



学校給食会だより

ご覧ください



平成31年度を迎えるに当たって

公益財団法人福島県学校給食会 会長 佐藤 俊市郎

日頃から、皆様には、当会の事業運営につきまして深いご理解とご支援を賜り厚く御礼を申し上げます。

平成から新たな時代へと変化する中、当会の事業運営についても役職員一同で基本に立ち返って、見直し・改善・充実させていかなければならないと考えているところであります。

平成31年3月で東日本大震災と原発事故から8年が経過いたしました。昨年度は、震災後、休止していた町村の給食も再開されたほか、三島町でも開始され、現在、県内では59全ての市町村において完全給食が実施されております。

今後も、学校給食の安定的な実施のため、食材等の提供及び食育の推進に最大限の努力と支援をしてみたいと考えております。

さて、平成31年度、当会では従来からの事業に加え、次のことを重点的に取り組んでみたいと考えております。

まずは、引き続き、HACCPによる衛生管理制度について主食委託加工事業者への指導助言を適切に行い衛生管理の徹底を図ってまいります。

また、福島県教育委員会の指導の下、学校給食の手引き作成委員会において「学校給食の手引き」改訂版の策定作業を引き続き進め、年度末発刊に向けて取り組み、食育の推進と学校給食の充実のため、学校給食関係者の活用に資してみたいと考えております。

その他、加工事業者と連携し県産食材を使用した食品開発を促進するとともに食育活動の提案など、生産者と学校等を結ぶコーディネーターとしての役割を強化してまいります。

今年度も、福島県教育委員会、市町村教育委員会及び関係機関団体と緊密に連携し、適正かつ円滑な業務執行に努めてまいりますので、当会の事業運営につきまして、今後とも、一層のご理解とご支援を賜りますようお願いいたします。

加熱食肉製品の発色現象について

— 食品安全衛生管理室 —



しっかり加熱調理したはずなのに食材に使用した肉がピンク色！

こうした発色現象は、家庭での調理においてはあまり見かけませんが、給食などの大量調理の現場ではよく見られることです。大量調理の現場では下処理と加熱調理の間に時間差が生じることがよくありますが、この際に微生物が介在して肉の中にあるミオグロビンと云う成分と野菜などの食材に含まれる亜硝酸塩と云う成分が反応して発色現象が起きることが知られています。肉の中に含まれるミオグロビンとは、肉の赤身に多く含まれている赤色の色素のことです。また、亜硝酸塩とは、硝酸カリウムや硝酸ナトリウム等のように硝酸〇〇と付くものの総称です。一般的に市販されているソーセージやハム等には、食品衛生法で発色させることを目的に硝酸カリウムや硝酸ナトリウム等を『食品添加物』として使用することが認められていますが、生肉にはこの使用は禁止

されています。

また、硝酸塩は元来畑等の土に含まれている成分の一つで、植物が成長するためには大切な成分で、野菜の中にも含まれています。亜硝酸塩がミオグロビンと結び付きやすい料理には、メンチカツ、ハンバーグ、ロールキャベツ等があります。これらの発色のほとんどは玉ねぎが原因です。玉ねぎをみじん切りにすることで、亜硝酸塩が溶け出しやすくなり、その亜硝酸塩が生肉と出逢って発色現象が起きます。こうした発色現象があっても、十分加熱されていれば食べても全く問題ありません。

しかし、喫食者の方から見れば、『加熱が不十分ではないか?』と思われるかもしれません。

発色現象の防止対策としては、加熱調理直前に下処理を行うか、下処理後肉の温度を上げないように低温で保管することで、発色現象は抑えることができると言われています。

※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。

ふくしまっ子体力向上プロジェクト 食育推進優秀校最優秀賞を受賞して



チーム一貫で取り組む望ましい食習慣の形成
～学校・家庭・地域で つながる・広がる食育～

会津若松市立一箕小学校 栄養教諭 二瓶 美智子

1. はじめに

本校は児童数691名の大規模校である。食育は児童の健やかな成長の土台となるものであり、家庭や地域との連携が大切である。そこで、家庭へ、地域へ「つながり、広がる食育」をめざし、チーム一貫で指導に取り組んでいる。

2. 本校における取組

①本校の実態と課題 (Research)

本校児童の食生活の課題は、①好き嫌いのある児童が53.2%、内、嫌いな野菜がある児童が27.1%いる。②朝食について見直そう週間運動での摂取率は99%以上と高いものの、朝食を毎日食べる児童は92.1%と週慣化されていない児童もいる。③肥満傾向児童出現率はH28年9.8%、H29年7.0%、H30年6.4%と年々低くなっているが、年度途中の肥満が課題である。

②実践 (Do)

①学校における取組

ひとみ農園での野菜栽培と給食への活用

学校の中庭に畑「ひとみ農園」を作り、給食委員会が中心となって、加工用トマト・リリ子やピーマン、なす、かぼちゃなどの野菜を栽培し、給食に用いたり、文化祭でリリ子のカレー丼を販売した



リリ子のカレー丼を文化祭で販売

りした。児童は、ひとみ農園で日々成長する野菜を観察したり、収穫した野菜を給食で食べたりして野菜への関心が高まり、「苦々な野菜もがんばって食べる児童」が増えた。

肥満指導

肥満予防に向けて、年3回の健康貯金による生活習慣の改善、長



朝、野菜を収穫して給食に



リリ子を給食に



長期休業前の食生活指導



学級活動 (よくかむには)

ぼりぼりスナック
こきゅうりをよくかんで食べる献立



カミカミ献立

取組構想図 (Plan)

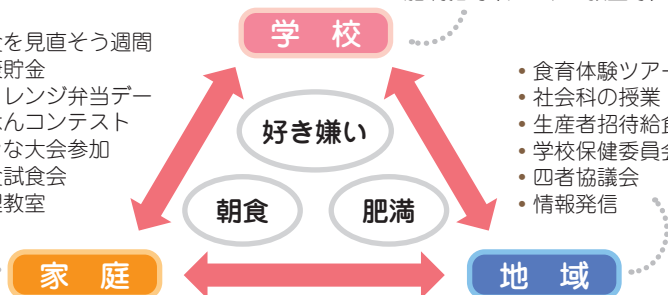
〈めざす姿〉

食生活への興味関心を高め、自ら食べる力をつけることのできる
ひとみっ子

- ・授業(学級活動・家庭科・社会科)
- ・ひとみ農園(野菜栽培)
- ・給食の時間(生きた教材となる献立)
- ・行事(縦割り班での芋煮会)
- ・肥満指導(すこやか教室等)

- ・朝食を見直そう週間
- ・健康貯金
- ・チャレンジ弁当デー
- ・ごはんコンテスト
- ・様々な大会参加
- ・給食試食会
- ・料理教室

- ・食育体験ツアー
- ・社会科の授業
- ・生産者招待給食
- ・学校保健委員会
- ・四者協議会
- ・情報発信



期休業前の食生活指導、朝マラソンやドッチボール、長縄跳びなどでの体力づくり、給食でのよいかむ指導や野菜料理から食べる「ベジファースト」、望ましい食習慣の形成を目指した学級活動等を計画的に実施してきた。

個別指導では、希望者による毎月の「すこやか教室」や「すこやか相談会」を実施してきた。

②家庭との連携

朝食について見直そう週間運動

給食委員会の活動が光り、朝食への関心が高まり、朝食について見直そう週間運動での朝食摂取率が100%となり、朝食の内容も充実した。



給食委員会・朝食についての発表



朝食・食育カレンダー作成

給食試食会

PTA 厚生委員会主催の給食試食会を活用して、朝食についてのミニ講話と朝食メニューの調理実習を行った。



にんじんしりしり、手作りふりかけ、みそ玉の調理実習

③地域との連携

地域企業と連携した食育体験ツアーや3年生社会科でのねぎ農家さんによる授業、地場産物生産者を招待しての給食会食、学校保健委員会での学校医等との連携等、地域の方々と連携を図りながら食育を推進してきた。これらについては、随時 HP や学校だより、学年だより、給食だより等で情報を発信し、学校での取り組みを家庭や地域の方々に理解していただいている。



ねぎ農家さんによる社会科の授業

③成果と課題

①成果 (Check)

●好き嫌いについて

ひとみ農園の栽培活動や地場産物の活用、献立の工夫、給食指導、生産者との交流などにより野菜への関心が高まり、好き嫌いのある児童の54.6%（目標値30%以上）が嫌いなものも食べられるようになった。

●朝食摂取と生活習慣の改善

学級活動での指導や給食・食育だより、学校・保健・学年だより、HP などを通じた啓発、給食委員会の活動、朝食メニュー料理教室や学校保健委員会等での家庭や地域との連携により、朝食摂取率100%（目標値99.2%以上）、朝食に野菜を食べた児童89.5%（80%以上）、汁物を食べた児童84.7%（77%以上）と朝食が充実した。また、生活習慣アンケートの結果「朝食を毎日食べる児童」が92.2%から93.8%（目標値93%以上）に増加した。

●肥満予防と改善

- 肥満傾向児童出現率が平成30年

度4月6.4%、9月8.26%と9月には増加したが、運動や給食指導について対応策を検討し、全職員で指導に取り組んだ結果、冬休み中の増加は抑えられ、1月は7.7%（目標値6.4%以下）まで低下した。

- 「すこやか教室」参加児童19名中14名（目標値10名以上）の肥満度が低下した。そのうち4名が肥満解消した。

- 「健康貯金」8割達成率が前年度より増加した。

②課題 (Action)

- 好き嫌いを改善するのは容易ではないが、これからも「おいしくて魅力的な給食」を通して、苦手な食べ物も食べようとする意欲をはぐくみ、家庭でもこの意欲を継続し、栄養バランスのよい食事のとり方を身に付けさせていきたい。

- 肥満指導の「すこやか教室」に参加している児童は、肥満度の低下や改善がみられた。「すこやか教室」への参加を更に家庭へ働きかけ、家庭と連携して肥満の改善に努めていきたい。

3. おわりに

チーム一貫で家庭や地域と連携し食育に取り組んだ結果、食育への関心も高まり、上記のような成果が得られた。さらに、「ふくしまっ子体力向上プロジェクト・食育推進優秀校最優秀賞」を受賞することができ、大変光栄である。

今後も学校・家庭・地域が連携して、「自分自身の食生活や健康への意識を高め、望ましい食習慣を身に付けていく」指導を継続していきたい。



平成31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31年2月27日(水)、当会において「平成31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。

本委員会は、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、有識者等で構成されており、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43事業者とめんの製造加工を委託している14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より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)

6月の虫歯予防週間等にご使用ください!

歯ごたえパッチリ咀嚼計!!

冷凍きんぴらかき揚げ



40g 50g

具材は、にんじん!! ごぼう!! カミカミ...カミカミ!!
歯ごたえがよくないわけがありません!
さらに! 1つ1つ手作り!!
おいしくないわけがありません!!

食品コード: 40g 318505
50g 318506

通年取扱品

含有アレルギー物質
小麦
コンタミネーション
卵 乳 えび いか ごま

復活のK

カミカミ昆布 3g

まさに! カミカミ献立の代名詞!
カミカミにはもってこい!!
多くは語りません!!

食品コード: 124008

通年取扱品

含有アレルギー物質: なし コンタミネーション: 小麦、卵、乳

地産地消月間等にもおすすめ!

原料の69%が福島県産の商品です。

炊き上がりの美しさと食感の良さにこだわり、県産発芽玄米(2種類)、黒米、ハトムギに厳選した6種の国内産穀類をブレンドしました。

会津産もち発芽玄米(33%) もちあわ(2%)
会津産黒米(20%) もちきび(2%)
押麦(20%) たがきび(2%)
会津産コシヒカリ発芽玄米(15%) ひえ(2%)
丸麦(3%) 県産ハトムギ(1%)

食品コード: 101202

通年取扱品

含有アレルギー物質: なし
コンタミネーション: なし

1kg

県産発芽玄米入り十穀米



新貸出教材のご案内

このたび、新たに購入した教材(かみかみセンサー)、検査器(ATPふきとり検査機)、和食器をご案内します。是非、ご活用をお待ちしております。詳しくは、貸出教材リスト(31年度版)やホームページでお知らせいたします。

〈咀嚼計 かみかみセンサー〉S・M各2セット1組



食事の時に装着することで噛む回数と時間をカウント、1回の食事ですべて噛んだかがひと目でわかります。よく噛む習慣をつけるのに役立ちます。

S: 小学校低学年用 ツルの長さ: 7.5~11.5

M: 小学校高学年以上 ツルの長さ: 11.5~14.5

S・M共通: かみかみセンサー本体、表示カウンター、センサー、スパーサー(大)、スパーサー(小)、接続コード、単4電池(3個)

〈和食器〉10セット×10組



ご飯茶碗、汁椀、小皿、角皿、小鉢、お盆、箸、箸置き各10個セットにして食器カゴに入れ、お盆と共にケースに入っています。

〈新 ATP ふきとり検査機〉4台

新検査機は、ATPに加えてADP、AMPも測定することで、より幅広い種類の汚れを高感度に検出することが可能になりました。なお、旧検査機対応の専用キット(検査試薬: ルンパック)が製造中止となるため、当会在庫がなくなり次第、旧検査機は使用不可となります。

フードモデル(砂糖に気をつけようシリーズ、油に気をつけようシリーズ)各1組も購入しました

*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。(総務課食育担当)

業務課からのお願い

休校(給食中止)が見込まれる場合の対応について

(1) 主食の変更は、委託加工事業者及び当会へ事前にご連絡をお願いします。

① 「パン、めん」の場合は、概ね前々日まで

② 「米飯」の場合は、概ね前日の午前中まで

③ ①、②の期限を経過し、更に委託加工事業者が製造に着手していた場合、その品代及び処分料金は、各市町村・学校等において負担していただくこととなりますので、ご理解の程、よろしくお願いいたします。

(2) 一般食品は、納品日変更、取り消しについて当会へ事前にご連絡をお願いします。

なお、当会の一般食品価格・栄養成分表(表紙の裏面)でお知らせしております指定配送曜日、特に月曜日が、運動会等の学校行事により振替休校となる場合には、お早めにご連絡くださいますようお願いいたします。配送日変更などの調整をさせていただきます。

GW 前後のご使用食品のご発注について

ゴールデンウィーク前後は、食品の製造及び物流が大変混み合い確実な納品がお約束できなくなる場合も想定されますことから、連休明けの5月13日月までのご使用分は、4月15日月までのご発注にご協力くださいますようお願いいたします。

編集後記

激動の平成が終焉を迎え、今まさに新たな時代へ突入しようとしております。

一昔前でした昭和時代が遠い昔のこのように寂しく感じる今日この頃です。

今年度も、学校給食を通し、心身ともに逞しい子どもたちの元気と成長のため、当会では、食品提供、食育推進等、様々な形で支援をしておりますのでどうぞよろしくお願いいたします。(事務局次長兼総務課長 三浦 初男)



4・5月の行事予定

月	日(曜日)	行事名	主催	場所
4	12(金)	取引先連絡会議	県学校給食会	福島市
	24(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	15(水)	平成31年度福島県学校給食研究会栄養士部会役員・代議員研修会及び総会	県学校給食研究会・同栄養士部会	県学校給食会

※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。