



# 学校給食会だより

ご覧ください



## 令和6年度を迎えるに当たって

公益財団法人福島県学校給食会 会長 佐藤 俊市郎

日頃から、関係の皆様には、当会の事業運営に対し深い御理解と御協力を賜り厚く御礼を申し上げます。

このたび令和6年元日に発生した能登半島地震で被災された皆様にご心よりお悔やみとお見舞いを申し上げます。

さらに、一昨年からのウクライナ情勢に加え、昨年からの中東紛争、為替相場等の影響により食品を始めとした様々な価格の高騰が続いており、学校給食を取り巻く環境は不安定で厳しい状況下にあります。

さて、令和5年度以降、当会の食品提供事業におきましては、多くの食品仕入先から値上げ要請が続いておりますが、新米の価格改定を除いたその他の取扱食品につきましては、令和5年度末まで提供価格を据え置き、価格面での安定的な給食の実施支援に努めてまいりました。このような取り組みへの御理解の下、当会取扱食品を多く御利用いただきました。

また、各種行事や研修会等につきましても、お陰様で予定通りに開催することができました。これもひとえに関係の皆様への御理解と御支援の賜と感謝を申し上げます。

当会といたしましては、今後も学校給食が円滑に実施されるよう、次のことを重点的に取り組んでまいります。

まず、食品の提供に関する事業におきましては、主食等の基本食品を県内全域に適正な価格で提供するとともに、一般食品につきましては、仕入価格の高騰が未だ続いておりますことから、提供食品価格調整事業を令和5年度と同規模で継続して価格支援を行います。更に自然災害等の非常時においても安定的な実施支援に努めてまいります。

食品安全衛生管理等に関する事業におきましては、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に基づき、引き続き委託加工事業者への指導等、衛生管理の徹底を図ってまいります。

食育推進等に関する事業におきましては、「食育に関する調査研究会」の研究課題や在り方について検討を進めるとともに、市町村等での食育支援に努めてまいります。

学校給食の普及充実等に関する事業におきましては、学校給食関係の皆様への研修機会の提供と研究会活動への実施支援に努めてまいります。

結びに、令和6年度も、福島県教育委員会、市町村教育委員会及び関係機関・団体と緊密に連携し、適正かつ円滑な業務執行に努めてまいる所存ですので、当会の事業運営につきましても、一層の御理解と御支援を賜りますようお願い申し上げます。

# 退職にあたって

今年3月末で退職されます栄養教諭の方々より『振り返って伝えたいこと』と題し、ご寄稿いただきましたのでご紹介します。

## 振り返って伝えたいこと



南会津町立田島小学校  
栄養教諭 飯塚 庸子

給食後に「〇〇が最高にうまかったよ。」とハイタッチしてくれる子。「苦手だったけど食べられたよ。」と教えてくれる子。「夕ごはんの話題は給食です。」とコメントをくださる保護者さん。など…どれも私にとって最高の嬉しい場面です。しかし、それは私がいろいろな方に支えられているからこそ味わえる喜びだと、常々感じていました。

手のかかる料理にも挑戦して下さった調理員さん。給食のためだからと快く引き受けてくださる農家さんや業者の方々。災害や故障など

のトラブルでは多方面の方にお世話になり、通常に給食が出せる事のありがたさを感じました。また、3つのセンター建設では効率や衛生面を考え、設計士さんと会議したことも貴重な体験でした。何より恵まれた職場、たくさんの方を教えていただいた先輩方、互いに励まし合った同期、頼もしい後輩と、たくさんのお出会いもあり、おかげさまでここまで仕事を続けることが出来ました。みなさんには「感謝」しかありません。最後に私事ですが、広い広い南会津郡内。片道1時間の通勤（11年間）に協力してくれた家族、と最終日には退職の喜びを味わいた

いと思います。みなさん、大変お世話になりました。ありがとうございました。



南相馬市学校給食センター  
(所属：南相馬市立鹿島中学校)  
栄養教諭 櫻井 長子

平成3年4月に相馬市立養護学校に勤務し、それから鹿島中学校、原町第三小学校、相馬市立桜丘小学校、いわき教育事務所、相馬市立中村第一中学校、原町第一中学校、鹿島中学校と、32年間学校給食に携わってまいりました。

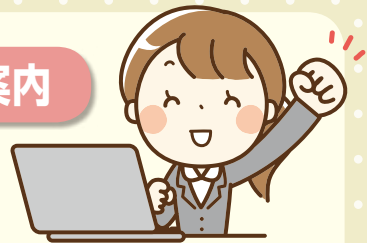
平成3年当時は、まだワープロも珍しく献立表はFAX用紙に手書き、イラストはコピーし切り取り貼り付けて作成していました。また、栄養価の計算も、日計表に手書きで記入し電卓で計算していました。現在は、パソコンを活用し

栄養価を算出、エクセルやワードで文書作成に変わりました。同じ学校給食の仕事ですが、時代とともに仕事する環境は大きく変わってきたと感じています。

しかし、変わらないこともあります。それは、給食を提供するために、たくさんの方々との連携・協力がないと給食を作れないということですから。これまでに、仕事をご一緒させていただいた事務の皆さん、調理員の皆さん、学校栄養士の皆さん、教職員の皆さん、取引業者の皆さんに感謝しております。大変お世話になりました。ありがとうございました。

そして、毎朝元気なあいさつを交わした子どもたちに感謝して、さようなら！

# 『福島県アレルギー疾患市民講座』の動画配信のご案内



アレルギー疾患を正しく理解し、上手な付き合い方を学びませんか。  
アレルギー疾患をお持ちの方、アレルギーに関心のある方はどなたでもご覧頂けます。

## 1. 視聴方法

福島県健康づくり推進課のホームページにアクセスしてください。

URL : <https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/21045a/ar1-shiminkouza.html>

QRコードからもアクセスできます。



## 2. 令和5年度新規動画

### ① アトピー性皮膚炎のスキンケア～毎日の習慣にしましょう～(乳幼児編) (7分)

(公社) 福島県看護協会 佐藤 博子 様

- ・スキンケアの基本
- ・スキンケアのポイント1～3
- ・保護者用乳幼児スキンチェックツールの活用

### ② アレルギーを持つお子さんの保育所・幼稚園等の入園に向けて

いわき市アレルギーっ子交流会『もくのび』代表 緑川 琴江 様

- ・アレルギーをもつ子の入園・入学ここがポイント (入園編①) ..... (5分)
- ・おさえておこう! アレルギー対応に関わるキーワード (入園編②) ..... (5分)
- ・入園まえにできること面談、何を準備する? (入園編③) ..... (5分)
- ・園とのコミュニケーション面談、ここをおさえよう (入園編④) ..... (5分)

### ③ アレルギーを持つお子さんの小学校の入学に向けて

いわき市アレルギーっ子交流会『もくのび』代表 緑川 琴江 様

- ・アレルギーをもつ子の入園・入学ここがポイント (入学編①) ..... (5分)
- ・おさえておこう! アレルギー対応に関わるキーワード (入学編②) ..... (5分)
- ・入学まえにできること面談、何を準備する? (入学編③) ..... (6分)
- ・学校とのコミュニケーション面談、ここをおさえよう (入学編④) ..... (5分)

### ④ 災害時の対応について

いわき市アレルギーっ子交流会『もくのび』代表 緑川 琴江 様

- ・避難を想定してみよう ..... (5分)
- ・備えの基本を確認しよう ..... (5分)
- ・アレルギー疾患をもつ子の備蓄のコツ ..... (6分)

## 3. 通年掲載動画 アレルギー疾患の症状や対策、治療等に関して

### ① 大人の「ぜんそく」～どんな検査をするの?どんな治療をするの?～

福島県立医科大学医学部 呼吸器内科学講座 斎藤 純平 先生

### ② アレルギー性鼻炎(花粉症)の治療について

福島赤十字病院 耳鼻咽喉科 多田 靖宏 先生

### ③ 食物アレルギーについて

公益財団法人星総合病院 小児科 佐久間弘子 先生

福島県アレルギー疾患市民講座に関する問い合わせ先

福島県 保健福祉部 健康づくり推進課 電話番号: 024-521-7640

## 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、ご発注の商品を安全、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、「当会指定配送日の前日午前10時まで」**
- とさせていただきます。商品誤りによる事故を防止するため、ご協力をお願いします。

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とおり、運賃の一部を含めてご請求させていただきますので、何卒ご理解のほどよろしくお願いいたします。

いずれにいたしましても、その都度、ご相談ください。

### GW 前後のご使用食品のご発注について

ゴールデンウィーク前後は、食品の製造及び物流が大変混み合い、特に、急なご発注に対しては確実な納品がお約束できないことから、**連休明け5月10日金までのご使用分は、4月11日(木)までにご発注くださいますようお願いいたします。**

### 休校(給食中止)が見込まれる場合の対応について

(1) **主食の中止は、委託加工事業者及び当会へ事前にご連絡をお願いします。**

- ① 「パン、めん」の場合は、給食中止日の前々日午前中まで
- ② 「米飯」の場合は、給食中止日の前日午前中まで
- ③ ①、②の期限を超過し、委託加工事業者が製造に着手していた場合、その品代及び処分料金は、各市町村・学校等においてご負担していただくこととなりますので、ご理解のほど、よろしくお願いいたします。

※各委託加工事業者により製造に着手する時間が異なりますので、**適宜、各委託加工事業者へご連絡調整をお願いいたします。**

(2) **一般食品は、納品日変更、取り消しについて当会へ事前にご連絡をお願いします。**

なお、当会の一般食品価格・栄養成分表(表紙の裏面)でお知らせしております**当会指定配送曜日、特に月曜日が、運動会等の学校行事により振替休校となる場合には、お早めにご連絡くださいますようお願いいたします。**配送日変更などの調整をさせていただきます。

**お問合わせ、ご相談等は、下記の担当者までご連絡ください**

事務 業務課 基本食品 主事 渡辺大翔 電話 024-567-4711  
担当者 一般食品 主任 安藤直貴、主事 川上寛恭

# オススメ商品のご案内

価格は、税抜きの表示額です

## 5月10日はごぼうの日！

『ごぼう(ご→5、ぼ(棒)→1、う(お)→0)』という語呂合わせから5月10日を《ごぼうの日》と制定したようです。ごぼうは、独特の香りと食感の根菜です。旬は初冬ですが、5月は新ごぼうが出回ります。この時期は完全に成長しきっていないためやわらかく、やさしい香りがするので喜ばれます。ごぼうは食物繊維が多い野菜で、小腸では消化・吸収されずに、大腸まで達するため便秘の予防にもなります。

歯ごたえ十分のフライドごぼうです！そのまま食べてもよし、サラダのトッピングや料理の付け合わせなど幅広くご利用できます。当会では3g 個包装と100g 袋の2種類取り扱いがございます。

### 国産フライドごぼう(3g 個包装)



3g

食品コード：106092 通年取扱品  
含有アレルゲン：無し  
コンタミネーション：無し

### 国産フライドごぼう(100g 袋)



100g

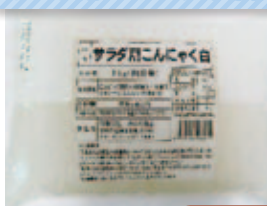
食品コード：106091 通年取扱品  
含有アレルゲン：無し  
コンタミネーション：無し  
小麦、乳成分、大豆、鶏肉、豚肉、ごま



## 5月29日はこんにゃくの日！

5月29日は「こんにゃくの日」です。「こ(5)んに(2)やく(9)」の語呂合わせから、一般財団法人日本こんにゃく協会と全国こんにゃく協同組合連合会が1989年に制定しました。こんにゃくの種芋(いも)の植えつけが5月に行われることも由来しております。

### サラダ用こんにゃく(白)



1kg

波形状になっているので、ドレッシングとの絡みが良く、サラダにご使用いただけるこんにゃくです。  
1袋約500個入、サイズは約50±20×15×厚さ3(mm)です。灰汁抜き(ポイル)してご使用ください。

食品コード：102002 通年取扱品  
含有アレルゲン：無し  
コンタミネーション：無し

### 角切こんにゃく(黒)



1kg

四角形のこんにゃくです。煮物等に幅広くご使用いただけます。1袋約320個入、サイズは約20×19×厚さ10(mm)です。灰汁抜き(ポイル)してご使用ください。

食品コード：102005 通年取扱品  
含有アレルゲン：無し  
コンタミネーション：無し

※他にも三角こんにゃく(白)、つきこんにゃく(黒)、糸こんにゃく(白)の取扱いがございます。

## 毎月15日はいちこの日！

『いちこ(いち)→1、(ご)→5』という語呂合わせから毎月15日をいちこの日また、カレンダー上では、毎月22日の上には必ず15日があります。このことから、「22日は、いち(1)ご(5)のつた日」=「ショートケーキの日」と、洋菓子店がPRしたことから広まったそうです。

### 冷凍 県産いちごソース果肉入り



500g

果肉感にこだわったいちごソース！

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。ヨーグルト等様々なデザートのにご使用いただけます。

食品コード：307099 通年取扱品  
含有アレルゲン：無し  
コンタミネーション：もも、りんご

## 5月15日はヨーグルトの日！

ロシアの微生物学者で、1908(明治41)年に食菌の研究でノーベル生理学・医学賞を受賞したイリヤ・メチニコフ博士の誕生日(5月15日)を記念した日。博士は、ヨーグルトに含まれるブルガリア菌が老化防止に役立つということを研究、発表しました。これを機に、ブルガリア菌を使ったヨーグルトは健康に良い、と世界中に広まりました。

### 冷蔵 ベこの乳ヨーグルト(無糖)



1000g

会津産生乳を使用した“濃厚”で“クリーミー”なヨーグルト！

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。

食品コード：213048 通年取扱品  
含有アレルゲン：乳成分  
コンタミネーション：無し

ヨーグルトと同等の栄養素があるヨーグルト風味の冷凍ゼリー！

冷凍ゼリーでヨーグルトよりも「冷たくて美味しく」「今ならお安く」「可愛いパッケージで」大人気です！！  
100g 当たりカルシウム240mg、ビタミンC100mg、ビタミンD0.78μgを含んでおります。ビタミンDは、カルシウムの吸収を促進させる効果があります。

食品コード：315074 通年取扱品  
含有アレルゲン：乳成分、大豆  
コンタミネーション：卵、りんご、もも、オレンジ、セラチン、くるみ、落花生、小麦、ごま、アーモンド

### 冷凍 サワーゼリー



40g

## 4・5月の行事予定

月	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
	8(水)	県学校給食研究会栄養士部役員会・総会	県学校給食研究会栄養士部	県学校給食会
	9(木)	県学校給食研究会共同調理場部会総会	県学校給食研究会共同調理場部会	県学校給食会
5	16(木)	県学校給食研究会総会	県学校給食研究会	県学校給食会
	23(木)	学校給食担当者会議	県教育委員会	田村市文化センター
	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

※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



新学期が始まり、期待と希望に満ちた新入生が多く見受けられる新年度が始まりました。今年度も当会の事業運営にご理解とご協力を賜りますようお願いいたします。

今年度も、皆様に役立つ給食情報をたくさん発信して参りたいと思いますので、是非ご活用ください。

本号の発刊に際しまして御多忙にもかかわらず、ご寄稿いただきました皆様に心からお礼を申し上げます。

(業務課 川上 寛恭)

※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。