



[編集・発行]

公益財団法人

福島県学校給食会

〒960-1241 福島市松川町字平館16-2

TEL: 024-567-4711

FAX: 024-567-4451

URL: <https://www.fgk.or.jp>

★ホームページにも掲載しております。

E-mail: info@fgk.or.jp

学校給食会だより

ご覧ください

令和7年度学校給食優良団体・功労者表彰
ご受賞 おめでとうございます！



学校給食優良団体・功労者表彰受賞者等の皆様

10月28日㈫、学校給食の実施内容が優れ、他の模範となる団体や給食の普及・改善に寄与された功績が顕著な個人を学校給食優良団体・功労者として、また、県産食材の活用に対する取組内容が優良で他の模範となる学校を県教育委員会教育長賞（県産食材活用部門）として表彰しました。このたびの受賞者は、次のとおりです。

優良団体 (2団体)

小野町給食センター様
会津若松市立松長小学校様

県産食材活用部門 (1団体)

川内村立川内小中学園様

功労者 (個人6名)

福島市立福島第二中学校 栄養教諭
(福島市東部学校給食センター勤務)

遠藤 幸子 様

三春町立沢石小学校 栄養教諭
(三春町沢石共同調理場勤務)

齋藤 満子 様

平田村立蓬田小学校 栄養教諭
(平田村学校給食センター勤務)

本田 浩子 様

公益財団法人福島県学校給食会 前常務理事

力丸 忠博 様

優良団体表彰：
小野町給食センター
所長 赤坂泰秀 様



学校給食功労者表彰：
平田村立蓬田小学校
(平田村学校給食センター勤務)
栄養教諭 本田浩子 様



県産食材活用部門：
川内村立川内小中学園
校長 海老原篤 様

令和7年度

ふくしまっ子ごはんコンテスト 最終審査会が開催されました!

去る11月8日(土)、当会を会場として、今回で17回目となる県教育委員会主催(当会共催)の標記コンテスト最終審査会が開催されました。

今年度は、小学校271校から5,801点、中学校125校から11,182点、計396校から16,983点の応募をいただきました。

先に、一次審査を県内7方部の教育事務所域内において書類選考を行い、二次審査として県内全域の上位入賞者の書類選考が行われました。

最終審査会は、午前に小学校上学年の部8名、午後に中学校の部7名による調理、作品のテーマ等の説明、審査員による試食審査が行われました。審査委員長として山際食菜工房代表取締役の山際博美氏のほか、当会及び関係団体の7名が審査員を務め、栄養バランスや味のほか、調理手順、ネーミング、盛付けなど各項目について審査が行われました。子どもたちは、地元の食材をふんだんに使った料理や、SDGsを踏まえた料理など、たくさんの工夫がされており、審査員の皆さんには、全作品ともすばらしい作品で優劣付け難く審



主催者挨拶: 福島県教育庁健康教育課
課長 木幡健様

査には大変苦労されている様子がうかがわれました。
(総務課)



小学校上学年の部の調理風景



中学校の部の調理風景



小学校上学年の部の集合写真



中学校の部の集合写真

株にんべんによる食育授業

令和7年9月4日㈭、本宮市立五百川小学校5年生50名を対象に～かつお節を削ってだし汁の本当のおいしさを体験しよう～というテーマで食育授業を実施しました。

取引先である株式会社にんべんの麻生雅志氏を講師に、本宮方部学校給食センター陰山副主任栄養技師と当会職員2名がスタッフとしてサポートし、授業を行いました。

はじめに、陰山副主任栄養技師が、前日の給食（写真提示）には削り節とだし汁が入っていたことを知らせ、その後、麻生氏が、かつおの縫いぐるみ「カツオ解体君」を使って、かつお節の歴史や製造工程について説明を行いました。

次はかつお節の削り体験です。軍手をして削り節器で削り作業が始まりました。最初は粉になってしまい、なかなか思うように削れませんでしたが、だんだんコツを掴み上手になり笑顔になっていきました。講師によるおいしいだし汁の取り方のデモンストレーションを行った後、グループごとに本枯れかつお・かつお荒節・だし入りみそ汁・だし無しみそ汁の4種類を試飲し、それぞれの風味や旨味の違いを比較しました。本物の味のおいしさを味わい、日本の伝統や食文化のすばらしさを体験しました。授業終了後、今日の学習で分かったことや感想をワークシートに記入しました。
（総務課食育担当）



ごはん・牛乳・
ホキいそべフライ・
りっちゃんサラダ・
五目汁

講師の麻生氏



かつお節削り体験
の様子

だし試飲の様子



《児童のワークシート》

にんべん「味覚教室」

【今日の学習でわかったこと】

かつお節が何でできてるかわかりました。かつお節って本当に骨で出来て、骨で骨があるからわかりました。

【授業の感想】

かつお節の出汁がいい匂いが漂う時でもおいしい。骨でできてるから骨で出汁がいい匂いがする感じ。今まで骨で出汁がいい匂いがする感じを今まで見たことがなかった。



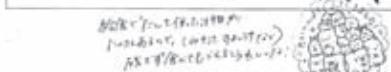
にんべん「味覚教室」

【今日の学習でわかったこと】

かつお節が何でできてるかわかった。骨がある事をわかった。

【授業の感想】

・かつお節は骨でできてるのかわかった。大変だったけど、自分で自分で切ったけりやう。骨でしててもおいしいかも。あらふじの匂いがする。骨で出汁を入めただしを飲んでみると、これが美味しい。またかつお節が好きになりました。



これからも、引き続き学校給食現場における様々な取り組みを支援してまいりたいと考えておりますので、当会までご相談ください。

大人気レシピのご案内!!(うずらの卵編)~3回連載の②~

天狗缶詰株式会社（愛知県名古屋市） 営業支援課 河 村 あ い

11月号に引き続きまして、レシピ紹介の第二弾です。
ぜひご確認をお願いします。

うずら卵と大豆のツナサラダ ~ピリ辛のコチュジャンと薬味のシャキシャキ感がアクセント~



材料
(4人分)

【A】

- うずら卵水煮 8個
- 大豆（水煮）袋詰 100g
- まぐろ（油漬）袋詰 80g
- 長ねぎ 30g
- みょうが 1個 (20g)
- 青しそ 2枚

【B】

- オリーブオイル 大さじ2
- コチュジャン 大さじ1
- 塩・こしょう 適量

【その他】

- 塩・こしょう 適量

作り方

① うずら卵を半分に切る。ねぎ、みょうが、青しそを微塵切りにする。

③ 塩・こしょうで味を整える

② ポウルにAとBを入れて混ぜ合わせる。

(レシピ制作 博士（食物栄養学）・料理研究家 青木敦子氏)

行事食のご案内

価格は、税抜きの表示額です



7g×20個入(袋売り)

福島産の大豆を水煮にした後、砂糖と食塩のみでじっくり時間をかけて蜜煮し味付けをしました。少し固めに仕上げているため、噛めば噛むほど口の中に豆の旨味が広がってきます。

食品コード：124054 通年取扱品
含有アレルゲン：大豆
コンタミネーション：落花生



節分におすすめ

冷凍 国産いわしボール



1kg

生の「うるめいわし」をすり身にして作っています。鮮度の良いいわしを生で加工しているので濃厚な味と、臭みが少ないのが特長です。

食品コード：310683 通年取扱品
含有アレルゲン：無し
コンタミネーション：無し

NKR 冷凍 国産いわしの味噌煮



400g(10切入り)

国産のいわしを骨まで柔らかく仕上げました。
馴染みのある味噌煮となっております。

食品コード：310145 通年取扱品
含有アレルゲン：大豆
コンタミネーション：無し

NKR 冷凍国産いわしのトマト煮



400g(10切入り)

国産のいわしを骨まで柔らかく仕上げました。
ヘルシー感の強いトマト煮です。
ご飯に合いやすい味付けにしております。

食品コード：310130 通年取扱品
含有アレルゲン：無し
コンタミネーション：無し

業務課からのお願い

ご発注等に関するお願い

一般食品の配送に関しては、ご注文の商品を安全、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 商品の追加・変更につきましては、「納品日の前日午前10時まで」

について、あらためてご理解、ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

また、特に、年末年始前後は、食品の製造及び物流が大変混み合いますので、
誠に申し訳ございませんが、**年明け1月16日(金)までの納品分は、12月12日(金)まで**
にご注文いただきますよう併せてお願い申し上げます。

(業務課)

編集後記



朝晩の寒さも日に日に増し、冬らしい季節となりました。
この一年間、給食会だよりの発行に際しまして、ご多忙中にもかかわらず、ご寄稿をいたしました皆様に厚く御礼申し上げます。

歳末に向か、気忙しい時期ではありますが、健康にご留意されよいお年をお迎えください。

総務課事務補助員 斎藤美代子

※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。