



[編集・発行]

 公益財団法人
FGK 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

ご回覧ください

 講師派遣
 事業

聖光学院高等学校主催の 子ども食堂ボランティア養成講座に 講師を派遣しました!



去る7月29日(土)、聖光学院高等学校から福祉科の3年生に対し「子ども食堂」を実施するために、地域のボランティアコーディネーターをされている佐藤恵子氏が、同校の授業の中で新型コロナウイルス感染症等で孤立化してきた子どもたちの現状を把握した上で、地域の課題などについて考えることを目的に、地域の居場所としての「子ども食堂」の運営を考案し、必要な事柄について学ぶ中で「衛生管理」についての講話依頼があり、当会の川本輝子専門栄養技師が講師を務めました。

「子ども食堂の運営における～衛生管理のポイント～」として、実践する子ども食堂の施設は学校給食施設のように設備が整っているとは限らないことから、基本的又は作業中の手洗い、消毒、トイレに行く際の注意点、ボランティア施設における手洗いの場所の設定、使用器具類の洗浄消毒の方法、使い捨て

て手袋の使い方、献立や調理作業に関することなどについて説明しました。

その後、参加した18名の学生たちは実際の食堂スタッフとして体験指導を受け、8月1日(火)に地域の交流館で子ども食堂の実践を行いました。当日は、ボランティアの方々と共に、沢山のお客様が食事をしている様子や「美味しかった～」の言葉をいただいたことで、終了後の学生からは、「お客さんが、美味しいと言ってくださったのがとても嬉しかったです。次はしっかりと自分も調理に関わって提供したいです。」「次はもっとお客様とコミュニケーションをとりたい。」「効率が悪かった。」などの感想が寄せられました。初めての体験から、ボランティアの意義や地域の課題について考える機会がたくさんあり、ボランティア活動の一環として有意義な経験となったのではないのでしょうか。(総務課食育担当)



衛生管理講話の様子



テーブルも消毒します

人参はこういうふう
に切るといいよ!ナス揚げは、
わたしに任せてお客様との
コミュニケーションも楽しく準備万端
とのいました

※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。

第64回

全国大会の参加支援事業

全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会 (鳥取大会)に参加いただきました!!

8月3日(木)・4日(金)鳥取県鳥取市において第64回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会が4年ぶりに対面形式で開催され、当会では県内の栄養教諭・学校栄養職員の方々9名に参加していただきました。今回は、参加者の中から2名の方の感想をご紹介します。



開会式



分科会



展示ブース

平田村学校給食センター(所属:平田村立蓬田小学校) 栄養教諭 中野目 由実恵

第64回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会に参加させていただき、大変貴重な時間を過ごすことができました。

まず、1日目の全体会では、元バレーボール日本代表の山本隆弘さんの講演を拝聴しました。講演の中では、ケガを少なくし、運動のパフォーマンスを上げるためには、体のメンテナンスをすること、食事管理の大切さについてのお話がありました。それまでの食事は、炭水化物を大量に摂取し、食べたいものを食べたいときに、とにかくたくさん食べればよいという食事だったそうです。さらに、消化できる胃腸も持ち合わせていたので、問題なく食べられていたそうです。そのような食事を、専門に栄養管理をしてくれる栄養士の方を専属でお願いし、日々の食事の摂り方を勉強することで、ケガで悩まされていた肩も良い状態に保つことができ、バレーボールを続けることができたそうです。体は食べ物からできていて、運動ができる良い状態に保つためには、バランスよく食べることが重要になるということを実感しました。

また、シンポジウムでは、「栄養教諭を中核とした食育の推進」～栄養教諭の職務の明確化に向けて～と題して、コーディネーターの文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課学校給食調査官齋藤るみ先生を中心に進められました。シンポジストの鳥取県東伯郡北栄町立北条小学校栄養教諭竹内聡先生からは、図書室に食育コーナーを設置し、食育おりがみや本の読みかかせの実施、児童の給食委員会活動に参加するなど、年間を通して児童と関わることで残菜の量が少なくなってきたとの話がありました。同じくシンポジストの神奈川県立保健福祉大学院保

健福祉学研究科研究科長の鈴木志保子先生からは、栄養教諭の職務について、栄養教諭本人もきちんと自覚し、自ら発信していけるよう教職に関する専門的知識・技術を深めるための勉強や児童生徒等の食に関する課題に対応できる専門的知識をさらに深められるように、自ら研鑽を積むよう助言がありました。目の前の子どもたちが、将来いきいきと生活するために、健康的な生活習慣を身につけることの大切さを伝えていけるよう日々精進していきたいと思いました。

2日目の分科会は、「第4分科会栄養教諭の専門性を生かした児童生徒への個別的な相談指導の進め方」に参加させて頂きました。鳥取県智頭町立智頭小学校での実践発表では、個別的な相談指導に当たっては、児童生徒等の健康診断マニュアルに基づき実施しているとのことでした。具体的には、養護教諭が身体測定を実施し、その結果から成長曲線・肥満度曲線を作成し、体重や身長の病的な増加や減少の疑いがある児童を抽出し、その児童を中心に、学校医が疾患による異常等がないかを診断するそうです。その中で、単純性肥満などに起因する肥満傾向の児童の中から希望者に対して栄養相談を実施するという連携体制が整備されているとのことでした。学校・医療・福祉が連携して町全体で、支援が進められることで、個別的相談がスムーズに行われるのだと感じました。個別相談を実施するに当たっても、話を進めながら、その児童や保護者の方の生活に落とし込んで実践できる内容について提案ができるよう、行動や習慣を変容させるためのポイントや偏食ぎみの場合の対応の方法について、さらに勉強が必要だと思いました。

今回、全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会に参加させて頂いたことを改めて感謝するとともに、研究大会で学んだことを、これからの職務に活かしていきたいです。

いわき市立常磐学校給食共同調理場（所属：いわき市立磐崎小学校）

栄養教諭 新妻 祐美

今年度の鳥取県で開催された全国研究大会は、オンライン研修ではなく久しぶりに現地開催の研修となり、今回は現地に赴き2日間の研修に参加させていただきました。

1日目の元バレーボール日本代表の山本隆弘氏の「スポーツと栄養」と題した記念講演では、日頃の体調管理やパフォーマンスを高める体づくりについて、高い自己管理能力や目標をもって頑張り目標を達成することの大切さなど、日本代表になったスポーツ選手ならではの役立つキーワードがあり、部活を頑張っている中学生に響く内容だったので食の指導の際の参考になりました。

また、同日の文科省からの「学校における食育の推進と栄養教諭の役割」や鈴木志保子先生を含めたシンポジストによる「栄養教諭を中核とした食育の推進」～栄養教諭の職務の明確化に向けて～と題したシンポジウムでは、食育調査官や鈴木志保子先生から、受配校の多い共同調理場では、充実した食育を推進するための十分な栄養教諭配置数ではないという課題もあり、食育を推進するためには、栄養教諭の配置数の拡大も必要であるとの言葉があり、また栄養教諭の存在意義とは何か、果たして世間一般や学校で職務内容が理解されているのだろうかと投げかけられ、確かにあまり理解されていない現状があると思ひハッとさせられました。では栄養教諭でなければできない業務とは何かと問われた後、栄養教諭は、管理栄養士や栄養士の資格を有した唯一の教師であるため、食に関する高い知識やスキルをもって個別的な相談指導を主体的かつ効果的に進める役割を担っているとのこと。それもちゃんと実施していかなければならないとの言葉に、給食管理や食に関する指導はしても個別指導をしてなければ専門性を生かしきれてないことに更に気づかされ、求められている栄養教諭の職務の

明確化を理解し実践することが必要であると感じました。

2日目は、第2分科会「栄養教諭を中核とした共同調理場から受配する学校における食に関する指導の在り方」に参加させていただき、3名の発表者の実践発表をもとに、給食の時間における食に関する指導や教科等における食に関する指導を充実させるための栄養教諭の関わり方、また共同調理場から受配する学校における食に関する指導を系統的・継続的に行うための手立てについて協議しました。どの実践発表も、受配校が多いながらも食に関する全体指導計画①②を基に、学校・家庭・地域と連携し様々な工夫をしながら、献立作成や食に関する指導を行っており大変参考になりました。素晴らしい実践報告を発表された共同調理場では、受配校16校・約8,500食で、栄養教諭等4名と市の栄養士4名配置のところや県配置の他に市の栄養士が配置されている共同調理場もあり、シンポジウムでも課題として挙げていたが、食育を推進するには、栄養教諭の配置数や調理業務の委託化など、食に関する指導の時間を十分にとれる体制なども必要ではないかと感じました。食育を推進していける体制づくりを求めていきたいがなかなか難しいため、効果的且つ効率的に食に関する指導や資料作成し発信できるICTの活用は欠かせないと感じた。実践報告に参考になる取り組みがありましたので、ぜひとり入れていきたいです。オンラインでの研修は、効率的に受講できるメリットがありますが、他の都道府県での現地開催の研修も、大変貴重で有意義な研修であると感じました。百聞は一見に如かずと言うが、見るだけでなくその地域の気候風土を体感し、その地域でとれた食べ物や料理を知り食すのも食文化を学ぶ良い機会であり、それも食に携わる者にとっての醍醐味ではないかと思いました。

この研修で得たものを、自分の業務に上手くアウトプットし、子どもたちに還元していきたいです。

全国研究大会参加という貴重な機会をいただき、本当にありがとうございました。

令和5年度

委託加工事業者衛生研修会を開催しました！

当会では、毎年、学校給食用米飯、パン及びめん全ての委託加工事業者の代表者等を対象に、衛生管理意識の向上並びに品質管理の徹底を図ることを目的として標記の研修会を開催しております。今年度は、8月18日(金)当会研修室にて、委託加工事業者54社の出席のもと、4年ぶりに対面形式で開催いたしました。

今回は、講義1として公益社団法人日本食品衛生協会技術参与佐藤邦裕氏を講師に「学校給食加工委託工場における異物混入防止対策及び衛生管理」について、過去に発生した異物混入事案等を踏まえながら、効果的な有害生物管理対策及び衛生管理などに関する講義を行いました。

次に、講義2では、当会食品安全衛生管理室衛生管理アドバイザー 大崎次郎を講師として「目視検査の重要性」について、過去の事例をもとに講義を行いました。

各事業者ともども、この研修会で学んだことを活かし、より一層衛生管理に努め製造・納品に当たってまいります。（業務課）



講義1 公益社団法人日本食品衛生協会
佐藤邦裕技術参与



講義2の様子

冬向けオススメ商品のご案内

価格は、税抜きの表示額です

冷凍さわら柚子味噌漬け



メキシコ産のさわら切身をゆず風味の味噌味で味付けし、バラ凍結しました。焼いてお召上がりください。冬至献立にオススメです。

食品コード：

40g：310893、50g：310894

含有アレルゲン：大豆

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

※受注生産品のためご注文からお届けまで、約2週間いただきます。

冷凍野菜入り鱈ボール



鱈をベースに玉ねぎ、にんじん、ほうれん草を入れ、ふんわり食感に仕上げました。1個あたり約8gです。淡白な味味の鱈は、子どもたちに好まれる魚ですので、スープや炒め物等にご使用ください。

食品コード：310679

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：卵、乳成分、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、鶏肉、豚肉、やまいも、りんご、ゼラチン

冷凍れんこん入り肉団子(たれ付き)



国産原料主体のれんこん入りの肉団子です。鶏肉にれんこんと玉ねぎを加え、和風ダレを絡めて真空パックにしました。食べ応えのあるれんこんの食感で、とても美味しい商品です。

食品コード：318308

通年取扱品

含有アレルゲン：

乳成分、卵、小麦、鶏肉、大豆

コンタミネーション：牛肉、ごま、さば、やまいも、りんご、ゼラチン

冷凍純キャロットペースト



北海道産のにんじんをペーストにしました。にんじん100%ですので、野菜本来の味を活かし調理することができます。ポタージュやドレッシング、デザートなど幅広くご使用いただけます。

食品コード：306166

通年取扱品

含有アレルゲン：なし

コンタミネーション：なし

●調理方法
室温で自然半解凍してからご使用ください。(冷凍状態でも弱火で茹でて、煮溶かすこともできます。)

冷凍国産かぼちゃ(ダイス)



北海道産の栗かぼちゃを皮付きのままダイス状(15mm)にカットしています。サラダやスープ、グラタンなどの具材として幅広くご使用いただけます。

食品コード：306050

通年取扱品

含有アレルゲン：なし

コンタミネーション：なし

●調理方法
冷凍状態のかぼちゃを3～5分茹でる、または蒸してからご使用ください。

冷凍豆乳ほうとう麺



国産小麦、国産豆乳使用のほうとう麺です。学校給食用として約15cmにカットしております。豆乳で練り上げているので、栄養価も高く、煮崩れしにくい、しっとり食感に仕上げました。

食品コード：301052

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：そば、卵

11月の行事予定

日	行事名	主催	場所
7(火) 8(水)	栄養教諭・学校栄養職員研修会	県学校給食会	県学校給食会

※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



秋晴れの心地よい季節となりました。今号も最後まで読んでくださりありがとうございます。当会では、季節感あふれる食品や、お薦めの品をご案内してまいります。サンプルのご用命、各種お問い合わせなどございましたらお気軽にご用命ください。お待ちしております。本紙の作成に当たり、ご多用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 佐久間久美子

※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。