



# 学校給食会だより

ご覧ください



## 給食センター紹介

### 新センターでの取り組みについて

天栄村学校給食センター  
主任栄養技師 大楽志織  
(所属: 天栄村立天栄中学校)

天栄村学校給食センターは、村内唯一の学校給食センターで、村内の幼稚園2園、小学校4校、中学校2校分、約530食を調理しています。旧センターの老朽化に伴い、令和2年4月より新しい給食センターでの業務がスタートしました。場所は、天栄中学校の校舎の北側から中学校グラウンドの南側へと位置を変え、これまで台車で運んでいた中学校へもトラックでの配送に変更になりました。令和3年度からは、これまで自校給食を行っていた湯本地区の幼稚園、小学校、中学校へも給食センターから給食を届けるようになり、村内すべての幼稚園児から中学生までの給食を担当することになりました。

センターの外観は、板張りとなっており、自然の魅力あふれる天栄村の環境に非常にマッチしたデザインになっています。新センターは、HACCPの基準に基づいた最新の衛生環境が整った施設です。食肉下処理室や、和え物室、アレルギー対応食室など、作業ごとに部屋が分かれており、これまでより衛生的に作業を行えるようになりました。コンテナの出入り口も配送前と回収後で別々にあります。また、冷蔵庫や冷凍庫の数も充実しており、作業効率の向上に役立っています。コンテナを配送用トラックに積み込む場所は、ドック型フードという、トラックとコンテナ室が密着し、トラックに積み込む際の虫などの侵入を防ぐことができる構造になっています。また、限られたスペースを有効に

活用できるように、各学校用のコンテナが消毒保管庫にもなる、消毒保管庫一体型のコンテナを採用しています。写真のように、消毒保管庫として使用する際は、上部で機械と接続し、コンテナ右下から熱風が出て上部に向かって流れていく仕組みになっています。

新センターは、これまでなかった新しい設備も多く導入され、調理作業の面でも新しい手法を取り入れる機会となりました。これまで当たり前に行っていたやり方を見直し、新しい機器を活用した方法を取り入れるなど、設備に合わせて自分たちもアップデートしていこうと、スタッフ一同前向きに取り組んでいます。他の施設の作業方法を参考にするなど、みんなで意見を出し合いながら、新たな天栄村学校給食センターを築いていくべく日々励んでいます。献立の面でも、これまでの天栄村の給食の良さを生かしながら、新しいメニューにも挑戦し、食べることの大切さや楽しさを毎日の給食を通して伝えていきたいと考えています。天栄村は、面積が広く、それぞれの学校は離れていますが、皆同じ給食を食べて育ちます。そのため、給食は村の子どもたちをつなぐ役割も担っていると感じています。受配校が2園6校と多いですが、各学校・幼稚園と連携し、身近な距離感で、子どもたちの心と体の成長をサポートしていける給食センターでありたいと考えています。



センター外観



ドック型フード



消毒保管庫一体型コンテナ



調理風景  
(村特産ヤーコン入りのハンバーグ)



※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年度学校給食功労者文部科学大臣表彰を受賞して

南相馬市教育委員会 主任栄養士 鈴木 美智代

この度の文部科学大臣表彰は大変光栄であり、私を支えて下さった多くの方々に心より感謝申し上げます。今年度は新型コロナウイルス感染予防のため表彰式は、南相馬市教育委員会において、大和田教育長より表彰状を拝受いたしました。

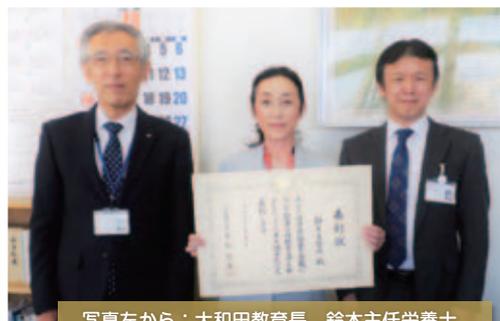
教育委員会の主任栄養士として18年目の勤務になります。私は直接学校で子どもたちと関わる機会は少ないのですが、栄養教諭、栄養士の先生、調理員が働きやすい環境を整えたり、市内全体の給食を安全で安心な提供に努めています。

震災から10年が過ぎますが、学校

給食に関わっていた全ての人達がこの10年福島県の子どもたちのために必死に頑張ってきたことが今の学校給食に繋がっていると思います。

私はいつも困難にぶつかった時は「出来ない」ではなく「どうしたら出来るか」を考え、多くの方々の助けをいただきながら解決して参りました。この先も、学校給食は多様性を求められ変化していくと思いますが、根底にある思いは変わらず子どもたちにとって「大好きな給食」であり続

けられるように取り組んでいきたいと思っています。この度は、本当にありがとうございます。



写真左から：大和田教育長、鈴木主任栄養士、鈴木参事兼学校教育課長

長寿  
シリーズ  
3回目

## アルツハイマー病について

一般社団法人日本ブレインケア・認知症予防研究所協力研究員  
大崎 次郎(福島県学校給食会食品安全衛生管理室長)

食品安全  
衛生  
管理室

厚生労働省によりますと、日本における65歳以上の認知症の患者数は約600万人(2020年現在)と推計され、2025年には約700万人(高齢者の約5人に1人)が認知症になると予測されており、高齢社会の日本では認知症に向けた取組が今後ますます重要になります。認知症の中でもアルツハイマー病は約7割を占めるとされています。

2020年2月16日(日)、NHKのBS1スペシャル「大切な記憶は何ですか?~アルツハイマーと戦う~」という番組の中で「リコード法」というアルツハイマー病を回復させる方法が紹介されました。この方法はアルツハイマー病の世界的権威であるデール・ブレデセンという医師が提唱した方法です。詳細については「アルツハイマー病の真実と終焉」というデール氏の著書に記述されています。

今回は、アルツハイマー病の概要について、この著書を基にQ&A方式で簡単に紹介させていただき、来月号ではアルツハイマー病を回復させる「リコード法」について説明いたします。

学校給食関係者と御家族の皆様の健康と長寿に少しでもお役立ていただければ幸いです。

### 1 アルツハイマー病の主な自覚症状はどのようなもの?

- (1)失顔症：顔を認識し、記憶するのが困難
- (2)頭脳の明晰さの低下：特に1日の後半に現れる
- (3)読書への関心低下、会話逃避
- (4)思い出す力の低下
- (5)ポキャブラリーの減少
- (6)言い間違えをする
- (7)仕事の処理スピードの低下
- (8)運転と経路に関する不安の増大
- (9)約束を忘れる
- (10)睡眠障害(一晩に何度も目が覚める)

### 2 アルツハイマー病の発症時期は?

症状が現れ、診断される15~20年前にひっそりと始まります。

### 3 アルツハイマー病は遺伝するの?

ApoE4(アポイーフォー)と呼ばれる遺伝子を持っている場合は発症確率が高くなります。片方の親から受け継いだ場合の発症リスクは30%、両方の親から受け継いだ場合は50%以上に上昇します。この遺伝子を持たない人の発症リスクは9%です。なお、ApoE4

遺伝子は専門病院での検査が可能です。

### 4 アルツハイマー病の原因は何?

これまでアルツハイマー病の原因は脳の神経細胞の周りに「アミロイドβ」と呼ばれるべとついたタンパク質の塊が蓄積するためとされてきました(アミロイド仮説)。このため、治療薬はこの「アミロイドβ」を除去する薬の開発に注がれてきました。しかしながら、この「アミロイドβ」を承認された治療薬を用いて除去しても、進行を遅らせる程度の効果しか期待できません。

### 5 病気の真の原因は何?

デール・ブレデセン医師らのグループは「アミロイドβがなぜ、脳に溜まっているのか?」を掘り下げて研究した結果、脳が①炎症、②栄養不足、③毒素という3つの脅威にさらされると、生体の防御反応としてアミロイドβを神経細胞の周りに集積させ、これが過剰になると脳神経を破壊するに至ることを解明しました。

次号に続く

令和3年度

ふくしまっ子  
ごはんコンテスト

# 入賞おめでとう!!



写真：前列左4人目から酒井さん、当会の佐藤会長、鈴木県教育長、酪王協同乳業株鈴木伸洋社長、谷田さん

1月5日(水)、福島市（自由民主党福島会館中町ビル）において、県教育委員会主催（当会共催）による標記コンテストの表彰式が開催されました。式には、入賞者（小学校下学年の部10名、小学校上学年の部9名、中学校の部9名（内、欠席3名）、計28名）のほか保護者の方々も多数出席され、主催者として鈴木淳一県教育長、来賓として当会佐藤俊市郎会長あいさつの後、小学生の入賞者には鈴木県教育長から、同じく中学生には当会の佐藤会長から賞状が授与されました。

この後、入賞者を代表し、最優秀賞を受賞したいわき市立桶売小学5年の酒井瞳胡さんと福島市立福島第四中学3年の谷田莉菜さんが、新型コロナに負けないように新鮮な地元の伝統野菜をたくさん使用したこと、崩れやすい卵焼きの火加減に苦労したこと、また、色取りと栄養バランスに拘り工夫したことなどを発表しました。

そして、最後に最終審査会の審査員長を務めた山際

食菜工場の山際博美代表取締役が、味付けと色取りや盛付けの美しさのレベルが毎年上がっているとの講評をいただきました。

また、当会からは応募者全員に参加賞としてクリアファイル（写真：左下）を進呈するとともに、入賞作品を作品集（写真：上及び右下）にまとめ、県内の全ての小中学校、各市町村教育委員会等、関係機関に配布しておりますので、是非、ご覧ください。

今年度は、コロナ禍の中、県内の小中学校425校から昨年を上回る17,602点もの応募をいただきました。ありがとうございました。

（総務課）



## オンラインによる食育授業

令和3年11月18日(木)は、大玉村立玉井小学校の5年生、12月10日(金)は、郡山市立開成小学校の6年生を対象に、にんべんの“かつお節”を使ったオンラインによる食育授業を実施しました。

コロナ禍により Zoom を使用し、株式会社にんべん（東京都中央区日本橋）の講師をオンラインで結び、当会職員4名（専門栄養技師1名、他3名）が家庭科室でスタッフとして授業をサポートし、“かつお節”の製造工程等を学びました。

次は“かつお節”の削り方体験です。子どもたちは軍手をして削り節機での削り作業が始まり、最初は“かつ

お節”が粉状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できると笑顔になり、自分が削った“かつお節”を試食し、削りたてはとてもおいしいと大喜びでした。

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、“かつお節”の種類毎（本枯れかつお節と荒節）に試飲してそれぞれの違いを学習しました。

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。

（業務課）



玉井小学校で食育授業の風景



開成小学校で食育授業の風景



# お祝い商品・オススメ食品のご案内

価格は、税抜きの表示額です

予算に合わせてご検討ください！

## 冷凍えび天ぷら

L 2L 3L

卵・乳なし



商品画像は3Lです

1尾1尾殻付きの海老を丁寧に剥き、えびの食感、旨味を味わっていただくため、えびを伸ばさずに仕上げました。海老の旨みが引き立つように、シンプルな味付けにしています。

食品コード：(L)310230 (2L)310231 (3L)310232【3月で使用分限定】  
 含有アレルギー：小麦、えび、大豆  
 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

大人気！ナチュラルテイストのプチデザート！

## 冷凍県産一口とちおとめゼリー



プルンとしたゼリーにダイスカットしたいちご果肉を閉じ込めました。着色料や香料、酸化防止剤不使用の優しい味わいのデザートです。

食品コード：315015 通年取扱品  
 含有アレルギー：なし  
 コンタミネーション：もも、りんご、キウイフルーツ

ひなまつりにオススメの“フレック”のカップデザート！

## 冷凍桃の杏仁豆腐 Ca

スプーン付

3月、4月  
ご使用分に限り  
特別価格



さっぱりとしたなめらかな食感の杏仁豆腐と風味豊かな白桃ゼリーの2層タイプです。白桃ゼリーには白桃の果肉をトッピングしています。カルシウムを強化しており、1個あたり80mg摂取できます。

食品コード：315342 通年取扱品  
 含有アレルギー：乳成分、大豆、もも、りんご  
 コンタミネーション：なし

お祝い献立の彩りに！

## 冷凍紅白あられはんぺん



ミニサイズ（1粒約1g）のはんぺんです。白7：紅3の割合になっていますので、紅白の彩りとして、ひな祭り、卒業祝い、入学祝いの献立にぴったりです。

食品コード：310810 通年取扱品  
 含有アレルギー：やまいも  
 コンタミネーション：小麦、卵、乳成分、大豆、ゼラチン



## 3月の行事予定

日	行事名	主催	場所
2日(水)	第4回理事会	県学校給食会	県学校給食会
6日(日)	食育講座（親子料理室） 【派遣事業】	福島市三河台 学習センター	福島市三河台 学習センター
29日(火)	第3回臨時評議員会	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



暦の上では春ですが、まだまだ寒い日が続き、春の到来が待ち遠しい季節となりました。

先日“かつお節”を使ったオンライン食育授業にサポート役で参加し、子どもたちと一緒にとても楽しく、充実した時間を過ごさせていただきました。

今年度も残すところ2ヶ月となりますが、役職員一丸となり、皆様方のお役に立てるよう努めてまいりますのでよろしくお願いいたします。

給食会だよりの作成に当たり、お忙しいところ、ご寄稿いただきました皆様に厚く御礼申し上げます。（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)  
 ※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。