



学校給食会だより

ご覧ください



福島県教育庁健康教育課新着任者からのひとこと



食育に欠かせない『学校給食』

福島県教育庁健康教育課

課長 佐藤 隆 宏

多くの学校では、学校給食に特別なメニューを設けて、その地域ならではの食材を用いた郷土食を提供しています。学校によっては、子どもたちが農作物を栽培し、その大変さを学んだり、旬の食材を知るよいきっかけにもなっています。実際に収穫した食材が給食メニューとして登場することもあり、地場産物の理解や旬の食材

のおいさを体験できる格別な機会になっています。

また、地元農家の協力で、田植え体験などを実施している学校もあり、米作りを通して生産者の想いに気付いたり、食に対する感謝の気持ちが生まれています。

このような経験は、親子や家族の対話を深めることや、地産地消の大切さ、日本の食文化や地域理解にも役立っていると言えます。こうした背景からも、学校給食を「生きた教材」として活用し、子ども自身も含めて給食に関わるすべての人が、楽しく食事ができる環境づくりを心がけたいものです。



福島県教育庁健康教育課

主幹 鈴木 哲

県内には、病院や学校等で使用される業務用の厨房機器や食器を製造する企業があります。厨房機器の企業は、時代の食に対応しながら調理員のニーズにこたえる機器を製造し、業務用食器の企業は、子どもたちが給食を楽しく、そして、おいしく食べるための食器づくりに取り組んでいます。製造業の世界では、「ものづくりは人づくり」といわれ、ものをつ

くる前に人を育てることが何よりも重要といわれています。考える力、協働する力、チャレンジする力、主体性や創造力など、様々な人間性を身につけることが求められています。

給食は子どもたちの健康に大きな役割を果たすだけでなく、授業の緊張から解放され、豊かな人間性や社会性を培う場ともなっています。これまで、何人かの教え子が高校を卒業し給食に関する企業に就職しています。

今日もおいしく給食を食べている子どもたちの誰かが、将来の技術者として、本県の給食を支えていくものと楽しみにしています。



福島県教育庁健康教育課

指導主事 左 雨 貴 子

今年度より健康教育課に参りました左雨貴子です。中学校家庭科専門として28年目になります。私と食育のルーツを紹介します。

私の母は、寿司屋の娘で、食材選びから下ごしらえまで、時間や手間をかけて調理し、盛り付ける器にもこだわっていました。だしをとるための鰹節削りや、年中行事ごとの料理の下ごしらえを

幼少期からよく手伝っていました。無農薬の野菜や有機野菜にもこだわりがあったので、父が畑を求め野菜を作り、虫食いだらけのキャベツやひび割れたトマト等を母が上手に料理して、家族で食べた思い出がたくさんあります。食は、目で見て楽しむ、下手間暇かける意味や食を楽しむことを父母に教えてもらいました。食育のすばらしさを伝えていきたいと、今に至っております。

コロナ禍の中、給食を対面せずに黙食している子どもたち。早く収束し、食を通し季節を感じたり、友だちと会話をしながら食べたりして、豊かな心が大きく育つように願います。

※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。

古代乳製品の味を探る



その2

「酥」及び「醍醐」

食品安全衛生管理室

①はじめに

涅槃經（ねはんきょう）という仏教の經典では、「牛から乳が出、乳から酪が生じ、酪から生酥（せいそ）が造られ、生酥から熟酥（じゅくそ）が造られ、熟酥から醍醐が造られ、その醍醐が最上のものであるとし、ちょうどこのように他のお経から生まれた涅槃經の功德は醍醐のように最上最妙のもので、あらゆる病に効き、その一つによって諸薬をすべて含むものと言える」と説いています。現代でも使われている「醍醐味（だいごみ）」という言葉はここに語源があります。

古代乳製品の味を探るその1で紹介した「蘇（そ）」は、奈良時代から平安時代に諸国で造られ朝廷に収められていた乳製品です。今回紹介する「酥（そ）」及び「醍醐（だいご）」は製法、実体ともに不明で、我が国における存在さえも疑問視する説も散見されますが、帯広畜産大学の有賀秀子等の研究グループは、「本

草綱目（中国の李時珍が著した薬学の書）の中に記されており、大宝律令下の牛乳院（平安京に実在した役所。厩舎で牛を飼い三宮に供御する乳製品を製造していた）にあって、これが製造されなかったと考えることのほうが不自然であろう」としています。なお、「蘇（そ）」と「酥（そ）」は別物です。

筆者は年末年始の休み期間中に「酥」及び「醍醐」の製造を試みたので、学校給食関係の皆様へ製造工程の概要と食味の結果をお知らせします。

なお、製造に際しては、帯広畜産大学の有賀秀子等の研究グループが『日本畜産学会誌』に発表した論文「日本における古代乳製品の「酥」及び「醍醐」の本草綱目（李著）にもとづく再現試験」（Vol.59(3):253-260,1988）を参考にしています。

②製造方法（紙面の関係上写真で解説します）

①酪の製造（写真1）

牛乳2ℓの入ったステンレス製ボールを水の入った大鍋に入れ、ガスコンロを用いて牛乳温度を80℃～85℃に保ち、牛乳が概ね半量になるまで攪拌しながら濃縮した。これを一夜室内に静置し上面に凝固層を形成させた。

牛乳の液体成分と凝固層が混ざったこの状態を「酪」とした。なお、「酪」についてはヨーグルト説も存在するが、この製造方法においては前者とするのが妥当である。

②生酥の製造（写真2）

酪の凝固層を「ざる」で救い上げ、この凝固物を生酥とした。



写真1 「酪」



写真2 「生酥」

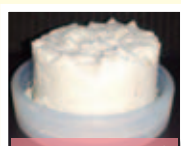


写真3 成形した「熟酥」

③熟酥の製造（写真3）

生酥を80℃で攪拌しながら湯煎し、半流動状態になるまで濃縮した。ここで出来上がった固形物を熟酥とした。熟酥を筒状のプラスチック容器に入れ室内で一夜放置し、円筒状に成型して取り出した。

④醍醐の製造（写真4）

熟酥の中央と周縁部に底まで届く孔をあけ、穴のあいたプラスチック製の台に乗せて（写真4-1）30℃で放置し、オイル状物質を溶出させた（写真4-2、4-3）。溶出した黄色のオイル状物質を醍醐とした。



写真4-1



写真4-2

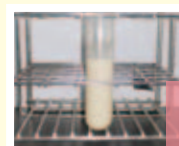


写真4-3
回収した「醍醐」
(約4ml)

③食味の結果

①酪

牛乳を半量になるまで濃縮すると、液体と凝固物が混在する状態になるが、液体成分は非常に甘い濃厚な牛乳であった。

②生酥及び塾酥

歯ざわりは湯葉、味はコンデンスミルクに似ていた。

③醍醐

濃厚なコンデンスミルクという食感であった。

④まとめ

一連の製造工程の中で得られた生酥と熟酥は、コンデンスミルク味の湯葉という食感で、料理の新たな素材になるのではないかと考えられました。

今後開催される予定の「牛乳・乳製品利用料理コンクール」等で新たな素材として利用されることを期待しています。

古代乳製品の醍醐の味を探ることを目的として製造を試みましたが、今回の製造方法による醍醐味はコンデンスミルク味でした。

令和3年度価格調整事業を実施します！



この事業は、学校給食での使用頻度が高い又は特に推奨する当会の取扱食品が、価格高騰などにより、給食の実施に与える影響が大きいと想定される場合などに、一定の価格調整を行い、給食の安定的な実施を支援する当会の事業です。

引き続き、安定的に良質な当会取扱食品をお届けいたします！！

令和3年度の主な価格調整適用食品は以下のとおりです！ぜひご活用をお願いします！

(単位：円、税抜き)

No	食 品 名	当会価格表 掲載頁、品番	規 格
1	県産ももジャム	24頁 品番47	15 g
2	県産梨ジャム	24頁 品番48	15 g
3	冷凍県産さつまいも乱切り	42頁 品番127	1 kg
4	冷凍県産さつまいもダイスカット	42頁 品番129	1 kg
5	県産大豆水煮	46頁 品番152	1 kg
6	タケマン国産たけのこ水煮	58頁 品番204～207	1kg
7	みかん	68頁 品番254	1号缶
8	県産りんごダイスカット	70頁 品番263	1 kg
9	だしパックかつお中厚削り	112頁 品番504	500g × 2
		112頁 品番505	100g × 10
10	冷凍県産いかにんじん	126頁 品番561	1 kg
11	冷凍県産カジキカツ	144頁 品番696	50 g

※年度途中で、該当する食品がある場合には予算内で追加することがあります。

家庭でも できる シリーズ

総務課食育担当

災害時に ポリ袋で作る 簡単レシピ



冷蔵庫にあるもの
で作ってみましょう。

ホールコーン、にんじん等、ハムやソーセージが残っていたら、ホットケーキミックスを使い、カセットコンロで蒸しパンを作ってみましょう。

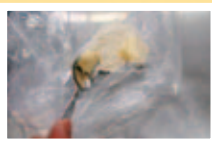
材 料

- ・ホットケーキミックス 50g
- ・マヨネーズ 大さじ1
- ・牛乳 大さじ3
- ・卵 1/4個・冷蔵庫にあるもので
- ・ホールコーン
- ・人参
- ・ハムまたはウィンナーソーセージ等適宜

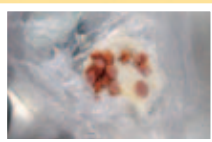


作り方

①ビニール袋にホットケーキミックス、マヨネーズ、牛乳、卵を入れ、袋の上からよく手で混ぜる。



②次にウィンナー、コーン、人参を加えよく混ぜ、袋の口をしっかりと縛る。



③カセットコンロでお湯を沸かし25分位煮る。



④出来上がり
災害時には、袋に入ったまま食べることも可能です。



バナナも入れてみました！！



締め切り迫る!!

国産農林水産物等販路多様化

緊急対策事業について

先にご案内させていただきました緊急企画の「無償提供品Bコース」につきましては、**ご注文締切が6月11日金まで**となっております!

商品も残りわずかです!ご注文はお早めに!!

Bコース

①冷凍福島県産伊達鶏のささみトマトソース煮(ボイルパック) 約40g×10切れ

(約60g×10はご好評につき予定数に達しましたので、受付終了となっております。)

※アレルギー及びコンタミネーション情報について

福島県産伊達鶏ささみ製品の「8ミリカット IQF (Aコース②)」及び「トマト煮ボイルパック (Bコース①)」につきましては、ご案内チラシの表記にアレルギーとして「**大豆、乳成分**」が、コンタミネーションとして「**ごま**」が追加となっておりますので、ご確認のうえご利用願います。また、発注数量の変更、お問合せ等は、本会業務課へご連絡をお願いします。

②冷凍愛媛県産真鯛の小口カット澱粉付き (IQF) 1 kg袋

(業務課)

お知らせ

令和3年度 学校給食用パン品質調査会を開催(予定)いたします。

今年度の学校給食用パン品質調査会は、10月15日(金)と22日(金)に開催を予定しており、今年度は、「**食パン**」が対象です。

なお、試料採取校等につきましては、改めてお知らせいたしますので、ご協力のほどよろしくお願いいたします。

(業務課)

7月の行事予定

日(曜日)	行 事 名	主 催	場 所
15(木)	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(月)	県学校給食研究会栄養士部会研修会	県学校給食研究会 栄養士部会	郡山市
27(火)	栄養教諭・学校栄養職員調理技術講習会 (HP掲載開催)	県学校給食会	県学校給食会
下旬	学校給食調理員衛生講習会 (e-ラーニング講習)	県学校給食会	各所属先を予定

※新型コロナウイルス感染症の状況により、開催が延期又は開催形式が変更等となる場合がございます。

お知らせ

令和3年度版貸出教材リスト等をホームページに掲載

今年5月、県内の全ての学校給食実施校、関係機関等に配布いたします標記令和3年度版貸出教材リストを当会ホームページに掲載いたしますので、ご入用の際にはダウンロードの上、ご利用願います。

当会ホームページ内「関係者専用ページ」のご案内

当会ホームページには、関係者の方々にお知らせしたい次の内容を掲載しております。

一般食品

- 専用発注書 (PDF)
- 取扱県産品 (PDF)
- 月毎の取扱野菜 (玉葱・じゃがいも) の売渡価格
- 一般食品物資内訳書 (規格書)

基本食品

- 食品使用簿 (PDF)
- 米穀・精麦、小麦粉及び脱脂粉乳の需要量申請書 (エクセル)
- ※各様式をダウンロードして申請書の作成ができます。
- 基本食品規格書 (パン・米飯・めん)
- 各委託加工工場のコンタミネーション情報

食品安全衛生管理室

- 月毎の細菌検査結果 (PDF)

なお、本ページへのアクセスには、**ユーザー名(ID)とパスワード**が必要です。

この度、令和3年4月30日付け3学給106号にて、本会取扱食品をご利用いただいております学校給食関係者様に「関係者専用ページ」アクセス用のユーザー名・パスワードが令和3年5月14日(金)午前9時に変更となる旨、ご通知させていただいておりますのでご参照願います。

なお、ご不明の場合は、当会総務課までお問い合わせ願います。
(総務課)

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いたします。

①「パン、めん」の場合は、ご提供日の概ね前々日まで

②「米飯」の場合は、ご提供日の概ね前日の午前中まで

③ ①、②の期限を超過し、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・学校等においてご負担していただくことになりますので、ご理解の程、よろしくお願いいたします。

学校給食を中止される場合は、各主食納入業者(炊飯、パン、めん工場)との事前の連絡・調整を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いたします。

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。

また、「一旦納品させていただいた食品の引取り」につきましては、衛生管理の観点から、ご容赦いただきたく重ねてよろしくお願い申し上げます。

編集後記



梅雨入りの季節は、気温や湿度が高まり食中毒が心配される時期になります。

当会も食品を取扱う者として衛生管理にはより一層気を引き締めて対応してまいりたいと思います。今後もご支援・ご協力を賜りますようお願いいたします。

本号の発行に際しましてご多忙にもかかわらず、ご寄稿いただきました皆様に心からお礼を申し上げます。

(業務課主事 川上寛恭)

※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。