



[編集・発行]

公益財団法人  
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](mailto:info@fgk.or.jp)

# 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

## 入賞おめでとう!!



写真：前列左から5人目渡邊さん、当会佐藤会長、大沼県教育長、鈴木酪王協同乳業株式会社取締役会長（協賛者）、酒井さん

1月5日(金)、福島市（自由民主党福島会館中町ビル）において、県教育委員会主催（当会共催）による標記コンテストの表彰式が開催されました。式には、入賞者（小学校下学年の部10名、小学校上学年の部9名、中学校の部9名（内、欠席1名）、計28名）のほか保護者の方々も多数出席され、主催者として大沼博文県教育長、来賓として当会佐藤俊市郎会長のあいさつ後、小学生の入賞者には大沼県教育長から、中学生には当会佐藤会長から賞状が授与されました。

この後、入賞者を代表し、最優秀賞を受賞された郡山市立行健第二小学校6年の渡邊瀬菜さん及びいわき市立三和中学校1年の酒井瞳胡さんより、家族が栽培した野菜や県内産野菜を使用するなど地産地消に拘ったこと、疲労回復効果がある発酵食品の麴を取り入れ夏バテ防止献立にする工夫をしたこと、SDGsを意識しゴミを出さないことや時間短縮となる調理方法に拘ったこと、彩りが良い盛り付けに拘ったこと、家庭での練習が今回の受賞に結びつくと家族への感謝の気持ちなどの受賞者感想の発表がありました。

そして、最後に最終審査会において審査員長を務めた山際食菜工房の山際博美代表取締役（写真：後列左から2人目）より、全体的に盛付けの彩りが良かったこと、地産地消に拘った野菜が多く使用されていたこと、体に優しい麴を取り入れるなど食べる側に立った工夫がされていたこと、包丁や食材の扱いにおいて衛生面に注意を払い調理していたことなどが大変良かったとの講評をいただきました。また、当会からは応募者全員にクリアファイル（写真：左下）を参加賞として進呈するとともに、入賞作品を作品集（写真：上及び右下）にまとめ、県内の全ての小中学校、各市町村教育委員会等の関係機関に配布しておりますので、是非、ご覧ください。

今年度は、県内の小中学校397校から昨年を上回る18,911点もの応募をいただきました。ありがとうございました。（総務課）



※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 ふくしまっ子ごはんコンテスト 入賞者



小学校 上学年の部	賞	学校名	学年	氏名
	最優秀賞	郡山市立行健第二小学校	6	渡邊 瀬菜

  

中学校 の部	賞	学校名	学年	氏名
	最優秀賞	いわき市立三和中学校	1	酒井 瞳胡

小学校  
下学年の部

賞	学校名	学年	氏名
優秀賞	川俣町立川俣小学校	2	寺島 紅
優秀賞	郡山市立富田小学校	3	玉山 美桜
優秀賞	会津若松市立小金井小学校	3	良田 暖喜
優秀賞	喜多方市立豊川小学校	3	渡邊 遥月
優秀賞	南相馬市立石神第二小学校	2	加茂 稀衣

賞	学校名	学年	氏名
アイデア賞	塙町立塙小学校	2	堀井 穂高
アイデア賞	会津若松市立小金井小学校	3	湯田 陽向
アイデア賞	南会津町立田島第二小学校	3	鈴木 和奏
アイデア賞	南相馬市立原町第二小学校	3	國分 陸翔
アイデア賞	いわき市立夏井小学校	1	渡邊 結香

小学校  
上学年の部

賞	学校名	学年	氏名
優秀賞	郡山市立行健第二小学校	6	星 叶汰
優秀賞	会津若松市立謹教小学校	5	佐々木 星花
優秀賞	只見町立只見小学校	5	中川 保菜美
優秀賞	相馬市立中村第一小学校	4	大塚 小夏

賞	学校名	学年	氏名
優良賞	本宮市立本宮小学校	6	川名 晟
優良賞	中島村立滑津小学校	6	鈴木 菜結
優良賞	南相馬市立原町第一小学校	5	中津川 千晴
優良賞	いわき市立植田小学校	5	佐々木 駿

中学校  
の部

賞	学校名	学年	氏名
優秀賞	福島市立福島第四中学校	1	大槻 春佳
優秀賞	二本松市立二本松第三中学校	3	山田 実優
優秀賞	棚倉町立棚倉中学校	3	佐藤 穂月空
優秀賞	会津若松市立第三中学校	3	一条 まどか

賞	学校名	学年	氏名
優良賞	石川町立石川中学校	1	菅根 秀祐
優良賞	只見町立只見中学校	1	大束 芽生
優良賞	相馬市立中村第一中学校	3	佐々木 汐凧
優良賞	いわき市立内郷第一中学校	2	山崎 陽向

## 郷土の銘品 豆知識

### 伊達市特産「あんぽ柿」その2

#### あんぽ柿の歴史

270年ほど前に植えた柿の木に始まり、大正末期に製造方法が確立。首都圏へ出荷され、伊達市産あんぽ柿の百年の歴史が始まった。

#### ～ 始まりは七右衛門柿から ～

あんぽ柿発祥の地として知られる梁川町五十沢地区で柿の栽培が始まったのは、270年ほど前の宝暦年代までさかのぼります。当時の五十沢村に住んでいた七右衛門という方が、手に入れた柿の木を植え、七右衛門柿と名付けたと伝えられています。その七右衛門柿の皮をむき連にさげ、天日で乾燥したものは「天干柿」（あまほしがき）と名付けられました。明治を迎え、七右衛門柿は蜂屋柿（はちやがき）、天干柿はあんぽ柿と呼ぶようになりました。



個包装されたあんぽ柿

1920年（大正9年）ごろ、当時の主力産業でした養蚕に陰りが見え始めると、村長をはじめ有志たちが、あんぽ柿の製造改善の研究に取り掛かりました。そのような中、西隣に位置する大枝村の住人、佐藤福蔵が米国で干しぶどうの乾燥において硫黄燻蒸が行われていることを現地学び、兄の京蔵に伝えました。それ以降もあんぽ柿への応用研究を続けましたが、干柿を燻す硫黄の分量や燻蒸時間も未熟で失敗。その後、五十沢村の岡崎徳重が義弟の幸三郎に京蔵の研究を伝え試みるも、失敗を繰り返すばかり。出荷した柿の渋味が抜けず、返品されることもあったようです。それでも諦めることなく研究を続けた結果、1922年（大正11年）11月、五十沢村の鈴木清吉が先導となって、渋味が抜ける硫黄の分量と燻蒸時間の調整に成功し、念願のあんぽ柿が誕生しました。翌年11月3日には五十沢枯露柿出荷組合が創立され、東京神田市場へ出荷。1箱200個詰め、1箱690箱を出荷し、あんぽ柿100年の歴史が始まったのです。

（掲載内容：伊達市総務部秘書広報課発行「だて市政だより」より引用。）

## ～ 現在の福島県産あんぼ柿の状況 ～

2011年（平成23年）3月11日、東日本大震災が発生し東京電力福島原子力発電所事故の影響を受け、総務省の統計によりますと平成22年の干柿生産量は福島県がダントツの1位（3,072トン、（2位長野県は2,055トン））でしたが、翌年（平成24年）には対前年比1.4%の43トンまで激減しました。それ以降、出荷制限等が続き他県に干柿市場トップの座を空け渡しておりましたが、多くの生産農家を始め関係の皆様のご努力により平成26年には3位に返り咲き、平成30年には震災前の約82%水準まで回復してきております。

### あんぼ柿の栄養成分の特徴は？

干すことで、水分が約3割まで減少し栄養成分も濃縮され、目や皮膚の健康に欠かせないビタミンA、不溶性の食物繊維、利尿作用やむくみ、高血圧予防に作用するカリウム、骨の強化や糖質・脂質などの代謝を助けるマンガンなどが豊富です。

### 生柿とあんぼ柿の栄養成分の違いは？

ビタミンCが多い生柿ですが、干柿になると大きく減少し、逆にビタミンAが約3倍に増えます。



収穫直後の生柿（蜂屋柿）

成分名	単位	干柿	生柿
エネルギー	kcal	274	63
タンパク質	g	1.5	0.4
食物繊維	g	14.0	1.6
炭水化物	g	71.3	15.9
カリウム	mg	670	170
マンガン	mg	1.48	0.5
ビタミンA (カロテン等成分総量)	μg	4,005	1,132
ビタミンB1	mg	0.02	0.03
ビタミンB6	mg	0.13	0.06
ビタミンC	mg	2	70

（栄養成分：「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」より）

このように栄養成分的にも優れたあんぼ柿ですが、糖分も濃縮され甘さが増していること、また、渋味の素であるタンニンを摂取しすぎると便秘の原因にもなるほか、体を冷やし下痢を引き起こすこともあるため注意が必要です。

しかしながら、生ではとても食べられない渋柿が、皮をむいて自然乾燥させるだけで強烈な渋味が天然の甘味に変わり、美味しい果物（ドライフルーツ）になるだけでなく、生産工程において二酸化炭素をほとんど発生させることのない環境にやさしい、現在のSDGsにぴったりの食品です。

この時期に県内の多くのスーパーで販売されており、価格は1個300円から400円程度と当県が誇る高級食品であり、学校給食では取り入れにくいかもしれませんが、県内の生産農家の皆さんが寒期中、手塩を掛けて栽培し、守り続けてきた地元の銘品ですので、是非、この機会にご家族で召し上がってみてはいかがでしょうか。

（完）



# オススメ商品のご案内

価格は、税抜きの表示額です

## 冷凍若竹信田(卵・乳抜き)(タレ付き)



40g × 10

鶏挽き肉にカットしたタネノコを油揚げに詰め煮込みました。甘辛いしょうゆダレと一緒に真空パックにしてあります。

食品コード：318332 通年取扱品  
含有アレルギー：小麦、大豆、鶏肉、豚肉  
コンタミネーション：乳成分、卵、牛肉、ごま、りんご、ゼラチン

## 乾燥桜えび



500g

台湾産、無着色の桜えびです。えびの旨味が凝縮されており、油で加熱することで、より風味を際立たせることができます。料理のトッピングや、炒め物、かき揚げ等にご使用ください。

食品コード：110040 通年取扱品  
含有アレルギー：えび  
コンタミネーション：かきが混ざる漁法で捕獲しております。

## 冷凍小魚入りかき揚げ(卵抜き)



40g 50g

静岡県産しらす入りと国産野菜(玉ねぎ、にんじん、春菊)がたっぷり入っているかき揚げです。麺給食や丼ものとしてご使用いただけます。きんぴら入りかき揚げの取扱いもごさいます。

食品コード：  
40g:318666 50g:318667  
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：乳成分、卵、えび、いか、ごま

## 冷凍ボンデーナツいちごミルクCaFe



25g

出来立てのドーナツを-35℃で瞬間冷凍し、美味しさを“ギュッと”閉じ込めた、もちもち食感のドーナツです。ちちおとめの濃縮果汁を使用し、いちごミルク味に仕上げました。カルシウムと鉄分強化品です。

食品コード：315307 通年取扱品  
含有アレルギー：小麦、乳成分、卵、大豆  
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

# 卵・乳アレルギー代替品のご提案

販売量増加中!

## たまごを使っていないマヨネーズタイプ



1kg

たまごを使っていないマヨネーズタイプです。コクがあり、マヨネーズの代用としてご使用いただけます。

食品コード：217008 通年取扱品  
含有アレルギー：大豆  
コンタミネーション：洗浄及び品目の切替の管理によりコンタミネーションを防止しています。



いんげん与人参のごま味噌マヨ和え  
本品に白すりごまと味噌、砂糖を混ぜ合わせたごま味噌マヨソースで、いんげん与人参を和えました。

## 冷蔵私のヴィーガンシュレット



200g

植物由来の原料をベースに作ったチーズ代替品です。アレルギーフリーとなっておりますので、安心してお召し上がりいただけます。グラタンやピザトーストなど加熱料理にご使用ください。

食品コード：214014 通年取扱品  
含有アレルギー：無し  
コンタミネーション：製造前に洗浄し、コンタミネーションを防止しています。工場内コンタミネーション：乳成分、大豆

## 冷凍豆乳クリームバター(ソイレブール)



500g

豆乳クリームを使用し、バターのように滑らかに仕上げました。大豆を主原料としているので、自然な旨みを感じられ、素材の味を引き立たせます。

食品コード：304016 通年取扱品 含有アレルギー：大豆  
コンタミネーション：無し

サンプルのご用命お待ちしております!



# 3月の行事予定

日	行事名	主催	場所
6(水)	第4回理事会	県学校給食会	県学校給食会
26(火)	第3回臨時評議員会	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



令和6年1月1日に発生した能登半島地震で被災された皆様に心よりお見舞いを申し上げます。また、当会では学校給食の安定的な実施を支援するため役員が一丸となり、自然災害等状況に応じ迅速かつ的確に対応するとともに、皆様方のお役に立てるように努めてまいります。今後ともご理解とご協力を賜りますようよろしくお願いいたします。

総務課主任 齊藤 徹

## 【当会取扱商品 規格変更のお知らせ】

次の商品につきまして、メーカー都合により、規格変更させていただきますこととなりましたのでお知らせいたします。何卒ご理解とご協力を賜りますようよろしくお願い申し上げます。なお、価格は据え置きとさせていただきます。

NKR 冷凍国産いわしのトマト煮 商品コード：310130  
(マルハニチロ製造) 冷凍国産いわしの生姜煮 商品コード：310131  
冷凍国産いわしの味噌煮 商品コード：310132

【令和5年度一般食品価格表 140頁】

変更前 500g (10切) → 変更後 400g (10切)

※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。