



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、コロナ禍の中、当会の諸事業につきましては開催中止・延期等の変更や見直しが余儀なくされるなど、多くの学校給食関係の皆様にご不便とご迷惑をおかけいたしましたこととお詫び申し上げますとともに、この不自由な状況下における当会事業運営に対し、ご理解とご支援を賜りましたことに、心から感謝と御礼を申し上げます。

昨年3月から令和2年度第1学期には、学校の一斉臨時休業、緊急事態宣言の発出等があり、当会の食品提供事業につきましては、公益事業の運営原資となります売上収入が、大幅に減少するなどの影響がありご心配をお掛けいたしました。その後、各市町村における夏休みの期間短縮措置等により、例年の給食実施日数レベルまでに回復してまいりました。その間、大きな事故もなく食品を提供できましたことに対し、重ねて御礼を申し上げます。

当会としては、新しい年を迎えるに当たり、一日も早い「新型コロナウイルス感染症」という未曾有の事象の終焉を願うとともに、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、食育の充実・発展に資する様々な研修・講習機会の提供や栄養バランスのとれた質の高い食材の開発等に全力で取り組んでまいります。

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。

令和2年度学校給食功労者文部科学大臣表彰を受賞して



いわき市立小浜学校給食共同調理場 栄養教諭 赤津由紀子

この度の文部科学大臣表彰は大変光栄であり、多くの方々のご支援とご指導のおかげと心から感謝申し上げます。今年度は、全国大会の開催がすべて中止となり、表彰式も行われなかったのですが、いわき市教育委員会において、学校支援課食育給食係の皆様のお心使いにより用意していただきました表彰式の中で、吉田尚教育長より表彰状を拝受することができました。

学校栄養職員として26年、栄養教諭として今年度で14年目となります。そのほとんどを共同調理場で勤務し、多くの方々の協力や支えのおかげで忙しい日々を笑顔で過ごすことができま

した。その間、学校給食研究会栄養士部会の副部会長を2年、部会長を4年務め、学校給食を支えてくださる多くの方々とは接する機会をいただき、見識を広げることができました。今年度は、臨時休校という今までにないスタートとなり、改めて給食が作れる幸せを感じながら毎日を過ごしています。これからも、子どもたちの「給食大好き!」「おいしい!」という日々の忙しさを「やり甲斐」に変える魔法のような言葉を聞きながら、おいしい給食作りに取り組んでいきたいと思っております。この度は、本当にありがとうございます。

※給食会で取扱う精米は、全袋について放射性物質検査を実施しています。(2016年4月精米加工分より)
 ※精米工場の施設見学をご希望の方は、当会業務課までご連絡ください。

人気のおすすりめ給食献立 をど紹介しまあ!!

西郷村学校給食センター 栄養教諭 田原智代子

西郷村学校給食センターは、小学校5校、中学校3校、幼稚園1園、一日約1,900食を提供しています。調理場は、昭和53年に運営開始をしており、現在も一部改築を行い稼働しています。職員構成は、所長1名、主査1名、栄養教諭1名、栄養技師1名、調理員（委託）18名、運転手（委託）3名、放射能検査員（委託）1名、計26名で施設

の管理運営を行っています。給食の内容は、米飯給食が週4回、パン給食が月3回（うち米粉パンが月2回）、麺類給食が月1回で、地場産物や学校給食会の食材を活用し給食を生きた食材として「郷土愛」や「感謝の心」、「食べる力」を育成することを目指し、村全体で食育の推進を行っています。

学校給食会の食材を使用した西郷村のおすすりめ献立を紹介します。



献立（給食会の使用食材）

- キムチチャーハン（たけのご水煮・白菜キムチ・キムチの素）
- 海藻サラダ
- 肉団子スープ（ミートボール）
- ラ・フランスゼリー（ラ・フランスゼリー）
- 牛乳

キムチチャーハンは他に豚肉、ねぎ、卵、グリーンピースを使いキムチの素とにんにく、しょうゆなどで味付けをしています。甘辛い味が人気でリクエスト献立にも上がるメニューです。肉団子スープはミートボールから出る旨味がおいしく味わえるメニューです。

献立（給食会の使用食材）

- にこにこパン（米粉パン）
- 白身魚のフライ（白身魚のフライ）
- ジャーマンポテト（ダイスポテト・無塩バター・無添加ショルダーベーコン）
- ワンタンスープ
- 牛乳

米粉のモチモチした食感が人気のにこにこパンは、給食試食会時の保護者の方にも好評です。白河市の「毎日製パン」様に作っていただいています。白身魚のフライは、身はふっくらと衣はサクサクにきれいに揚げられます。洋食でも和食でも食べやすく、魚が苦手な子どもにもチャレンジしやすいメニューです。

今後とも学校給食会様の食材をはじめ、村内の地場産物のよさを活かしながら、子どもたちの心身の健康のため、調理員とともに安全で安心なおいしい給食を作り続けていきたいと思ひます。



● 学校給食用小麦粉 (パン・めん)

学校給食用小麦粉の価格については、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、令和元年の改訂は、4月、10月とも「値下げ」、その後、令和2年4月は、豪州、米国及びカナダでの天候不順による品質の劣化等の影響による供給不足の懸念から「値上げ」となりましたが、10月の改訂は、主産地における順調な生育や新型コロナウイルスの影響による輸送需要の減少により海上運賃が下落したことから「値下げ」で推移しております。

一方、生産状況については、8月後半以降、ラニーニャの影響とみられる天候不順により、米国、ロシア、アルゼンチン等の生産地では乾燥した天候に見舞われ、作付けの遅れや冬小麦の生産量減が見込まれております。また、中国による米国産穀物の買付増もあり、10月以降、小麦価格は上昇に転じ、比較的高い水準で推移しております。

これらのことから小麦については、今後の価格上昇が懸念され、さらには、昨今の人件費、燃料費、包装資材等の価格上昇の影響などから、原材料、加工賃を合わせたパン、めん価格は、現行価格からの若干の値上げが予測されます。

● 学校給食用米穀

当会では12月需要分から令和2年産米(新米)に順次切り替え提供しております。

福島県の令和2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、北海道や東北、北陸は生育が順調でありましたが、西日本では病害虫の被害が出たことや、台風等が影響したことから、全国の作況指数が「99」と100を割り込みました。

米価については、新型コロナウイルス等の影響で消費が落込み、令和元年産米の持越し在庫が多いことから、値下げ基調となっております。

これらのことから、当会では、全農県本部等との折衝の結果、新米価格を精米1kg当たり平均12円程度*の値下げとしたところですが、春以降については、米穀取扱業者の必要経費上昇が見込まれますことから、若干の値上げが予測されます。

なお、昨今の人件費、燃料費、包装資材等の価格上昇の影響などから、加工賃と合わせた米飯価格は、現行価格からの若干の値上げが予測されます。

*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。

当会が提供するだしパックの安全性について

食品安全衛生管理室長

墨田区保健所は令和2年11月11日(水曜日)「墨田区内の保育園で給食を食べた園児20名から30名が腕や顔に発疹の症状が出た」と発表しました。

この保健所の報道発表を受けて、「きつねうどんのスープから検出された化学物質「ヒスタミン」が原因の食中毒と断定。給食の調理業者が、ヒスタミンが入っていた市販のだしパックをメーカーによって定められた調理法よりも長く煮て、抽出された可能性がある」とみている。」との報道がありました。このため、食品安全衛生管理室において当会が取り扱う赤身魚を原料とするだしパック全品について検査を実施し、下記により安全性を確認したのでお知らせします。

1 検査の方法

- ① 検査対象 かつお、さば、いわし等の赤身魚を原料とする「だしパック」を検査対象とした。
- ② 検査に用いた検査キット チェックカラーヒスタミン(キッコーマンバイオケミファ株式会社)を用いて、「だしパック」原物中のヒスタミン濃度を測定した。

2 検査結果

コード番号	検体名	規格	製造者	賞味期限	検査結果
117191	煮干しパック(藤和乾物)	100g×10	藤和乾物	21.4.10	5mg/100g未満(50ppm未満)
117165	さば削りぶし(にんべん)	100g×10	にんべん	21.7.2	
117173	マルトモ 直火焼本かつお	500g	マルトモ	21.6	
117163	削り節バッグ	300g×3	アオキ	21.4.20	
117190	青木 純煮干粉	300g×3	アオキ	21.4.4	
117226	NKRかつお和風だしの素(理研)	1kg	理研ビタミン	22.2.24	
117552	だしパックさば混合	500g×2	にんべん	21.9.8	
117222	和風だしの素(三求化学)	1kg	三求化学	21.9.10	
117170	だしパックかつお中厚削り	500g×2	にんべん	21.10.28	



3 考察

国立医薬品食品衛生研究所の報告(国立衛研報第127号(2009);国内外におけるヒスタミン食中毒)において、ヒスタミン濃度が「5mg/100g以下は安全域である」としています。だしパックをお湯の中で煮ることはだしパックに含まれるヒスタミンを希釈することになり、だし汁中のヒスタミン濃度はさらに低下します。

上記結果から当会の提供する「だしパック」は安全ですので、安心してお使いください。また、その他の赤身魚についても抽出検査を繰り返し、安全性を確認していますので、各種冷凍魚も安心してお使いください。

“おいしい” 食材大集合！

いつもより豪華に...

えびフライ

2L

3L

卵・乳なし

トレイ売り



2L×10尾 3L×10尾

えびを伸ばさず握っているため、えびのプリプリした触感と旨味が味わえます。国内製造ですので、安心安全のこだわりの一品です。

含有アレルギー：小麦・えび・大豆

コンタミネーション：卵、乳成分、いか、さば、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、ごま

食品コード：(2L)310226 (3L)310227

大好評の
新商品!!!

11月に発売された新商品です。焼きたてのふっくら生地とココのあるなめらかなクリームの相性が抜群です。

JFDA
ストロベリークレープ

個包装

10個袋売り



含有アレルギー：小麦、卵、乳成分、大豆、ゼラチン

コンタミネーション：バナナ

食品コード：(ストロベリー)315147 (チョコ)315148 (カスタード)315149

JFDA
チョコクレープ



JFDA
カスタード風味クレープ



35g×10個

寒い季節にぴったり！
あったかグラタン集めました！

テーブルマークのポテトカップグラタンシリーズ！

北海道産じゃがいもで作ったハッシュドポテトの筐型カップ（カップも食べられます）の中に、クリーミーなグラタンソースを入れ、えび、ほうれん草、かぼちゃをそれぞれ加えました！1個50gの彩りのよいグラタンです。

秋鮭とポテトのグラタン



50g 60g

秋鮭+北海道産じゃがいも+ホワイトソース
みんな大好きやみつきになる組み合わせ！
受注生産につき、ご注文からお届けまで、約3週間いただきます。

含有アレルギー：乳成分、小麦、鮭、大豆、鶏肉

コンタミネーション：えび、かに、いか、ごま、さば

食品コード：(50g)318382 (60g)318383

TM ポテトカップ海老グラタン



50g

含有アレルギー：
えび、小麦、乳成分、大豆
コンタミネーション：なし
食品コード：318373

TM ポテトカップ法連草グラタン



50g

含有アレルギー：
小麦、乳成分、大豆、鶏肉
コンタミネーション：なし
食品コード：318374

TM ポテトカップ南瓜グラタン



50g

含有アレルギー：
小麦、乳成分、大豆、鶏肉
コンタミネーション：なし
食品コード：318375

当会取扱食品の残留農薬及び食品添加物の検査結果について

令和2年度の外部委託検査を次の食品について実施いたしました。結果は、何れも不検出又は検出下限値以下でした。

1 残留農薬検査 (10検体) (250項目)			
品番	商品名	品番	商品名
119	冷凍県産さつまいも(乱切り)	226	冷凍県産トマトカット
184	冷凍県産ほうれん草IQF	-	学校給食用パン(阿部製粉㈱小麦粉使用)
185	冷凍小松菜カット	-	学校給食用パン(日清製粉㈱小麦粉使用)
187	冷凍県産ブロッコリー	-	学校給食用パン(日東富士製粉㈱小麦粉使用)
217	冷凍国産ホールコーン	-	学校給食用麺

2 理化学検査(ソルビン酸)(12検体)			
品番	商品名	品番	商品名
10	低塩のり佃煮	362	冷凍やさしい海の板なし蒲鉾(白)
11	ひじき佃煮	364	低塩笹かまぼこFe入り
14	骨丸ごと味付けおかか	366	冷凍やさしい海のスライスさつま
80	JAS千切りたくあん	368	冷凍やさしい海の白ちくわ
83	白菜キムチ	447	ダイスチーズ
360	冷凍カニかまフレーク	448	冷蔵シュレッドチーズ

3 理化学検査(亜硝酸根)(5検体)			
品番	商品名	品番	商品名
384	冷凍バラベーコンIQF	398	冷凍ミニウインナー
393	冷凍チキンハム短冊	400	冷凍ウインナーポークロング
397	冷凍スキンスポークウインナー		

※「品番」は、本会の令和2年度学校給食用一般食品価格・栄養成分表(七訂)に記載の番号です。(食品安全衛生管理室)

お知らせ

主食検査を実施しました！

主食(米飯、パン及びびん)を提供している委託加工事業者が製造した米飯(28工場分)、パン(40工場分)、ソフトめん及び中華めん(各12工場分)について、①「細菌検査」(92検体)及び②「放射性物質検査」(92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「一般生菌数」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
上旬	第2回つながる食育推進委員会	県教育委員会	福島市
19(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

※新型コロナウイルスの感染状況により変更となる場合がございます。

編集後記



新年あけましておめでとうございます。昨年は、当会に対しまして、多くの皆様からご理解とご支援を賜り、心より御礼を申し上げます。今年も役員一丸となり、安全・安心な学校給食用食品の提供に努めてまいります。どうぞご期待ください!! また、新商品を含め、サンプルのご用命、お問い合わせ等とどしお待ちしております! ご多用のところ、ご寄稿いただきました皆様に厚く御礼申し上げます。(業務課長 齋藤 保)

※給食会で取扱う精米は、全袋について放射性物質検査を実施しています。(2016年4月精米加工分より)
※精米工場の施設見学をご希望の方は、当会業務課までご連絡ください。