



学校給食会だより

ご覧ください



福島県学校給食研究会栄養士部会 南会津方部活動の紹介

福島県学校給食研究会栄養士部会 南会津方部長 横田 みえ子
(南会津町立伊南小学校 栄養教諭)

県学校給食研究会栄養士部会南会津方部の構成メンバーは7名です。

南会津方部の活動は、南会津郡学校給食研究会として年3回の研修会を実施しています。今年度の第1次研修会は、学校給食研究会の総会と1年間の事業計画の確認を行ったり、自主研修として南会津保健福祉事務所の太塚綾子様から講話をいただきました。第2次研修会は、檜枝岐中学校所属の栄養技師・佐藤航先生の授業をもとに、授業研究会を行いました。檜枝岐中学校では、普段から担任の先生と授業する機会があります。今回も、2人の先生の連携による質の高い授業を提供していただきました。この授業の様子は、今年度の研究収録に掲載予定です。

夏休みには、毎年恒例の栄養教諭・学校栄養職員、調理員対象の講習会を実施しました。今年度は、午前中の講話1として、南会津保健福祉事務所の蛭田あゆみ様から給食施設巡回衛生指導の結果やHACCPについて詳しく教えていただきました。続いて講話2として、公益財団法人福島県学校給食会食品安全衛生管理室長の大崎次郎様から、学校給食におけ

る衛生管理について全国各地の事例をもとに詳しくお話をいただきました。約50名の学校給食関係職員は、衛生管理の重要性を改めて実感させられました。午後の講演は「おいしい給食作りのための健康管理」～すぐにできる運動あれこれ～と題して、ひろさか内科クリニック運動習慣支援室長の佐久間貞典様から、健康づくりのための手軽にできるストレッチを教えてくださいました。今の体の状況に基づいたストレッチを続け、数か月後の健康状態を把握し、自己管理していくことの大切さを学びました。おいしい給食作りには、給食づくりに携わる私たち自身が健康な体であることが基本なので、とても興味深く話を聞くことができ、素敵な時間となりました。

第3次研修会は、伊南学校給食センターでの衛生管理講習会(11月予定)です。毎年1回実施しています。南会津は広域にわたっているため、研修会場への移動距離も遠く大変ですが、いろいろな施設を見学・点検させていただくことで、学ぶことも多いです。

また、今年度は、夏休みの講習会で調



理実習がなかったため、自主研修として豆料理講習会を行いました。館岩中学校勤務4年目の柏原奈苗先生を中心に料理の選定、レシピ作成、注文等を進めました。仕上がった料理はどれもおいしく、盛りつけもきれいでインスタ映えしそうです。今回の調理実習は、福島県学校給食研究会栄養士部会南会津方部の最後の活動となり、感慨深いものとなりました。

福島県学校給食研究会栄養士部会南会津方部は、会員が少なく、運営上の困難さを感じる事が多いです。そのため、会津方部の方々と一緒に活動することを提案させていただき検討してきました。

次年度からは、会津方部と南会津方部が合同で調理実習や研修会を行う予定です。今後、仕事をしていくうえで、大勢の仲間との交流は、栄養教諭・学校栄養職員としての資質を高めるだけでなく、よい刺激となっていくと思います。

大きな節目となる今年度、南会津方部会員として原稿を書かせていただいたことに感謝しています。南会津方部7名の会員は、今後も、安心・安全なおいしい給食づくりと食育推進に努めていきます。



当会からののお知らせ

是非ご来場ください!! お待ちしております。

チャレンジふくしま県民運動フェスタ2019に出展します!

開催日 10月26日(土)・27日(日)

開催時間 10:00~16:00

会場 ビッグパレットふくしま



新採用 学校栄養職員の 紹介



今年、令和初の学校栄養職員として採用されましたお三人をご紹介します。

今回は、質問形式で次のことをお尋ねしました。

- Q1 栄養技師になろうと思ったきっかけは？
- Q2 給食に携わって嬉しかったことは？
- Q3 これからの抱負など

勤務：昭和村学校給食センター
所属：昭和村立昭和中学校

栄養技師 安部 菜緒子



Q1 高校生の頃、姉が大学で栄養について学んでおり、楽しそうだったという単純な理由で私も栄養学の道に進みました。祖父が糖尿病なので、はじめは行政栄養士として生活習慣病に寄与する仕事に就こうと思っていましたが、祖父から「この年になったら好きなものを食べて死にたい」と言われ、何も言い返せませんでした。その言葉で、義務教育課程での食育の大切さを改めて痛感し、学校栄養職員を目指しました。

Q2 子どもたちが、給食を楽しみにしている姿を見たときです。子どもの頃、私も学校に行く楽しみの一つが給食でした。4時間目の授業が終わったあと、子どもたちが嬉しそうにしながら食堂にくる姿を見ると、私もつられて嬉しくなります。また、給食のとき係の生徒に読んでもらう食育の一口メモに、子どもたちが何か反応してくれたときは、しめしめと思っています。

Q3 学校栄養職員になって5ヶ月が経ちました。まだまだわからないことも多く、たくさんの方に助けられながら仕事をしています。子どもの頃は当たり前のように給食を食べていましたが、安全でおいしい給食を提供することがこんなに大変なことだとは思いませんでした。今の目標は、子どもの頃食べていた給食のように、安心安全でおいしい給食を提供することです。子どもたちがずっと笑顔で食卓を囲めるよう、日々の学びを大切に給食づくりや食育に努めていきたいと思っています。

勤務：いわき市立平南部学校給食共同調理場
所属：いわき市立平第三中学校

栄養技師 鈴木 栄美



Q1 学生時代の実習の際に、給食を通して子どもたちを笑顔にできる仕事の魅力を知ったこと、子どもたちの健康をサポートしていきたいという想いから、学校栄養職員を目指しました。

Q2 子どもたちから「いつもおいしい給食を作ってくれてありがとう。」や「嫌いなものでも給食だと食べられる！」という声を聞くと嬉しいです。

Q3 栄養バランスの良い安心安全な給食を提供し、子どもたちの健康を支えるとともに、子どもたちを笑顔にしていきたいです。

福島県学校給食研究会栄養士部会研修会を開催して

福島県学校給食研究会栄養士部会 部会長 赤津 由紀子
(いわき市立小名浜学校給食共同調理場 栄養教諭)

福島県学校給食研究会栄養士部会の研修会が、7月30日に郡山ユラックス熱海で開催されました。午前中は、福島県の食育事業や学校給食の衛生管理、学校給食会の役割について各講師の先生方からご講話をいただきました。昼食後には、国立磐梯青少年の家の職員の皆様から「早寝早起き朝ごはんの訪問指導」を楽し

い歌や踊りを交えながら紹介していただきました。午後には、福島大学教職相談員の松浦芳孝先生より「学級活動における食に関する指導について」のご講演をいただき、新学習指導要と食に関する指導のあり方、学級活動における指導案の具体的な内容や指導のポイントについて学びました。研究報告では、福島市・川



俣町学校給食センターの栄養教諭が、望ましい食習慣の形成につながる食育推進にチーム学校で取り組んだ実践発表を行い、講師の先生より指導助言をいただき学びを深めました。今後の業務に生かせる充実した研修となりました。

第60回全国栄養教諭

学校栄養職員研究大会に参加して

いわき市立常磐学校給食共同調理場
栄養教諭 志賀 保子

岐阜駅に降り立つと、黄金の織田信長公が仁王立ちしていました。まぶしいほどの輝きに迎えられ、第60回目の全国大会が幕をあげました。参加した全体会・分科会・工場視察の順に印象に残ったものを報告させていただきます。

8月7日 全体会

文部科学省より、朝食を欠食する子供の割合

(H27) 4.4% → (R元) 4.6%
→ (R2) 0%を目標としているので、朝食摂取のすすめを引き続き指導してほしいとのこと。

福島県では、朝食摂取にかねてより力を入れているので、国と比較するとかなり欠食の割合は低い。今後も摂取をすすめていくとともに内容改善の啓発を図りたい。

織田信長の像



●食に関する指導の手引き・改定ポイント

食指導の目標が3つの柱で再構築され、育成することが明示された。

- 1 健康、健全な食生活に関する知識や技能を身につける。
- 2 食の正しい知識・情報に基づき自ら管理したり判断できる能力を養う。
- 3 主体的に健康な食生活を実現しようとし、感謝の心を育み、食を通じた人間関係形成能力を養う。

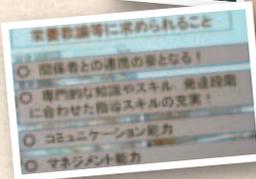
詳しくは改訂版を熟読してほしいとのこと。

●栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育

- 栄養教諭の役割の明確化を提示されている。
- 各都道府県においては栄養職員から栄養教諭へ任用替え等配置促進をしてほしい。

【栄養教諭配置状況】

| | |
|------|-------|
| 鹿児島県 | 99.4% |
| 福島県 | 31.7% |
| 東京都 | 5.6% |



8月8日 第4分科会

研究テーマ：個別적인相談指導

●想定される児童生徒の指導

- 偏食
 - 肥満・やせ傾向
 - 食物アレルギー
 - スポーツ
 - 食行動に問題
 - 栄養や食が関係する疾患
- 実施しているか
→ 全体計画への記載はあるか
→ 行動計画を立てて実施のこと
→ 評価、期間を決めておくこと

●ジュニアアスリート

- 3食+補食を食べていてもエネルギー不足になることがある。
- 身長や体重が増加すれば基礎代謝量も増加するため、成長期はエネルギー摂取を日々多くしていかななくてはならない。生きるためにエネルギーを使って、運動で使う分が足りなくなってしまう。

同じ量を食べていても身長が伸びたら、エネルギー不足を疑うこと。

常に新しい知識や情報をキャッチして個別相談に取り組むべきとのこと。

日々研鑽し、スキルアップをはかっていかなければ対応できないと痛感した指導助言だった。

8月9日 工場視察

野口食品(株)(米加工品製造)

- ★ 小さな工場ながら様々な知恵と工夫で運営している印象
- ★ 丁寧な作業の様子が見学、確認でき安心
- ★ 食品防御（フードディフェンス）の面から動くものを映すカメラを設置し常時録画
- ★ 衛生管理・異物混入防止のため、まつ毛・眉毛・腕毛・指毛までもローラーかけ等で除去した後に手洗いへ

手順・方法は、大きな写真でわかりやすい掲示あり

- ★ 私服と白衣のロッカーを区別
- ★ 絆創膏は、金属探知機で探せるよう、金属入りのものを使用など、こまかいところまで考えられ、実施されていた。

- 眉毛・指毛等のローラーかけで除毛など初めて耳にし、目から鱗だった。学校給食の現場でもそれらしきものが疑われる事例もあることから、何らかの形でこの対応を取り入れたい。
- 短時間ではあったが、工場長から丁寧な説明を受け見学をしたことにより、製品を安心して使用できることが確認できた。

以上、研究大会および工場視察での心に残った点を羅列しました。大会に参加できなかった方々の何かの参考になれば幸いです。貴重な機会をありがとうございました。

野口食品の「お月見団子」



当会取扱いの

野口食品(株)商品



当会では、行事食の「お月見団子」のほか、冷凍鬼まんじゅう、冷凍丸餅（焼目なし）がごございます。

※サンプルのご用命等は、業務課（斉藤、川上）までお願いいたします。

冷凍鬼まんじゅう



40g 1個

冷凍丸餅（焼目なし）



30g×20個 1袋

栄養教諭等衛生講習会を開催しました

8月31日、9月1日の2日間に渡り、県内の栄養教諭等17名の方に御参加を頂き、衛生講習会を開催しました。

1日目午前は「手指の微生物チェック」及び「調理器具の細菌検査」に関する実習を行い、午後は引き続き「野菜の洗浄・消毒と細菌検査」に関する実習を行いました。また、「アレルギーの基礎知識」と題して当会食品安全

衛生管理室長が講義を行いました。

2日目は福島県教育庁健康教育課の根本真紀子主任栄養技師から「学校給食の安全衛生管理について」と題した御講義を賜り、学校給食の衛生管理に関する最新の情報提供をいただきました。また、午後は前日に行った細菌検査の判定を行い、参加者全員が結果を発表し後、意見交換を行いました。

さらに、検査結果を基にしたエクセルによるグラフ作成と簡単な統計処理方法について



当会佐藤会長による主催者あいさつ風景

学ぶなど、充実した講習会となりました。来年度も開催する予定ですので、多くの方の参加をお待ちしております。

(食品安全衛生管理室)

クリスマス特集

冷凍福島県産タンドリー風チキン

福島県産鶏肉に福島県産チャツネ（福島市産 もも（あかつき）・須賀川市産 りんご（ふじ）・田村市産（滝根町）山ぶどう）、天栄産 酒粕パウダーを使用。極力添加物を控えました。

通常は、肉質を柔らかくするためにヨーグルトを使用するところ、この商品は酒粕パウダーを使用し乳アレルギー抜きに仕上げました。

受注製造のため納品日から3週間前までのご注文にご協力をお願いします。

- 食品コード：318427 (40g×10)
- 食品コード：318428 (50g×10)
- 通年取扱い
- 含有アレルギー物質：小麦、大豆、鶏肉、もも、りんご
- コンタミネーション：乳、卵、牛肉、豚肉、いか、ごま

乳不使用!!



40g×10 50g×10

★以下の商品は、申込締切が11月12日(火)です！お早めのご予約をよろしくお願いしまーす！！★

冷凍モミチキ (モミの木チキン)



乳・卵不使用!!

50g

モミの木をイメージしたナゲット風のチキン、「モミチキ」です。
クリスマスといえば、クリスマスツリー!!
給食の時間もクリスマスパーティーのように華やかになること間違いなし!!
(写真は盛付け例です。)

食品コード：311154

含有アレルギー物質：
小麦、大豆、鶏肉

コンタミネーション：
乳、卵、えび、豚肉、牛肉
いか、ごま、ゼラチン、さけ

冷凍クリスマスショコラケーキ FeCa



25g

ふんわりとした食感のショコラ味カップケーキです。
4パターンの可愛いフィルムに入っており、楽しいクリスマスを演出します!

食品コード：315166

含有アレルギー物質：大豆

コンタミネーション：
乳、卵、小麦、オレンジ
りんご、ゼラチン

冷凍雪のポンデドーナツ (Ca・Fe強化)



35g

もちもちの生地に「雪」をイメージしたホワイトグレースをかけました。
1個 (35g) 当たりカルシウム約95mg、鉄分1.3mgを摂取できます!

食品コード：315305

含有アレルギー物質：
乳、卵、小麦、大豆

コンタミネーション：
りんご、くるみ
オレンジ、バナナ

冷凍ペコちゃんクリスマスケーキ



35g

みんな大好き「ペコちゃん」でお馴染みの不二家より、ふわふわのスポンジに莓ダイスをサンドしたクリスマスケーキが登場しました!口どけの軽いクリームなので、莓の味もしっかりと感じられとっても美味しいケーキです。

食品コード：315157

含有アレルギー物質：
乳、卵、小麦、大豆

コンタミネーション：
キウイ、オレンジ、バナナ
もも、りんご

編集後記

暑さも落ち着き、涼しくなり過ごしやすい季節となりました。

食欲の秋、スポーツの秋です。様々な食物も美味しく食欲も増して体を動かすのも楽しい季節です。当会では引き続き、県産品を含め、季節や行事食に合わせた食材を随時、ご案内してまいりますので、ご活用いただければと思います。

寒暖の差がはっきりしてまいりましたので、皆様方におかれましても、お体に注意してお過ごしいただければと思います。

また、お忙しいところ、ご寄稿いただきました皆様へ厚く御礼申し上げます。
(業務課事務補助員 安斎花奈)



11月の行事予定

| 日(曜日) | 行事名 | 主催 | 場所 |
|-----------|------------------------------------|--------------|----------------|
| 6(水) | 県研究会栄養士部会南会津方部第3次研修会 | 県研究会栄養士部会 | 南会津町伊南学校給食センター |
| 6(水)~9(土) | 第70回全国学校給食研究協議大会及び工場視察研修(派遣事業) | 文科省、岡山県他 | 岡山市、藤枝市 |
| 7(木) | 県研究会栄養士部会会津方部第2回研修会 | 県研究会栄養士部会 | 会津若松市内6会場 |
| 13(水) | 県研究会栄養士部会相双方部研修会 | 県研究会栄養士部会 | 会場 校 |
| 19(火) | 第6回学校給食の手引き作成委員会ワーキンググループ検討会(共催事業) | 県教育委員会県学校給食会 | 県学校給食会 |
| 30(土) | 第2回全国栄養教諭・学校栄養職員協議会福島県支部自主研修会 | 全学栄養協議会福島県支部 | 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。