令和6年7月号

第467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

全国大会への参加支援事業

第19回食育推進全国大会（大阪大会）・工場視察に参加いただきました!!

６月１日㈯、２日㈰、第19回食育推進全国大会に、県内の栄養教諭・学校栄養職員の方々10名を派遣し、参加いただきました。これに伴い、大会前日の５月31日㈮には、静岡県藤枝市にある藤和乾物株式会社（当会取扱商品のしいたけ（乾）・切干大根（乾）・きくらげ（乾）・煮干しパック等）の製造工程、品質管理など見学を行いました。今回は、参加者の中から２名の方の感想をご紹介いたします。

大会参加者集合写真

展示ブースの様子

郡山市立大成小学校
主任栄養技師　平　山　　文

今回の研修に参加させていただき、大変勉強になりました。

１日目の藤和乾物株式会社さんの工場視察では、取り扱っている干し椎茸や、煮干し、切干大根等について詳しくご説明いただき、工場内の見学では、選別作業工程で、実際に従業員の方が手作業で異物を除去している様子を拝見いたしました。

普段、給食で使用している食品が学校に届くまでに、様々な工程を経ていることがわかり、安全でおいしい商品づくりのために、一生懸命に働いていらっしゃる従業員の方の姿が、とても印象に残りました。

そして、安全な給食を提供できるのは、たくさんの方の丁寧なお仕事の積み重ねのおかげだと、改めて実感いたしました。

また、偶然、研修後の６月の献立に、藤和乾物さんの切干大根をつかった料理がありましたので、今回の工場視察でご説明いただいたことや、見せていただいたことを、子どもたちや先生方に、写真を交えて情報提供したところ、「異物を目で見て取り除いているなんてすごいと思いました。」「給食で食べる切干大根に、こんなにも手間がかかっているなんてびっくりしました。」などの感想をもらいました。

２日目、３日目の食育推進全国大会では、様々な企業や法人の出店ブースを見たり、イベントに参加したりすることで、今までよく知らなかった関西の食文化や、農業、漁業などについて知ることができ、知識の幅を広げることができました。

今回の研修を経験させていただいて、学校栄養職員として、栄養のことはもちろん、日常生活で食べているものが、どのようにつくられているのか、そして、農業や、漁業、食の流通のことなどについても積極的に学び、学校給食をとおして、子どもたちに伝えていきたいと感じました。

最後になりましたが、今回の研修のために細かやかな手配、ご配慮いただいた関係者の皆様に感謝申し上げます。貴重な経験をさせていただき、ありがとうございました。

※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。

藤和乾物㈱視察の様子

椎茸選別の目視選別

切干大根の目視選別

金属探知機 CHECK !!

下郷町学校給食共同調理場（所属名：下郷町立下郷中学校）
栄養技師　皆　川　杏　花

１日目の工場視察は、一言で言うと感動の連続でした。普段使用している食品がどのように作られ、管理されて届くのか、子どもたちに想像だけでは語れないと改めて感じさせられました。実際に工場の中に入ると、初めて知ることが多く、見学したものすべてに興味がわき、自然と質問が出てきました。

乾物一つ一つを目で見て、手作業で丁寧に異物を取り除いている姿には、驚くと同時に感謝の気持ちでいっぱいになりました。給食では、干し椎茸、きくらげ、切干大根等を使用させていただいています。使用前にも点検していますが、一度も異物が見つかったことはありません。それは、藤和乾物さんの企業努力であり、従業員の皆さんの丁寧な作業のおかげなのだと実感しました。商品の65％は学校給食で使われており、工場で働く方々は、子どもたちの口に入る物だと考えて作業されているという話をされていました。目の前の異物だけではなく、その先の人のことを見てくださっていることに特に感動しました。信頼のおける商品だと感じ、これからも使い続けたいと思いました。

二日目の食育全国大会では、大阪の良さや大阪の食の魅力を感じられるブースがたくさん設けられ、企業や組合、高校、大学等、様々な立場の方が、それぞれの視点で食や健康について PR してくれました。一般の方も多く、子どもが楽しめるブースがたくさんあり、会場内はとても盛り上がっていました。食育の仕方や教材等、自分の職場へ持ち帰って食育の幅を広げていければと思います。

普段は食育を行う立場ですが、今回の視察等で、初めて知ることへの驚きや楽しさ、知識が深まることの嬉しさを味わい、自分自身の食育となったと思っています。本当にありがとうございました。

助成事業において支援する
「栄養教諭 食育研究会」の活動報告

栄養教諭食育研究会による論文作成研修会が開催されました。

前列左から２人目：饗庭教授

研修会の様子

去る4月29日、栄養教諭食育研究会による論文作成研修会が、講師に神奈川工科大学の饗庭直美教授をお迎えして、当会研修室で開催されました。

今回の研修では、県内の栄養教諭及び学校栄養職員の皆様にご協力いただいたアンケートの集計結果を詳細に分析し、ご指導いただきました。

※現在、当食育研究会の委員を募集しております。詳しくは、総務課までご連絡ください。

価格は、税抜きの表示額です

令和６年度　第三学期（８月～12月）ご使用分の

提供食品価格調整事業対象商品のご案内

食料品を含め様々な生活必需品の価格高騰が続く中、当会では、学校給食の安定的な実施を支援するため、提供食品価格調整事業を行っております。

本年４月号では、第一学期（４月～７月）ご使用分の対象商品をご案内いたしましたが、今回は第二学期（８月～12月）ご使用分の対象商品を新たに選定しましたのでご案内いたします！

今後もよりお買い得な食品提供に努めます！

予算の厳しい給食に、ぜひご活用ください！

冷凍 きのこ信田(乳・卵抜き)(外付)

40g×10（真空パック）

鶏挽き肉に椎茸、ぶなしめじを合わせて油揚げに詰めた大人気商品です。

甘辛い醤油ダレと一緒に真空パックにしてあります。２学期の麺献立やご飯献立にぜひご使用ください。

商品コード：318330

アレルゲン物質：小麦、大豆、鶏肉

コンタミネーション：
乳成分、卵、牛肉、ごま、豚肉、りんご、ゼラチン

冷凍 青じそ入り県産鶏つくねFeCa

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、カルシウム及び鉄を強化しました。

カルシウムが100g 中165mg摂取することが出来ます。鉄が100g 中5.1mg摂取することが出来ます。特定原材料の乳成分・卵を抜き仕上げました。

商品コード：318617

アレルゲン物質：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、りんご、ゼラチン

冷凍 かぼちゃ野菜コロッケFeCa

40g、60g

国産かぼちゃ（主に北海道産）を使用し、じゃがいも・ほうれん草・玉ねぎを加えた食べやすいかぼちゃコロッケです。

彩りも良く、具材たっぷりに仕上げたコロッケです。カルシウムと鉄分を強化しています。カルシウムが100g 中193mg摂取することが出来ます。鉄分は100g 中3.3mg摂取することが出来ます。

商品コード：318831（40g）、318832（60g）

アレルゲン物質：小麦、大豆

コンタミネーション：
卵、乳成分、えび、かに、いか、さけ、さば、牛肉、豚肉、鶏肉、もも、りんご、オレンジ、バナナ、まつたけ、ゼラチン、ごま

冷凍 県産豚ロース生姜焼き(県産酒粕入り)

40g ×10、50g ×10

福島県産豚ロース肉を焼き上げた後、生姜醤油に**福島県産酒粕**を入れたタレを入れて真空パックにしました。ボイルするだけで美味しい生姜焼きが食べられます！特定原材料の乳成分・卵を抜き仕上げました。

商品コード：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

黄桃ダイス(南アフリカ産)

1号缶

南アフリカ産黄ももシロップ漬け。鮮やかなオレンジカラーと程よい硬さが特徴です。デザートのトッピング、ゼリー等にご使用頂けます。

商品コード：107198

アレルゲン物質：もも

コンタミネーション：無し

県産米粉ワンタン(３㎝×2.5㎝)

1 kg

福島県産の米粉と北海道産馬鈴薯澱粉を使った米粉ワンタンです！１袋に約660枚入っております。

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。

食品添加物無添加で小麦不使用のため、アレルギー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タンをほぐしてから**脱酸素剤（１個）を取り出してご使用ください！**

商品コード：101205　アレルゲン物質：無し

コンタミネーション：無し

ランチタイムカレーフレーク

1 kg

バナナ・りんごを加え、フルーティーでコクのある味に仕上げたカレーフレークです。

青森県産リンゴを使用しております。本品1kgに対し、水5,000ml が目安です。

商品コード：117332

アレルゲン物質：小麦、大豆、鶏肉、バナナ、リンゴ

コンタミネーション：
洗浄の実施によりラインコンタミネーションはございません。

冷凍 県産さつまいも豆乳プリン

60g

福島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無香料、無着色の自然な仕立てのプリンです！

卵、乳成分不使用で仕上げました！

自然解凍でお召し上がりください。

商品コード：315353

アレルゲン物質：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

JFDA 信州白みそ（白）

1 kg

マルコメ㈱製造の白みそです。

すっきりとした味わいと、香り高い信州淡色系米みそです。味噌汁だけではなく、様々な味噌料理との相性も抜群です。

商品コード：117313

アレルゲン物質：大豆

コンタミネーション：無し

令和6年度

学校給食共同調理場新任所長等研修会を開催しました!!

４月26日㈮、当会において県内の新任所長等16名の方々にご参加をいただき開催いたしました。

当会の佐藤俊市郎会長、福島県教育庁健康教育課長（代理：武田 真一主任主査）のあいさつ後、同課の武田 真一主任主査から「福島県の学校給食実施状況等について」、同じく細田千鶴主任栄養技師から「学校給食の衛生管理について」の講義をそれぞれ行い、最後に当会の斎藤事務局次長兼業務課長が「当会の取組みについて」の説明を行いました。

参加者からは、「当県の学校給食の実施状況や衛生管理について、よく理解できた。」「衛生管理について、日々の検収作業の重要性を再認識するとともに、施設管理を改めて徹底し、食中毒を防止するための具体的な方法等が理解できた。」また、「事業内容の説明により学校給食会や物資の流れが理解できた。」など、参加して学校給食への理解が更に深まったとの声が多く、意義ある研修会となりました。（総務課）

研修会の様子

令和6年度

委託加工工場巡回調査実施

今年度も６月から８月の期間で、学校給食の主食であるパン、米飯及びめんの加工を委託している県内すべての加工工場47工場（パン・米飯工場36工場、めん工場11工場）について、当会の大﨑次郎衛生管理アドバイザー、長谷川剛食品衛生管理アドバイザー及び職員による委託加工工場巡回調査を行っております。

学校給食の微生物汚染による食中毒の発生防止と、製造工程における異物混入の防止を図るために実施しています。今回の巡回調査でも衛生管理上の留意点について具体的に助言しました。

各工場においては、巡回調査結果を参考に、引続き、安全安心な主食提供に努めるため、衛生管理等の徹底を図ることを申し合わせました。

（食品衛生管理室）

写真左
当会アドバイザーによる巡回調査の様子

８月の行事予定

日	行　事　名	主　催	場　所
7/23㈫～8/21㈬	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
7/26㈮～8/30㈮	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㈬～8/2㈮	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（参加支援事業）	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
8/6㈫	県学校給食研究会栄養士部会県北方部研修会（貸出事業）	県学校給食研究会栄養士部会	県学校給食会
8/20㈫	委託加工事業者衛生研修会（米飯・パン・麺事業者）	県学校給食会	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。

※当会では、８月13日㈫、14㈬及び15日㈭の３日間は、夏季休業となります。

編集後記

まもなく一学期も終わりをむかえ、今年も暑い夏がやってきます。

今夏も猛暑との予想ですが体調管理には十分気をつけて、これからの暑い夏を乗りきりましょう。

今後も引き続き季節にあった食品やお薦め商品などご案内してまいりますので、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。　総務課長　斉藤　徹

※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。