



# 学校給食会だより



ご覧ください

平成27年度も年度末を迎え、残すところ1ヶ月となりました。  
当会の事業運営に対し、ご支援とご協力をいただきありがとうございました。



## 発刊のお知らせ

### 平成27年度食育に関する調査研究会報告書

## ふくしま“知って！味わう！”学校給食 ～ 食文化の伝承と地場産物の活用 ～



研究内容の一部

当会が設置している「食育に関する調査研究会」において、平成27年度は、県内各方部より15名の栄養教諭・学校栄養職員の方々に委員をお願いし、福島県教育庁健康教育課指導主事本田優子様のご指導をいただき調査研究を進めております。

自分の住んでいる地域の風土にあった地場産物を知り、守られ、伝承されてきた郷土食・伝統食を学校給食に取り入れ、子どもたちに生きた教材として提供し、食文化の伝承につな

がるような学校給食の献立を検討してまいりました。

また、献立の学習指導案も収録し食育授業の参考として、更には、家庭での食事にも取り入れていただき、郷土愛や感謝の心、生きる力を培う一端となればと考えております。

今月下旬には研究報告書として発刊し県内の学校給食実施校等に配布させていただく予定です。ぜひ、有効活用いただきますようよろしくお願いいたします。

(総務課 食育担当)

## テーブルマナー給食について

石川町立石川小学校 主任栄養技師 庄司 祐理

石川小学校では、ナイフやフォークの使い方を学ぶこと、日頃の食事のマナーを見直すこと、感謝の心を育むことを目的として、毎年5年生を対象にテーブルマナー給食を実施しています。テーブルマナー給食の予算は、6月に行われた宿泊学習3日分と当日の給食費をあてています。

今年度は12月14日(月)に5年1組、15日(火)に5年2組、16日(水)に5年3組のテーブルマナー給食を実施しました。会場のクリスタルホールは先生方に協力していただき、クリスマスツリーや電飾などできれいに飾り付けられました。先生方には、ウェイターとウェイトレスとしても活躍していただきました。

テーブルマナー給食用の陶器の食器を学校給食会から貸していただきました。スープの飲み方やナイフとフォークの持ち方など、子どもたちは最初は緊張していましたが、食べ進むうちにリラックスして、とても満足そうな表情でした。洋食マナーの基本を身に付けながら、お友達と楽しく会食できたようです。

テーブルマナー給食が子どもたちにとって良い体験となり、日常や将来の食事のマナーの役に立てばと思います。



### 子どもたちの感想

- テーブルマナー給食では不安もありましたが、慣れてくると楽しく食べることができました。椅子の座り方やナプキンの使い方などがよく分かりました。
- スープは手前からすくって食べることや、ナイフとフォークの持ち方などを意識して食べました。食事のマナーを忘れないようにしたいと思います。
- 手作りのハンバーグやサラダなど、とてもおいしかったです。調理員さん、ありがとうございました。



◎当会では、貸出用食器具として、テーブルマナー用食器のほか、バイキング用食器・電気式スープジャー等も取り揃えております。詳しくは、当会担当までお問い合わせください。(総務課 食育担当)

※給食会で取扱う精米は、本年4月から玄米の放射性物質全袋検査に加え、精米の全袋検査も実施します。

# 地産地消食品特集 第1弾

当会で取り扱う県産食品について、平成27年度に新たに開発し取扱いを開始した食品を今月から2回にわたり特集します。

3月号では、当会おすすめの県産食品2品について、その取組みをご案内します。

## “冷凍県産かじきカツ”を活用した食育推進事業を開催しました！

当会が、本年1月から提供を開始いたしました“冷凍県産かじきカツ”を活用した「食育推進事業」(第1弾)を去る2月8日(月)、会津若松市会津若松学校給食センター受配校の会津若松市立一箕中学校にて行いました。

このかじきカツは、県内唯一の水産海洋系の高校である「福島県いわき海星高等学校」の生徒が海洋練習船「福島丸」にてハワイ沖で漁獲し、いわき市小名浜港に水揚げされた「クロカワカジキ」を原料として、県内事業者(いわき市の(有)海幸)が加工、製造しています。

今回の食育事業では実際に漁獲してきた高

校生2名(写真の田口君と蛭田君)が、2年生(156名)を対象に授業(実体験の講話)

を行いました。航海実習の大変さや、楽しさを目の前で聞き、漁業を身近に感じ、高校生活もより実感することができたようでした。質疑応答の時間には、「一番釣れて嬉しかった魚はなんですか」、「船酔いはつらかったですか」等、終了時間間際まで質問が出て、中学生はとも興味を持って講話を聴いている様子でした。

授業の後は、中学生とともに給食を食べ、さらに交流を深め、高校生たちも実際に自分の獲った魚が給食でおいしそうに食べられているのを見て、「とてもうれしい」と笑顔を浮かべていました。(業務課)



発表者、左側 田口君、右側 蛭田君



左から2人目 蛭田君

### 受講生の感想

### 食育推進講演会を終えて

会津若松市立一箕中学校  
2年 数本 彩音

私は、カジキとマグロは同じものだと思っていましたが、今日の講演会で、マグロはサバ科でカジキはカジキ科ということを知り、これからは、カジキとマグロは違うものだと思っておきたいです。

また、ビックリしたことなどたくさんありました。船の福島丸の大きさが鶴ヶ城の大きさ1つ半もの大きさということや、カジキにはドコサヘキサエン

酸やビタミンDやカリウムなど多くの栄養素が入っていると60日間も航海実習があるなどとてもビックリしました。

講演会では実際にものを見たりさわったりなどをしてとても話の内容がわかりやすかったです。家に帰ったら両親に今日行われた講演会のお話をたくさん聞かせてあげたいです！

## 遠洋航海実習で学んだ事

福島県いわき海星高等学校 海洋工学科2年 蛭田 龍斗

私は2ヶ月間の遠洋航海実習を通して貴重な経験を積む事ができました。私が所属する海洋工学科は、機関乗船実習として船

舶のエンジンを主に勉強しています。そのエンジンを間近で見たり、触れたりして行う保守作業には、ミスをしないよう緊張

感を持って取り組みました。その他の漁業生産及び漁獲物の品質管理に関する実習では、マグロを釣り上げ、それを処理し、冷凍する作業にとっても驚きました。そして、私たちの暮らす日本の魚食文化が、これらの作業により維持されていることを知り、自然の恵みと漁業従事者の方への感謝の気持ちが湧き上がりました。この実習で学んだ事をここで終わらせず、日々の生活の中で活かし、将来に繋げていきます。



# 平成28年度に向けた 県産冷凍ほうれん草の取組方針について

たむら農業協同組合 営農販売課長 佐藤 松美

JAたむらでは、県内産農産物の地産地消の拡大を目的に、平成27年度から冷凍加工向けほうれん草の栽培を開始しました。

ほうれん草は、春と秋の年2回栽培しますが、昨年は、春先の高温や8月以降の天候不順が影響し目標の収穫量が確保出来

ず反省の多い一年でありました。

平成28年度は、生産者を4名に増やして作付面積の拡大を図り収穫量の確保に努め、安全でおいしいほうれん草づくりを進めてまいりますので、今後とも、ご支援いただきますようお願い申し上げます。



種まき作業



収穫間近のほうれん草

※4月号では、「地産地消特集 第2弾」として、平成27年度取扱いの県産食品をあらためてご紹介する予定です！（業務課）

## 平成28年度

### 学校給食用主食加工事業者 選定委員会を開催しました!!

平成28年2月22日(月)、当会において「平成28年度学校給食用主食加工事業者選定委員会」を開催いたしました。

選定委員会は、県及び市町村教育委員会、共同調理場所長、栄養教諭・学校栄養職員、県PTA連合会、有識者並びに当会の食品衛生管理アドバイザー等、さまざまな方々で構成されており、施設・設備、製造能力、品質管理、経営、信用等について審査を行い、製造加工事業者としての適格性を確認しています。

なお、委託加工事業者の選定期間は一年間とし、選定委員会は毎年行っています。

今回は、米飯及びパンの製造加工を委託している福島県パン協同組合（47事業者）とめん製造加工を委託している福島県生麺協同組合（18事業者）が選定されました。

選定委員会で選定された委託加工事業者には、巡回実地調査・指導を定期的に行うとともに、従業員の衛生に対する意識や品質向上のための技術講習を定期的を実施しています。

今後も、安全で安心な主食の提供のため、委託加工事業者の衛生管理について一層強化してまいりますので、よろしくお願いいたします。（業務課）

## 平成27年度

### 全国学校給食週間

福島県教育庁健康教育課 主任栄養技師

佐藤 三佳

県教育委員会では「学校給食を見て読んで食べて学ぼう!」をテーマに「学校給食と食育展」を開催しました。

#### パネル展

● 1月25日(月)～29日(金)

県庁西庁舎2階渡り廊下にて学校給食や食育事業について展示しました。



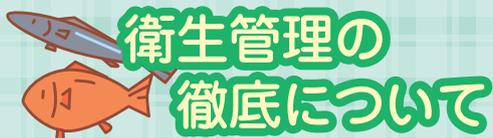
#### 学校給食メニューの提供

● 1月26日(火)～28日(木)

県庁食堂にて学校給食研究会栄養士部会より御提供いただいた学校給食メニューを1日各50食限定販売。食材の一部は(公財)福島県学校給食会・福島県牛乳協会様より御提供いただきました。



## 福島県教育委員会からのお願い



### 衛生管理の 徹底について

1月に県内学校給食において、ヒスタミンによるアレルギー様食中毒が発生しました。今回の事故を受け、あらためて学校給食衛生管理基準を踏まえた衛生管理の徹底及び食中毒の発生防止に努めていただくようお願いするとともに、特に、加工品等納入食品における検収の徹底につきましては、本基準や食品表示法を再度確認いただき、検食と異常発見時の迅速な連絡体制の構築につきましても再確認いただきますよう、重ねてお願いいたします。

# 5月・節句の行事食

## 柏もち



40g

厳選された国産原料（こし餡、上新粉）を使用し、甘みを抑えたこし餡に仕上げました。フィルムの裏面には柏もちの由来が入っておりますので、行事の教材としてもご活用頂けます

食品コード：315241

申込締切日：4月11日

## ふたご柏餅



20g  
×2

一口サイズのお餅が2種類（こし餡白餅・粒餡 蓬餅）楽しめます。  
※柏葉はポリエチレンですので食べられません。

食品コード：315240

申込締切日：4月8日

## さわら西京味噌焼き



5月ご使用分  
大特価おすすめ品!

40g×  
10個入り

50g×  
10個入り

春が旬の食材である鯖（さわら）を宮城県産の西京味噌で美味しく仕上げました。ポイルバックで調理も簡単です。

食品コード：310421(40g)

食品コード：310422(50g)

通年取扱品

## 平成28年度主要行事予定

月	日	曜日	行事名
4	22	金	学校給食安全・衛生推進会議
	25	月	共同調理場新任所長研修会
5	27	金	第1回食育に関する調査研究会
		上旬	第1回理事会
	8	水	学校給食管理システム操作研修会（1日目）
6	11	土	第11回食育推進全国大会 （主催：内閣府・福島県）
	12	日	会場：ビッグパレットふくしま
	15	水	学校給食管理システム操作研修会（2日目）
	24	金	第2回食育に関する調査研究会
		下旬	定時評議員会
7	20	水	学校給食調理員衛生講習会
	3	水	第57回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会
	4	木	（主催：文部科学省、大阪府）
8	8	月	県学校給食研究会栄養士部会研修会 （主催：県学校給食研究会栄養士部会）
	9	火	第1回学校給食用食品委員会
	19	金	委託加工事業者衛生研修会
	2	金	優良団体・功労者表彰選考委員会
9	8	木	第3回食育に関する調査研究会
	14	水	栄養教諭等衛生講習会
	15	木	
	6	木	第4回食育に関する調査研究会
	7	金	パン品質調査会
10	14	金	
	20	木	栄養教諭・学校栄養職員研修会
	21	金	
	27	木	優良団体・功労者表彰式
11	10	木	第67回全国学校給食研究協議大会
	11	金	（主催：文部科学省、秋田県）
	17	木	第5回食育に関する調査研究会
12	16	金	第6回食育に関する調査研究会
1	20	金	第7回食育に関する調査研究会
	10	金	第2回学校給食用食品委員会
2	17	金	第8回食育に関する調査研究会
		下旬	委託加工事業者選定委員会
3		中旬	第2回理事会
		下旬	臨時評議員会

## お知らせ

第11回

## 食育推進全国大会が 開催されます!!

大会テーマ「チャレンジふくしま!  
おいしくたのしく健康長寿」

～復興のあゆみ。全国のみなさまへ  
感謝の気持ちを込めて～

日時：平成28年6月11日(土)、12日(日)  
場所：ビッグパレットふくしま(福島県郡山市)  
主催：内閣府(農林水産省)、福島県、  
第11回食育推進全国大会福島県実行委員会

全国の関係者のほか、一般の方々を対象として、関係企業及び団体の食育に関連する展示や講演、シンポジウム等が予定されています。

当会でも展示と講演会を行いますので、皆様のご来場をお待ちしております。

(総務課)

平成28年度版一般食品価格・栄養成分表は、3月25日(金)から当会ホームページで閲覧できます。

アクセス方法 関係者(学校・共同調理場等)用ページから、指定のユーザー名・パスワードの入力が必要です。

## 編集後記

給食会業務課 主事の渡辺大翔です。  
日増しに暖かくなっておりますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。  
年度末の忙しい時期になりますが、健康に十分ご注意いただき、新年度を無事迎えますようご祈念申し上げますとともに、私も皆様のお役に立てるよう精進してまいりますので、よろしくお願いいたします。  
また、お忙しい中、ご寄稿をいただきました皆様へ心から感謝申し上げます。



※給食会で取扱う精米は、本年4月から玄米の放射性物質全袋検査に加え、精米の全袋検査も実施します。