令和6年6月号

第466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

福島県教育庁健康教育課着任者からのひとこと

福島県教育庁健康教育課
課長　木　幡　　健

「多くの山脈が縦横に走り国土が狭い日本は、雨水が地下を抜け出るのが早く、カルシウムやマグネシウムなどの地質成分の影響を受けることが少ないため軟水である。軟水には他の成分が溶けやすく、出汁を使う「和食」に適している。一方、ヨーロッパは主に硬水でシチューなどの煮込み料理に適している。」

「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されて10年。国立科学博物館で、特別展「和食～日本の自然、人々の知恵～」が開催されました。冒頭の文は「水」のコーナーに掲げられていた内容。食に関する知識がごくごく平均的な私は興味津々。大盛況の館内を音声ガイドも頼り巡ることに。展示後半には、「これって和食？」のアンケート。「カレーライス」は６割超、「ナポリタン」は５割が「和食」との回答。食の認識も時代とともに変化していくものだと考えさせられました。

展示の最後は、こんな言葉で締めくくられていました。「食を知ること、それは歴史と環境を理解すること。世界の文化と地球の未来を考えるきっかけとなるはずです。」

食育の大切さと可能性を思いながら会場を後にしました。

福島県教育庁健康教育課
主幹　酒　井　祐　一

「食」というと「食生活･食習慣」や「食事の質・量」「栄養素」に注目されがちですが、「咀嚼」の視点から見てみるのはいかがでしょうか。

「２週間で美人になる本」。これは24年ほど前に出会い、著者の西原克成氏（日本免疫病治療研究会長）とも何度かお話しする機会を持つことができました。

美人の秘訣は３つあります。その１つが「咀嚼」。普段から噛み応えのある食べ物を食べるようにし、左右両方の奥歯を均等に使って食べること。顔の筋力が発達し、左右バランスの取れた顔になる。奥歯が丈夫になると全身の筋力を最大限に発揮することができる。口の働きが発達すると、脳も連動して活性化する。よく噛んで食事をすると、唾液の分泌が盛んになり、歯を保護する役割が働く。腸の消化吸収力は十分な咀嚼で高まり、白血球の消化力も高まる。つまり免疫力が高まる。…等々、健康課題の改善を図れる要素が。

残りの２つはまたの機会に。どうぞよろしくお願いいたします。

福島県教育庁健康教育課
指導主事　佐　瀬　千　恵

給食は、栄養のバランスがよく、おいしく、安全であることが当たり前のようになっていますが、それは様々な人たちの支えがあるからです。以前勤務していた学校で、学校栄養職員の先生が夏休み中に何度も試作をし、登場したメニューがありました。とってもおいしくて、子どもたちだけでなく、教職員も大喜びでした。子どもたちの話に耳を傾け、子どもが喜ぶメニューを日々考え、努力する姿はとても素晴らしいと思いました。もちろん、学校栄養職員、栄養教諭の先生だけでなく、調理員さん、食材を提供してくださる地域の農家さん、業者の方々のお力があっての給食です。物価高騰が続く中、「給食のためだから」と価格を抑えて提供してくださる農家さんや業者さんがいらっしゃると聞きました。これから、私も福島県の子どもたちのために全力で頑張りたいと思います。また、食べることへの感謝の気持ちを育む食育を推進していきます。どうぞよろしくお願いします。

※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。

福島県教育庁健康教育課

主事　小　池　寛　斗

令和６年度より相双建設事務所総務課から健康教育課に異動となりました主事の小池寛斗です。

業務のおおまかな説明を受けた際に学校給食と聞き、思わず懐かしさが込み上げてきました。

卒業して10数年が経ちますが、今でも月木はごはん、火水はパン、金曜日はめん類と当時の献立で何が出たかを憶えていますし、友だちと席をグループにして楽しく食べていたのは私自身の学校生活における良い思い出となっています。そして、当時の給食で出ていたあのメロンパンをもう一度味わうことができたらと考えてしまう日々を過ごしています。

今では立場が変わり、子どもたちの食育に携われることを嬉しく思います。多くの人にとって給食は人生の中の学校生活でしか食べることができないものですので、生徒の皆様には１日１日の給食を楽しんで食べていただければと思います。

健康教育課の一員として、日々精進してまいりますので、今後ともよろしくお願いします。

福島県都市及び町村教育長協議会総会において令和６年度の当会事業を案内しました

４月11日㈭、福島市で開催された福島県都市教育長協議会及び町村教育長協議会において、当会の佐藤俊市郎会長が、令和６年度の重点事業等を説明し理解と協力を求めました。

今年度も食品価格の上昇が続いていることから、学校給食の使用に影響があると判断した食品や使用頻度が高い食品等について、提供食品価格調整事業を継続し、昨年度と同規模の価格支援を実施することを説明いたしました。

また、災害等発生時においては、主食の委託加工事業者の被害状況把握に併せ、各市町村での学校給食実施可否に関する確認をさせていただくこと、また、給食実施に支障が生じた場合に備え、学校給食用食品の安定的な提供体制を確保するため、緊急代替用食品を五千食常備していることなどについて説明し、当会事業への理解と協力の要請を行いました。（総務課）

町村教育長協議会

都市教育長協議会

お知らせ

令和６年度
学校給食用パン品質調査会を開催いたします。

今年度の学校給食用パン品質調査会は、10月11日㈮と18日㈮の開催を予定しており、今年度は、「食パン」が対象です。

なお、審査員といたしまして、福島県教育委員会、製パン専門技術者、当会が委嘱した県内の栄養教諭・学校栄養職員及び当会職員で開催いたします。

また、試料採取校等につきましては、県教育委員会を通じ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）

新採用学校栄養職員の紹介

今回は、質問形式で次のことをお尋ねしました。

Q 1. 学校栄養職員を志したきっかけや理由は？　Q 2. これからの目標や現在の仕事を通じて実現したいことは？

浅川町学校給食センター
（所属：浅川町立浅川中学校）
栄養技師　石　渕　みつき

Q 1.　一言で言い表すならば、「学校給食が大好きだから」です。東日本大震災で長期間給食が停止した経験を契機に、幼ながらに学校給食が果たす役割の大きさを実感しました。学校給食は栄養素の摂取のみならず、児童生徒の楽しみやコミュニケーションの場、食に関する指導における生きた教材など、多くの役割を担っております。私はこの学校給食に大きな魅力を感じ、学校栄養職員を目指しました。また、東日本大震災以降、周りの人が「地元福島県」のために尽力している様子を見て育ち、私も地元福島県のために働きたいと思いました。

Q 2.　給食運営に協力的な所属校の先生方や、業務に熱心かつ丁寧に取り組んでくださる調理員の方々、細やかなサポートをしてくださる給食センターの方々、そして何よりも給食を食べてくれる子どもたちのおかげで毎日給食を提供できております。常に感謝の気持ちと「学校給食が大好き」という気持ちを忘れずに、安全でおいしい学校給食を提供できることが今の目標です。

また、将来的な目標は「根拠に基づく実践」ができる学校栄養士になることです。3月まで大学院生だったこともあり、学校給食を提供する上で理論と実践はどちらも欠かせないものであると実感しております。根拠やエビデンスを基に給食運営や食に関する指導の実践に活かし、その実践が新たなエビデンスとして還元できる栄養士になれるよう、自己研鑽を怠ることなく精進いたします。先生方におかれましては、ご指導のほどよろしくお願いいたします。

只見町学校給食センター
（所属：只見町立只見中学校）
栄養技師　小　椋　未香子

Q 1.　幼い頃から食に興味があり、食べることが大好きでした。中学生の頃に食事に心を支えられた経験から、私もおいしく健康的な食事で人の心を支えたいと思ったことが栄養士・管理栄養士を目指したきっかけです。食事に支えられていることを実感したのが中学生だったことから、自分の時と同じように、子どもたちが学校生活を送る中での支えになりたいと考え、栄養職員を目指しました。また、大学時代の教育実習での経験も、栄養職員になりたいという気持ちをより一層強くさせてくれました。中学校の頃からの目標である栄養職員になることができたので、子どもたちの近くでパワーをもらいながら、私もそれを返せるように精一杯頑張りたいです。

Q 2.　今は初めてのことばかりで、周りの方々に支えられながら日々の業務をこなしています。まずは日々の業務に慣れ、毎日安全で安心な給食を提供することを目標に頑張っていきたいです。業務に慣れてきたら、目の前の仕事だけでなく、子どもたちが抱えている課題や地域で取り組むべき問題にも目を向け、視野を広く持って子どもたちと関わっていきたいです。子どもの頃からの食生活は将来の健康に大きく影響します。子どもたちの“今”に携わりながら、子どもたちの“未来”にも関わる大事な役割を担っていることの自覚を持ち、栄養職員として子どもたちを支えていきたいです。

まだまだ未熟で至らない点も多いですが、精一杯頑張りますので、どうぞよろしくお願いいたします。

南相馬市立石神第二小学校
栄養技師　田　中　亜　実

Q 1.　私は、大学三年時に行われた小学校実習の経験から学校栄養職員を志すようになりました。実習中、「残さず食べよう」というテーマの紙芝居を作成し、全校集会で子どもたちの指導にあたりました。そしてその日、子どもたちと一緒に給食を食べていると子どもたちが自発的に「給食を残さず食べよう！」と声を掛け合って、栄養バランスを意識しながら給食を完食したのです。野菜が苦手な子もいましたが、「一口でも頑張って食べたよ！」と嬉しそうに話しかけてくれました。学んだことを素直に受け取り、すぐに吸収して生かす子どもたちの姿にとても感動し、子どもたちに食べることの大切さや楽しさを伝えたい、と思い学校栄養職員を志しました。

Q 2.　学校栄養職員としての勤務が始まり、約二か月が経とうとしています。慣れないことばかりで毎日があっという間に過ぎてしまいますが、先生方や給食調理員の皆さんに支えていただきながら日々の業務に取り組んでいます。これからも周囲の方々への感謝を忘れず、安心・安全でおいしい給食の提供に努めていきたいです。また、給食の時間や食育の授業を通して、子どもたちに三色食品群や食事のマナーなど、食に関する基本的な知識が身に付くように、実態に応じた分かりやすい指導を行っていきたいです。さらに、学校栄養職員として、福島の子どもたちの健康課題である肥満やう歯等の課題解決に貢献できるように努めていきたいと思います。

令和6年度 新規取扱 NKR（一般社団法人日本給食品連合会）商品のご案内

価格は、税抜きの表示額です

サックサクの国産ぶりメンチカツ！

冷凍 NKR国産ぶりキャベツメンチ（Fe・Ca 強化）

40g ×10個入り袋
60g ×10個入り袋

【袋単位での販売です!!】
国産ぶりとキャベツを合わせてフライにしました！魚が苦手なお子様でも食べやすい味付けに仕上げています。鉄分とカルシウムを強化してあります。40g で鉄分5.64mg、カルシウム68mg を摂取できます。60g で鉄分8.46mg、カルシウム102mg を摂取できます。

- 製造者等：㈱ヤヨイサンフーズ
- 食品コード：318911(40g)、318912(60g)
- 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

焼き・蒸し・煮込み なんでもできる噛むハンバーグ！

冷凍 NKR国産鶏肉のかみかみバーグ（Fe･Ca強化）

40g ×25個入り袋
60g ×25個入り袋

【袋単位での販売です!!】
国産のごぼうを使用し、たまねぎを加えてシャキシャキした食感を出しました！きんぴら風の味付けのハンバーグです。鉄分とカルシウムを強化してあります。40g で鉄分1.04mg、カルシウム72.4mg を摂取できます。60g で鉄分1.56mg、カルシウム108.6mg を摂取できます。

- 製造者等：㈱ヤヨイサンフーズ
- 食品コード：318355(40g)、318356(60g)
- 含有アレルゲン：小麦、大豆、鶏肉、ごま
- コンタミネーション：乳成分、卵

野菜も入ったヘルシーつみれ！

冷凍 NKR 野菜入りつみれ10（Fe・Ca 強化）

1kg

スケトウダラのすり身とたまねぎ・えだまめ･にんじんを合わせた、ふわっとした食感のつみれです。鉄分とカルシウムを強化してあります。
1 粒約10g のつみれで、1 kg袋に約100個入っています。100g 当たり鉄分2.1mg、カルシウム144mg を摂取できます。

- 製造者等：㈱ヤヨイサンフーズ
- 食品コード：310681
- 含有アレルゲン：大豆
- コンタミネーション：小麦、卵、乳成分、えび、かに

カットしてあると簡単・便利！

冷凍 NKR 赤蒲鉾 3㎜スライス（IQF）

500g

蒲鉾を 3 ㎜の厚さにスライスしてバラ凍結しました。スライスする手間を省き、使いやすい商品となっております。赤色は天然着色料（コチニール色素）を使用した乳・卵アレルゲン不使用の商品です。

- 製造者等：㈱中冷
- 食品コード：310847
- 含有アレルゲン：無し
- コンタミネーション：無し

お知らせ

令和６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した**「令和６年度版貸出教材リスト」**を当会ホームページにも掲載いたしますので、ご入用の際にはダウンロードの上、ご活用願います。

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）
- 新規選定食品（PDF）
- 一般食品物資内訳書（規格書）

食品安全衛生管理室
- 月毎の細菌検査結果（PDF）

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

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。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）

7月の行事予定

日	行事名	主催	場所
7/23(火)～8/21(水)	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
7/23(火)	本宮市白沢地区調理員研修会（工場視察案内）	本宮市教育委員会	福島市トーニチ㈱
7/25(木)	県学校給食研究会安達支部調理実技研修会（会場貸出事業）	県学校給食研究会安達支部	県学校給食会
7/30(火)	県学校給食研究会栄養士部会研修会（共催事業）	県学校給食研究会栄養士部会	田村市文化センター
7/26(金)～8/30(金)	第42回福島県養護教諭研究大会（Web開催）（後援事業）	福島県学校保健会	各所属先
7/31(水)～8/2(金)	7/31　工場視察 8/1･8/2　第１回全国学校給食･栄養教諭等研究協議大会（研修派遣事業）	工場視察：県学校給食会 大会：文部科学省･長野県ほか	長野県ほか

※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

今年の夏は、平年よりも気温が高くなると予報されており、厳しい夏になると思われます。こまめな水分補給や食事管理、そして十分な睡眠をとり、熱い夏を乗り越えていきたいと思います。皆様も体調には十分気を付けてお過ごしください。
当会では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、ご活用いただければと思います。
また、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。
（業務課専門員　黒澤　美華子）

※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。