



学校給食会だより

ご覧ください



令和6年度学校給食優良団体・功労者表彰
ご受賞 おめでとうございます！



学校給食優良団体・功労者表彰受賞者等の皆様

10月28日(月)、学校給食の実施内容が優れ、他の模範となる団体や給食の普及・改善に寄与された功績が顕著な個人を学校給食優良団体・功労者として、また、県産食材の活用に対する取組内容が優良で他の模範となる共同調理場を県教育委員会教育長賞（県産食材活用部門）として表彰しました。このたびの受賞者は、次のとおりです。

優良団体 (1団体)

会津若松市立城南小学校 様

県産食材活用部門 (1団体)

西会津町給食センター 様

功 労 者 (個人6名)

郡山市立開成小学校 主任栄養技師	ながくぼさゆり 永久保小百合 様
鏡石町立第一小学校 栄養教諭	ふくだ かずこ 福田 和子 様
会津美里町立高田小学校 主任栄養技師 (会津美里町学校給食センター勤務)	さとうちえこ 佐藤千恵子 様
いわき市立三和小学校 主任栄養技師 (いわき市立三和学校給食共同調理場勤務)	さわむら みわ 澤村 美和 様
福島県立視覚支援学校 主任栄養技師	いがらしよしえ 五十嵐好恵 様
喜多方市立山都小学校 栄養教諭 (喜多方市山都学校給食センター勤務)	わたなべ ゆか 渡部由布香 様 (欠席)

優良団体表彰：
会津若松市立城南小学校
校長 金田浩充 様



県産食材活用部門：
西会津町給食センター
所長代理 大崎友梨 様

学校給食功労者表彰：
郡山市立開成小学校
主任栄養技師 永久保小百合 様



※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。

令和6年度

栄養教諭・学校栄養職員研修会 及び食品展示会を開催しました！

総務課
食育担当

11月11日(月)12日(火)の2日間、大会において栄養教諭・学校栄養職員等49名の参加のもと研修会及び当会取扱食品の食品展示会を開催しました。

講義Ⅰでは、国立大学法人上越教育大学院 教授 野口孝則氏より「栄養教諭・学校栄養職員が実践する効果的な個別指導・個別支援」と題し、

- 求められる「栄養教諭・学校栄養職員による個別指導・個別支援」
 - 個別指導・個別支援のための実態把握と対象者抽出
 - 個別指導・個別支援の計画と計画評価
 - 個別指導・個別支援の実施と修正
- ～栄養カウンセリングの理論と実践～
- 個別指導・個別支援の評価と改善
- ～記録と評価に役立つツールの活用～

のご講義をいただきました。

続いて講義Ⅱでは、県教育庁健康教育課 指導主事 遠藤幸子氏より「当県の食育推進について」と題し

- 児童生徒の食生活を取り巻く状況等
- 学校における食育の推進
- 今年度の食育事業

の内容でわかりやすく講話をいただくとともに、グループワークにより各校の指導内容共有を図ることができました。

先生からは「年間計画の検討」「栄養教諭による個別的な相談指導の実践」「給食に関するアンケート（担任用）」「食行動と身体状況の課題別 栄養教諭のアプローチ方法」「食に関する個別的な相談指導の支援計画」「食に関する個別的な相談指導 面談六シート」「偏食のある児童生徒に対する個別的な相談指導の実施状況計画」など、すぐに活用できる参考資料が配布され、今

後につながる沢山の貴重なアドバイスをいただきました。

また、昼食を兼ねた食品展示会では、取引先23社による約145品を出展されました。出展企業の担当者による商品説明に対し、先生方も熱心に耳を傾け活発に質問をされていました。展示会は大盛況で、今後の献立での活用を検討されるなど、皆様からも大好評でした。



講師 野口孝則先生



講師 遠藤幸子先生



食品展示会の様子



バイキングの様子

米粉の
魅力を
発見!!

食育推進支援員の 活動報告

米粉

米粉を使った調理実習に講師として 食育推進支援員を派遣しました。

9月27日(金)、福島県立葵高等学校の調理室にて、同校の家庭クラブ員が参加のもと、『“米粉の調理”～米粉の特性を生かした調理方法を実際の調理を通して学習する～』をテーマに、講師として当会の松谷 祐子食育推進支援員を派遣し開催されました。

講義では、米粉の歴史や種類、特性についての解説が行われ、生徒たちは米粉の多彩な活用法に驚きの様子でした。米粉が奈良時代から利用されてきた歴史や、用途に応じた種類があることなどを学んでいただきました。



講義の様子

調理実習では以下の4品を調理しました。

1. 米粉の大根もち
2. 米粉のバナナケーキ
3. 米粉トマトボールの煮込み
4. 鮭の米粉コーンマヨネーズ焼き

生徒からの感想

- 実際に米粉を使った料理を作ってみて、難しくもなく味もおいしかったので家でも作ってみたいと思う。
- 米粉のバナナケーキはサクサクでおいしかった。
- 以前にも米粉ブームがあったことは知らなかった。
- 今回の調理実習を活かしたアレンジをしつつ、米粉を消費することが日本の水田を守り、米粉料理を食べることで食料自給率が上がる。

他にもたくさんの感想をいただきました。

今回の調理実習を通じ、米粉の可能性を深く学び、農産物への関心を高めていただきました。今後いろんな食材を活用した調理実習で、新しい発見と食に関する学びをしていただきたいと思います。



松谷食育推進支援員と調理する様子

2. 米粉のバナナケーキ

1. 米粉の大根もち

3. 米粉トマトボールの煮込み

4. 鮭の米粉コーンマヨネーズ焼き

業務課からのお願い

ご発注等に関するお願い

一般食品の配送に関しては、ご注文の商品を安全、確実にお届けするため、

- ① **ご発注については、「当会指定配送日の10日前まで」**
- ② **商品の追加・変更につきましては、「納品日の前日午前10時まで」**について、あらためてご理解、ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

また、特に、年末年始前後は、食品の製造及び物流が大変混み合いますので、誠に申し訳ございませんが、**年明け1月17日(金)までの納品分は、12月16日(月)までにご注文**いただきますよう併せてお願い申し上げます。

(業務課)

節分におすすめ

2月ご使用分の「まんてん大豆」のご注文締切日は、1月8日(水)まで!!

学給豆つぶころころまんてん大豆
(県産大豆使用)



7g×20個入(袋売り)

福島産の大豆を水煮にした後、砂糖と食塩のみでじっくり時間をかけて蜜煮し味付けをしました。少し固めに仕上げているため、噛めば噛むほど口の中に豆の旨味が広がっていきます。

食品コード：124054 通年取扱品
含有アレルゲン：大豆
コンタミネーション：落花生

NKR 冷凍 国産いわしのトマト煮



400g

国産のいわしを骨まで柔らかく仕上げました。ヘルシー感の強いトマト煮です。ご飯に合いやすい味付けにしております。

食品コード：310130 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



NKR 冷凍 国産いわしの味噌煮



400g

国産のいわしを骨まで柔らかく仕上げました。馴染みのある味噌煮となっております。

食品コード：310145 通年取扱品
含有アレルゲン：大豆
コンタミネーション：小麦

バレンタインにおすすめ

2月ご使用分の「冷凍ポンデ
ドーナツ チョコがけ CaFe」のご
注文締切日は、1月8日(水)まで!!

冷凍 ポンデドーナツ
チョコがけ CaFe



25g

出来立てのドーナツを瞬間冷凍し、美味しさそのまま“ギュッと”閉じ込めたもちもち食感のドーナツです。
学校給食用のミニサイズで、カルシウム・鉄分を強化しております。

食品コード：315308 通年取扱品
含有アレルゲン：小麦、大豆、乳成分、卵
コンタミネーション：アーモンド、オレンジ、くるみ、バナナ、りんご

ひな祭りにおすすめ

3月ご使用分の「ひなあられ」の
ご注文締切日は、1月22日(水)まで!!

ひなあられ



6g

ピンク・緑・黄・白の華やかな4色の優しい甘さが人気のひなあられです。
サクッと軽い食感でふわっと口の中でとろけます。おだいりさまとおひなさまの可愛いイラストパッケージ仕様です。

食品コード：124031 含有アレルゲン：無し
コンタミネーション：えび、かに、小麦、落花生、乳成分、いか、牛肉、さば、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、アーモンド、くるみ、マカダミアナッツ

冷凍 国産いわしボール



1kg

生の「うるめいわし」をすり身にして作っています。鮮度の良いいわしを生で加工しているので濃厚な味と、臭みが少ないのが特長です。

食品コード：310683 通年取扱品
含有アレルゲン：無し
コンタミネーション：卵、乳成分、小麦、えび、かに、いか、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、豚肉

編集後記



澄み渡る夜空に輝く星がいっそう美しい季節となりました。冬の星座の美しさのために息をつくこの頃。最近、空を見上げていますか？

この1年間、当会だよりの発行に際し、ご多忙にもかかわらず、皆様からご寄稿いただきまして、ありがとうございました。

新年も子どもたちの健やかな成長を願い、地場産物の活用も含めた安全・安心な食品の提供と食育の普及活動に努めてまいります。

私自身も皆さまのお役に立てるよう精進してまいりますので、今後ともよろしくお願いいたします。

業務課副主任 渡辺 大翔

1月の行事予定

日	行 事 名	主 催	場 所
24(金)~30(木)	全国学校給食週間	文 部 科 学 省	学校給食実施校等

※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。