平成30年3月号

第391号

学校給食会だより

ご回覧ください

［編集・発行］
公益財団法人
福島県学校給食会
〒960-1241 福島市松川町字平舘16-2
TEL：024-567-4711
FAX：024-567-4451
URL：http://www.fgk.or.jp
★ホームページにも掲載しております。
E-mail：info@fgk.or.jp

平成29年度も残すところ１ヶ月となりました。
今年度も、当会の事業運営に対し、ご支援とご協力を賜りありがとうございました。

3回連載の3

JA全農福島めぐり

元気な県産農畜産物！

福島県産農畜産物の生産状況や消費拡大のための取り組み等、
その現状について JA 全農福島県本部さんからの情報をお届けする連載企画（全３回）の第３弾 !!
今回は、畜産事業、特に、牛肉、豚肉についての内容です。

福島県農畜産物の状況について「畜産編」

畜産と一言で言っても範囲がとても広いので、今回は「牛」と「豚」についてお話ししたいと思います。

よく「ブランド牛（銘柄牛）」という言葉を耳にします。「松坂牛」や「米沢牛」等です。国内には200を超える銘柄牛があると言われています。これらは統一した基準ではありません。飼養肥育が限られた地域であったり、その地域内で飼養期間が何か月以上、肉質等級が４以上等々、地域でブランドを守る団体の自主基準です。

福島県の銘柄牛は「福島牛」です。福島牛とは、出荷までの飼養期間の中で福島県内が最も長く、脂肪交雑や肉のキメなどに優れた黒毛和種（和牛）のみを言います。さらにその中でも肉質等級４以上のものを「銘柄『福島牛』」といいます。現在全農福島が扱う福島牛の80％以上が４等級以上であり、飼養農家さんのご努力の賜です。

次に、全農福島がこだわって生産している「麓山（はやま）高原豚」をご紹介します。県内の養豚農家のうち９戸を認定農家とし生産しています。「仕上げ（出荷前２か月）」から、とうもろこしを主原料にマイロ、小麦、大麦、キャッサバ、飼料米の穀類と、えごま、木酢酸をバランス良く配合した飼料を給与します。良質な脂肪と肉質を重視し、臭みが少なく、アクの出にくい柔らさが特徴で、大変おいしい豚肉と高評価を頂いております。是非ご賞味下さい。

５年前の福島県の肉用牛と豚の飼養戸数は、肉用牛で2,910戸、豚は81戸でしたが、平成28年は2,380戸と71戸となっています。（第63次東北農林水産統計年報より）それ以降も福島県内の飼養戸数は減少が続いています。

現代は「食卓」と「農」の距離が拡大していると言われています。消費者のみなさんには地域の農業に関心を持って頂き、地産地消の取り組みを高めて頂くことが、地域の農業を維持し、元気にしていく事だと思っています。

今後とも福島県農業へのご支援を賜りますようお願い申し上げ、全３回を終了いたします。

JA全農福島管理部総務人事課（広報）

冷凍県産かじきカツを活用した食育授業を実施しました！（今年度３回目）

１月24日㈬、鏡石町立第一小学校において当会が提供している「冷凍県産かじきカツ」を活用した食育授業を行いました。

今回は、実際にかじきを漁獲してきた県立いわき海星高等学校の生徒２名（坂本君と田口君）が当小学校４年生（119名）を対象に授業（実体験の講話）を行いました。

児童たちも、高校生の講話を真剣な目で聴き入っていて、質問時間では「かじきは何人で漁獲するの？」「航海中はお風呂とかどうしているの？」等たくさんの質問がありました。

その後の高校生を囲んで行った交流給食でも楽しく給食をいただき、交流を深めることができました。（業務課）

※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29年度　食育に関する調査研究会報告書

「～生きた教材としての～ふくしまの学校給食献立料理レシピ活用集」発刊のお知らせ

当会が設置している「食育に関する調査研究会」では、平成29年度は、県内各方部より調査研究委員15名、講師・指導助言者に県教育庁健康教育課様のご指導をいただきながら研究を進めてまいりました。

地域、環境、経験等、調理される方々の状況は様々であります。

学校給食において生きた教材として、栄養のバランスが取れた安心・安全でおいしい給食を提供するためにはどのように進めていけばよいかを考え、誰がみても分かりやすく、学校現場等、さらには、ご家庭においても容易に活用いただける献立（料理）レシピ集をまとめることといたしました。

食材使用量、栄養量、作り方、ポイント等を多数盛り込んでおり、おいしい料理を学校だけでなく、ご家庭でも召し上がることができます。

平成30年３月末には研究報告書として発刊し、関係の皆様のほか、一般の方々への配布も検討しておりますので、是非、ご活用いただければと考えております。

（総務課食育担当）

第12回全国学校給食甲子園

優秀賞受賞おめでとうございます!!

福島県教育庁健康教育課　主任栄養技師　佐藤　三佳

平成29年12月２日㈯、３日㈰、東京・女子栄養大学駒込キャンパス等で開催された第12回全国学校給食甲子園（特定非営利活動法人21世紀構想研究会主催）の決勝大会において、東北・北海道ブロック代表として出場した県立相馬支援学校の栄養技師・服部恵未子さん（写真左側）、調理員・横山千秋さん（写真右側）のお二人が、みごと優秀賞（特に味のバランスに優れていた）を受賞されましたことを報告いたします。なお、受賞されたレシピと大会の模様は福島県公式サイト「はら食っちーなふくしま」にて紹介の予定です。

受賞献立
むぎごはん、牛乳、牛肉のスタミナ炒め、野菜のじゃこ和え、あおのりの味噌汁

平成30年度 取扱食品情報

３回連載の３

２月号に続き一般食品情報をお知らせいたしますので、ご参考にしてください。
（業務課）

水産物

ちりめんじゃこ　瀬戸内産

平成29年（６～９月）の香川県煮干共販実績は、取扱数量が前年比94.7%となりました。規格毎では、大羽が前年比150%と豊漁でしたが、中羽75%、カエリ50%、ちりめん60%となっており、小さい規格が不漁となっております。

特にちりめんは、一昨年の13ｔから昨年1.5ｔ、本年は900kgとなっており、年々漁獲が減り、価格が大幅に高騰している状況です。現在、当会におきましては、ちりめんじゃこの瀬戸内産は販売を休止し、韓国産に切り替えております。

さんま

最近は台湾や中国での消費量が増え、両国の漁獲量はこの10年で急増し、平成28年は合計20万トンと日本の約２倍になりました。

日本の平成29年漁獲量は、７万７千トン程度と、平成28年（約11万トン）よりさらに不漁となっております。サイズも小型傾向で、加工用も少ない状況です。

平成27年から３年連続の不漁の影響で、品不足や価格の上昇が見込まれます。

むきえび

平成29年のミャンマーでは、資源保護のための禁漁政策により、前年比75％前後と減少し、原料価格は上昇しました。インド・インドネシア等の主産地でも水揚量は減少しており、工場の人件費上昇もあわせ、価格は高値で推移しております。

この状況の中、当会では、北海道・東北ブロック学校給食会での共同購入により、価格は据え置きの見込みです。

その他

うずら卵

うずら卵は、原価の中で飼料が占める割合が高い食品です。その飼料が高騰し、農家の採算が悪化しており、離農が進んでいます。

このようなことから工場への原料卵の入荷量も減少しており、需要に対して供給が追いついていない状況が続いており価格の上昇が見込まれます。

昆布

北海道産昆布は、年々収量が減少し、平成29年度も回復の兆しは見えず、価格は上昇傾向にあります。

当会取扱食品

「タケマンのたけのこ」の工場視察を行いました!!

◎平成29年11月８日㈬、鹿児島県で開催された第68回全国学校給食研究協議大会に併せ、参加された栄養教諭等９名で国産たけのこの加工工場視察を行いました。

（業務課）

工場入口で記念撮影

視察先

㈱タケマン（鹿児島県出水市）

日本で初めて真空パックの蒸し「たけのこ」を開発した会社です！

当社からの仕入品

国産たけのこ（ハーフ、千切り、短冊、乱切）
１kg袋、１斗缶

当社製品の特徴

❶採れたてをその日の内に皮付きのまま蒸し、新鮮な筍製品に仕上げている。
（最盛期には、近隣農家が持ち込む原料たけのこを24時間受入れている。）
❷蒸し、水煮工程には、地元出水市の名水を使用し、無添加で仕上げている。
（「よい素材には、何も足さない」当社独自のこだわりです。）
❸給食用には、蒸し上げ後、皮を剥いで水煮し、一斗缶に入れ保管している。
❹①、②より、たけのこ本来の風味が活かされ、食感にこだわった製法は、**「宮内庁御用」**のお墨付きをいただいております。

整備された竹林

採れたての筍

採れたての味をそのままに!!!

1kg
ハーフ、千切り、乱切り、短冊

１斗缶
（筒Ｂ大）

通年取扱品

新 貸出教材等のご案内

このたび、下記教材（レシピ集、料理カード）、テーブルマナー・バイキング給食用保温器（スープジャー及びチェーファー）を追加購入いたしました。
詳しくは、貸出教材リスト（30年度版）やホームページでお知らせいたします。

おうちでスクールランチ（レシピ集）

そのまんま料理カード（外食・中食＋家庭の基本料理）

スープジャー（容量 12ℓ）

スープを入れ、電源を入れると保温ができます。

電気チェーファー

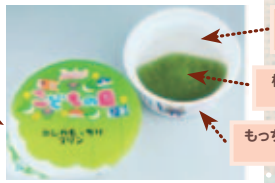
ステンレス容器の下に水を入れ、電源を入れると湯煎状態で保温ができます。今回は2槽式を用意しました。

※貸出希望がございましたら、総務課食育担当までご連絡ください。

5月・節句の行事食

東のかしわ餅!! 西のちまき!!

冷凍 かしわもっちりプリン



鉄分強化品

4月25日～5月11日限定発売 !! かしわもちへの情熱 !! 外観！味！さらに…鉄分強化品！すべてにおいてこだわった新感覚プリン !!

食品コード：315333

季節限定

40g

冷凍 中華ちまき

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。

40g 50g

食品コード：318360(40g)

食品コード：318361(50g)

通年取扱品

※通常の柏もちは、別紙チラシにてご案内させていただきます。

復活の ししゃも 柳葉魚!!

豆知識

飢えていた人々を哀れんだ神が柳の葉を流したところそれがシシャモになった。という言い伝えから、漢字で「柳葉魚」と書かれるようになりました。

漁獲量減に伴い一時休売していたししゃもフリッターの販売を再開いたします。

冷凍ししゃもフリッター

1kg

食品コード：310517

通年取扱品

平成30年度 主要行事予定

月	日	曜日	行事名	主催	場所
4	25	水	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
5	18	金	学校給食ブロック別研究協議会	県学校給食会	岩手県
	下旬		学校給食安全・衛生推進会議	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
	14	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
	21	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	土	第13回食育推進全国大会	内閣府・大分県	大分県
	24	日			
	下旬		定時評議員会	県学校給食会	県学校給食会
7	23	月	学校給食調理員衛生講習会	県学校給食会	県学校給食会
	24	火	学校給食用パン講習会	県学校給食会	県内２方部
	25	水			
	27	金	栄養教諭・学校栄養職員調理技術講習会	県学校給食会	県学校給食会
8	2	木	第59回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会	文部科学省	広島県
	3	金			
	8	水	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	木	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
	17	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	火	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	木	栄養教諭等衛生講習会	県学校給食会	県学校給食会
	14	金			
10	12	金	学校給食用パン品質調査会	県学校給食会	県学校給食会
	19	金			
	25	木	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
	26	金			
	30	火	優良団体・功労者表彰式	県学校給食会	福島市
11	29	木	第69回全国学校給食研究協議大会	文部科学省	兵庫県
	30	金			
2	7	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
	下旬		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
	下旬		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８日㈭、平成29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、製造メーカーの提案品60品目について、事務局において事前審査を行い、この審査を通過したアレルギー対応食品など15品目を当委員会に諮問し、全品目が学校給食用食品として選定されました。

また、「県産冷凍なめこ」「県産冷凍ボイルドビーフ」など、当会が開発した県産食品等の試食も併せて行い、新年度第１学期からの取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）

お知らせ

当会が提供するパン及びめんの食塩相当量について

例年、年度初めに配布させていただいております学校給食用食品使用簿の「パン」及び「めん」成分表に記載の「食塩相当量」につきましては、昨年配布分から「実測値」の表記に変更しておりますので、ご確認の上、ご活用願います。

（業務課）

アルファ化赤飯『あっという米』の外装変更等について

『あっという米』

10kg袋(ごま塩(0.8g)150袋添付)、7kg袋(ごま塩(0.8g)100袋添付)については、平成30年４月１日以降、当会在庫がなくなり次第、１袋(10kg袋、7kg袋)ごとの**「箱詰品」**に切り替えとなります。

なお、「ごま塩」は**別売り**となります。

（業務課）

編集後記

年度末の大変お忙しい時期となっておりますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。

体調を崩されることなく、無事新年度を迎えられることをお祈り申し上げます。

なお、先日行われました平成29年度第２回学校給食用食品委員会において多数の新規取扱商品が選定となりましたので、サンプルのご用命、お問合せ等お待ちしております。

ご多忙のところ、ご寄稿いただきました皆様に厚く御礼申し上げます。

（業務課臨時職員　長谷川茉莉）

※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。