



学校給食会だより

ご覧ください



令和5年度学校給食優良団体・功労者表彰 ご受賞 おめでとうございます!



学校給食優良団体・功労者表彰受賞者等の皆様

10月26日(木)、学校給食の実施内容が優れ、他の模範となる団体や給食の普及・改善に寄与された功績が顕著な個人を学校給食優良団体・功労者として、また、県産食材の活用に対する取組内容が優良で他の模範となる共同調理場を県教育委員会教育長賞（県産食材活用部門）として表彰しました。このたびの受賞者は、次のとおりです。

優良団体 (4団体)

会津若松市永和地区学校給食センター 様
喜多方市立塩川小学校 様

新地町食育指導部会 様
福島県立会津第二高等学校 様

県産食材活用部門 (1団体)

広野町学校給食共同調理場 様

功 労 者 (個人9名)

福島市立瀬上小学校 栄養教諭	上原子昌代 様
二本松市立安達学校給食センター 栄養教諭 (所属：二本松市立安達中学校)	武藤真紀 様
郡山市立芳賀小学校 主任栄養技師	酒井良枝 様
石川町立石川小学校 主任栄養技師	庄司祐理 様
矢吹町立善郷小学校 栄養教諭	田家すみえ 様
喜多方市山都学校給食センター 栄養教諭 (所属：喜多方市立山都小学校)	加藤真理 様
株式会社ニッコトラスト 調理責任者 (只見町学校給食センター勤務 只見町委託業者社員)	目黒千里 様
いわき市立平北部学校給食共同調理場 栄養教諭 (所属：いわき市立平第一小学校)	猪狩奈々 様
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

優良団体表彰：
会津若松市永和地区学校給食センター
副所長 山内將泰 様



県産食材活用部門：
広野町学校給食共同調理場
所長 加賀博行 様

学校給食功労者表彰：
福島市立瀬上小学校
栄養教諭 上原子昌代 様



※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。

全国大会への
参加支援事業

第74回全国学校給食研究協議大会 ・工場視察に参加いただきました!!

去る10月19日(木)、20日(金)、第74回全国学校給食研究協議大会に、県内の栄養教諭・学校栄養職員の方々7名を派遣し、参加いただきました。これに伴い、大会前日の18日(水)には、大手製粉会社の日東富士製粉(株)東京工場様の施設や小麦粉の製造方法なども見学してまいりました。

また本大会では、文部科学省主催の令和5年度学校給食表彰において、いわき市立勿来学校給食共同調理場様が「学校給食優良学校等(共同調理場)」として、受賞されました。

参加者の中から2名の方の感想をご紹介します。

日東富士製粉株式会社東京工場 工場視察



船で運ばれてきた小麦を陸揚げする場所



小麦サイロ
(高さ30メートル程の大きさ)



小麦の種類、小麦粉の製造方法を学びました



衛生面・安全面の管理が
徹底された工場

中島村学校給食センター(所属:中島村立中島中学校)

栄養教諭 田原 智代子

第74回全国学校給食研究協議大会初日と前日の学校給食取扱食品工場視察の2日間参加させていただきました。

前日の日東富士製粉(株)様の東京工場視察では、製粉前の小麦を10種類以上見せていただき、強力・中力・薄力の分類や用途に応じた混ぜ合わせについて説明いただきました。また製粉する工場内も見学しました。規模の大きさ、作業音、振動に圧倒されましたが、実際に見学することで、給食を食べる児童生徒に自分が体感した事を加えた、より具体的な給食指導につなげていきたいと思っております。

大会初日の文科省説明もリモートではなく実際に聴ける良さを改めて感じました。栄養教諭として衛生管理・栄養管理・食の指導に活かしていきます。

続いてのシンポジウムでは、それぞれの立場で、食育の在り方の考えや実践について聴く事が出来ました。給食センターの規模や置かれた環境は違いますが、子どもたちのために組織力を活かし、より環境を整え食育の充実に邁進していきたいと思っております。

最後になりましたが、参加させていただき学校給食会様に感謝申し上げます。ありがとうございました。

第74回全国学校給食研究協議大会



開会式



文部科学大臣賞を受賞された
勿来学校給食共同調理場様
(出席者:鮎瀬美鈴 栄養教諭)



展示ブース



大会初日の参加者



大会2日目の参加者

広野町学校給食共同調理場（所属：広野町立広野小学校）

栄養教諭 岡田 真樹

10月19日・20日に開催された「第74回全国学校給食研究協議大会」に参加させていただきました。昨年度はオンライン開催でしたが、今年は久しぶりの参集型大会ということで、会場のあちこちから全国のお国言葉が聞こえ、関係者の熱気にぎわいに包まれた大会でした。

一日目の全体会では、文科省からの行政説明で、学校給食の充実と食に関する指導の充実について、各種データの分析や推進事業の紹介がありました。そのなかで、“校長及び教員としての資質向上に関する指標（教育公務員特例法）”の策定においても、栄養教諭の職務の専門性が適切に反映されるよう、評価観点の追加や個別の指標の追加を行うように各自治体に要請しているという説明があり、改めて栄養教諭・学校栄養職員には専門職としてのスキルを発揮した指導が求められていることを実感しました。また、文部科学大臣表彰ではいわき市立勿来学校給食共同調理場が表彰され、同じ福島県の仲間が表彰された嬉しさと、自分もその取組を見習い、よりよい学校給食や食育の場を提供していきたいという思いを強くしました。

二日目は第四分科会「学校経営に食育を位置付け栄養教諭を中心として推進するための方策」に参加させていただきました。全国の先進的な事例発表は大変勉強になり、次年度の教育課程編成に取り入れたいと思う取組がたくさんありました。午後の研究協議は、県の行政職、教育事務所の指導主事、県給食会、栄養教諭と職種も地域もバラバラの方々とグループを組み、学校経営における食育の位置づけや評価・改善方法について、活発な話し合いを行うことができました。特に印象的だったのが、「学校給食や食育指導について栄養教諭以外の教職員の理解を広めることが、学校の中で食育を浸透させるポイントだ」という言葉です。そのために栄養教諭・学校栄養職員は指導内容を記録し、管理職や担任と内容を共有すること、そして評価にかけることが有効であると指導助言がありました。多くの気づきとやる気をいただいた協議時間は、オンラインでは味わえない参集型の全国大会ならではの醍醐味だと思います。

また、今回の全国大会の旅程に合わせ、東京都大井埠頭にある日東富士製粉㈱様の東京工場を見学させていただきました。公安警備上、残念ながら写真等の撮影はできませんでしたが、個人では絶対に入れない埠頭エリアや大型倉庫、大型のアンローダー（陸揚げ専用機器）やピュリファイヤー（ふるい）などを見学しつつ（とても興味深く楽しい見学でした！）、さらに工場の方から直接お話を聞くことで、改めて日々の給食が多くの関係者の方々のご苦労とご協力に支えられていることを実感し、子どもたちにも伝えていかなければと思いました。

学校給食関係者の資質向上のためには継続的な研修が不可欠です。今回、このような機会をいただいたことに感謝し、職務の中で子どもたちに還元していきたいと思っています。

～ご発注等に関するお願い～

当会の配送に関しては、ご注文の商品を安全、確実にお届けするため、

- ① 商品の追加・変更につきましては、「納品日の前日午前10時まで」
- ② ご発注については、「当会指定配送日の10日前まで」

について、あらためてご理解、ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

また、特に、年末年始前後は、食品の製造及び物流が大変混み合いますので、誠に申し訳ございませんが、**年明け1月17日(水)までの納品分は、12月13日(水)までにご注文**いただきますよう併せてお願い申し上げます。

節分におすすめ

学給豆つぶころころまんてん大豆



7g×20個入(袋売り)

北海道産の大豆・黒大豆を水煮にした後、砂糖と食塩のみでじっくり時間をかけて蜜煮し味付けをしました。少し固めに仕上げているため、噛めば噛むほど口の中に豆の旨味が広がっていきます。

食品コード：まんてん大豆 124050、まんてん黒豆 124051 通年取扱品
含有アレルギー：大豆 コンタミネーション：落花生

学給豆つぶころころまんてん黒豆



7g×20個入(袋売り)

北海道産の大豆・黒大豆を水煮にした後、砂糖と食塩のみでじっくり時間をかけて蜜煮し味付けをしました。少し固めに仕上げているため、噛めば噛むほど口の中に豆の旨味が広がっていきます。

食品コード：まんてん大豆 124050、まんてん黒豆 124051 通年取扱品
含有アレルギー：大豆 コンタミネーション：落花生

NKR 冷凍 いわしつみれ(小粒)



1kg

DHA等の栄養が豊富なイワシを使用し、約5gの小ぶりなサイズにしております。小粒タイプですので、炊種、煮物など様々な献立にご活用いただけます。乳成分、卵は不使用の商品です。

食品コード：310861 通年取扱品
含有アレルギー：大豆
コンタミネーション：
小麦、卵、乳成分、えび、かに、いか、さけ、鶏肉、豚肉、ゼラチン

福豆



6g

国産大豆を100%使用した、1個あたりに6g入った食べ切りサイズの福豆です。袋にはかわいい鬼のイラストがプリントされています。

食品コード：124052
含有アレルギー：大豆
コンタミネーション：えび、かに、小麦、落花生、乳成分、いか、牛肉、さば、鶏肉、豚肉、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、アーモンド

冷凍 県産スティック玉子Ca



15g×40本入

福島県産の鶏卵を使用し、一本一本丁寧に焼き上げ、手焼きのようなふんわりとした食感に仕上げました。カルシウムを強化した手巻き寿司用のスティック玉子です。

食品コード：312181 通年取扱品
含有アレルギー：卵、大豆、小麦 コンタミネーション：なし

和紙 味付海苔無添加1/10カット



1食(4枚入)

※原材料の海苔はえび、かにの生息する海域で採取しています。

食品コード：
和紙 味付海苔 無添加1/10カット 109064
和紙 焼手巻海苔 1/4カット 109063 (4枚入)
109065 (5枚入)
通年取扱品
含有アレルギー：無し
コンタミネーション：小麦、大豆

和紙 焼手巻海苔1/4カット



1食(4枚入)

1食(5枚入)

※ご注文の際は、「**東方巻デザイン**」とご指定願います。

児童生徒等の描いたイラストをオリジナルデザインとして包装と紙にプリントできますので、お気軽にお問い合わせください。
(無地のデザインであっても、メーカーで色付けすることができます。)
※ご注文からお届けまで、約3週間いただきます。

バレンタインにおすすめ

冷凍 ポンデーナツチョコがけCaFe



25g

出来立てのドーナツを瞬間冷凍し、美味しさそのまま“ギュッと”閉じ込めたもちもち食感のドーナツです。学校給食用のミニサイズで、カルシウム・鉄分を強化しております。

食品コード：315308 通年取扱品
含有アレルギー：小麦、大豆、乳成分、卵
コンタミネーション：アーモンド、オレンジ、くるみ、バナナ、りんご

ひな祭りにおすすめ

ひなあられ



6g

ピンク・緑・黄・白の華やかな4色の優しい甘さが人気のひなあられです。サクッと軽い食感でふわっと口の中でとろけます。おだいりさまとおひなさまの可愛らしいイラストパッケージ仕様です。

食品コード：124031
含有アレルギー：無し
コンタミネーション：えび、かに、小麦、落花生、乳成分、いか、牛肉、さば、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、アーモンド

3月ご使用分の「ひなあられ」のご注文締切日は、1月24日(水)までとなります。

2月ご使用分の「まんてん大豆」、「まんてん黒豆」、「冷凍ポンデーナツチョコがけCaFe」のご注文締切日は、1月9日(火)まで、「福豆」のご注文締切日は、1月11日(木)までとなります。

当会取扱商品 終売のお知らせ

下記商品につきまして、メーカー都合により、終売させていただきます。何卒ご理解とご協力を願いますようお願い申し上げます。

竹下水産 冷凍 柔らかさばフライ 【令和5年度一般食品価格表 146頁】
【規格・食品コード】
40g:310928 50g:310929 60g:310930

竹下水産 冷凍 柔らかイカ葱カツ 【令和5年度一般食品価格表 150頁】
【規格・食品コード】
40g:310027 50g:310028 60g:310029

1月の行事予定

日	行事名	主催	場所
5(金)	令和5年度ふくしまっ子ごはんコンテスト表彰式(共催事業)	県教育委員会	福島市
24(水)~30(水)	全国学校給食週間	文部科学省	学校給食実施校等

※新型コロナウイルス感染症の状況により、開催期日等が変更となる場合がございます。

編集後記



寒さが身に凍みる季節となりましたが、皆様お変わりなくお過ごしでしょうか。

この一年間、給食会だよりの発行に際しまして、ご多忙中にもかかわらず、たくさんの方々よりご寄稿をいただきましてありがとうございました。

歳末に向け、何かとご多用のことと思いますが、健康には十分にご留意されいお年をお迎えください。総務課事務補助員 斎藤美代子

※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。