



[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](mailto:info@fgk.or.jp)

# 学校給食会だより

**ご覧ください**

**ようこそ!!  
給食会へ**

## 福島市立松陵中学校による 地域交流活動

6月29日(木)、当会から約800mと一番近くにある福島市立松陵中学校の給食委員会、新聞委員会の生徒さんたち45名が、地域交流活動(授業)の一環として、地域の方々と直接触れ合い、地域の良さをを知るために当会を訪れてくださいました。

最初に、当会の佐藤俊市郎会長から、歓迎の挨拶と公益財団法人の役割や県内の学校給食の実施状況等について説明を行いました。

次に、当会の斎藤保事務局次長から、学校給食の変遷や当会の業務内容について、さらに学校給食で提供される食品の流れや生産者、製造・加工業者との連携等について説明を行いました。その中で、主食であるパンやご飯ができるまでのプロセスについては動画を交えて説明し、県産品の取り扱いや、東日本大震災後のさまざまな取り組み等、生徒さんたちからは具体的な流れや震災当時の取り組みを知ることができたとの感想が寄せられました。

続いて、当会の川本輝子専門栄養技師から、給

食ができるまでの食材の検収、下処理、調理、洗浄と工程ごとの流れや衛生管理の重要性について説明を行いました。また、毎日の食生活についても朝ごはんの大切さに触れ「体の中で3つのスイッチが入ります。」という例を挙げて、食生活の重要性について説明を行いました。

最後に当会の貸出教材を使用し、果物の糖度測定と味噌汁の塩分測定を体験していただきました。グループの代表者が自宅から味噌汁を持ち寄り、実際に各グループの塩分濃度の測定を行い、減塩の重要性や1日の食塩摂取量について学んでいただきました。

約2時間の交流活動でしたが、今回の活動で「食の大切さ」や「学校給食の役割」等について、より一層理解を深めていただきました。また、生徒さんたちには、とても真剣に話を聴いていただき、当会としても今後の事業活動の励みとなりました。

(総務課)



佐藤会長のあいさつ



斎藤次長の講話



川本専門栄養技師の講話



持参した味噌汁を塩分測定する様子



果物を糖度測定する様子

※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。

## 講師派遣事業

令和5年度

### 第1回矢吹町立矢吹中学校学校保健委員会 ～ふくしまっ子 食育サポートブック活用編～



7月6日(休)、矢吹町立矢吹中学校の全校生徒と保護者及び矢吹町教育委員会が参加する学校保健委員会が開催されました。多目的室を会場として各教室とのライブ配信で行われました。

はじめに、保健委員会より「令和5年度健康診断の結果により矢吹中生の健康の実態を知る」をテーマに、身長、体重、肥満傾向の割合、視力が悪い割合、歯科健診を、詳細にわたり調査し、全国との比較や、健診結果の割合等を発表がありました。

次に、当会の川本輝子専門栄養技師が講師を務め、朝食の役割や効果、生活リズムと朝食の関係は、学力や体力と関係があることを説明しました。また、自分の朝食について朝食チェックシートを利用し、確認することで、健康的な毎日を過ごすためにはバランスの良い食事を心がけてほしいと説明しました。

講話の資料は、当会が令和5年3月に発刊した

「ふくしまっ子 食育サポートブック」の第2章 朝ごはん中学校編(77頁～)を活用し進めました。わかりやすくまとめた資料を活用することができ、参加された皆さんからも好評でした。



多目的室で講話をする様子

教室の様子

## リモート研修

令和5年度

### 学校給食管理システム操作研修会を開催いたしました!!

導入して今年で22年目を迎える標記研修会については、昨年度に引き続き、今年度も新型コロナウイルス感染症を考慮し、東京から講師がリモートで説明を行う方式で、6月9日(金)と16日(金)の2日間、当会において県内10名の栄養教諭・学校栄養職員等の皆様にご参加をいただき開催しました。

研修では、基本操作から応用的な操作まで幅広く受講いただきました。質疑応答等、不明な点を確認しながら進め、皆さん真剣に受講され、日頃の業務に役立つ有意義な研修となったようです。

なお、本システムに関するお問い合わせは、当会

業務課(安藤・川上)までご連絡ください。

また、例年ですと昼食は当会取扱食品の紹介を兼ねてのバイキング形式でしたが、昨年度ご好評いただきました手作りお弁当を提供いたしました。コロナ禍の影響で、訪問による商品紹介がなかなか出来ない状況が続いておりますが、県産品(いか人参やさつまいも、ほうれん草等)を多く使用したお弁当で、参加していただいた皆様からも大好評でした。

今後も機会を見つけて取扱食品をご案内してまいりますのでよろしくお願いいたします。

(業務課)



リモートによる研修会風景



6月9日 昼食



6月16日 昼食

## 当会取扱食品の残留農薬及び食品添加物の検査結果について

当会取扱食品の安全性を確認するため、残留農薬及び食品添加物について外部の専門機関に委託し、下記のとおり検査を実施いたしました。結果は、何れも不検出または検出下限値以下であり、食品衛生法等に定める基準を遵守しておりました。(業務課)

### 1 残留農薬検査 (250項目の農薬について検査) -----

(以下、品番は、当会の「令和5年度一般食品価格表」に掲載の番号です)

	品名
(1) 基本食品	学校給食用パン (阿部製粉(株)小麦粉使用)
	学校給食用パン (日清製粉(株)小麦粉使用)
	学校給食用パン (日東富士製粉(株)小麦粉使用)
	学校給食用麺 (阿部製粉(株)小麦粉使用)

	品番	品名
(2) 一般食品	156	冷凍県産大豆
	198	冷凍国産小松菜 (3cmカット) I Q F
	205	冷凍国産グリーンアスパラガス (カット)
	209	冷凍国産むぎ枝豆
	222	冷凍ごぼう (笹切)
	229	冷凍国産ホールコーン

### 2 保存料 (ソルビン酸) -----

品番	品名
11	鉄っ子ひじき
13	骨丸ごと味付けおかか
34	ダイエタリーファイバージャム (ブルーベリー)
45	県産ももジャム
46	県産梨ジャム
79	カセイの福神漬 (アレルギーフリー)
365	冷凍NKR細切り白蒲鉾 I Q F
368	冷凍無リンさつま揚げ
370	冷凍NKRちくわすライス
373	冷凍やさしい海のオキアミ入りスライスなると
439	冷蔵 ATACO ミックスチーズ
468	ふくしま味噌

### 3 発色剤 (亜硝酸根) -----

品番	品名
390	冷凍県産ノンスモークロースハム
391	冷凍県産ノンスモークベーコン
394	冷凍無塩せきショルダーベーコン

品番	品名
395	冷凍無塩せきウィンナーカット
398	冷凍ウィンナーポークロング

## 栄養教諭食育研究会の活動について

栄養教諭食育研究会 (代表幹事: 金田雅代 女子栄養大学名誉教授) をご紹介させていただきます。

栄養教諭食育研究会は、栄養教諭が安全でおいしく魅力ある学校給食の「生きた教材」としての活用や職務内容などに関する研究を実施することで、学校給食や学校での食育の効果を客観的に評価し、学会等で広く発表することができるよう自らの資質を向上させ、学校における食育を推進することを目的とした会です。

これまで福島県栄養教諭食育研究会では調査研究をまとめ毎年開催される栄養教諭食育研究大会で研究発表をして参りました。今年度は、県内の栄養教



諭及び学校栄養技師にご協力をいただきアンケートを実施し、「栄養教諭と学校栄養職員の食育への関わり方」について調査研究し、まとめております。栄養教諭及び学校栄養技師の皆様方には、ご多忙のところご協力をいただきましてありがとうございました。今後も、引き続き調査研究をまとめご紹介してまいりたいと考えております。(総務課食育担当)

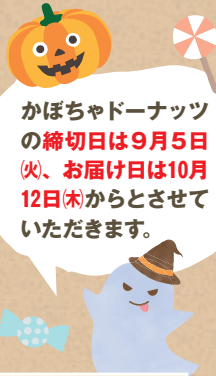
# 秋向け行事食・オススメ商品のご案内

価格は、税抜きの表示額です

## 冷凍かぼちゃドーナツ CaFe



25g



かぼちゃドーナツの締切日は9月5日(火)、お届け日は10月12日(木)からとさせていただきます。

サクサク触感が楽しめるかぼちゃパウダーを使用したオールドファッションドーナツです。不足しがちなカルシウムと鉄分を強化しております。ハロウィン仕様のかわいらしいフィルムも大人気です。

食品コード：315306

含有アレルギー：小麦、卵、乳成分、大豆

コンタミネーション：りんご、くるみ、オレンジ、バナナ、アーモンド

## 冷凍月見だんご(すあま)



10g×3個入



月見だんごの締切日は8月17日(木)です。

国産米の上新粉を使用した甘さ控えめの月見だんごです。アレルギーフリーとなっておりますので、安心してお召し上がりいただけます。

食品コード：315211

含有アレルギー：なし

コンタミネーション：小麦、大豆

※今年度より月見だんご(さつまいもあん)は終売となります。

## 冷凍白玉だんご



1kg

国産の米粉を使用した白玉だんごです。甘味や汁ものなど冷・温の献立にご使用いただけます。冷凍状態のまま熱湯に入れ、再沸騰後2～3回攪拌しながら約4分茹でてください。

食品コード：301085

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、卵、大豆、やまいも、オレンジ、ごま

## いもけんぴパリッシュ



5g

国産さつまいもとかたくちわしを使用したミネラル豊富で体にやさしい商品です。歯ごたえがあり、咀嚼運動に最適です。

食品コード：124034

通年取扱品

含有アレルギー：なし

コンタミネーション：えび、かに、小麦、乳成分、いか、くるみ、ごま、さば、大豆、りんご、カシューナッツ、アーモンド

## 冷凍県産かつお切身(澱粉付)



40g 50g

県産のかつおを調理しやすいように骨取りし、皮付きのまま切身加工しております。いわき市の郷土料理である「かつおの揚げ浸し」等にご使用ください。

食品コード：

40g：310765、50g：310766

通年取扱品

含有アレルギー：なし

コンタミネーション：なし

# 8・9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
8/2(水)	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北方部	県学校給食会
8/2(水)	県学校給食研究会田村地区学校給食研修会(講師派遣事業)	県学校給食研究会田村支部	船引公民館
8/3(木)・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	鳥取県
8/18(金)	もちずりことぶき大学「高齢者教育学級」(講師派遣事業)	福島市もちづり学習センター	福島市もちづり学習センター
8/18(金)	委託加工事業者衛生研修会	県学校給食会	県学校給食会
8/28(月)	令和5年度ふくしまっ子ごはんコンテスト(二本松市東部センター管内)審査会(審査員派遣事業)	二本松市教育委員会	二本松市東部学校給食センター
9/8(金)	令和5年度ふくしまっ子ごはんコンテスト二次審査会(審査員派遣事業)	県教育委員会	二本松市安達公民館
9/8(金)	学校給食優良団体・功労者表彰選考委員会	県学校給食会	県学校給食会
9月中旬	栄養教諭等衛生講習会(e-ラーニング講習)	県学校給食会	各所属先

## 編集後記



夏休みに入りましたが、暑い日が続いているため熱中症など、体調には十分に注意してお過ごしいただければと思います。

私事ですが、8月で学校給食に携わり1年が経ちます。2年目も少しでも皆様のお役に立てるよう努めてまいりますので、よろしく願いいたします。

当会では二学期に向け、引き続き季節品やお薦めの食品などご案内してまいりますので、ご活用をよろしくお願いいたします。  
(事務補助員 黒澤 美華子)

※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。