

# 学校給食会だより



平成26年3月25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](mailto:Kawamoto@fgk.or.jp)

あの大雪の名残は、あちこちに見られますがようやく春の訪れを少しずつ感じられるようになりました。

異動、進級等と環境は変わっていきませんが、厳寒を乗り越えて咲く淡いやさしい色の桜の花が、新たな希望をあたえてくれるのではないのでしょうか。

東日本大震災から4年目に入りました。学校給食では食材の放射性物質検査の継続や、食育推進のための指導、食育教材としての献立作成、世界遺産になった和食献立の継承など、たくさんの課題を抱えての出発になっていることと思います。

本会でも、学校給食用食品委員会選定による新規の食材等も含め、ご要望に応えるべく準備をしております。

平成26年度も、学校給食の普及・充実に努めてまいりますのでよろしくお願い申し上げます。



## 平成26年度の事業運営の基本方針

- 1 安全で安心できる食品を、県内全域に、適正な価格で、安定的に供給します。
- 2 地域の製造・加工業者が協力・連携し、顔の見える安心給食を提供します。
- 3 栄養バランスのとれた質の高い食材や献立を研究・開発し、提供します。
- 4 学校栄養教諭等の学校給食に関する研究・研修や教育活動等を支援します。
- 5 学校給食情報の発信や国・県等の事業を受託し学校給食の普及を推進します。

## 【（公財）福島県学校給食会理事会を開催しました。】

本会において、去る2月27日に平成25年度第3回理事会を開催しました。

平成26年度事業計画・収支予算等が審議の上、承認されました。

学校給食を取り巻く状況は、食品に対する放射能汚染問題をはじめ、食物アレルギー事故、ノロウイルス集団食中毒の発生など大変厳しいものがあります。

本会としては何よりも、安全・安心な食品の提供を第一に、平成26年度も取扱食品の全品目について放射性物質検査を実施するほか、主食の委託加工事業者等との緊密な連携を図り、食品検査や加工工場の衛生管理を徹底してまいります。

また、引き続き学校給食推奨食品の提供や、北海道・東北ブロック共同購入の推進に努めます。

食育の推進支援及び学校給食の普及充実に関しては、学校給食におけるアレルギー対応のための調査研究を引き続き進め、報告書として取りまとめるとともに、各種研修会・講習会の開催、食育活動への講師派遣、食育教材・食器具等の貸出、研究団体への助成などを行います。

本会はおかげさまで、平成26年度に法人設立60年目を迎えます。

本年9月に記念行事を行う予定です。詳しくは後日ご案内いたします。



## 【平成26年度行事予定について】

期 日	行 事 名	主 催	開 催 場 所 等
4月23日(水)	学校給食共同調理場新任所長等研修会	(公財)福島県学校給食会	(公財)福島県学校給食会
6月21日(土) 22日(日)	第9回食育推進全国大会	内閣府ほか	長野県長野市 (派遣事業)
7月23日(水) 24日(木)	学校給食衛生講習会	(公財)福島県学校給食会	(公財)福島県学校給食会 (調理員100名程度)
7月下旬から 8月上旬	学校給食用パン講習会	(公財)福島県学校給食会	県北・相双
7月31日(木) 8月1日(金)	第55回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会	文部科学省ほか	福井県福井市 (派遣事業)
9月17日(水) 18日(木)	学校給食衛生検査技術講習会	(公財)福島県学校給食会	(公財)福島県学校給食会 (栄養職員40名程度)
9月27日(土)	設立60周年記念式典	(公財)福島県学校給食会	福島市
9月27日(土)	学校給食優良団体・功労者表彰式	福島県学校給食研究会 (公財)福島県学校給食会	福島市
10月10日(金) 17日(金)	学校給食用パン品質調査会	(公財)福島県学校給食会	(公財)福島県学校給食会 (49工場対象)
10月29日(水) 30日(木)	栄養教諭・学校栄養職員研修会	(公財)福島県学校給食会	(公財)福島県学校給食会 (栄養職員120名程度)
11月20日(木) 21日(金)	第65回全国学校給食研究協議大会	文部科学省ほか	山口県山口市 (派遣事業)

## 【取扱食品の残留農薬及び食品添加物検査の結果について】

平成26年度、本会取扱食品の外部委託検査の結果は次のとおりでした。

### 1 残留農薬検査

食 品 名	結 果	食 品 名	結 果
パン用小麦粉(阿部製粉)	不検出	冷凍きぬさや(中国産)	不検出
パン用小麦粉(日清製粉)	不検出	冷凍いんげん2S(タイ産)	不検出
パン用小麦粉(日東富士製粉)	不検出	ホールコーン缶(タイ産)	不検出
めん用小麦粉(阿部製粉)	不検出	クリームコーン缶(タイ産)	不検出
冷凍ブロッコリーIQF(エクアドル産)	不検出	ダイストマト缶(米国产)	不検出
冷凍枝豆皮むき(中国産)	不検出	冷凍グリーンピース(ニュージーランド産)	不検出
冷凍アスパラカット(チリ産)	不検出	有機JASたけのこ水煮(中国産)	不検出
れんこん水煮(スライス)(中国産)	不検出	計15品目	

### 2 食品添加物検査

(保存料：ソルビン酸)

食 品 名	結 果	食 品 名	結 果
冷凍白身魚すり身	基準値以下	大粒しじみ	基準値以下
冷凍いわし骨ごと団子	基準値以下	ふくしま味噌	基準値以下
冷凍沖アミ鳴門巻	基準値以下	トマトケチャップ	基準値以下
冷凍カニカマフレーク	基準値以下	個包装ブルーネ	基準値以下
冷凍板無し蒲鉾(白)	基準値以下	ダイスチーズ	基準値以下
ごま昆布佃煮	基準値以下	スライスチーズ	基準値以下
鉄っ子ひじき	基準値以下	計13品目	

(発色剤：亜硝酸Na)

食 品 名	結 果	食 品 名	結 果
ベーコン	基準値以下	燻製ウィンナー	基準値以下
ボンレスハム	基準値以下	無塩漬ロースハム	基準値以下
ロースハム	基準値以下	計5品目	

# 郷土色・伝統食のご紹介

1月の全国学校給食週間の取り組みの1つとして、県内各地の学校や福島県庁食堂で各方部の特色を生かした学校給食の献立が提供されました。

今回は、南会津方部、浜通り地方の献立をご紹介します。

## 郷土食豊かな学校給食メニューのご紹介

(福島県学校給食会物資使用)

南相馬市学校給食センター 栄養教諭 小泉弘子

### 1 給食のほっきご飯 <浜通り地方の郷土料理>

食品名	小学(中)分量	切り方等 下処理	作り方
ごはん	70		1 ごはんは普通に炊く。(やや硬め)
冷凍ほっき貝 (給食会)	20	冷蔵庫解凍	2 ほっき貝はカットしてあるが、解凍できない場合は手袋をして、ほぐしておく。(今年度はカナダ産)
油揚げ	3.5	油抜き、千切り	3 釜に油を入れ、にんじんを炒める。
にんじん	6	千切り	4 軽く②のほっき貝も炒める。
砂糖	0.5		5 調味料、油揚げを入れ、煮含める。
酒	0.5		6 味見をして、中心温度測定して出来上がり。
みりん	0.5		7 ⑥の具をごはんに混ぜて出来上がり。
しょうゆ	3.5		
塩	0.06		※ 貝なので火を通し過ぎると、硬くなるので注意。
サラダ油	0.5		

<参考> ・家庭では ほっき貝を調味した煮汁も一緒に炊き込み、ごはんが炊き上がったところで貝を混ぜ合わせる。(家庭では生のほっき貝を使用するので、油揚げは使用しない)

#### <ほっきごはんについて>

- ・ 大震災前は 地元でとれた生のほっき貝を使用して、「ほっきごはん」にしていました。
- ・ 大震災、原発事故後 地元産は使用できなくなりましたが、郷土料理を子ども達に伝えるために**福島県学校給食会の冷凍ほっき貝**を使用して、給食に取り入れました。

#### <ほっき貝について>

ほっき貝は 漢字で「北寄貝」と書きます。北海道から福島県沿岸の太平洋側で漁獲されます。北海道苫小牧での漁獲が日本一です。

北海道から福島県沿岸の太平洋側地では、家庭で「ほっきごはん」として食べられています。

地域の和風レストラン等のメニューにも「ほっきごはん」があるほど、一般的な郷土料理です。



## 郷土色豊かな学校給食メニューのご紹介

南会津町立田島学校給食センター 主任栄養技師 渡部 美代子

今年度、全国学校給食週間の取り組みの1つとして、県内各方部の特色を生かした給食献立が、県庁食堂も含め県内各地の学校で実施されました。

南会津方部は、「古代米寿司・焼き肉サラダ・ことじ・ししゃもの米粉あげ・大福・牛乳」の内容で献立を提供しましたが、この献立の内容についてご紹介します。

古代米寿司は、紫色の古代米の寿司に黄色の錦糸卵(炒り卵)を散らした彩りのきれいなご飯です。

きれいな彩りで、春をイメージさせる献立となるようにしました。古代米は少量ですが郡内各地で栽培されています。「ことじ」は南会津町館岩地域の郷土料理です。

じゃがいも、にんじん、こんにゃく、きくらげ、豆腐、ちくわなどの材料を小さめのさいの目に切り、汁を多めに仕上げた煮染めです。祭りや祝い事の日に作り、事日（ことび）に作る事から「ことじゅう」が転じて「ことじ」と呼ばれるようになったといわれています。祝い事のごちそうであることから「寿汁」といわれることもあります。

「ことじ」にはちくわが入ります。

このちくわは山村地帯では海の幸として貴重な食材で、ちくわがだしとなって「ことじ」をおいしくしています。じゃがいもを使っているのも「ことじ」の特徴で、地域の特性を生かし、地域にある食材を使って作られています。近頃は、家庭によってはじゃがいもの代わりにさといもを使って作ることもあるようです。

同じ南会津町の田島地域には同じような材料を使って作る「つゆじ」と呼ばれる郷土料理があります。さといも、にんじん、きくらげなどの材料に「つと豆腐」という田島独特の豆腐を入れるのが特徴です。

会津の広い地域で作られている郷土料理「こづゆ」は、貝柱のだしや豆麩を使うのが特徴ですが、「ことじ」「つゆじ」「こづゆ」は、それぞれ使用材料が似ていることや特別な日に作られるなど共通点が多い料理です。これらの料理はいづれも「手塩皿」と呼ばれる漆の浅い皿に盛りつけられ、提供されます。焼き肉サラダは子どもたちに人気のある料理で、野菜をたくさん食べられる料理です。にんじんやキャベツ、小松菜などを使い、彩りよく仕上げられています。



## 【(公財) 福島県学校給食会平成26年度の事務局体制】

- ・会長 丹治光雄 ・常務理事 五十嵐孝雄
- ・事務局長 斎藤 肇 ・参事 眞壁 眞
- 【総務課】・課長 三浦初男 ・主任栄養技師 川本輝子 ・検査技師(嘱託) 佐藤政義
- ・事務補助員 熊谷奈津 ・検査補助員(放射性物質検査) 丹野奈津美、氏家由子
- 【業務課】・課長 斎藤 保 ・主事 二瓶敏嵩、奥山直樹、川上寛恭 ・技能員 阿部浩樹
- ・事務補助員 佐久間久美子、柏倉恵美、佐久間優子 ・労務補助員 丹野美紀

※ 一般食品受注窓口を次のとおり担当させていただきます。

担当地区等	主担当者
県北、県南、相双（県立学校を含む。）、いわき市内の県立学校	佐久間 優子
県中、会津、南会津（県立学校を含む。）	柏倉 恵美
福島市立の学校給食センター（西部、北部、南部、東部） 郡山市立の学校給食センター（中学校及び第二給食センター）	川上 寛恭
いわき市立の全校及び全学校給食共同調理場	奥山 直樹

## 平成26年度食育教材貸出について

ご活用されるときは、貸出している場合もありますので、取りあえずお届け日などのお電話をいただき、その後、申請書を提出していただくようになります。

また、テーブルマナー、バイキング食器などはご使用後、各容器が入っているケースに返却数、返却方法などの仕様書が入っておりますので、必ずご確認ください、本会へお戻しいたしますようお願いいたします。

破損などがございましたら、交換、補充いたしますので、ケースの番号等お手数でも電話で連絡をお願いします。

なお、貸出リストに申し込み方法、返却方法など明記しておりますので、ご確認ください。  
平成26年度貸出リストは、後日お届けします。