

学校給食会だより

ご覧ください



会場貸出報告

令和7年公益社団法人福島県栄養士会 公衆衛生協議会研修会が開催されました!!



令和7年2月15日、当会調理室及び研修室において、県内の栄養士会の会員14名が参加し、非常災害時の『栄養・食生活支援に関する研修会』が開催されました。

福島県栄養士会公衆衛生協議会会長（福島県県北保健福祉事務所健康福祉部健康増進課 主任栄養技師）佐藤三佳氏のあいさつ後、調理室にて『やってみよう！バッククッキング（※）とその応用』を3班に分かれ、災害時を想定し限られた食材、調理器具を使用して調理実習が行われました。その後の講習会『非常災害食の試食と応用』では、25年間保存可能な『サバイバルフーズ』や当会で取扱っている、全国の栄養教諭・学校栄養職員が開発した

非常食『救給シリーズ』等についての説明がありました。

（※）バッククッキングとは、耐熱性ポリ袋に食材を入れ、袋のまま鍋で湯せんする調理方法です。一つの鍋で袋ごとに違う料理を一度に作る事ができるので、水の節約や時短などのメリットがあります。

参加者の感想

- ・今あるもので何が作れるかという考え方がとても良かった。同じ材料でも調理工程で食べやすさが変わってくるというのも分かった。
- ・だし汁もお手軽に取れることを今回知ることができてよかった。
- ・非常食も食べてみたいと好みの味がどうかはわからないので試食させていただいたのは本当に良かったです。意外と味付けが濃いと感じた。
- ・実践的な内容で、私にとっても有意義な時間でした。

佐藤三佳会長より

今回は、非常災害時の避難所等での要支援者の食生活支援を念頭においてバッククッキングの実習で、材料を見て、限られた食材だけで自分たちが献立を考えなくてはならない時に、小さい子ども向け、高齢者向けなどテーマを決めて、主食・主菜・副菜を作るという内容でした。

110分の間に、献立決定、調理までを行いました。3班でそれぞれ内容が違う料理ができて、全員で試食を行い、意見交換しました。

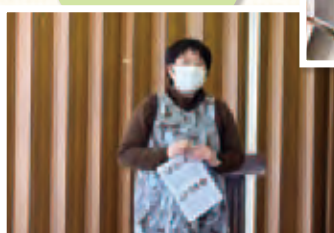
また、市販の非常用食品をいくつか試食し、味や食感を確認しました。日本栄養士会災害支援チーム、JDA-DAT（ジェーディーエーダット）の活動についても紹介し、災害時の栄養・食生活支援の概要についても学びました。

最後に、来年度から認定される予定の公衆衛生専門管理栄養士（仮称）の情報を共有し終了しました。

バック
クッキング
の様子



県栄養士会
公衆衛生協議会会長
佐藤三佳氏



バック
クッキングで
作った料理



講習会の様子



※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。

福島県アレルギー疾患の 動画配信のご案内



アレルギー疾患を正しく理解し、上手な付き合い方

● PAE と学ぶスキンケア～年齢別の対応方法～

..... (公財) 星総合病院看護師 (PAE)
黒川 和江 先生

● 食物アレルギーをもつ方の食生活が豊かになるために～食物経口負荷試験ってなに？～

..... (一財) 竹田総合病院管理栄養士 (PAE)
良田 千秋 先生

● クリニック PAE としての活動と食物アレルギーの対応～家族で出来ることは？～

..... やまみこどもクリニック看護師 (PAE)
松本 真理 先生

● アトピー性皮膚炎の診断から最新治療まで

..... 福島県立医科大学医学部皮膚科学講座助手
山本美友貴 先生

視聴方法

福島県のホームページから無料でご視聴いただけます。
Web からは『福島県』『アレルギー』で検索してください。
携帯電話からアクセスするには、二次元コードをスキャンしてください。



県では、その他アレルギー疾患に関する動画も配信しております！

- 大人の「ぜんそく」
- 食物アレルギーについて
- アレルギー性鼻炎について
- 災害時の対応について
- アトピー性皮膚炎のスキンケア
- アレルギーを持つお子さんの保育所・幼稚園等の入園に向けて
- アレルギーを持つお子さんの小学校の入学に向けて

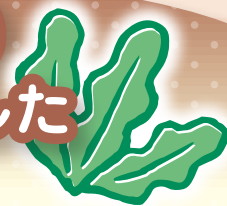


福島県アレルギー疾患市民講座に関する問い合わせ先
福島県 保健福祉部 健康づくり推進課 電話：024-521-7640



当会で取扱っている(株)にんべんの

「だしパックかつお・昆布」を活用した 呉汁レシピのご紹介



「だしパックかつお・昆布」は、取り扱いが簡単で、しっかりした合わせだしがひける商品です。不織布に入っていますので、アクがお出汁に溶出するのを防ぎ、かつお節の上品な風味と昆布の上品な旨みのある濃厚なお出汁を引くことができる商品です。

冷凍県産大豆ペーストを活用した呉汁レシピをご提案です！

味噌の分量を減らし（今回は1人分10gから8gへ減らしました）、代わりに大豆ペーストを入れることで美味しさを維持したまま、食塩相当量が1人分で1.4gから1.1gになります。（塩分12.2%の味噌を使用した場合）

お湯に対し、3～2%（1kgで50～30Lのお湯）の割合でだしパックを入れて煮出してください。
※煮出し中は蓋をしないでください。



冷凍県産大豆ペーストを使用した減塩呉汁レシピ



【2%だし】

材料（作りやすい分量）

- ・ 水 5,000ml
- ・ **だしパック** 100g

【呉汁 1人分】

- ・ 上記分量より取れただし 120ml
- ・ お好みの具材
- ・ **県産大豆ペースト**（だしの20%量を目安） 24g
- ・ 味噌 8g

- ① お湯に**だしパック**を入れ、微沸騰状態で20分程度煮出して、だしをひく。
- ② 必要量の①に、食べやすい大きさに切ったお好みの具を加え、火が通るまで加熱する。
- ③ **冷凍県産大豆ペースト**、味噌を溶きながら加え、沸騰しない程度に温める。

おすすめ商品のご案内!!

価格は、令和6年度の税抜き表示額です

だしパックかつお中厚削り



500g × 2袋 100g × 10袋

食品コード：
117170(500g × 2袋)、
117171(100g × 10袋)
含有アレルギー：無し
コンタミネーション：さば
※製品製造切り替え時には、
器具・ライン洗浄を実施し
ています

だしパックかつお・昆布



100g × 10

食品コード：117172
含有アレルギー：無し
コンタミネーション：さば
※製品製造切り替え時には、
器具・ライン洗浄を実施し
ています

にんべんの呉汁レシピで
使用された商品です

冷凍 県産大豆ペースト



1kg

県産(鯉川村)大豆ふくいぶき
100%の商品で、大豆イソフラボン
が豊富に含んでおります。和風だ
しやシチューに相性がいい人気の
商品です。

食品コード：304012
含有アレルギー：大豆
コンタミネーション：無し

にんべんの呉汁レシピで
使用された商品です

ふくしま味噌



4kg

県産大豆100%、県産米100%を
使用したシンプルなお味噌です。

食品コード：117310
含有アレルギー：大豆
コンタミネーション：無し



国内製造のかつお節と北海道産の昆布を使用した無添加のだしパックです。
お湯にだしパックを入れ、微沸騰状態で20分煮出してください。
昆布とかつおの出汁を一緒にとることができ、調理性に優れています。昆
布やかつおのアクや雑味を不織布の中に閉じ込め、上質なお出汁がとれます。

令和7年度主要行事予定

月	日	曜日	行事名	主催	場所
4	25	金	学校給食共同調理場新任所長等研修会	県学校給食会	県学校給食会
5	23	金	学校給食ブロック別研究協議会	学校給食研究協議会 実行委員会他	青森県
6	7	土	第20回食育推進全国大会	内閣府・徳島県	徳島県
	8	日			
	上旬	—	理事会	県学校給食会	県学校給食会
	13	金	学校給食管理システム操作研修会	県学校給食会	県学校給食会
	20	金			
7	下旬	—	定時評議員会	県学校給食会	県学校給食会
	29	火	県学校給食研究会栄養士部会研修会	県学校給食研究会 栄養士部会	郡山市
	下旬	—	学校給食調理員衛生講習会(e-ラーニング)	県学校給食会	各所属先を予定
8	5	火	第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会	文部科学省	茨城県
	6	水			
	19	火	委託加工事業者衛生研修会	県学校給食会	県学校給食会
9	上旬	—	栄養教諭等衛生講習会(e-ラーニング)	県学校給食会	各所属先を予定
	12	金	学校給食優良団体・功労者表彰選考委員会	県学校給食会	県学校給食会
	10	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
10	17	金			
	28	火	学校給食優良団体・功労者表彰式	県学校給食会	福島市
11	11	火	栄養教諭・学校栄養職員研修会、 食品展示会	県学校給食会	県学校給食会
	12	水			
3	上旬	—	第2回理事会	県学校給食会	県学校給食会
	下旬	—	臨時評議員会	県学校給食会	県学校給食会

※感染症等の状況により、開催が中止又は開催形式が変更等となる場合がございます。

※当会では、8月13日水、14日木及び15日金の3日間は夏季休業の予定です。

編集後記



日増しに暖かくな
ておりますが、皆様い
かがお過ごしでしょう
か。

年度末の忙しい時期
になりますが、健康に
は十分ご注意いた
だき、新年度を迎えられ

ますようご祈念申し上げます。

今年度も各学期やおすすめ商品を給食
会だよりでご案内させていただきました。
来年度もたくさんのお買い得商品をご紹
介させていただきますのでサンプルのご
用命、お問い合わせ等お待ちしております。

業務課副主任 川上寛恭

※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。