



学校給食会だより

ご覧ください



会場貸出報告

令和5年度 福島県学校給食研究会栄養士部会研修会が開催されました !!

7月27日(木)、福島県学校給食研究会栄養士部会研修会が、当会を本部会場として、県内7方部(全16支部)の、学校、給食センター、市役所等の公共施設の会場とオンラインで結び、栄養教諭・学校栄養職員・市町村教育委員会栄養士等の皆様の参加のもと、リモートにより開催されました。研修会は、福島県学校給食研究会会長石井隆博様(福島市立蓬萊小学校長)の主催者あいさつの後、来賓の福島県教育庁健康教育課課長(代理:木幡健主幹)、続いて、当会の佐藤俊市郎会長があいさつ



し、次のとおり講義・講演・総会報告等が行われました。

- **講義Ⅰ「福島県の食育の推進について」** 福島県教育庁 健康教育課 主幹 木幡 健 様
「学校教育のパラダイムシフト」、「健康教育(食育)のパラダイムシフト」について講義されました。
- **講義Ⅱ「学校給食会の役割について」** 公益財団法人福島県学校給食会 事務局次長兼業務課長兼食品安全衛生管理室長 斎藤 保 様
当会の食品提供事業については、現在の食品価格高騰への対応、食育事業については、昨年度発刊された「ふくしまっ子食育サポートブック」の活用方法等について説明いたしました。
- **講義Ⅲ「福島県の食育の現状と課題」** 福島県教育庁 健康教育課 指導主事 左雨 貴子 様
児童生徒の食生活を取り巻く状況、当県の児童生徒の健康課題、学校における食育の推進、食に関する指導及び食育事業について講義されました。
- **講義Ⅳ「給食管理について」** 福島県教育庁 健康教育課 指導主事 遠藤 幸子 様
「学校給食における衛生管理について」、「学校給食におけるアレルギーについて」、「学校における栄養管理について」講義されました。
- **講義Ⅴ「学校における食物アレルギー対応について」** 公益財団法人星総合病院 病院長補佐兼小児科部長 佐久間 弘子 様
食物アレルギーの基礎知識、コンタミネーション管理、緊急時の対応等の専門知識について、わかりやすい事例をもとに講演されました。

今年度も本部と県内各方部の複数拠点と結ぶ、ハイブリット開催による研修会に約220名が参加されました。大きなトラブルもなく開催することができました。関係機関並びにご協力いただきました皆様に感謝申し上げます。(総務課)



県教育庁健康教育課 木幡健主幹



当会 佐藤俊市郎会長



県教育庁健康教育課 左雨貴子指導主事



星総合病院 佐久間弘子病院長補佐兼小児科部長

※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 福島県学校給食研究会栄養士部会県北域内研修会



令和5年8月2日(水)、当会調理室、研修室において県北域内の栄養教諭及び学校栄養職員等29名が参加し開催されました。

午前中の調理実習では、「全学栄製品・全学栄すいせん製品を使った調理講習会～不足しがちな鉄・カルシウム・食物繊維がとれる料理～」をテーマに、福島市西部学校給食センター主任栄養技師高橋令子様が講師を務め、メニューはカルシウムごはん、さばのチーズ焼き、厚揚げとレバーチップのみそ炒め、元気にカミカミ！減塩トマトみそ汁、りんごとチーズの蒸しパンの調理実習が行われました。

また、共催の公益財団法人学校給食研究改善協会新元章文様が全学栄製品の案内、活動内容等の説明をいたしました。

午後の講演Ⅰでは「実践を交えたコグニサイズ(※)について」をテーマに、コグニサイズ指導員紺野勝二様が講師を務め、実際に運動を取り入れ講演をされました。

続いて講演Ⅱでは「生徒理解と支援体制」をテーマに、福島県教育庁県北教育事務所主任指導主事



公益財団法人学校給食研究改善協会新元章文様

嶺岸知弘様が、子どもの理解に基づく生徒指導、支援体制等の説明をされました。

※コグニサイズとは、軽い運動をしながら頭で計算やしりとりをするなど、運動で体の健康を促すと同時に、脳の活動を活発にする機会を増やし、認知症の発症を遅延させることを目的に、国立長寿医療研究センターが開発した認知症予防運動です。
(総務課)



講演Ⅰの様子



講演Ⅱの様子

公益需要助成事業を活用した“くじら”製品のご案内

一般社団法人日本捕鯨協会と共同船舶㈱が実施している、くじらを学校給食に使用する際の価格助成事業を活用して、くじら加工品をお安くご案内いたします！

様々な魚種の価格が上昇するなか、給食週間だけではなく、普段の給食にもぜひご使用ください。サンプルのご用命もお待ちしております。

くじら製品の締切日は9月28日(木)、お届け日は11月6日(月)から1月31日(水)とさせていただきます。



冷凍くじら角切澱粉付き(2cm)



1 kg

日本近海で水揚げされた鯨肉を2cmの角切にしました。

食品コード：311047

含有アレルギー：なし

コンタミネーション：小麦、卵、乳成分、えび、かに、そば、いか、鮭、さば、ごま

冷凍くじら竜田角切(2cm)



1 kg

日本近海で水揚げされた鯨肉を生しょうゆで漬け込みでん粉をまぶし、2cm角切りの竜田揚げにしました。

食品コード：311048

含有アレルギー：小麦、大豆

コンタミネーション：卵、乳成分、えび、かに、そば、いか、鮭、さば、ごま

冷凍くじら切身竜田揚げ



40g 50g

日本近海で水揚げされた鯨肉を切身に加工し、生しょうゆで漬け込み竜田揚げにしました。

食品コード：

40g：311042、50g：311043

含有アレルギー：小麦、大豆

コンタミネーション：卵、乳成分、えび、かに、そば、いか、鮭、さば、ごま

冷凍県産さつまいも乱切
(通年取扱製品)



1 kg

石川町で丁寧に栽培した「紅はるか」を乱切りにして凍結しました。乱切りは定番の「大学芋」もいいですが、素揚げして塩をかけるだけでとっても甘くて美味しい！ぜひ、今年もご使用をお待ちしております！！

食品コード：302042

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、大豆

※チラシにてご案内した「冷凍県産さつまいも天ぷら」もぜひご検討をお願いします！！



10月・11月 ご使用分限定特価商品

冷凍 Ca・Fe 国産
ポークチキンハンバーグ
(デミグラスソース入り)



50g × 10 60g × 10

国産豚肉及び国産鶏肉、国産野菜を使用したやわらかく、ふっくらとした食感のハンバーグです。

豚肉及び鶏肉の旨味を最大限に出したハンバーグにデミグラスソースを入れ、煮込みハンバーグ風に致しました。

カルシウムが100g中159mg、鉄分は、100g中3.8mg摂取出来ます。

食品コード：50g：318835、60g：318836

通年取扱品

含有アレルギー：小麦、大豆、鶏肉、豚肉、牛肉

コンタミネーション：乳成分、卵、さば、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま

国産野菜と鶏肉がたっぷり入った野菜肉だんごです。手作り風の肉だんごで、歯ごたえのある国産野菜と甘みのある国産鶏肉を使用しており、ジューシーなおいしさが味わえるのが特徴です。(乳、卵アレルギー対応商品です)

食品コード：50g：318307

通年取扱品

含有アレルギー：小麦、大豆、鶏肉、ごま

コンタミネーション：なし

冷凍五目野菜肉団子
醤油味



25g × 30 (外250g入り)

※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。

学校給食会だより8月号でご紹介いたしました、福島市立松陵中学校の給食委員会、新聞委員会の生徒の皆さん45名が、地域交流活動（授業）の一環として、地域の良さを知らするために当会を訪れてくださいました。

先日、松陵中学校の新聞委員会、給食委員会より、御礼と新聞、レポートをいただきましたのでご紹介させていただきます。



10月の行事予定

※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。

日	行事名	主催	場所
4(木)	県学校給食研究会栄養士部会役員会（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
5(木)	伊達市子ども食堂ネットワーク「衛生管理研修会」(派遣事業)	伊達市教育委員会	伊達市
9(月)	ふくしまっ子ごはんコンテスト最終審査（共催事業）	県教育委員会	県学校給食会
13(金)・27(金)	学校給食用パン品質調査会	県学校給食会	県学校給食会
19(木)	牛乳・乳製品利用料理コンクール県大会（後援及び会場貸出事業）	県牛乳普及協会	県学校給食会
19(木)・20(金)	第74回全国学校給食研究協議大会	文部科学省 他	国立オリンピック記念 青少年総合センター
26(木)	学校給食優良団体・功労者表彰式	県学校給食会 県学校給食研究会	福島市

編集後記



今年の夏は猛暑日が続き、9月に入りましても、まだまだ暑い日が続いております。体調管理には十分注意してお過ごしいただければと思います。

当会では、二学期も引き続き、季節の商品や県産商品などをご案内させていただきます。その中でも今月号でご紹介させていただいております、くじらは食べたことのないお子さんも多く、安価でご提供できる、おすすめ商品となっております。この機会にご使用いただければと思います。サンプルのご用命お待ちしております！！

今後も皆様方のお役に立てるように努めてまいりますのでご支援・ご協力を賜りますようお願いいたします。
(総務課主任 斉藤 徹)

お知らせ

令和6年より新1万円紙幣のデザインが渋沢栄一翁に決定いたしました。

これを記念し、当会取扱商品である「味付のり（海老・鯖・小麦抜き）5枚入」のパッケージが令和5年9月より約1年間限定で渋沢栄一翁デザインに変更させていただきます。

この機会にぜひご利用ください。

味付のり（海老・鯖・小麦抜き）5枚入

新パッケージ

食品コード：109028
令和5年度一般食品
価格表：18頁、16番

