

学校給食会だより

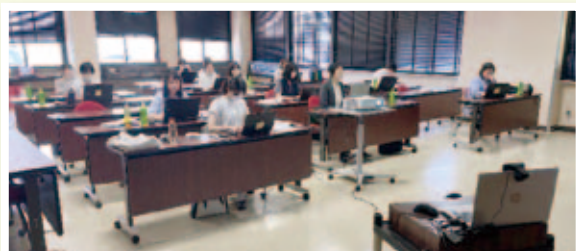
ご覧ください



♪ リモート研修 ♪

令和6年度

学校給食管理システム操作研修会を開催いたしました!!



導入して今年で23年目を迎える「学校給食管理システム」の操作研修会について、本年度は東京から講師がリモートで説明を行う方式で、6月14日(金)と21日(金)の2日間、当会において県内16名の栄養教諭・学校栄養職員等の皆様にお集まりをいただき開催しました。

研修では、基本操作から応用的な操作まで幅広く受

講いただき、質疑応答等、不明な点を確認しながら進めました。参加者全員真剣に受講され、日頃の業務に役立つ有意義な研修となったようです。

また、研修会当日の昼食には、一昨年度よりご好評いただきました当会取扱い商品を用いた手作りのお弁当を2日間ともに提供いたしました。県産品(豚ロース生姜焼きや東北シューマイ、いか人参等)を多く使用したお弁当で、参加していただいた皆様からも大好評でした。今後も機会を見つけて取扱食品をご案内してまいりたいと思いますのでよろしくお願いいたします。

…本システムの無償貸出し、各種お問い合わせは、当会業務課までご連絡ください…

(業務課)



リモートによる研修会の様子



昼食時に商品紹介をする様子



＼ 活動再開!! ／

食育推進支援員を新たに委嘱いたしましたのでご紹介いたします

新型コロナウイルス感染症の影響で、令和2年度から食育推進支援員の活動を休止しておりましたが、今年度より新たに食育推進支援員を委嘱し活動を再開することになりました。

当会では、食育活動や学校給食に関する幅広い知見や経験を持つ栄養教諭等の経験者5名を各方に配置し、県内の小中学校や、地域の集まりなどにおける食に関する講話等の活動とおし食育の推進支援を図ってまいります。

活動に関する費用負担はございませんので、食育講話等のご要望がございましたら、「総務課食育担当」までお問い合わせください。

委嘱した食育推進支援員

県北方部	川本 輝子
県中方部	吉田 かいで
県南方部	近内 千由里
会津方部	松谷 祐子
相双・いわき方部	小泉 弘子

また、食品の衛生管理に関することについても当会食品衛生管理アドバイザーを委嘱しておりますので当会までお問い合わせください。

今後、食育推進支援員等の活動内容についてもご紹介させていただきます。(総務課食育担当)

※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。



加工工場における選別工程

当会取扱事業者のご紹介

～なぜ価格が上がっているのか～

うずら卵の現状と取り組みについて



天狗缶詰株式会社（愛知県名古屋市） 営業支援課

河村 あい

日頃よりうずら卵水煮をご利用いただき、誠にありがとうございます。ここ数年で度重なる価格改定をお願いしているうずら卵について、メーカーである弊社から生産現場の現状をお伝えします。



契約農家鶏舎

契約農家で生産され、メーカーで缶詰・袋詰に加工されるうずら卵。その原卵の生産コストの約7割を占めると言われるのが飼料（エサ）代です。うずらは鶏に比べて、産む卵の大きさに対する体の大きさが格段に小さいため、良質な卵を産んでもらうためには健やかに飼育し、高たんぱくなエサが欠かせません。その飼料価格がこの10年間で高騰。特に令和3年から令和4年にかけてうずら用配合飼料価格は前年比で2倍以上となり、農家の方は急激な価格高騰の煽りを受けられました。原因はロシアのウクライナ侵攻によるトウモロコシなど穀物相場の国際的な上昇、燃料費の高騰、円安の影響など複合的で、令和5年以降現在も高止まりの状態が続いています。令和5年には上昇がなかったものの、行政からの補填が減少したことで実質負担が増えており、大変厳しい経営状態でうずら卵を生産いただいています。このように収入面での魅力が失われている状況下では、歴史的にうずら卵の生産が盛んな愛知県でも後継者が現れず、育成が難しい環境となっています。

天狗缶詰が昭和40年代に水煮缶詰の製造を開始以降、学校給食で採用いただいていたうずら卵ですが、このままで

は日本が発祥と言われている養鶏（ようじゅん）が途絶えてしまうのではないかと私共も大変な危機感を持っており、生産者の方々をサポートする取り組み等を進めています。具体的には、農家さんの収益改善を目指した鶏舎整備の助成金申請に地域メーカーとして協力。卵の販路確保などで役割を担い、積極的に事業連携しています。また農家さん同士でもっと養鶏に関する課題や悩みをお互いに共有し、解決や卵の品質向上に役立ててもらえたらと、希望に合わせて弊社がパイプ役となる交流支援を開始。日本の養鶏業の将来のために、今後も取り組みを拡充させていく必要があると感じています。



収穫されたうずらの卵

また弊社では愛知県豊橋市で継続的に行ってきたうずら卵に関する食育授業を通じて、地域食材として小学生の皆さんに慣れ親しんでいただけるよう努めて参りました。しかし今年1月に起こった福岡県での痛ましい事故を受け、これまでの内容に咀嚼の大切さを組み入れた食育授業を、全国区へ拡大して行く事といたしました。調理員の方が、流通業者の方が、メーカーが、そして農家の方が携わっている学校給食を生徒の皆さんによく噛んで食べてもらうことで、自分の健康と安全を守り、生涯に渡って豊かな食生活を送って欲しいと考えています。今後も天狗缶詰は、農家さんと生徒さんの橋渡しを行ってまいります。

会社情報

天狗缶詰株式会社

〒460-0022 愛知県名古屋市中区金山1-12-14

<https://www.tgc-tengu.co.jp/>

創業：大正12年4月18日

事業所：本社・白鳥工場・三河工場

営業所：（札幌・仙台・東京・名古屋・大阪・広島・福岡）・配送センター

社員数：285名

事業内容：業務用・給食用缶詰、レトルト食品の製造、輸入、販売
グループ会社：光和デリカ株式会社

食育授業風景



天狗缶詰商品のご案内 ～使い方で選べる各規格～

価格は
税抜きの
表示額です

ご紹介いたします3商品は、当会の令和6年度提供食品価格調整事業対象商品です。

(提供価格調整事業とは、学校給食用食品として使用頻度が高くかつ代替が難しい食品などの価格が高騰し給食への使用に影響があると判断した商品について、当会で価格の支援を行う事業のことです。)

うずら卵 1号缶



1号缶

缶に200～240卵入っています。

商品コード：112001



うずら卵 ラミコンカップ



1カップ

1カップにうずら卵が200卵入っています。開封が簡単にできます。

商品コード：112005



うずら卵 100卵



1袋

1袋にうずら卵が100個入っています。開封が簡単にできます。

商品コード：112011

含有アレルギー：卵

コンタミネーション：無し

当会取扱食品の残留農薬及び食品添加物の検査結果について

当会取扱食品の安全性を確認するため、残留農薬及び食品添加物について外部の専門機関に委託し、下記のとおり検査を実施いたしました。

結果は、何れも不検出または検出下限値以下であり、食品衛生法等に定める基準を遵守しておりました。(業務課)

1 残留農薬検査 (250項目の農薬について検査)

(以下、品番は、当会の「令和6年度一般食品価格表」に掲載の番号です。)

	品 名
(1) 基本食品	学校給食用パン (阿部製粉㈱小麦粉使用)
	学校給食用パン (日清製粉㈱小麦粉使用)
	学校給食用パン (日東富士製粉㈱小麦粉使用)
	学校給食用麺 (阿部製粉㈱小麦粉使用)

	品番	品 名
(2) 一般食品	186	冷凍国産ほうれん草カット BQF
	192	冷凍国産ブロッコリーカット IQF
	199	冷凍国産ニラカット IQF
	218	冷凍国産さやいんげんカット IQF
	231	冷凍国産かぼちゃ (ダイス) IQF
	247	冷凍国産ソテーオニオン BQF

2 保存料 (ソルビン酸)

品番	品 名
10	ひじき佃煮アラ
30	ダイエタリーファイバージャム (ストロベリー)
41	県産りんごジャム
44	ラ・フランスジャム
358	冷凍豆ちくわ
360	冷凍 NKR 赤蒲鉾 3mmスライス IQF
361	冷凍やさしい海の極細かまぼこ (白)
363	冷凍減塩笹かまぼこ Fe
364	冷凍国産素材のお魚めん
391	冷凍無塩せきショルダーベーコン
436	冷蔵シュレッドチーズ (モントレイミックス)
466	JFDA 信州みそ (白)

3 発色剤 (亜硝酸根)

品番	品 名
382	冷凍バラベーコン IQF
384	冷凍粗挽ポロニアステーキ FeCa
389	冷凍チキンハム短冊 IQF

品番	品 名
390	冷凍無塩せきロースハム
393	冷凍スキンレスポークウィンナー

“食欲の秋”一足早いオススメ商品のご案内

価格は、税抜きの表示額です

グルテンフリー商品のご案内

冷凍 県産さつまいも乱切



1kg

石川町で丁寧に栽培した「紅はるか」を乱切り(1個約25g)にして凍結しました。

乱切りは定番の「大学芋」もいいですが、素揚げして塩をかけるだけでとっても甘くて美味しい!ぜひ、今年もご使用をお待ちしております!!!

食品コード: 302042 通年取扱品
含有アレルゲン: 無し
コンタミネーション: 小麦、大豆



冷凍 米粉ぎょうざ(カレー)



20g × 40

小麦及び小麦由来の原材料を一切使用せず餃子の皮に米粉を使用したグルテンフリー餃子です。また、かぼちゃ粉末で黄色皮に着色しており視覚的にも楽しめます。中具にお肉(動物性原材料)を使用しておりませのでお肉の苦手な方でもお召し上がりいただけます。

甘口カレー風味に味付けしておりたべやすい一品です。

焼き、蒸し、揚げ等様々な調理法で使用でき、スープに入れても美味しくお召し上がりいただけます。

食品コード: 318862 通年取扱品
含有アレルゲン: 大豆
コンタミネーション: こま



10月・11月 ご使用分限定特価商品

メーカー特別協賛企画

冷凍 Ca・Fe 国産ポークチキンハンバーグ(デミグラスソース入り)



50g × 10
60g × 10

国産豚肉及び国産鶏肉、国産野菜を使用したやわらかく、ふっくらとした食感のハンバーグです。

豚肉及び鶏肉の旨味を最大限に出したハンバーグにデミグラスソースを入れ、煮込みハンバーグ風に致しました。カルシウムが100g 中159mg、鉄分は、100g 中3.8mg摂取が出来ます。

食品コード: 50g 318835、60g 318836
通年取扱品
含有アレルゲン: 小麦、大豆、鶏肉、豚肉、牛肉
コンタミネーション: 乳成分、卵、さば、やまいも、りんご、ゼラチン、こま

再販記念企画

冷凍 味付き餅いなり(国産大豆使用)



530g(10個入り)

今年度一時休売となっておりまして味付き餅いなりが再販できるようになりました!

国産大豆を原料にした油揚げの中に国産の餅粉で作った餅を充填して味付けしボイリングパックにしております。袋のままボイルするだけで簡単に調理ができ、麺類のトッピングなどに最適です。

食品コード: 50g 318334 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: 卵、乳成分、さば、鶏肉、やまいも、こま



8・9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
7/26(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 (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(火)	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(火)	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
8/27(火)	令和6年度ふくしまっ子ごはんコンテスト (二本松市東部センター管内) 審査会(派遣事業)	二本松市教育委員会	二本松市東部 学 校 給 食 セ ン ター
9/9(月)	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
9/10(火)	令和6年度ふくしまっ子ごはん コンテスト二次審査会 (共催事業)	県 教 育 委 員 会	県学校給食会
9/13(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

※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(火)、14(水)及び15日(木)の3日間は、夏季休業となります。

当会取扱商品 終売のお知らせ

下記商品につきまして、メーカー都合により、終売させていただきます。

何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

タルタルソース(パキッテ) 10g × 20

【令和6年度一般食品価格表 112頁】【規格・食品コード】10g×20個入り: 217013

代替品

タルタルソース(小袋) 8g

含有アレルゲン: 卵、大豆 コンタミネーション: 無し
【規格・食品コード】8g: 217047

新規取扱品

ボンデーナッツいちごミルク(Ca・Fe) 25g

【令和6年度一般食品価格表 164頁】【規格・食品コード】25g: 315307

代替品

ボンデーナッツチョコがけ(Ca・Fe) 25g

含有アレルゲン: 小麦、卵、大豆、乳成分
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
【令和6年度一般食品価格表 164頁】【規格・食品コード】25g: 315308

編集後記



一学期が終わり夏休みに入りましたが、暑い日が続いているため生活習慣を見直し、熱中症など、体調には十分に注意してお過ごしいただければと思います。

当会では二学期に向け、引き続き季節商品やお薦め商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。

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。