



[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!

ご回覧ください



会長年頭あいさつ

公益財団法人福島県学校給食会 会長 佐藤俊市郎



新年あけましておめでとうございます。

旧年中は、当会の事業運営に格別のご理解とご支援を賜り、心より感謝申し上げます。学校給食の現場を支えておられる多くの関係の皆様のご協力により、日々の事業が円滑に進められておりますこと、改めて厚く御礼申し上げます。

昨年度の食品提供事業につきましては、おかげさまで、大きな事故もなく、安全かつ確実に遂行することができました。これもひとえに、学校現場をはじめとする関係の皆様のご尽力と、平素からの丁寧なご対応の賜物であり、重ねて感謝を申し上げます。

昨年は、記録的な猛暑が長期間にわたって続いたことで、農作物の生育不良が各地で生じるなど、異常気象による自然環境の影響を大きく受けた年でもありました。また、学校給食におきましては、依然として様々な食品で価格高騰が続き、安定した調達が困難となる場面もございました。特に令和7年産米は、6年産米同様、農協や民間事業者による激しい集荷競争に加え、燃料費・資材費など生産にかかる各種経費の上昇が相まって、過去最高値を更新する状況となりました。

このような厳しい情勢の中、県内の学校給食関係者及び保護者の皆様の負担を少しでも軽減するため、当会では必要な支援を実施したところです。

今後とも、県内の子どもたちの健やかな成長に寄与するため、安全・安心な学校給食用食品の安定的な提供を基本に据え、食育の充実・発展に資する様々な研修・講習の機会を提供するとともに、栄養バランスのとれた質の高い食品の開発等に引き続き取り組んでまいります。

本年も、関係の皆様より変わらぬご指導とご鞭撻を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。皆様のご健康とご発展を祈念し、新年のご挨拶とさせていただきます。

栄養教諭・学校栄養職員研修会 及び食品展示会を開催しました!

総務課
食育担当

11月11日(火)12日(水)の2日間、当会において栄養教諭・学校栄養職員等52名の参加のもと研修会及び当会取扱食品の展示会を開催しました。

講義Ⅰでは、県教育庁健康教育課 指導主事 田原智代子氏より「本県の食育の推進について」と題し、

- 福島県の健康課題解決に向けての取組
- 福島県の食育推進事業について
- 学校における食育の評価について

の内容でわかりやすく講話をいただくとともに、グループワークにより各校の参考となる指導内容の共有を図ることができました。

続いて講義Ⅱでは、国立大学法人上越教育大学大学院 教授 野口孝則氏より「栄養教諭・学校栄養職員が実践する効果的な個別指導・個別支援」と題し、

- 今、求められる「栄養教諭・学校栄養職員による個別指導・個別支援」
 - 個別指導・個別支援のための実態把握と対象者抽出
 - 個別指導・個別支援の計画と計画評価
 - 個別指導・個別支援の実施と修正
- ～栄養カウンセリングの理論と実践～
- 個別指導・個別支援の評価と改善

～記録と評価に役立つツールの活用～

のご講義をいただきました。

先生からは「年間指導計画の検討」「栄養教諭による個別的な相談指導の実践」「給食に関するアンケート(担任用)」「食行動と身体状況の課題別 栄養教諭のアプローチ方法」「食に関する個別的な相談指導の支援計画」「食に関する個別的な相談指導 面談記録シート」「偏食のある児童生徒に対する個別的な相談指導の実施状況評価」「子どもの健康を中心とした食育年間計画」

など、すぐに活用できる参考資料が配布され、今後につながる沢山の貴重なアドバイスをいただきました。

また、昼食を兼ねた食品展示会では、取引先26社から約145品が出展されました。出展企業担当者の商品説明に対し、先生方も熱心に耳を傾け活発に質問をされていました。展示会は大盛況で、「今後の献立で活用を検討したい。」など、皆様から大好評をいただきました。



講師 田原智代子先生



講師 野口孝則先生



食品展示会の様子



バイキングの様子

第46回
牛乳・乳製品利用
料理コンクール

福島県大会が開催されました!!

福島県牛乳普及協会主催の『第46回 牛乳・乳製品利用料理コンクール福島県大会』が10月23日(木)、当会の調理室を会場として開催されました。

県内の高校生以上を対象にテーマに合わせた料理を募集し、246点の応募作品の中から書類審査で選ばれた9名のアイデアあふれる料理・デザート等の実技審査が行われました。

畠中料理研究所所長 畠中成純氏が審査委員長を務め、審査では牛乳・乳製品を基準量以上使用した上で、料理のしやすさやアイデアの斬新さ、おいしさ等を採点しました。



地元の食材や旬の食材と牛乳・乳製品を使った、アイデアに富む個性豊かな作品が出来上がり、厳正な審査の結果、郡山女子大学附属高等学校 三浦桃果さんの「ニューニュー桃リゾット」が最優秀賞を受賞されました。

(総務課)



ニューニュー桃リゾット



集合写真

令和7年度

学校給食用パン品質調査会を開催しました

10月10日(金)及び17日(金)、当会のほか福島県教育委員会、県内栄養教諭及び学校栄養職員、日清製粉株式会社の専門職員の皆様に審査員を務めていただき、食パンを対象に当会研修室にて標記調査会を開催いたしました。

審査の結果、現在、学校給食用パンの製造を行っている33工場が「優」の判定となりました。(調査の判定に関しては、下記に記載のとおり。)

当日は、冒頭、栄養教諭及び学校栄養職員の皆様に審査員を務めていただくにあたり、日清製粉株式会社専門職員によるパンの製造方法及び良いパンの見極め方についてご講演をいただきました。また、調査終了後には福島県パン協同組合役員を交え意見交換会を行いました。

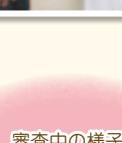
専門職員の方から、「福島県のパンは、全てのパンがほぼ一定の品質で保たれておりレベルが高い。この

度のパンは季節の変り目で気温が安定しない中の製造であったにもかかわらず、おいしいパンが提供されている。」との講評をいただきました。

(業務課)



評価中の様子



審査中の様子

調査の判定は、100点満点中80点以上が「優」、60点以上80点未満が「良」、50点以上60点未満を「可」と評価しています。

なお、90点以上のパンは、研究所等で作られるパンのため、本調査会では市販パンを基準として80点を超えるパンを「優」と判定しています。

(この基準については、「独立行政法人 日本スポーツ振興センター」(前日本体育・学校健康センター)のパン調査を参考に設定。)

大人気レシピのご案内!!(うずらの卵編)~3回連載の③~

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・12月号に引き続きまして、レシピ紹介の第三弾です。ぜひご確認をお願いします。

煮味噌

~うずら卵の産地 愛知三河地方の家庭料理にうずら卵を加えてアレンジ~

材料
(4人分)

- | | | | |
|---------|------------------------------------|----------|----------------|
| ● 根菜／大根 | 150 g | ● 鶏もも肉 | 200 g (一口大に切る) |
| 人参 | 100 g | ● うずら卵水煮 | 8個 |
| 里芋 | 2 個(約100 g)(7~8mm厚の輪切り(大きければ半月切り)) | ● だし汁 | 400ml |
| ● こんにゃく | 100 g (5mm厚の一口大に切る) | ● 八丁味噌 | 80 g |
| ● シメジ | 80 g (小房に分ける) | ● 砂糖 | 20 g |
| | | ● 塩 | 小さじ1/4 |
| | | ● ごま油 | 小さじ2 |

【下ごしらえ】

こんにゃくは軽く茹でておく。里芋は塩もみ(分量外)して水洗いした後、沸騰した湯で2~3分茹で、軽く水洗いして水気を切つておく。

作り方

- 鍋にごま油を熱し、鶏肉を炒める。
- 表面の色が変わったら、大根・人参・こんにゃくを加えて油を絡める。
- だし汁と砂糖を加え、蓋をして15分煮る。
- 里芋を加え、蓋を少しづらしてさらに15分煮る。
- 八丁味噌・塩・うずら卵を加え、蓋を開けて7~8分煮込む。

(レシピ制作 博士(食物栄養学)・料理研究家 青木敦子氏)

特売商品のご案内

価格は、税抜きの表示額です

2月・3月ご使用分 特別価格!

冷凍 国産照焼チキン



40g × 10 50g × 10

国産の皮つき鶏もも肉を、じっくり焼き上げ、味付けは子どもの大好きな照り焼きソースで仕上げました。

食品コード: 40g(311127)、50g(311128)

通常取扱品

含有アレルゲン: 小麦、鶏肉、大豆
コンタミネーション: 卵、豚肉、牛肉、りんご、もも、ごま

食品コード: 123025 通常取扱品 含有アレルゲン: 小麦、大豆
コンタミネーション: 卵、乳製品、えび、いか、ごま、さけ、さば、鶏肉、豚肉、まつたけ、りんご、ゼラチン

JFDAちらし寿司の素



600g

三島食品のちらし寿司の素です。あたたかいごはんに混ぜるだけで手軽に作ることができます。(約1升分)にんじん、れんこん、たけのこ、干びょう、しいたけの5種類の具材が入っており、さらに当会取扱いの冷凍むきえび、冷凍錦糸玉子、冷凍きぬさやなどを加えるとより彩り良く仕上がります。

冷凍 たこナゲット



20g × 50入

素材の味を生かしつつなどなでも食べやすいようにつなぎにたちうおのすり身を使い、「たこ」・「いか」の形にしました。普段の給食はもちろんお楽しみ給食などにもご利用ください。

食品コード: たこ (310572)、いか (310086)

通常取扱品

含有アレルゲン: 小麦、大豆、豚肉、いか

コンタミネーション: 卵、乳製品、えび、さけ、さば、鶏肉、りんご、ゼラチン、ごま

冷凍 いかナゲット



20g × 50入

素材の味を生かしつつなどなでも食べやすいようにつなぎにたちうおのすり身を使い、「たこ」・「いか」の形にしました。普段の給食はもちろんお楽しみ給食などにもご利用ください。

食品コード: たこ (310572)、いか (310086)

通常取扱品

含有アレルゲン: 小麦、大豆、豚肉、いか

コンタミネーション: 卵、乳製品、えび、さけ、さば、鶏肉、りんご、ゼラチン、ごま



2月の行事予定

日	行 事 名	主 催	場 所
13(金)	県学校給食研究会 栄養士部会役員会	県学校給食研究会 栄養士部会	県学校給食会
19(木)	令和7年度ふくしまっ子 ごはんコンテスト表彰式 (共催事業)	県教育委員会	福 島 市

編集後記



謹んで新春のお慶びを申し上げます。昨年は、当会に対しまして皆様から格別のご理解とご支援を賜り、心より御礼申し上げます。

本年も役職員一丸となり、安全・安心な学校給食食品の提供に全力で努めてまいります。

本年もより良い食品のご案内や本会食育推進支援員の先生方と連携した支援活動に邁進してまいりますので、どうぞよろしくお願い申し上げます。 業務課副主任 川上寛恭

※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。