



[編集・発行]

FGK 公益財団法人 福島県学校給食会

〒960-1241 福島市松川町字平館16-2
 TEL: 024-567-4711
 FAX: 024-567-4451
 URL: <http://www.fgk.or.jp>
 ★ホームページにも掲載しております。
 E-mail: info@fgk.or.jp

学校給食会だより

ご覧ください



新設共同調理場の紹介

穂積小学校 共同調理場

スタートの概要

親子方式

郡山市立穂積小学校
 主任栄養技師 八矢美香



令和4年度より郡山市立穂積小学校と郡山市立三和小学校の給食は、自校調理方式から共同調理方式（親子方式、以後親子給食）になり、穂積小学校給食室で2校分の給食を作り、約3km離れた三和小学校に給食を配送することになりました。食数は、146食（穂積小81食、三和小65食）で、新たに配置された栄養技師1名と調理員3名、（うち1名は配送も兼務）で給食を提供しています。調理及び配送業務は民間委託されています。

親子方式になる最初の準備として、前年度、給食実施回数決定のため2校合同で次年度の学校行事の調整を行いました。令和4年度は、運動会や授業参観を同日に実施し（3回のうち2回）、5、6年生の宿泊学習、6年生の修学旅行を合同で行うこととしました。修学旅行においては、班ごとに分かれて事前学習を行い（2回）、給食をいっしょに食べ交流を図りました。令和5年度からは、「郡山自然の家」と連携し、自然の家をセカンドスクールとして活用し、2校交流活動等を実施する予定です。このように親子給食になることを機会に、2校の交流を積極的に行っていくようにしました。その他の準備として、給食の1食単価、給食費返金に関する事、給食の片づけ方に関する事など、いくつもの共通理解が図られました。さらに、保温食缶・保温容器の購入や給食室内の整備は郡山市教育委員会に相談し、4月当初に三和小学校からコンベクションオープンと回転釜が移設されるとともに、夏季休業中にフライヤー、真空冷却機、熱

風消毒保管庫が新しく設置され、よりいっそう衛生面に配慮した調理が出来るようになりました。

郡山市では、既に西田学園と白岩小学校、宮城小学校と海老根小学校が親子給食を実施しており、穂積小学校と三和小学校の親子給食は3例目になります。給食運営面においては、既に親子給食を行っている前例を参考に進めてきましたが、献立作成、物資の注文、給食費会計、配送方法など、各学校の状況に応じて対応が異なることが分かりました。親子給食開始時から校長先生や給食担当職員で2校の連絡調整をしながらよりよい給食運営ができるように努めてきました。

2校の所在地の郡山市三穂田町は、郡山市の南西部に位置し、広大な田園地帯が広がる米の生産どころです。町内にはぶどう園があり、8月の給食で福島県オリジナルのぶどう品種「あづましずく」を献立に組み入れました。郡山市は、特産品の「鯉」や「ブランド野菜」の給食での使用を推進しています。今後は2校の要望を取り入れながら地域の特色を生かした給食を提供していきたいと考えています。



修学旅行事前学習（班活動）



三穂田町のぶどうを組み入れた給食



福島県産さやえんどうのごま風味あえ



配送車（食器具も専用容器に入れます）

※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。

令和4年度

栄養教諭・学校栄養職員 研修会を開催しました！

総務課
食育担当

今年度も新型コロナウイルス感染防止のため参加人数を制限し、例年行ってきた一般食品事業者による食品展示会も控えて感染対策を行い、10月12日(水)・13日(木)の2日間、当会において県内の栄養教諭・学校栄養職員30名の参加のもとに標記研修会を開催いたしました。

研修内容講義Ⅰは「栄養教諭・学校栄養職員による食育実践の評価・改善」と題し、国立大学法人上越教育大学院 教授 野口孝則氏よりご講義をいただきました。「食育の評価をデータで示すことの重要性」「食育実践のまとめ方、データの活用、解析の方法」など、細部にわたる具体的なお指導や資料をもとに「やりっぱなしの食育」にならないことを喚起されました。受講者からは、「食育の記録に活用できる様式や、ピボットテーブルの使い方など大変勉強になった。」「野口先生の熱い思いとお話が心に響きました。」という感想が多くありました。

講義Ⅱでは、県教育庁健康教育課 指導主事 遠藤幸子氏より「当県の食育推進について」と題し、食育基本法、第4次食育推進基本計画で推進する内容をはじめ、当県の子どもの健康問題の現状、学習指導要領、自分手帳の活用方法、学校における食育推進

の評価指標、指導案の書き方等について、分りやすくご指導いただきました。

受講者からは「自分手帳、食育指針、肥満対応ガイドラインをしっかりと連動させて、給食献立と資料作成、授業づくりに生かしていきたい。」等の感想がありました。

今回研修されたことが各実践の場で、ぜひ、ご活用されお役に立つことを願っております。

また、昼食は展示会を実施しないため、選ばれた3名のシェフ（業務課若手職員）による、当会取扱おすすめ商品をふんだんに使用したお手製のお弁当やデザートをご試食いただきました。参加していただいた皆様からも大好評でした。



主催者挨拶 当会 佐藤俊市郎会長



講師 野口孝則先生



12日の研修風景



13日の研修風景



講師 遠藤幸子先生



当会の業務課若手職員による盛り付け風景



当会特製ランチボックス

令和4年度

ふくしまっ子
ごはんコンテスト

最終審査会が開催されました!

去る10月9日(日)、当会を会場として、今回で14回目となる県教育委員会主催(当会共催)の標記コンテスト最終審査会を開催しました。今年度は、小学校324校から7,024点、中学校154校から11,063点、計18,087点の応募をいただきました。

その後、一次審査を県内7方部の教育事務所域内において書類選考を行い、二次審査として9月8日(木)に当会において県内全域の上位入賞者の書類選考を行って、当日の午前に小学校上学年の部

9名(内2名欠席)、午後に中学校の部9名(内1名欠席)による最終審査会の開催となりました。審査については、山際食菜工房代表取締役の山際博美氏を審査員長として、当会を含めた関係団体の6名が審査員を務め、栄養バランスや味のほか、手順、時間、盛付けなど各項目について採点を行い審査しました。審査員の皆さんは、年々、全作品とも見事な出来ばえで優劣付け難く評価に大変苦労されている様子でした。(総務課)



主催者挨拶：県教育庁健康教育課課長 佐藤隆宏様



コンテストでの調理風景



緊張感漂う作品テーマ等の説明風景

令和4年度

学校給食調理員衛生講習会及び栄養教諭・学校栄養職員衛生講習会を開催しました

総務課
食育担当

毎年当会の研修室において実施してきた学校給食調理員及び栄養教諭・学校栄養職員を対象とした各衛生講習会については、新型コロナウイルス感染防止のため、昨年度と同様に公益社団法人日本食品衛生協会が主催するeラーニング(動画、1科目約30分)を当会が購入し、受講者に配信するという形式で開催しました。

調理員講習会ではパソコンの手配等、市町村職員及び教職員の皆様には大変お世話になりました。

また、栄養教諭・学校栄養職員衛生講習会では福島県教育庁健康教育課の共催を得て、講習会資料の提供を頂きました。この場をお借りして厚く御礼申し上げます。それぞれの講習会の概要は、次のとおりです。

項目	学校給食調理員衛生講習会	栄養教諭・学校栄養職員衛生講習会
主催	公益財団法人福島県学校給食会	
共催	—	福島県教育委員会
後援	福島県教育委員会	—
開催(配信)期間	令和4年7月25日～8月24日	令和4年9月5日～10月4日
講習内容等	<ul style="list-style-type: none"> ・eラーニングによる講習 <ul style="list-style-type: none"> 「一般衛生管理Ⅰ」 「一般衛生管理Ⅱ」 (講師：日本食品衛生協会 技術参与 新蔵登喜男氏) 	<ul style="list-style-type: none"> ・資料「学校給食の安全衛生管理について」を配布 (作成者：県教育庁健康教育課 主任栄養技師 根本真紀子氏) ・eラーニングによる講習 <ul style="list-style-type: none"> 「細菌の増殖について(eラーニング)」 (講師：日本食品衛生協会 学術顧問 熊谷進氏) 「アレルギー管理(eラーニング)」 (講師：日本食品衛生協会 技術参与 新蔵登喜男氏) 「ヒスタミン(eラーニング)」 (講師：日本食品衛生協会 学術顧問 荒木恵美子氏)
受講人数	41名	26名

給食週間向け商品のご案内

ご注文からお届けまで、約3週間いただきます。

冷凍くじらメンチ(カレー味)



40g 50g

昨年度好評につき、今年度もご用意いたしました。くじら赤肉をポイルしたあとミンチにし、メンチカツ風に仕上げました。ほんのりカレー風味にすることにより、くじら独特の風味を抑えています。

食品コード：

40g：311056、50g：311057

含有アレルゲン：鶏肉、豚肉、大豆、小麦

コンタミネーション：卵、乳成分、えび、

牛肉、いか、さけ、ゼラチン、ごま

冷凍くじら角切(でんぷん付き)



1kg

くじら赤肉を2cmほどの角切りにし、でんぷんをまぶしております。竜田揚げ等様々な料理にご使用いただけます。

食品コード：311046

含有アレルゲン：なし

コンタミネーション：さけ、さば、いか

冷凍県産いかにんじん



1kg

県産にんじんと国産するめいかを使用した福島県の郷土料理です。するめいかの出汁としょうゆ、清酒等で漬け込んだ素朴な味わいとなっており、さらに手切りにんじんの歯ごたえもお楽しみいただけます。

食品コード：318889

含有アレルゲン：いか、小麦、大豆

コンタミネーション：

乳成分、卵、牛肉、豚肉、鶏肉、

ごま、りんご、もも



ミニ仙台麩



9mm 200g



14mm 200g



宮城県北部の郷土料理「油麩(仙台麩)」です。従来の仙台麩を食べやすい一口サイズにしました。荷崩れがしにくく、煮込むほどにコクと旨味が増すので、煮物や汁物等の料理の味をより一層引き立たせることができます。9mmカットは約250枚入、14mmカットは約150枚入となっております。

食品コード：9mm 200g：101193、14mm 200g：101192

含有アレルゲン：小麦、大豆 コンタミネーション：なし

仙台麩の活用法

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

仙台麩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：仙台麩を沸騰させたお湯に入れると縮んで硬くなります。)

らかくなりましたら、ザルにあげ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を防ぐことができます。(注意：戻した後は仙台麩をぎゅっと絞ると旨味が流れてしまいます。)

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
仙台麩をぬるま湯に浸し柔

煮物の場合

浸す時間の目安…5分程度
仙台麩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 仙台麩の基本)

「仙台麩」は株式会社山形屋商店の登録商標です。「仙台麩」はヴィーガン認定商品となりました。(ヴィーガンとは、肉・魚や乳製品など動物由来の食品を一切使わない食生活及びそのような生活をしている方々のことです。)

編集後記



11月に入り、クリスマスや給食週間に向けた献立を検討されていることと思いますが、当会でも先にご案内のとおり、様々な食品をご用意しております。サンプルのご用命、お問い合わせ等お待ちしております！また、新米の提供のほか、給食食品を使用した新たなランチボックス(P.2)の開発にも取り組んでまいりますので、どうぞご期待ください！！
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)



12月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
15(木)	第6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。