



学校給食会だより

ご覧ください

令和6年度 事業推進に伴う重点事項

当会は、ウクライナ情勢以降、中東紛争、為替相場等の影響で物価高騰が続くなどの不安定な社会情勢、自然災害や学校給食を取り巻く環境変化及び学校給食法、食育基本法等の趣旨・目的を踏まえ、福島県の学校給食の普及充実と食育推進を支援するため、引き続き福島県及び市町村教育委員会等関係機関・団体と緊密に連携して、次の項目を重点的に取組み、円滑な事業運営に努めます。

1 食品の提供に関する事業

- ・基本食品（主食等）を県内全域に適正価格で、一般食品は価格高騰が続く中、前年同規模予算での提供食品価格調整事業の継続実施による食品の安定的な提供
- ・自然災害や非常時は迅速かつ的確に対応し、学校給食の安定的な実施を支援

2 食品安全衛生管理等に関する事業

- ・食品衛生法に基づく「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を推進
- ・食中毒予防対策や委託加工事業者への衛生管理指導の徹底
- ・放射性物質のほか、細菌及びヒスタミン検査等を計画的に実施

3 食育推進等に関する事業

- ・市町村等における食育事業への支援
- ・「食育に関する調査研究会」が取り組む研究課題やその在り方についての検討
- ・加工事業者と連携し県産食材を使用した食品開発等への取組

4 学校給食の普及充実等に関する事業

- ・学校給食関係者の声を反映させた「学校給食会だより」等による広報活動
- ・学校給食関係職員への研修機会の提供と研究活動への支援

当会の事業遂行に当たっては、何よりも安全・安心の確保、お客様志向に基づく業務執行の推進に留意し、事業の見直しと合理化を進めて経費節減を徹底して行い、役職員一丸となった適正な法人管理と安定的な財政運営の下、当会の経営理念としての5つの柱に則り、安全で安心できる学校給食用食品を適正価格で、安定的に県内全域に提供するとともに食育推進に努めます。

経営理念としての5つの柱

- 1 安全で安心できる食品を、県内全域に、適正な価格で、安定的に提供します。
- 2 地域の製造・加工事業者と協力・連携し、顔の見える安心給食を提供します。
- 3 栄養バランスのとれた質の高い食材や献立を研究・開発し、提供します。
- 4 栄養教諭等の学校給食に関する研究・研修や教育活動等を支援します。
- 5 学校給食情報の発信や国・県等の事業と連携し学校給食の普及を推進します。

※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。

令和
6年度

ふくしま旬の食材等 活用推進事業のご案内



福島県は、県産農林水産物の地産地消及び食育を推進するため、令和6年度も学校等の給食における県産食材費の支援を行います。「福島ならではの農林水産物・加工品」を1種類以上使用することが条件となります。

また、今年度から新たに、県産食材を活用した給食メニューや食育活動、県産農林水産物・加工品を生産する方々の思いなどを取材し、食育推進動画を制作します。

募集期間

令和6年5月～6月
を予定しています

支援対象となる給食提供期間

令和6年7月1日から
令和7年1月31日まで

ふくしま旬の食材等活用推進事業に関する問い合わせ先

福島県 農林水産部 農産物流通課 電話番号：024-521-7354

福島ならではの農林水産物・加工品とは？

県産水産物とその加工品、県産米粉・小麦粉・大豆とその加工品、GAP 認証農産物、有機農産物・特別栽培農産物、GI 登録産品、県内各地の伝統野菜、ふくしま三大ブランド鶏、県や県内市町村でブランド認証・登録された農林水産物等、ふくしま満天堂に登録された6次化商品



県産食材を味わおう!!

ふくしま旬の食材等活用推進事業にお役に立てられるよう新たに取扱いを開始した県産品を含め、たくさんの商品をご用意しております！ぜひご利用ください！

価格は、
税抜きの
表示額です

NEW!

冷凍 県産豚ロース生姜焼き(県産酒粕入り)

おかずの定番！
味付けにこだわりました！



40g × 10
50g × 10

県産豚ロース肉を焼き上げ、しょうがしょうゆに県産酒粕を入れたオリジナルのたれで味付けしました。
さっぱりとした生姜味の中にも、酒粕を加えることでまろやかなコクも同時に味わうことができます。
ボイルするだけで美味しい生姜焼きが食べられます。

食品コード：311213(40g)、311214(50g)

アレルゲン物質：小麦、大豆、豚肉

コンタミネーション：乳成分、卵、鶏肉、牛肉、リンゴ、ゼラチン、ごま

NEW!

冷凍 東北シューマイ(県産豚肉使用)

北海道・東北各地の
食材をギュッと詰め込み
ました！



35g

福島県産豚肉と北海道産玉ねぎ、北海道・宮城産ブレンド小麦粉、青森県産鶏肉、山形県産レンコンを使用しており、北海道・東北の食材を一度に楽しめるジャンボシューマイです。北海道・東北ブロックの給食会が意見を持ち寄り、試作を繰り返し完成させた自信作です。レンコンは皮ごと使用して食感をUPしております。

令和6年度提供食品価格調整事業対象品ですので、この機会にぜひご使用ください。

食品コード：318861

アレルゲン物質：小麦、大豆、鶏肉、豚肉

コンタミネーション：乳成分、卵、えび、かに、牛肉、さば、ゼラチン、ごま

価格調整対象品

NEW!!

電子部品会社が製造した県産米粉ワントン!

県産米粉ワントン(約3cm×2.5cm)



1kg

天栄村が本社のアルファ電子が製造した県産米粉ワントンです!茹で伸びしにくく、調理後もモチモチ感が続き、スープに直接入れても煮崩れしません。小麦不使用のため、アレルギーをお持ちの方も安心して食べることができます。袋を開封する際にワントンをほぐしてから**脱酸素剤(1個)を取り出して**ご使用ください!1kg袋に約660枚入り。

食品コード: 101205

アレルギー物質: 無し コンタミネーション: 無し

NEW!!

ボリューム感たっぷり規格!

冷凍 県産さつまいも豆乳プリン



60g

県産さつまいもペーストに無調整豆乳と甜菜糖を合わせた自然な風味と甘さのバランスのとれたこだわりのプリンです!無香料・無着色、卵・乳成分不使用に仕上げました!自然解凍でお召し上がりください。スプーン付きです。

食品コード: 315353

アレルギー物質: 大豆

コンタミネーション: もも、リンゴ、オレンジ、キウイフルーツ

NEW!!

旬のアスパラ初登場!

冷凍 県産アスパラカット(約3cm)



1kg

白河市産のグリーンアスパラガスを約3cmにカットしました。**数量限定**でのご案内となります!ご注文はお早めに!

食品コード: 306006

アレルギー物質: 無し

コンタミネーション: 無し



甘みたっぷりの美味しい天ぷら!

冷凍 県産さつまいも天ぷら



30g

40g

県産の**紅はるか**を使用したさつまいも天ぷらです!輪切りにしたさつまいもに衣を付け、揚げて冷凍にしておき、揚げ調理だけではなく、焼き調理でもご使用いただけます!その他「冷凍さつまいも乱切(1kg)」及び「冷凍さつまいもダイス(1kg)」も取り扱っております。併せてご使用ください!2023年度産のため3品すべて**数量限定**での販売となります。

食品コード: 318423(30g)、318424(40g)

アレルギー物質: 小麦、大豆

コンタミネーション: 無し

なめこ一筋!加茂農産のこだわりなめこ!

冷凍 県産なめこ



1.5kg

いわき市山玉町にて栽培している県産なめこを冷凍しました!キノコ類は冷凍することにより栄養価や旨味が増すといわれております。

1.5kg詰めの袋にすることでコストを下げ、低廉な価格にしております。

解凍後時間経過によって色が変わる可能性がありますので、前日冷蔵庫での解凍はお控えください。調理前に流水解凍してご使用ください。

食品コード: 308008

アレルギー物質: 無し

コンタミネーション: 無し



年間15万食販売!大人気のつくねです!

冷凍 青じそ入り県産鶏つくね(Ca・Fe強化)



50g

県産鶏肉、国産野菜(たまねぎ・にんじん)を使用した鶏つくねに免疫力を高める効果が期待されるβ-カロテンの含有量が野菜のなかでトップクラスの「青じそ(国産)」とミネラル豊富なひじきを使用し、さらにカルシウム及び鉄分を強化致しました。カルシウムが100g中165mg、鉄が100g中5.1mg摂取する事が出来、特定原材料の乳成分・卵を抜き上げました。

食品コード: 318617

アレルギー物質: 小麦、大豆、鶏肉

コンタミネーション: 乳成分、卵、牛肉、豚肉、ごま、さば、やまいも、リンゴ、ゼラチン

食欲そそるねぎ塩味!

冷凍 県産やわらか蒸し鶏(ねぎ塩味)



40g × 10

50g × 10

県産鶏もも肉を蒸し鶏にやわらかく仕上げました!その後下味を付け、ねぎ塩ペースのたれを投入し真空パックにしました。ねぎ塩タレと香るんにくが食欲を増進させます!

食品コード: 311209(40g)、311210(50g)

アレルギー物質: 小麦、大豆、鶏肉

コンタミネーション:

乳成分、卵、豚肉、牛肉、

リンゴ、ゼラチン、ごま



今がお得!県産鶏唐揚げ!

冷凍 県産鶏唐揚げ(味付き)



40g

50g

味付けした県産鶏もも肉、一枚肉を型に入れ、凍結してスライスし衣付けをしたふくらジュシーで美味しいから揚げです。特定原材料の乳成分・卵を抜き上げました。子どもたちに大人気の商品です。この機会にぜひご使用ください。

食品コード: 318457(40g)、318458(50g)

アレルギー物質: 大豆、鶏肉

コンタミネーション: 小麦、乳成分、卵、豚肉、牛肉、リンゴ、

ゼラチン、ごま **7月ご使用分まで価格調整対象品**

作りたての美味しさをキュッと閉じこめました!

冷凍 県産一口りんごコンポートカップ



4ヶ入り(約36g)

県産の美味しいリンゴ(ふじ)に甜菜糖を加えコンポートにしました。一口サイズにカットしカップに入れてありますので、食べやすく、手軽に楽しめるデザートです。自然解凍又はシャーベット風の半解凍でお召し上がりください。

※フォークは付いておりません。

食品コード: 307082

アレルギー物質: リンゴ

コンタミネーション: 大豆、もも、オレンジ、キウイフルーツ

令和6年度 事務局体制

令和6年度は、次の事務局体制で業務を行ってまいります。

新年度も引き続き関係の皆様のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

会 長	佐 藤 俊市郎
常 務 理 事	力 丸 忠 博
事 務 局 長	【昇任】三 浦 初 男
事務局次長兼業務課長 兼食品安全衛生管理室長	斎 藤 保
総 務 課 長	【昇任】斉 藤 徹

課 名	担 当	職 名	職 員 名
総 務 課	食 育 担 当	専 門 栄 養 技 師	【新採】橋 本 律 子
	総務課事務	事 務 補 助 員	斎 藤 美代子
業 務 課	業 務 課 全 般	業務アドバイザー	斎 藤 肇
	基 本 食 品	副 主 任	【昇任】渡 辺 大 翔
		専 門 員	佐久間 久美子
	一 般 食 品	主 任	安 藤 直 貴
		副 主 任	【昇任】川 上 寛 恭
		専 門 員	柏 倉 恵 美
			安 斎 花 奈
			【新採】黒 澤 美華子
		主 任 技 能 員	阿 部 浩 樹
食品安全衛生 管 理 室	細 菌 等 検 査	衛生管理アドバイザー	大 崎 次 郎
	放射性物質検査	検 査 補 助 員	鈴 木 ひとみ

一般食品地区別受注担当者について

業務課

地区等	担当者
福島市内の共同調理場、郡山市中学校給食センター（第一、第二）	安藤 直貴
いわき市内の単独実施校及び共同調理場	川上 寛恭
須賀川市、天栄村、会津若松市（湊学園を除く）、金山町、昭和村、会津美里町、南会津郡内の単独実施校及び共同調理場	柏倉 恵美
伊達市、桑折町、国見町、川俣町、二本松市、本宮市、石川町、玉川村、平田村、浅川町、鮫川村、喜多方市、北塩原村、西会津町、磐梯町、猪苗代町、会津坂下町、柳津町内の単独実施校及び共同調理場、郡山市立安子島小、熱海小・中、湖南小・中、田村市学校給食センター、会津若松市立湊学園	安斎 花奈
福島市（共同調理場を除く）、郡山市内の単独実施校（安子島小、熱海小・中、湖南小・中を除く）、三春町、小野町、相馬市、南相馬市、新地町、飯舘村、広野町、楡葉町、川内村、双葉町、浪江町、葛尾村、富岡町内の単独実施校及び共同調理場、県立たむら支援学校	黒澤美華子
白河市、鏡石町、西郷村、泉崎村、中島村、矢吹町、棚倉町、矢祭町、塙町内の単独実施校及び共同調理場	斎藤美代子

※地区等欄の太文字の箇所は、担当者が変更となったところです。
なお、担当者が不在の時でも、他の者が対応させていただきますのでよろしくお願いします。

学校給食会新採用職員を紹介



専門栄養技師 橋 本 律 子

栄養教諭・学校栄養職員の皆様におかれましては、それぞれの職場において、日々安心・安全で栄養バランスのとれた給食作り、食に関する指導に邁進されていることと思います。

月日の経つのは早いもので、退職をしてから6年の歳月が流れました。この間世界的に新型コロナウィルスが猛威

をふるい、私たちの日常生活は一変いたしました。コロナ禍のなか、学校給食の現場を預かる皆様も、様々な問題や課題への対応を余儀なくされたことと察します。

さてこのたび、学校給食会に専門栄養技師としてお世話になることになりました。当会においては前任者の職責を引き継ぎ食育を担当いたします。1日も早く学校給食の現状を把握し、微力ながら皆様のお力添えができるよう努力してまいります。どうぞよろしくお願いいたします。

6月の行事予定

日	行 事 名	主 催	場 所
1(土)・2(日)	第19回食育推進全国大会	農 林 水 産 省 ・ 大 阪 府	大 阪 府
5(月)	第2回理事会	県 学 校 給 食 会	県 学 校 給 食 会
14(金)・21(金)	学校給食管理システム操作研修会	県 学 校 給 食 会	県 学 校 給 食 会
20(木)	定時評議員会・臨時理事会	県 学 校 給 食 会	県 学 校 給 食 会
26(水)	県学校給食研究会栄養士部役員会	県 学 校 給 食 研 究 会 栄 養 士 部 会	県 学 校 給 食 会

※感染症等の状況により、開催期日等が変更となる場合がございます。

編集後記



新年度が始まり1ヶ月が過ぎました。当会では新学期より様々な新商品のご案内をさせていただいております。お気軽にご注文、サンプルのご用命、お問い合わせなどお申し付けください。

また、これから季節は、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。

(主任技能員 阿部 浩樹)

※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。