

学校給食会だより

ご回覧ください

共催事業

令和7年度 福島県学校給食研究会栄養士部会 研修会が開催されました!!

去る7月29日(火)福島県学校給食研究会栄養士部会研修会が、郡山ユラックス熱海を会場に開催されました。当日は、栄養教諭・学校栄養職員、市町村教育委員会の栄養士の方々193名が参加されました。

初めに、福島県学校給食研究会 佐藤友子会長（福島市立佐倉小学校長）の主催者あいさつの後、来賓の福島県教育委員会教育長（代理として県教育庁健康教育課 田原智代子指導主事）、続いて当会の佐藤俊市郎会長があいさつし、次のとおり講義・講演・研究協議・総会報告等が行われました。

講義Ⅰ 「福島県の食育の推進について」

福島県教育庁 健康教育課 指導主事 田原智代子 氏

「福島県の子どもたちに関わる健康課題」、「福島県の食育推進」、「学校における食育の計画と評価」について講義されました。



講義Ⅱ 「学校給食会の役割について」

公益財団法人福島県学校給食会 総務課長 斉藤 徹

当会の食品提供、食品安全衛生管理、食育推進及び学校給食の普及充実事業と役割等について説明いたしました。

講演 「栄養教諭における個別指導について」

公立大学法人 神奈川県立保健福祉大学教授 鈴木志保子 氏

個別的な相談指導と学級での指導との違い、個別的な相談指導の流れ、栄養教諭が個別指導を行う際の留意点、栄養教諭に求められている役割等について講演されました。

研究協議 「ICT を活用した給食の時間における食に関する指導の実績」

報告者：いわき市立大浦小学校 栄養教諭 古川千夏 氏
指導助言：福島県教育センター情報教育チーム 指導主事 門馬弘一 氏

古川先生からは給食時間における食に関する指導の実際、成果と課題、大規模調理場におけるICT活用推進のためにという内容で実践発表がなされました。その後、門馬先生からは「栄養教諭と学校栄養職員によるICTを活用した食に関する指導について」という内容でご指導をいただきました。（総務課）



当会 佐藤俊市郎会長



講義の様子



講演の様子



研究協議の様子



※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。

令和7年度 福島県学校給食研究会栄養士部会 県北域内研修会が開催されました!!



松丸先生を囲んで



講師 佐藤佐智子主任栄養技師

令和7年度8月1日(金)当会調理室、研修室において標記研修会が開催され、県北域内の栄養教諭及び学校栄養職員等33名が参加しました。

午前の研修では、福島市立福島第三小学校 佐藤佐智子主任栄養技師が講師を務め、「学校給食会物資を活用した調理講習会」を行いました。メニューはガパオライス・もちもちラザニア・カリフラワーのカレーマリネ・えびボールの中華スープ・さつまいもとりんごの米粉蒸しパンです。



調理実習で作られた献立

当会の学校給食用食品提供啓発事業(※1)を活用して、40品の食材を提供させていただくとともに、業務課川上副主任より、給食会物資の特

徴や取扱についての説明と新商品等のお話をさせていただきました。

午後の研修では、東京都文京区立柳町小学校 管理栄養士・栄養教諭の松丸奨氏を講師に迎え「子どもたちを笑顔にする魅力的な給食づくり」をテーマに講演をいただきました。講演内容は次の通りです。

- ①子ども、教職員とのかかわり方
- ②給食時間の指導実践について
- ③給食を美味しくするためのひと手間
- ④食べる力を育てるための言葉かけ
- ⑤子どもたちに伝えたいこと



講師 松丸奨先生

受講後「子どもの接し方や食育実践例を多数紹介いただき大変勉強になりました。」「学校で働く栄養士としての存在意義、自分に出きることは…?じっくり考え2学期からの仕事に活かしたいです。」等の感想が寄せられました。

松丸先生から紹介があった給食レシピは、当会で印刷し冊子にして受講者に配布させていただきました。

(総務課)



給食レシピ紹介

(※1) この啓発事業は、当会が取扱っている食品の安全性や安定的な提供方法、更に当会の食品提供事業の公益性などについて、保護者、学校給食関係者等に正しく理解されるよう、普及啓発を図ることを目的とした事業です。詳しくは、当会貸出教材等リストに掲載しております。是非、ご覧いただきご活用を検討してみてください。

コーンフレークの衣がサクサクのカツ！

フレークカツ

- 栄養ポイント コーンフレークの栄養もゲット
- 時短ポイント フライパンを使って素早く調理

材料

【カツの材料】

- ・鶏肉唐揚げ用 1パック
- ・下味の塩コショウ 少々

【衣の材料】

- ・溶き卵 1個
- ・薄力粉 大さじ2〜3
- ・パン粉 大さじ3
- ・コーンフレーク 多めに

・揚げ油… フライパンの底から1cmの量でOK！

★ソースかケチャップをトッピングしてください。

★あまり甘くないタイプのコーンフレークを使用すると、焦げ付かずに美味しく作れます。

＼超かんたん パパッとレシピ／

ポイント①

コーンフレークがつきやすくなるように、卵液を強くします。

ポイント②

パン粉を少し混ぜることで固くなるのを防止できます。

作り方

①コーンフレークとパン粉を合わせましょう。コーンフレークは少し押してつぶすと良いです。



②卵と小麦粉を混ぜて、粘度を高めます。



③コーンフレークがつきやすくなるんです。



④鶏肉には塩コショウをしておきます。



⑤卵液にくぐらせます。



⑥コーンフレークとパン粉の衣を押し付けていきます。



⑦180℃の油に入れます。あまり動かさないのが大切



⑧静かにひっくり返して、両面をカリカリにします。



⑨ケチャップかソースをかければ完成です。



おすすめ（値引販売）商品のご案内！！

価格は、令和7年度の税抜き表示額です

冷凍 味付き餅いなり



530g (10個入り)

国産大豆を原料にした油揚げの中に国産餅粉で作った餅をたっぷり入れて味付けした餅いなりです。麺類のトッピングに最適です。ぜひご使用ください。

食品コード：318334 通年取扱商品 10〜12月特価
含有アレルゲン：小麦、大豆
コンタミネーション：卵、乳成分、ごま、さば、ゼラチン、鶏肉、豚肉、やまいも

商品中身



生の状態

たもぎ茸水煮



1.3kg (固形1kg)

野菜（玉ねぎ、人参、枝豆、とうもろこし）を豊富に使用した豆腐ナゲットです。鉄分（100g当たり7.1mg）、食物繊維（100g当たり4.4g）を配合しております。

食品コード：318123 10〜12月特価 含有アレルゲン：小麦、大豆
コンタミネーション：卵、乳成分、えび、かに、いか、さけ、さば、鶏肉、豚肉、やまいも、りんご、ごま

歯切れ、口当たりがよく熱を加えてもボリュームを失いません。必須アミノ酸や食物繊維が豊富なキノコです。（食物繊維100g当たり5.8g）生の状態は鮮やかな黄色をしていますが、加熱すると脱色して目立たなくなります。子どもたちが気付かずキノコ嫌いでも残さず食べる忍びのこです。本品はレトルト殺菌済みのため、開封後そのまま使用できます。お味噌汁や野菜炒め、肉じゃが、焼きそば、カレー・シチュー等様々な料理の具材としてお使いいただけます。

食品コード：108040 10〜12月特価
含有アレルゲン：無し コンタミネーション：無し

冷凍 野菜豆腐ナゲット（鉄・食物繊維強化）



20g × 50個

冷凍 マロンクリームワッフル（鉄分強化）



28g × 20個

鉄分補給に役立つ体内吸収の良い「ヘム鉄」と、モカをプラスしたスポンジ生地、風味豊かなマロンクリームを挟み込んだワッフルです。

1個28gと食べやすいサイズで1個当たり鉄分を約2.4mg 配合しております。20個入箱での販売ですが個別包装品となっております。

食品コード：315296 10月特価
含有アレルゲン：小麦、卵、乳成分、大豆
コンタミネーション：ライン洗浄により無し

冷蔵 パンプキンサラダ（サンホーム）



1kg

角切りにしたかぼちゃをクリーミーなマヨネーズで和えたサラダです。サラダにご使用ください。グラタンやコロケにアレンジしてもご利用いただけます。

食品コード：206020 10〜12月特価
含有アレルゲン：小麦、卵、乳成分、大豆
コンタミネーション：無し



① ヒスタミンの検査方法



当会では「チェックカラーヒスタミン」（キッコーマンバイオケミファ株式会社）という検査キットを用いて検査しています。検査物を粉碎してその1gを希釈液に加え、加熱、冷却、ろ過、試薬添加等の工程を経て、最後に吸光度計を用いて濃度を測定します。

② ヒスタミン濃度の基準値



我が国ではヒスタミン濃度の基準値は設定されていません。ヒスタミンのアレルギ―様症状の発症量は22～320mg／成人とされていますが、コーデックス委員会（国際規格）では、10mg／100g（魚）以下にするよう求めています。

③ 検査実施状況及び結果



当会が皆様方に提供している冷凍赤身魚のヒスタミン濃度については、平成28年度から検査を継続しており、累計検査件数は541検体で全てが40ppm以下（4mg／100g以下）であることを確認しています。この値はコーデックス委員会の求める基準値を大幅に下回る濃度でありますので、安心して御利用ください。令和6年度の検査（55件）実施状況を表1に示しました。

当会では今後も安全・安心な食品を皆様方に提供するため、本検査に加え、放射性物質検査、細菌検査、残留農薬検査等も引き続き実施して参りますので、今年度も本会の取り扱う食品の一層の御利用をお願いいたします。

（食品安全衛生管理室）

表1

製品区分	令和6年度検査実施状況		製品区分	令和6年度検査実施状況	
	品名	検査件数		品名	検査件数
あじ	あじフライ	2	さわら	さわら西京焼き	1
	あじ松葉開きフライ	6		さわら一夜干し	2
	あじアーモンドフライ	1		さわらごま味噌煮	5
	あじレモン醤油煮	1	さんま	さんまみぞれ煮	1
	あじフリッター	1	にしん	にしん照煮	2
いわし	上乾ちりめん	1	ほっけ	ほっけ昆布醤油干し	3
	いわし昆布煮	1		ほっけ一夜干し	2
かじき	かじきカツ	5	だし	かえり煮干	1
かつお	かつお切身	5		だしパックかつお中厚削	2
さば	さばサラサ焼き	3		純煮干粉	1
	さば味噌煮	2		削り節バッグ	1
	さばのごま衣焼き	1	まぐろ	まぐろサラダ油漬	1
	さば生姜煮	1	合 計		55
	さば昆布醤油干	3			

10月の行事予定

日	行 事 名	主 催	場 所
9/3(水) ~10/2(水)	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
8(水)	県学校給食研究会栄養士部会 役員会（貸出事業）	県学校給食研究会 栄養士部会	県学校給食会
10(金) ・17(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
16(木)	かつお節を使用した食育推進事業 (講師派遣事業)	本 宮 市 立 岩 根 小 学 校	本 宮 市 立 岩 根 小 学 校
23(木)	牛乳・乳製品利用料理コンクール (後援・会場貸出事業)	県牛乳普及協会	県学校給食会
28(火)	学校給食優良団体・ 功労者表彰式	県学校給食会 県学校給食研究会	福 島 市

編集後記



日々、子どもたちのためご尽力いただいていることに心より感謝申し上げます。

厳しい暑さが続いておりますが、少しずつ秋の気配を感じる季節となりました。

当会では旬の食材を取り入れた商品を通じて、季節を味覚で感じていただきながら健康な体づくりに貢献できるよう努めてまいります。

また、日々の給食現場では、多くのご配慮とご対応をいただいていることに深く感謝しております。食物アレルギーや個々の嗜好に配慮したメニュー作りなど、皆さまの細やかなご対応が子どもたちの笑顔と健康を支えていることを実感しております。

今後とも子どもたちのために安全で安心なおいしい給食を提供できるよう努力してまいりますので、どうぞよろしく願いいたします。

業務課主事 佐々木 笙

※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。