



学校給食会だより

ご覧ください



今年度からお世話になります 福島県教育庁健康教育課の着任者の皆様等をご紹介します



課長 木幡 健

中学校は給食がありませんでした。母が作る弁当を持参していましたが、残念ながら自分で弁当を作るという発想はありませんでした。(家庭科は女子が履修し、「ごはんコンテスト」もなかったことは理由にならないでしょうか?) 仲間と「〇曜日はパンの日」「〇日は〇〇をおかず」など、毎日の昼食をそれぞれに楽しんでいたような気がします。「明日は納豆の日」の声を真に受け、一人だけ弁当箱

を臭わせていたことを思い出します。

学校給食実施状況調査(令和3年文部科学省)によると、全国の学校の完全給食実施率は94.3%で(「完全給食」とは、主食・おかず・牛乳からなる給食)、全ての公立小中学校で完全給食を実施していたのは全国で2県のみ。その一つが福島県です。

栄養教諭・学校栄養職員の皆様のご活躍や関係する皆様のご尽力により、「食べる力」「感謝の心」「郷土愛」を育む生きた教材として、おいしい学校給食が提供されている本県の素晴らしい食育環境にあらためて感謝したいと思います。



主幹兼副課長 深谷 和弘

学校給食には、児童生徒の健康を守り、正しい食習慣を身に付けさせ、社会性を育むなど、多くの役割があります。視点を変えれば、給食には様々な学びの要素があり、子どもたちが身近な食を通じて疑問点を調べ、気付くことがあるかもしれません。学校給食は学びの宝庫とも言えます。

また、学校給食には、生産者から流通業者、学校栄養職員、栄養教諭、調理員など、多くの方々

の思いが詰まっています。「いただきます」や「ごちそうさま」という日本語に相当する外国語は無いと聞いたことがあります。自然の恵み、そして食に携わる方々への感謝を表すという文化は大切にしたいと思います。

食は人が生きていく上で欠かせないものであり、生涯に渡って営む活動です。

給食を通じて、子どもたちが笑顔で学校生活を送ることができるよう、学校給食会の皆様と力を合わせて取り組んでまいりますので、どうぞよろしくお願いします。



主幹 塩田 俊郎

4時間目の途中に漂ってくるあの香り。「もうすぐ給食だ!」というあの思い。小学校勤務がほとんどだったこれまでは、温かくておいしい給食を毎日、当たり前のようにいただいていた。現在、学校現場を離れ、改めて給食のありがたさを痛感しています。

小学生だった頃の給食の思い出は、毎日「煮干し」が出ていたことです。業務用の大きな袋に入った煮干しをクラスのみんなでお皿に分けて食べていま

た。それが毎日続いたわけですから、骨もだいぶ丈夫になったことでしょう。また、教員になってからの給食の思い出は「ナンゴレン」というインドネシア料理との出会いです。それまで聞いたこともない料理名に心躍ったことを覚えています。

日々、子どもたちの健やかな成長のために、和食や郷土食はもちろん、世界の料理にヒントを得て、給食用に美しくアレンジして下さる学校栄養職員や調理員の皆様には感謝の言葉しかありません。今日もまた県内各地で、安全でおいしい給食が提供されていることでしょう。

※給食会で取扱う精米は、放射性物質検査を実施しています。
 ※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。



主査 紺野 洋子

このたびの異動で健康教育課の一員となりました紺野です。

娘が小学1年生の時、自校給食が数日停止するアクシデントが起き、まさかのお弁当生活となった子どもたちを救ってくださったのが、福島県学校給食会でした。

日頃、偏った栄養摂取や孤食などで、栄養バランスのとれた食事は学校給食で補っている部分がありましたので、日々の献立を考えることの大変

さや学校給食のありがたみを痛感した瞬間でした。

日頃、福島県産の食材を意識して子どもたちに伝えることはなかったため、毎月19日（食育の日）の「だいすきふくしまの日」に市内産食材を使用した献立を味わうことで、地域の食文化の理解、郷土愛の育成、生産者への感謝の気持ち等が育まれる機会があることに感謝しています。

また、学校給食業務に携われることはとても嬉しく、給食を通じて、子どもたちが食育に興味関心が持てるよう、日々精進してまいりますので、どうぞよろしくお願ひします。



指導主事 田原 智代子

子どもたちの笑顔と「おいしい」の言葉を励みに、栄養のバランスがとれた学校給食を安全に作るため衛生面を徹底し、食材の高騰に悩みながらも食べ応

えのある給食を提供できるよう努めてきました。おいしく安全に料理する調理師さん、安全に学校に配送する配送員さん、食材の価格が高騰する中でも価格をなるべく抑えて納品して下さる物

資納品の方々、その他にも関係するたくさんの方々と連携を図り協力をいただくことで、給食を楽しむに待っている子どもたちに毎日届けられていたのだと改めて感じました。給食を食べる子どもたちの笑顔がしっかりと思い出されます。

今年度より指導主事として福島県の食育を推進していきます。学校給食や食育をとoshi子どもたちの笑顔が広がることを願ひ、精一杯努めていきたいと思っています。どうぞよろしくお願ひします。



主事 遠藤 航

令和7年度より新採用職員として健康教育課に配属となりました、遠藤航と申します。

「給食」という言葉を耳にすると、懐かしい思い出が蘇ってきます。クラスメイトと会話をしながら食べる給食は、とても美味しくて楽しかったことを覚えています。牛乳を吹き出すまいと必死に堪えながらも、友だちに牛乳を吹き出させたくて、どうにか笑わせようと夢中になっていた時間が懐かしいです。

見事吹き出させることに成功した時は大変うれしかったのですが、今思い返すと牛乳がもったいないです。当時の私を叱りたいです。

妙な思い出がフラッシュバックしましたが、私が今まで健康でいられたのは、給食のおかげであることは確かです。子どもたちの成長に欠かせない給食に携われることを嬉しく感じると同時に、いい加減な仕事はできないと身の引き締まる思いです。健康教育課の一員としてこれからも精進してまいりますので、今後ともよろしくお願ひします。

お知らせ

令和7年度

学校給食用パン品質調査会を開催いたします。

今年度の学校給食用パン品質調査会は、10月10日(金)と17日(金)の開催を予定しており、今年度は、「食パン」が対象です。

なお、審査員は、福島県教育委員会、製パン専門技術者、当会が委嘱した県内の栄養教諭・学校栄養職員及び当会職員が務めます。

また、試料採取校等につきましては、県教育委員会を通じてお知らせいたしますので、ご協力のほどよろしくお願ひいたします。(業務課)

新採用学校栄養職員の紹介



檜枝岐村立檜枝岐中学校
栄養技師 八代 奏音

Q1「学校栄養職員を志したきっかけや理由は」

小・中学生のときに食べていたおいしい給食がきっかけで、学校栄養職員の仕事に興味をもちました。私はピーマンやナスなどの野菜が苦手でしたが、給食を通して好き嫌いを克服した経験があり、今度は私が子どもたちのために工夫し、おいしい給食を作りたいと思うようになりました。また、臨時的任用職員として勤務した経験が、学校栄養職員を志す気持ちを高めてくれました。これまでにご指導いただいた栄養職員・栄養教諭の先生方の、「子どもたちのために」と尽力されている姿が強く印象に残っています。子どもたちが食に関心をもち、好き嫌いをなく食事ができるよう、給食や食育で健康をサポートしたいと考え、学校栄養職員を志しました。

Q2「これからの目標や現在の仕事を通じて実現したいことは」

これからの目標は、安心安全なおいしい給食を提供することです。現在は、檜枝岐小・中学校の先生方や、指導員の先生、調理員の方々に助けていただき、日々の業務を行っています。一人職という責任と自覚をもち、学校給食に関わる方々との報告連絡相談を大切にしながら、安心安全でおいしい給食作りに貢献し、子どもたちの健康を支えていきたいです。中学卒業後も、子どもたちが正しい食生活を送っていけるよう、食育の面からもサポートしていきたいです。

未熟者ではありますが、諸先生方にはぜひともご指導賜りますよう、よろしくお願いいたします。



福島県都市及び町村教育長協議会総会において 令和7年度の当会事業を案内しました

4月9日(水)、福島市で開催された福島県都市教育長協議会及び町村教育長協議会において、当会の佐藤俊市郎会長が、令和7年度の重点事業等を説明し理解と協力を求めました。

令和6年度は、新米の価格が急騰したことに伴い、保護者や設置者等の年度内の負担を少しでも軽減できるよう、当会独自の緊急価格支援を実施したこと。今後とも学校給食用米の確保に全力を尽くし安定提供に努めるほか、今年度も食品価格の高騰に対する、学校給食に不可欠な食品の価格調整事業の継続などについて説明しました。

さらに、主食（米飯、パン及びめん）の委託加工事業者の大幅な減少等の現状とその要因や課題について説明するなど、学校給食の安定的な提供体制の維持について理解を求めました。（総務課）



町村教育長協議会



都市教育長協議会

七夕行事食のご案内!!

価格は、税抜きの表示額です

おすすめ商品のご案内!!

冷凍 星のグリーンコロケ



50g

真夏に旬を迎える枝豆を使用した星型コロケです。枝豆の食感が残るようにみじん切りとペーストを合わせて使用しております。

七夕行事食におすすめの商品です。

商品コード：318080
含有アレルゲン：小麦、大豆
コンタミネーション：乳成分、いか、えび、オレンジ、牛肉、さけ、さば、鶏肉、豚肉、りんご、ゼラチン、アーモンド

※ご注文締切日：令和7年6月19日(木)まで。

冷凍 県産アスパラガスペースト



1kg

【新登場 県産品です】

福島県産の新鮮なグリーンアスパラガスペーストにしました。

ポタージュやソースなどにお使いいただけます。

商品コード：306004
含有アレルゲン：無し
コンタミネーション：もも、りんご、大豆、キウイフルーツ



冷凍 チーズハムサンドフライ



40g 50g

【7月～9月ご使用分限定特価!】

スライスチーズを厳選したチョップドハムで挟み込み、パン粉付けをした子どもに大人気のフライです。サクサクとしたパン粉とチーズとハムの旨味が閉じ込められたフライはご飯でもパンでも美味しくお召上がりいただけます。

商品コード：318451(40g)、318452(50g)
含有アレルゲン：卵、乳成分、小麦、大豆、豚肉
コンタミネーション：鶏肉、牛肉、りんご、ごま、ゼラチン

冷凍 カットコーン(5cm)



40個入り

【7月～9月ご使用分限定特価!】

北海道産の新鮮なとうもろこしを5cm幅にカットし、急速凍結しました。

令和7年度一般食品価格・栄養成分表(八訂)の62頁、No.214に記載されておりますカットコーンはタイ産ですが、令和7年9月までの期間限定特価で、北海道産をご案内いたします。

凍ったまま加熱してお召上がりください。

商品コード：306139
含有アレルゲン：無し
コンタミネーション：無し

お知らせ

令和7年度版貸出教材リスト等をホームページに掲載

今年5月、県内の全ての学校給食実施校、関係機関等に配布いたしました「令和7年度版貸出教材リスト」を当会ホームページに掲載いたしますので、ご入用の際にはダウンロードの上、ご活用願います。

当会ホームページ内「関係者専用ページ」のご案内

当会ホームページには、関係者の方々にお知らせしたい次の内容を掲載しております。

一般食品

- 専用発注書 (PDF)
- 取扱県産品 (PDF)
- 新規選定食品 (PDF)
- 一般食品物資内訳書 (規格書)

基本食品

- 食品使用簿 (PDF)
- 米穀・精麦、小麦粉及び脱脂粉乳の需要量申請書 (エクセル)
※各様式をダウンロードして申請書の作成ができます。
- 基本食品規格書 (パン・米飯・めん)
- 各委託加工工場のコンタミネーション情報

食品安全衛生管理室

- 月毎の細菌検査結果 (PDF)

なお、本ページへのアクセスには、**ユーザー名 (ID)** と **パスワード** が必要です。ご不明の場合は、当会総務課までお問い合わせ願います。(総務課)

7月の行事予定

日	行事名	主催	場所
7/23(水)～8/21(木)	学校給食調理員衛生講習会 (e ラーニング講習)	県学校給食会	各所属先
23(水)	福島県小学校教育研究会 (出前事業)	県小学校教育研究会	福島市立 笹谷小学校
24(木)	県学校給食研究会安達支部 調理実技研修会 (会場貸出事業)	県学校給食研究会 安達支部	県学校給食会
29(火)	福島県学校給食研究会 栄養士部会研修会 (後援事業)	県学校給食研究会 栄養士部会	ユラックス熱海

※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



梅雨入りの季節は、気温や湿度が高まり食中毒が心配される時期になります。

当会も食品を取扱う者として衛生管理にはより一層気を引き締めて対応してまいりたいと思います。今後もご支援・ご協力を賜りますようお願いいたします。

本号の発刊に際しましてご多忙にもかかわらず、ご寄稿いただきました皆様に心からお礼を申し上げます。

(業務課副主任 わたなべ ひろと 渡辺 大翔)

※給食会で取扱う精米は、放射性物質検査を実施しています。
※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。