



[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](mailto:info@fgk.or.jp)

# 学校給食会だより

ご覧ください



令和4年度学校給食優良団体・功労者表彰  
ご受賞 おめでとうございます!



学校給食優良団体・功労者表彰受賞者等の皆様

10月26日(水)、学校給食の実施内容が優れ、他の模範となる団体や給食の普及・改善に寄与された功績が顕著な個人を学校給食優良団体・功労者として、また、県産食材の活用に対する取組内容が優良で他の模範となる共同調理場を県教育委員会教育長賞(県産食材活用部門)として表彰しました。このたびの受賞者は、次のとおりです。

## 優良団体 (2団体)

会津若松市河東地区学校給食センター様  
いわき市立桶売小学校様



会津若松市河東地区学校給食センター所長 鈴木馨様



いわき市立桶売小学校校長 大木淳様

## 県産食材活用部門 (1団体)

喜多方市喜多方学校給食共同調理場様

## 功労者 (個人5名)

福島市立鎌田小学校 副主任栄養技師 高橋幸子様  
福島市立吉井田小学校 主任栄養技師 小野陽子様  
須賀川市立西袋第一小学校 主任栄養技師 橋本千代恵様  
小野町立小野中学校 栄養教諭 志賀敦子様  
柳津町・三島町学校給食センター 調理員 齋藤福子様 (欠席)



福島市立鎌田小学校 副主任栄養技師 高橋幸子様



福島市立吉井田小学校 主任栄養技師 小野陽子様



須賀川市立西袋第一小学校 主任栄養技師 橋本千代恵様



小野町立小野中学校 栄養教諭 志賀敦子様



喜多方学校給食共同調理場所長 田中憲子様

※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。



第43回  
牛乳・乳製品利用  
料理コンクール

## 福島県大会開催について

(福島県牛乳普及協会事務局)

福島県牛乳普及協会主催（会長 紺野宏）の、第43回 牛乳・乳製品利用料理コンクール福島県大会を10月20日(休)福島県学校給食会で開催しました。

福島県内の高校生以上を対象に牛乳や乳製品を利用した料理を募集し、483点の応募作品の中から書類審査で選ばれた10名が実技審査で腕を振りました。

畑中料理研究所の畑中成純所長が審査委員長を務め、審査では牛乳・乳製品を基準量以上使用した上で、料理のしやすさやアイデアの斬新さ、おいしさを採点しました。

地元や旬の食材と牛乳・乳製品を使った、アイデアと個性豊かな作品が出来上がりました。

最優秀賞・県知事賞には福島県立あさか開成高等学校の釣巻永奈さんの「アボカドクリームチーズ豆腐」、優秀賞には郡山女子大学附属高等学校の永崎紅亜さんの「湯葉と半熟卵のトロトロオムライス～3種の濃厚チーズソースがけ～」が選ばれました。12月には、料理コンクールの作品を載せた「レシピ集」を作成しますので、皆さん楽しみにしてください！



最優秀賞・県知事賞  
釣巻 永奈さん  
あさか開成高等学校

アボカドクリームチーズ豆腐



優秀賞  
永崎 紅亜さん  
郡山女子大学附属高等学校

湯葉と半熟卵のトロトロオムライス  
～3種の濃厚チーズソースがけ～



調理審査  
の様子



料理作品を  
審査する様子



参加者・  
審査員の皆様





# (株) にんべんよる食育授業

総務課食育担当

令和4年11月8日(水)、喜多方市立山都小学校5・6年生を対象に「かつお節を削ってだし汁の本当のおいしさを体験しよう～」をテーマに食育授業を実施しました。

取引先である株式会社 にんべんの尾崎直人氏を講師に、当会職員2名はスタッフとしてサポートし、授業を行いました。

かつお節の歴史、製造工程を学び、かつおの縫いぐるみ「カツオ解体君」を使いかつおの三枚おろしの疑似体験等を学習しました。



講師の尾崎直人氏

かつお節の削り体験の様子



次はかつお節の削り体験です。軍手をして削り節器で削り作業が始まり最初は粉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なり笑顔になってきました。

講師によるおいしいだし汁の取り方のデモンストレーションをした後、グループごとにだし取り体験です。その間、かつお節のだし汁、煮干しのだし汁、市販されている顆粒のだし汁を用意し、食材それぞれの風味や旨味の違いを比較しました。

その後、子どもたちがだし取りをしただし汁を使って、みそ汁を作りました。通常より味噌の量を減らし、風味豊かなだしを使うことにより減塩ができることを学び、本物の味と本当のおいしさを味わい日本の伝統、食文化のすばらしさを体験していただきました。

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。



だし取りの様子

## 貸出及び講師派遣事業

令和4年度

### 学校給食研究会共同調理部会所長等研修会が開催されました!!



主催者挨拶  
共同調理部会白石嘉広会長



来賓挨拶  
当会会長 佐藤俊市郎



講師  
当会衛生管理アドバイザー 大崎次郎

11月16日(水)、当会を会場として県内26名の共同調理場所長等のご参加し開催されました。

共同調理部会の白石嘉広会長、当会の会長佐藤俊市郎のあいさつ後、当会の衛生管理アドバイザー大崎次郎が講師として「学校給食における衛生管理について」をテーマに、HACCP、学校給食衛生管理基準、食中毒に関すること、食物アレルギーの基礎知識等についての講義を行い、参加者の皆さんは熱心に受講されました。

参加者から、衛生管理についての注意点、対処法等、衛生管理の徹底に努めたい。また、今回の講義資料を活用し共同調理場の職員に改めてお話をしたいなどの感想が寄せられていました。

(総務課)

研修の様子







# 節分・バレンタイン向け商品のご案内

2月ご使用分の「まんてん大豆」、「まんてん黒豆」、「ボンデーナツチョコがけCaFe」のご注文締切日は、1月11日(水)までとなります。

## チョコレートパテ Fe



15g

濃厚なカカオの風味をお楽しみいただけるチョコレートクリームです。

吸収率の高いヘム鉄を配合しており、1個当たり、1.5mgの鉄分を摂取することができます。

食品コード：121059 通年取扱品  
含有アレルゲン：乳成分  
コンタミネーション：小麦、落花生、大豆、オレンジ、もも、りんご、ごま

## 学給豆つぶころころまんてん大豆



7g×20個入(袋売り)

発売開始からまだ1年ですが、当会の大人気商品となりました。国産大豆・黒大豆を砂糖、食塩のみで味付けし、噛めば噛むほど豆の美味しさが広がる、クセになること間違いなしの商品です。

食品コード：まんてん大豆 124050、まんてん黒豆 124051  
含有アレルゲン：大豆 コンタミネーション：落花生

## 学給豆つぶころころまんてん黒豆



7g×20個入(袋売り)

## ボンデーナツ いちごミルクCaFe



25g

出来立てのドーナツを-35℃で瞬間冷凍し、美味しさそのまま“ギュッと”閉じ込めた本格ドーナツです。

チョコがけ、いちごミルクともにカルシウム・鉄分強化品です。チョコがけはバレンタイン行事食にオススメです。

食品コード：いちごミルク 315307、チョコがけ 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、りんご

## ボンデーナツ チョコがけCaFe



25g

# オススメ商品のご案内

## 令和4年度3学期ご使用分特別価格!

### 冷凍発芽玄米入り平つくね



50g×10・60g×10

国産の鶏肉をベースにした平つくねに発芽玄米を加え、和風の照り焼き味に仕上げました。発芽玄米は、玄米をわずかに発芽させたお米のことで、お米の中に眠っていた酵素が最大限に活性化されています。パンにもご飯にもよく合う商品です。ぜひご使用ください。

食品コード：50g×10：318292  
60g×10：318293  
含有アレルゲン：小麦、鶏肉、豚肉、大豆  
コンタミネーション：  
乳成分、卵、牛肉、りんご、もも、ごま  
通年取扱品

### 冷凍国産チキンハム短冊



500g

皮・スジ・脂肪を取り除いた国産鶏肉を使用し、独自の製法で作った高たんぱく低脂肪のハムです。短冊切りになっているため、サラダや炒め物など幅広くご使用いただけます。卵・乳成分不使用のアレルゲン対応商品になっております。

食品コード：311160  
含有アレルゲン：鶏肉  
コンタミネーション：乳成分、卵、小麦、大豆、豚肉、牛肉、りんご、もも、ごま  
通年取扱品

### 冷凍粗挽ボロニアステーキ



40g・50g・60g

国産の鶏肉豚肉を使用した粗挽きボロニアステーキです。厚みや形状が均一で、焦げにくく、焼き調理に適した商品です。調理方法は、焼き・蒸し・煮込み・揚げ等多様な献立に対応できます。

食品コード：40g：311175  
50g：311176  
60g：311177  
含有アレルゲン：豚肉、鶏肉  
コンタミネーション：乳成分、卵、小麦、大豆、牛肉、りんご、もも、ごま  
通年取扱品

### 冷凍福島県豚ももかつ



40g・50g

福島県産豚もも肉にパン粉付けをした、ふっくらジューシーな美味しいフライです。油の吸収を抑えるため、目の細かいパン粉を使用しました。卵・乳成分不使用のアレルゲン対応商品になっております。

食品コード：40g：318411  
50g：318412  
含有アレルゲン：小麦、大豆、豚肉  
コンタミネーション：乳成分、卵、鶏肉、牛肉、りんご、ゼラチン、ごま  
通年取扱品



# 1月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
5(木)	令和4年度ふくしまっ子ごはんコンテスト表彰式(共催事業)	県教育委員会	福島市
19(木)	第7回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
24(水)~30(月)	全国学校給食週間	文部科学省	学校給食実施校等

※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



この一年間、当会だよりの発行に際し、ご多忙にもかかわらずたくさんのご寄稿をいただきましてありがとうございました。今年も残りわずかとなりましたが、寒さも厳しくなりますので十分体調に気をつけて、良いお年をお迎え下さい。

総務課事務補助員 齋藤美代子

※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。