



学校給食会だより


 ご回覧ください

令和5年度 事業推進に伴う重点事項

公益財団法人福島県学校給食会は、長期化するコロナ禍、ロシアによるウクライナ侵攻等の影響で食料品や燃料等の価格が高騰するなど不安定な社会情勢、自然災害や学校給食を取り巻く環境変化及び学校給食法、食育基本法等の学校給食にかかわる基本的法令等の趣旨・目的を踏まえ、福島県の学校給食の現状と課題を認識し学校給食の普及充実と食育推進を支援するため、引き続き福島県教育委員会、市町村教育委員会及び関係機関・団体と緊密に連携して、次の項目を重点的に取組み、円滑な事業運営に努めます。

1 食品の提供に関する事業

- ・主食等の基本食品並びに一般食品を県内全域に適正な価格で、また、一般食品については提供食品価格調整事業を拡充し安定的に提供
- ・自然災害や感染症拡大時は、迅速かつ的確に安定的な学校給食の実施を支援

2 食品安全衛生管理等に関する事業

- ・食品衛生法に基づく「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を推進
- ・食中毒予防対策や委託加工事業者への衛生管理指導を実施
- ・放射性物質検査のほか、細菌及びヒスタミン検査等を計画的に実施

3 食育推進等に関する事業

- ・市町村等における食育事業への支援
- ・「食育に関する調査研究会」の在り方についての検討
- ・加工事業者と連携し県産食材を使用した食品開発等への取組

4 学校給食の普及充実等に関する事業

- ・学校給食関係者の声を反映させた「学校給食会だより」等による広報活動
- ・学校給食関係職員への研修機会の提供と円滑な学校給食の実施を支援

5 運営管理に関する業務

- ・「経営ビジョン及び中期経営目標」に基づき、施設整備基本構想を策定

当会の事業遂行に当たっては、何よりも安全・安心の確保、お客様志向に基づく業務執行の推進に留意し、徹底した経費の節減、事業の見直しと合理化を進めて、役職員一丸となって、適正な法人管理と安定的な財政運営の下、当会の経営理念としての5つの柱に則り、安全で安心できる学校給食用食品を適正価格で、安定的に県内全域に提供するとともに食育推進に努めます。

経営理念としての5つの柱

- 1 安全で安心できる食品を、県内全域に、適正な価格で、安定的に提供します。
- 2 地域の製造・加工事業者と協力・連携し、顔の見える安心給食を提供します。
- 3 栄養バランスのとれた質の高い食材や献立を研究・開発し、提供します。
- 4 学校栄養教諭等の学校給食に関する研究・研修や教育活動等を支援します。
- 5 学校給食情報の発信や国・県等の事業と連携し学校給食の普及を推進します。

※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
5年度

ふくしま旬の食材等 活用推進事業のご案内



募集期間

令和5年5月上旬～
6月上旬を予定しています

県産農林水産物の地産地消及び食育を推進するため、今年度も学校等の給食における県産食材の活用及び食育活動の支援を行います。

今年度は、福島ならではの農産物等を活用した場合に支援額を加算します。

また、給食提供施設の栄養士さんや生産者のみなさんなどとの情報交換会を浜・中・会津で年1回開催し、マッチングを図ります。

福島ならではの農産物等とは？

県産米粉・小麦粉・大豆（それらを使った加工品も含みます）、GAP認証農産物、有機農産物・特別栽培農産物等、GI登録産品、地域団体商標登録野菜、ふくしま満天堂に登録された6次化商品

支援対象となる給食提供期間

令和5年7月1日から
令和6年1月31日まで

ふくしま旬の食材等活用推進事業に関する問い合わせ先

福島県 農林水産部 農産物流通課 電話番号：024-521-7354



県内市町村教育長会議において 令和5年度の当会事業を案内しました!!

去る4月11日(火)、コロナ禍により数年振りに集合開催された都市及び町村教育長協議会の両総会において、当会の佐藤俊市郎会長が令和5年度重点事業等を説明し理解と協力を求めました。

特に今年度は、食品等の価格が高騰している中、学校給食の安定的な実施支援を行うため、当会取扱いのおかず類など一般食品価格の安定化を目的とした「提供食品価格調整事業」について、事業規模を拡大し対象品目と予算額を前年度から

都市教育長協議会



増倍額の価格支援をすること、また、自然災害等の非常時においては、主食の委託加工事業者の被害状況把握に併せ、各市町村での学校給食実施可否に関する確認をさ

せていただき、給食実施に支障が生じた場合は、学校給食用食品の安定的な提供体制を確保するため、緊急代替用食品を五千食常備していることなどについて説明しました。

更に、主食（米飯、パン及びめん）の提供体制の現状として、加工事業者が大きく減少傾向にあることや、米飯を調理場炊飯方式に切り替えた場合、米飯及びパン加工事業者の受託業務（週当たり約4日）は米飯委託（週当たり約3日）がなくなり、週当たり1日の加工業務だけでは経営が成り立たず、パンの提供もできなくなり、学校給食の委託加工事業そのものから撤退する事例もでてきていることから、委託炊飯方式のメリットや、米飯とパンの委託加工は一体であることなどを説明し、主食の安定提供に関する課題についての理解を改めて求めました。

（総務課）



町村教育長協議会

ぜひ、お試しください！
ください！

県産品を中心に、当会取扱いを ふんだんに使用したオススメのレシピです。

取扱県産品についての情報は、【当会ホームページ内の関係者専用ページ】及び【令和5年度学校給食用一般食品価格・栄養成分表の11、12頁に掲載しております。】

1 県産いちごの果肉入りパロア



作り方

(下準備) 冷凍県産いちごソース→解凍
①ゼラチンを熱湯で溶かします。
②ボールにいちごソース、豆乳、熱湯で溶かしたゼラチンを加え、よく混ぜ合

材料…5人分

- ★冷凍県産いちごソース(果肉入り)… 50g
- ★冷凍県産いちごソース(果肉入り)…※仕上げ用10g
- ★有機豆乳無調整… 150ml
- ★グラニュー糖… 大さじ1
- ゼラチン… 5g
- 水(熱湯)… 50ml
- ★クリーンカップ… 5個

★印の材料は当会取扱商品です。

- わせ、容器に入れます。
③冷蔵庫で冷やし、固めます。
④仕上げとして、さらにいちごソースをかけて完成です。

2 県産いちごの果肉入りマフィン



作り方

(下準備)
・冷凍県産いちごソース→解凍
・有塩バター→室温に戻す
・冷凍県産液卵→解凍
①バターをクリーム状になるまで練り、砂糖を加えます。

材料…5人分

- ★冷凍県産いちごソース(果肉入り)… 30g
- ★冷凍県産液卵… 50g
- ★ホットケーキミックス… 50g
- ★有塩バター… 20g
- ★有機豆乳無調整… 50ml
- ★グラニュー糖… 大さじ1
- ★マドレーヌカップ… 5個

★印の材料は当会取扱商品です。

- ②液卵を少量ずつ入れて、練り返し混ぜ合わせます。
③ホットケーキミックス、いちごソースの順に加えてさらに練り込み、型に入れていきます。
④予熱したオーブンで約20～25分焼き上げたら完成です。

3 県産食材たっぷり ほうれん草キーマカレー



作り方

(下準備)
・冷凍県産ほうれん草→下茹で
・冷凍県産大豆ペースト→解凍
・県産大豆ミート→湯戻し、絞る
・たまねぎ→粗みじん切り
・にんじん→タイスカット
①フライパンにサラダ油を入れ、しょうが、にんにく、玉ねぎを加え、玉ねぎが飴色

材料…5人分

- ★福島地粉 Fe カレールウ… 60g
- ★コータスカレールウ 中辛… 60g
- ★冷凍県産ほうれん草… 100g
- ★県産大豆ミート… 100g
- ★冷凍県産大豆ペースト… 40g
- ★ふくしま県産トマトジュース… 100ml
- ★玉ねぎ… 150g
- ★冷凍ソテーオニオン… 20g
- ★にんじん… 100g
- ★しょうが… 5g
- ★にんにく… 5g
- ★サラダ油適量
- ★ローリエホール… 1枚
- ★水… 500ml

★印の材料は当会取扱商品です。

- になるまで炒め、次に、にんじんと大豆ミートを加えてさらに炒めます。
②鍋に①の具材と大豆ペースト、トマトジュース、ローリエ、水を入れて一煮立ちさせます。
③一旦火をとめ、ローリエを取り除き、2種類のルウを加え、最後にほうれん草を入れ、さらに一煮立ちさせたら完成です。

4 県産ほうれん草の白和え



作り方

(下準備)
・冷凍県産ほうれん草→下茹で
・冷凍県産大豆ペースト→解凍
・にんじん→千切り
①鍋に少量の水を入れ、沸騰したらにんじんを加え、やわらかくなりはじめたら、大

材料…5人分

- ★冷凍県産ほうれん草… 150g
- ★冷凍県産大豆ペースト… 70g
- ★ひじきドライパック… 5g
- ★にんじん… 100g
- ★白だし… 大さじ1
- ★醤油… 大さじ1
- ★上白糖… 大さじ1

★印の材料は当会取扱商品です。

- 豆ペーストとひじき、白だし、醤油、上白糖を加え、焦げないように煮込みます。
②火をとめたら、ほうれん草を混ぜ合わせて完成です。
※練りごま(大さじ1)を加えるとよりコクと風味がアップします。

オススメのレシピで使用した当会取扱商品一覧

献立NO	商品名	規格	備考
1・2	冷凍県産いちごソース(果肉入り)	500g	
1・2	有機豆乳無調整	1000ml	
1・2	グラニュー糖	1 kg	
1	ゼリー用クリーンカップ90cc	100個入	60cc、120ccの取扱いあり
1	ゼリー用クリーンカップ90cc ふた	100個入	60cc、120ccの取扱いあり
2	ホットケーキミックス	1 kg	
2	冷凍県産全卵	1 kg	
2	有塩バター	450g	無塩タイプの取扱いあり
2	マドレーヌカップ	500個入	
3	福島地粉 Fe カレールウ	1 kg	価格調整事業対象品(1学期(4-7月)ご使用分)
3	コータスカレールウ中辛	1 kg	甘口タイプの取扱いあり
3・4	冷凍県産ほうれん草 3cmカット	1 kg	
3	県産大豆ミート	500g	湯戻し(約15分)約3倍
3・4	冷凍県産大豆ペースト	1 kg	
3	ふくしま県産トマトジュース	720ml	
3	玉ねぎ	20kg	価格は毎月FAX等にてご案内いたします。
3	冷凍ソテーオニオン	1 kg	価格調整事業対象品
3・4	にんじん	10kg	価格は毎月FAX等にてご案内いたします。
3	おろししょうが	1 kg	
3	おろしにんにく	1 kg	
3	サラダ油	1,500g	
3	ローリエホール	100g	
4	ひじきドライパック	1 kg	
4	白だし	1.8L	
4・5	有機丸大豆吟選醤油	1.8L	
4	上白糖	1 kg	価格調整事業対象品
5	冷凍青じそ入り県産鶏つくねCaFe	50g	
5	冷凍県産なめこ	1.5kg	
5	みりん風調味料	1.8L	
5	和風だしの素	1 kg	
5	片栗粉(でん粉)	1 kg	

5 県産なめこあんかけ鶏つくね



材料…5人分

- ★冷凍青じそ入り県産鶏つくねCaFe…5個
- ★冷凍県産なめこ…20g
- ★醤油… 大さじ1
- ★みりん風調味料… 大さじ1
- ★和風だしの素… 小さじ1
- ★片栗粉… 小さじ1
- ★水… 100ml

★印の材料は当会取扱商品です。

作り方

(下準備) 冷凍県産なめこ→解凍
①鶏つくねをオーブンで約15分間焼き上げます。
②フライパンに醤油、みりん、和風だしの素、水を入れて火にかけ、一煮立ちしたら、県産なめこを加えて煮込みます。

③②に片栗粉を加え、とろみがついたら、焼き上がった鶏つくねにかけて完成です。
※なめこあんかけにミックスベジタブル(50g)を加えると彩りよく仕上がります。

オススメ商品のご案内

冷凍おさかなナゲット



20g×50個入

国産のあじを使用し、可愛らしい魚の形にしたナゲットです。魚の風味が苦手な方でも美味しく召し上がっていただけるようカレー風味に仕上げました。製品1個当たり約2.3mgの鉄分を配合しております。

食品コード：318828 通年取扱品
含有アレルギー：小麦、大豆、鶏肉、豚肉
コンタミネーション：卵、乳成分、えび、いか、さけ、さば、りんご、ゼラチン、ごま

あじを使用した商品については、【冷凍あじフリッター】と【冷凍あじ松葉開きフライ】を7月までのお買い得商品（価格調整事業対象品）として、令和5年4月号3頁に掲載しておりますので、この機会にぜひご利用ください。

冷凍 VERY BERRY ミックスベリー



500g

適度に熟した良質の4種の果実（イチゴ（アイス）、ブルーベリー、ラズベリー、クランベリー）を選別し、ミックスしております。ヨーグルトなどのトッピングにご使用ください。

食品コード：307064 通年取扱品
含有アレルギー：なし
コンタミネーション：小麦、乳成分、大豆

星の形を模した可愛らしい焼麩です。スープなどの浮き実食材として、料理の彩りにご使用ください。

食品コード：101088 通年取扱品
含有アレルギー：小麦
コンタミネーション：なし

冷凍 オクラスライス

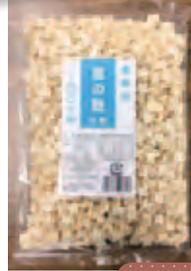


1kg

スライスにカットした九州産のオクラを旬の時期に手早く冷凍加工しました。ご使用しやすいようにバラ凍結にしております。冷凍のままスープや炒めるなどして様々な料理にご使用ください。

食品コード：306043 通年取扱品
含有アレルギー：なし
コンタミネーション：オレンジ、キウイフルーツ、桃、りんご、バナナ

星の麩



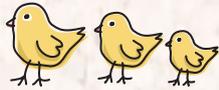
200g

令和5年度 事務局体制

令和5年度は、次の事務局体制で業務を行ってまいります。新年度も引き続き関係の皆様のご支援を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

会 長	佐藤 俊市郎
常務理事	力丸 忠博
事務局 長	渡辺 一朗
事務局 参事 兼 総務課長	三浦 初男
事務局次長兼業務課長 兼食品安全衛生管理室長	斎藤 保

課 名	担 当	職 名	職 員 名
総務課	経理・会計	主 任	斉藤 徹
	食育担当	専門栄養技師	川本 輝子
	総務課事務	事務補助員	齋藤 美代子
業務課	業務課全般	業務アドバイザー	斎藤 肇
	基本食品	主 事	渡辺 大翔
		専 門 員	佐久間 久美子
	一般食品	主 任	安藤 直貴
		主 事	川上 寛 恭
	専門員	専 門 員	柏倉 恵美
		専 門 員	安斎 花奈
	事務補助員	黒澤 美華子	
	主任技能員	阿部 浩樹	
	労務補助員	丹野 美紀	
食品安全衛生管理室	細菌等検査	衛生管理アドバイザー	大崎 次郎
	放射性物質検査	検査補助員	鈴木 ひとみ



お知らせ

令和5年度学校給食用一般食品価格・栄養成分表（八訂）156頁781番

【蓮根の挟み揚げ（豚）】が、終売のため、次回ご注文分より【蓮根の挟み揚げ（鶏）】に変更となります。（食品コード：318385）

食品情報については、当会ホームページ内の関係者専用ページに掲載しておりますので、ご連絡ください。

6月の行事予定

日	行 事 名	主 催	場 所
5(月)	第2回理事会	県 学 校 給 食 会	県 学 校 給 食 会
7(木)	ふくしまっ子栄養教室食育研修会	県 教 育 委 員 会	田村市文化センター
9(金)・16(金)	学校給食管理システム操作研修会	県 学 校 給 食 会	県 学 校 給 食 会
21(木)	定時評議員会	県 学 校 給 食 会	県 学 校 給 食 会
24(土)・25(日)	第18回食育推進全国大会	農 林 水 産 省 ・ 富 山 県	富 山 県
26(金)	北海道・東北ブロック学校給食研究協議会	学 校 給 食 研 究 協 議 会 実 行 委 員 会 他	山 形 県

※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



木々の緑も鮮やかに、大変爽やかな季節となっております。今年度も1ヶ月が過ぎ、新入生も徐々にマスクを外し表情が見える環境に変わり、楽しく学校生活を送っていると思います。当会では新学期より様々な新商品のご案内をさせていただきます。お気軽にご注文、サンプルのご用命、お問い合わせなどお申し付けください。お忙しい中、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 安斎花奈）

※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。