

# 学校給食会だより

ご覧ください



共催事業

## 令和6年度 福島県学校給食研究会栄養士部会 研修会が開催されました!!

去る7月30日(火)、福島県学校給食研究会栄養士部会研修会が、田村市文化センターを会場として3年振りとなる参集形式で開催されました。



当日は、栄養教諭、学校栄養職員、市町村教育委員会の栄養士の方々198名が参加されました。

初めに、今年度より就任された福島県学校給食研究会佐藤友子会長（福島市立佐倉小学校長）の主催者あいさつの後、来賓の福島県教育委員会教育長代理として県教育庁健康教育課 遠藤幸子指導主事、続いて、当会の佐藤俊市郎会長があいさつし、次のとおり講義・講演・研究報告・総会報告等が行われました。

### 講義Ⅰ 「福島県の食育の推進について」

福島県教育庁 健康教育課 遠藤幸子 指導主事

「福島県の子どもの食に関する現状」、「福島県の子どもの健康課題」、「学校における食育の推進」について講義されました。

### 講義Ⅱ 「学校給食会の役割について」

公益財団法人福島県学校給食会 総務課長 斉藤 徹

当会の食品提供、食品安全衛生管理、食育推進及び学校給食の普及充実についての役割等について説明いたしました。

### 講演 「栄養教諭制度から20年 ～学校の食育に期待すること～」

国立大学法人上越教育大学大学院学校教育研究科 野口孝則 教授（※1）

実践栄養学の基礎を有する栄養教諭～栄養管理（食事設計と栄養教育）～、個別指導・栄養相談に必要な栄養カウンセリングの実践、これからの栄養教諭に求められる実践力～行動と思考の記録～について講演されました。

### 研究協議 「ICT を活用した食に関する指導の実績」

報告者：大熊町立学び舎ゆめの森 橋本麻弓 栄養教諭  
指導助言：田村市立美山小学校 藤井 宏 教頭

給食の時間、学級活動・教科等についてICTを活用した食育指導、効果等の事例をもとに発表されました。（総務課）

（※1） 野口教授は、平成30年度から5ヶ年に亘り、当会で開催する「栄養教諭・学校栄養職員研究会」の講師をお務めいただいております。今年度も、11月11日(月)・12日(火)に「栄養教諭・学校栄養職員による個別指導・個別支援等」について、ご講義いただく予定をしております。



当会 佐藤俊市郎会長



講義の様子

※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。

## 会場貸出 報告

# 令和6年度 福島県学校給食研究会栄養士部会 県北域内研修会が開催されました!!



講師 江口梨絵 栄養教諭

令和6年8月6日(火)、当会調理室、研修室において県北域内の栄養教諭及び学校栄養職員等31名が参加し開催されました。

午前中は、「令和6年度豆料理講習会」の調理実習を桑折町学校給食センター 江口梨絵栄養教諭が講師を務め、メニューは豆いっぱいキーマカレー、根菜とミックスビーンズのサラダ、豆と五穀のミネストローネ、ゆで小豆入りバナナカップケーキの調理実習が行われました。また、食材の一部は当会の学校給食用食品提供啓発事業(※2)を活用いただき、食材提供させていただきました。

午後の講演Ⅰでは「食べるハーバリウム作りと香りの効能」をテーマに、はーぶとあろま さとみ幸房 八幡里美代表が講師を務め、見た目も鮮やかな食べるハーバリウム作りを体験されていました。

続いて講演Ⅱでは「令和5年度食育指導者養成研修を受講して」をテーマに、福島市・川俣町学校給食センター 渡邊由佳栄養教諭が、食育を効果的に推進するためのカリキュラム・マネジメントの進め方についての説明をされました。



調理実習で作られた献立

(※2) この啓発事業は、当会が取り扱っている食品の安全性や安定的な提供方法、更に当会の食品提供事業の公益性などについて、保護者、学校給食関係者等に正しく理解されるよう、普及啓発を図ることを目的とした事業です。詳しくは、当会貸出教材等リストに掲載しております。是非、ご覧いただきご活用を検討してみてください。

(総務課)



講演Ⅰの様子



講演Ⅱの様子

## オススメ商品のご案内

価格は、税抜きの表示額です

### 新発売 県産品

#### 冷凍 県産たれ付き彩り野菜肉団子



500g(約20g×20個+たれ100g入り)

福島県産鶏肉と国産野菜(ごぼう・長ねぎ・にんじん・玉ねぎ)を使用したミートボールです。

ミートボール用甘たれを絡めています。食欲をそる一品です。ぜひご使用ください。

特定原材料の乳・卵を抜きに仕上げました!

食品コード: 318879 通年取扱品

含有アレルギー: 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



### オススメ商品

#### 冷凍 荒挽ボロニアステーキ FeCa



40g×25枚入り  
50g×25枚入り  
60g×25枚入り

国産の鶏肉豚肉を使用した荒挽ボロニアステーキです! 厚み・形状が均一で、焦げにくく、焼き調理に適した商品です。

鉄分とカルシウムを加え、100g当たり、鉄分5.3mg、カルシウム337mgを摂取することができます。ご飯でもパンでも美味しく食べることができます。ぜひご使用ください!

食品コード: 40g×25枚入り:311178、

50g×25枚入り:311179、60g×25枚入り:311180

通年取扱品

含有アレルギー: 鶏肉、豚肉

コンタミネーション: 乳成分、卵、小麦、大豆、牛肉、りんご、もも、ごま

#### 冷凍 スイートポテト



30g

さつまいもをふんだんに使用した、自然なさつまいもの風味が楽しめるスイートポテトです。さつまいもをイメージした可愛い形に仕上げています。

不足しがちな栄養素である、鉄分、カルシウム、食物繊維を加え、100g当たり鉄分1.6mg、カルシウム105mg、食物繊維3.1gを摂取することができます。

食品コード: 30g:315321

含有アレルギー: 無し

コンタミネーション:

乳成分、卵、小麦、大豆、ごま、りんご、オレンジ、ゼラチン、アーモンド



## 学校給食会新採用職員の紹介



総務課主事 菅野 蓮

令和6年9月1日付けで学校給食会に採用となりました菅野 蓮です。このたび総務課に配属になりました。

簡単な自己紹介になりますが、今年で26歳になります。趣味としめでは、冬限定になりますが猪苗代湖の方によくスノーボードに出かけています。

私は、社会人1年目の頃栄養士として宮城県の学校給食センターに勤めていた経験があります。1度栄養士が

らは離れてしまったのですが、間接的にでも子どもたちのためになる仕事がしたいという気持ちで入職しました。

総務という仕事は、社会人になってからの経験がなく、日々の仕事新しい学びの場になっています。私は、新しいことを覚え学んだことが、自分の知識や後々の成長に繋がると思うと、すごく楽しいと思います。その中で、やりがいや別の楽しみを見つけ出すようにしていきたいと思っています。

至らない点があると思いますが1日も早く皆様のお役に立てるよう、精一杯努めてまいりますので、よろしくお願いいたします。



業務課主事 佐々木 笙

令和6年度9月より採用となりました、業務課主事の佐々木 笙です。学校給食という社会にとって欠かせない食を支える仕事に興味・関心を抱き、入職いたしました。

私自身も、小・中学校時代を振り返ると、給食の時間というのはとても楽しみなものでした。大人になり、改めて給食について振り返ってみると、給食とは「食の理想図」であったように思います。成長に必要な不可欠な栄養素をバランスよく摂取できることはもちろ

ん、世界各国の料理が献立に採用されたり、日本の行事に合わせた季節感あふれるメニューが考案されたりしており、食を楽しむ様々な工夫がなされていました。食事は身体の栄養であると同時に、心の栄養でもあると考えております。食を通じて他国の文化に触れたり、日本の四季や伝統を感じたりすることは、私たちの成長にとってとても大切なことです。

私も学校給食会での仕事を通じて、児童生徒の皆さんが安全で安心して日々の給食を楽しめるよう努めてまいります。未熟で至らない点も多いかと思いますが、精一杯頑張りますのでご指導のほどよろしくお願いいたします。

## 令和6年度 事務局体制

新たに職員を9月1日付けで2名、10月1日付けで1名を採用し、次の新体制で業務を行ってまいります。

なお、8月31日付けで業務課主任の安藤直貴は退職いたしました。

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。

令和6年10月1日

|      |        |
|------|--------|
| 会長   | 佐藤 俊市郎 |
| 常務理事 | 力丸 忠博  |
| 事務局長 | 三浦 初男  |

|                           |      |
|---------------------------|------|
| 事務局次長兼業務課長<br>兼食品安全衛生管理室長 | 斎藤 保 |
| 総務課長                      | 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     | 橋本 律子     |
|           | 総務・経理担当 | 主事         | 【採用】菅野 蓮  |
|           | 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        | 渡辺 大翔     |
|           |         | 専門員        | 佐久間 久美子   |
|           |         | 副主任        | 川上 寛恭     |
|           | 一般食品    | 主事         | 【採用】佐々木 笙 |
|           |         |            | 柏倉 恵美     |
|           |         | 専門員        | 安斎 花奈     |
|           |         |            | 黒澤 美華子    |
|           |         | 主任技能員      | 阿部 浩樹     |
|           |         | 技能員        | 【採用】阿部 岬  |
| 食品安全衛生管理室 | 細菌等検査   | 衛生管理アドバイザー | 丹野 美紀     |
|           | 放射性物質検査 | 検査補助員      | 大崎 次郎     |
|           |         |            | 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、いわき市内の共同調理場                                                                                                                  | 川上 寛恭         |
| 郡山市中学校給食センター（第一、第二）、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                                                                             | 佐々木 笙         |
| 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、いわき市内の単独実施校                                                                     | 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<br>(不変) |
| 福島市（共同調理場を除く）、相馬市、南相馬市、新地町、飯館村、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<br>(不変) |
| 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<br>(不変) |

※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いたします。

## 第11回さわやかだ わが家のおすすめ料理コンテスト 審査委員会が開催されました。



8月20日(火)新地町教育委員会、新地町食育指導部の主催のもと、「第11回さわやかだ わが家のおすすめ料理コンテスト審査委員会」が新地町立新地小学校を会場として開催されました。料理コンテスト審査委員として当会の小泉弘子食育推進支援員(※3)が参加しました。

テーマは『わが家のおすすめ減塩料理 〜いつもの料理にひと工夫 手軽に減塩！おいしく減塩！』に基づき、新地町の小・中学校の児童生徒を対象に、事前の一次書類審査で選ばれた10点のレシピをもとに町内学校給食調理員が調理し、審査員による厳正な試食審査後、最優秀賞、優秀賞が決定しました。最優秀賞、優秀賞のレシピを10月以降に新地町の学校給食で実施され、11月に開催される新地町健康福祉まつりで入賞者の表彰が予定されております。

福島県民の1日の食塩摂取量全国ワースト1位(男性)・2位(女性)(平成28年度国民健康・栄養調査より)のため、児童生徒と保護者の減塩意識を高めるために、塩分をひかえても美味しく、しかも簡単に作れる減塩料理コンテストを新地町では取り組まれています。

(総務課)

(※3) 食育推進支援員制度は、県内小中学校等における食育活動を強化するため、平成28年6月に創設しました。食育推進支援員は、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を各方部に配置し、県内の小中学校や学校給食センター等での食育活動や学校給食に関する講話等への講師派遣等、各市町村における食育事業に対する支援を行っています。講師派遣に伴う経費負担はありませんので、お気軽にお申込みください。



減塩メニューの一例

## 10月の行事予定

| 日           | 行 事 名                       | 主 催                           | 場 所           |
|-------------|-----------------------------|-------------------------------|---------------|
| 9(土)        | 全学栄養協議会自主研修会<br>(講師派遣・貸出事業) | 全国栄養教諭<br>・学校栄養職員<br>協議会福島県支部 | 県学校給食会        |
| 11(月)・12(火) | 栄養教諭・学校栄養職員研修会              | 県学校給食会                        | 県学校給食会        |
| 14(木)       | かつお節を使った食育授業(講師派遣事業)        | 本宮市立岩根小学校                     | 本宮市立<br>岩根小学校 |
| 19(火)       | かつお節を使った食育授業(講師派遣事業)        | 福島市立松川小学校                     | 福島市立<br>松川小学校 |
| 30(土)       | 健康レシピ食育料理教室(講師派遣事業)         | 県教育委員会                        | 伊達市           |

※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



秋の風が心地よく吹いてくるようになり、いつの間にか季節はすっかり秋模様となりました。

当会では、季節にあう行事食、お薦めの食品などご案内してまいりますので、サンプルのご用命、お問い合わせなどお待ちしております。

最後までお読みくださり、ありがとうございました。

業務課専門員 佐久間久美子

※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。