



学校給食会だより

ご覧ください



令和5年度

ふくしまっ子
ごはんコンテスト

最終審査会が開催されました!

去る10月9日(月)、当会を会場として、今回で15回目となる県教育委員会主催(当会共催)の標記コンテスト最終審査会を開催しました。

今年度は、小学校269校から7,042点、中学校128校から11,869点、計18,911点の応募をいただきました。

先に、一次審査を県内7方部の教育事務所域内において書類選考を行い、二次審査として県内全域の上位入賞者の書類選考を行いました。

最終審査会は、午前小学校上学年の部9名、午後中学校の部9名による調理、作品のテーマ等の説明、審査員による試食審査が行われました。審査委員長として山際食菜工房代表取締役の山際博美氏、当会を含めた関係団体の6名が審査員を務め、食材選び・栄養バランス・衛生面・技能・盛り付け・味



開会挨拶：県教育庁健康教育課課長 鈴木哲様

など各項目について採点を行い審査しました。審査員の皆さんは、年々、全作品とも見事な出来ばえで優劣付け難く評価に大変苦労されている様子でした。(総務課)



コンテスト調理風景



緊張感漂う作品テーマ等の説明



審査員による試食審査



県政広報テレビ番組「キビタンGO」の取材

動画配信中!!

キビタンGO

ぜひご覧ください。

※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。

学校給食用パン品質調査会を開催しました



学校給食用パン品質調査会は令和2年度から4年度まで、新型コロナウイルス感染拡大を防止するため県教育委員会と協議し、規模を縮小して開催していましたが、今年度の開催にあたっては、新型コロナが5類感染症へ移行となったことから、10月13日(金)及び27日(金)に当会研修室にてコロナ禍前と同様に関係各位にお集まりいただき開催いたしました。

福島県教育委員会、県内栄養教諭及び学校栄養職員、日東富士製粉株式会社の専門職員(品質管理担当者)で計8名の皆様に審査員を務めていただき、コッペパンを対象にして、現在、学校給食用パンの製造を行っている全37工場が「優」の判定となりました。「優」の判定については、下記に記載。

当日は、冒頭、栄養教諭及び学校栄養職員の皆様に審査員を務めていただくにあたり、日東富士製粉株式会社専門職員によるパンの製造方法及び良いパンの見極め方の講演を行いました。また、調査終了後には福島県パン協同組合役員を交えた意見交換会を行いました。

専門職員の方から、「パンは、同じ原料、同じ配合でもその日の気温や湿度、水温等の影響で全く違う品質の製品が出来上がってしまう。しかしながら、この度のパンは季節の変わり目で気温が安定しない中の製造であったにもかかわらず、全てのパンがほぼ一定の品質で保たれており福島県のパンはレベルが高く、おいしいパンが提供されている。」との講評をいただきました。(業務課)



調査の判定は、80点以上が「優」、60点以上80点未満が「良」、50点以上60点未満を「可」と評価しています。

なお、90点以上のパンは、研究所等で作られるパンのため、給食では市販パンを基準として80点を超えるパンを「優」と判定しています。

(この基準については、「独立行政法人 日本スポーツ振興センター」(前日本体育・学校健康センター)のパン調査を参考に設定。)

学校給食調理員衛生講習会及び栄養教諭・学校栄養職員衛生講習会を開催しました

総務課
食育担当

毎年当会の研修室において実施してきた学校給食調理員及び栄養教諭・学校栄養職員を対象とした各衛生講習会については、昨年度と同じ形式で公益社団法人日本食品衛生協会が主催するeラーニング(動画、1科目約30分)を当会が購入し、受講者に配信するという形式で開催しました。

調理員講習会ではパソコンの手配等、市町村職員及び教職員の皆様には大変お世話になりました。

また、栄養教諭・学校栄養職員衛生講習会では福島県教育庁健康教育課の共催を得て、講習会資料の提供を頂きました。この場をお借りして厚く御礼申し上げます。それぞれの講習会の概要は、次のとおりです。

項目	学校給食調理員衛生講習会	栄養教諭・学校栄養職員衛生講習会
主催	公益財団法人福島県学校給食会	
共催	—	福島県教育委員会
後援	福島県教育委員会	—
開催(配信)期間	令和5年7月24日～8月22日	令和5年9月11日～10月10日
講習内容等	<ul style="list-style-type: none"> eラーニングによる講習 <ul style="list-style-type: none"> 「一般衛生管理Ⅰ」 「一般衛生管理Ⅱ」 (講師：日本食品衛生協会 技術参与 新蔵登喜男氏) 	<ul style="list-style-type: none"> 資料「学校給食の安全衛生管理について」を配布 (作成者：県教育庁健康教育課 主任栄養技師 細田 千鶴氏) eラーニングによる講習 <ul style="list-style-type: none"> 「細菌の増殖について(eラーニング)」 (講師：日本食品衛生協会 学術顧問 熊谷 進氏) 「異物などの物理的ハザード(eラーニング)」 (講師：日本食品衛生協会 技術参与 佐藤 邦裕氏) 「アレルギー管理(eラーニング)」 (講師：日本食品衛生協会 技術参与 新蔵登喜男氏)
受講人数	41名	22名

価格は、
税抜きの
表示額です

令和5年度 提供食品価格調整事業対象品 3学期(1月~3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月号に記載した1学期(4月~7月)、7月号に記載した
2学期(8月~12月)に引き続き、3学期(1月~3月)の価

格調整対象品を選定しました！

今後によりお買い得な食品提供に努めます！

本会で予算を組み特別価格を実現しました、大変お得な商品
となっておりますので、ぜひご利用ください！

冷蔵 県産べこの乳ヨーグルト(無糖)



1 kg

会津産の良質な生乳を使用し、しぼりたての生乳の風味を損なわない低温ろ過濃縮製法により、添加物を一切使用せず、濃厚でクリーミーに仕上げた大容量のヨーグルトです。



商品コード：213048 アレルゲン物質：乳成分
コンタミネーション：無し

冷蔵 県産いちごソース果肉入り



500g

県産いちごヨーグルトはいかがでしょうか!!!

ダイスカットした県産いちごを甜菜糖と混ぜ合わせ、ソースにしました。

果肉感にこだわった絶品のいちごソースです。

ヨーグルトやタルト等様々なデザートへのトッピングにご使用いただけます。

商品コード：307099
アレルゲン物質：無し
コンタミネーション：もも、りんご

セットで
ご使用ください

クリーンカップ 100 個入り
(フタ別売り)

60cc 90cc 120cc

クリーンカップふた 100 個入り

60cc 90cc 120cc

タルトに乗せて
絶品デザートに!!

タルトカップ



6 個入り

商品コード：115030
アレルゲン物質：
小麦、卵、乳成分、大豆
コンタミネーション：
アーモンド

冷凍 揚げ出し豆腐



40g

豆腐に衣を付けた商品です。
解凍したとき「す」が入らず、風味・食感が通常の絹こし豆腐です。

商品コード：304030
アレルゲン物質：小麦、大豆、ゼラチン
コンタミネーション：無し

冷凍 無塩せきロースハム



1 kg

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。

冷凍無塩せきロースハムは、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。

100g 単位でご注文が可能で、千切りや短冊、サイコロ等各種カットでご希望に合わせてお届けできます。

大変使いやすいハムになっておりますので、ぜひご利用ください。

商品コード：311115 アレルゲン物質：豚肉 コンタミネーション：鶏肉、牛肉、小麦、大豆

冷凍 無塩せきショルダーベーコン



1 kg

冷凍無塩せきショルダーベーコンは、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。(鎌倉ハムクラウン商会)

*乳たんぱく・卵白未使用商品です。

100g 単位でご注文が可能で、千切りや短冊、サイコロ等各種カットでご希望に合わせてお届けできます。

大変使いやすいベーコンになっておりますので、ぜひご利用ください。

商品コード：311117 アレルゲン物質：豚肉 コンタミネーション：鶏肉、牛肉、小麦、大豆

*無塩せきの商品は、受注生産品のため、納品日より14日前までのご注文をお願いいたします！

冷凍 えびフライ 10尾入り



21/25 16/20

鮮度抜群のえびを使用していますのでえびの旨味が生きています。

えびを伸ばさず握っているので食感と旨味が損なわれません。

ブリっとしたえびの食感をお楽しみいただけます。

トレイ単位販売です。

卵と乳を使用していないアレルギー対応商品です。

商品コード：
310226(21/25) 310227(16/20)
アレルゲン物質：小麦、大豆、えび
コンタミネーション：卵、乳成分、かに、大豆、いか、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、ごま

白菜キムチ(加熱殺菌済み)



1 kg

加熱殺菌済で、一般生菌数は300ヶ/g以下、学校給食に安心して使用できる商品です。(通常のキムチは無菌で非常に菌数が多く、そのため菌数規格がありません。)

国産原料(はくさい・たまねぎ・にんじん)使用です。

辛さは控え目にしてあります。

常温流通、常温保管が可能な画期的なキムチです。そのまま食べるだけでなく、調理素材として幅広くご使用できます。キムチ和えやキムチチゲスープの具材等様々な料理にご使用ください。

商品コード：106331
アレルゲン物質：小麦、大豆、りんご、さば
コンタミネーション：無し

冷凍 豆乳クリーミーコロッケ Fe



50g × 8

豆乳を使用したクリーミーなコロッケに、たまねぎとコーンを加えて仕上げました。

乳成分を使用していないので、乳アレルギーのお子様にもご使用いただけるクリームコロッケです。

鉄分が強化しており、1個(50g)当たり1.25mg 摂取することができます。

袋単位販売です。(8個入り)

商品コード：318837
アレルゲン物質：小麦、大豆、鶏肉、ゼラチン
コンタミネーション：卵、乳成分、えび、かに、アーモンド、いか、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、バナナ、豚肉、やまいも、りんご

ベシヤメルルー CaFe



1 kg

本品は、100g 当たりカルシウム2,200mg、鉄分20mgを強化してあります。

本品1に対して水又はスープ6の割合で混ぜ溶かし、ひと煮立ちさせると簡単にベシヤメルソースができます。

商品コード：117356
アレルゲン物質：乳成分、小麦、鶏肉
コンタミネーション：大豆、牛肉、豚肉、りんご

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 わかさぎフリッター



約11g × 50尾

ロシア、カナダ産のわかさぎを使用しております。
衣におきあみとアオサを練り込み、冷めてもふっくらとした食感と青のりの風味が味わうことができます。

食品コード：310790 通年取扱品
含有アレルギー：小麦、大豆
コンタミネーション：いか

冷凍 ししゃもから揚げ



約17g

魚の骨の違和感がなく、頭から尾まで食べられるので、カルシウムが豊富に摂取できます。

原料解凍後に醤油水溶液に約1時間漬付け込み、液切りしたあとに澱粉をまぶして風味よく仕上げました。

食品コード：310516 通年取扱品
含有アレルギー：小麦、大豆
コンタミネーション：えび、かに、いくら、さけ、いか、さば、ごま

冷凍 県産やわらか蒸し鶏 (ねぎ塩味)



40g × 10 50g × 10

県産鶏もも肉をねぎ塩ベースのたれで絡め、やわらかく仕上げた蒸し鶏です。
規格はたれ込みの重量となります。

食品コード：40g × 10：311209 50g × 10：311210
通年取扱品
含有アレルギー：小麦、鶏肉、大豆
コンタミネーション：乳成分、卵、豚肉、牛肉、りんご、ゼラチン、ごま

冷凍 ほうれん草入りハンバーグ(たれ付き)



40g × 10 60g × 10

テーブルマークのほうれん草入りハンバーグです。
つなぎに豆腐を使用し、ふっくらやわらかく仕上げました。
乳成分・卵不使用、カルシウム・食物繊維強化品です。
規格はたれ込みの重量となります。

食品コード：
40g × 10：318272 60g × 10：318273
通年取扱品
含有アレルギー：小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉
コンタミネーション：なし

冷凍 カリフラワー(国産)



500g

九州産のカリフラワーを新鮮なうちに小房を約13gにカットし、ボイル後に急速冷凍いたしました。
小分けで使いやすいバラ凍結です。

食品コード：306061
通年取扱品
含有アレルギー：なし
コンタミネーション：りんご、オレンジ、キウイフルーツ、バナナ

冷凍 柔らかサバフライ



40g 50g 60g

三陸沿岸で漁獲された新鮮で脂ののったサバに乳・卵不使用の衣をつけた口当たりがソフトで食べやすいフライです。
サバには脳や神経の機能を活性化させる働きがあるとされるDHAが含まれており、成長期のお子様におすすめです。

食品コード：
40g：310928 50g：310929 60g：310930
通年取扱品
含有アレルギー：大豆、小麦、さば
コンタミネーション：えび、かに、いか、ごま、さけ

冷凍 チンゲン菜カット(国産)



1kg

九州産のチンゲン菜を3cmにカットし凍結しました。
中華料理に欠かせない野菜ですが、シチューといった乳製品を使用した料理にも相性抜群です。
BQF(ブロック)タイプの商品となります。

食品コード：306132
通年取扱品
含有アレルギー：なし
コンタミネーション：りんご、オレンジ、キウイフルーツ、バナナ



12月の行事予定

日	行事名	主催	場所
3(日)	第7回栄養教諭食育研究会 (ハイブリット開催)	栄養教諭 食育研究会	岐阜県 ・ 当会

※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



11月に入り、昼夜の寒暖の差もだんだんと大きくなり、少しずつ冬の訪れを感じる頃となりました。関係の皆様におかれましても体調管理には十分注意しお過ごしください。

当会では、先にご案内のとおり、お買い得な商品や季節商品等をご用意しておりますので、お気軽にサンプルのご用命、お問合せくださいますようお願いいたします。

業務課 主任 安藤直貴

※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。