



学校給食会だより

ご覧ください



会長年頭あいさつ

公益財団法人福島県学校給食会 会長 佐藤 俊市郎



新年明けましておめでとうございます。

新しい年を迎えるに当たり、コロナ禍の一日も早い終息を心からお祈り申し上げます。

また、この感染症と隣り合わせの生活が日常となりつつある中、関係者皆様の日々のご努力により学校の教育活動が保たれておりますことに対し、心から敬意を表しますとともに、当会の諸事業につきましては、開催方法の工夫などによりほぼ計画通りに進めることができていることは、皆様のご理解とご協力の賜と感謝申し上げます。

さて、学校給食を取り巻く環境は、昨年2月のロシアによるウクライナ侵攻などの影響で燃料や食料品を始め、様々な生活必需品等の価格が押し上げられ、私たちの生活を圧迫しております。当会では、令和4年12月需要分からの新米価格の値上げに伴う米飯及び精米価格の改定を除き、パン、めん及び一般食品につきましては、令和4年度末まで現行価格での提供を維持することといたしました。

しかしながら、仕入価格や諸経費の高騰が続いておりますことから、新年度より価格改定をせざるを得ない大変厳しい状況にあり、特段のご理解を賜りますようお願い申し上げます。

今後とも、県内の子どもたちの健やかな成長に寄与するため、安全・安心な学校給食用食品の安定的な提供を基本に据え、食育の充実・発展に資する様々な研修・講習の機会を提供するとともに、栄養バランスのとれた質の高い食品の開発等に引き続き取り組んでまいり所存であります。

本年も、関係の皆様からの変わらぬご指導、ご鞭撻を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

定時制高等学校における給食とは

近年、着目されてきている高等学校での学校給食について、二校よりご寄稿いただきましたのでご紹介いたします。

県立会津第二高等学校での食育の取り組み

福島県立会津第二高等学校
教頭 佐藤 繁

❶はじめに

会津第二高校は会津地区唯一の夜間定時制高校で、県内各地の定時制五高の中では最も古い歴史を持ち、次年度創立80周年を迎える。定時制高校の給食は、勤労と勉学の両立を目指す生徒たちを支援するために始まっている。本校では夜間定時制ならではの利点を最大限に生かし、全員完全給食を実施し、食に対する意識の向上に力を注いできた。ほとんどの生徒たちは昼間の仕事を終え、空腹状態で通学してくる。しっかり栄養補給してから勉学に集中できるようにすることこそが、本校の給食の第一の狙いである。生徒たちは登校するとBGMが流れる給食室で教員と一緒に夕食を摂り、17時50分から1校時の授業に備える。「働きながら学び、自己実現を目指す」という目標のもと、1日の学校生活のスタートこそが給食なのである。毎日、栄養士さん、調理員さんによる自校給食方式で、二高生徒、教職員のために熱々のままの給食を提供していただいている。本来ならば、給食の時間は大事な生徒同士、生徒と教員のコミュニケーションの場であるのだが、新型コロナ感染拡大防止対策もあり、現在黙食としている。

❷食育推進活動

養護教諭と栄養士を中心に給食を核とした下記の食育推進活動に取り組んでいる。

(1)「給食だより」「食育だより」の発行

栄養バランスを認識することで食に対する意識の向上。地産地消の推進による郷土愛の醸成。いのち、食に関わる人々への感謝の気持ちの育成。

(2)栄養教室の開催

外部から栄養教諭の派遣を受け、毎年様々な食育に関するテーマで講話していただき、自身の食生活を客観視する機会としている。

(3)掲示物、自分手帳の利用

食事のバランスチェック等のランチョンマットを給食室のテーブルに設置。廊下・給食室の壁に栄養ポスターを掲示。給食アンケート、「自分手帳」を活用しての食事の課題の認識、マネジメント能力の育成。

❸おわりに

私が最初に勤務した高校には座席数200の大きな食堂が併設されていたが、メニュー数も少なく、

選択制でもあるため事前に食券購入するのも面倒だった。次の高校では寮生のための食堂で舎監勤務の時にだけ、生徒と一緒に朝昼晩の給食を食べることができた。県内小中では当たり前の給食が、高校では給食自体が珍しく、私自身小学生以来の給食を生徒と毎日有り難くいただいている（私が中学生の時代は弁当で、牛乳のみ配給であった）。

生徒たちに他校にはない本校ならではの良さを発表させると、自由な服装、少人数教育、アルバイトができること、1日の授業が4校時等々をあげるが、全員一致するのが「高校で給食があること」である。生徒たちは給食を非常に楽しみにしている。

学校見学に来校する中学生には保護者と一緒に給食の試食をしていただいているのだが、本校の給食が毎回大変好評である（手間のかかるオムライス等も出る等、和洋中豊かな献立に驚かれる）。昨今の時代背景からも本校では多様な悩みを抱える生徒が入学している。働きながら学ぶ多忙さに「食べる」ということが軽視されがちな環境にあるからこそ、本校在学の4年間で「食」への興味・関心を高め、正しい食習慣を身につけるような食育指導が定時制高校では今後も重要である。



栄養教室での食育授業風景



会津二高食育だより



廊下に掲示した食育資料



12月9日の献立と地場産品のお知らせ



生徒が大好きなオムライス



給食室での食事風景

給食と食育

福島県立ふくしま新世高等学校（保原校舎）
食育コーディネーター（教諭）

佐藤 詠香

落ち着いて集中し勉強する生徒たち。私自身も体に力がみなぎってきます。私たちの定時制高校は午後5時30分にホームルームが始まり、4校時の授業、放課後の部活動と続きます。始業前の給食が体と心のエネルギーを満タンにしてくれるので、元気に充実した学校生活を送ることができるのだと大変感謝しております。

生徒は給食が学校に来る楽しみの一つと言っていて、学校に来る大きなモチベーションとなっています。そして、「おいしかった！」「自分の好物！」「初めて食べたけれど〇〇の地域、国の料理なんだね！」「ビタミンが多いのか！」など、給食は話題や食の知識を提供してくれます。食育に関し、栄養士さんは毎日食堂入口に食の知識や手描きの食べ物の絵を載せた看板を出してくださいます。生徒たちはその看板や毎月の給食だより、保健だより、家庭総合はじめ教科の授業、食育教室、朝食について見直そう週間運動などを通し食について学んでいます。学校の経営・運営ビジョンにおいても食育が一つの柱となっていますが、生徒は知識や関心を高めながら高校生活を送っています。

2年前、当時の食育コーディネーターの

先生が食育教室で実施し、コロナ禍において皆の大きな楽しみとなったのが生徒による給食献立作成です。学校給食委員会の提案により今年も実施することになりました。自分手帳を活用し、また6月の食育教室（「高校生のための栄養教室」活用）の中で講師の先生からお聞きしたことを思い出しながら、主食・主菜・副菜・汁物について復習しました。そして総カロリー数なども確認し、いざ献立作成。タブレットを使用しインターネットで調べたり、班員や栄養士さん、ICT支援員さん、担任はじめ教員と話しあったりして各班とも栄養バランスのとれた柔軟な発想の献立を作り、給食で提供されました。いつものようにすてきなBGMを聞きながら、カレー餃子、煮卵とメンマののった味噌ラーメンなどをおいしく食べて食後に感想を述べあい、楽しさを分かち合いました。

おいしい給食、いつもあたたかく迎えてくださる調理ご担当の皆さん、毎日楽しい献立を作ってください栄養士さん、放射能モニタリング検査をしてくださる方、湯気の向こうの食を共にした皆の笑顔、生徒たちも私も生涯忘れることはないでしょう。ありがとう、給食！！



給食時間の食事の風景



献立内容についてタブレットを使用し
研究する生徒の皆さん

行事食・オススメ食品のご案内

ひなまつりに！ 三島食品の混ぜ込みちらし寿司の素！

JFDA ちらし寿司の素

3月まで
特別価格！



600g

あたかひごはんに混ぜるだけで手軽にちらし寿司を作ることができます。(約1升分) 定番のにんじん、れんこん、たけのこ、干びょう、しいたけの5種類の具材が入っており、さらに当会取扱いの冷凍錦糸玉子、冷凍きぬさやなどを加えるとより彩りよく仕上がります。

食品コード：123025
含有アレルギー：小麦、大豆
コンタミネーション：卵、乳成分、えび、ごま、さけ、さば、鶏肉、豚肉、まつたけ、りんご、ゼラチン
通年取扱品

スープやグラタン、和え物に！

冷凍国産菜の花

3.5cm
カット



1kg

食品コード：306245
含有アレルギー：なし
コンタミネーション：なし

菜の花とさつまいものドレ和え



菜の花・さつまいも・アーモンドを和風ドレッシングで和えました。

※当会ホームページ「関係者専用ページ内」、令和4年度栄養教諭・学校栄養職員調理技術講習会にも掲載しているメニューです。ほかにもレシピを多数掲載しておりますので、ぜひご覧ください。

今が旬の小魚！

冷凍わかさぎフリッター



約11g×50尾

ロシア、カナダ産のわかさぎを使用しております。衣におきあみとアオサを練り込み、冷めてもふっくらとした食感と青のりの風味が味わうことができます。

食品コード：310790
含有アレルギー：小麦、大豆
コンタミネーション：いか
通年取扱品

麴のチカラで風邪予防をしよう！

塩麴



1.2kg

米、食塩等を発酵・熟成させて甘味と旨味を出した塩麴です。塩味を抑えたやさしい味わいに仕上げております。肉・魚の下味に、さらにはボトフなどスープにもオススメです。食材の旨味を引き出す万能調味料です。

食品コード：117314
含有アレルギー：なし
コンタミネーション：なし
通年取扱品

両角ジャムの 県産りんご製品情報！

新物の県産りんごを使用した製品が入荷されました！2021年産と同じく『福島市産』の『ふじ』（りんごジャム、ダイス）【つがる】（りんごソース）を使用しております。風味豊かな美味しい県産りんご製品をぜひご使用ください。
※2021年産の在庫がなくなり次第、順次切替とさせていただきます。

県産りんごジャム



15g

食品コード：121022
含有アレルギー：りんご
コンタミネーション：なし

県産りんごダイス

15mm
カット



1kg(固形量650g)

食品コード：107242
含有アレルギー：りんご
コンタミネーション：なし

県産りんごソース



1kg

食品コード：107145
含有アレルギー：りんご
コンタミネーション：なし

2月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
10(金)	県学校給食研究会栄養士部会役員会(書面開催)	県学校給食研究会 栄養士部会	—
16(木)	第8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



謹んで新春のお慶びを申し上げます。旧年中は、格別なご愛顧を賜り誠にありがとうございます。本年も安全・安心な食品の提供に努めてまいりますのでよろしくお願いいたします。また、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。
事務局長兼総務課長 三浦初男

※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。