



[編集・発行]

FGK 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


給食再開に向けての取り組み

 田村市学校給食センター
 主任栄養技師 **菅野 こふみ**
 (所属: 田村市立船引小学校)

新型コロナウイルス感染症の影響で休校が始め、そちらに気を取られていた矢先の令和3年2月13日(土)夜中の大地震でした。翌日点検すると、床面に白い天井板のかけらが散らばっていました。上を見上げると、水銀灯の周りの天井板が壊れ、断熱材の綿が見えていました。さらに、吹き抜けの構造になっている4部屋(食材の洗浄室、切っさい室、釜室、食器洗浄室)、すべて同じ状況でした。焦る気持ちが出てきて、「明日は給食がだせないかもしれない」と思いました。15日に修理業者が続々と施設内に入ると、「1ヵ月は無理」「3ヵ月がかかる」とどんどん日にちが伸びていきました。田村市教育委員会及び都市計画課と検討し、足場を組まないと届かない高さであるため、簡易的な補修ではなく、急いで修理を行うことになりました。同時に給食の対応も迫られ、

修理した天井のLEDライト



初日は学校給食会の救給カレーと牛乳、ヨーグルトでのしご、その後の対応も悩みましたが、教育委員会と話し合い、しばらくは牛乳のみ提供し、お弁当対応となりました。

その後、東日本大震災の時の手記を読んでどんな対応があったのか参考にしようと思いました。しかし、簡易給食では、東日本大震災時のように食料が不足しているわけでもなく、3ヵ月もの長期間では栄養バランスにも限界があるのではないかと考えたこと、他センターに調理をお願いするにも3,000人規模では受け入れ先が見つからなかったこと、同様にお弁当を委託する業者も厳しく、その場合の給食費の調整方法など考えている間に、保護者から1週間に数回でもいいから簡易給食を実施してもらえないかという声があがってきました。学校給食会と簡易給食について再度検討しましたが、最終的に田村市でお弁当を作る保護者の負担を減らそうと支援金を出すことになりました。

工事面では、所長や栄養士、調理員、田村市教育委員会及び都市計画課、各業者等との打合せを複数回行いました。衛生面に注意して作業を進めること、期間をできるだけ短くすること、洗浄室を先に使用できるようにしてもらうことなどをお願いしました。また、再び大地震が起きたときに同じようにならないよう、

水銀灯ではなく軽量のLEDライトを2倍の数取り付けてもらうことにしました。また、作業途中にダクトが錆びて大きな穴が空いてたり、雨漏りなど新しい修理箇所も出てきてしまいました。

給食センターでは、ごはんの時のふりかけ、パンの時のジャム、救給カレー、根菜汁を備蓄していましたが、食器洗浄室の天井も破損して食器が洗えないため、備蓄品がほぼ提供できませんでした。反省として、さまざまな場面をイメージしておくことが大切だと思いました。大型センターが今回の様な被害を受けたときにどのように対応するのか市や学校とも共有した方がよかったと思いました。また、給食センターの対応だけではなく、学校単位でお弁当注文を行うなど臨機応変に対応ができればよかったのではと思いました。

さまざまなことがありましたが工事は順調に進み4月21日に終了、22日より施設内の洗浄や設備点検を行い、5月6日より無事給食を再開することができました。これからは、給食を届けられる喜びを忘れず、子どもたちに安全でおいしい給食を作っていきたいと思いました。

2月15日に提供した給食



壊れた天井


床に散らばった天井板の破片

※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。



学校給食用めんが届けられるまで

(業務課)

学校給食用めん(ソフトスパゲッティ式めん、中華めん、焼きそば、スパゲッティ)は、当会が「福島県生麺協同組合」の組合員(県内の製めん業者12社)に加工を委託し、当会が定める規格により、均一な品質で、より美味しい「めん」を県内の児童生徒の皆さんにご提供できるように努めています。

また、安全面にも考慮し、製造面においては「委託加工工場の衛生研修会」並びに「工場の巡回調査」を、製品面においては、めんの細菌、残留農薬及び放射性物質検査を行っています。

今回は、めん委託加工工場である相馬市の合資会社旭屋さんにご協力をいただき、「ソフトめん」をお届けするまでの流れについてご紹介いたします。

※ 1 ~ 8 は納品日前日の工程、 9 10 は納品日当日の工程となります。

1 混合(練)

原料の小麦粉、食塩、水をミキサーに入れ、混合(練)します。



2 複合

ミキサーで混合した原料を帯状に成形します。



3 圧延

帯状になった原料を圧延機にかけ、薄くします。(負荷をかけて板状に延ばします)



4 切出・計量

生めんの状態*で1食分を計量*し、めん帯を切出機で切り出します。(切り出したものは「めん線」と呼びます。)太さは16番線の切刃(約1.9mm幅)で切り出されます。「番線」とは30mm幅でめんが何本切れるかを表す単位です。



(例)16番線なら 30mm÷16本=約1.9mm

※補足:めん業者によっては、計量を6の「水洗い工程」後に行います。

5 茹で

切り出されためんを沸騰した湯で茹で上げます。移動式自動茹上機はいくつものカゴがあり、徐々に奥に移動しながら茹で上げられます。



6 水洗い

茹で上がっためんはそのまま冷却槽に移されます。水洗いをすることでめん表面のぬめりを取り、冷却水でめんをしめます。



※補足:めん業者によっては、4の工程で「切出」のみを行い、水洗いを終えためんを水切りした後、定められた重量に取分けます。〔「玉取り」といいます〕

7 包装

めんを1食ずつ包装します。



8 一時保管(冷蔵)

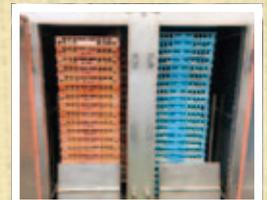
ここまでが前日の工程

殺菌工程までの間、5℃以下の冷蔵庫で保管します。



9 殺菌

めんを殺菌庫に入れ、90℃以上で20分間蒸気殺菌します。蒸気殺菌終了後、保温箱に詰めます。



10 納品

ほかほかの美味しい「めん」をお届けしま〜す!



食育に関する調査研究会を 4年振りに再開しました

(総務課食育担当)

平成18年度より「食育に関する調査研究会」を発足させ、委員の先生方や講師・指導助言の先生のご協力をいただき活動し、集録や研究報告書としてまとめてまいりました。平成30年度と令和元年度に取り組んだ福島県の「学校給食の手引き」が福島県教育委員会の監修により完成し、令和2年度より標記研究会を再開する予定で進めてまいりましたが、コロナ禍の影響により令和3、4年度の2年間に延期し、6月17日(木)に県教育庁健康教育課 指導主事 志賀敦子氏を講師・指導助言者に迎えて、委員20名をもって第1回調査研究会を開催いたしました。

今回の研究テーマは子どもたちが正しい食生活を身につけ、生涯を健康に暮らすことができるように「幼・小・中・高等学校における食育指導(仮称)～ポイン



トを押さえて～」とし、日頃、献立作成や食材発注、食育指導、衛生管理等などでお忙しい栄養教諭・学校栄養職員の皆様が、限りある時間の中で各学校、各学年の子どもたちに対し、食事の重要性、心身の健康、食品を選択する力、感謝の心、社会性等を視点として、等しくわかりやすく効率的で効果的に食育指導ができる指導書の作成を目的に研究を進めてまいります。

なお、今回の指導書の作成に当たっては、内容の充実を図ってまいりたいと考えておりますので、県内の栄養教諭・学校栄養職員の皆様におかれましては、参考となる指導資料の提供にご協力頂ける場合は、お手数でも総務課食育担当川本までご一報くださいますようお願いいたします。

また、令和5年3月には研究報告書としてまとめ栄養教諭・学校栄養職員の皆様をはじめ学校現場、学校給食関係機関等に配布する予定です。



新採用学校職員のご紹介



勤務：喜多方市熱塩加納学校給食共同調理場
所属：喜多方市立会北中学校
栄養技師 尾形 朱莉

私は大学卒業後、委託給食の会社に就職しました。短い期間でしたが、配属先の病院での勤務の中で福島県の健康問題の大きさを実際に見て、改めて知ることができました。それぞれの健康問題の解決には、県民一人一人の意識や習慣を変えていく必要があると思います。個人

の嗜好や生活習慣は、それぞれの幼少期の嗜好や習慣、経験が大きく影響していると考え、学校給食や食育を通して、自分の健康と食の関係について考える子どもを増やしたいと思い、学校栄養職員を志しました。

大きな目標は、食に興味を持ち、自分の健康のために望ましい食生活を送る人を増やすことです。給食では、もっと食を身近に感じてもらえるように、子どもたちが楽しめる仕掛けをたくさんしていきたいと考えています。



勤務：富岡町学校給食センター
所属：富岡町立富岡第一小学校
栄養技師 牧野 美咲

ずっと憧れだった学校の栄養士として働くことができ、毎日充実しています。学校栄養職員を志望したきっかけは、小学生の時の給食がおいしく、毎日楽しみにしていた気持ちを今の子どもたちに伝えたいから、また、自分の考えたメニューを子どもたちがおい

しそうに食べる姿を見たかったからです。自分の好きなことややってみたいことがたくさん詰まった職業でした。

令和4年度に新しい給食調理場が完成します。少人数だからこそできる、手作りにこだわったおいしい給食を提供できるよう、今から一年間かけてしっかり準備していきたいと思っています。子どもたちが毎日、給食を楽しみにワクワクした学校生活を送れるようにしていきたいです。

ハロウィン特集!

冷凍かぼちゃドーナツ CaFe



25g

サクサク食感が美味しいかぼちゃ風味のオールドファッションドーナツです。フィルムには、ハロウィン気分が感じられるデザインがプリントされています。カルシウム・鉄強化品です。

食品コード：315306

含有アレルゲン：小麦、卵、乳成分、大豆

コンタミネーション：

りんご、くるみ、オレンジ、バナナ、アーモンド

申込締切日は9月17日(金)、お届けは10月21日(木)からとさせていただきます。

味の素 冷凍かぼちゃ焼売(食物繊維)



15g×15個入り(トレイ)

豆腐と魚肉すり身、国産のかぼちゃを合わせたやわらか触感が特徴の和風焼売です。不足しがちな食物繊維を強化しております。

食品コード：318184

含有アレルゲン：小麦、大豆

コンタミネーション：

ライン洗浄等によりコンタミネーションの可能性は低い

冷凍一口ももち(かぼちゃ)



500g

価格は、税抜きの表示額です。

北海道産のじゃがいも、かぼちゃ、小麦粉を練り、一口サイズの丸いもちにしました。焼いて、揚げて、煮込んでお好みに調理してください!

食品コード：301087

含有アレルゲン：小麦

コンタミネーション：

卵、乳成分、えび、かに、いか、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、やまいも、りんご、ゼラチン、アーモンド

NKR 冷凍さんまおかか煮



800g(20切)

北海道産のさんまを国内工場加工し、骨まで食べられるおかか煮にしました。減塩醤油使用、化学調味料不使用です。

食品コード：310470

含有アレルゲン：小麦、大豆

コンタミネーション：

ライン洗浄等によりコンタミネーションの可能性は低い

NKR 冷凍さんま梅煮



800g(20切)

北海道産のさんまを国内工場加工し、風味豊かな梅煮に仕上げました。骨まで食べられるようにレトルト加工しております。梅味が食欲をそそる一品です!

食品コード：310471

含有アレルゲン：小麦、大豆

コンタミネーション：

ライン洗浄等によりコンタミネーションの可能性は低い

秋向けおすすめ品!!

お知らせ

今年度の栄養教諭・学校栄養職員調理技術講習会はHPに掲載し開催します!!

学校給食会だより6月号(第430号)4頁にある7月の行事予定でご案内のとおり、今年度の栄養教諭・学校栄養職員調理技術講習会につきましては、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、集合開催を取り止め、関係資料を当会ホームページの関係者専用ページへの掲載による開催に変更させていただきますことといたしました。今回は、「スパイス」に関する講習とし、

その効能や活用方法などについての資料掲載を予定しております。

なお、閲覧開始日につきましては、後日、あらためてご案内させていただきますので、よろしくお願いたします。

(関係者専用ページの閲覧には、IDとパスワードが必要です。ご不明な場合は、当会総務課までご連絡をお願いいたします。)(業務課)

令和3年度

学校給食用パン品質調査会の対象試料は「食パン」です!

今年度の学校給食用パン品質調査会は、10月15日(金)、全工場の「食パン」を対象として開催します。

なお、試料採取等につきましては、県教育委員会より関係市町村教育委員会を通じて、各該校にお知らせしてあり

ますので、ご協力のほどよろしくお願いいたします。

また、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、形式を一部変更して開催させていただきます。(業務課)

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となりますので、ご理解の程、よろしくお願いたします。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申し上げます。

8・9月の行事予定

日(曜日)	行事名	主催	場所
7/26(月)~8/25(木)	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
8/2(月)~8/31(木)	栄養教諭等衛生講習会【e-ラーニング講習】	県学校給食会	各所属先を予定
8/5(木)・8/6(金)	第62回栄養教諭・学校栄養職員研究大会【オンライン開催】	文部科学省 他	高崎市
8/17(木)~8/23(月)	第54回東北学校保健大会【Web開催】(後援事業)	福島県学校保健会 他	福島県
9/8(木)	令和3年度ふくしまっ子ごはんコンテスト二次審査会(後援事業)	県教育委員会	福島市
9/10(金)	学校給食優良団体・功労者表彰選考委員会	県学校給食会	県学校給食会
9/16(木)	第3回食育に関する調査研究会	県学校給食会	県学校給食会

※新型コロナウイルス感染症の状況により、開催期日等が変更となる場合がございます。

※当会では、8月12日(木)、13日(金)及び16日(月)の3日間は、夏期休業となります。

編集後記



夏休みに入り暑い日が続く、食生活では、つい冷たい物ばかり取りすぎて体調を崩しがちになりますが、日頃の食生活をもう一度見直し、体調管理に気をつけましょう。

本会では二学期に向け、引き続き季節品やお薦めの食品などご案内してまいりますので、よろしくお願い申し上げます。

お忙しい中、ご寄稿いただきました皆様へ厚く御礼申し上げます。(業務課専門員 柏倉恵美)

※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。