



学校給食会だより

ご覧ください



会長年頭あいさつ

公益財団法人福島県学校給食会 会長 佐藤 俊市郎



新年おめでとうございます。

新たな年を迎えるに当たり、心からのご祝詞を申し上げます。

常日頃から、当会の事業運営につきまして、多くの学校給食関係の皆様のご理解とご支援をいただいておりますこと、心から感謝と御礼を申し上げます。お陰様で、昨年の食品提供事業につきましては、順調に遂行できておりますほか、研修会の開催や全国大会への参加などの各種事業につきましても、4年振りに集合形式で行われたところでした。重ねて御礼を申し上げます。

さて、学校給食を取り巻く環境は、一昨年からのウクライナ情勢に加え、イスラエル・パレスチナ紛争の再燃など不安定な状況が続いており、様々な生活必需品価格の高騰傾向は、当面、続くものと想定されているところです。

当会といたしましては、関係の皆様にはご迷惑をお掛けしないよう努めてまいります。やむを得ず食品価格に変更等が生じる場合には、改めてお知らせいたしますので、特段のご理解を賜りますようお願い申し上げます。

今後とも、県内の子どもたちの健やかな成長に寄与するため、安全・安心な学校給食用食品の安定的な提供を基本に据え、食育の充実・発展に資する様々な研修・講習の機会を提供するとともに、栄養バランスのとれた質の高い食品の開発等に引き続き取り組んでまいります。

本年も、関係の皆様からの変わらぬご指導、ご鞭撻を賜りますようよろしくお願い申し上げます。



伊達市特産「あんぼ柿」その1



秋・冬の風物詩

私、伊達市梁川町在住の学校給食会事務局参事兼総務課長の三浦と申します。

毎年、伊達市の秋・冬の風景に欠かせないのは、全国放送の報道番組で必ず放送され、眩いオレンジ色に光り輝き郷土が誇る「あんぼ柿」の映像（写真）です。昨年、初出荷以来100年を迎えた郷土食「あんぼ柿」について更に理解を深めていただきたいと思い、ご紹介させていただきます。

少々個人的な内容となりますが、我が三浦家も父の代までは主産地梁川町の専業農家でした。近年は農業離れ後継者不足の傾向にあり、私は米作りだけを引き継いでいますが、

2、30年前は、近隣のほとんどの農家が同様の生産形態で営んでおりました。その主な生産物は3つでした。一つ目は米、二つ目はあんぼ柿（11月中旬～2月頃、三浦家では平成22年まで）、三つ目は養蚕（5月～10月に6回飼育）、その後養蚕は平成8年頃にはほぼ廃業となり、果樹や各種野菜（桃、ぶどう、トマト、きゅうり等）の栽培への切り替えが進みました。

私は農家の長男でしたので、手伝うのは当たり前となっていました。養蚕もそうでしたが、これまでの農業は人手の掛かる産業でした。あんぼ柿生産も11月中旬になると父の号令で、毎週末には叔父、叔母、従兄弟など親戚総勢10数名が我が家に集まるのが毎年の恒例となっていました。

その生産工程の第一段階として、①寒風吹く中での柿の収穫、②へた回し（柿の軸回りの前処理）、③皮むき、④乾燥用縄への括り付け（連作り作業）、⑤硫黄燻蒸（いおうくんじょう）（約30分間）、⑥風の当たる干場での吊り下げ作業（約1か月間乾燥、気温高く湿度が多い時期には冬季でも扇風機を使用し乾燥します。）で、それぞれの工程に2、3名ずつ分かれて12月中旬頃まで作業をしました。（この工程の中、私は主に皮むき機導入当初の3本針への手刺し・手回し式又は真空吸引式電動皮むき機に柿をセットしピーラーを使用して、毎年数万個の皮をむきました。今となっては懐かしい思い出です。）

あんぼ柿個体としては、上記⑥の乾燥までで仕上がりますが、製品化するためには、乾燥期間の約1か月後（12月下旬頃から）に第二段階の工程として、⑦乾燥後の干柿取り込み、⑧個包装作業、⑨生産者等や商品情報を記入したラベル貼付を作業部屋で炬燵に入りながら祖母と父母の3人で行い、出荷していました。この地区の農家は、このあんぼ柿生産があったおかげで、遠方に出向いての日雇い労働（いわゆる出稼ぎ）に出る必要がなく良い収入源となっていました。



真空吸引式の
半自動柿むき機

硫黄による
燻蒸風景



手作業による
連作り



伊達のあんぼ柿と干柿との違い

あんぼ柿



干柿



- **あんぼ柿** 水分率50%ほどの半生でジューシーな干柿。渋柿の皮をむいた後、硫黄燻蒸(※)し乾燥して出来上がる梁川町五十沢地区で誕生した干柿です。鮮やかな飴色とトロリとした高級羊羹のような食感が特徴です。

※硫黄燻蒸の効果(燻蒸の仕方、あんぼ柿の色、乾燥や品質度合いに大きく影響します。)

- ① 特有の飴色の保持(ポリフェノール成分の酸化による黒色変化を抑える効果があります。)
- ② 果肉の乾燥促進
- ③ カビの発生防止 など

★この硫黄燻蒸は一般の干柿の生産工程にはなく、あんぼ柿発祥の地である伊達市梁川町五十沢地区において干柿の製造改善に取り組んだ先代の研究の成果であり、最大のアピールポイントです。後々には他の柿産地の視察を快く受け入れ、この加工技術を丁寧に伝授したことから県外においても同様のあんぼ柿の生産がされています。

- **干柿** 水分率25~30%の干柿。渋柿の皮をむき、そのまま乾燥させて出来上がります。皮をむいた柿は、放置しておくとも実中のポリフェノールが酸化し黒く変色して硬くなっていきます。更に時間が経つと糖分が皮の表面に白い粉を吹いたようになります。

(掲載内容の一部は、伊達市総務部秘書広報課発行「だて市政だより」より引用。)(次月号「あんぼ柿の歴史他」へ続く。)

令和5年度 栄養教諭・栄養職員研修会及び食品展示会を開催しました!

11月7日(火)8日(水)の2日間、当会において県内の栄養教諭・学校栄養職員31名の参加のもと研修会を開催しました。また、今年度は新型コロナウイルス感染症が5類感染症へ移行したことから、併せて当会取扱食品の食品展示会を4年振りに開催しました。

講義Ⅰでは、県教育庁健康教育課 指導主事 遠藤幸子氏より「当県の食育推進について」と題し、児童生徒の食生活を取り巻く状況、学校における食育の推進、今年度の食育事業について等、細部にわたりご指導をいただき、当県の学校における食育推進のための課題について説明を受け理解を深めていただきました。

研修内容講義Ⅱでは、国立大学法人上越教育大学院 教授 野口孝則氏より「栄養教諭・学校栄養職員による食育実践の評価・改善」と題しご講義をいただきました。「食育の評価をデータで示すことの重要性」「食育実践のまとめ方、データの活用、解析の方法」など、ピボットテーブルによるデータ分析や、他の情報との掛け合わせて細かく差異を確認できるクロス集計など説明を受けました。さらに、今後すぐに活用できる「各教科における食に関する指導の記録」「食に関する指導の記録記入の手引き」など、多くの参考資料もいただきました。参加者からは、食育をより進めていくために、評価する大切さを改めて感じた。簡単にデータ処理し、視覚的に分かりやすいグラフの作り方を学ぶことができ、食育アンケートを分析し情報提供していきたいなどの声をいただきました。

また、昼食を兼ねた食品展示会では、取引先25社による約150品を出展し、出展企業の担当者による商品説明に対し、先生方も熱心に耳を傾け、また活発に質問をされていました。久しぶりの展示会は大盛況で、今後の献立での活用を検討されるなど皆様からも大好評でした。

(総務課食育担当)



講師 遠藤幸子先生



講師 野口孝則先生

令和5年度
牛乳・乳製品利用
料理コンクール

福島県大会が開催されました!!

(主催：福島県牛乳普及協会)

当会の学校給食普及推進の一環として様々な貸出事業を行っており、今回は、去る10月19日(木)、当会を会場に開催されました標記コンクールについてご紹介いたします。

今年で44回目を迎えたこのコンクールは、牛乳・乳製品の消費拡大を目的として毎年行われており、高校生以上の一般消費者を対象に牛乳・乳製品を利用した料理・お菓子・デザートなどを募集して行われているものです。

今年度は、応募があった475点の中から書類審査を通過した県内の高校生等9名がこの県大会に出場しました。結果については次の通りです。(総務課)



最優秀賞・県知事賞
加茂 心結さん
県立あさか開成高等学校

作品名
ふくしま桃のクリーム
チーズモンブラン大福

調理風景



参加者等の
皆様



優 秀 賞

国際ビューティー&フード大学校 岡田悠花さん

県牛乳普及協会長賞

郡山女子大附属高等学校 新田陽菜さん

優 良 賞

県立福島西高等学校 松川美翔さん
福島東稜高等学校 小林愛実さん
郡山女子大附属高等学校 小針遙香さん
県立相馬農業高等学校 矢部優輝さん

ひな祭り・お祝い商品のご案内

価格は、税抜きの表示額です

3学期オススメ商品のご案内

JFDA ちらし寿司の素

三島食品のちらし寿司の素です。あたたかいごはんにご混ぜるだけで手軽に作るできます。(約1升分)にんじん、れんこん、たけのこ、干びょう、しいたけの5種類の具材が入っており、さらに当会取扱いの冷凍むきえび、冷凍錦糸玉子、冷凍きぬさやなどを加えるより彩り良く仕上がります。

食品コード：123025 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：卵、乳成分、えび、いか、ごま、さけ、さば、鶏肉、豚肉、まつたけ、りんご、ゼラチン

600g 3月まで特別価格!

冷凍 紅白あられはんぺん

1粒約2g、白色のあられはんぺんが約7割、紅色が約3割入っております。バラ凍結品ですので、取扱いやすく、スープ(お吸い物)に最適です。紅白の彩りとして、ひな祭り、卒業・入学祝いの献立にぴったりの商品です。*スープ(お吸い物)でご使用の際は、熱が通るのが早いので、煮込み過ぎないようにご注意ください。

食品コード：310810 3・4月限定品
含有アレルギー：大豆、山芋
コンタミネーション：えび、かに、卵、小麦、乳成分、牛肉、さけ、さば、豚肉

1kg

冷凍 えびフライ 10尾入

1尾1尾殻付きの海老を丁寧に剥き、えびの食感、旨味を味わっていただくため、えびを伸ばさずに仕上げました。えびの旨みが引き立つように、シンプルな味付けにしています。

食品コード：310231(2L)、310232(3L)
通年取扱品
含有アレルギー：小麦、えび、大豆
コンタミネーション：卵、乳成分、かに、いか、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、ごま

2L (21/25)
3L (16/20)

令和5年度提供食品価格調整事業対象品

えびを伸ばしていないため、肉厚でプリプリとした噛み応えのある食感が特徴の無添加のエビフライです。鮮度抜群のえびを使用しているため、えびの旨味が活きています。国内製造、安心安全・美味しさにこだわった商品です。

食品コード：310226(2L)、310227(3L)
通年取扱品
含有アレルギー：小麦、えび、大豆
コンタミネーション：卵、乳成分、かに、いか、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、ごま

冷凍 祝いなるとスライス

「祝」の文字が入ったなるとです。カット不要の3mm幅スライスで、1本に約65枚入っております。加熱してご使用ください。

食品コード：310802 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、卵、大豆

160g

冷凍 酒蒸しほたて(リカザール)

早朝に水揚げされた青森県陸奥湾産の新鮮なほたて貝を酒蒸し、加工しました。化学調味料と添加物を一切使わず、鮮貝、地酒、食塩だけで仕上げられています。1袋に約135粒入っております。

食品コード：310669 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

1kg

冷凍 えび天ぷら 10尾入

2L (21/25)
3L (16/20)

2月の行事予定

| 日 | 行事名 | 主催 | 場所 |
|------|----------------------|-------------------|--------|
| 9(金) | 県学校給食研究会 栄養支部会役員会 | 県学校給食研究会 栄養支部会 | 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



【去年今年貫く棒の如きもの】 高浜 虚子
新年あけましておめでとうございます。謹んで新春をお祝い申し上げます。昨年は、当会に対しまして、多くの皆様からご理解とご支援を賜り、心より御礼申し上げます。
本年も役員一丸となり、皆様の信頼にお応えできるよう倍旧の努力をして参りますので、よろしくお願い申し上げます。
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 主事 渡辺大翔

※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。