



学校給食会だより

ご覧ください



新採用学校栄養職員のみなさまをご紹介します。



昭和村学校給食センター
 (所属: 昭和中立昭和中学校)

栄養技師 佐々木 友里花

「これからの目標と現在の仕事を通じて実現したいこと」

4月より昭和中立昭和中学校所属、昭和村学校給食センター勤務となりました。新採用のため、戸惑うことや分からないことだらけではありますが、学校の先生方や調理員さん方に助けをいただきながら勤務しています。採用されてから3カ月が経ち、一通りの業務にやっと慣れることができ、充実した日々を過ごすことができます。

現時点では通常業務をこなすことに精一杯ですが、こ

れからは安心・安全な給食の提供に加えて、子どもたちが給食を通して多様な文化や食材に触れることができるように献立内容をより充実させたいと思います。特に、昭和村学校給食センターでは以前から地場産物の活用を行っているため、これからも継続し、さらに活用する量を増やすことで、より子どもたちと地域を結びつけることができると思います。また、給食中に行っている食育に関する講話を通して、子どもたちが少しでも食や健康に関して興味を持ち、様々な情報が溢れる社会の中で正しい食に関する知識を蓄え、将来に活かすことができるような指導を行いたいと考えています。

未熟ではありますが、周囲の協力を得ながら子どもたちのプラスになるような栄養管理や衛生管理、食育ができるよう、精一杯努力していきます。よろしくお願いいたします。



浪江町立なみえ創成小・中学校給食調理場
 (所属: 浪江町立なみえ創成中学校)

栄養技師 坂内 遥香

Q1「学校栄養職員を志したきっかけや理由は」

私が学校栄養職員を志したきっかけは2つあります。1つ目は、学生時代に経験した小学校での臨地実習です。元々子どもが好きだったこともあり、素直できらきらとした笑顔の子どもたちと関わる中で、毎日このような環境で働くことができたらどんなに楽しいだろうかと感じていました。また、学童期の食事や生活習慣が成人後の健康にも関わることから、子どもたちに、食に関する正しい知識を伝えていきたいと考えました。

2つ目は、給食で嫌な思いをしたことで大人になってからも食事を苦痛に感じている方がいると知ったことです。私自身、給

食のおかげで食べるのが好きになったので、そのような方がいるというのは衝撃的でした。美味しい給食の提供や食育活動を通して、子どもたちに食の楽しさを伝えたいと考えました。

Q2「これからの目標や現在の仕事を通じて実現したいことは」

これからの目標は、子どもたちや保護者の方々、先生方に信頼してもらえる学校栄養職員になることです。右も左もわからないままスタートして約3カ月が経ち、周りの先生方や調理員の皆さんに助けをいただきながら、ようやく仕事の流れがつかめてきたように感じています。今後も日々周囲の方々から学び、安全であることはもちろん、子どもたちに「美味しい」と思ってもらえる給食の提供に励んでいきたいと考えています。また、学校栄養職員という仕事を通じ、福島県の子どもたちの健康課題である肥満や虫歯、体力低下等の改善に貢献していきたいです。



いわき市立桶売中学校

栄養技師 鈴木 萌乃佳

Q1「学校栄養職員を志したきっかけや理由は」

私自身、学校給食をとおして食の幅が広がられたという経験があり、食に興味を持つようになりました。また、大学で「栄養」や「食」について学ぶ中で、毎日の食事や食に対する考え方が健康をつくっていくことを再認識しました。そして、子どもの頃から望ましい食習慣を身につけていく事が大切であると感じ、食育に携わりたいと思うようになりました。学校給食をとおして「食」について子どもたちに伝えることができる点に魅力を感じ、学校栄養職員を志しました。

Q2「これからの目標や現在の仕事を通じて実現したいことは」

栄養士として初めての勤務ということもあり、不安や分からないことも多いですが、先輩方に教えを受けながら、安心・安全でおいしい給食を提供することができるよう、日々の業務を確実に取り組んでいきたいです。さらに、子どもたちに、いわき市・桶売を誇りに思ってもらえるよう地元食材を生かした献立を作成していきたいです。

そして、中学卒業後も心身ともに健康に過ごすための望ましい食習慣や、食品を選択する力を身に付けられるような指導をしていきたいです。子どもたちに食の楽しさや大切さを伝えることができるよう日々精進して参ります。まだまだ至らない点ばかりですが、先輩方に少しでも近づけるように頑張りますので、御指導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。

令和5年度委託加工工場巡回調査実施

今年度も5月から8月の期間で、学校給食の主食であるパン、米飯及びめんの加工を委託している県内すべての加工工場48工場（パン・米飯工場37工場、めん工場11工場）について、当会の大崎次郎衛生管理アドバイザー、長谷川剛食品衛生管理アドバイザー及び職員による委託加工工場巡回調査を行っております。

学校給食の微生物汚染による食中毒の発生防止と、製造工程における異物混入の防止を図るために実施しています。今回の巡回調査でも衛生管理上の留意点について具体的に助言しました。

各工場においては、巡回結果を参考に、引続き、安全安心な主食提供に努めるため、衛生管理の徹底等を図ることを申し合わせました。（食品衛生管理室）

写真左
長谷川アドバイザーが巡回調査をする様子



魚のヒスタミン検査実施状況について

1 ヒスタミンの検査方法

当会では「チェックカラーヒスタミン」（キッコーマンバイオケミファ株式会社）という検査キットを用いて検査しています。検査物を粉砕してその1gを希釈液に加え、加熱、冷却、ろ過、試薬添加等の工程を経て、最後に吸光度計を用いて濃度を測定します。

2 ヒスタミン濃度の基準値

我が国では基準値は設定されていませんが、コーデックス委員会（国際規格）及び欧米の基準値では、概ね100ppm～200ppmに設定されています。

3 検査実施状況及び結果

本会が皆様方に提供している冷凍赤身魚のヒスタミン濃度については、平成28年度から検査を継続しており、累計検査件数は430検体で全てが40ppm以下であることを確認しています。この値はコーデックス委員会等の定める基準値を大幅に下回る濃度でありますので、安心して御利用ください。令和4年度の検査（55件）実施状況を表1に示しました。

当会では今後も安全・安心な食品を皆様方に提供するため、本検査に加え、放射性物質検査、細菌検査、残留農薬検査等も引き続き実施してまいりますので、今年度も本会の取り扱う食品の一層の御利用をお願いいたします。

（食品安全衛生管理室）

製品区分	令和4年度検査実施状況		製品区分	令和4年度検査実施状況	
	品名	検査件数		品名	検査件数
あじ	あじフリッター（冷凍品）	2	さわら	さわら味噌焼き（冷凍品）	2
	あじフライ（〆）	1		さわらかぼちゃ味噌漬（〆）	1
	あじ松葉開きフライ（〆）	6	さんま	さんま開粉付（〆）	3
いわし	いわし開き瀬粉付（〆）	3		さんま味噌煮（〆）	1
かじき	かじきカツ（〆）	6	ほっけ	ほっけ昆布醤油干し（〆）	1
	かつお切身（〆）	4		ほっけ一夜干し（〆）	1
かつお	カツオ切身粉付（〆）	3	だし	マルトモカツオ節（常温品）	1
	骨丸ごと味付おかか（常温品）	2		純煮干し粉（〆）	3
サーモン	サーモンフライ（冷凍品）	1		だしパックさば混合（〆）	1
	さば	さば昆布醤油干し（〆）		1	宗田鯉（〆）
さばサラサ焼き（〆）		2		だしパック中厚削り（〆）	2
さば竜田（〆）		1	合計	55	
柔らかさばフライ（〆）		1			
さば青しそ西京漬（〆）		1			
さば味噌煮（〆）		4			

令和5年度 提供食品価格調整事業対象品 2学期(8月~12月)ご使用分 お買い得商品のご案内

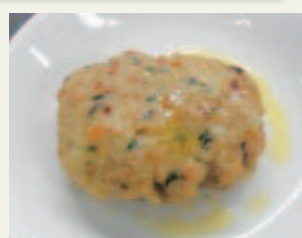
食料品や燃料価格が高騰を続ける中、当会では、学校給食の安定的な実施を支援するため、価格調整事業を行っております。

4月号に掲載した1学期(4月~7月)に引き続き、

2学期(8月~12月)の価格調整対象品を選定しました！
今後もよりお買い得な食品提供に努めます！

ぜひご活用ください！

冷凍青じそ入り県産鶏つくね FeCa



県産鶏肉、国産野菜(たまねぎ・にんじん)を使用した鶏つくねに免疫力を高める効果が期待されるβ-カロテンの含有量が野菜のなかでトップクラスの「青じそ(国産)」とミネラル豊富なひじきを使用し、カルシウム及び鉄を栄養強化しました。カルシウムが100g中165mg、鉄が100g中5.1mg摂取することができます。特定原材料の乳成分・卵を抜き仕上げました。

- 商品コード：318617
- アレルギー物質：小麦、大豆、鶏肉
- コンタミネーション：
- 乳成分、卵、牛肉、豚肉、ごま、さば、やまいも、りんご、ゼラチン

冷凍スキンスレスポークウインナー



製造者である「鎌倉ハムクラウン商会」は無塩せきのバイオニアとして、化学調味料などの食品添加物を使用しないハム・ベーコン・ウインナーの製造を行っています。スキンスレスポークウインナーは、原料豚肉、食塩、砂糖、香辛料以外の添加物は一切使用しておりませんので、豚肉以外のアレルギーの心配のない安全な食品です。※乳たんぱく・卵白未使用商品です。一般的なウインナーに比べて色が鮮やかではないかもしれませんが、素材本来の「美味しさ」と「安全」を追求した本商品は自信を持っておすすめできる商品です。ぜひこの機会にご活用ください！通常タイプは直径2.2cm×長さ11.4cmです。ロングタイプは直径2cm×長さ17cmです。

- 商品コード：311093
- アレルギー物質：豚肉
- コンタミネーション：
- 鶏肉、牛肉、小麦、大豆



ご注文の際は通常タイプ・ロングタイプのいずれかをご指定ください！

冷凍きのご信田(乳・卵抜き)(外付)



鶏挽き肉に椎茸、ぶなしめじを合わせて油揚げに詰めた大人気商品です。甘辛いしょうゆダレと一緒にオイルパックにしております。2学期のごはん献立やめん献立にぜひご活用ください。

- 商品コード：318330
- アレルギー物質：小麦、大豆、鶏肉
- コンタミネーション：
- 乳成分、卵、牛肉、ごま、豚肉、りんご、ゼラチン

冷凍県産豆腐(ダイス)



福島県産大豆100%使用の安心安全な冷凍豆腐です。ダイス状(約15mm)にカットされているので1袋300個入ってます。衛生的に大量調理が可能であり、煮詰めても固くなりにくい特徴です。お味噌汁や麻婆豆腐など様々なお料理にご活用ください！

- 商品コード：304024
- アレルギー物質：大豆
- コンタミネーション：無し



冷凍かぼちゃ野菜コロッケ FeCa



国産かぼちゃ(主に北海道産)を使用し、じゃがいも・ほうれん草・玉ねぎを加えた食べやすいかぼちゃコロッケです。彩りも良く、具材たっぷりに仕上げたコロッケです。カルシウムと鉄を強化しており、カルシウムが100g中193mg 摂取することができます。鉄分は100g中3.3mg 摂取することができます。

- 商品コード：318831(40g)、318832(60g)
- アレルギー物質：小麦、大豆
- コンタミネーション：
- 卵、乳成分、えび、かに、いか、さけ、さば、牛肉、豚肉、鶏肉、もも、りんご、オレンジ、バナナ、まつたけ、ゼラチン、ごま

NEW コンソメ(減塩・有塩)



アレルギー物質28品目不使用のコンソメです。コンソメスープとしてご使用する場合は1リットル当たり減塩コンソメ約17.3g、有塩コンソメ18gを目安にご活用ください。化学調味料等の食品添加物を使用しておりません。

- 商品コード：117212(減塩)、117211(有塩)
- アレルギー物質：無し
- コンタミネーション：
- 卵、乳成分、小麦、エビ、カニ、イカ、牛肉、鮭、鯖、大豆、鶏肉、豚肉、やまいも、ゼラチン、りんご、ごま、アーモンド

とろける給食用カレーフレーク N



とろける野菜のまろやかな味わいが特徴の給食用カレーフレークです。使用アレルギー物質が「小麦」のみであり、食物アレルギーに配慮しています。さつまいも、白菜、キャベツ、玉ねぎの旨みかとけこみ、お子様でも安心して召し上がれる甘口タイプになっております。化学調味料無添加です。ぜひご活用ください。

- 商品コード：117351
- アレルギー物質：小麦
- コンタミネーション：無し

JFDA 信州白みそ(白)



マルコム備製造の白みそです。すっきりとした味わいと、香り高い信州淡色系米みそです。味噌汁だけでなく、様々な味噌料理との相性も抜群です。

- 商品コード：117313
- アレルギー物質：大豆
- コンタミネーション：無し



秋・向けオススメ商品のご案内

4月から発売し、大好評いただいております小野食品の煮魚です！

JFDA 冷凍骨まで柔らか イワシごま味噌煮



350g×10切

鮮度の良い国産マイワシを甘めの醤油たれでじっくり煮込みました。中まで味が染み込んでいますが、身が煮締まっておらずふくらとした食感です。

また、内臓処理等の下ごしらえをしっかりと行うことで、生臭みの発生を抑えています。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：310134
- 通年取扱品
- 含有アレルゲン：小麦、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

ごま味噌ダレの風味が良く、イワシ本来の味の良さが際立ちます。鮮度の良いイワシの内臓をしっかりと取り除いているため、臭みがありません。また、風味の豊かな自家製ごま味噌ダレで骨まで柔らかく煮込んでおり、ご飯がすすむ味付けです。

- 食品コード：310133
- 通年取扱品
- 含有アレルゲン：ごま、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

JFDA 冷凍骨まで柔らか イワシ甘露煮



350g×10切

冷凍ビュアパンブキンペースト



1 kg

北海道産の厳選したかぼちゃを裏ごしし、なめらかなペーストにしました。

スープやお菓子・パンの練り込みに最適です。

解凍する際は、湯煎で70℃以上に品温を上げて解凍することで、きめ細やかなパンブキンペーストに仕上がります。

- 食品コード：306053
- 通年取扱品
- 含有アレルゲン：無し
- コンタミネーション：無し

九州産の新鮮な茄子を手切りでカットし、菜種油で素揚げしております。

素揚げしたことにより形が崩れにくく、変色も少ないのが特徴です。炒め物やカレーなど幅広くご使用いただけます。

- 食品コード：306148
- 通年取扱品
- 含有アレルゲン：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

冷凍国産なす乱切り素揚げ



1 kg

お月見 お買い得商品のご案内

冷凍給食用スコッチエッグ FeCa



50g×10個入

スコッチエッグはイギリスの伝統的な料理です。ソース等は別にアレンジできるように本製品はタレなしとなっており、**1個あたりの食塩相当量を約0.3gに抑えています**。また、不足しがちな**鉄分とカルシウムを強化しております**。お月様に見立ててご使用ください。

- 食品コード：312173
- 通年取扱品
- 含有アレルゲン：
小麦、卵、大豆、鶏肉、豚肉
- コンタミネーション：
えび、乳成分、さば、ゼラチン

※ご注文からお届けまで、約3週間いただきます。

8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
2(木)	県学校給食研究会栄養士部会県北方部研修会(会場貸出事業)	県学校給食研究会 栄養士部会	県学校給食会
	県学校給食研究会栄養士部会田村支部研修会(派遣事業)	県学校給食研究会 栄養士部会	船引公民館
8/3(木) 8/4(金)	第64回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会	文部科学省	開催県：鳥取県
8/8(水)	第1回学校給食用食品委員会	県学校給食会	県学校給食会
8/18(金)	食育講座『高齢期の食と栄養』(派遣事業)	もちづり学習センター	もちづり学習センター
	委託加工事業者衛生研修会	県学校給食会	各事業者

※ 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。
※ 当会では、8月14日(月)、15日(火)及び16日(水)の3日間は、夏季休業となります。

編集後記



一学期も残りわずかとなりまた暑い夏がやってきます。暑さが続くと熱中症になったり、夏バテして体調を崩しやすくなりますので、生活を見直し暑い夏を乗り切りましょう！

引き続き、行事食やおすすめ商品など、ご案内させていただきますので、サンプルのご用命、お問合せなど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。(業務課専門員 柏倉 恵美)

※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。