



学校給食会だより

ご覧ください



令和6年度

ふくしまっ子
ごはんコンテスト

最終審査会が開催されました!

去る10月14日(月)、当会を会場として、今回で16回目となる県教育委員会主催(当会共催)の標記コンテスト最終審査会が開催されました。

今年度は、小学校271校から5,944点、中学校125校から11,457点、計396校から17,401点の応募をいただきました。

先に、一次審査を県内7方部の教育事務所域内において書類選考を行い、二次審査として県内全域の上位入賞者の書類選考が行われました。

最終審査会は、午前に小学校上学年の部5名、午後に中学校の部8名による調理、作品のテーマ等の説明、審査員による試食審査が行われました。審査委員長として山際食業工房代表取締役の山際博美氏、当会を含めた関係団体の6名が審査員を務め、栄養バランスや味のほか、調理手順、ネーミング、盛付けなど各項目について審査が行われました。子どもたちは、地元の



開会挨拶：福島県教育委員会教育長
大沼 博文様

食材をふんだんに使った料理や、SDGsを踏まえた料理など、たくさんの工夫がされており、審査員の皆さんは、全作品とも素晴らしい作品で優劣付け難く審査には大変苦労されている様子がうかがわれました。

(総務課)



小学校上学年の部の調理風景



中学校の部の調理風景



小学校上学年の部の集合写真



中学校の部の集合写真

※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。

学校給食調理員衛生講習会及び栄養教諭・ 学校栄養職員衛生講習会を開催しました

総務課
食育担当

コロナ禍前までは当会研修室を会場に実施してきた標記の講習会については、昨年度と同じ形式で公益社団法人日本食品衛生協会が主催するeラーニング（動画、1科目約30分）を当会が購入し、受講者に配信するという形式で開催しました。

調理員講習会ではパソコンの手配等、市町村担当者及

び教職員の皆様には大変お世話になりました。

また、栄養教諭・学校栄養職員衛生講習会では福島県教育庁健康教育課の共催を得て、講習会資料の提供を頂きました。この場をお借りして厚く御礼申し上げます。それぞれの講習会の概要は、次のとおりです。

項 目	学校給食調理員衛生講習会	栄養教諭・学校栄養職員衛生講習会
主 催	公益財団法人福島県学校給食会	
共 催	—	福島県教育委員会
後 援	福島県教育委員会	—
開催(配信)期間	令和6年7月23日～8月21日	令和6年9月9日～10月8日
講 習 内 容 等	・eラーニングによる講習 「一般衛生管理Ⅰ」 「一般衛生管理Ⅱ」 (講 師：日本食品衛生協会 技術参与 新蔵登喜男氏)	・資料「学校給食の衛生管理について」を配布 (作成者：県教育庁健康教育課 主任栄養技師 細田 千鶴氏) ・eラーニングによる講習 「細菌の増殖について(eラーニング)」 (講 師：日本食品衛生協会 学術顧問 熊谷 進氏) 「異物などの物理的ハザード(eラーニング)」 (講 師：日本食品衛生協会 技術参与 佐藤 邦裕氏) 「アレルギー管理(eラーニング)」 (講 師：日本食品衛生協会 技術参与 新蔵登喜男氏)
受 講 人 数	42名	27名

学校給食会新採用職員の紹介



業務課技能員 ^あ阿 ^べ部 ^{みさき}岬

令和6年10月1日付で採用いただきました、阿部 岬と申します。業務課に所属し、技能員として食品倉庫での作業に従事しています。

簡単な自己紹介をさせていただきます。出身は一つ隣の宮城県で、年齢は今年で28歳になります。趣味は旅行です。特に温泉に入ること为目标とした旅行が多いですが、レジャー施設や観光地にもよく足を運んでいます。学生時代はずっとバスケットボールに打ち込んでいて、今でも誘われて試合に参加するなど休日は体を動かしたり出かけたリアクティブな過ごし方が多いです。

業務での話になりますが、私は特に気を付けていることがあります。それは「確認」です。当たり前のことかと思われませんが、このことをどれだけ意識して取り組めるかが本当に大切なことなのだ日々痛感しています。私たちの業務は、子どもたちが安全で安心な給食を楽しく食べてもらうための最後の砦とも言えます。そのため、自分が子どもの頃給食の時間が待ちきれなかったように、給食を楽しみにしている子どもたちのためにも日々の確認を徹底し、健やかな成長のお役に立ちたいと考えています。

まだまだ至らない点も多く覚えることが多い毎日ではありますが、安全で安心な給食のため、精一杯努めています。これからどうぞよろしくお願いいたします。

令和6年度 提供食品価格調整事業対象品 第三学期(1月~3月)ご使用分 お買い得商品のご案内

価格は、
税抜きの
表示額です

食料品や燃料価格が高騰を続ける中、当会では、学校給食の
安定的な実施を支援するため、価格調整事業を行っております。

4月号に記載した第一学期(4月~7月)、7月号に記載し
た第二学期(8月~12月)に引き続き、今回は第三学期(1月

~3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！

大変お得な商品となっておりますので、ぜひご活用ください！

冷蔵 県産べこの乳ヨーグルト(無糖)



会津産の良質な生乳を使用し、しぼりたての生乳の風味を損なわない低温ろ過濃縮製法により、添加物を一切使用せず、濃厚でクリーミーに仕上げた大容量のヨーグルトです。



商品コード：213048 アレルゲン物質：乳成分
コンタミネーション：無し

1 kg

冷凍 県産いちごソース果肉入り



500g

タルトカップ



15g × 6

ダイスカットした県産いちごを甜菜糖と混ぜ合わせ、ソースにしました。果肉感にこだわった絶品のいちごソースです。
ヨーグルトやタルト等様々なデザートへのトッピングにご使用いただけます。

商品コード：307099
アレルゲン物質：無し
コンタミネーション：もも、りんご

県産いちごヨーグルトは
いかがでしょうか!!!

セットでご使用ください

トレイ単位の販売です。(6個入り)ぜひご使用ください。

商品コード：115030
アレルゲン物質：小麦、卵、乳成分、大豆
コンタミネーション：アーモンド

冷凍 7種の具材パリッとおいしい春巻



50g × 20

たけのこ、人参、キャベツ、玉ねぎ、春雨、鶏肉、きくらげを具材に使用し、オイスターソースで仕上げた(関)ニチレイフーズ製造の春巻です。

パリッとした皮とたっぷりの具材が食欲をそそります。
袋単位の販売です。(20本入り)ぜひご使用ください。

商品コード：318249
アレルゲン物質：小麦、大豆、鶏肉、ごま
コンタミネーション：無し

冷凍 えびフライ10尾入り



21/25 16/20

鮮度抜群のえびを使用していますのでえびの旨味が生きています。えびを伸ばさず握っているため食感と旨味が損なわれません。プリッとしたえびの食感をお楽しみいただけます。

トレイ単位の販売です。卵と乳を使用していないアレルギー対応商品です。

商品コード：310226(21/25)、310227(16/20)
アレルゲン物質：小麦、大豆、えび
コンタミネーション：卵、乳成分、かに、いか、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、ごま

冷凍 豆乳クリーミーコロッケFe



50g × 8

豆乳を使用したクリーミーなコロッケに、たまねぎとコーンを加えて仕上げました。乳成分を使用していないので、乳アレルギーのお子様にもご使用いただけるクリームコロッケです。鉄分が強化されており、1個(50g)当たり1.25mg摂取することができます。
袋単位の販売です。(8個入り)ぜひご使用ください。

商品コード：318837
アレルゲン物質：小麦、大豆、鶏肉、ゼラチン
コンタミネーション：卵、乳成分、えび、かに、アーモンド、いか、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、バナナ、豚肉、やまいも、りんご

冷凍 北海道の味男爵コロッケ(カレー)



55g × 8

北海道産男爵いもを使用したカレーコロッケです。コロッケの中でも人気のカレー味を期間限定調整価格でご案内いたします。

袋単位の販売です。(8個入り)ぜひご使用ください。

商品コード：318900
アレルゲン物質：小麦、大豆
コンタミネーション：えび、かに、卵、乳成分、アーモンド、いか、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、鶏肉、バナナ、豚肉、やまいも、りんご、ゼラチン

冷凍 サンプラザサクッと美味しいミンチカツ



60g × 10

鶏肉を使用したサクリ衣が特徴のメンチカツです。

牛脂とビーフエキスを配合し、旨味のあるメンチカツに仕上げられています。

袋単位の販売です。(10個入り)この機会にぜひご使用ください。

商品コード：318074
アレルゲン物質：小麦、大豆、鶏肉、牛肉
コンタミネーション：卵、乳成分、いか、ごま、ゼラチン、豚肉、りんご

冷凍 無塩せきロースハム



1 kg

商品コード：311115

アレルゲン物質：豚肉

製造者である「鎌倉ハムクラウン商会」は無塩せきのバイオニアとして、化学調味料などの食品添加物を使用しないハム・ベーコン・ウインナーの製造を行っています。

冷凍無塩せきロースハムは、原料豚肉、食塩、砂糖、香辛料以外の添加物は一切使用しておりませんので、豚肉以外のアレルギーの心配のない安全な食品です。

*乳たんぱく・卵白未使用商品です。

100g単位でのご注文が可能です。千切りや短冊、サイコロ等各種カットのご希望に合わせてお届けできます。大変使いやすいハムになっておりますので、ぜひご使用ください。

コンタミネーション：鶏肉、牛肉、小麦、大豆

ベシャメルルー CaFe



1 kg

本品は、100g当たりカルシウム2,200mg、鉄分20mgを強化してあります。

本品1に対して水又はスープ6の割合で混ぜ溶かし、ひと煮立ちさせると簡単にベシャメルソースができます。

商品コード：117356
アレルゲン物質：小麦、乳成分、鶏肉
コンタミネーション：大豆、牛肉、豚肉、りんご

冷凍 JFDAクレープ(ストロベリー) 個別包装品



30g × 10

1本あたり約14cmで30gの食べやすいサイズ規格です。1本ずつ個別包装にしたものを10本単位で袋詰めしております。解凍後も、中からホイップが流れ出ません。

いちごソースがたっぷり入った美味しいクレープをぜひご使用ください。袋(10本)単位の販売です。

商品コード：315147
アレルゲン物質：小麦、卵、乳成分、大豆、ゼラチン
コンタミネーション：いか、牛肉、ごま、さけ、さば、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご

令和6年度

学校給食用パン品質調査会を開催しました



10月11日(金)及び18日(金)、当会のほか福島県教育委員会、県内栄養教諭及び学校栄養職員、日清製粉株式会社の専門職員の皆様に審査員を務めていただき、食パンを対象に当会研修室にて標記調査会を開催いたしました。

審査の結果現在、学校給食用パンの製造を行っている全36工場が「優」の判定となりました。(調査に関しては、下記に記載のとおり。)

当日は、冒頭、栄養教諭及び学校栄養職員の皆様に審査員を務めていただくにあたり、日清製粉株式会社専門職員によるパンの製造方法及び良いパンの見極め方についてご講演いただきました。また、調査終了後には福島県パン協同組合役員を交え意見交換会を行いました。

専門職員の方から、「福島県のパンは全てのパンがほぼ一定の品質で保たれておりレベルが高い。この度のパンは季節の変わり目で気温が安定しない中の製造であったにもかかわらず、おいしいパンが提供されている。」との講評をいただきました。

(業務課)



調査の判定は、100点満点中80点以上が「優」、60点以上80点未満が「良」、50点以上60点未満を「可」と評価しています。

なお、90点以上のパンは、研究所等で作られるパンのため、本調査会では市販パンを基準として80点を超えるパンを「優」と判定しています。(この基準については、「独立行政法人 日本スポーツ振興センター」(前日本体育・学校健康センター)のパン調査を参考に設定。)

12月の行事予定

日	行 事 名	主 催	場 所
5(木)	県学校給食研究会栄養士部会 県南方部研修会	県学校給食研究会 栄 養 士 部 会	棚 倉 町
7(土)	令和6年度ふくしまっ子ごはんコンテスト 表彰式(共催事業)	県 教 育 委 員 会	福 島 市
13(金)・ 18(水)	子ども食堂ボランティア養成講座 (講師派遣事業)	聖光学院高等学校	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



秋も深まり、イチョウの葉が鮮やかな金色に色づく季節を迎え、少しずつ冬の訪れを感じる頃となりました。皆様におかれましても体調管理には十分注意しお過ごしください。

当会では、先にご案内のとおり、お買い得な商品や季節商品等をご用意しておりますので、お気軽にサンプルのご用命、お問合せさせていただきますようお願いいたします。

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。