令和4年4月号

第440号

学校給食会だより

ご回覧ください

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

令和４年度を迎えるに当たって

公益財団法人福島県学校給食会　会長　**佐　藤　俊市郎**

日頃から、関係の皆様には、当会の事業運営につきまして深い御理解と御支援を賜り厚く御礼を申し上げます。

新型コロナウイルス感染症が発生してから３年目となりますが、日々感染拡大を伝える報道が日常になってしまったこと、また、海外においてはロシアのウクライナ侵攻など先の見えない世界情勢を伝える報道に憂慮しております。

このような状況の下、当会の食品提供事業におきましては、令和３年４月から12月までの給食日数は平年レベルに戻りましたことから、令和４年１月までの提供実績は、コロナ禍前の令和元年を上回る水準までに回復しており、各種行事等の運営面、特に研修会や講習会等の開催につきましては、参加者数制限や午前午後の分散等、開催方法を工夫することにより概ね予定通りに開催することができました。これもひとえに学校給食関係の皆様の御理解と御支援の賜と感謝を申し上げます。

当会におきましては、近年の社会情勢、自然災害等、様々な状況変化に適切に対応しつつ、長期化するコロナ禍における当県の学校給食の現状と課題を認識し、今後も学校給食の安定的な実施のため、食材等の提供及び食育の推進に対し支援してまいりたいと考えております。

さて、令和４年度は、次のことを重点的に取り組んでまいりたいと考えております。

まず、食品の提供に関する事業におきましては、主食等学校給食用食品の適正価格による安定提供のほか、頻発する自然災害発生時や新型コロナウイルス感染拡大時においても迅速かつ的確に対応し、安定的な学校給食の実施支援に努めてまいります。

食品安全衛生管理におきましては、引き続き「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に基づき、衛生管理の徹底を図ってまいります。

食育推進事業におきましては、２年目となる「食育に関する調査研究会」を引き続き開催し、令和４年度末を目途に報告書を取りまとめてまいります。

学校給食の普及充実に関する事業におきましては、コロナ禍における適切な開催方法により、学校給食関係の皆様への研修機会の提供支援に努めてまいります。

今年度も、福島県教育委員会、市町村教育委員会及び関係機関・団体と緊密に連携し、適正かつ円滑な業務執行に努めてまいりますので、当会の事業運営につきまして、一層の御理解と御支援を賜りますようよろしくお願いいたします。

令和４年度学校給食用主食加工事業者選定委員会を開催しました！！

当会では、毎年、県及び市町村教育委員会、県内共同調理場所長、県内栄養士、有識者等で構成する本委員会を開催し、諮問候補事業者の施設・設備、製造能力、品質管理等について審査を行い、委託加工事業者としての適格性を確認しておりますが、今年度は、新型コロナウイルスの終息が見通せない状況にありますことから、２月１日㈫に書面にて開催しました。

今回は、昨年度と同じく米飯及びパンの製造加工を委託している40事業者、めんの製造加工を委託している12事業者が選定されました。

今後も、安全で安心な主食の提供のため、委託加工事業者の衛生管理についてより一層強化してまいりますので、よろしくお願いいたします。（業務課）

※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。

退職にあたって

今年３月末で退職された栄養教諭・学校栄養職員の方々より「振り返って伝えたいこと」と題し、ご寄稿いただきましたのでご紹介します。

振り返って伝えたいこと

郡山市立桜小学校　主任栄養技師
土　屋　幸　子

今、思い起こせば、学校栄養職員になりたての頃は一人職の大変さを目の当たりにし、泣きながら仕事をしたのを覚えています。ワープロから始まり、パソコンの使い方に四苦八苦して、そんな時に共感してくれる仲間（栄養士、調理員さんたち）や家族がいたからこそ、30年以上続けられたのだと思います。

私のモットーは給食をおいしく作ることと調理員さんたちが働きやすい環境を作ることでした。自分よがりの給食ではなく、残さず食べることのできる給食でした。

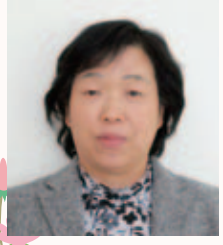
新型コロナウイルスで情報交換もままならない昨今ですが、一人で悩まずに今どきの方法で上手く解消していただきたいと思います。長い間本当にお世話になりました。

白河市立白河第二小学校　栄養教諭
双　石　良　子

「いつもおいしい給食をありがとうございます。」給食の準備巡回中に出会う子どもたちからのあいさつです。にこやかにそして真剣に給食の準備をする子どもたちは、マスクをしていてもいつもと変わらない姿を見ることができます。食事時間になり校舎の二階に立ってみるとシーンとした静寂、「前向き」「黙食」の給食です。声一つ聞こえてきません。ルールを守り、給食を食べている姿に感心しながらも、一抹の寂しさを感じました。

これまでも幾つかの大きな出来事がありましたが、その都度「子どもたちを第一に」を基本に試行錯誤を繰り返しながら取り組んできました。おかげさまで多くの方々のお力を戴きながら40年近い学校給食の勤めを終えることができました。

これからも、子どもたちの健やかな成長と、学校給食に関わる方々のますますのご活躍を願っています。長い間大変お世話になりました。ありがとうございました。



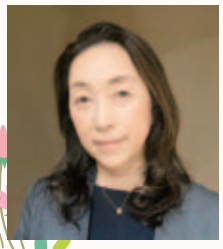
南会津町立伊南学校給食センター　栄養教諭
（所属：南会津町立伊南小学校）
横　田　みえ子

昭和57年度から学校栄養職員として、平成19年度から栄養教諭として勤務させていただき、おかげさまで令和４年３月末をもって定年退職となります。この間に９つの学校や給食センター等でお世話になり、学校給食についてや、食育について多くのことを学ばせていただきました。

さらに、子どもたちや先生方との出会いは、私にとってかけがえのないものです。

令和２年度後半から、コロナ禍のため食堂でなく教室での会食となりました。栄養教諭も児童と一緒に会食しましたが、子どもたちが集中して食べる姿はとても微笑ましく、学ぶべきことがたくさんありました。40年間務めることができたのは、子どもたちの「おいしかった」の笑顔があったからだと気づくことができました。

また、毎日の給食づくりはチームワークで、地域の方々、調理員の方々、運転手の方々、各学校での給食を担当してくださる方々の日々の努力と、保護者の方々の理解に支えられていたからです。本当にありがとうございました。素敵な40年でした。



南相馬市教育委員会　主任栄養士
鈴　木　美智代

学校給食に関わり38年も過ぎたのかと、自分なりに驚いています。私は、学校給食調理員として採用され、20年間調理現場で働き、教育委員会の栄養士として今日まで勤めて参りました。調理員としての学校給食、栄養士としての学校給食の見え方にはかなりの違いがあることを痛感いたしましたが、たどり着くところは、子どもたちの「給食美味しい」の笑顔だと思います。何もわからず栄養士として働くようになってからは多くの栄養教諭、栄養士の先生方に支えていただき、ここまでやってこれました。調理の現場で働く調理員の皆様のご苦労も計り知れず、感謝の気持ちしかありません。私に関わってくださり、応援していただいた全ての方々に心より「ありがとうございました」の気持ちでいっぱいです。子どもたちにとって、学校生活の中で一番楽しみにしている時間を皆様が作ってあげていることを誇りにして益々のご活躍を願っております。

国産農林水産物等販路多様化緊急対策事業への取り組み

この事業は、長引く新型コロナウイルス感染症の影響に伴い、外食、宿泊観光先等の需要先が激減し全国規模で在庫が滞留、価格の低下等、極めて厳しい影響を受けている生産者、加工事業者、卸売事業者等が抱えている販路を失った国産農林水産物等について、生産者等の販路多様化を促進し支援するため農林水産省が創設した事業です。

今回は、福島県内の食品関係事業者が共同で立ち上げた福島県食品生産協同組合（伊達市梁川町）から学校給食での活用を図るため、当会に対し学校給食への提供について協力依頼があり、令和３年度において計２回にわたり、この無償提供事業を実施しました。

先ず、第１回目（６・７月）は、伊達鶏の加工品（２品）及び愛媛県産真鯛の加工品（２品）それぞれ約11万食を県内504校に無償提供させていただきました。

また、第２回目（９月）は、県産メイプルサーモンの加工品（１品）約10万食、県産牛肉の加工品（１品）約11万食を県内464校に無償提供させていただきました。

いずれも、県内の約８割の児童生徒に食べていただくことなり、当会としても今年度におきまして、大きな事業の一つでありました。

この事業をご活用いただき、『通常の給食では提供することができない県産・国産の高級食材に触れることができて子どもたちの良い思い出となった』『昨今、様々な食材代が高騰し厳しい給食費の中での無償提供事業は大いに助かった』『機会があれば是非、次回も無償提供を期待する』などのお声を多数いただきました。

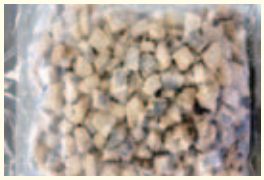
また、この事業を実施するにあたり、お知らせから申し込みまで限られた期間となってしまいましたが、この事業の趣旨等をご理解いただき、積極的にご活用いただきましたことを心より感謝申し上げますとともに、今後も学校給食の安定的な実施に向けて皆様のお力になれる取り組みに努めて参りますので、より一層当会に対するご支援を賜りますようお願い申し上げます。（業務課）

第１回学校給食用無償提供企画品

冷凍 愛媛県産 真鯛の煮付け（ボイルパック）

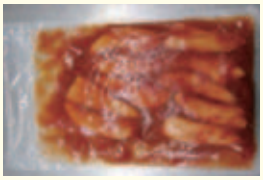
規格　約5g×10切、約60g×10切
製造者　株式会社大水（おおすい）（福島市飯坂町）

冷凍愛媛県産真鯛の小口カット澱粉付き（IQF）



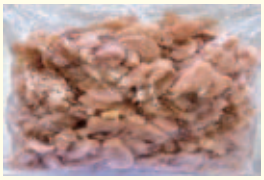
規格　１kg袋
製造者　株式会社大水（おおすい）（福島市飯坂町）

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）



規格　約40g×10切、約60g×10切
製造者　有限会社まるい（福島市岡部）
原料供給元　伊達物産株式会社（伊達市梁川町）

冷凍 福島県産 伊達鶏のささみ 8㎝カット（IQF、表面ボイル品）



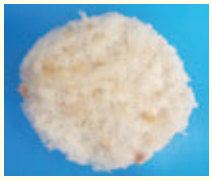
規格　１kg袋
製造者　有限会社まるい（福島市岡部）
原料供給元　伊達物産株式会社（伊達市梁川町）

第２回学校給食用無償提供企画品

冷凍 福島県産メープルサーモン 西京焼き（ボイルパック）

規格　約50g×10切
製造者　株式会社大水（おおすい）（福島市飯坂町）他
原料供給元　株式会社林養魚場（西郷村）

冷凍 福島県産（黒毛和牛）牛肉メンチカツ（油調品）



規格　60g
製造者　有限会社まるい（福島市岡部）他

製造者等紹介

●**株式会社大水**（おおすい）（福島市飯坂町）
焼鯛を主体に鯛加工食品の製造販売をしている県内の水産加工メーカーです。

●**有限会社まるい**（福島市岡部）
当会においては、県産チキンカツ、県産豚ヒレカツなどの加工食品を取り扱っている県内の食肉加工メーカーです。

●**伊達物産株式会社**（伊達市梁川町　福島県食品生産協同組合の事務局になっています。）
伊達鶏を始め、県内を代表する養鶏を軸とした『資源循環型農業』を行う食肉加工メーカーです。

●**株式会社林養魚場**（西郷村）
サケマス魚類の養殖一筋80年以上、国内でも最大規模の養殖面積を誇る県内の内水面サケマス養魚場です。

業務課からのお願い

GW前後のご使用食品のご発注について

ゴールデンウィーク前後は、食品の製造及び物流が大変混み合い、特に、急なご発注に対しては確実な納品がお約束できないことから、**連休明け５月12日㈭までのご使用分は、４月13日㈬までにご発注**くださいますようお願いいたします。

なお、通常の発注につきましても、ご使用日の10日前までにご連絡いただきますようご協力をお願いいたします。（発注につきましては、当会「令和４年度学校給食用一般食品価格･栄養成分表（七訂）」８頁の「３　発注について」をご参照ください。）

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。**

❶「パン、めん」の場合は、ご提供日の概ね前々日まで
❷「米飯」の場合は、ご提供日の概ね前日の午前中まで
❸ ❶、❷の期限を経過し、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、運動会等の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。

(3)　お問合わせ、ご相談等は、下記の担当者までご連絡ください。

事務担当者
・業務課　基本食品　主事　渡辺大翔
・一般食品　副主任　安藤直貴、主事　川上寛恭

電　話　024−567−4711

春向け商品のご案内

春らしい彩りが給食に華を添えます！

価格は、税抜の表示額です

冷凍にんじん入りシューマイ

国産原料のたらのすり身、にんじん、たまねぎを使用した色鮮やかな甘みのある焼売です。化学調味料、着色料、添加物は使用しておりません。

食品コード：18g：318807、30g：318808
通年取扱品　含有アレルゲン：豚肉、ごま、小麦
コンタミネーション：
ライン洗浄等によりコンタミの可能性は低い

冷凍やわらかかぼちゃしゅうまい

魚肉すり身と豆腐に国産かぼちゃペーストを練り込んだふんわりやわらかな焼売です。食物繊維を強化しております。

食品コード：約15g ×15個入：318184
通年取扱品　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の可能性は低い

冷凍やわらかほうれん草しゅうまい

魚肉すり身と豆腐に国産ほうれん草ペーストを練り込んだふんわりやわらかな焼売です。鉄分を強化しております。

食品コード：約15g ×15個入：318183
通年取扱品　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の可能性は低い

歯の衛生週間（6月4日～10日）①

歯ごたえ十分のフライドごぼうです！そのまま食べてもよし、サラダのトッピングや料理の付け合わせなど幅広くご利用できます。当会では**3g個包装**と**100g袋**の**2種類**取り扱いがございます。

国産フライドごぼう

3g 個包装

食品コード：106092
通年取扱品
含有アレルゲン：なし
コンタミネーション：
なし

国産フライドごぼう

100g 袋

食品コード：106091
通年取扱品
含有アレルゲン：なし
コンタミネーション：
小麦、乳成分、牛肉、
大豆、鶏肉、豚肉、ごま

歯の衛生週間（6月4日～10日）②

通年取扱品ですが、6月ご使用分限定の受注締め切りは、4月25日㈪までです。

学給豆つぶころころまんてん大豆

学給豆つぶころころまんてん黒豆

昨年11月8日の『いい歯の日』と『節分』向けの行事食として販売しておりましたが、この度大好評につき通年取扱品として発売いたします。国産大豆・黒大豆を砂糖、食塩のみでほのかな甘さに味付けし、ほど良い噛み応えとなるよう少し固めに仕上げました。噛めば噛むほど豆の美味しさが染み出ます。

食品コード：まんてん大豆：124050、まんてん黒豆：124051
通年取扱品　含有アレルゲン：大豆　コンタミネーション：落花生

冷凍カミカミタコメンチ

助宗鱈すり身にキャベツとたこを加えた海鮮メンチカツです。咀嚼力アップメニューに最適です。味が付いていますのでそのまま食べられます！

食品コード：
40g：310577、50g：310578
通年取扱品
含有アレルゲン：小麦、大豆
コンタミネーション：乳成分、卵、えび、豚肉、鶏肉、牛肉、いか、ごま、ゼラチン、さけ

4・5月の行事予定

月	日(曜日)	行　事　名	主　催	場　所
4	22(金)	共同調理場新任所長研修会	県学校給食会	県学校給食会
5	16(月)	学校給食担当者会議	県教育委員会	郡山市中央公民館
	20(金)	学校給食ブロック別研究協議会	学校給食研究協議会 実行委員会他	新　潟　県

※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

編集後記

心躍る桜の季節となってまいりましたが皆様いかがお過ごしでしょうか。私は、今年こそ桜花爛漫状態を満喫したいと考えている今日この頃です。新一年生を迎える皆様同様、当会も新たな気持ちでこの一年、業務に努めてまいりたいと思います。引き続き精進してまいる所存でございますので、ご指導、ご鞭撻をよろしくお願いいたします。

お忙しい中、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　斎藤　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。