



[編集・発行]


 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




福島県教育庁健康教育課新着任者の皆様をご紹介します。



福島県教育庁健康教育課

課長 鈴木 哲

「ものづくりはひとつづくり」。この言葉は、日本を代表する松下電器やトヨタ自動車などが経営理念として、また、技術者を育成する教育現場などが教育方針としてよく使う言葉です。ものづくりを担うのはひとつであり、技術革新による社会の発展、企業の繁栄には、ひとつづくりが重要であるとの考えです。加えて、経営学の父と呼ば

れるピーター・ドラッカーは「人こそが最大の資源。人の成長は無限で、人の成長こそが組織の成長である。」との言葉を残しています。変化の激しい時代の中、社会が求めるのは「人財」であります。私たちは将来、子どもたちが可能性を伸ばし、幸福にかつ有意義に生活を送ることができるよう、学校教育における健康教育を推進することで、生きる力の土台を築いてまいります。

健康教育課に赴任して3年目。今年度、課長としてあらたにスタートしました。今後ともどうぞよろしくお願いいたします。



福島県教育長健康教育課

主幹 木 幡 健

脱脂粉乳、牛乳ビン、コッパン、米飯給食、温野菜（0-157）、リクエストメニュー、バイキング給食…。いつでもどこでも盛り上がる不滅の話題。給食は私たちにとってとても身近な共通の思い出です。

単身赴任だった山都中学校勤務時は、栄養たっぷりでバランスのとれた美味しい給食を毎日楽しみにしていました。管理職の立場で学校給食に触れ、安

全で安心な給食の提供に努める調理員さんの苦勞が、私の中でクローズアップされたことも覚えています。

会津地方の食文化に触れることもできました。会津の郷土料理「こづゆ」にご当地「喜多方ラーメン」。地元産「アスパラ」を使った新鮮なサラダにカレー。会津塗りの漆器でいただく汁物。隣接する山形の郷土料理、枝豆がサヤごと入った「枝豆の味噌汁」はとてもインパクトがありました。

コロナ禍においては、「黙食」の二文字が給食の思い出に加わってしまいました。たくさんの楽しい思い出が上書きされることを願いつつご挨拶とさせていただきます。



福島県教育庁健康教育課

主任栄養士 細田 千 鶴

4月に健康教育課に着任しました細田千鶴です。昨年度までは公衆衛生に携わっており、学校給食は今回が初めてとなります。よろしくお願いいたします。

子どもたちにとって学校給食は、学校における食育の生きた教材とともに成長に大切なコミュニケーション能力や友達との絆を深めることができる素晴らしいものだと思います。

私自身も小中学生の頃、毎月配布される献立表を見て給食を楽しみにしていたことをよく覚えています。給食を楽しみに思う気持ちは現代の子どもたちも変わらないと思います。

学校給食は児童生徒が美味しく食べることができ、栄養バランスのよい楽しみにしている食事です。そのためにも安全・安心な学校給食の提供が大前提となります。

安全・安心で、魅力ある福島県の学校給食のために日々の業務に望みたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

※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。



福島県教育庁健康教育課
主事 堀越 康平

4月に総務部人事総室から健康教育課に異動となり、学校給食モニタリング事業などを担当しています。

子どもだった頃のことを思い返してみると、友達と一緒に楽しく食べる給食は、自分にとって重要な時間でした。特に、中学校は給食センターに隣接していて、センターまで行って食べたり、毎月セレクト給食のメニューを選ぶことが大きな楽

しみの一つでした。

まだ健康教育課に配属となったばかりではありませんが、何気なく口にしていた学校給食は、たくさんの方々の力により作り上げられていることを実感しているところです。

また、食材の彩りや栄養バランスなど、学校給食を食べていた記憶が自分の食事の考え方の基礎になっているのだと、今になって思います。

これからは、子どもたちの学校給食の安全・安心を守る業務に携わる立場として努力していきます。よろしくお願いします。

ZOOM ハイブリット会議&会場貸出

令和5年度

福島県学校給食研究会栄養士部会並びに 全国栄養教諭・学校栄養職員協議会 福島県支部役員会及び総会が開催されました！

5月10日(水)、標記の役員会及び総会が昨年と同様、当会本部会場にそれぞれの役員13名が参集し、各部長等15名はZOOMにより参加するハイブリット方式で開催されました。

新型コロナが5類感染症へ移行となり、あいさつはマスクを外して行われるなど変化が見られました。始めに、栄養士部会の本田優子部会長があいさつし、来賓として福島県教育庁健康教育課課長（代理：木幡健主幹）、当会会長佐藤俊市郎のあいさつした後、令和4年度事業報告や令和5年度の開催行事等について話し合われました。

また、来る7月27日(水)に開催されます『令和5年度福島県学校給食研究会栄養士部会研修会』でも、当会を本部会場とし、各分部会員を昨年度同様にZOOMで接続し、約250名の会員に参加していただく、大規模リモート研修会となりますので、当会も全力でお手伝いさせていただきたいと考えております。

また、当会の会場貸出をご希望される場合は、総務課までご連絡お待ちしております。（総務課）

ZOOMによる各分部との接続の様子



主催者挨拶
栄養士部会 本田優子部会長



来賓挨拶
福島県教育庁健康教育課課長
(代理：木幡健主幹)



来賓挨拶
当会 佐藤俊市部会長



令和5年度 福島県学校給食研究会 共同調理場部会総会及び 研修会が開催されました!!

5月11日(木)、当会を会場に県内23名の学校給食共同調理場所長等のご参加のもと開催されました。

はじめに主催者の共同調理場部会の白石嘉広部会長、来賓として県学校給食研究会の石井隆博会長、当会佐藤俊市郎会長があいさつした後、令和4年度事業報告や役員改選等が行われました。

その後、当会事務局次長兼業務課長兼食品安全管理室長の斎藤保が講師を務め、「学校給食会の取組み」について、食品の提供、衛生管理、食育推進、学校給食の普及・充実に関する4つの事業を中心に説明しました。参加者からは学校給食会の取組みについて更に理解が深まったとの感想が寄せられました。(総務課)



主催者挨拶
共同調理場部会 白石嘉広会長



来賓挨拶
県学校給食研究会 石井隆博会長



来賓挨拶
当会 佐藤俊市郎会長



研修会の様子

お知らせ

令和5年度版貸出教材リスト等をホームページに掲載

今年5月、県内の全ての学校給食実施校、関係機関等に配布いたしました「令和5年度版貸出教材リスト」を当会ホームページに掲載いたしますので、ご入用の際にはダウンロードの上、ご活用願います。

当会ホームページ内「関係者専用ページ」のご案内

当会ホームページには、関係者の方々にお知らせしたい次の内容を掲載しております。

一般食品

- 専用発注書 (PDF)
- 取扱県産品 (PDF)
- 新規選定食品 (PDF)
- 一般食品物資内訳書 (規格書)

食品安全衛生管理室

- 月毎の細菌検査結果 (PDF)

基本食品

- 食品使用簿 (PDF)
- 米穀・精麦、小麦粉及び脱脂粉乳の需要量申請書 (エクセル)
※各様式をダウンロードして申請書の作成ができます。
- 基本食品規格書 (パン・米飯・めん)
- 各委託加工工場のコンタミネーション情報

なお、本ページへのアクセスには、**ユーザー名 (ID)** と **パスワード** が必要です。ご不明の場合は、当会総務課までお問い合わせ願います。(総務課)

夏向けオススメ商品のご案内

価格は、税抜きの表示額です

和紙 味付海苔 無添加

1/10カット



1食(4枚入り)

夜空を鮮やかに彩る花火デザインの味付け海苔です。各地の花火大会の名称を入れることができますが、その際は、主催者の許可が必要となりますので、調整をお願いいたします。

食品コード：109064 7・8月で使用限定
含有アレルギー：無し
コンタミネーション：小麦、大豆

※原材料の海苔はえび、かにの生息する海域で採取しています。

ご発注の際は、「花火デザイン」とご指定願います。

児童生徒等が描いたイラストをオリジナルデザインとして包装紙にプリントできますので、お気軽にお問い合わせください。(無地のデザインであっても、メーカーで色付けすることができます。)
※ご注文からお届けまで、約3週間いただきます。

白玉パールベジミックス



1kg

約2cmの白玉風のこんにやくと、かぼちゃとにんじん粉末をそれぞれ練り込んだパール状のこんにやくが彩よくミックスされています。シロップ漬けされており、デザート用としてご使用ください。

食品コード：115015
通年取扱品
含有アレルギー：りんご
コンタミネーション：無し

丸味屋 しその香



250g

丸味屋のゆかりごはんの素です。爽やかな“しそ”の香りと味わいを、ごはんにふりかけても、混ぜ込んでも楽しめます。混ぜ込む場合、米1合に本品5～6gを目安に、よく混ぜ合わせてください。また、和え物等様々な料理にご使用いただけます。

食品コード：123014
通年取扱品
含有アレルギー：無し
コンタミネーション：ライン洗浄等によりコンタミの可能性は低い

冷凍レモンとバジルのチキン香り揚げ



750g(約15g×約50個)

バジルのスパイシーな風味とレモンの爽やかな味わいが夏にぴったりの商品です。九州産の鶏肉にシチリア産レモンと、バジルで下味をつけて、冷めてもやわらかく仕上げられています。油調整ですので、焼き調理も可能です。

食品コード：318416
通年取扱品
含有アレルギー：鶏肉、大豆
コンタミネーション：ライン洗浄等によりコンタミの可能性は低い

お知らせ

令和5年度

学校給食用パン品質調査会を開催(予定)いたします。

今年度の学校給食用パン品質調査会は、10月13日(金)と20日(金)の開催を予定しており、今年度は、「コッペパン」が対象です。

なお、試料採取校等につきましては、改めてお知らせいたしますので、ご協力のほどよろしくお願いいたします。

また、今後の状況で、調査内容の変更あるいは調査会を中止とする場合は、別途、ご案内させていただきます。(業務課)

7月の行事予定

日	行事名	主催	場所
7/24(月)～8/22(水)	学校給食調理員衛生講習会(eラーニング講習)	県学校給食会	各所属先
27(木)	県学校給食研究会栄養士部会研修会	県学校給食研究会 栄養士部会	県学校給食会 及び各支部

※感染症等の状況により、開催期日等が変更となる場合がございます。

編集後記



梅雨入りの季節は、気温や湿度が高まり食中毒が心配される時期になります。

当会も食品を取扱う者として衛生管理にはより一層気を引き締めて対応してまいりたいと思います。今後もご支援・ご協力を賜りますようお願いいたします。

引き続き、県産品、行事食等、美味しく使いやすい食品をご案内してまいりますのでサンプルのご用命、お問い合わせ等お待ちしております。

また、ご多忙のところ、ご寄稿いただきました皆様に厚く御礼申し上げます。(主任技能員 阿部 浩樹)

※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。