



【編集・発行】
公益財団法人
福島県学校給食会
〒960-1241 福島市松川町字平館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

学校給食会だより

ご回覧ください



栄養教諭食育研究会『テキストマイニング』

オンライン講習を受講しました！

8月13日(木)、当会研修室において女子栄養大学名誉教授 金田雅代氏が代表幹事を務める栄養教諭食育研究会の『テキストマイニング』オンライン講習(当会の川本専門栄養技師を含め3名が参加)を受講しました。
開催に当たっては、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、インターネット回線を利用し、金田氏、講師、東京都、富山県、岐阜県、香川県、鹿児島県、当県など約20名の方々とオンラインで受講いたしました。これは、当会初の取り組みとなります。
この講習では、文章による記述式アンケートの中から単語や文字列の出現傾向等を解析し、読み取る分析方法などを学びました。(総務課食育担当)



取扱商品案内

本会のオススメ商品集めました！

きのこ信田タレ付
(卵・乳抜き)



製品規格600g
(40g×10個+たれ200g)

鶏ひき肉に椎茸、ぶなしめじ、にんじんなどを彩りよく油揚げに詰めました。
甘いしょうゆダレと一緒にパックしてあります。
食品コード: 318330
通年取扱品
含有アレルギー: 小麦、大豆、鶏肉
コンタミネーション:
乳成分、卵、牛肉、ごま、豚肉、りんご、ゼラチン

製品規格600g
(40g×10個+たれ200g)

若竹信田タレ付
(卵・乳抜き)



鶏ひき肉にカットした竹の子を合わせて油揚げに詰めました。
甘いしょうゆダレと一緒にパックしてあります。
食品コード: 318332
通年取扱品
含有アレルギー:
小麦、大豆、鶏肉、豚肉
コンタミネーション:
乳成分、卵、牛肉、ごま、りんご、ゼラチン

令和2年度

委託加工事業者衛生研修会を紙面開催しました！

当会では、毎年、学校給食用米飯、パン及びめん全ての委託加工事業者の代表者等を対象に、衛生管理意識向上並びに品質管理の徹底を図ることを目的として標記研修会を開催しておりますが、今年度は新型コロナウイルスの終息が見通せない状況であることから、8月18日(火)に紙上で開催いたしました。
昨年度に引き続き、イカリ消毒株式会社 郡山営業所 所長 渋谷 潤氏、当会の大崎食品安全衛生管理室長を講師として、全事業者に対し防虫防鼠対策や毛髪等異物混入防止に関する資料を作成・配布し、衛生管理等の徹底について啓発を行いました。
委託加工事業者及び当会が一丸となって、今後も衛生管理に努め製造・納品を行ってまいります。(業務課)

お知らせ

令和2年度 学校給食用パン品質調査会を開催いたします。

今年度の学校給食用パン品質調査会は、10月16日(金)に開催を予定しており、全40工場の「食パン」が対象です。
なお、現在、新型コロナウイルスの終息が見通せない状況にありますことから、今年度は、出席者及び審査員を福島県教育委員会、製パン専門技術者及び当会職員として開催いたします。
また、試料採取校等につきましては、県教育委員会より関係市町村教育委員会を通じて、各該当校にお知らせしておりますので、ご協力のほどよろしくお願いたします。(業務課)

編集後記

本年度は、新型コロナウイルスの影響により例年に比べても短い夏休みとなり、皆様におかれましては大変お忙しい夏休みになったのではないかとと思いますが、いかがお過ごしでしょうか。
当会では、二学期もお子様方に楽しい給食の時間を過ごしていただけますよう微力ではございますがご協力させていただきたいと思っておりますのでよろしくお願いたします。
現在、長梅雨等の天候不順の影響により野菜が高騰傾向がございます。当会では、冷凍野菜を各種取り扱っておりますので是非ご活用ください。また、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。(業務課事務補助員 長谷川茉莉)



紙上衛生講習会

学校給食調理員衛生講習会を開催しています

当会が毎年夏休み期間中を利用して開催している「学校給食調理員衛生講習会」は、新型コロナウイルスの感染拡大のため、一堂に会しての開催が困難な状況にあるため、今年度は「給食会だより」及び当会ホームページ (http://www.fgk.or.jp/) を利用して開催することにしました。前段として「給食会だより」7月号に「紙上衛生講習会—クルーズ船「ダイヤモンド・プリンセス号」からの教訓—」、8月号に「紙上衛生講習会その2」(埼玉県八潮市の学校給食で発生した食中毒について等) を掲載しております。後段は福島県教

育庁健康教育課(根本真紀子主任栄養技師)が作成した研修会資料を用います。この度、当会ホームページに掲載しましたので、調理員の皆様に対する衛生研修会資料として御活用願います。
なお、参考までに当該資料の一部を下記に掲載します。続きは「関係者専用ページ」からログインして全文を確認してください。(ログインにつきまして、ID・パスワードが必要です。ご不明の際には、当会総務課までお問い合わせ願います。)(以下、福島県教育庁健康教育課作成資料より抜粋)



「食品表示法」に基づく食品表示ラベルの添付を始めました

当会が取り扱う食品の内容につきましては、現在以下の2つの方法により関係者の皆様にお知らせしているところです。
①令和2年度学校給食用一般食品価格・栄養成分表の配布
②関係者専用ホームページに食品毎の内訳書(規格書)の掲載
この度、箱詰め商品等で小分けすると食品表示が欠落する食品については、8月17日より、当会で別記のとおりラベルを添付することいたしましたのでお知らせします。
なお、表示項目等については、消費者庁及び福島県食品生活衛生課のアドバイスに基づいています。
今後も当会が提供する食品につきましては、安全・安心を最優先に提供してまいりますので、引き続きよろしくお願いたします。(業務課・食品安全衛生管理室)

例	商品コード	315109
	学校様コード	111010
学校名等	〇〇市立〇〇小学校様	
納品個数	100個	
サービス	3個	
検査個数		
冷凍プリン	40g	
名称	プリン	
保存方法	-18℃以下で保存してください	
凍結前加熱の有無	加熱してあります	
加熱調理の必要性	加熱の必要はありません	
賞味期限	2020/12/1	
添加物	ゲル化剤(増粘多糖類)、増粘剤(加工でん粉)、香料、ピロリン酸第二鉄、酸味料、着色料(クチナシ、カロチノイド)	
アレルギー物質	—	
製造者	〇〇株式会社	
所在地	〇〇県〇〇市△△町◇◇1番地	

10月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
11日(日)	ふくしまっ子ごはんコンテスト最終審査(共催事業)	県教育委員会	県学校給食会
13日・14日(水・木)	【中止】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
16日(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
21日(水)	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
26日(月)	学校給食優良団体・功労者表彰式	県学校給食会	福島市
29日・30日(木・金)	【中止】第71回全国学校給食研究協議大会	文部科学省他	熊本県

※上記表内の「栄養教諭・学校栄養職員研修会」につきましては、新型コロナウイルスの終息が見通せないことから、今年度の開催は中止とし、来年度以降に延期することといたしました。

※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。

※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。

令和元年度「心に残る給食の思い出作文コンクール」 (公社)全国学校栄養士協議会会長賞

『給食で世界旅行』

会津若松市立謹教小学校 五年二組 野中 悠人(現六年生)

ぼくは、世界をめぐる旅に出た。五月十六日、となりの国かん国。かん国ではビビンバ、トックスープ、チヂミ、かくてきを食べた。ビビンバには野菜がたくさんあっていてまぜながら食べた。ごま油の風味もあってとてもおいしかった。かくてきは、キムチ味のきゅうりと大根でからいのが苦手なぼくでもおいしく食べられた。六月十三日、ロシア。ロシアでボルシチを食べた。赤いボルシチに白いクリームを入れることが変わっているなど思った。

ぼくの学校の給食では、「世界グルメツアー」といって世界のいろいろな国の料理を出してくれる日が一月に一度くらいずつある。ぼくはその日をあげパンの日の次に楽しみにしている。食べたことが無いような料理が毎回出るからだ。その国はどこにあるのかなあ、どんなところなのかなあ、といういろいろ考えながら食べている。その国に行ってみたい気持ちになる。

七月十一日、エジプト。ピタパンとモロヘイヤスープを飲んで病気を治したと言ったことを給食の先生に教えてもらった。十月三十日、アメリカ。ジャンバラヤとクラムチャウダーの組み合わせは、最高だった。おかわりをした。一月二十五日、タイ。ぼくは小さいころタイに住んでいたことがあるのでタイのこととはよく知っている。この日に給食に出たガパオライスとトムヤンクンは、とても有名なタイ料理で、タイ人もよく食べる料理だ。本場のガパオライスはとうがらしがたくさん入っていてとてもからいけど、給食のガパオライスは食べやすいようにカレー風味になっていた。少しちがうなと思ったけど目玉焼きをのせて食べるところはにっていた。給食のしょうかいの時に、来年の東京オリンピックで会津若松市がタイのホストタウンになっていると知った。ぼくが住んでいる街にタイ人がたくさん来るかもしれないと思うとわくわくする。タイ人を見かけたら、「サワディカップ！」と言って声をかけたい。

ぼくの世界の味をめぐる旅はまだ続く。これからどんな国の料理を食べられるのか、とても楽しみだ。ぼくが一番食べてみたい料理は、スペインのパエリアだ。

スペイン料理 パエリア



エネルギー 269Kcal
たんぱく質 7.4g
脂 質 2.4g

材 料	1人分 g
米	63
バター(無塩)	1
食塩	0.2
ターメリックまたはカレー粉	0.01
水	63
玉葱	10
人参	8
マッシュルーム(水煮)	10
四色カラピーマン	6
シーフードミックス(ホタテ入り)	15
米白絞油	0.8
食塩	0.3
チキンコンソメ	1
こしょう	0.02
料理用ワイン(白)	2
青字→学校給食会取り扱い食材	

作 り 方

- 米はバター、塩、ターメリックまたは、カレー粉を入れ、米と同量の水で炊く。
- 玉葱、人参は短冊切にする。
- シーフードミックスは、熱湯に入れさっとかき混ぜてからザルに上げ水気を切っておく。
- 米白絞油でシーフードミックスを炒め、白ワインで蒸し煮にする。
- ③に玉葱、人参、マッシュルームを加えて炒め、人参が柔らかくなってきたら四色カラピーマンを加え調味料で味を調える。
- 炊き上がったごはんに⑤の具を混ぜて仕上げる。

イタリア料理の主食の一つパスタを使った エビとブロッコリーのクリーム煮



エネルギー 161Kcal
たんぱく質 11.4g
脂 質 4.9g

材 料	1人分 g
学校給食用スパゲティ	15
酒蒸しホタテ	15
むきエビ	15
ミニブロッコリー	25
玉葱	20
人参	8
牛乳	40
バター(無塩)	1.2
コーンポタージュ	10
粉チーズ	2
食塩	0.2
こしょう	0.04
水	60
青字→学校給食会取り扱い食材	

作 り 方

- 茹でたスパゲティは大量の場合、水冷しながらもみ洗いし釜毎に分けサラダ油等をまぶし水気を切っておく。(少量の場合は、ソースの出来上がり時間を考慮し、麺は洗わずそのままソースの釜に入れる。)
- むきエビ、ブロッコリーは熱湯でさっと湯がいておく。
- 玉葱は薄切り、人参は銀杏切りにする。
- バターで玉葱、人参を炒める。次にホタテ、むきエビを軽く炒めコーンポタージュを加え火が通ったら、牛乳を入れて調味する。
- 最後にブロッコリー、粉チーズを加えて仕上げる。

本作文コンクールの受賞

関係者としてのひまわり

会津若松市立謹教小学校

主任栄養技師 菊地美恵子

令和元年度「心に残る給食の思い出作文コンクール」において、本校五年(現六年生)の野中悠斗君の作文『給食で世界旅行』が、「全国学校栄養士協議会会長賞」を受賞しましたこと、たいへんうれしく思います。

昨年の夏休みに、野中君はお母さんと一緒に来校し、「心に残る給食の思い出作文コンクール」に、本校の給食で実施している「世界一周グルメツアー」について書いて応募するので、一年間の給食献立表を見せてほしいとの依頼がありました。

野中君は、小さい頃、タイに住んでいたことがあり、「世界一周グルメツアー」のタイ料理を食べて当時を懐かしく思い出し、さらに、毎月様々な国の料理や特徴を学習することで、世界の国々をとても身近に感じているのだそうです。毎月とても楽しみで、世界の人々のくらしや文化に、とても興味を高めているとのことでした。また、会津若松市が東京オリンピックのタイのホストタウンになったことを知り、本市を訪れるタイの人々との交流にも挑戦したいという夢も膨らませているとのことでした。

今回受賞した野中君の作文には、まるで世界の国々を旅行して楽しんでいるような気持ちが上手に表現されていて、給食によって、このような感情を抱いた児童がいたことは、このうえない喜びであり、実施して良かったと感激でいっぱいです。

本校の「世界一周グルメツアー」では、献立の説明に加え、世界地図を提示し、独自に作成した学年に応じた資料をもとに、担任と栄養士が、国旗や首都・風土・特産品など、その国の特徴についても紹介しています。児童は、食べたことがない料理を珍しそうに味わいながら、その国について興味津々になります。そして、毎月「どんな料理かな。」「この国に行けるのかな。」など、とても楽しみにしています。また、「日本全国めぐりの旅」も実施しており、各県やそれぞれ地方の料理や特徴も学んでいます。

平成三十年度にも「全国学校栄養士協議会会長賞」を、同じく二十八年度には「日本給食サービス協会会長賞」を他の児童が受賞しています。三十年度に受賞した題名は、「献立表はおもしろい」で、献立表が配付されるのをワクワク心待ちにしているというものでした。

今後、「世界一周グルメツアー」や「全国味めぐりの旅」等を工夫充実させ、食文化に対する興味関心を高め、食を通して健康で豊かな生活を築こうとする資質を養っていきたいと思います。また、「社会科」をはじめ各教科との関連を図った指導資料を一層工夫し、食育の充実と楽しく深い学びにつながる場にしていきたいと思えます。そして、ますます進展するであろう国際社会に貢献し、活躍できる人材育成の一助となればと願っています。