



[編集・発行]

**FGK** 公益財団法人  
**福島県学校給食会**

〒960-1241 福島市松川町字平館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](mailto:info@fgk.or.jp)

# 学校給食会だより

**ご覧ください**

**全国大会への  
参加支援事業**

## 第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会(長野大会) ・工場等視察研修事業に参加いただきました!!

8月1日(木)、8月2日(金)、第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会に、県内の栄養教諭・学校栄養職員の方々9名を派遣し、参加いただきました。大会前日の7月31日(水)には、埼玉県さいたま市にある株式会社ヨコミソの製造工程、品質管理など見学を行いました。今回参加者の中から2名の方の感想をご紹介します。



大会会場の様子



大会参加者集合写真

**天栄村学校給食センター（所属名：天栄村立天栄中学校）**
**主任栄養技師 大 樂 志 織**

この度は、大変貴重な機会をいただき、ありがとうございました。工場視察、そして長野県で行われた全国大会に参加でき、多くの学びを得ることができました。

1日目に訪れた「ヨコミソ」さんでは、製造過程の様子を一から説明いただき、作業場にも入らせていただきました。従業員の衛生管理がしっかり行われるように、分かりやすい掲示や、タイマーを使用するなど、自然な流れで衛生管理を守る工夫が多く見られました。全材料へのこだわり、お客様の要望に応えたいという思いが強く伝わり、給食はこういった企業の皆様の努力で支えられているのだと、改めて感じました。児童、生徒たちへしっかり伝えていきたいと思います。

2日目、3日目は、研究協議大会へ参加させていただきました。初日は記念講演としてノルディック複合選手の渡部暁斗さんより、海外での競技生活と食事について、とても興味深いお話を聞くことができました。（ソチオリンピックの銀メダルをきっかけに食事改善を徹底的に行い、かなり体を絞り込まれたようで、その結果、動きはよくなった反面、寒さ、体力が持たなくなったそうです。）医学的、栄養学的な考えに基づく食事も大事だけれど、それだけでは心の健康を保つことは難しく程よく自分を甘やかすことの大切さを学びました。

2日目の分科会では、「共同調理場から受配する学校における食育の推進」に参加させていただきました。まず、実践発表として3名の方が事例を報告してくださいました。どの取り組みも参考になることばかりで、大変刺激をいただきました。3名とも大規模センターで栄養教諭が3名程度配置されていて、そういった配置だからこそ取り組める事実もあると感じましたが、こんなことができたなら自分も子どもたちも楽しいだろうと感じたり、こういうことを自分はしてみたかったんだと、初心を思い出すきっかけにもなりました。

3日間の研修を通して、給食会のみなさん、業者のみなさん、そして一緒に参加した県内外の栄養教諭・学校栄養職員のみなさんと、本当にたくさんお話することができました。普段は一人で仕事を抱えて、苦しい思いをすることが多かったですが、同じように悩みながら頑張っている仲間がいることを実感でき、とても励みになりました。今回の経験をこれからの業務に生かしていきたいと思っています。この度は、本当に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。

（株）ヨコミゾ工場視察の様子



いわき市立三和学校給食共同調理場（所属名：いわき市立三和小学校）

主任栄養技師 澤村美和

（株）ヨコミゾ工場見学では、原材料の仕入れから商品の検品・梱包に至るまでの一連の流れを見学しました。安心安全な商品を生産するため、手作業の部分、機械での作業の部分の全てにおいて厳しくチェックがなされて出荷されていました。皮に使用する小麦粉は、産地によって向き不向きがあること、商品に見合った原材料を探し時間をかけて一つの商品を完成させていることを知ることができ、研究開発に携わっている方々のご苦労に感謝をしつつ、ぜひ児童生徒へ伝えていきたいと思いました。地元の原材料で作られた東北シューマイは、今後献立に取り入れ地産地消に貢献したいです。

大会初日の記念講演は、講師 渡部暁斗氏（ノルディック複合選手 オリンピック2大会連続メダリスト）による、心のリカバリー（回復）には美味しい食事が重要だったこと、また、アスリートとしては体組成管理も需要だが、スティックに絞りすぎると不調をきたすこともあったため、時には好物を満腹食べるなどし、食事を「愉しむ」ことでバランスを保っていたというエピソードが印象に残りました。「体の健康と同じくらい“心”の健康も大事」というフレーズは、とても共感できました。児童生徒に対し、体に必要なだから食べる食べると強制するばかりでなく、まずはこの「食事を愉しむ」ことを第一に伝えていこうと思います。一方、世界各国での遠征や大会に参加する中、自身で栄養管理ができるようになるにつれ、専属栄養士の必要性を感じなくなっていく、という言葉が衝撃的でした。日本国内と海外では生活環境も食材も異なるため、日本国内のおなじみの食べ物を食べていけば調子が良くなるというものではないこと、ヨーロッパはどのような環境で、どのような食材が食べられているのかを知らない栄養士から、日本国内でのエビデンスをベースにした指導をされてもそれは渡部氏にとっては参考にならず、自分の経験の方が勝ってくる部分があったということでした。対象者に対し、学問的な栄養学を押しばかりではなく、ぜひ栄養士もアップデートしてほしいとの言葉に、今後も知見を広める必要があるのだとあらためて痛感しました。最近リモートによる研修や自己研鑽がメジャーになりつつあるが、自分の足で各地域へ出向き、広い視野を持ち、その地域の空気や食材を自分の五感で感じ取り、味わい、人々とのふれあいの中で学び続けることを大切にしていきたいです。

分科会では、個別の相談指導についての実践発表とそれに対する指導助言を聴くことができました。指導助言者の鈴木志保子先生（神奈川県立保健福祉大学 大学院保健福祉学研究科 研究科長）の指導を聴くことが今回の目的の一つだったため、とても有意義な学びの時間となりました。個別の相談指導はまだ実践まで至っていないため、今後はぜひ各学校と連携して積極的に取り組んでいきたいです。

大会の企業展示では、学校パン給食推進協議会のブースがあり、そこに、地元いわき市の学校給食でお世話になっている今井製パンさんが、協議会の代表として案内役を務めており「全粒粉コッペパンを開発中で、不足しがちな Ca、Fe、VB<sub>1</sub>、VB<sub>2</sub>、食物繊維が通常パンよりも強化されている」とのお話を伺い、学校給食でも取り入れられる日が来ることを望みたいと思いました。

工場見学から全国大会への参加まで、学校給食会様のきめ細やかな手配やご配慮に大変感謝いたしております。ありがとうございました。

オススメ商品のご案内

価格は、税抜きの表示額です

11月・12月 ご使用分限定特価商品

冷凍 豆腐と鶏肉のハンバーグ  
（県産大豆ミート使用）

（※1）県産大豆ミート

冷凍 さば味噌煮（県産味噌使用）

冷凍 一口りんごコンポートカップ



50g、60g

500g

40g × 10  
60g × 10

4ヶ入り（約36g）

国産鶏肉、古殿町産大豆ミート（※1）を使用したハンバーグです。鶏肉と豆腐の旨味を最大限に出したハンバーグです。特定原材料の乳・卵を抜きに仕上げました！

そぼろ・ミートソース・キーマカレー・餃子等の肉の代わりにご使用頂けます。

ノルウェー産のさばを「福島県産の味噌」を使用した味噌だれで煮付けました！大きな骨は取ってあります。（小骨は残っています。）ご飯が進む美味しい一品です。ぜひご使用ください。

福島県産の林檎（ふじ）を丁寧に手切りで一口サイズにカットにして、甘さを控えたコンポートにしました。缶詰を使用したコンポート製品とは違い、解凍してもシャリシャリとした食感が残り、フレッシュなりんごをお楽しみいただけます。カップ入りなので食べやすく、手軽に楽しめるデザートコンポートです。※スプーンはついておりません。

食品コード：50g:318839、60g:318840  
含有アレルギー：小麦、大豆、鶏肉、豚肉  
コンタミネーション：乳成分、卵、牛肉、ごま、さば、やまいも、りんご、ゼラチン

食品コード：104058  
通年取扱品  
含有アレルギー：大豆  
コンタミネーション：無し

食品コード：40g:310907、60g:310908  
含有アレルギー：小麦、大豆、さば  
コンタミネーション：乳成分、いか、さけ、ごま

食品コード：50g:307082  
含有アレルギー：りんご  
コンタミネーション：大豆、もも、オレンジ、キウイフルーツ



株式会社ヨコミゾ  yokomizo

創 業：1961年（昭和36年）  
所 在 地：埼玉県さいたま市西区三条町75番地  
事業内容：餃子・焼売の製造、冷凍食品の販売  
製造商品：冷凍ぎょうざ、冷凍しゅうまい

## 冷凍 東北シューマイ（福島県産豚肉使用）が出来るまで



福島県産豚肉をカット  
国産鶏肉をカット



挽肉 3段引き



天地カットたまねぎカットし脱水 計量



たまねぎ、福島県産豚肉、国産鶏肉、山形県レンコン、  
粒状大豆たん白調味料（しょうゆ、砂糖、食塩など）を混ぜ合わせる



山形県産のレンコンをサイレントカッターで皮ごとカット



小麦粉（宮城県産と北海道産ブレンド）と水を混合



ポッパーに具を投入



重量チェック  
1個 35g + 0.5g  
20個トレーに移す



急速冷凍庫 -35℃設定



冷却後の異物、  
成型不良チェック



芯温チェック  
中心温度80~88℃



95℃設定  
約10分30秒で蒸す



冷凍庫から取り出したしゅうまい  
1トレーずつ 金属探知機へ  
ウェイトチェッカー Fe1.0 Sus1.5



目視検査 表面・裏面



包装作業

学校給食会は、全国47都道府県にあり活動していますが、東北シューマイは、北海道・東北（6県）・新潟県の学校給食会が共同で開発した商品（道県産の原料を配合）です!!

### 冷凍 東北シューマイ（県産豚肉使用）



1個

税抜きの表示額

大好評!! 10万個突破!!

福島県産「豚肉」を使用!

福島県産豚肉を中心に、北海道産玉ねぎ、宮城県産・北海道産ブレンド小麦粉、青森県産鶏肉、山形県産レンコン、を使用しています! 東北の美味しさがたっぷり詰まったシューマイです!

商品規格: 35g × 20個入 (トレー) 商品コード: 318861

アレルギー物質: 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



## ① ヒスタミンの検査方法



当会では「チェックカラーヒスタミン」（キッコーマンバイオケミファ株式会社）という検査キットを用いて検査しています。検査物を粉碎してその1gを希釈液に加え、加熱、冷却、ろ過、試薬添加等の工程を経て、最後に吸光度計を用いて濃度を測定します。

## ② ヒスタミン濃度の基準値



我が国では基準値は設定されていませんが、コーデックス委員会（国際規格）及び欧米の基準値では、概ね100ppm～200ppmに設定されています。

## ③ 検査実施状況及び結果



本会が皆様方に提供している冷凍赤身魚のヒスタミン濃度については、平成28年度から検査を継続しており、累計検査件数は486検体で全てが40ppm以下であることを確認しています。この値はコーデックス委員会等の定める基準値を大幅に下回る濃度でありますので、安心して御利用ください。令和5年度の検査（56件）実施状況を表1に示しました。

当会では今後も安全・安心な食品を皆様方に提供するため、本検査に加え、放射性物質検査、細菌検査、残留農薬検査等も引き続き実施して参りますので、今年度も本会の取り扱う食品の一層の御利用をお願いいたします。

（食品安全衛生管理室）

表1

製品区分	令和5年度検査実施状況		製品区分	令和5年度検査実施状況	
	品名	検査件数		品名	検査件数
あじ	あじフライ	5	さば	さばのごま衣焼き	3
	あじ松葉開きフライ	5		さば昆布醤油干	2
	あじアーモンドフライ	1	さわら	さわら味噌焼き	1
いわし	上乾ちりめん	1		さわらサラサ焼き	1
	いわし開き澱粉付き	1		さわら西京焼き	1
	骨まで柔らかいわしごま味噌煮	2		さわらごま味噌煮	1
	いわし味噌煮	1	にしん	にしん照煮	1
	いわしつみれ	1	ほっけ	ほっけ昆布醤油干し	2
国産いわしマト煮	2	ほっけ一夜干し		1	
かじき	国産いわし生姜煮	1	だし	煮干しパック	2
	かじきカツ	6		だしパックかつお・昆布	1
かつお	かつお切身	9	まぐろ	オリーブ・ド・ツナ	1
	さばサラサ焼き	1		合計	56
さば	さば味噌煮	3			

## 10月の行事予定

日	行事名	主催	場所
9/9(月)~10/8(水)	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
2(水)	県学校給食研究会栄養士部会役員会（貸出事業）	県学校給食研究会栄養士部会	県学校給食会
	伊達市子ども食堂ネットワーク「衛生管理研修会」（講師派遣事業）	伊達市教育委員会	伊達市
9(水)	かつお節を使用した食育推進事業（講師派遣事業）	大玉村立玉井小学校	大玉村立玉井小学校
11(金)・18(金)	学校給食用パン品質調査会	県学校給食会	県学校給食会
14(月)	ふくしまっ子ごはんコンテスト最終審査（共催事業）	県教育委員会	県学校給食会
16(水)	かつお節を使用した食育推進事業（講師派遣事業）	喜多方市立山都小学校	喜多方市立山都小学校
24(木)	牛乳・乳製品利用料理コンクール県大会（後援事業）	県牛乳普及協会	県学校給食会
28(月)	学校給食優良団体・功労者表彰式	県学校給食会 県学校給食研究会	福島市

※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



早いもので、もう9月。二学期が始まりました。

秋の気配も少しずつ感じられますが、まだ残暑が続いておりますので健康管理には気を付けてお過ごしください。

また、何かとお忙しい中、給食会だよりの作成につきましてご寄稿いただきました皆様に厚く御礼申し上げます。

総務課事務補助員 斎藤美代子

※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。