



[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

ご回覧ください



令和4年度

ふくしまっ子
ごはんコンテスト

入賞おめでとう!!



写真：前列左から4人目酒井さん、当会の佐藤会長、大沼県教育長、酪王協同乳業株鈴木伸洋社長、一条さん

1月5日(木)、福島市(自由民主党福島会館中町ビル)において、県教育委員会主催(当会共催)による標記コンテストの表彰式が開催されました。式には、入賞者(小学校下学年の部10名、小学校上学年の部9名、中学校の部9名(内、欠席1名)、計28名)のほか保護者の方々も多数出席され、主催者として大沼博文県教育長、来賓として当会佐藤俊市郎会長あいさつの後、小学生の入賞者には大沼県教育長から、中学生には当会の佐藤会長から賞状が授与されました。

この後、入賞者を代表し、最優秀賞を受賞したいわき市立桶売小学校6年の酒井瞳胡さんと会津若松市立第三中学校2年の一条まどかさんが、SDGSに興味を持ち食品を無駄にしない献立に取り組んだこと、何度も卵焼きの練習を重ね苦労したこと、家庭で育てた新鮮な野菜を使用し味付けのほか盛り付けの綺麗さに拘ったこと、新型コロナや熱中症にも負けない免疫力アップが図れる献立にしたこと、試食・

評価など家族の協力を得て練習できたことが受賞に結びついたと感謝の気持ちなどの発表がありました。

そして、最後に最終審査会の審査員長を務めた山際食菜工場の山際博美代表取締役が、味付けと色取りや盛り付けの美しさのほか、単純な調理に見えがちな卵焼きを例に挙げ、温度管理や油量調整にも練習の成果がよく表れていたとの講評をいただきました。

また、当会からは応募者全員に参加賞としてクリアファイルを進呈するとともに、入賞作品を作品集にまとめ、県内の全ての小中学校、各市町村教育委員会等、関係機関に配布しておりますので、是非、ご覧ください。

今年度は、コロナ禍の中で、県内の小中学校478校から昨年を上回る18,087点もの応募をいただきました。ありがとうございました。(総務課)



クリアファイル

作品集



開会挨拶
大沼博文
県教育長



小学校上学年の部
最優秀賞

いわき市
立桶売小学校
6年 とうこ
酒井瞳胡さん



中学校の部
最優秀賞

会津若松市立
第三中学校
2年
一条まどかさん

入賞者の皆さんは4頁に掲載しています!!

※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。

特別支援 学校の 給食とは

今月号は特別支援学校での学校給食について、日々、通常食だけでなく、更に手を加え、子どもたち一人ひとりの食に応えようと努力されている様子や教職員の皆さんで食育に熱心に取り組まれている状況などを次の2校よりご寄稿いただきましたのでご紹介いたします。



本校の学校給食について ～特別食の提供～

福島県立大笹生支援学校 栄養技師 八百板 百花

1 本校の提供する給食

本校の現在の食数は247食（うち常食232食、アレルギー食3食、特別食12食）で、通常の給食に加えて、摂食嚥下機能が不自由な生徒に対して特別食を提供しています。特別食の分類は、きざみ食・煮込み食・ペースト食の3段階ありますが、現在、煮込み食の生徒はおらず、きざみ食とペースト食のみ提供しています。「きざみ食」は前歯でかじりとり、歯や歯ぐきでかみ砕くことができる、「煮込み食」は舌と上あごを使って押しつぶすことができる、「ペースト食」は口を閉じて飲み込むことができることを基準に、保護者や担任、医師や摂食担当の先生方と相談し、生徒の状態に合わせて、個々の食形態の段階を決定します。

2 特別食の提供への思い

特別食は、常食とは別に調理員1名で調理しています。食材を食べやすい大きさに切り、圧力鍋等を使用して柔らかくした後、味付けをします。肉や魚などの呑み込みが難しいものについてはあんやとろみをかけて飲み込みやすいようにしています。ペースト食は、調理後ミキサーにかけて、ザルでこしてから提供しています。

特別食を提供するうえで大切にしていることは、一つ目は可能な限り常食と同じメニューを提供し、給食を楽しんでもらうことです。海藻類やキノコ類、加工肉など咀嚼が難しい食材の制限はありますが、例えば鶏肉などはスチコンで焼いた後に圧力鍋で煮ることで、ホロホロと柔らかくなり、見た目は常食と変わらず提供することができています。ペースト食は見た目が単調になりがちですが、お花の模様や卵をイメージできるような見た目にしたリ、食材の味がわかるように盛り付けするなどの工夫をこらすことで、生徒や介助を行う教員からも喜びの声をいただいています。

二つ目は、生徒の摂食嚥下機能の練習となる給食を提供

することです。食材をある程度の大きさに提供することで、口の中でかみ砕き、食塊形成を促します。ひき肉料理や卵料理などの柔らかいものはあえて形を崩さず提供し、生徒の前歯でのかじりとり練習にもつながるようにしています。誤嚥の危険がないよう、定期的に先生方に食材の大きさや硬さを聞き、確認しています。

安心・安全に食べられる食形態を保ちながら、生徒の摂食嚥下機能の向上を目指した給食の提供に、日々悩むことも多いですが、新しい情報を取り入れながら、今後も常食・特別食変わらず本校の生徒たち全員が、みんなで食べることの楽しさや食材の美味しさ、食に興味・関心を持つことができるような献立作成と給食の提供に努めていきたいと考えています。

献立（常食）

- ・ごはん
- ・里芋の味噌汁
- ・鮭のチャンチャン焼き
- ・南瓜のそぼろ煮
- ・バナナ
- ・牛乳



「ペースト食」の提供例



「きざみ食」の提供例



ペースト食の盛付例： 大根と人参の煮物



ペースト食の 丁寧な盛付作業風景



本校の食育の取り組み

福島県立あぶくま支援学校 専門員 村田 和加子

1 本校給食の提供体制

本校は、小学部から高等部まで79学級324名、6歳の小学1年生から18歳の高校3年生まで年齢層が幅広い児童生徒が在籍しています。

また、創設当初よりも大幅に児童生徒数が増え給食施設としての調理食数能力を超えたことから、平成26年度より一部の生徒の給食を聴覚支援学校から受配するという変則的な給食体制をとっています。教職員は、給食ではなく弁当を持参しています。

2 教職員皆さんの協力で支えられた給食と食育

子どもたちが給食へ関心を高め、食べる力のアップへつなげるために、給食を食べていない先生方にも給食を知ってもらおうと、毎月、「今月のトピックス」と題して、献立の作成意図や豆知識等を記したプリントを配付したり、配膳車を取りに来た先生方に当日の給食について説明したりしています。また、行事等で食数が少ない日を利用して教職員の試食会を実施し、給食の実際を知ってもらうようにしています。

「今月のトピックス」は、食堂前の掲示板にも掲示して、季節ごとの行事や食べ物の知識などに子どもたちの興味が向けられるよう工夫しています。

更に、先生方から、この「今月のトピックス」を基に「本日の給食」について説明いただき、子どもたちは季節の食べ物や食べ物の働きを知るとともに、その食べ物が実際に給食に出ることで、季節を実感しながら給食を食べています。子どもたちから「わぁ、今日は〇〇だ。」という声が聞こえると、給食に関心を持って楽しみにしてくれているなど、うれしさを味わっています。



1月18日の給食献立：
ひじきの煮物が美味しそうです。

3 保護者とともに食育を

食育では、毎年、保護者試食会を実施しています。本校も肥満傾向にある児童生徒や痩せ傾向の児童生徒が見受けられます。子どもたちが学校でどんな物を食べているか知ってもらうと同時に、栄養バランスのとれた給食を参考にしてもらうよう、その日の給食のレシピを添えて、日頃の学校給食について保護者に説明をしています。今年11月に20名程の保護者の参加を得て実施しました。保護者から、「野菜嫌い家で食べない。どのような工夫をしているか知りたい。」「好き嫌いが激しい。うまい味付けについて教えてほしい。」「等」の質問が出され、それらに対するアドバイスをさせていただきました。実施後のアンケートでは、「自分の味付けが濃くなっていたことにも気付くことができ、塩分控えめにする工夫も聞いたので、家でもやってみようと思う。」「気になっていたメニューについて教えてもらい参考になった。学校と連携して家でも試してみたいと思う。」などのご意見をいただきました。

さらに、健康教育部で定期的に発行している「食育だより」に、試食会で紹介しきれなかった給食のレシピを載せる等、保護者に向け本校の給食について発信しています。

保護者の声に耳を傾け、保護者に何をどう伝えれば子どもたちの食育に繋がるかを念頭に置き、保護者と情報を共有しながら食育を進めていきたいと考えております。



月毎の献立や料理、食材の説明が掲示された食育コーナー



令和4年度 ふくしまっ子ごはんコンテスト 入賞者



小学校 上学年の部	賞	学校名	学年	氏名
	最優秀賞	いわき市立桶売小学校	6	酒井 瞳胡

中学校 の部	賞	学校名	学年	氏名
	最優秀賞	会津若松市立第三中学校	2	一条 まどか

小学校
下学年の部

賞	学校名	学年	氏名
優秀賞	二本松市立二本松南小学校	2	安齋 茉奈
優秀賞	郡山市立柴宮小学校	2	平出 悠真
優秀賞	石川町立石川小学校	3	藤島 陵介
優秀賞	会津若松市立松長小学校	2	遠藤 秀真
優秀賞	喜多方市立関柴小学校	3	清水 礼威音

賞	学校名	学年	氏名
アイデア賞	埴町立笹原小学校	3	柿沼 綾
アイデア賞	只見町立明和小学校	3	矢沢 心咲
アイデア賞	南相馬市立原町第二小学校	3	岡 美空
アイデア賞	南相馬市立原町第三小学校	3	武内 愛佳
アイデア賞	いわき市立草野小学校	2	小島 環那

小学校
上学年の部

賞	学校名	学年	氏名
優秀賞	二本松市立岳下小学校	6	山田 七奈実
優秀賞	南会津町立田島小学校	6	宮本 日向
優秀賞	南相馬市立原町第二小学校	5	渡邊 佑都
優秀賞	いわき市立大浦小学校	4	根本 綾夏

賞	学校名	学年	氏名
優良賞	郡山市立行健第二小学校	5	渡邊 瀬菜
優良賞	西郷村立熊倉小学校	5	福司 七彩
優良賞	会津若松市立謹教小学校	4	佐々木 星花
優良賞	会津若松市立小金井小学校	5	佐々木 心優

中学校
の部

賞	学校名	学年	氏名
優秀賞	須賀川市立第二中学校	1	佐藤 麻由
優秀賞	三春町立三春中学校	1	阿部 有優実
優秀賞	棚倉町立棚倉中学校	2	佐藤 穂月空
優秀賞	只見町立只見中学校	3	大東 咲来

賞	学校名	学年	氏名
優良賞	福島市立福島第三中学校	2	佐藤 慶尚
優良賞	二本松市立東和中学校	2	三津間 咲南
優良賞	相馬市立中村第一中学校	3	塩見 優奈
優良賞	いわき市立泉中学校	1	大紋 蓮央



オススメ商品のご案内

価格は、税抜きの表示額です

冷凍かつお切身(澱粉付き)



福島県産のカツオを骨取りし、皮付きのまま切身加工しております。油調後、醤油ベースのたれに浸すといわき市の郷土料理である「かつおの揚げびたし」に使用できます。

食品コード：(40g)310765、(50g)310766
 含有アレルギー：なし 通年取扱品
 コンタミネーション：なし

40g 50g

冷凍にしん照り煮(ポイルバック品)



春告魚と呼ばれる早春から初夏にかけて旬の鯧を使い、骨が気にならないよう軽くレトルトをかけました。にしん独特のくせを無くすために、かつお節を加えた甘口のタレで味付けしました。

食品コード：(40g×10)310610、(50g×10)331061
 含有アレルギー：小麦、大豆 通年取扱品
 コンタミネーション：卵、乳成分、いか、えび、かに、豚肉、鶏肉、さけ、さば、りんご、オレンジ、ゼラチン、ごま

40g×10 50g×10

冷凍県産一口とちおとめゼリー



プルンとしたゼリーにダイスカットしたいちご果肉を閉じ込めました。着色料や香料、酸化防止剤不使用の優しい味わいのデザートです。

食品コード：315015 通年取扱品
 含有アレルギー：なし
 コンタミネーション：もも、りんご、キウイフルーツ

18g×3連

冷凍シューアイス(バニラ)



卵黄を配合した自然な色合いとココ、天然のバニラ風味とミルク感をバランスよく極めたシューアイスです。

食品コード：313022 通年取扱品
 含有アレルギー：乳成分、卵、小麦、大豆
 コンタミネーション：ピーナッツ

43ml



3月の行事予定

日	行事名	主催	場所
2日(木)	第3回理事会	県学校給食会	県学校給食会
10日(金)	伊達市消費生活「出前講座」(派遣事業)	伊達市	伊達市柱沢地区交流館
27日(月)	臨時評議員会	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



冬も深まり、まだまだ寒い日が続く暖房器具が欠かせない今日この頃、皆様も健康管理には十分お気をつけください。

今年度も残すところ2ヶ月となりますが、皆様方のお役に立てるよう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いたします。本号の発刊に際しましては、お忙しい中、ご寄稿いただきました皆様に心からお礼を申し上げます。(総務課主任 斉藤 徹)

※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。