



学校給食会だより

ご覧ください



新設給食センターの紹介

安全安心で郷土愛を育む魅力ある

みさとの給食を目指して



会津美里町学校給食センター
主任栄養技師 佐藤 千恵子
(所属: 会津美里町立高田小学校)

会津美里町学校給食センターは、「高田・本郷地区」と、「新鶴地区」の2つの学校給食センターが統合して新築され、今年度4月から稼働しました。給食の調理、洗浄、配送業務を委託しており、小・中学校合わせて7校の約1,400食の給食を提供しています。

当給食センターは、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」および令和2年6月から義務化された食品衛生管理手法「HACCP」に遵守した最新の施設です。汚染区域と非汚染区域が明確に仕切られ、食材荷受けから配送までの工程で人の流れが交差しないワンウェイ動線が確保されているため、人と食材による交差汚染を未然に防止できます。野菜類・肉魚類・主食（精米・パン・麺）類（※）の搬入口をそれぞれに設けたこと、独立したアレルギー対応調理室を設置したこと（コンタミネーションの防止）等により、提供する給食の安全安心面はこれまで以上に高いものになりました。また、ノロウイルス対応室が設置され、受配校から返却された食器からの感染対策も万全です。

さらに、加熱調理室は、煮炊用回転釜の換気フードがなく、天井にて排気し換気効率が良い置換換気方式により、結露の防止と適正な温湿度が保たれるので、衛生的で働く人の負担も少なく快適です。

献立内容については、決められた食材費の中で、対応できる献立の幅が広がりました。特に、スチームコンベクションオーブンは、焼き物・蒸し物・茹で物・真調理など幅広い調理を行うことができ、簡単な設定で温度調節がしやすく、食材がふっくらジューシー仕上がるうえに、食欲をそそる焼き目もしっかりつ

いてとても重宝しています。人を笑顔にする美味しい料理ができる調理機器です。食材（油）の高騰対策で揚げ物を減らしているため、日々大活躍しています。

また、念願だった仕切り皿の導入により、主菜と副菜の味が混ざることなく提供でき、揚げ物や焼き物に、和え物やサラダのドレッシングが染み込まないので、味はもちろん、見た目や食感も良くなり、先生方や子どもたちに好評です。

食育推進の観点からは、調理風景を見渡せる「見学窓」、さらに、食育掲示板や食教材展示コーナーを設けており、給食センター見学学習に訪れる子どもたちが食への関心意欲を高める効果が期待できます。会津美里町学校給食センターの食育ビジョンに掲げる食育目標を達成するための取り組みである **み**自らが培う食べる力（自己管理能力の育成）・**さ**里の味（郷土食）と和食の伝承・**と**共に連携（学校・家庭・地域）食育の推進 の実践に力を尽くしたいと考えています。

清潔で快適な厨房環境のもと、地元の旬の美味しい農産物を積極的に使用し地域とのつながりを大事にして、郷土愛を育む魅力ある給食を提供していきたいと思ひます。子どもたちが将来大人になった時に、毎日味わった給食と懐かしいふるさとを思い出して、未来を生きる力となるように、給食センター職員一同チーム力を大切にして職務に励みたいと思ひます。

（※）引き続き、センター炊飯方式による米飯給食を提供していますが、パン及び麺給食については製造業者から受配校（7校）分を一括納品する方式に改めました。

アレルギー対応（配食）を確実に行うことができ、各受配校の受入管理体制等の負担軽減につながりました。



「見学窓」から見渡せる調理室
～左奥が「アレルギー対応調理室」



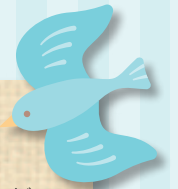
新鮮な野菜を納めてくださる
「あやめの里ふれあい市さん」



スチコンで美味しくできた「美里産」
かぼちゃとズッキーニのチーズ焼き

※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。

(株) にんべんによる食育授業



去る7月22日(金)に、福島県小学校教育研究会福島地区会課題別研修会に参加させていただき、福島地区の教諭及び栄養教諭の皆様を対象に、にんべんの“かつお節”を使った食育授業を実施しました。

また、7月28日(木)には、耶麻地区学校給食研究会研修会に参加させていただき、教諭、栄養教諭及び調理員の皆様を対象に、にんべんの“かつお節”を使った食育授業を実施しました。

両日とも、(株)にんべんを講師に招き、かつお節を軸としてお出汁について授業しました。かつお節の作り方を説明し、かつお節の削り体験とお出汁の取り方をデモンストレーションして、お出汁を試飲いただきました。

お出汁のもつ旨味や減塩効果についても説明し、

実際に比較して試飲することで、より理解が進んだようでした。

他にも、9月6日(火)に、飯舘村立いいたて希望の里学園の6年生を対象に、9月7日(水)には、新地町立新地小学校の5年生を対象に、にんべんの“かつお節”を使った食育授業を実施しました。

また、来る11月8日(火)喜多方市立山都小学校の5、6年生を対象に食育授業を予定しております。

当会で実施している“かつお節”を使った食育授業は、対象者に合わせた内容にアレンジして授業をすることが出来ますので、ぜひご検討をお願いします。

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)

福島県小学校教育研究会での食育授業の風景



耶麻地区学校給食研究会での食育授業の風景



だしパックかつお中厚削り



(株) にんべん おすすめ商品のご案内!!

500g×2袋 100g×10袋

商品コード：
500g / 117170 100g / 117171
含有アレルギー：無し

※令和4年度価格調整事業対象食品

(給食での使用頻度が高い又は特に推奨する食品が価格高騰等により、給食の実施に与える影響が大きいと想定される場合に一定の価格調整を実施する事業)



鰹節へのこだわり



原料

重さ 約2.5kg
大きさ 70～80cm
年齢 1.5～3歳魚
適度な脂肪分(約1～2%)
鰹節に適した原料を厳選し使用しています。



製造工程

生切りから荒節までの全工程を国内の協力工場で行っています。
製造期間を優先した急速乾燥機の使用を行わず、適切な焙乾装置を用い、焙乾と「あんじょう」を繰り返し、上乾きを防ぎながら乾燥を行っています。



荒節の選別

折れ、曲がり、強油質など「削り原料」に向かない節を選別しています。



削り加工

20分間程度煮出すとちょうどよい出汁がひけるように削り節の厚さを約0.4mmに調節して削っています。

だしパックのこだわり



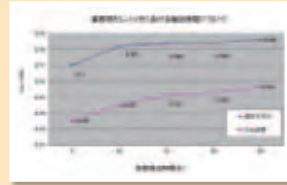
使用原材料

国内製造の節（鰹節、宗田鰹節）
※商品仕様によって配合等変更しています。
塩、醤油、調味料等は使用していません。



風味

不織布に入れることにより、アクを封じ込め、渋みや苦みの出汁中への溶出を防止しています。



抽出時間

厚削り節に比べ短い抽出時間（約20分程度）で出汁がひけるように節の厚さを調整しています。



簡便

濾す手間が省け衛生的な出汁を簡便にひくことができます。

「だしパック」は、取り扱いが簡単で、しっかりとした天然のお出汁がとれる優れた商品です。不織布に入っていますので、アクがお出汁に溶出するのを防ぎ、かつお節の上品な風味と、宗田かつお節の濃厚な味がするお出汁をとることができます。

この商品は、素材にこだわり製造していますので、価格に対

して高いパフォーマンスを発揮しております。

お湯に対し、3～2%（1kgで50～30ℓのお湯）のだしパックを入れ、微沸騰状態で20分程度煮出してください。煮出し中はフタをしないでください。（生臭みを出汁液中に残さないように）

サンプルのご用命をお待ちしております!!
また、現在他社の出汁を活用されている施設様で、切り替えをご検討の場合、ご試作用の1回の調理で使用する量のサンプルをご用意いたしますので、ぜひ一度お試しください。

かつお以外の

だしパックのご紹介

だしパックさば混合



500g×2

国内製造のさば節・かつお節・いわし煮干しを混合した無添加のだしパックです。
お湯にだしパックを入れ、微沸騰状態で20分煮出してください。
さばの風味が強く、コクが出ます。さばのみよりもかつおやいわしの香りが混ざること、風味とコクのバランスが良いお出汁を簡単にとれます。

商品コード：117552 含有アレルゲン：さば
コンタミネーション：無し

だしパックかつお・昆布



100g×10

国内製造のかつお節と北海道産の昆布を使用した無添加のだしパックです。
お湯にだしパックを入れ、微沸騰状態で20分煮出してください。
昆布とかつおの出汁を一緒にとることができ、調理性に優れています。昆布やかつおのアクや雑味を不織布の中に閉じ込め、上質なお出汁がとれます。

商品コード：117172 含有アレルゲン：無し
コンタミネーション：さば
※器具・ライン洗浄を実施しています。

だしパックさば中厚削り



100g×10

厚さ0.4～0.7mmの中厚削りにしたさば節を使用した無添加のだしパックです。
お湯にだしパックを入れ、微沸騰状態で20分煮出してください。
香りはあっさりしていますが、コクと甘みのあるお出汁がとれます。

商品コード：117165 含有アレルゲン：さば
コンタミネーション：無し



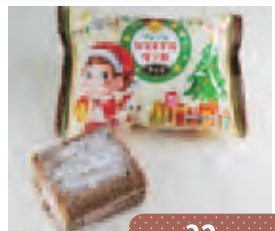
クリスマス大特集！

価格は、税抜きの表示額です。

大人気！ペコちゃんデザインのクリスマスケーキ！

申込締切日は11月11日(金)です。

ペコちゃんクリスマスケーキ(チョコレート)



32g

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。

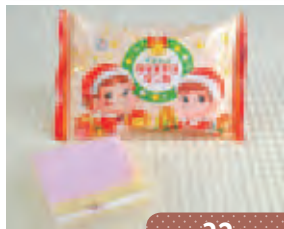
食品コード：315177

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

ペコちゃんクリスマスケーキ(いちご)



32g

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！口だ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

小麦粉・乳成分・卵不使用のクリスマスケーキ！

申込締切日は11月14日(月)です。

クリスマスショコラケーキ(Fe・Ca・F強化)



25g

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)



40g

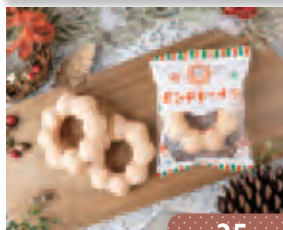
ショコラスポンジに福岡県産のいちごを使用した餡をトッピングした7大アレルゲン不使用のモンブランです。1個(40g)当たり、鉄分を約8mg摂取できます。

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

雪のポンデドーナツ(Ca・Fe強化)



35g

甘いグレースがたまらない、雪をイメージしたドーナツ！

申込締切日は11月9日(水)です。

甘いグレースともちもち触感がたまらないドーナツです。包装は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105mg、鉄分は約1.0mg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。
サンプルのご用命につきましても、お待ちしております。

楽しいクリスマスを演出する彩り野菜のご紹介！

国産パブリカミックス(ダイス)



500g

宮城県産の赤・黄・橙パブリカを15mmにダイスカットし、3色ミックスにしました。新鮮な野菜を湯通ししたあと急速冷凍していますので、旬の味をお楽しみいただけます。

食品コード：306253

含有アレルゲン：なし

コンタミネーション：えび、かに、小麦、いか、ごま、鮭、さば

国産ズッキーニ(ダイス)



1kg

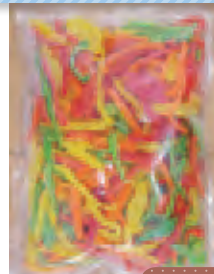
宮城県産のズッキーニを15mmにダイスカットしました。新鮮な野菜を湯通ししたあと急速冷凍していますので、旬の味をお楽しみいただけます。

食品コード：306251

含有アレルゲン：なし

コンタミネーション：えび、かに、小麦、いか、ごま、鮭、さば

国産4色カラーピーマン(スライス)



500g

宮城県産の緑・赤・黄・橙ピーマンのスライスをバラ凍結にしました。新鮮で甘みのあるカラーピーマンです。

食品コード：306175

含有アレルゲン：なし

コンタミネーション：なし

11月の行事予定

日(曜日)	行 事 名	主 催	場 所
8(火)	かつお節を使った食育事業(講師派遣事業)	喜多方市立山都小学校	喜多方市立山都小学校
17(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。

編集後記



秋の風が心地よく吹いてくるようになりました。当会では、引き続き季節にあった食品をご案内し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あたり、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。

(業務課専門員 佐久間久美子)

※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。