



学校給食会だより

ご回覧ください



会長年頭あいさつ

公益財団法人福島県学校給食会 会長 佐藤 俊市郎



新年明けましておめでとうございます。

令和3年は、新型コロナウイルス感染拡大の波が続き、未だ収束の見通しは見えていませんが、学校関係の皆様のご尽力により一斉臨時休校等することなく、学校運営がなされているとともに、当会の諸事業につきましても、開催方法の工夫や見直しを行いほぼ予定通り進めることができ、共に安堵しているところであります。

また、需要が激減し影響を受けた生産者、加工事業者等を支援するために取り組みました国産農林水産物等販路多様化緊急対策事業による食品の無償提供事業におきましても、各学校や学校栄養職員等関係の皆様のご理解とご協力を賜り、全国的に比しましても多くの成果を得て終了いたしましたことに対し、心から御礼を申し上げます。

当会としては、新しい年を迎えるに当たり、オミクロン株という変異株の動向が懸念されるところではありますが、コロナ禍の一日も早い収束を願いますとともに、県内の子どもの健やかな成長に寄与するため、安全・安心な学校給食用食品の安定提供を基本に据え、食育の充実・発展に資する様々な研修・講習の機会を提供するとともに、栄養バランスのとれた質の高い食材の開発等に引き続き全力で取り組んでまいり所存であります。

本年も、関係の皆様からの変わらぬご指導、ご鞭撻を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

◎令和3年度事業の実施中間報告〈4月から11月の行事等〉



月	日	行 事 名	集合 開催	出席者 (人)	備 考 (開催方法等)
4月～7月		※国産農林水産物等販路多様化緊急対策事業（真鯛及び伊達鶏加工品の提供）			
4	23	共同調理場新任所長研修会	○	30	午前・午後に分散しての開催
6	1	第2回理事会	○	13	理事5名、監事2名、事務局
	11・18	学校給食管理システム操作研修会	○	8	少人数での開催
	17	第1回食育に関する調査研究会	○	21	委員19名、指導助言者1名、当会1名
	21	定時評議員会	○	15	評議員5名、理事2名及び監事2名他
7月～10月		※国産農林水産物等販路多様化緊急対策事業（県産メイプルサーモン及び牛肉加工品の提供）			
	15	第2回食育に関する調査研究会	○	22	委員20名、指導助言者1名、当会1名
	26～	学校給食調理員衛生講習会（～8/25）		34	e-ラーニングによる開催（24市町村該当）
	27	栄養教諭・学校栄養職員調理技術講習会			HP掲載による開催
8	2～	栄養教諭等衛生講習会（～31）		24	e-ラーニングによる開催（17市町村該当）
	18	委託加工事業者衛生研修会			資料配付による開催
9	10	優良団体・功労者表彰選考委員会	○	8	委員4名、事務局
	16	第3回食育に関する調査研究会			集合開催を見送り、当日は各自取組み
10	10	※ふくしまっ子ごはんコンテスト最終審査会		45	（主催：福島県教育委員会）
	14	第4回食育に関する調査研究会	○	22	委員20名、指導助言者1名、当会1名
	15	学校給食用パン品質調査会	○	10	審査員数を制限（3名）して開催
	19・20	栄養教諭・学校栄養職員研修会	○	28	参加者数を制限して2日に分けて開催
	21	※牛乳・乳製品利用料理コンクール福島県大会		23	（主催：福島県牛乳普及協会）
	26	優良団体・功労者表彰式	○	26	受賞者10名ほか来賓等
11	18	第5回食育に関する調査研究会	○	21	委員19名、指導助言者1名、当会1名

当会事業等（貸出事業を含む）の実施状況について、令和3年4月から11月までの中間報告をいたします。

上表の通り、主な行事等は全部で21件でした。その内、集合開催によるものが12件、開催方法を変更し初めてのe-ラーニングを取り入れた開催が2件、ホームページ掲載、資料配付、委員各自取組みが各1件、その他会場貸出が2件、農水省事業が2件でした。ご出席、ご協力いただきました皆様に御礼申し上げます。

※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。

県産ほうれん草圃場 視察報告

～収穫から工場への出荷まで～



大橋さんの手によって丁寧に育てられたほうれん草の圃場は、約0.1ヘクタールの広さです。

生育状況や気象状況を見極めて収穫日を決定します。



ほうれん草専用の収穫機です。

一度に大量のほうれん草を収穫するため、すべて機械での刈り取りとなります。

刃は生育状況に合わせて高さを調整し、葉の部分のみを刈り取ります。刈り取られたほうれん草はコンベアーで出荷用鉄コンテナに収納しています。



収穫及び選別の様子です。この日は2名体制で手振るいや目視確認にて異物除去に努めました。収穫はJA 福島さくらとJAの関連会社であるアグリサポートからの応援により行います。

なお、この収穫機は大変高価な機械で、アグリサポートでは1台を所有しており、春秋の収穫の際にはほうれん草の各圃場に順番に出向き、活躍します。



出荷用鉄コンテナに収納したほうれん草は、トラックに積み込み、JA 福島さくら集出荷施設へ運びます。(運搬の際、コンテナはカバーで覆われます。)

この日は、300kg(出荷用鉄コンテナ2機分)が収穫されました。



収穫後のほうれん草は発熱量が多く、呼吸が盛んになります。そのため、すぐに味、鮮度が落ちてしまうので、集出荷施設では真空予冷庫でコンテナごと一気に冷却させ品質低下を防いでいます。



真空冷却されたほうれん草は保冷库内に一時保管したあと、翌朝5時に田村市を出発し、9時には茨城県にある製造者(水戸冷凍食品株式会社)に搬入し、即日冷凍加工しています。

冷凍県産ほうれん草 IQF



食品コード：306208
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

ほうれん草は、収穫後も呼吸をし続け、時間の経過とともに水分を消耗していくため、味はもちろんのこと栄養価も低下し、みるみる鮮度が落ちていきます。

県産ほうれん草は、生産者、JA、製造者の協力・連携のもと収穫後の翌日には冷凍加工しており、非常に鮮度の良い商品となっております。

今後も美味しい県産ほうれん草をお届けしますので、是非ご利用ください。

長寿 シリーズ 第2回目

サーチュイン遺伝子 (長寿遺伝子)について

食品安全
衛生
管理室

「サーチュイン遺伝子」という言葉を聞いたことがありますか？

米マサチューセッツ工科大学のレオナルド・ガレンテ教授らは酵母の持つサーチュイン遺伝子(Sir2(サーツー))という遺伝子の機能を強めると、酵母の寿命が延びることを突き止め、その成果を2000年に科学誌『ネイチャー』に発表し世界を驚かせました。

博士は通常の栄養を与えた酵母菌よりも、栄養を少なく与えた酵母菌の寿命が延びていること、長寿酵母では「サーツー遺伝子」が活発に働いていることをつきとめました。このサーツー遺伝子は酵母菌だけでなく、ショウジョウバエ、線虫、魚、さらにはヒトにいたるまで、

地球上の多くの生命が持っていることもわかってきました。ヒトにも、サーツー遺伝子のような長寿遺伝子が7つあり、それらを「サーチュイン遺伝子」と呼んでいます。このサーチュイン遺伝子は、摂取するカロリーを抑制してやるとスイッチがONの状態になり、ゲノム(DNAの遺伝情報)を安定化させ、老化を予防すると考えられています。

サーチュイン遺伝子は、腹7分目の生活を続けるとスイッチがONの状態になりますが、飽食の生活を続けると再びスイッチがOFFの状態に戻ってしまいます。だからと言って、過激なダイエットを続けると免疫力が低下しますので、適度な体重維持を心掛けましょう。

なお、サーチュイン遺伝子についてはインターネット上で様々な解説がされていますが、この遺伝子の作用機序を知りたい方は、システム研究機構 国立遺伝学研究所が公表した資料『サーチュイン遺伝子は、本当に長寿遺伝子だった』ーゲノムを安定化することで老化を防ぐ作用機序を解明ーをインターネットで御覧ください。

https://www.nig.ac.jp/nig/images/research_highlights/PR20130830.pdf



携帯電話ならびにスマートフォンで左のQRコードを読み取ってください。

令和3年度 牛乳・乳製品利用料理 コンクール福島県大会が 開催されました!!

主催
福島県牛乳
普及協会

当会の食育推進事業の一環として様々な貸出事業を行っており、今回は、去る10月21日(木)、当会を会場に開催されました標記のコンクールについてご紹介いたします。

昭和55年に創設され今年で42回目を迎えたこのコンクールは、酪農・乳業の振興と県民の健康増進、牛乳・乳製品の多目的な利用促進及び技術の向上等を図るため、高校生以上の一般消費者を対象に牛乳・乳製品を利用した料理・お菓子・デザートなどを募集して行われているものです。

今年度は、応募があった630点の中から書類審査を通過した県内の高校生等6人がこの県大会に出場しました。

結果については次の通りです。(総務課)

開催当日の
玄関前案内板

緊張感溢れる調理審査風景

最優秀賞・知事賞



鶏もも挽肉に調味料を加え、卵とチーズを合わせた肉団子に水菜、人参、そばの実を加えて香り高く甘味を持たせたコンソメスープです。

県立耶麻農業高等学校

大八木心美 さん

作品名

耶麻高産そば尽くし！チーズ入り
鶏そば団子とそばの実たっぷりミ
ルクスープ

- 優 秀 賞…郡山女子大附属高等学校 三瓶 莉奈 さん
- 審査員特別賞…国際ビューティー&フード大学校 菊地風優香 さん
- 優 良 賞…県立あさか開成高等学校 藤橋 果凛 さん
- 優 良 賞…県立あさか開成高等学校 深谷ヴィヴィ さん
- 優 良 賞…県立白河旭高等学校 関根 優聖 さん

きのこの品評会で 『林野庁長官賞』を 受賞しました！

多くの
笑顔
を
届けた

有限会社 加茂農産
代表取締役
加 茂 直 雅

なめこ一筋45年。いわき市山玉町でなめこの生産・販売を手掛ける(有)加茂農産の加茂直雅です。創業者の父・善伸の跡を継ぎ15年が経ちました。父の跡を継いだばかりのころは失敗ばかり。ここ最近になってようやく思うようななめこが作れるようになってきました。今年は福島県森林・林業・緑化協会主催のきのこ品評会において、なめこの分野で最高の賞となる林野庁長官賞に輝きました。私たちのなめこが評価され従業員と共に喜び合いました。

弊社のなめこは父の代から大粒で軸が太いなめこが自慢で、地元のお客様からは『食べ応えがあり味のあるなめこ』と評され愛されてきました。

地元いわき市では以前から学校給食でも利用され、それまで利用されていた缶詰なめこに比べて鍋の表面になめこが浮いてとても綺麗、食べておいしいと子どもたちの人気メニューになったと聞いています。地産地消が叫ばれていますが、

いわき市内の学校給食で使用されるなめこの全量を収めていること、そして10年前の震災後も市内の食材でいち早く利用が再開されたのも弊社のなめこであり、そのことに父と共に誇りを持っています。

いわき市では生なめこが利用されていますが、平成30年4月から、福島県学校給食会を通して、いわき市以外の県内の学校給食で冷凍なめこの利用も始まりました。単純に冷凍するのではなく、急速冷凍機を使い短時間で冷凍することで、解凍しても生と大差ない味と食感を再現できるのが特徴です。もともとは飲食店向けに商品化した冷凍なめこでしたが、まさか学校給食で利用されることになるとは想定していなかっただけに嬉しい限りです。

我々生産者の喜びはお客様からの『美味しい』のひと言につきます。月並みな答えかもしれませんが、その一言により我々の努力が報われます。なめこの栽培は自然任せではなく、種まきから収穫ま



なめこ栽培風景



1番なめこ
2番なめこ



品評会受賞

で全て温度・湿度の管理された施設内で栽培されます。原料に何を使い、どんな管理をするかによって育つなめこは様々な顔に変化します。私は軸が太く味のあるなめこを求め、父が築き上げてきた技術に私なりのアイデアを加え、更においしいなめこ皆様の笑顔を求めて、これからも観察と研究の日々に没頭します。

冷凍県産なめこ



給食会で
販売中です！

食品コード：308009
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

第72回全国学校給食研究協議大会(主催：文部科学省ほか)が開催されました

10月21日(木)、22日(金)の二日間にわたり、札幌市において「生きる力」をはぐくむ食育の推進と学校給食の充実～学校給食ではぐくもう 次代を担う子どもたちの心と体～を主題に、オンラインで開催されました。

初日は、開会行事に続き、文部科学大臣表彰(優良学校等13団体、功労者16名、功労団体1団体)が行われ、当県からは、

南相馬市教育委員会学校教育課 主任栄養士 鈴木美智代氏が学校給食功労者表彰を受賞されました。続く文部科学省説明では、初等中等教育局健康教育・食育課 齋藤み 学校給食調査官が「日本の学校給食」「日常生活の食事に生きる学校給食」についてのキーノート・スピーチがあり、『日本の学校給食は、教育の一環であり、日本の食事モデルでもあり、

また、生きた教材としての役割を果たすことになる。』という言葉が大変印象的でした。

二日目は、第1から第8の分科会にわかれ、学校給食における「学校給食を活用した食育の充実」などをテーマに、研究発表・質疑応答等が行われました。

(総務課 食育担当)



オススメ食品・行事食のご案内

今年度の褒美メニューとして!

えびフライ

2L
3L



卵・乳なし

えびを伸ばしていないため、肉厚でプリプリとした噛み応えのある食感が特徴の無添加のエビフライです。国内製造、安心安全・美味しさにこだわった商品です。

食品コード：(2L)310226 (3L)310227

通年取扱品 含有アレルゲン：小麦、大豆、えび

コンタミネーション：卵、乳成分、いか、さば、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、ごま

あったかほくほく『テーブルマーク』のポテトカップグラタンシリーズ!!

北海道産じゃがいもを筐型の可食カップにした1個50gの彩りのよいクリーミーなグラタンです。粗く刻んだじゃがいもを成型しプレフライしているため、ハッシュドポテトのようにサクッとしており、牛乳たっぷりのホワイトソースとの相性も抜群!ラインナップは【えび】、【ほうれん草】、【かぼちゃ】の3種です。

TM ポテトカップ海老グラタン



食品コード：318373 通年取扱品

含有アレルゲン：小麦、大豆、乳成分、えび
コンタミネーション：なし

TM ポテトカップ法連草グラタン



食品コード：318374 通年取扱品

含有アレルゲン：小麦、大豆、乳成分、鶏肉
コンタミネーション：なし

TM ポテトカップ南瓜グラタン



食品コード：318375 通年取扱品

含有アレルゲン：小麦、大豆、乳成分、鶏肉
コンタミネーション：なし

ひなまつりにオススメの新商品です!

きざみあなご(国産)

3月まで
お試し大特価



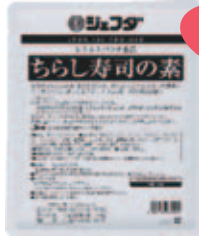
宮城県産のイラコアナゴをカットし、特製の蒲焼のタレで蒸し焼きにしました。小骨も食べられるように加工済です。ごはん混ぜる・乗せるだけで簡単にちらし寿司ができます。※ご注文からお届けまで、約2週間いただきます。

食品コード：310174 通年取扱品

含有アレルゲン：小麦、大豆
コンタミネーション：えび、かに、いか、ごま、鮭、さば

JFDA ちらし寿司の素

3月まで
お試し大特価



あたかいはんに混ぜるだけで手軽に作る
ことができるちらし寿司の素です。(約1升分)
定番のにんじん、れんこん、たけのこ、干びょう、しいたけが彩りよく入っています。

食品コード：123025 通年取扱品

含有アレルゲン：小麦、大豆
コンタミネーション：卵、乳成分、えび、ごま、さけ、さば、鶏肉、豚肉、まつたけ、りんご、ゼラチン

出来立てドーナツの味と食感を給食で!

出来立てのドーナツを-35℃で瞬間冷凍し、素材の味わいを“ギュッ”と閉じ込めました!揚げたて、出来立ての本格ドーナツの味をお楽しみください。チョコがけ、いちごミルクとともにカルシウム・鉄強化品です。チョコがけはバレンタイン行事食にオススメです。

2月にご使用分の「チョコがけ」のご注文締切は、1月11日(火)までとなりますのでよろしくお願いいたします!!

ボンデドーナツ いちごミルクCaFe



食品コード：315307

通年取扱品
含有アレルゲン：小麦、大豆、乳成分、卵
コンタミネーション：アーモンド、オレンジ、くるみ、バナナ、リンゴ

ボンデドーナツ チョコがけCaFe



食品コード：315308

通年取扱品
含有アレルゲン：小麦、大豆、乳成分、卵
コンタミネーション：アーモンド、オレンジ、くるみ、バナナ、リンゴ

食育講座 高齢者の食生活・食品添加物とそのつきあい方

10月4日(月)、福島市内の学習センターで開催された高齢者教育学級において、当会の専門栄養士が「高齢者が気を付けなければならない食生活」、「食品添加物への理解を深め、上手につきあっていく方法」などについてお話をさせていただきました。

食生活については、自分の食生活を見直し、バランスのとれ



た食事に気を付けることバランスの良い食事の摂り方は、主食・主菜・副菜・汁物の3つの器が揃っていること。牛乳、乳製品、果物等も加えること(間食として食べてもよい)。また、健康関連情報の氾濫で沢山の発信源の情報を鵜呑みにしないことなどの注意点を含めてお話し、食品添加物については、食品表示の見方、賞味期限と消費期限の違い、食品添加物の目的、食品添加物を使用しない場合の問題点、加工食品を購入する際の注意点について例を交えて分かりやすく伝え、無事、食育講座を終了しました。

☆食育・食品衛生等に関する講話等についてのご要望がございましたら、ご相談ください。

(総務課食育担当)



2月の行事予定

日(曜日)	行 事 名	主 催	場 所
4(金)	福島県学校給食研究会栄養士部役員会	県学校給食研究会栄養士部	郡山市立中学校給食センター
8(火)	福島県学校給食研究会栄養士部 会県中南部研修会	県学校給食研究会栄養士部	安積総合学習センター
10(木)	福島県学校給食研究会栄養士部 会会津南部研修会	県学校給食研究会栄養士部	新鶴生涯学習センター
17(木)	第8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。

編集後記



「年明けて 春まだ立たず 梅の花」 正岡子規

新年あけましておめでとうございます。謹んで新春をお祝い申し上げます。昨年は、当会に対しまして、多くの皆様からご理解とご支援を賜り、心より御礼申し上げます。

本年も役員一丸となり、皆様の信頼にお応えできるよう倍旧の努力をして参りますので、よろしくお願い申し上げます。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。

(業務課主事 渡辺大翔)

※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。