



学校給食会だより

ご覧ください



講師派遣事業

福島県学校給食研究会共同調理場部会 県南方部長等研修会が開催されました!!

令和7年1月22日に天栄村山村開発センターにおいて県南方部の各共同調理場・給食センターの所長及び学校栄養職員等13名が参加し衛生研修会が開催されました。

福島県学校給食研究会共同調理場部会 県南方部長 関根 文則氏（天栄村 学校給食センター）のあいさつ後、昼食を兼ねた当会取扱食品の「展示試食会」が行われ、取引先7社による地元産の食材を活かした商品や栄養バランスを考慮した商品、行事食など42品を出品し、試食いただきました。参加者は出展企業による説明に対し、熱心に耳を傾け活発に質問をされていました。展示会は大盛況で皆様からも大変好評でした。



県南方部長 関根文則氏

また、展示会終了前には各出展者による「商品PRタイム」が設けられ、展示品に関する更に踏み込んだ内容として、製品の特長や具体的な活用方法、導入事例などを詳しく説明させていただきました。



展示試食会の様子Ⅰ



展示試食会の様子Ⅱ

午後の講演会では、当会食品衛生管理アドバイザーの長谷川 剛が講師を務め、「施設と食材、職員の衛生管理について」をテーマに

- 異物混入防止対策
- 調理場での調理時における衛生管理
- 望ましい調理設備とその管理

について講義し、学校給食を安全安心に調理するうえで重要な事項を具体的な事例等を用いて説明させていただきました。

今回の研修会を通じて、当会といたしましても学校給食の安全安心を支えるための知識や情報を共有させていただくことができました。今後もこうした機会を大切にし、現場の皆様との連携を深め、学校給食の充実に努めてまいります。

（総務課）



講師 食品衛生管理アドバイザー
長谷川剛



講演会の様子



※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。

令和6年
12月26日

講師派遣事業

聖光学院高等学校(伊達市)の福祉探究コース1年生 による、『第4回子ども食堂』が開催されました。

子ども食堂の開催に先立ち、12月16日当会食育推進支援員の川本 輝子を派遣し、衛生講座が行われました。生徒のみなさんには、手洗いチェッカーとＡＴＰ拭き取り検査器（当会の貸出教材）を使用し、手を洗う前と後では汚れ具合が大きく変化することを体験し、手洗いをすることによって手についた菌や汚れを取り除き、安心安全な調理提供が出来ることを学んでいただきました。

続いて12月18日、子ども食堂リハーサルが行われました。調理、受付、配膳、片付け系の衛生管理について確認をしてから、実際に調理、食事の提供等、当日の流れに沿ったリハーサルが行われました。



子ども食堂リハーサルの様子

子ども食堂開催当日の12月26日は、福祉探究コース1年生、伊達市社会福祉協議会の担当者、ボランティアコーディネーター、そして多くの子ども食堂のボランティアの方々出席のもと、当会食育推進支援員の川本 輝子も参加させていただき、「ほかほか食堂」が開催されました。

調理班と会場準備班に分かれ、調理班は、カレー作りや牛乳寒天作りを行い、食材を切ったり混ぜたりなど料理が美味しくなるように一生懸命取り組んでいました。

次に、会場準備班は、装飾品を飾り付け、机椅子の配置の確認を行って会場の雰囲気明るく楽しくなるよう工夫されていました。

当日は沢山のお客様にお越しいただき大盛況でした。お越しいただいた方々から、「おいしかった」「楽しかった」等のあたたかいお言葉に、生徒の皆さんもとても良い経験になったのではないのでしょうか。食を通して地域の方々との交流深め、温かい食事を提供するこのイベントは、多くの来場者で賑わい、大成功を収めました。



衛生講座の様子



調理の様子



食事の様子



今後も当会では、県内の小中学校や学校給食センター等での食育活動、学校給食に関する講話への講師派遣等、各市町村における食育事業に対する支援を行ってまいります。講師派遣に伴う経費負担はございませんので、お気軽にお申しください。

第8回栄養教諭食育研究大会が開催されました。



令和6年11月3日、第8回栄養教諭食育研究大会が、とうしんまなびの丘“エール”（岐阜県多治見市）において開催されました。

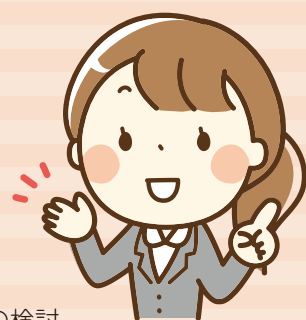
令和2年以来一堂に会することが難しく、オンラインを活用した開催でしたが、5年振りに全国各地から参集され開催となりました。

福島県栄養教諭食育研究会の委員3名が参加し、各県の委員による研究発表、ポスター発表や賛助会員展示ブースの見学をされ、各県の課題や実態、指導方法について学ぶことができ、今後の当研究会や学校給食に役立つ有意義な大会参加となりました。

【研究発表】

- 岐阜県「給食の時間における地場産物に係る食に関する指導の実態」
- 滋賀県「小学校におけるICTを活用した減塩指導の効果」
- 島根県「小・中学生の減塩に関する意識と知識の実態」
- 広島県「学校給食におけるごはん残食率の減少に向けた食育の実践」
- 鹿児島県「噛むことを中心とした保護者の食育に関する意識と実態」
- 静岡県 ポスター発表「学校給食センター配送計画モデルの構築」
- 鹿児島県 「食に関する指導の全体計画の評価指標設定における課題抽出 プロセスの検討

～特別支援学校における食育評価の妥当性～



【講 評】 神奈川工科大学健康医療科学部 教授 饗場 直美



研究発表が栄養教諭食育研究会のホームページから、動画の視聴ができますので、ぜひご覧ください。

こちらから
アクセスして
ご視聴できます!!



※当会は栄養教諭食育研究会の賛助会員となり、支援させていただいております。また、当食育研究会の委員を募集しております。詳しくは、総務課までご連絡ください。

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、

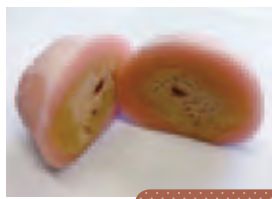
- ① **ご発注については、「当会指定配送日の10日前まで」**
- ② **商品の追加・変更につきましては、「納品日の前日午前10時まで」**について、あらためてご理解、ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

(業務課)

おすすめ商品のご案内

価格は、税抜きの表示額です

冷凍 県産苺ホイップ大福



30g

餅生地で白あんを包み、その中に「福島県産苺の果肉」をたっぷり使用した苺ホイップクリームを入れて仕上げた大福です。
さっぱりした苺の酸味と大福の甘さがとっても美味しい！
可愛い色ともっちり食感で楽しく食べてください！

商品コード：315299 通年取扱品
含有アレルギー：乳成分、大豆
コンタミネーション：卵、小麦、くるみ、ごま

冷凍 国産チキン梅かつ



40g 50g

国産鶏肉に茨城県産梅肉（白加賀梅）を入れたチキンかつです。
梅の酸味と塩味がほどよく調和し、さっぱりと仕上げております。

商品コード：
318819(40g)、318820(50g)
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：卵、乳成分、豚肉、牛肉、ごま、りんご、ゼラチン



全学栄 救給 シリーズ



公益社団法人 全国学校栄養士協議会 開発 / 公益財団法人 学校給食研究改善協会 認定

～全国の栄養教諭、学校栄養職員が開発した非常食～

大きな災害のためにライフラインが途絶えた中で、救援物資が届くまでの72時間の間「いのちをつなぐ」ためのおいしい非常食を、全国の栄養教諭・学校栄養職員が専門職ならではのこだわりをもって開発されました。

大切な子ども達の健康に寄与するために学校給食の厳しい安全安心の条件をクリアして開発・製造された優良食品です。

原材料は国産にこだわり、**アレルギー特定原材料等28品目すべて不使用**です。

また、非常時に備えて品質を保ち「安心して、おいしく」食べられることが最も大切であると考え「ローリングストック法」による備蓄を推奨しております。賞味期間もおいしさを維持し安心して食べられるよう、あえて3年6カ月にしています。

救給シリーズ の商品特徴

- ・国産原材料にこだわりアレルギー特定原材料等28品目不使用
＊アレルギー特定原材料等28品目は、パッケージ裏面に記載されています。
- ・温めなくても、水がなくても、そのままおいしく食べられます。
- ・日常時は、温めることで尚一層おいしく食べられます。
- ・スタンディングパウチの容器は、そのまま使用でき、かさばらずに片づけことができます。
- ・子ども達でも簡単にあげることができるよう加工してあります。

救給おいもの和風リゾット

NEW



150g × 40食 / 箱
250g × 30食 / 箱

救給カレー



150g × 40食 / 箱
250g × 30食 / 箱

商品コード：
191031(150g × 40食 / 箱)、
191032(250g × 30食 / 箱)
含有アレルギー：無し
コンタミネーション：小麦、卵、乳成分、いか、牛肉、ごま、えび、かに、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、りんご、ゼラチン

救給根菜汁



150g × 40食 / 箱

商品コード：191033
含有アレルギー：無し
コンタミネーション：小麦、卵、乳成分、いか、牛肉、ごま、えび、かに、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、りんご、ゼラチン

救給コーンポタージュ



130g × 40食 / 箱

商品コード：191034
含有アレルギー：無し
コンタミネーション：小麦、卵、乳成分、いか、牛肉、ごま、えび、かに、さけ、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、りんご、ゼラチン

救給ゴロゴロ野菜の煮物



150g × 40食 / 箱

商品コード：
191038(150g × 40食 / 箱)
含有アレルギー：無し
コンタミネーション：
小麦、乳成分、牛肉、鶏肉

※価格は令和6年度の消費税抜きの表示額です。

編集後記



今年も早いもので、一カ月が過ぎました。

これからの季節は2月は節分、3月はひな祭りと、子どもたちが楽しみにしている行事が続きます。当会では安価で、美味しい、見た目も鮮やかで楽しめる行事食をご用意しております。商品のご予約はもちろん、サンプルのご依頼も承りますので、お気軽にお問い合わせください。

業務課主事 佐々木 笙

3月の行事予定

日	行事名	主催	場所
5(水)	第4回理事会	県学校給食会	県学校給食会
27(木)	第3回臨時評議員会	県学校給食会	県学校給食会

※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。