



学校給食会だより

ご覧ください



令和7年度を迎えるに当たって

公益財団法人福島県学校給食会 会長 佐藤 俊市郎

日頃から、関係の皆様には、当会の事業運営に対し深い御理解と御支援を賜り厚く御礼を申し上げます。

近年学校給食は、不安定な国際情勢、為替相場や異常気象の影響による物価高騰、頻発する自然災害、急速に進む人口減少など、その取り巻く環境は益々厳しい状況下にあります。

なかでも、令和6年度産米の価格が急騰し過去最高値となり、学校給食用米についても仕入価格が大幅に上がったことから、新米切替の12月から令和7年3月までの間、値上がり額を約半分程度に抑制する緊急価格支援を行いました。その他の取扱食品については、年度内の価格改定を行わず据え置くこととし、安定的な給食の実施支援に努めてきたところです。

また、各種行事や研修会等につきましては、お陰様で予定通りに開催することができました。

当会といたしましては、令和7年度も学校給食が円滑に実施されるよう、次のことを重点的に取り組んでまいります。

まず、食品の提供に関する事業におきましては、主食等の基本食品を県内全域に適正価格で安定提供するとともに、一般食品につきましては、品揃えの充実と提供食品価格調整事業による価格支援の継続により利用促進を図ります。更に自然災害等、非常時において

も迅速かつ的確に対応し、学校給食の安定的な実施支援に努めてまいります。

食品安全衛生管理等に関する事業におきましては、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に基づき、引き続き委託加工事業者への指導等、衛生管理の徹底を図ってまいります。

食育推進等に関する事業にあつては、「食育に関する調査研究会」において学校給食に関わる喫緊の課題等について研究活動を進めるとともに、市町村等の食育事業の支援に努めてまいります。また、加工事業者と連携し県産食材を使用した食品開発等に取り組んでまいります。

学校給食の普及充実等に関する事業にあつては、学校給食関係者の声を「学校給食会だより」等に反映させ広報活動を行います。更に学校給食関係職員への研修機会の提供と研究会活動への実施支援に努めてまいります。

運営管理に関する業務にあつては、施設整備計画の検討を引き続き進めるとともに、4月に改正される公益法人制度及び新公益法人会計基準への対応を進め、適切な運営に努めてまいります。

結びに、今後とも、福島県教育委員会、59の市町村教育委員会及び関係機関・団体と緊密に連携し、適正かつ円滑な業務執行に努めてまいる所存ですので、当会の事業運営につきまして、一層の御理解と御支援を賜りますようお願い申し上げます。

令和7年度提供食品価格調整事業対象品

価格は、
税抜きの
表示額です

1学期(4月~7月)ご使用分 お買い得商品のご案内!!

令和7年度提供食品価格調整事業対象品のご案内!! 今回は第一学期(4~7月)ご使用分の対象品をご案内します。

冷凍若竹信田(乳・卵抜き)(外付)



40g×10(ボイルパック)

鶏挽き肉にカットした竹の子を合わせて油揚げに詰めた大人気商品です。
食感も良く、麺献立やご飯献立にぜひご使用ください。
甘辛いしょうゆダレと一緒にボイルパックにしてあります。

- 商品コード：318332
- アレルギー物質：小麦、大豆、鶏肉、豚肉
- コンタミネーション：乳成分、卵、牛肉、ごま、りんご、ゼラチン

冷凍 国産鮭メンチカツCa



40g、60g

鮭が高い…そこで、国産の鮭を骨ごとミンチにした鮭メンチカツを食べてみてください! たまねぎを加えて食べやすく仕上げました。

高温高圧水蒸気で骨をまるごと加工している為、カルシウム量が豊富です。100g中350mgのカルシウムを配合しております。40gで140mg、60gで210mg摂取していただくことが出来ます。

お値段と栄養価どちらも優れたオススメ商品です。ぜひご使用ください!

- 商品コード：318841(40g)、318842(60g)
- アレルギー物質：小麦、大豆、さけ
- コンタミネーション：無し

冷凍 もずく



1kg

沖縄県産の太もずくを本来の食感を損なわないように丁寧に下処理した、洗いまずくです。

- 商品コード：309007
- アレルギー物質：無し
- コンタミネーション：小麦、大豆、りんご、魚介類

冷凍 ボロニアカツ



40g、50g

半円のボロニアソーセージにポテトフレークと米粉フレークで衣をつけたボロニアカツです。鉄分を配合しており、40gで2.16mg、50gで2.7mg摂取していただくことが出来ます。特定原材料の乳・卵を抜き仕上げました。子どもたちに大人気の商品です。この機会にぜひご使用ください。

- 商品コード：318883(40g)、318884(50g)
- アレルギー物質：大豆、鶏肉
- コンタミネーション：小麦、乳成分、卵、豚肉、牛肉、りんご、もも、ごま、やまいも

冷凍 あじ松葉開きフライ



40g、50g

お子様でも安心して食べて頂けるよう、頭・内臓・中骨・腹骨・ゼイゴ・ヒレ等を取り除いて「松葉開き」にし、更に小骨を取り除いたあじフライです。
鉄分強化したバターミックスを使用しています。(100g中5.4mg含有)

- 商品コード：310666(40g)、310667(50g)
- アレルギー物質：小麦
- コンタミネーション：大豆、乳成分、卵、いか、さけ、さば

冷凍 プレーンオムレツCa



40g、50g、60g

卵の風味をそのまま残し、ふっくらと焼き上げたオムレツです。給食の主菜として好評です。使いやすいプレーンタイプを特別価格にしました。

食用卵殻粉を入れることでカルシウムを強化しております。100g中300mg配合しており、40gで120mg、50gで150mg、60gで180mg摂取していただくことが出来ます。

- 商品コード：312084(40g)、312085(50g)、312086(60g)
- アレルギー物質：卵、大豆
- コンタミネーション：小麦、乳成分、鶏肉、豚肉、やまいも、りんご、オレンジ、ゼラチン

冷凍 あじフリッター

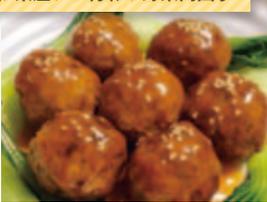


1kg(20g×50入り)

衣に『おきあみ』と『アオサ』を練り込み、冷めてもふっくらとした食感と青のりの風味を味わえる商品です。そのままお召し上がるのはもちろん、マリネ、チリソース等各種料理の素材としても大変美味しく召し上がれます。

- 商品コード：310052
- アレルギー物質：小麦、大豆
- コンタミネーション：いか

冷凍 県産タレ付彩り野菜肉団子



500g(20個入)

福島県産の鶏肉と国産野菜(ごぼう、長ねぎ、人参、玉ねぎ)を使用したミートボールに甘タレを絡めて真空パックにしました。

特定原材料の乳・卵を抜き仕上げました。ぜひご使用ください。

- 商品コード：318879
- アレルギー物質：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

ディナーカレーフレークス



チキンブイヨンとラードを使い、スパイス、調味料、カレー粉等を加えてコクのある味に仕上げたカレーフレークです。乳製品を除く牛由来原材料は使用していません。

- 商品コード：117331
- アレルギー物質：小麦、乳成分、大豆、鶏肉、バナナ、りんご
- コンタミネーション：無し

1kg

新規貸出教材のご紹介

食に関する指導や衛生管理を支援するため、指導教材や食器、検査器材等の貸し出しを行っています。詳細は、当会のホームページをご覧ください。
令和7年度は新規貸出教材を12点追加しました。その中の4教材をご紹介します。

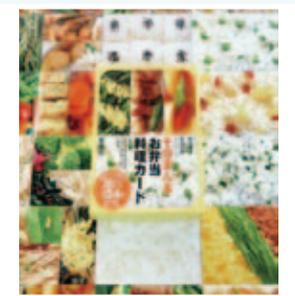


■ フードモデル

「脂肪と筋肉の大きさ比較イメージモデル（1kg）」

脂肪と筋肉は見た目の大きさが違います。体重だけにとらわれず、筋肉をつけることの大切さを「見て！持って実感！」できるイメージモデルです。

※小学校体育・中学校保健体育の授業等でもご活用いただけます。



■ 料理カード 「そのまんまお弁当お料理カード」

収納箱がそのままお弁当箱（600ml）となり、全105枚の料理カードをタテヨコ自由自在に組み合わせることができる食育教材です。お弁当の組み合わせ方、詰め方、また実物大なので食材の分量についてもゲーム感覚で学ぶことができます。

※小学校家庭・中学校技術家庭の授業や、「自分で作るお弁当の日」の事前指導等でもご活用いただけます。



■ 専門書 「ICT活用編・食育実践集」

食育でICTをどう活用するか、ポイントをわかりやすく解説。実際に小・中学校で行われた授業実践例は指導案に沿った「本時の目標」「食育の視点」「指導計画」を示し、授業の流れを写真や板書等でわかりやすく展開しています。

※授業や給食時間の指導資料作りにご活用いただけます。



■ 絵本 「いのちをいただく みいちゃんがお肉になる日」

牛のみいちゃんを育てたおじいちゃんと女の子、食肉加工センターで働く坂本さんと息子のしのぶ君、それぞれがいのちに思いを馳せながら、「みいちゃんが牛肉になる日」を迎える感動実話。「いただきます」と「ごちそうさま」の本当の言葉の意味を伝えます。

※「自然の恵みに対する感謝の心を持ち、命を大切にする」指導の教材としてご活用いただけます。





バイキング給食の実践

令和6年12月11日(水)県立平支援学校寄宿舎の舎生10名と教職員5名によるウィンターフェスティバルが開催され、当会からバイキング用の食器等を貸出させていただきました。

特別支援学校でのバイキング給食実施状況をご紹介します。



舎生の感想

- ★パンが出たことが無かったので、嬉しかった。
- ★おいしかった。
- ★自由席で食べたので、楽しかった。
- ★カツがおいしかった。
- ★具材がいっぱいで、楽しかった。

○メニューについて

毎月、部屋ごとにリクエストメニューを考えてもらいます。今回はウィンターフェスティバルともあり、パーティーの雰囲気を楽しみながら、バイキング気分を味わってもらうために、これまで夕食では出したことのなかったパンを取り入れサンドウィッチにしました。具材はバイキング用の大きなお皿に盛り付け、自分でパンに挟んで食べる「セルフサンドウィッチ」のスタイルにしました。

○献立

- ・サンドウィッチ
(チキンカツ・たまご・ベリーヨーグルトホイップ)
- ・アスパラポテトベーコン巻き
- ・ツリーサラダ
- ・クラムチャウダー
- ・シューアイス



業務課からのお願い

ご発注等に関するお願い

当会の配送に関しては、ご発注の商品を安全、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 **商品や数量の追加・変更につきましては、「当会指定配送日の前日午前10時まで」**とさせていただきます。ご協力をお願いします。

なお、「突発的なご発注」で宅配事業者による納品をさせていただく場合の対応につきましては、令和5年5月1日付け「本会取扱食品の配送等に関するお願いについて」でご案内しておりますとおり、運賃の一部を含めてご請求させていただきますので、何卒ご理解のほどよろしくお願い致します。

いずれにいたしましても、その都度、ご相談ください。

GW 前後のご使用食品のご発注について

ゴールデンウィーク前後は、食品の製造及び物流が大変混み合い、特に、急なご発注に対しては確実な納品が約束できないことから、**連休明け5月12日(月)までのご使用分は、4月14日(月)までに発注**くださいますようお願いいたします。

休校(給食中止)が見込まれる場合の対応について

- (1) **主食の中止は、委託加工事業者及び当会へ事前にご連絡をお願いします。**

- ① 「パン、めん」の場合は、給食中止日の前々日午前中まで
- ② 「米飯」の場合は、給食中止日の前日午前中まで
- ③ ①、②の期限を超過し、委託加工事業者が製造に着手していた場合、その品代及び処分料金は、各市町村・学校等においてご負担していただくこととなりますので、ご理解のほど、よろしくお願ひします。

※各委託加工事業者により製造に着手する時間が異なりますので、**適宜、各委託加工事業者へご連絡調整をお願いいたします。**

- (2) **一般食品は、納品日、数量の追加・変更やキャンセルについて当会へ事前にご連絡をお願いします。**

なお、当会の一般食品価格・栄養成分表(表紙の裏面)でお知らせしております**当会指定配送曜日、特に月曜日が、運動会等の学校行事により振替休校となる場合には、お早めにご連絡**くださいますようお願いいたします。配送日変更などの調整をさせていただきます。

お問合わせ、ご相談等は、下記の担当者までご連絡ください。

事務担当者 業務課 基本食品 副主任 渡辺大翔 電話 024-567-4711
一般食品 副主任 川上寛裕、主事 佐々木佳

4・5月の行事予定

月	日	行事名	主催	場所
4	25(金)	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
	8(木)	学校給食県学校給食研究会栄養士部会役員会総会	県学校給食研究会 栄養士部会	県学校給食会
	9(金)	県学校給食研究会共同調理場部会総会	県学校給食研究会 共同調理場部会	県学校給食会
5	15(木)	県学校給食研究会総会	県学校給食研究会	県学校給食会
	20(水)	学校給食担当者会議	県教育委員会	田村市文化センター
	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

編集後記



入学式やクラス替えなど、新たな出会いの季節となりました。冬もようやく終わり段々と春が訪れておりますが、季節の変わり目は体調を崩しやすい時期でもありますので、お体に気を付けてお過ごしいただければと思います。

また、当会では4月から新たな年度を迎えました。今年度も引き続き安全で安心な食品をお届けできるよう尽力して参りますので、どうぞよろしくお願い致します。

(業務課技能員 阿部 呷)

※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。