



学校給食会だより

ご覧ください



就任のご挨拶



公益財団法人福島県学校給食会
常務理事 鈴木 晶

6月23日付けで常務理事を拜命いたしました鈴木晶と申します。3月までは福島県に務めておりました。

少年の頃を思い返すと、給食の時間が近くなると気もそぞろになり、マーガリンの袋に書いてある一行豆知識が楽しみで、たまにコーヒ牛乳の粉末があるとガッツポーズをとり、牛乳瓶の蓋を集め、クリームシチューなど早々と食べ終えてお代わりに並ぶなど、私は学校給食が相当好きな少年でした。とても大きな縁を感じています。また、当会に勤務していることを知人に話すと、遠くを眺めるような目をしながら一つ二つ少年少女時代のエピソードを披露してく

れます。還暦を迎えた今も鮮明に記憶が蘇るほど学校生活の中の大切な一コマであり、世代や地域を超えて笑顔で思いを共感し合えるのが学校給食なのだと感じさせられます。

学校給食は言うまでもなく教育活動の一つです。みんなで楽しく同じ食事をする中で、栄養バランスや食習慣の知識を身につけるほか、食べ物を大切にする気持ちや、郷土への愛情や誇り、生産者や調理等に携わる方々への感謝の思いを抱いて成長するなど、学校給食は丈夫で健康な体をつくるばかりでなく、人格形成や豊かな人間性をも育むとても大切なものです。

学校給食を巡っては、物価高騰や今後予定されている給食費無償化など様々な変化の中ではありますが、子どもたちの弾けるような笑顔を思い浮かべながら、関係する皆様に寄り添い、一つ一つ丁寧に取り組んでまいります。どうぞよろしくお願い致します。

学校給食会新採用職員を紹介



公益財団法人福島県学校給食会
業務課副主任 木村 翔吾

はじめまして、このたび、7月1日付けで採用いただきました。木村翔吾と申します。

幼少期の頃は、学校給食が楽しみで、楽しみで仕方なかったのを覚えております。特に、みんなで楽しく机を囲んで食べる給食は格別でした。中学生、最後の給食は、今まで食べた給食で一番美味しく、しかしながら、悲しくもあり、感動した記憶があります。

これまで、職業的に「学校給食」には関わりが少なく、それどころか、「食」というもの自体に関わりがあまりなかつ

たのですが、食品価格の高騰により食事の質と量のバランスを取り生活していくことが困難にある中、これからの時代を担う子どもたちの「食」というものが非常に重要になってきていると考えております。

そこでまずは、学校給食において間接的ではありますが業務に関わらせていただきながら、子どもたちの心身の成長のために貢献できればと考えておりますので、これからどうぞよろしくお願い致します。

令和7年度 事務局体制

令和7年7月1日現在

会 長	佐藤 俊市郎
常 務 理 事	【就任】鈴木 晶
事 務 局 長	三浦 初男
事務局 参事 兼 業務課 長	齋藤 保
兼 食品 安全 衛生 管理 室 長	
総 務 課 長	斉藤 徹

課名	担当	職名	職員名
総務課	食育担当	専門栄養技師	橋本 律子
	総務・経理担当	主 事	菅野 蓮
	総務課事務	事務補助員	齋藤 美代子
業務課	業務課全般	業務アドバイザー	齋藤 肇
	基本食品	副 主 任 専 門 員	渡邊 大翔 佐久間 久美子

課名	担当	職名	職員名	
業務課	一般食品	副 主 任	川上 寛 恭	
		主 事	【採用】木村 翔吾	
		専 門 員	主任技能員	佐々木 笙
			技能員	柏倉 恵美
			技能員	安斎 花奈
			技能員	黒澤 美華子
食品安全衛生管理室	細菌等検査 放射性物質検査	衛生管理アドバイザー	阿部 浩樹	
		検査補助員	阿部 岬	
		検査補助員	丹野 美紀	
			大崎 次郎	
			鈴木 ひとみ	

引き続き関係の皆様のご支援を賜りますようお願い申し上げます。

※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。

アルファ電子(株)製造食品 のご案内

アルファ電子株式会社
(福島県岩瀬郡天栄村)

代表取締役社長 樽川 千香子

私たちアルファ電子はもともと、ものづくりの会社として1969年に設立しました。

そこから50年以上、福島県を拠点に電子機器の製造を行ってきました。

電子機器の製造は、近年IOT化が急速に進む中で、作っていくものはどんどん変わってしまいます。

いわゆる「製品寿命が短い製品」を作る機会が増えてきている中で

- ・「変わらない価値」の良い製品を作りたい
 - ・福島県への地域貢献ができる製品を作りたい
- そんなふうを考えるようになりました。

また福島県への想いを強める大きなきっかけとして、やはり2011年の東日本大震災があります。

私も震災直後は、身寄りのない新潟へ母子避難し、2年半の避難生活を送りました。

地元である福島県へもう2度と帰ることは出来ないのではないか、福島県の食べ物は大丈夫なのかと心配したこともありました。

しかし、結局行き着いたのは、この福島の空気や風景の中で地のモノを食べながら、私が育ってきた環境で娘も育てていきたい、暮らしていきたいという想いでした。

- ・震災の影響を受けながら再び立ち上がり、農産物を作っている農家さん

- ・地域の子どものために真剣に稲作りに向き合っている米農家さん

など熱い想いをもつたくさんの生産者の皆さんと出会いそこで私たちにできることはなんなのかを考えていくうちに”一人一人だと押しつぶされてしまうかもしれない生産者さんへの想いを繋げ、パワーを集結させて、福島県をPRしていく”という想いが込み上げてきました。だから私たちは、これからも福島県産の食材にこだわって、美味しく安全な米粉麺を多くの人に食べてもらうために、商品を作っていきたいと考えています。

「学校給食用米粉ワンタン」は福島県産の美味しいお米と北海道産の馬鈴薯でんぷんだけで出来ており、モチモチした食感が特徴です。煮込んでも煮崩れしにくく、長時間煮込んでも食感が持続します。

食品添加物、食塩不使用、小麦粉を含むアレルギー品目を一切使用していない為、アレルギーをお持ちのお子様も安心して食べて頂けます。

もちろん製造工場内もコンタミ無しです。

日本人の身体にあった食生活を送り健康に過ごしていくことや、お米という大切な食文化を、子どもたちに残していくためにも、福島県の子どもたちには、福島の美味しいお米を色々な形で食べてもらえる機会を増やしていけたら嬉しいです。

米粉麺製造



左から3番目 樽川社長と社員の皆さん

『県産米粉ワントン・県産米粉めん』 を使ったアレンジ献立

須賀川市立西袋第一小学校
主任栄養技師 佐久間 文 乃

天栄村に本社を構える「アルファ電子」は、令和4年度から須賀川市自社工場の稼働を開始しました。須賀川市産「天のつぶ」を原料に米粉製品を製造しており、本校では、アルファ電子が製造の米粉めんや米粉ワントンを使用した献立を実施しています。

その中でも、「米粉ワントンのラザニア風」は人気メニューの一つです。サンプルで頂いた米粉めんを初めて食べた時に、「マカロニのように使用すれば献立の幅が広がるのではないか」と考え、代表取締役である樽川さ

んに相談し、給食での実施が実現しました。当初、短冊状であった米粉ワントンを約2cm四方で製造していただくことで他の食材との一体感が生まれ、小学生にも食べやすく仕上げることができました。

子どもたちも、市産米で作った米粉めんに興味を持ち、もちもちとした食感をかみしめながら味わっていた印象です。これからも、給食をとおして福島県や須賀川市のおいしさと可能性を伝えていきたいと思ひます。



アルファ電子での打ち合わせ



食パン、牛乳、米粉ワントンのラザニア風、大豆入り野菜スープ、県産桃ジャム



釜で仕上げる「ラザニア風」



オーブンで焼き上げた「ラザニア風」



米粉めん入り坦々汁



米粉めんの中華サラダ

米粉ワントンレシピ紹介

米粉ワントンのラザニア風

(一人分)

材料名	分量(g)
豆乳のクリームバター	1
おろし生にんにく	0.4
豚ひき肉	20
たまねぎ	30
じゃがいも	20
国産マッシュルーム	4
米粉ワントン	8
ダイストマト缶	15
トマトケチャップ	10
トマトソース	5
コンソメS(無添加)	0.4
中濃ソース	2
精製塩	0.2
こしょう(白)	0.02
三温糖	0.6
シュレットチーズ	5

作り方

<<下処理>>

- ①たまねぎは粗みじん切りにする。
- ②じゃがいもはさいの目切りにし、スチームで蒸しておく。
- ③米粉ワントンは下ゆでしておく。

<<調理>>

- ①バターで、ひき肉とにんにくを炒める。
- ②玉ねぎとマッシュルームを加えて炒める。
- ③じゃがいもを加えて、全ての調味料を入れる。
- ④米粉ワントンを加えて炒め、温度を確認する。
- ⑤パット又はグラタンカップに具材を入れ、チーズをかけて焼き上げる。

* 焼き時間：280℃、7～8分

* パットで焼く場合は、炒め用のバターをパットに塗っておく。

<<アレンジ方法>>

※秋はナスやしめじを加えて作ることもあります。

※本校はスチコンが小さく時間内にできないため、仕上げに粉チーズを入れて、オーブンを使わず、釜で作っています。

おすすめ商品のご案内!!

価格は、税抜きの表示額です

県産米粉ワントン(3cm)



8~12月特価

1kg

食品添加物無添加・グルテンフリーのワントンです。小麦アレルギーの方も安心して食べることができます。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。ワントンがくっついていきますので、袋をよく揉んで割ってからご使用ください。
※脱酸素剤(1個)を取り出してからご使用ください!

商品コード: 101205 通年取扱商品
含有アレルギー: 無し コンタミネーション: 無し

県産米粉めん



1kg

米粉ワントンの麺タイプです。スープに入れても煮崩れしません。サラダ等にもぜひご使用ください。麺をほぐしながら茹でてください。
※脱酸素剤(1個)を取り出してからご使用ください!

商品コード: 101206
含有アレルギー: 無し
コンタミネーション: 無し

新登場
県産品です

冷凍 かぼちゃ天ぷら



40g × 20個

甘くて美味しいかぼちゃを使ったサクサク衣のかぼちゃ天ぷらです。ご飯や麺給食にご使用ください。

商品コード: 318422
含有アレルギー: 小麦
コンタミネーション: 卵、乳成分、えび



冷凍 パンプキンロール



20g × 40個

北海道産かぼちゃを春巻きの皮で包みました。外はパリパリ中は甘いかぼちゃの旨味をギュッと包み込んでいます。1個20gと食べやすいサイズで1個当たり鉄分を約1.6mg配合しております。

商品コード: 318915
含有アレルギー: 小麦、大豆、ゼラチン
コンタミネーション: 卵、乳成分、えび、かに、くるみ、アーモンド、いか、牛肉、さけ、さば、鶏肉、豚肉、やまいも、りんご、バナナ、ごま

商品休売のご案内

※7月号3頁に掲載いたしました「冷凍北海道の味男爵コロッケ(かぼちゃ)」の規格に誤りがありました。訂正してお詫び申し上げます。
誤 55g × 8個 → 正 50g × 8個

メーカー工場火災により、令和7年度学校給食用一般食品価格・栄養成分表(八訂)の160頁に記載しております「No780・781冷凍小魚かき揚げ」及び「No782・783冷凍きんぴらかき揚げ(塩入り)」が一時休売となります。

販売が再開となりましたら改めてご案内いたします。大変ご迷惑をおかけいたしますが、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

令和7年度

リモート研修

学校給食管理システム操作研修会を開催いたしました!!



導入して今年で24年目を迎える「学校給食管理システム」の操作研修会について、本年度は当会に講師を招き、6月13日(金)と20日(金)の2日間、県内14名の栄養教諭・学校栄養職員等の皆様にお集まりをいただき開催しました。

研修では、基本操作から応用的な操作まで幅広く受講いただき、質疑応答等、不明な点を確認しながら進めました。参加者全員真剣に受講され、日頃の業務に役立つ有意義な研修となったようです。また、研修会当日の昼食には、一昨年度より取り組みご好評いただいたており当

会取扱い商品を用いた手作りのお弁当を2日間ともに提供いたしました。県産品(豚ロース生姜焼きや青じそ入り県産鶏つくね、県産あおきたら磯辺フライ等)を多く使用したお弁当で、ご参加いただいた皆様にも大好評でした。今後とも機会を見つけて取扱食品をご案内してまいりたいと思っておりますのでよろしくお願いいたします。

…本システムの無償貸出し、各種お問い合わせは、当会業務課までご連絡ください…

(業務課)



1日目弁当



2日目弁当

8・9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
8/1(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
	こ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
8/4(月)	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
8/4(月)~8/6(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
8/7(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
8/19(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
8/28(木)	令和7年度ふくしまっ子ごはんコンテスト(二本松市東部学校給食センター管内)審査会(派遣事業)	二本松市東部学校給食センター	二本松市東部学校給食センター
9/3(水)~10/2(木)	栄養教諭等衛生講習会(eラーニング講習)	県学校給食会	各所属先
9/4(木)	かつお節を使った食育事業(講師派遣事業)	本宮市立五百川小学校	本宮市立五百川小学校
9/11(木)	伊達市消費生活出前講座(講師派遣事業)	伊達市	保原町
9/12(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/県学校給食研究会	県学校給食会
9/19(金)	令和7年度ふくしまっ子ごはんコンテスト二次審査会(共催事業)	県教育委員会	県学校給食会
9/30(火)	かつお節を使った食育事業(講師派遣事業)	本宮市立玉井小学校	本宮市立玉井小学校

※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



夏休みに入り、学校給食関係の皆様におかれましては、ひとまずほっと一息つかれているところかと思えます。とはいえ、まだまだ厳しい残暑が続く、熱中症警戒アラートも頻発しております。皆様におかれましても、どうぞ体調管理には十分ご留意くださいませ。

このたびの「給食だより」の作成にあたり、お忙しい中にもかかわらずご寄稿を賜りました皆様に、心より厚く御礼申し上げます。

(総務課長 齊藤 徹)

※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。