デザート。「解凍状況は?(凍っていないか?)」。他に「一食分の量が適切か」「色彩、香り等が適切か」等も確認。文字だけ見ると忙しそうに感じますが、味付けやアイデア、献立のバランスなどに感動しながら、少し早いランチを楽しんでいます。

さて、今年度より県学校給食会の評議員を務めさせていただくこととなりましたが、確認という点では、検食と似た側面があります。安全・安心な給食に向け、校長として、評議員として、しっかりと職責を果たしてまいります。



学校給食会理事に就任して

公益財団法人福島県学校給食会
理事 佐藤 隆宏
(福島県教育庁健康教育課課長)

学校給食は、食事についての正しい理解と望ましい食習慣を身に付けるための「健康教育」としての役割を持ちます。子どもたちが給食を通して健康について考え、自分に適した食事内容を理解し、礼儀や人を思いやる等の豊かな心情を育てることを目的に提供されています。

また、食品の生産や流通に関する「社会科」の学習や、給食の献立を参考に献立を考えて調理する「家庭科」の学習、生産者や調理員に対する感謝の心を育てる「道徳」の学習など様々な教科の学習へもつながっています。

当県では、オリンピック・パラリンピック東京2020大会開催を契機に、オリンピック・パラリンピック教育を推進しています。ホストタウンの市町の中には、相手国の料理を給食に取り入れ、その国の料理から歴史・文化・気候風土などを学習し、国際的な視野を持った世界の平和に貢献できる人材を育成しようとする取り組みも行われました。

子どもの朝食欠食や食習慣の乱れ、肥満傾向などの健康課題の解決には、子どもが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けることができる食育の推進が重要です。今後も学校給食を通じて子どもたちが食べることの大切さ、楽しさを知ることができるよう、食環境の整備や食に関する指導を進めるとともに、給食を生きた教材として活用し、学校給食が望ましい食習慣の習得と健康課題の解決につながるよう願っています。

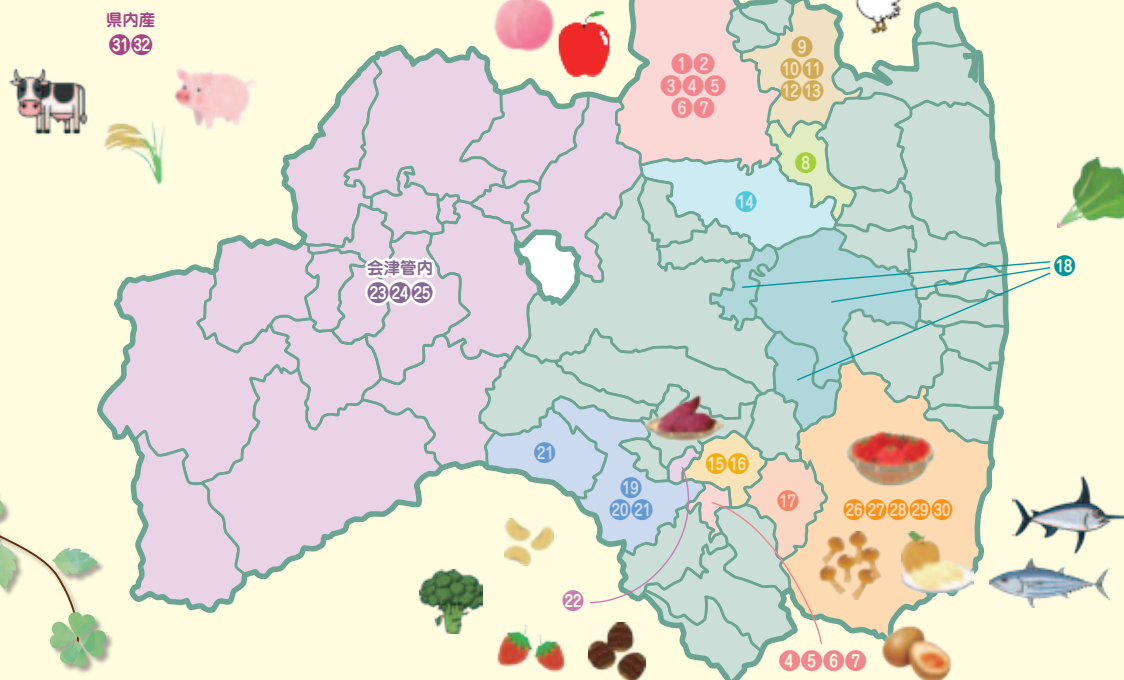


県産食材を味わおう!

当会では現在70品目の県産品を取り扱っております。今回は、主な商品を原料産地ごとに地図にまとめてみました!

当会では今後も、おいしい県産食材を活用した商品を充実してまいりますので、地元で採れた食材を給食では是非ご活用ください!

地図に記載の番号は、下表の「No」を表示しています。



令和3年度 当会取扱いの県産品及びその加工食品（抜粋）

No	品 名	規 格	県産原料（産地）	価格表 掲載頁	本会商品 コード番号
①	県産りんごジャム	15g	りんご（福島市）	24	121022
②	県産ももジャム ★	15g	もも（福島市）	24	121888
③	県産りんごソース	1 kg袋	りんご（福島市）	70	107145
④	冷蔵県産塩味半熟ゆで卵	50個入り 6個入り	卵（福島市、浅川町）	96	212016
⑤	冷蔵県産味付煮玉子	50個入り 6個入り	卵（福島市、浅川町）	96	212013
⑥	冷凍県産厚焼玉子（Ca強化）	50g×10	卵（福島市、浅川町）	98	312043
⑦	冷凍県産凍結全卵（殺菌、濃厚タイプ）	1 kg袋	卵（福島市、浅川町）	100	312011
⑧	冷凍県産川俣シャモハンバーグ	50g	鶏肉（川俣町）	148	318256
⑨	冷凍県産やわらか蒸し鶏（しょうが味）	40g×10 50g×10	鶏肉（伊達市）	150	(40g)311211 (50g)311212
⑩	冷凍県産やわらか蒸し鶏（ねぎ塩味）	40g×10 50g×10	鶏肉（伊達市）	150	(40g)311209 (50g)311210
⑪	冷凍県産鶏もも肉から揚げ（味付き）	40g 50g	鶏肉（伊達市）	152	(40g)318457 (50g)318458
⑫	冷凍県産鶏つくね（CaFe強化）	30g	鶏肉（伊達市）	152	318611
⑬	冷凍県産チキンカツ米粉パン粉使用	40g 50g 60g	鶏肉（伊達市ほか）	158	(40g)318095 (50g)318096 (60g)318097
⑭	県産大豆水煮 ★	1 kg袋	大豆（二本松市）	46	104078
⑮	冷凍県産さつまいも乱切り ★	1 kg袋	さつまいも（石川町）	42	302042
⑯	冷凍県産さつまいもダイス ★	1 kg袋	さつまいも（石川町）	42	302043
⑰	県産大豆ミート	500g 袋	大豆（古殿町）	46	104058
⑱	冷凍県産ほうれん草	1 kg袋	ほうれん草（田村市、三春町、小野町）	54	306208
⑲	冷凍県産豆腐（ダイス）	1 kg袋	大豆（白河市）	52	304024
⑳	冷凍県産一口とちおとめゼリー	18g×3	いちご（白河市）	164	315015
㉑	冷凍県産ブロッコリー	1 kg袋	ブロッコリー（白河市、西郷村）	56	306184
㉒	冷凍乱切り里芋	500g 袋	里芋（中島村）	40	302025
㉓	紫黒米	1 kg袋	米（会津管内）	38	101114
㉔	冷蔵会津の小さな喫茶店ヨーグルト	70g	生乳（会津管内）	102	213052
㉕	冷蔵会津のべこの乳低脂肪ヨーグルト	90g	生乳（会津管内）	102	213053
㉖	県産梨ジャム ★	15g	梨（いわき市）	24	121023
㉗	冷凍県産トマトカット	1 kg袋	トマト（いわき市）	62	306236
㉘	冷凍県産なめこ	1 kg袋	なめこ（いわき市）	72	308009
㉙	冷凍県産カツオ切身澱粉付	40g 50g	カツオ（いわき市）	84	(40g)310765 (50g)310766
㉚	冷凍県産かじきカツ ★	50g	かじき（いわき市）	144	310799
㉛	冷凍県産豚モモかつ	40g 50g	豚肉（福島県内）	156	(40g)318411 (50g)318412
㉜	冷凍県産ヒレカツ米粉パン粉使用	40g 50g 60g	豚肉（福島県内）	158	(40g)318162 (50g)318163 (60g)318164

注1) ★印の商品は、当会「地場産物等価格調整事業」対象商品です。

注2) 当会取扱県産品については、令和3年度学校給食用一般食品価格・栄養成分表（七訂）12・13頁のリストにて掲載しております。

なお、食品情報は、当会ホームページ内の関係者専用ページ（パスワードが必要です。）にも掲載しておりますので、ご確認ください。

注3) 今回ご紹介するのは令和3年度の原料産地となります。原料状況によっては産地が変更となる場合がございます。



クリスマス大特集！



ペコちゃんシリーズ3品 新たに取扱開始します！

申込締切日：10月27日(水)

スプーン
付き

ペコちゃんクリスマスケーキ(チョコレート)



ふわふわのチョコスポンジにチョコチップを混ぜたチョコクリームをサンドしました！クリスマスをイメージしたかわいらしいデザインとなっております。

食品コード：315177

含有アレルゲン：卵、乳成分、小麦、大豆

コンタミネーション：オレンジ、キウイ、もも、りんご、ゼラチン、バナナ、アーモンド

ふわふわのスポンジにイチゴのダイスをサンドしました！口どけの軽いクリームなので、イチゴの味もしっかり感じられます。

食品コード：315157

含有アレルゲン：卵、乳成分、小麦、大豆、ゼラチン

コンタミネーション：オレンジ、キウイ、もも、りんご、バナナ、アーモンド

ペコちゃんクリスマスケーキ(いちご)



ふんわりしたスポンジと生クリームの相性が抜群の手作りロールケーキ！くちどけの良いなめらか食感です。

食品コード：315178

含有アレルゲン：卵、乳成分、小麦、大豆、ゼラチン

コンタミネーション：オレンジ、キウイ、もも、りんご、バナナ、アーモンド

ペコちゃんクリスマスロールケーキ



乳成分・卵・小麦粉不使用のクリスマスケーキ！

申込締切日：11月12日(金)

クリスマスショコラケーキ (Fe・Ca・F強化)



7大アレルゲン不使用のショコラケーキです。鉄分、カルシウム、食物繊維を強化しております。

食品コード：315166

含有アレルゲン：大豆

コンタミネーション：乳成分、卵、小麦、りんご、ごま、オレンジ、ゼラチン、アーモンド

クリスマスいちごモンブラン (Fe強化)



ショコラスポンジに福岡県産のいちごを使用した餡をトッピングした7大アレルゲン不使用のモンブランです。1個(40g)当たり、鉄分を約2.5mg摂取できます。

食品コード：315175

含有アレルゲン：大豆

コンタミネーション：乳成分、卵、小麦、りんご、ごま、オレンジ、ゼラチン、アーモンド

笑顔の輪が広がるドーナッツ！

申込締切日：11月9日(火)

雪のボンデドーナツ (Ca・Fe強化)



もちもち触感がたまらないドーナッツです。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

含有アレルゲン：乳成分、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

申込締切日はそれぞれ異なりますので、ご注意ください！

掲載品以外のクリスマスケーキについては、別途、チラシにてご案内いたしますので、ご確認のうえ、ぜひご利用ください。

業務課からのお願い

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。

①「パン、めん」の場合は、ご提供日の概ね前々日まで

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の期限を超過し、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、よろしく申し上げます。

学校給食を中止される場合は、各主食納入業者（炊飯、パン、めん工場）との事前の連絡・調整をよろしくお願いいたします。

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。

また、「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。

編集後記



秋の気配が色濃くなってまいりました。

当会では、季節にあう行事食等など多数取り揃えていますので、ぜひご活用ください。サンプルのご用命等お問い合わせお待ちしております。

給食会だよりの作成に当たり、ご多用の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。最後までお読みくださり、ありがとうございました。

業務課専門員 佐久間久美子

11月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
18(木)	第5回食育に関する調査研究会	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、開催期日等が変更となる場合がございます。

※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。