



学校給食会だより

ご覧ください



令和4年度 事業推進に伴う重点事項

公益財団法人福島県学校給食会は、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学校給食に関わる法令等の趣旨・目的を踏まえ、長期化するコロナ禍における学校給食の現状と課題を認識し、引き続き福島県教育委員会、市町村教育委員会等関係機関・団体と緊密に連携して、次の項目を重点的に取組み円滑な事業運営に努めます。

1 食品提供事業

- ・主食等の基本食品及び一般食品の適正価格での安定的な提供
- ・頻発する自然災害や新型コロナウイルス感染拡大時等への迅速かつ的確な対応による安定的な学校給食の実施支援
- ・国の国産食材の販路及び消費拡大等を目的とした事業等への取り組み

2 食品安全衛生管理事業

- ・食品衛生法に基づく「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の推進
- ・食中毒予防対策や委託加工事業者の衛生管理の徹底
- ・県から受託する放射性物質検査のほか、細菌及びヒスタミン検査等の計画的な実施

3 食育推進事業

- ・「食育に関する調査研究会」を継続開催し、年度末までに報告書を編纂
- ・市町村等への食育事業支援のほか、加工事業者と連携した県産食材使用食品の開発とともに生産者と学校等を結ぶ食育コーディネーターとしての取り組みの強化

4 学校給食普及充実事業

- ・学校給食関係者の声を反映させた広報活動の強化
- ・コロナ禍における研修会等、各種事業による学校給食関係職員への支援

5 運営管理業務

- ・「経営ビジョン及び中期経営目標」に基づいた施設整備計画概要の策定

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に留意しながら、徹底した経費の節減、事業の見直しと合理化を進め、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、当会の経営理念としての5つの柱に則った事業運営に努めてまいります。

経営理念としての5つの柱

- 1 安全で安心できる食品を、県内全域に、適正な価格で、安定的に提供します。
- 2 地域の製造・加工事業者と協力・連携し、顔の見える安心給食を提供します。
- 3 栄養バランスのとれた質の高い食材や献立を研究・開発し、提供します。
- 4 学校栄養教諭等の学校給食に関する研究・研修や教育活動等を支援します。
- 5 学校給食情報の発信や国・県等の事業と連携し学校給食の普及を推進します。

※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。

『仙台麴(あぶら麴)』を使った アレンジ献立

いわき市立常磐学校給食共同調理場
栄養教諭 新 妻 祐 美
(所属：いわき市立磐崎小学校)

このメニューは、毎年の学校訪問時やリクエストメニューの募集等で、子どもたちから「揚げパンが食べたい!」とリクエストされることがありましたが、4,000食を超える当調理場で実施することが難しくなかなが要望に応えることができませんでした。そんな中どうした

らよいか考えていたところ、学校給食会さんよりご紹介いただいた仙台麴を、揚げパン風のデザートとして、提供してみてもどうかと考え実施してみました。食べ残しもあまりなく、子どもたちや先生方にも好評でした。

献立名

・あんかけラーメン ・牛乳 ・野菜しゅうまいチリソースかけ
・揚げ麴のきなこがらめ



揚げ麴のきなこがらめ

材 料

1 人分(14mmの麴 2 枚分)
・ さとう(上白糖).....3 g
・ 仙台麴(14mm×2枚).....6 g
(当会取り扱い仙台麴のご案内①の商品です。)
・ きなこ(こがしきなこ)....2 g

作 り 方

- ①あぶら麴を揚げる。(180℃・2分30秒～3分で両面揚げる)
連続式揚げ物機の場合であぶら麴をひっくり返して揚げる
ことが難しい場合は、揚げ物機に取り付ける押えを使用し
て、麴の両面が揚げられるよう工夫する。
- ②揚げたあぶら麴にきなこ砂糖を混ぜたものをまぶして絡ませる。

当会
取り扱い
仙台麴の
ご案内

品 名	規 格	備 考
①仙台麴 14mm幅カット	1 kg	1 枚約 3 g 約350枚入り
②仙台麴 9mm幅カット	1 kg	1 枚約 2 g 約500枚入り
③ミニ仙台麴 14mm幅カット	200 g	1 枚約1.3g 約150枚入り
④ミニ仙台麴 9mm幅カット	200 g	1 枚約 1 g 約200枚入り

仙台麴の活用法

調理法

煮る、焼く、
揚げ、和え物

みそ汁、うどん、等の汁物の場合

仙台麴を水から入れて徐々に沸騰させると「もどす」工程はいりません。コクのある美味しいだし汁もそのまま使用できます。(注意：仙台麴を沸騰させたお湯に入れると縮んで硬くなります。)

炒め物の場合(火を通す時間が少ない場合)

浸す時間の目安...10分程度

仙台麴をぬるま湯に浸し柔らかくなりましたら、ザルにあける程度に水気を切ってから調理をしてください。芯が残って硬く感じられるのを防ぐことができます。(注意：戻した後は仙台麴をぎゅっと絞ると旨味が流れてしまいます。)

煮物の場合

浸す時間の目安...5分程度

仙台麴の戻し汁を煮込み料理等のだし汁に使うと、よりコクが出て味に深みが出ます。

(参考資料 株式会社山形屋商店 仙台麴の基本)

『仙台麴』は株式会社山形屋商店の登録商標です。『仙台麴』はヴィーガン認定商品となりました。



令和3年度 県産品ランキング TOP3

業務課

1

冷凍県産かじきカツ



平成27年度
開発品

年間販売総数
約11万食！

福島県立小名浜海星高等学校の生徒が練習船「福島丸」にて漁獲した、「クロカワカジキ」を原料として、有限会社海幸（いわき市）が製造しております。

ソースつけやパンに挟むなど、不動の人気県産品です。

食品コード：310799 含有アレルゲン：小麦、大豆
コンタミネーション：なし

価格調整事業対象商品

2

冷凍県産ほうれん草 IQF



平成27年度
開発品

年間販売総数
約17トン！

取扱いから8年目を迎えましたロングセラー商品！
JA、生産者、製造者の協力のもと収穫後の翌日に冷凍加工しており、非常に鮮度の良い商品となっております。

商品の詳しい情報は、令和4年1月号学校給食会だよりに【県産ほうれん草農場視察報告】を掲載しております。

食品コード：306208 含有アレルゲン：なし
コンタミネーション：大豆

3

冷凍県産ブロッコリー



平成28年度
開発品

年間販売総数
約5.5トン！

白河市、西郷村が産地のブロッコリーです。
標高が高いこの地域は昼夜の寒暖差が大きく、さらには那須の火山灰質粘性土のため、美味しいブロッコリーが栽培される産地として有名です。味や品質が良いことで評価の高い県産ブロッコリーを様々な献立にご使用ください。

食品コード：306184 含有アレルゲン：なし
コンタミネーション：なし

現在、取扱県産品は70品ございます。（令和4年度学校給食用一般食品価格・栄養成分表の11、12頁に掲載しております。）

当会では、おいしい県産食材やそれを使用した加工品を開発し、より充実した品揃えとなるよう仕入先様との取り組みに努めてまいりますので、今後ともご支援を賜りますようお願い申し上げます。

令和4年度価格調整事業を実施します！

この事業は、学校給食での使用頻度が高い又は特に推奨する当会の取扱食品が、価格高騰などにより、給食の実施に与える影響が大きいと想定される場合などに、一定の価格調整を行い、給食の安定的な実施を支援する事業です。

昨今、食材の価格が高騰していることから、今年度につきましては、下表のとおり価格調整適用食品を増やし、引き続き、安定的に良質な当会取扱食品をお届けいたします。この機会に是非ご活用ください。（業務課）

〔下表〕

（単位：円、税抜き）

No.	食 品 名	当会価格表掲載頁、品番	規 格
1	県産ももジャム	24頁 品番46	15 g
2	県産梨ジャム	24頁 品番47	15 g
3	国産薄力小麦粉（シラネ）	36頁 品番102	1 kg
4	冷凍県産さつまいも乱切	42頁 品番134	1 kg
5	冷凍県産さつまいもダイス	42頁 品番135	1 kg
6	上白糖	46頁 品番150	1 kg
7	三温糖	46頁 品番152	1 kg
8	県産大豆水煮	48頁 品番159	1 kg
9	国産たけのこ（ハーフ、千切、短冊、乱切）	58頁 品番211～214	1 kg
10	冷凍ソテーオニオン	68頁 品番257	1kg
11	国産みかん	68頁 品番262	1号缶
12	国産甘夏ブローケン	70頁 品番270	1号缶
13	県産りんごダイス	70頁 品番271	1 kg
14	うずら卵水煮	96頁 品番408	1号缶
		96頁 品番409	ラミコンカップ（CV 1号）
		96頁 品番410	100卵
15	トマトケチャップ	112頁 品番501	1 kg
		112頁 品番500	3 kg
16	だしパックかつお中厚削り	114頁 品番512	500g×2
		114頁 品番513	100g×10
17	冷凍県産いか人参	126頁 品番570	1 kg
18	冷凍県産かじきカツ	144頁 品番702	50 g

※1 年度途中、該当食品に追加ができた場合には、予算内で追加変更することがあります。 ※2 イエロー表記となっている商品が令和4年度より適用となりました食品です。

お詫びと
訂 正

年度初めに配布いたしました「学校給食用一般食品価格・栄養成分表（七訂）」の13頁に掲載した「令和4年度価格調整事業食品リスト」の一部商品「国産たけのこ（ハーフ、千切、短冊、乱切）」価格に誤りがございましたので、お詫びして訂正させていただきます。

誤（本表下表「No.9」） 国産たけのこ（ハーフ、千切、短冊、乱切） 調整後価格 1,700円

正（本表下表「No.9」） 国産たけのこ（ハーフ、千切、短冊、乱切） 調整後価格 1,750円



夏向け食材とデザート!!

冷凍カットコーン 2.5cm



北海道産のスイートコーンを収穫直後に加工しているため、もぎたてのスイートコーン特有の甘味が絶品です。食べやすい2.5cmにカットしております。

食品コード：306252
含有アレルギー物質：なし
コンタミネーション：なし

冷凍青じそ入り県産鶏つくね

Ca・Fe強化



県産鶏肉、国産野菜（たまねぎ・にんじん）を使用した鶏つくねに免疫力を高める効果が期待されるβ-カロテンの含有量が野菜のなかでトップクラスの「青じそ（国産）」とミネラル豊富な「ひじき」を使用し、さらにカルシウム（100g中151mg）と鉄分（100g中4.2mg）を強化しております。特定原材料の乳・卵を抜きの商品です。

食品コード：318617
含有アレルギー物質：小麦、鶏肉、大豆
コンタミネーション：乳成分、卵、牛肉、豚肉、ごま、さば、やまいも、りんご、ゼラチン

福島県の契約農家の方が、丹精こめて育てた真っ赤なトマトを使用した商品です。

食塩、砂糖、着色料、保存料は一切使用しておりませんので、トマト本来の味わいをお楽しみいただけます。

食品コード：117600
含有アレルギー物質：なし
コンタミネーション：乳成分、オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、もも、りんご

ふくしま産トマトジュース



食塩無添加

湘南ゴールドは、ゴールデンオレンジと温州みかんを交配させた神奈川県オリジナルの柑橘で、見た目はレモンのような黄色ですが、上品な甘さと香りが特徴です。ご当地献立等にもご活用していただけます。

食品コード：315334
含有アレルギー物質：オレンジ
コンタミネーション：小麦、卵、乳成分

冷凍湘南ゴールドゼリー



令和4年度 事務局体制



令和4年度は、次の事務局体制で業務を行ってまいります。

新年度も引き続き関係の皆様のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

会 長	佐 藤 俊市郎
常 務 理 事	力 丸 忠 博
事 務 局 長	渡 辺 一 朗
事 務 局 参 事 兼 総 務 課 長	三 浦 初 男
事務局次長兼業務課長兼食品安全衛生管理室長	斎 藤 保

課 名	担 当	職 名	職 員 名
総 務 課	経 理 ・ 会 計	主 任	齊 藤 徹
	食 育 担 当	専 門 栄 養 技 師	川 本 輝 子
	総 務 課 事 務	事 務 補 助 員	齋 藤 美 代 子
業 務 課	業 務 課 全 般	【新設】業務アドバイザー	齋 藤 肇
	基 本 食 品	主 事	渡 辺 大 翔
		専 門 員	佐 久 間 久 美 子
		副 主 任	安 藤 直 貴
	一 般 食 品	主 事	川 上 寛 恭
		専 門 員	柏 倉 恵 美
			長 谷 川 茉 莉
			安 斎 花 奈
		主 任 技 能 員	阿 部 浩 樹
		労 務 補 助 員	丹 野 美 紀
食 品 安 全 衛 生 管 理 室	細 菌 等 検 査	【新設】衛生管理アドバイザー	大 崎 次 郎
	放 射 性 物 質 検 査	検 査 補 助 員	鈴 木 ひとみ

6月の行事予定

日	行 事 名	主 催	場 所
上旬	第2回理事会	県学校給食会	県学校給食会
10(金)・17(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
16(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
18(土)・19(日)	第17回食育推進全国大会	内閣府・愛知県	愛 知 県
29(木)	県学校給食研究会栄養士部会役員会	県学校給食研究会 栄養士部会	県学校給食会
下旬	定時評議員会・臨時理事会	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



この度、4月1日付で業務課専門員として勤めさせていただくことになりました。気持ちを新たに精一杯努めてまいりますのでよろしくお願いいたします。

新年度が始まって1ヶ月が過ぎました。当会では新学期より様々な新商品のご案内をさせていただいております。お気軽にご注文、サンプルのご用命、お問い合わせなどお申し付けください。

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など、緊急時の対応が想定されますが、できる限りご対応させていただきたいと思っておりますのでご相談ください。

お忙しい中、ご寄稿いただきました皆様に厚く御礼申し上げます。

(業務課専門員 安斎花奈)

※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。