



学校給食会だより

ご覧ください



会長年頭あいさつ

公益財団法人福島県学校給食会 会長 佐藤 俊市郎



新年明けましておめでとうございます。

昨年は、当学校給食会の事業運営に対しまして、多くの学校給食関係の皆様にご理解とご支援を賜りましたこと、心から感謝と御礼を申し上げます。

お陰様で、昨年の食品提供事業につきましては、大きな事故もなく遂行できましたことに対し重ねて御礼を申し上げます。

しかしながら、令和元年は、台風15号や19号等、度重なる風水害により、学校給食を含め学校運営にとりましては大変な影響を受けた年でありました。改めて、自然災害発生等、緊急時の対応を念頭に置きながら、有事の際には最大限の支援を行ってまいりたいと考えております。

当給食会としましては、県内の子どもたちの健やかな成長に寄与するため、安全・安心な学校給食用食品の提供を基本に据えて、食育の充実・発展に資する様々な研修・実習機会の提供や食品・教材等の開発・充実に全力で取り組んでまいりますので、本年も、関係の皆様からの変わらぬご指導、ご鞭撻を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

福島県学校給食会理事に就任して

公益財団法人福島県学校給食会 理事 平塚 康晴
 (福島県PTA連合会副会長)



今年度より学校給食会の理事を務めてさせていただきます。学校給食に携わることは2回目です。初めは平成23年度郡山市中学校給食会副会長を務めさせていただきました。

当時は東日本大震災、原子力発電所事故直後で安心・安全が第一で給食センターの再開からいろいろなことを学ばせて頂きました。業者の選定や視察、安心・安全のためはもちろん栄養バランスを考え、そして予算内に収めるための職員の皆様の苦

勞に感謝しておりました。再び学校給食会に携われることになり、子どもたちのために安心・安全はもちろん、地産地消や食文化、食育も考慮しながら日々努力されている皆様と一緒に取り組むことができることに感慨深いものがあります。現在郡山市では台風19号により調理室など被害があり学校給食が再開できていないところもありますが、一日も早く子どもたちの大好きな給食が各学校で調理され温かいまま提供できる日を期待しております。

学校給食会評議員に就任して

公益財団法人福島県学校給食会 評議員 大須賀 祐香
 (福島県PTA連合会母親代表理事)



「今日の給食何かな」「給食でね、こんなのが出たよ。すごく美味しかった！」大学生の長女が小学校に入学してから10数年、今は中学生の次女、三女との会話にほぼ毎日出てくるフレーズです。

わが家の子どもたちが通う中学校の給食は自校式で温かいものは温かいうちに食べることができ、季節の食材や地元の食材も提供されるなどとても恵まれた環境にあります。

不規則な食生活、孤食、朝食抜きでの登校といったように子

どもたちの食生活が大きく様変わりしてきている今、給食が果たす役割はとても重要であると考えています。

子どもたちには給食を通して、食物や生産者への感謝の気持ち、地元の食材や食文化についての知識、みんなで食事をする楽しさなど多くのことを学んでいって欲しいです。

また、私たち親も、安全で安心な給食を提供してもらえるのは、沢山の人のお陰であることを忘れずに感謝していきたいと思っています

※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。



第70回全国学校給食研究協議大会・工場視察に参加して

所属：郡山市立西田学園（勤務：郡山市立西田学園共同調理場）
主任栄養技師 上遠野美保子

11月6日から8日の3日間で、「工場視察」「第70回全国研究協議会」に参加させていただきました。見聞きしたことを順に報告させていただきます。

初日の6日は、風は冷たいながら秋晴れの日で、東北～東海道新幹線を乗り継いだ車窓に驚くほど大きく近く、富士山が見えたときは、気分が高揚しました。

①【11月6日】静岡にて、工場視察（藤和乾物株式会社）

私的に、「トレーサビリティ」の説明を、最初に受けたのが「藤和」さんだったと記憶しています。それに続き、このたび「コカ・コーラ」や「キリン」といった大手企業が持つ「ISO 22000:2005」という大変難しい規格の認定を取得し、さらなる飛躍を目指す優良企業です。全国展開されているにも関わらず、商品の選別や異物混入の確認など、機械に頼らず最終的に人の目で行われているところには、大変驚き、感心しました。また、ちょっとした希望などにも臨機応変で、気さくにお願ひできる雰囲気は、玄関を入ったときから作業場に至るまで、終始感じた家族的な環境が作っているのだろうと見学者一同が思いました。国産きくらげ、切干大根、干椎茸など、よく使用していたので、身近に感じつつ安心感をいっそう深くし、1日目は終了しました。

取引先（藤和乾物株）工場視察

木耳の目視選別工程



切り干し大根の目視選別工程



第70回全国学校給食研究協議大会（岡山県大会）

開会式風景



参加者集合写真：大会会場入口にて

②【11月7日】

2日目は岡山県へ移動し、いよいよ「全国大会」。まず、岡山駅を出たとたん、きびだんごのようなまん丸の噴水を背に「桃太郎と犬 サルキジ」の大きな銅像が私たちを迎え入れてくれ、期待がさらに膨らみました。

全体会のはじめに、「令和元年度学校給食文部科学大臣賞」を受賞された方々の授賞式がありました。47都道府県の中での数多の中から、わが福島県から「会津若松学校給食センター」と、個人では「新地小学校 小泉弘子先生」が各々受賞され、誇らしい気持ちでいっぱいになり、手のひらが痛くなるほど拍手しておりました。本当におめでとうございます。次にシンポジウムでは、中村丁次先生が病人や高齢者、思春期女性の栄養失調症による「やせ」と中高年男性の「肥満」が「栄養障害の二重不可」として世界中で問題になっているというお話をされ、日本だけではないことに驚きました。特別講演では、昔の子どもに比べ、今は「唾液」が少なく飲み物で流し込んで食べるということや口を開けたままくちゃくちゃ食べる、口呼吸の子どもが目立つというお話から、流し込まないように、給食の牛乳は最後に飲むように、提案されていました。

③【11月8日】

「第7：学校給食による献立作成及び栄養管理」など各々分科会に分かれて、各県の貴重な発表を今後の参考にすべく聞き、学習しました。

静岡から岡山と、私にとって一生に一度行けるかどうかの、かの地に行くことができたうえ、全国大会という大きな会に参加したことで、井の中の蛙になりがちな自分の新たな扉を開ける力をいただきました。感謝してお礼を申し上げます。ありがとうございました。



文部科学大臣表彰を受賞して

会津若松市会津若松学校給食センター
栄養教諭 **渡部由布香**

会津若松学校給食センターは、現在小学校1校、中学校5校の計6校、約2,000食の給食を提供しています。

会津若松市では、会津ならではの給食があります。戊辰戦争時に鶴ヶ城で食べたといわれている籠城食や会津ゆかりの地にちなんだ献立（写真）です。給食を地域の歴史を知る教材として、郷土愛を育む学校給食を実施しています。

また、地産地消の推進を図るために、地元生産農家のみならず青果物業者から地元の食材が多く納入されるようご協力いただいています。

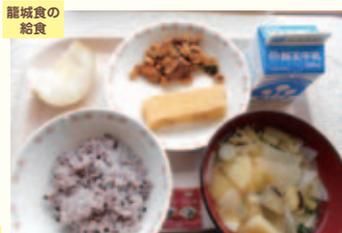
今年度、当センターは設立10年の節目を迎えます。設立当初は完全給食を実施されていない中学校を対象として整備されました。

設立や運営に関わった給食センター職員、各学校と児童生徒や保護者、地域、食材提供者、調理洗浄・運搬委託会社等多くの方々のおかげで、現在の運営が円滑に進んでいることに深く感謝しています。

今後ともよりよい安全安心な学校給食の提供を目指して努めてまいりたいと思います。



左側：目黒一恵所長、右側：渡部由布香栄養教諭



籠城食の給食

新地町立新地小学校 栄養教諭 **小泉 弘子**

この度の文部科学大臣表彰は大変光栄であり、支えてくださった皆様には心から感謝申し上げます。貴給食会のご支援で授賞式にも臨むことができました。微力な私ですが、多くの方々と出会い、それが人との“つながり”となり、多様なパワーとなりました。

私が町内尚英中学校に勤務していた、平成10年度から3年間新地町教育委員会で、文部省「健康教育総合推進モデル事業」の指定を受けたことにより、新地町の健康教育・食育の礎を築くことができました。その後再び、新地町教育委員会で平成26年度から文部科学省「スーパー食育スクール事業」、新地小学校で「つながる食育推進事業」の採択を受け、エビデンスに基づいた食育を実践し、3W（チーム・ネット・フットワーク）により成果につなげたことを、今年度の栄養教諭・学校栄養職員全国大会で発表することができました。

貴給食会の研修会や大会参加等の派遣事業も大変有意義でした。文部科学省の清久調査官が「『食を大切にす・食を楽しむ子ども』を育ててほしい!」と話されていましたが、私のモットーと一致していましたし、私自身も実践してきたことが、まちがいでなかったのだと実感しました。



令和2年度 取扱食品情報

当会取扱食品の来年度の価格動向等についてお知らせします。（業務課）

● 学校給食用小麦粉（パン・めん）

学校給食用小麦粉は、輸入小麦粉を使用していますが、価格については、政府が決定する「政府売渡価格」が関係しています。この売渡価格は、世界的な需給動向等を踏まえた国際相場及び為替変動、その他、原油価格相場の影響を受けた海上運賃等を反映した買付価格となっています。

この政府売渡価格は、例年4月と10月の年2回、改訂を行っており、平成30年の改訂は、4、10月とも「値上げ」、また、平成31年4月と令和元年10月の改訂（直前2回）は、米中貿易摩擦の影響で米国での船舶需給が緩和し、海上運賃が下落したことなどから「値下げ」で推移しております。

一方、生産状況については、小麦の主産地であるカナダにおいて、播種時期に降雨等の天候悪化が重なり、冬小麦が減収となっていること、また、豪州の一部地域で昨年度から続く干ばつにより、生産量が大きく減少していることが懸念材料となっており、今後の小麦価格上昇の要因となる恐れが出ております。

これらのことから、小麦については、今後の国際価格の上昇が見込まれ、さらには、昨今の人件費、燃料費、包装資材等の価格上昇及び消費税増税の影響などから、原材料、加工賃を合わせたパン、めん価格は、現行価格からの値上げが見込まれます。

● 学校給食用米穀

当会では12月需要分から新米（令和元年産米）に切り替え提供しております。

福島県の令和元年産米の作柄作況指数は、「102」で「やや良」となりました。全国的な作況は、当初、飼料用米などへの転作が進み、主食用米の生産量が大きく増えるとの観測が広がりましたが、その後、7月上・中旬の低温や日照不足に加え、台風等の影響で全国の作況指数が「99」と100を割り込み、主食用米の需給が引き締まったことから、米価については、引続き、値上げ基調となっております。

一方、当会では、全農県本部等との折衝の結果、平成31年4月から11月までの提供価格と比べて精米1kg当たり平均3円程度*の値上げとしたところですが、今後更に、春以降、若干の値上げが見込まれます。

なお、米飯価格については、昨今の人件費、燃料費、包装資材等の価格上昇及び消費税増税の影響などから、加工賃と合わせた米飯価格は、現行価格からの値上げが見込まれます。

*当県産米の価格は、米の品種及び浜・中・会津により異なります。

チャレンジふくしま県民運動フェスタ2019に出展しました!



当会ブースの
大々大行列!!

県民一人一人が健康へ向けた取組みに身近なところからチャレンジし、健康づくりへの気付きや実践機会を提供することを目的とした標記イベントが10月26日(土)・27日(日)、郡山市のビッグパレットふくしまで開催され、当会でも開催同日、出展ブースを設け、食育指導用教材の展示、食育クイズ、おいしい学校給食用県産食品の配布など楽しいイベントを実施しました!

当日は、関係団体によるブース出展のほか、子どもたちとアスリートとのふれあい企画、吉本芸人とのミニ運動会なども開催され、多数の来場者に当会の取組み等をPRしました!
来年も出展いたしますので、今からお待ちしております!!

(業務課)



各ブースでの
チャレンジ状況

ひなまつり・卒業

受付締切 (3月ご使用分):
令和2年2月7日(金)

冷凍ひし餅



ひしひしと
感じます

35g

桃色・白・緑のひし餅を、和紙で包み、ひな祭りの演出に最適な商品です。
原料は国産の『もち粉』、『よもぎ』を使用しております。

食品コード: 315220 行事食
含有アレルギー物質: 大豆
コンタミネーション: 卵、乳、小麦

冷凍桜餅



もちり餅

45g

道明寺粉タイプの桜餅で、もち米の食感を生かした、こしあんタイプの商品です。可愛らしい桜柄の包装で見た目も華やかです。甘みをおさえ、さっぱりとした味に仕上げましたので、桜葉の香りを楽しみながらお召上がり頂けます。

食品コード: 315221 行事食
含有アレルギー物質: なし
コンタミネーション: 卵、乳、小麦

冷凍祝い大福



祝

20g×2

1ヶ20gのかわいい紅白のつぶあん大福を、和紙で包みました。
入学、卒業や祝いの行事にご利用下さい。
4月ご使用分の受付は**3月18日(木)**までです!

食品コード: 315212 行事食
含有アレルギー物質: 大豆
コンタミネーション: 卵、乳、小麦

おすすめ県産品

今年もやります! 甘~いさつまいも

昨年度に引き続き、今年度も美味しい「石川町」の**紅はるか**が出来ました。
乱切りカットとダイス (15mm) カットの2種類を白河市の榊しらかわ五葉倶楽部にて製造いたしました。
甘くてとっても美味しいふくしまのさつまいもを大学芋やご飯、サラダ、汁物等にぜひご使用ください!

通年取扱品 (数量限定)

含有アレルギー物質: なし コンタミネーション: 小麦、大豆、りんご、もも、ごま

冷凍県産 さつまいも乱切

1kg

食品コード: 302042



調理例
(大学芋)

冷凍県産 さつまいもダイスカット

1kg

食品コード: 302043



調理例
(サラダ)

お知らせ 主食検査の結果

主食 (米飯、パン及びめん) を提供している委託加工事業者が製造した米飯 (30工場分)、パン (43工場分)、ソフトめん及び中華めん (各14工場分) について、①「**細菌検査**」(101検体) 及び②「**放射性物質検査**」(199検体) を実施しました。

その結果、

- ①**細菌検査**については、
●全ての検体の「一般菌数」が衛生規範の基準値内
●「大腸菌群」「大腸菌」「黄色ブドウ球菌」が陰性

- ②**放射性物質検査**については、**全検体が検出下限値以下**でした。

今後も、安全・安心でおいしい主食を提供してまいります! (業務課)



2月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
3(月)	第2回つながる食育推進委員会	県教育委員会	福島市
4(火)	福島県学校給食研究会栄養士部会県中方部研修会	県学校給食研究会 栄養士部会	郡山市安積総合 学習センター
7(金)	福島県学校給食研究会栄養士部会役員会	県学校給食研究会 栄養士部会	郡山市立中学校 給食センター
13(木)	第9回「学校給食の手引」 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
	第3回福島県学校給食研究会栄養士部会会津方部研修会	県学校給食研究会 栄養士部会	会津若松市北会津支所 ピカリンホール
14(金)	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
21(金)	委託加工事業者選定委員会	県学校給食会	県学校給食会

編集後記

謹んで新春のお慶びを申し上げます。

旧年中は当会に対しまして、格別なご高配を賜り誠にありがとうございます。

本年も安全・安心な食品の提供に努めてまいりますので、よろしく願いいたします。

ご多用のところ、ご寄稿いただきました皆様、誠に厚く御礼申し上げます。

(業務課専門員 佐久間久美子)



※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。