



# 学校給食会だより

ご覧ください



## 給食会の貸出用和食器を活用した取組

### 和食器を活用した取組

西会津町給食センター

(所属: 西会津町立西会津中学校) 栄養教諭 山口 郁恵

本校では、地域について学び、地域の未来を創造するアントレプレナーシップ学習(※)を実践しています。その中で、3学年の1グループが、“町内の空き家を改装して茶屋にし、西会津町の魅力あふれる食材を使った料理を提供したい”と考え、特産物を生かした新メニュー作りに挑戦しました。生徒が考案したメニューは、生徒による試作後、3学年のみの「特別給食」で提供しました。茶屋での食事ということで、和食の貸出食器を活用させていただき、生徒のイメージにより近づけることができました。

生徒が考案したメニューは、西会津産のしいたけを使った「しいたけのみそチーズ焼き」、西会津産のえごまを使った「噛めば噛むほどうま味が止まらない ごぼうの唐揚げ」、西会津産ミネラル米の米粉とミネラル野菜のほうれん草を使った「ほうれん草の米粉パウンドケーキ」の3品です。

生徒のアイデアを学校給食で実現し、体験することで、生徒はより具体的に西会津町の魅力について考える機会となりました。さらに、いつもとは違う和食器を活用することで、より深く印象づけることができました。今後も子どもたちの食への関心を高めるため、貸出食器等を活用した食育を実践していきたいと思っています。

当日の給食風景



生徒試作の様子



## 生徒の感想

- 私たちのグループが考えたメニューを給食で食べられて嬉しかったです。おいしく作ってくださった調理員のみなさんに感謝しています!
- いつもとは違う豪華な給食で、食器も特別でとてもわくわくでした。西会津産の特産物を使用し、健康的でおいしい給食をありがとうございました。
- 友達が考えたメニューを給食で食べられることが、すごく貴重な体験だなと思います。どれもおいしくて最高でした。
- 食器からすべてがとても豪華でおいしかったです。ありがとうございました。
- アントレで考えたメニューが給食に出るのがすごいと思いました。どれもおいしかったし、食器が違ってさらに豪華に見えました。

### ※アントレプレナーシップ学習とは

自ら社会課題を見つけ、課題解決に向かってチャレンジしたり、他者との協働により解決策を探求したりすることができる知識・能力・態度を身に付ける学習のこと

### アントレ給食2023 献立

- \* 栗ごはん
- \* ぶりの西京焼き
- \* しいたけのみそチーズ焼き… 生徒考案
- \* 噛めば噛むほどうま味が止まらない  
ごぼうの唐揚げ…………… 生徒考案
- \* ほうれん草の米粉パウンドケーキ… 生徒考案
- \* 牛乳



当日の献立

※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。



# 伝統の卒業バイキング給食

喜多方市高郷学校給食センター  
(所属：喜多方市立高郷中学校)  
主任栄養技師 横山 実生

高郷学校給食センターは、喜多方市高郷町の小学校1校、中学校1校に約110食の給食を提供しています。毎年、中学3年生を対象にした「卒業バイキング給食」を実施しています。バイキング給食を実施する日は、小学校と中学校の1・2年生の給食がない日を設定し、調理員3名でバイキング給食のみを調理します。コロナ禍にも、席にパーティションを設置したり、あらかじめ1人分ずつ盛り付けておいて配膳するなど工夫をしながら実施してきました。

今年度は、3学年生徒9名、担任、学年主任、校長の計12名を対象に実施しました。会場は会議室を使用し、養護教諭と栄養技師で飾りつけなどの会場準備を行い、配膳準備は調理員と栄養技師で行いました。メニュー内容は、事前に募集した生徒からのリクエストをもとに、栄養価や調理工程等を検討して決定しました。前日までの給食時間を使い、生徒にメニューの紹介と選び方の指導を行いました。

バイキング給食は通常の30分間の給食時間内で実施するので、4校時目の間に担当者が配膳

準備をしておき、4校時目終了後、生徒は手洗い・手指消毒を済ませて会議室に入りました。速やかに配膳を行い、揃って「いただきます」の挨拶をして喫食となりました。生徒は時間が短いことを意識して集中して食べていましたが、先生方の計らいで10分ほど時間を延長していただき、思う存分おかわりをして食べる事ができたようです。

学校給食会から、バイキング用食器1組、テーブルクロス、電気式チェア、電子スプージャーをお借りしました。電気式チェアにはスパゲティを、電子スプージャーにはクラムチャウダーを配膳しました。寒い時期だったため、料理の温かさを保つことができ、「クラムチャウダーがあつあつでおいしかった」と生徒から喜ばれました。貸し出しくださりありがとうございました。

次年度以降も、子どもたちが楽しみにしているバイキング給食を、よりよく改善しながら行っていきたいと思います。

## 令和5年度バイキング給食メニュー

- 主 食 チャーハン・ピザトースト・和風スパゲティ
- 主 菜 鶏の唐揚げ・スペイン風オムレツ・さわらのバジル焼き
- 副 菜 海藻サラダ・フライドポテト・生野菜（ミニトマト・サニーレタス・パセリ）
- 汁 物 クラムチャウダー
- デザート 手作りブラウニー・手作りプリン・果物（りんご・キウイフルーツ・スイートスプリング）
- 飲み物 牛乳

### 生徒からの感想

- ★ 短い時間でしたが、とてもたくさん食べられて良かったです。
- ★ 唐揚げ、チャーハン、とにかくすべてがおいしかったです。
- ★ 9人で楽しくバイキングができてよかったです。
- ★ 修学旅行で食べたバイキングのようにおいしかったです。
- ★ 伝統である3年生のバイキング給食を楽しみにしていました。
- ★ たくさんの料理から選べて、好きなものをおかわりできたことが嬉しかったです。
- ★ 中学校生活のいい思い出になりました。
- ★ チャーハンとプリンが特においしかったです。
- ★ いつもよりたくさん食べることができてとても幸せでした。



バイキング給食の様子



# 令和6年度提供食品価格調整事業対象品

価格は、  
税抜きの  
表示額です

## 1学期(4月~7月)ご使用分 お買い得商品のご案内

令和6年度提供食品価格調整事業対象品のご案内!! 今回は第一学期(4~7月)ご使用分の対象品をご案内します。

### 冷凍エクアドル産ブロッコリー(20/35) 1kg



1 kg

栄養豊富で「緑黄色野菜の王様」と呼ばれるブロッコリーが令和8年度から農林水産省の指定野菜に追加されます!!  
指定野菜は国産ですが…今回はアンデスの高原で管理栽培されたブロッコリーを調整価格でご案内です。大きさにバラつきが少なく、形もキレイなブロッコリーです。  
※商品名の(20/35)は1房の大きさが20mm~35mmの大きさが統一しているという意味です。  
お買い得のこの機会にぜひご使用ください。

商品コード: 306180  
アレルゲン物質: 無し  
コンタミネーション: 無し

### ディナーカレーフレークS



1 kg

チキンピヨーンとラードを使い、スパイス、調味料、カレー粉等を加えてココのある味に仕上げたカレーフレークです。乳製品を除く牛由来原材料は使用していません。

商品コード: 117331  
アレルゲン物質: 小麦、乳成分、大豆、鶏肉、バナナ、りんご  
コンタミネーション: 無し

### 冷凍若竹信田(乳・卵抜き)(外付)



40g×10(ボイルパック)

鶏挽き肉にカットした竹の子を合わせて油揚げに詰めた大人気商品です。  
食感も良く、麺献立やご飯献立にぜひご使用ください。  
甘辛いしょうゆダレと一緒にボイルパックにしてあります。

商品コード: 318332  
アレルゲン物質:  
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

### 冷凍国産鮭メンチカツ Ca



40g、60g

鮭が高い…そこで、国産の鮭を骨ごとミンチにした鮭メンチカツを食べてみてください! たまねぎを加えて食べやすく仕上げました。

高温高压水蒸気で骨をまるごと加工している為、カルシウム量が豊富です。100g中350mgのカルシウムを配合しております。40gで140mg、60gで210mg摂取していただくことが出来ます。お値段と栄養価どちらも優れたオススメ商品です。ぜひご使用ください!

商品コード: 318841(40g)、318842(60g)  
アレルゲン物質: 小麦、大豆、さば  
コンタミネーション:  
卵、乳成分、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さば、豚肉

### 冷凍もずく



1 kg

沖縄県産太もずくを本来のもずくの食感を損なわないように丁寧に下処理した、洗いもずくです。沖縄もずくは低カロリーでダイエットフーズとして適しています。又海藻の中でも最も多く含まれるフコイダン(※)は免疫力を高め、腸内環境を整える効果が認められる等、健康食品として期待されます。

※フコイダンとは  
海藻に含まれるヌメリ成分のひとつで、もずくといった褐藻類にのみ含まれ水溶性食物繊維の一種です。コレステロール低下作用、免疫調節、抗ウイルス、抗がんなどの生物学的活性があります。サプリメントや健康食品、化粧品にも使用されています。

商品コード: 309007 アレルゲン物質: 無し コンタミネーション: 小麦、大豆、りんご、魚介類

### 冷凍県産鶏唐揚げ(味付き)



40g、50g

味付けした福島県産鶏もも肉、一枚肉を型に入れ、凍結してスライスし衣付けをしたふっくらジューシーで美味しい唐揚げです。特定原材料の乳・卵を抜き上げました。子どもたちに大人気の商品です。この機会にぜひご使用ください。

商品コード: 318457(40g)、318458(50g)  
アレルゲン物質: 大豆、鶏肉  
コンタミネーション:  
小麦、乳成分、卵、豚肉、牛肉、りんご、ゼラチン、ごま

### 冷凍あじ松葉開きフライ



40g、50g

お子様でも安心して食べて頂けるよう、頭・内臓・中骨・腹骨・ゼイゴ・ヒレ等を取り除いて「松葉開き」にし、更に小骨を取り除いたあじフライです。  
鉄分強化したバターミックスを使用しています。(100g中5.5mg含有)

商品コード: 310664(40g)、310665(50g)  
アレルゲン物質: 小麦  
コンタミネーション:  
大豆、乳成分、卵、いか、さけ、さば

### 冷凍プレーンオムレツ Ca



40g、50g、60g

卵の風味をそのまま残し、ふっくらと焼き上げたオムレツです。給食の主食として好評です。使いやすいプレーンタイプを特別価格にしました。食用卵殻粉を入れることでカルシウムを強化しております。

100g中300mg配合しており、40gで120mg、50gで150mg、60gで180mg摂取していただくことが出来ます。

商品コード:  
312084(40g)、312085(50g)、312086(60g)  
アレルゲン物質: 卵、大豆  
コンタミネーション:  
小麦、乳成分、鶏肉、豚肉、やまいも、りんご、オレンジ、ゼラチン

### 冷凍あじフリッター



1 kg (20g×50入り)

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を味わえる商品です。そのままお召し上がりするのはもちろん、マリネ、チリソース等各種料理の素材としても大変美味しく召し上がれます。

商品コード: 310052  
アレルゲン物質: 小麦、大豆  
コンタミネーション: いか

### 冷凍やさしい海の極細かまぼこ(白)



1 kg

学校給食用に開発した細切りのかまぼこです。約1mmの太さで、約4.5cmの長さです。すり身は無リンのすり身を使用しています。スープや和え物など様々な料理にぜひご使用ください!

商品コード: 310832  
アレルゲン物質: 無し  
コンタミネーション:  
エビ、カニ、小麦、卵、乳成分、いか、さば、大豆、鶏肉、ゼラチン

令和5年度

福島県学校給食研究会栄養士部会並びに  
全国栄養教諭・学校栄養職員協議会  
福島県支部役員会が開催されました

2月9日(金)、当会をメイン会場として県内各市町村から本部役員が参集し、さらに各方部長等は ZOOM によって参加するハイブリット方式で開催され、当会からは参与として専門栄養技師の川本輝子が参加しました。

今年度最後の役員会では、令和5年度栄養士部会報、研究集録、令和6年度事業計画、予算の協議及び、各方部で開催した活動等について、各方部長より報告がありました。

当会では様々な会議、研修会等に対応できるようにリモート環境を整えておりますので是非ご利用ください。会場及びリモート環境等の貸出をご希望される場合は、総務課までご連絡お待ちしております。(総務課)



ZOOMによる各方部との  
接続の様子

令和6年度主要行事予定

月	日	曜日	行事名	主催	場所
4	26	金	共同調理場新任所長等研修会	県学校給食会	県学校給食会
5	24	金	学校給食ブロック別研究協議会	学校給食研究協議会 実行委員会他	秋田県
6	1	土	第19回食育推進全国大会	内閣府・大阪府	大阪府
	2	日			
	上旬	—	理事会	県学校給食会	県学校給食会
	14	金	学校給食管理システム操作研修会	県学校給食会	県学校給食会
21	金				
7	下旬	—	定時評議員会	県学校給食会	県学校給食会
	30	火	県学校給食研究会栄養士部会研修会	県学校給食研究会 栄養士部会	田村市
	下旬	—	学校給食調理員衛生講習会(e-ラーニング)	県学校給食会	各所属先を予定
8	1	木	第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会	文部科学省	長野県
	2	金			
9	20	火	委託加工事業者衛生研修会	県学校給食会	県学校給食会
	上旬	—	栄養教諭等衛生講習会(e-ラーニング)	県学校給食会	各所属先を予定
	13	金	学校給食優良団体・功労者表彰選考委員会	県学校給食会	県学校給食会
10	11	金	学校給食用パン品質調査会	県学校給食会	県学校給食会
	18	金			
11	28	月	学校給食優良団体・功労者表彰式	県学校給食会	福島市
	11	月	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
	12	火			
3	上旬	—	第2回理事会	県学校給食会	県学校給食会
	下旬	—	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、開催が中止又は開催形式が変更等となる場合がございます。  
※当会では、8月13日(火)、14日(水)及び15日(木)の3日間は夏季休業の予定です。

業務課からのお願い

～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 **ご発注については、「当会指定配送日の10日前まで」**
- ② **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」とさせていただきます。**

なお、「突発的なご発注」で宅配事業者による納品をさせていただく場合の対応につきましては、令和5年5月1日付け「本会取扱食品の配送等に関するお願いについて」でご案内しておりますので、何卒ご理解のほどよろしくお願い致します。

いずれにいたしましても、その都度、ご相談ください。

編集後記



暖かさが増してきた今日この頃、今年は全国的に暖冬の年となりましたが、気温のアップダウンも大きくなり、寒暖差疲労で体調を崩しやすくなるそうです。年度末のお忙しい中、体調を崩さず健康に留意され新年度を迎えられることを心より願っています。

お忙しい中、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 安齋 花奈

※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。