

学校給食会だより

















ご回覧ください

[編集・発行]

(公財)福島県学校給食会 〒960-1941

福島市松川町字平舘 16-2 TEL : 024-567-471 1 FAX : 024-567-4451

JRL:http://www.fgk.or.jp ▶ホームページにも掲載しております。

平成28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。

県内ALTの食に関する紹介

6回連載の4

連載第4弾!! 今回は、本宮市教育委員会 外国語指導助手 ジェナ・ウィルソン先生の登場です! 先生はカナダご出身で、今回も大変興味深い内容となっております。是非、ご覧ください!

母国での学校給食についての質問

■ 母国の学校給食はどんな給食でしたか。

私が通った学校には学校給食プログラムがありませんでした。

アレルギーが多い生徒や宗教で食べてはいけない食材があり、給食を作るのがとても難しくなるからだと思います。小学校では自分のランチを持っていきました。そして高校ではカフェテリアでピザ、サンドイッチ、サラダ、スパゲティーを買うか、自分のランチを食べるか、近くのレストランに行ってお昼を食べました。家が近ければ帰ってお昼を過ごすこともできました。

8歳のころから私は自分のお昼をつくりました。ランチボックスの中はサンドイッチ、フルーツ、グラノラーバーとデザートでした。時々、夕飯の残り物も持っていきましたが学校には電子レンジが二つしかなかったので、温かいお昼を食べるまでにはすごく時間がかかりました。

■ 母国に住んでいたころの家庭料理 はどんな料理で、どんな食材を使っ ていましたか。1つか2つ教えてく ださい。

伝統的なカナダ料理は何かと聞かれると 答えるのがとても難しいです。 なぜならカ ナダでは色々な文化が混ざっているからで す。私の友達は二世や三世の移住した人たちばかりでした。私の家庭ではローストチキン、ベークドポテト、蒸し野菜、サラダとデザートでした。私の父は島国トリニダード出身で、よくカレー、ライス、ポテトと野菜を食べました。また、私の主人は中国人系モーリシャンで、彼の家庭料理は野菜炒め、ライス、スープ、揚げ野菜とフルーツでした。

■母国のおすすめの料理はありますか。

ケベックで3 月は、メープル シロップを収穫 する時期です。 この収穫を祝う ためにシュガリ ングオッフと言



うお祝いがあり、特別な料理を食べます。 ハム、ソーセージ、茹でポテト、スクランブルエッグ、コーンブレッド、コールスロー、クレープとドーナッツで全部にメープルシロップをかけて食べます。仕上げにメーブルシロップを雪の上にかけて硬いメープルのキャンディーを作って食べます。

私の好きなカナダの食べ物はベーグルです。モントリオールはベーグルが有名で、ベーグルの生地はハチミツで茹でられ、ゴマを振りかけてオーブンで焼きます。半分

に切られたベーグル にクリームチーズ、

スモークサーモン、赤タマネギ、トマトとケーパーズを乗せて食べるのが好きです。

■ 母国の学校給食(昼食)での印象 に残る思い出はありますか。

小学校では他の子達とランチを交換するのが普通でした。お昼になるとランチの中身を比べ合い交換交渉していました。

高校でのお昼は、好きなところで食べて 良かったので、天気が良い日は外の公園で 食べたりしました。

■ 母国での行事(新年、クリスマス、 ハロウィンなど)の時の給食は、何 か特徴がありましたか。

小学校ではクリスマス、ハヌカーとイースターを祝い、生徒はデザートを持ってきて分け合いました。

■ 母国の学校で健康を考えた食事の 取り方などの指導はありましたか。

学校では穀類、乳製品、タンパク質、野菜をバランス良く食べる大切さを学びましたが、日本ほど食育は重要なものと思われていませんでした。逆に親が子どもに正しい食事の仕方を教えるものだと思っています。

日本の学校給食について質問

■日本の学校給食はいかがですか。

日本の給食は美味しく、新鮮でとても健康的。食材の品質と手ごろな価格に驚きました。

■日本で好きな学校給食の献立(料理)は何ですか。

私の好きな日本食はトンカツ、焼き魚と スープです。モントリオールでは魚介類が 高くて新鮮ではないので日本に来て美味 しい魚介類が食べられて嬉しいです。そしてスープで食べたことがない野菜が食べられ気に入りました。

■日本の食事で使う「ちゃわん」や 「箸」の印象はどうですか。

驚いたのは日本ではご飯をそのまま食べることです。カナダでは全部一つのお皿に盛りつけられてごはん、お肉とサラダは全部混ざってしまいます。もう一つ驚いたのはお茶碗を持ち上げて食べることです。

カナダではお皿を持ち上げたら失礼です。 お箸はカナダでも普通に使われています が、違和感あるのはスープをスプーンで飲 まないことです。

■和食を食べた感想は。

日本食は見た目も味も良いと思います。 地元の旬の食材を使い、思いがこもった料理だと思いますが、もう少し辛い食べ物も あれば良いと思います。

※給食会で取扱う精米は、平成28年4月精米加工分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ています。 ※精米工場施設の見学をご希望の方は、当会業務課までご連絡ください。

発刊のお知らせ

平成28年度食育に関する調査研究会報告

Cしまち"知って! 味わう!" 学校給食II ~ 行事食と食文化の伝承 ~

いわれ、給食時間での指導、放送資料等すぐに活用出来る ように、更には、家庭においても見て楽しく興味をもって 読んでいただき、すぐに実践できるような報告書になって おります。

県内の学校給食実施校、市町村教育委員会、学校給食関 係機関に広く配布予定です。

お忙しい中、真摯にお取り組みいただきました委員の皆 様、的確なご指導をいただきました講師・指導助言の先生 方には心から御礼を申し上げます。 (総務課 食育担当)



食育推進支援員着任者紹

当会が設置しています「食育に関する調査研究会」におけ

昨年の~食文化の伝承と地場産物の活用~に引き続き、

第二弾として~行事食と食文化の伝承~をテーマとし進め

てまいりました。県教育庁健康教育課のご指導をいただき、

県内の栄養教諭・学校栄養職員15名を委員として、各地域

色豊かな行事食を検証し影がうすくなりがちな食文化を継

承するため、学校給食の場でもっと活用し、生きた教材と

して提供出来るよう検討してまいりました。月毎の行事食、

る平成28年度の調査研究報告書がまもなくできあがります。



食育推進支援員になって

公益財団法人福島県学校給食会 食育推進支援員 五十嵐 省 곳

年度末の忙しい時期かと思います。

今年度食育推進支援員の委嘱を受けたことから、毎月発行さ れる「学校給食だより」に目を通しています。その充実した紙 面から皆様の食育推進のための研修やそれぞれの立場での仕事 に対しての熱意や児童生徒たちへの健康と成長を願う姿勢を感 じています。

学校給食の存在は義務教育での9年間、そして、学校教育の 一環であることからライフステージの中で大きな位置を占めて います。食育基本法が施行され、食育推進が叫ばれて時間が経っ ています。しかし、食育の推進に当たっては各方面においても 様々な方策がとられていますが、日々の生活の中に定着してい るかというと難しいことも多々あるようです。それだけに、皆 様が思う以上に学校における食育の推進には大きな期待がか かっています。

-人では難しいと思うことも健康に関わる部署との連携は解 決への近道になると思います。そのお手伝いができれば幸いか と考えています。

取引事業者紹介

創業63年の岡山の「こんにゃく」メーカーです

株式会社みゆきやフジモト 代表取締役社長 藤本 博雄

弊社は岡山市で「こんにゃく」を作り続けて創業63年になる「こ んにゃく」メーカーです。父の時代から二代にわたり、良質の国産こ んにゃく原料からおいしい「こんにゃく」を正直に作ることに徹して 参りました。この伝統を守りつつ、さらに「見たことも、食べたこと もないオリジナリティーのあるユニークなこんにゃく」を目指して新 しい「こんにゃく」作りにもチャレンジしております。

▶現在では、衛生的な製造装置を導入し、お陰さまで地元岡山市を



給食会より

「FC マンナン」 特売のご案内!!

詳細は、2月分請求書 (3月上旬送付分)に同封 のチラシでご案内します!! ご期待ください。

はじめ岡山県内の学校給食では長くお世話になっております。この度 はご縁がありまして、福島県学校給食会様に「こんにゃく」を納めさ せていただくことになりました。低カロリーで食物繊維が多い「こん にゃく」の特長を生かした、衛生的でおいしく新しい「こんにゃく」 作りを通して、子どもたちが生き生きと健康な日々が送れるように精 一杯頑張りますので、今後ともどうかよろしくお願いいたします。

食のことわざ



蒟蒻は体の砂はらい

命は食にあり

人の命は、食べたり飲んだりすること によって保たれるということです。私た ちが、生命を保ち元気でいるためには、 食べものを食べなければなりません。食 べ物を食べることにより、体の中に取り こまれ栄養素となり、命を保つことがで きるのです。バランスのとれた学校給食 を感謝していただきましょう。

食わず嫌い

今まで、ほとんど食べたことがないので、その味を 知らないのに、その食べものが嫌いだと決めつけて、 食べようとしないことです。子どもたちにとっては苦 手な食べものは、食べたことのない目新しいものが多 いと思いますが、色々な食べものを繰り返し食べ、少 しづつ慣れることによって好きな食べものが増えてき ます。食事の多様性が少ないと食品選択の幅が狭くな り食わず嫌いが多くなるといわれています。苦手な食 べものにも、一口からチャレンジしてみませんか。

こんにゃくを食べると、体 の中のお掃除をしてくれると いうことです。こんにゃくは 食物繊維が多く含まれ、腸内 で消化できない食べ物です が、便秘予防など腸内の状態 をよくしてくれる働きや、グ ルコマンナンという成分は腸 内で害のある毒性の物質を少 なくし、血糖値の上昇を和ら げる働きがあるようです。

第4回「心に残る給食」作文コンクール入賞作品(主催:(公社)日本給食サービス協会)

給食を食べながら

(公社)日本給食サービス協会会長賞

福島県会津若松市立謹教小学校 四年 小 川 冬 凱

「今日の給食はおいしいですか。」

七月には、トマトのお話をしてくださいました。食べると、いつもの給食が何倍もおいしく感じられて、パワーがわいてくる気がするからです。のこんだてのお話をしてくれます。ぼくは、このお話が大好きです。お話を聞きながら給食をと、ぼくもみんなも元気いっぱいに答えます。すると、先生はカードを取り出し、今日の給食

というお話を聞いて、なるほどと思いました。「トマトが赤くなると医者が青くなる。」

です。
「トマトには栄養がたくさんふくまれているから、トマトが赤くなってたくさん食べられるよ「トマトには栄養がたくさんふくまれているから、トマトが赤くなってたくさん食べられるよ「トマトには栄養がたくさんふくまれているから、トマトが赤くなってたくさん食べられるよ

また、「ひみこの歯がいーぜ」というひょう語も教えてくださいました。これは、かむことのよさを表したひょう語です。中でもぼくがいいと思ったのは、「ぜ」の「全力投球」です。ぼくべはスポーツが大好きで、マラソンや水泳は人に負けたくありません。だから、よくかんで全力が出せるようにしたいと思いました。よくかむだけで、すごい力が出せるなんて、絶対にやったらに、よくかむために、毎月「かみかみデー」と言うこんだての日もあります。「かみかみデー」の約束は、「ロニーロかむことです。この日は、よくかむこんだてが工夫されていて、中でも「かりぽりきゅうり」が一番のお気に入りです。大好きなきゅうりが、ぶつ切りになっていて、かじったときの歯ごたえがよく、かめばかむほどいい味になっておいしいからです。「食べることは生きること」と聞いたことがあります。ぼくにとって、給食の時間は、ただ食べる時間ではありません。食べ物のひみつや栄養について知ったり、食べ方も大事だと教えてもらったりと、生きるために大切なことを学ぶ時間でもあるのです。ぼくもいつか大きくなって、一人ぐらしをするかもしれません。今、学んでいることがぼくの「生きる」を支えていくのだと思います。

全国学校栄養士協議会会長賞

献立の無い給食

福島県南相馬市立原町第二小学校 六年 渡邉 悠

スーパーやお店が少ししか開いていても品薄で買える量が決まっていたからでした。外で遊ぶ事も制限され、水筒を持ってマスクを付けての学校生活は、一年通いました。友達も少なく、一つの教室に三つの学校の一年生が集まって生活しました。外で遊ぶ事も制限され、水筒を持ってマスクを付けての学校生活は、一年近た。外で遊ぶ事も制限され、水筒を持ってマスクを付けての学校生活は、一年のでは、小学校入学に友達たくさん出来るかな。おいしい給食を楽しくみんなで一年生、小学校入学に友達たくさん出来るかな。おいしい給食を楽しくみんなで一年生、小学校入学に友達たくさん出来るかな。おいしい給食を楽しくみんなで一年生、小学校入学に友達たくさん出来るかな。おいしい給食を楽しくみんなで

とっても美味しかったのを覚えています。 とっても美味しかったのを覚えています。 でも、そんな小さい塩おむすびでも、友達と大好きな先生と一緒に食べるのは、た。でも、そんな小さい塩おむすびが一つでして、ご飯、みそ汁やおかずなんかが出るんだろうなぁ。)と思っていました。でもにしていました。(どんなにスーパーがやっていなくても給食はきっと温ったかくにしていました。(どんなにスーパーがやっていなくても給食はきっと温ったかくにしていました。(どんなにスーパーがやっていなくても給食はきっと温ったかくにしていました。

支援物資を送ってくれる方々の思いが、たくさん詰まっている給食でした。為におむすびをにぎってくれる調理員さんの思いや、全国からぼく達を心配して、スパラガスが一本や塩おむすびととうもろこし一本などでしたが、毎日、ぼく達ののも覚えています。ごうかと言っても、今の様な給食ではなく、塩おむすびとアーそれに、日に日に支援物資が届き始め、給食も少しずつごうかになっていった

献立の無い給食のおかげだと思います。
をしていこうと思います。こんな風に感じられる事が出来たのも、一年生の時のんな愛情たっぷりの給食の味を忘れず、食べ物のありがたみを感じながら、食事らない、献立の無い給食は、みんなの愛情が感じられる美味しい給食でした。そ一震災は、ぼくにとっては、すごくつらい思い出ですが、毎日、何が出るか分か

正

平成28年度全国学校給

福島県教育庁健康教育課 主任栄養技師 佳

県教育委員会では、県庁西庁舎2階 渡り廊下にて「学校給食と食育展」 と題しパネル展示を行いました。

パネル展 [1月24日火~30日月]

●展示内容 「学校給食週間」「ふくしまっ子ごはんコンテスト 「スーパー食育スクール事業」「第11回食育推進全国 大会」「いただきます。ふくしまさん」事業



月の節句の行事的

冷凍 中華ちまき



東のかしわ餅!! 西のちまき!!

国産のもち米100%使用 した冷凍中華ちまきです。 具材には豚肉、しいたけ、 玉ねぎが入った非常に旨み の強い中華ちまきです。 ※かしわ餅については、別途チ

ラシにてご案内いたします。

食品コード:318360(40g) 40g 50g 食品コード:318361(50g)

通年取扱品

冷凍 若竹信包



40gx 10個入り

4、5、6月 限定!!

カットした竹の子 に鶏ひき肉を合わせ て油揚げに詰めまし

甘辛いしょうゆダ レと一緒に真空パッ クにしてかります。

食品コード:318332

かつおの季節が到来! 今年の鰹は一味違う

新鮮なかつおを 食べやすいように 牛姜醤油で煮つけ ました! また、ポイルパッ クにすることによ り調理も簡単な商 品です!

食品コード: 310248(40g) 40g× 食品コード: 310249(50g) 10食入り

50g× 10食入り



	1	-	7.		HOLDSON, DA	HALOS SE
	F	(F))(2	9年度主要行事	予定	
	月	\Box	曜日	行 事 名	主催	場所
	4	25	火	共同調理場新任所長研修会	県学校給食会	県学校給食会
	5	31	水	第1回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
	6	上	旬	理事会	県学校給食会	県学校給食会
		8	木	学校給食管理システム操作研修会 (1日目)	県学校給食会	県学校給食会
		15	木	学校給食管理システム操作研修会 (2日目)	県学校給食会	県学校給食会
		23	金	第2回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
		下	旬	定時評議員会	県学校給食会	県学校給食会
		30	金土	第12回食育推進全国大会	内閣府・岡山県	岡山県
		21	金	学校給食調理員衛生講習会	県学校給食会	県学校給食会
		下	旬	栄養教諭・学校栄養職員調理実習講習会	県学校給食会	県学校給食会
	8	3	木金	第58回全国栄養教諭·学校栄養職員研究大会	文部科学省	石川県
		8	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	郡山市
		9	水	第1回学校給食用食品委員会	県学校給食会	県学校給食会
		18	金	委託加工事業者衛生研修会	県学校給食会	県学校給食会
	9	11	月	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
		13 14	水木	栄養教諭等衛生講習会	県学校給食会	県学校給食会
		21	木	第3回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
		22 29	金 金	パン品質調査会	県学校給食会	県学校給食会
	10	6	金	学校給食安全・衛生推進会議	県学校給食会	県学校給食会
		18	水	第4回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
		26 27	-	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
		30	月	優良団体・功労者表彰式	県学校給食会	福島市
	11	9	木金	第68回全国学校給食研究協議大会	文部科学省	鹿児島県
		17	金	第5回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
	12	15		第6回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
	1	19	金	第7回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
		8	木	第2回学校給食用食品委員会	県学校給食会	県学校給食会
	2	-	- 火	第8回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会
			旬	委託加工事業者選定委員会	県学校給食会	県学校給食会
	3	中旬		第2回理事会	県学校給食会	県学校給食会
		下		臨時評議員会	県学校給食会	県学校給食会
		-				

4月から取扱う新商品が決まりました!!

当会では、2月9日(木)、平成28年 度第2回学校給食用食品委員会を開催 しました。

今回は、アレルギー対応食品など14 品目を提案し、全品目が学校給食用食 品として選定されました。

また、「県産さば味噌煮、県産鶏つくね」

など、当会が開 発した県産食品 等の試食も併せ

て行い、第3学期からの取り扱いにつ いて確認いたしました。

新規商品についてはチラシにて別途 お知らせいたします。 (業務課)

平成29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29年2月22日(水)、当会におい て「平成29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。

本選定委員会は、県及び市町村教育 委員会、県内共同調理場所長、県内栄 養士、県 PTA 連合会並びに有識者等、 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。

今回は、米飯及びパンの製造加工を 委託している45事業者とめんの製造加 工を委託している18事業者が選定され ました。

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)

七訂)への対応について

当会では平成29年度から、一般食品 価格表等の栄養成分値を七訂版の数値 にて表記します!!

なお、一般食品価格表は、当会ホー ムページにも掲載しておりますので、 是非ご活用ください!

(作業の都合上、一部の食品が五訂増補の数 値表記対応となる場合もございますのでご 了承願います。)

載について

当会では、「基本食品需要量申請書 各様式(米穀・精麦、小麦粉、脱脂粉 乳)」、「一般食品発注書様式」を当会 ホームページの関係者専用ページに掲 載しましたので、是非、ダウンロード の上、ご活用ください!

※需要量申請書用紙は、これまでどおり関 係学校等分について、冊子での配布も継 続いたします。

当会ホームページの関係者専用ページ:アクセスには、ID とパスワード入 力が必要です。ご不明の場は、総務課までご連絡願います。



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。 年度未の忙しい時期になりますが、健康に十分ご注意いただき、新年度を迎えられますようご祈念申し上げます。 また、私も皆様のお役に立てるよう努めてまいりますので、よろしくお願 いいたします。

るがしい中、ご寄稿いただきました皆様に心から感謝申し上げ ・ (業務課主事 渡辺大翔)



※給食会で取扱う精米は、平成28年4月精米加工分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ています。 ※精米工場施設の見学をご希望の方は、当会業務課までご連絡ください。