

学校給食会だより



平成25年6月1日 (公財) 福島県学校給食会 福島市松川町字平館 16-2 024-567-4711
ホームページにも掲載されております。 <http://www.fgk.or.jp/>
メールアドレス Kawamoto@fgk.or.jp

東日本大震災、福島原発事故から2年と3ヵ月になろうとしています。
学校給食も可能な範囲内で次々と復旧しております。

使用食材の産地の確認、食材や1食分の給食等の放射性物質検査、美味しく、生きた教材として活用できる給食のための献立作成、衛生管理等々学校給食現場でのご苦労は大変なこととお察し申し上げます。

福島に住んでいる児童・生徒に安全で安心な食を提供する学校給食が復興の一助となるように、本会でもご協力させていただきたいと考えております。

また、6月は気温の変化に伴い梅雨入りが気になる季節です。温度や湿度が高まるにつれ、身体は疲れやすく食欲も減退しがちです。

本会の食品も、通常どおり取り扱っておりますが、季節柄、衛生管理には十分に注意し、安全で安心できる食品、放射性物質検査済の食品の提供など、管理体制も整えて実施しておりますのでよろしくお願い申し上げます。

【平成25・26年度の「食育に関する調査研究会」のテーマが決定しました。】

平成18年度より「食育に関する調査研究会」を発足させ、委員の先生方のご協力をいただきながら活動し、集録や報告書としてまとめてまいりました。

平成25・26年度2年間の「食育に関する調査研究会」は食物アレルギー問題が大きな課題となっているところから、アレルギーをテーマとして研究を進める予定です。

現状の実践例や、対応の手だて、専門家の講演、先進地への視察、献立作成上の工夫、給食施設の設備、調理人数、代替食品や調理方法手順、確認方法の工夫、配食時の注意点などなど、アレルギー事故防止のため学校給食現場でお役に立つような、報告書作成に向けて取り組んでまいります。講師、指導助言者の先生方、また、調査研究会委員の先生方には2年間ご協力をいただきますがよろしくお願い申し上げます。



文部科学省

新年度の学校給食における食物アレルギー等を有する児童生徒等への対応等について

各都道府県教育委員会学校給食主管課 御中
各指定都市教育委員会学校給食主管課 御中
各都道府県私立学校主管課 御中
附属学校を置く各国立大学法人事務局 御中
構造改革特別区域法第12条第1項の認定を受けた各地方公共団体の学校設置会社担当課 御中

事務連
平成25年3月22日

学校給食の適切な実施については、かねてから格別の御配慮をお願いしているところですが、

平成24年12月、東京都調布市の小学校で、食物アレルギーを有する児童が、学校給食終了後、アナフィラキシーショックの疑いにより亡くなるという事故があったところですが、

新年度からの学校給食の実施に当たっては、児童生徒の新入学や転入のほか教職員の人事異動など多くの面で環境の変化が予想されますが、食物アレルギー

〇レベル1: 詳細な献立表対応

学校給食の原材料を詳細に記入した献立表を家庭に事前に配布し、それを基に保護者や担任などの指示もしくは児童生徒自身の判断で、学校給食から原因食品を除外しながら食べる対策。すべての対応の基本であり、レベル2以上でも詳細な献立表は提供すること。

〇レベル2: 一部弁当対応

普段除去食や代替食対応をしている中で、除去が困難で、どうしても対応が困難な料理において弁当を持参させる。

〇レベル3: 除去食対応

申請のあった原因食品を除いて給食を提供する。

〇レベル4: 代替食対応



給食会の七夕行事食のご案内

物資名	規格	価格(税抜)	製造業者	申込締切
七夕アップルゼリー	50g	50円	カセイ食品	6月12日(水)
七夕デザート(メロンソーダゼリー)	40g	40円	トーニチ(株)	6月12日(水)
七夕デザート(星空ピーチゼリー)	50g	60円		
七夕デザート(パインゼリー)	40g	40円		
キラキラ餅(みかん)	40g	47円	野口食品(株)	6月13日(木)
あおさ入りイカステーキ	40g	48円	ピュアット	6月13日(木)
	50g	54円		

◎ご注文をお待ちしております。

「美味しく魅力ある学校給食のための献立作成 や調理技術の向上について」

会津若松市北会津地区学校給食センター 主任栄養技師 渡部由布香

1 はじめに

北会津地区学校給食センターは、北会津町の中央に位置し、幼稚園2園、小学校2校、中学校1校の受配校を持つ840食程度の中規模学校給食センターです。

施設は平成16年に改築され、オール電化となっています。調理・洗浄は委託され、現在9名の調理員が配置になっています。

炊飯も給食センターで行っているため、やや多めの調理員配置になっています。北会津地区は農業が盛んで地元の果物や野菜が給食に使用できる恵まれた環境にあります。真に「生きた教材」を目指すため、まずは美味しい給食づくりに励もうと考えました。

2 美味しく魅力ある学校給食のために

本当に美味しい食べ物、献立とはどんなものなのでしょうか？

100人に聞けば100通りの答えが返ってくるほど、食嗜好は人によるところがあります。

しかし、調理の基本を確実にかつ丁寧に行うことで、給食の見た目や味の向上が図れるのではないかと思います。調理の基本のひとつに「だし」の取り方があります。

当給食センターでは、みそ汁やスープ、めんの汁など、ほとんどの汁もので毎回だしをとります。普段は給食会のだしパックかつお中厚削りとにぼしを混合して作ります。

吸い物には、にぼしの代わりにこんぶを使用し、変化をつけま

す。
私が赴任した当初、家庭とは異なる厚いかつおぶしのだしの取り方に調理員さんは試行錯誤



会津若松市産の米粉ですいとんを作っています。



大豆と小菊かぼちゃのみそ和えなど、初めて食べる献立です。

していましたが、現在はほとんどの方がおいしいだしを上手に取ることができるようになりました。

次に手作り給食の推進です。800食程度の給食ですが、1台の配送車で3往復するため、出発は大型センター並の11時です。

仕上げは10時45分と調理時間が2時間程度しかありません。あまり難しいものはできないのですが、調理員さんに相談しながら、手作り給食を深めていきました。

また、地域の食材を多く使用して、郷土愛の心を育てていきたいと考え、野菜、果物等は北会津産のものを中心とし、調理には会津若松市産の米粉をできるだけ使用していました。

現在、シチューのルウは米粉を使っています。

子どもたちの感想も「米粉の味がおいしかった。」と好評です。会津若松市では、9月に会津秋まつりが行われます。そこで、会津の歴史や食文化を伝えるために、郷土料理やゆかりのある地域の食事なども給食で再現したりします。



北会津のメロンも海軍カレーもおいしいよ！！

昨年、戊辰戦争の際に鶴ヶ城で籠城した時の籠城食を実施し、当時の会津の人々に思いをはせることができました。

会津若松市では、学校栄養職員等により組織された「栄養研究委員会」があり、献立の作成などを行っています。籠城食も栄養研究委員会により考えられた献立です。

また、会津ゆかりの地である横浜で有名な「海軍カレー」も手作りルウで実施しましたが、大変な好評でした。中学3年生のリクエスト献立には「給食といったら海軍カレーです。」と言われるほどになりました。

3 献立作成や調理技術の向上について

献立は生きた教材なので、献立を立てた理由がなくてはならないと感じます。できるだけ子どもたちの学びに併せて献立を作成することが大切です。

学校給食センターではいくつもの受配校を持つので、教科に合わせることは難しいのですが、行事なども含めて献立を考えています。

調理技術の向上では、調理員さんとの意思疎通が大事になってきます。前日に献立の打ち合わせを行います。時間をおいて当日も打ち合わせを行い、疑問解消に努めます。

初めての献立は事前に試作して味の調整を行います。また、調理ノートを作成し、毎回の献立のポイントや、かかった時間、材

料の量など次の人が参考になるようにし、誰でも安心して調理に取り組めるようにしました。

調理もマニュアル化することが大切だと感じています。

また、調理に対する意欲を高めるために、調理員さんに子どもたちの感想や様子を伝えたり、残食量の原料を数値で伝えたりすることも大切だと考えています。

4 おわりに

平成24年度に転勤になり、1年間かけてようやく北会津地区の給食センターの全体像が見えてきました。前任者にならい、業務をこなしていく中で、前任者の給食に

北会津のりんごとジュースでゼリーを作りました。これも好評。



「北会津メロンと手作りルウの海軍カレー」



「手作り肉まんの献立」



対する思いや願いが理解でき、また、仕事観が広がったことに感謝しています。

これからも北会津地区の地域性を生かして、おいしく魅力ある献立の作成を行っていきたいと考えています。そこから、各園、学校と地域が給食に対する理解と関心を高め、食育の推進に繋がってあげればと考えております。

「美味しく魅力ある学校給食のための献立作成 や調理技術の向上について」

鏡石町立第一小学校 主任栄養技師 橋本千代恵

<はじめに>

鏡石町は福島県の中央南部に位置し、北側は須賀川市に、南は矢吹町に接しています。町の特産物で給食に使われているものも多く、有機栽培で育てられた「ホワイトマッシュルーム」、緑が深く皮が軟らかい「岩瀬きゅうり」、美味しいお米「こしひかり」、鏡石ブランドの「いちご」や「りんご」、文部省唱歌「牧場の朝」のモデルとなった「岩瀬牧場」の牛乳で作ったヨーグルトもおいしいと評判です。鏡石町立第一小学校は、単独方式の自校給食で、震災後は仮設の調理室での運営ですが、民間委託の調理業務により、食数約650食の魅力ある給食の提供に日々取り組んでいます。

1. 献立作成の留意点と今年度の取り組み

献立作成に際して配慮していることは、まず、適正な栄養管理をすることが食育の基礎であると考え、特に「鉄分」「食物繊維」が不足しないような献立作成を心がけています。そのため、子どもたちが敬遠しがちな、魚、ひじき、切干大根、大豆等を使った献立を多く取り入れています。お肉料理に加えたり、和食を洋風アレンジして、味の変化を楽しめるようにしたことで、子どもたちもよく食べてくれるようになりました。



【ご当地人気給食献立〈4月〉「キムタクごはん（長野県）」



【友好都市交流献立-高知県より送っていただいた「さつまいも」を使った郷土料理】



2. 調理技術向上に向けて

調理技術の向上のために参考にしているのが、文部科学省作成の「調理場における衛生管理&調

理技術マニュアル」(平成23年度)です。検収室、下処理室における皮むき洗浄作業から、切裁、調理に至る作業の中で、野菜や果物の褐変防止の方法や食品を茹でる際のゆで水と食品の量、おいしいだしのとおり方、炒めものや和え物を大量に調理するコツなど、大量調理ならではの課題について科学的根拠に基づいた方策や基礎知識がまとめてあり、打ち合わせの時に活用しています。調理技術に問題があったため発生した食中毒の事例等も載せてあり、調理技術と衛生管理は決して相反するものではなく、両者が共に向上していくことで、美味しく安全な給食が提供できるのだと思います。

<おわりに>

地域の食と食材を子どもたちに繋いでいくことも私たちの務めだと思います。鏡石町の特産物や郷土料理を取り入れながら、美味しくて魅力あるそして安全な給食の提供ができるよう、これからも常にアンテナを高く持ち続けていたいと思います。

福島市中学生ドリームアップ事業（職場体験活動）

福島市西部学校給食センター 作業長 佐々木真一

○ はじめに

福島市は、4つの給食センターと26の単独校によって給食を提供しています。

疑わしい食材は使用せず、児童の健康にとって危険と判断される食材については、即使用をとりやめるといった迅速な対応をしています。

さらに、東日本大震災以降は食材の放射性物質の検査を実施し、「食の安全性」を確保しています。

福島市では中学2年生を対象にした職場体験活動を実施しています。西部センターでの事例を紹介します。

○ 福島市西部学校給食センター

概要

- ・小学校 6校（2172食）
- ・中学校 3校（1546食）
- ・調理員 12名（正職員7名、再任用1名、臨時4名）
- ・栄養職員 2名（栄養教諭1名、栄養士1名）
- ・配送車（委託） 3台（運転手3名、パート3名）
- ・食器 強化磁器食器（平成12年度より）

○ 福島市中学生ドリームアップ事業（職場体験活動）

生徒の主体性を尊重した地域での様々な体験活動を通して、自分の生活を見直し、自立心や自立性を養い、自己の生き方を身につけていく生徒の育成をはかる。

地域の人々とのふれあいを通して、地域に学び、地域の人々共に生き、感謝する心や豊かな人間性、社会性を身につけた生徒を育成する。

1 実施対象 中学2年生

2 実施期間 連続した5日間 午前9時から午後3時

3 活動内容 勤労生産活動、職場体験活動（農家、スーパー、公共機関、お寺）

具体的にはヨークベニマル、学習センター等。生徒の興味・関心を基に、学校、事業所が連携して、出来るだけ希望を満たす職場とする。

○ 西部センターの受け入れ

センターでは学校からの要請に、所長を中心に協議し、日程と条件が満たされれば出来るだけ、体験活動に協力し生徒を受け入れることを確認し生徒を受け入れている。

1 受け入れ条件

- ・保菌検査を受け、証明書を提出する
- ・生徒の事故に関しては保障も含めてすべて学校で責任を負うこと。
- ・センターの規則に従って行動する。

2 活動内容

2日目 (例)

午前 8時朝礼＝8時10分、下処理＝9時、調理＝10時30分、配食
11時、配送車で受配校へ＝12時、昼食休憩
午後 13時、配送車同乗＝14時洗浄作業＝14時40分、活動記録
15時、帰宅

3日目 (例)

午前 8時朝礼＝8時10分、下処理＝9時、調理＝10時30分、配食
11時、食育について授業＝45分、センター隣の佐倉小へ
12時、佐倉小で児童と昼食
午後 13時、配送車同乗＝14時洗浄作業＝14時40分、活動記録
15時、帰宅

①栄養士による食育の授業

②下処理作業では、野菜、果物の洗浄を調理員の補助のもとに。

③調理作業では、野菜の切裁、袋の開封、釜での調理、配食補助等。

④配送車に同乗して、受配校への配送と午後から回収。

⑤洗浄作業、洗浄機での食器流し、食缶流し、食缶とり等。

○ おわりに

毎年6月、7月に実施している。湿度が高く厳しい条件のなかで、毎年2人から4人受け入れている。

生徒は栄養士の食育の講義では、栄養の摂取量、衛生面の重要性。

調理では時間を守り、衛生管理、協力して作業することの大切さを知ったという感想でした。

センターでは実際に生徒と接する機会が少ない、生徒にセンターを理解して貰う数少ない機会なので、できるだけ学校、生徒の希望があれば受け入れていきたいと思えます。

職員紹介

平成25年1月に入社しました

おくやまなおき
奥山直樹と申します。

現在20才です。郡山市出身で業務課で一般食品を担当しています。

戸惑うことが多く、たくさんの方々に助けられ5ヵ月がたちました。まだまだ未熟ではありますが、勉強し、精一杯取り組んでいきますので、今後ともよろしく願いいたします。

