



学校給食会だより

ご覧ください



全国大会への
参加支援事業

第20回食育推進全国大会・ 工場視察研修に参加いただきました!!

6月7日(土)、8日(日)、第20回食育推進全国大会に、県内の栄養教諭・学校栄養職員の方々7名を派遣し、参加いただきました。これに伴い、大会前日の6月6日(金)には、静岡県藤枝市にある藤和乾物株式会社（当会取扱商品のしいたけ(乾)・切干大根(乾)・きくらげ(乾)・煮干しパック等）の製造工程、品質管理などの見学を行いました。今回は、参加者の中から1名の方の感想をご紹介します。



大会参加者集合写真



展示ブースの様子



工場視察の様子

平田村学校給食センター（所属名：平田村立蓬田小学校）
栄養教諭 本田 浩 子

6月6日から6月8日の3日間、第20回食育推進全国大会並びに工場等視察研修事業に参加させていただき、さまざまな体験と学びを得ることができました。その中で特に印象に残ったことをまとめましたので、ご報告いたします。

食育推進全国大会では、子どもから大人まで楽しめる内容が盛りだくさんで、多くの来場者で賑わっていました。食にまつわる健康、環境、地域の食文化など、多岐にわたるテーマのブースが並び、それぞれに工夫が凝らされていて、楽しく学べる内容ばかりでした。なかでも、全国調理師養成施設協会のブースでは、徳島県と高知県のお雑煮を食べ比べる体験ができ、地域による味わいの違いを楽しむことができました。徳島県のお雑煮は甘めの白味噌仕立てで、特産のすだちも入って彩りも豊かで、優しい味わいが印象的でした。食文化の奥深さや地域ごとの特色を改めて感じる貴重な機会となりました。また、最新のフードテックについて、技術者によるパネルディスカッションにも参加しました。低温・高湿の保管環境を生み出す技術で食品に含まれる水分を温度抑制し、長期保存を可能とすることで食品ロスの削減、ゲノム編集技術による農業・畜産・食品分野での品種改良の高速化など、大会のテーマである「食の力は無限大〇徳島からみらいへつなぐ食育」の通り、最新の食に関わる技術が将来的に学校給食や地域にも活かされていくことを期待したいと感じました。

工場等視察研修では、藤和乾物株式会社の製造工場を視察させていただきました。干し椎茸や切干大根、煮干しなどの乾物の製造工程において、虫やごみ等の異物がないかつひとつを丁寧に目視で確認している様子を拝見し、徹底した衛生管理に感動しました。さらに、完成品は最終的に必ず金属探知機を通して確認し、現場の担当者の方々も絆創膏やブラシなどを使用する際には金属探知機に反応する専用のものを使う工夫など、異物混入防止のため、さまざまな対策が行われていたのが印象的でした。また、同社はタイやベトナム、中国にも協力工場を持ち、定期的に現地を訪問して品質チェックを行うなど、国内外での安全・安心な製品づくりに力を入れていることも知りました。食の安心・安全、そして安定供給を目指した取り組みに真摯に向き合っておられる姿勢に、頭が下がる思いでした。

今回の参加を通じて、さまざまな視点から真剣に食に携わる方々の熱意に触れることができました。食は人の健康や命を支える大切なものであり、その裏側には多くの人の努力と工夫があります。私も食育に携わる一員として、より真剣にそして丁寧に食と向き合い、伝えていくことの大切さを改めて実感しました。今回、このような貴重な機会をいただいたことに感謝し、今後もこの経験を活かして、食の大切さを子どもたちに伝えられるよう努めていきたいと思っています。

※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。

貸出教材を活用した バイキング給食の取組み

葛尾村学校給食センター
(所属名:葛尾村立葛尾小学校)
栄養教諭 金丸 浩枝

「今年も今から楽しみにしています!」「今年のメニューは何ですか?」三学期に入ると、子どもたちからこんな声をかけられることが多くなります。

葛尾村の幼稚園1園、小学校1校、中学校1校に計63食の給食を提供している当センターでは、学校給食会の貸出教材「バイキング給食用食器」を活用させていただき、「主食・主菜・副菜を組み合わせた食事のよさを学び、バランスよく選んで適量を考えながら楽しく食べること」を目的とした卒園・卒業バイキング給食を実施しています。

さらに、幼稚園・小学校では、「主食・主菜・副菜の体内での主な働きを知り、適量を考えながら選ぶ」、中学校では、「栄養バランス、摂取エネ

ルギー量を考慮しながら選び、食べた料理を数値化して摂取エネルギー総量を計算し、栄養バランスと摂取量の振り返りを行う」ことができるよう発達段階別に資料を作成しています。

当日は、手作りのバイキング給食を会場にいる全員が楽しみながら、栄養バランスや摂取量にも気を配って食べる姿が見られました。バイキング給食は、数ある給食の中で、何といっても楽しみにしている給食。食べ物を選んでいるまなざしはとて真剣で、食べているときの表情は本当に満足そうでした。

今後も、子どもたちの栄養バランスの理解や関心を高めるために、楽しみながら学ぶことができる手作りの給食提供につとめていきたいです。



野菜もしっかりたべないと。



新メニューのアクアパツァも好評でした。



選ぶ表情は真剣です!

児童・生徒の感想

小学生

★ やくそくをまもり、バランスよくとることができました。アクアパツァをうまれてはじめてたべておいしかったです。ありがとうございます。

★ かつらお牛をつかったハンバーグがとてもおいしかったです。こんなにしあわせなバイキングきゅう食をひらいてくださりありがとうございます。おいしさから、作ってくださるみなさんのがんばりが心からつたわってきました。

★ バランス、食事のマナーを守り、中学生や先生方と美味しく、楽しく食べることができました。

中学生

★ とても美味しいバイキング給食をありがとうございました。副菜のサラダが特に美味しかったです。摂取エネルギーと栄養バランスに気を付けて食べることができたのでよかったです。

小・中学校卒業バイキング給食メニュー

主 食	みそ焼きおにぎり・凍み餅・クロックムッシュ・春キャベツのペペロンチーノ
主 菜	葛尾牛ハンバーグ・スパイシーからあげ・カレーのアクアパツァ
副 菜	イタリアンサラダ・ブロッコリー・ミニトマト
汁 物	コンソメスープ
デザート	フルーツ5種盛り・プチケーキ
飲み物	牛乳



令和7年度第三学期（8月～12月）ご使用分の 提供食品価格調整事業対象商品のご案内

食料品を含め様々なものの価格高騰が続く中、当会では、学校給食の安定的な実施を支援するため、提供食品価格調整事業を行っております。

本年4月号では、第一学期（4月～7月）ご使用分の対象商品をご案内いたしましたが、今回は、第二学期（8月～12月）ご使用分の対象商品を新たに選定しましたのでご案内いたします！

今後もよりお買い得な食品提供に努めます！

予算の厳しい給食に、ぜひご活用ください！

冷凍 青じそ入り県産鶏つくね FeCa



50g

県産鶏肉、国産野菜（たまねぎ・にんじん）を使用した鶏つくねに免疫力を高める効果が期待されるβ-カロテンの含有量が野菜のなかでトップクラスの「青じそ（国産）」とミネラル豊富なひじきを使用し、カルシウム及び鉄を強化しました。
カルシウムが100g中165mg、鉄が100g中5.1mg摂取することが出来ます。特定原材料の乳成分・卵を抜き上げました。

商品コード：318617

アレルゲン物質：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

冷凍 きのこ信田（乳・卵抜き）（外付）



40g×10（真空パック）

鶏挽き肉に椎茸、ぶなしめじを合わせて油揚げに詰めた大人気商品です。
甘い醤油ダレと一緒に真空パックにしております。2学期の麺類立やご飯類にぜひご使用ください。

商品コード：318330

アレルゲン物質：小麦、大豆、鶏肉

コンタミネーション：乳成分、卵、牛肉、ごま、豚肉、りんご、ゼラチン

冷凍 北海道の味男爵コロッケ（かぼちゃ）



55g×8個

北海道産のかぼちゃと男爵いもを使用したコロッケです。
素材の味にこだわったコロッケです。
卵・乳成分不使用です。ぜひご使用ください。

商品コード：318901

アレルゲン物質：小麦、大豆

コンタミネーション：えび、かに、卵、乳成分、アーモンド、いか、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、鶏肉、バナナ、豚肉、やまいも、りんご、ゼラチン

冷凍 県産豚ロース生姜焼き（県産酒粕入り）



40g×10、50g×10

福島県産豚ロース肉を焼き上げた後、生姜醤油に福島県産酒粕を入れたタレを入れて真空パックにしました。ボイルするだけで美味しい生姜焼きが食べられます！特定原材料の乳成分・卵・小麦を抜き上げました。

商品コード：311213（40g）、311214（50g）

アレルゲン物質：大豆、豚肉

コンタミネーション：乳成分、卵、小麦、鶏肉、牛肉、リンゴ、ゼラチン、ごま

冷凍 米粉野菜餃子



20g×20個

国産の米粉を使用した餃子の皮でたっぷり野菜の餡を包みました。小麦及び小麦由来の原材料を一切使用しておりませんので、安心して召し上がりがいただけます。焼き・蒸し・揚げ餃子等様々な調理法に適応いたします。スープに入れても美味しい餃子です。ぜひご使用ください。

商品コード：318231

アレルゲン物質：大豆

コンタミネーション：ごま

県産米粉ワンタン（3cm×2.5cm）



1 kg

福島県産の米粉と北海道産馬鈴薯澱粉を使った米粉ワンタンです！1袋に約660枚入っております。
茹で伸びしにくく、調理後もモチモチ感が続き、スープに直接入れても煮崩れしません。
食品添加物無添加で小麦不使用のため、アレルギーの方も安心して食べることができます。
袋を開封する際にワンタンをほぐしてから脱酸素剤（1個）を取り出してご使用ください！

商品コード：101205

アレルゲン物質：無し

コンタミネーション：無し

ハヤシルウ（28品目不使用）



1 kg

28品目のアレルゲン不使用で、素材の味を活かしたナチュラリティストなハヤシルウです。クセのない味わいで、老若男女問わず好まれる味付けに仕上げております。本品1に対し、水6が目安です。

商品コード：117557

アレルゲン物質：無し

コンタミネーション：小麦、乳成分、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご

※本製品はアレルゲン不使用製品のため、

コンタミ対策を実施しております。

冷凍 県産さつまいも豆乳プリン



60g

福島県産さつまいもペーストに無調整豆乳と甜菜糖を合わせた無香料、無着色の自然な仕立てのプリンです！
卵、乳成分不使用で仕上げました！
自然解凍でお召し上がりください。

商品コード：315353

アレルゲン物質：大豆

コンタミネーション：もも、リンゴ、キウイフルーツ

JFDA 信州白みそ（白）



1 kg

マルコメ（株）製造の白みそです。
すっきりとした味わいと、香り高い信州淡色系米みそです。味噌汁だけではなく、様々な味噌料理との相性も抜群です。

商品コード：117313

アレルゲン物質：大豆

コンタミネーション：無し

令和
7年度

学校給食共同調理場新任所長等研修会を開催しました!!



4月25日(金)、当会において県内の学校給食共同調理場に所長等として新たに着任した28名の方々にご参加をいただき研修会開催いたしました。

当会の佐藤俊市郎会長、福島県教育庁健康教育課長（代理：深谷和弘主幹兼副課長）のあいさつ後、同課の紺野洋子主査から「福島県の学校給食実施状況等について」、同じく細田千鶴主任栄養技師から「学校給食の衛生管理について」の講義をそれぞれ行い、最後に当会の斎藤事務局参事兼業務課長兼食品安全衛生管理室長が「当会の取組みについて」の説明を行いました。

参加者からは、当県の学校給食の実施状況や衛生管理について、よく理解できた。衛生管理について、日々の検収作業の重要性を再認識するとともに、施設管理を改めて徹底し、食中毒を防止するための具体的な方法等が理解できた。また、当会の事業内容の説明により学校給食会や物資の流れが理解できたなど、参加して学校給食への理解が更に深まったとの声が多く、意義ある研修会となりました。（総務課）



研修会の様子

令和
7年度

委託加工工場巡回調査を実施

今年度も6月から8月の期間で、学校給食の主食である米飯、パン及びめんの加工を委託している県内すべての加工工場45工場（炊飯・パン工場34工場、めん工場11工場）について、当会の大崎次郎衛生管理アドバイザー、長谷川剛食品衛生管理アドバイザー及び職員による委託加工工場巡回調査を行っております。

学校給食の微生物汚染による食中毒の発生防止と、製造工程における異物混入の防止を図るために実施しています。今回の巡回調査でも衛生管理上の留意点について具体的に助言しました。

各工場では、巡回調査結果を参考に、引き続き安全安心な主食の提供に努めるため、衛生管理等の徹底を図ることを申し合わせました。

（食品衛生管理室）

写真左
当会アドバイザーによる
巡回調査の様子



8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
1(金)	県栄養士部会県北方部研修会（会場貸出事業）	県学校給食研究会 栄 養 士 部 会	県 学 校 給 食 会
	子ども食堂ボランティア養成講座（講師派遣事業）	聖光学院高等学校	伊達ふれあいセンター
4(金)	県栄養士部会南会津方部研修会（講師派遣事業）	県学校給食研究会 栄 養 士 部 会	御蔵入交流館
4(月)・5(火) ・6(水)	8/4 工場視察研修 8/5・8/6 第2回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会（参加支援事業）	工場視察：県学校給食会 大 会：文部科学省・ 茨 城 県	茨 城 県
7(木)	食育に関する調査研究会事前準備会	県 学 校 給 食 会	県 学 校 給 食 会
19(火)	委託加工事業者衛生講習会（米飯・パン・麺事業者）	県 学 校 給 食 会	県 学 校 給 食 会

※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。

※当会では、8月13日(水)から15日(金)の3日間は、夏季休業となります。

編集後記



まもなく一学期も終わりをむかえ、暑い夏がやってきます。夏バテ対策のために、日頃の食生活をもう一度見直し、これからの季節を元気に過ごしたいです。

また、先にご案内いたしました7月の七夕デザートなど行事食や季節品について、たくさんのご注文をいただき、ありがとうございました。

今後も引き続き、季節品やお薦めの食品などご案内をさせていただきますので、よろしくお願いいたします。

お忙しい中、ご寄稿いただきました皆様に厚く御礼申し上げます。

（業務課専門員 安斎 花奈）

※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。