



[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



講師派遣事業

『第6回子ども食堂』が開催されました。

令和7年12月25日、聖光学院高等学校（伊達市）の福祉探究コース1年生による、『第6回子ども食堂』が開催されました。子ども食堂の開催に先立ち、12月10日当会の川本輝子食育推進支援員を派遣し、子ども食堂リハーサルが行われました。会場設営・調理などの準備を行い、受付・オーダー・配膳などそれぞれの役割に分かれ、衛生管理について確認してから、実際に調理、食事の提供等、当日の流れにそったリハーサルが行われました。



リハーサルの様子

ティアコーディネーター、そして多くの子ども食堂のボランティアの方々の出席のもと、当会食育推進支援員も参加させていただき「ぬくもり食堂」が開催されました。

調理班はカレー作りや、牛乳寒天作りを行い、食材を切ったり、混ぜたりまた、会場担当の生徒たちもクリスマスの飾り

付け、机椅子の配置の確認を行って会場の雰囲気が明るく楽しくなるよう工夫し、心を込めて対応していました。

当日は沢山のお客様にお越しいただき大盛況でした。お越しいただいた方々から、「おいしかった」「ありがとう」等のあたたかいお言葉に、生徒の皆さんは、思いやりの心など、沢山のことを学び、とても良い経験になったのではないでしょうか。食を通して地域の方々との交流を深め、温かい食事を提供するこのイベントは、多くの来場者で賑わい大成功を収めました。



調理の様子

続いて12月18日、衛生講座が行われました。手洗いの目的、作業中の手洗い、健康観察票への記入、各役割ごとの衛生管理などについて講話の後、生徒のみなさんには、手洗いチェックとATP拭き取り検査器（当会の貸出教材）を使用し、手を洗う前と後では汚れ具合が大きく変化することを体験してもらいました。手洗いをすることによって手についた菌や汚れを取り除き、安心安全な調理と提供が出来ることを学んでいただきました。



衛生講座の様子

今後も当会では、県内の小中学校や学校給食センター等での食育活動、学校給食に関する講話への講師派遣等、各市町村における食育事業に対する支援を行ってまいります。講師派遣に伴う経費負担はございませんので、お気軽にお申込みください。



食事の様子

子ども食堂開催日の12月25日は、福祉探究コース1年生、伊達市社会福祉協議会の担当者、ボラン

※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。

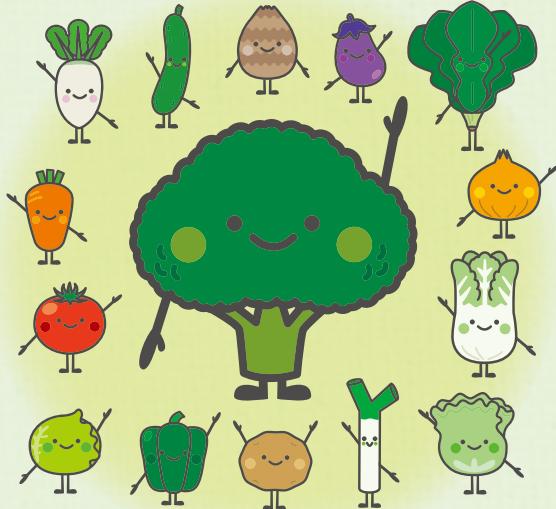
※精米工場の施設見学をご希望の方は、当会業務課までご連絡ください。

学校給食に“ちょうどいい野菜” ブロッコリーが指定野菜になりました。

2026年4月よりブロッコリーが「指定野菜」に登録され、安定供給・価格安定が期待できる野菜になりました。毎日提供する学校給食にとって心強い存在です。

学校給食でブロッコリーが選ばれる理由

- ①成長期にうれしい栄養バランス
 - ・ビタミンC：免疫力を支える
 - ・βカロテン：皮膚・粘膜の健康維持
 - ・食物繊維：腸内環境の改善に貢献
- ②加熱しても栄養が残りやすい
 - ・ビタミンCが残りやすく、給食調理向き
 - ・下処理、大量調理でも栄養価を確保しやすい
- ③食べやすく、食育につなげやすい
 - ・やわらかく調理しやすいため、低学年でも食べやすい
 - ・緑色が鮮やかで、「彩り野菜」として視覚的効果も高い
 - ・「たんぱく質を含む野菜」として食育教材にも活用可能



これから学校給食の“定番野菜”として

ブロッコリーは「栄養」「安定供給」「調理のしやすさ」を兼ね備えた、学校給食に最適な野菜です。指定野菜となった今、子供たちの健康を支える一品としてぜひ毎日の献立に取り入れてみてはいかがでしょうか。

当会取り扱いブロッコリーのご案内!!

価格は、
令和7年度税抜き表示額です。

冷凍 福島県産ブロッコリー (しらかわ五葉俱楽部)



1kg

食品コード：306184
含有アレルゲン：無し
コンタミネーション：もも、りんご、大豆、キウイフルーツ
※製品製造切り替え時には、器具・ライン洗浄を実施しています。

冷凍 福島県産ブロッコリー(彩喜)



1kg

食品コード：306183
含有アレルゲン：無し
コンタミネーション：えび、かに、卵、乳、ごま、鶏肉、鮭、ゼラチン
※製品製造切り替え時には、器具・ライン洗浄を実施しています。

冷凍 エクアドル産ブロッコリー



1kg

食品コード：306180
含有アレルゲン：無し
コンタミネーション：無し



お詫び
令和7年11月号の3頁に掲載いたしました提供食品価格調整事業対象品のご案内におきまして、「冷凍サンプラザサクッと美味しいミニチカツ」の含有アレルゲン物質のうち「乳成分」をコンタミネーションとして記載しておりました。同商品の正しいアレルゲン物質の表記につきましては、「小麦、大豆、鶏肉、牛肉、乳成分」となります。今後、記事内容の確認につきましては更に正確性を期すとともに、再発防止に努めてまいります。誠に申し訳ございました。

大人気レシピのご案内 !! (ミニ絹厚揚げ編) ~3回連載の①~

「SNF 国産大豆ミニ絹厚揚げ」を使用したレシピ

株式会社 SN 食品研究所 東北支店 課長 成田 和幸



国産大豆を使用した大豆アレルギーのみのミニ絹厚揚げです。解凍後も「す」が入らないので、きめ細やかでなめらかな食感が楽しめます。油抜きの必要もなく凍ったままご使用頂けるので、調理の時間短縮にもつながります。

形状はミニサイズのサイコロ状なので調理時にカットの必要もありません。程よいサイズ感となっており、調理・配膳・喫食時の扱いやすさも好評です。ミニサイズでありながらしっかりと存在感を感じて頂けます。

また厚揚げは豆腐に比べて味が染み込みやすく、献立にボリュームを与えてくれます。普通の豆腐では崩れやすい汁物や炒め物などの献立にも、崩れにくい本製品はおすすめです。豆腐を使用する様々な献立に便利にご利用頂ける「SNF 国産大豆ミニ絹厚揚げ」。福島県内はもちろん他地域の学校給食で採用頂き、定番品としてご愛顧頂いております。この機会に「SNF 国産大豆ミニ絹厚揚げ」を使用したレシピをお役立ていただければ幸いです。

※ 1個サイズ約1.5cm 約2g ※価格は、令和7年度税抜き表示額です。

含有アレルゲン: 大豆 コンタミネーション: 乳成分 (製造切替時にラインの洗浄を行っているため可能性無し)

コロコロミニ厚揚げの麻婆豆腐

鉄分

食物繊維

ご飯との相性がバツチリの一品です。厚揚げは豆腐に比べて味が染み込みやすく、ボリュームが出ます。豆腐よりも崩れにくい厚揚げは、炒め物にも使いやすいです。



材料
(1人分)

● SNF 国産大豆 ミニ絹厚揚げ	70 g	● 水	80 g
● 豚ひき肉	37.5 g	● ★味噌	4 g
● 白ねぎ	20 g	● ★砂糖	3 g
● にんじん	5 g	● ★濃口醤油	2 g
● にんにく	0.6 g	● ★豆板醤	0.3 g
● しょうが	0.4 g	● ごま油	0.5 g
● 鶏がらスープの素	0.5 g	● 片栗粉	2.5 g

作り方

- ① 下準備をする。
・白ねぎ、にんじん、にんにく、しょうがはみじん切りにする。
・片栗粉は水で溶いておく。
- ② 鍋にごま油を熱し、にんにく、しょうがを炒める。香りがたつたら白ねぎ、にんじんを炒める。

- ③ 野菜に火が通ったら豚ひき肉を加え、ほぐしながら炒める。
- ④ 豚ひき肉の色が変わったら、水、鶏がらスープの素、★の調味料を加えて混ぜ、煮立ったらミニ絹厚揚げを入れて煮る。
- ⑤ 水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。

SN 栄養士ひとくちメモ

厚揚げは、豆腐を厚めに切り油で揚げた食品であり、揚げ豆腐の一種です。
「生揚げ」とも呼ばれ、油揚げのような香ばしさと豆腐の柔らかさが同時に味わえます。
カルシウムや鉄分などの栄養価は豆腐よりも高いです。



献立栄養価

エネルギー (kcal)	205	ビタミンA (μgRE)	40
たんぱく質 (g)	11.1	ビタミンB1 (mg)	0.3
脂質 (g)	12.6	ビタミンB2 (mg)	0.12
ナトリウム (mg)	389	ビタミンC (mg)	4

献立栄養価

カルシウム (mg)	31	食物繊維 (g)	1.0
鉄 (mg)	1.9	食塩相当量 (g)	1.0
マグネシウム (mg)	97		
亜鉛 (mg)	1.5		

厚揚げと小松菜のナムル

鉄分

食物繊維

小松菜と大豆もやしの食感が美味しい一品です。厚揚げを入れることで食べごたえがあります。



材料
(1人分)

● SNF 国産大豆 ミニ絹厚揚げ	30 g	● 濃口醤油	3 g
● 小松菜	25 g	● 酢	1.25 g
● 大豆もやし	15 g	● 砂糖	0.5 g
● にんじん	5 g	● ごま油	1 g

作り方

- ① 下準備をする。
・ミニ絹厚揚げはポイルしておく。
・小松菜は3cm長さに切り、にんじんは千切りにする。大豆もやしは洗っておく。
- ② 小松菜、大豆もやし、にんじんをさっと茹でしっかりと水気を切る。
- ③ 調味料を混ぜ合わせ、全ての材料と混ぜ合わせる。

SN 栄養士ひとくちメモ

「ナムル」とは、野菜や山菜、野草などを茹でて、ごま油や塩、にんにくなどで味付けした韓国料理です。ナムルをうまく作るポイントは、野菜の水分をしっかりと水切りすることです。水っぽい野菜は食感が悪く、味もうまく入りません。水っぽくならないようにするために、茹でた野菜をしっかりと水切りしましょう。

4ページに続く >

こちらもオススメ！

冷凍 県産小松菜カットBQF



完全ハウス栽培の県産小松菜です。3cmにカットしております。路地栽培品と比べて異物の混入や天候による品質のばらつきも少ない小松菜です。ぜひご使用ください。

含有アレルゲン：無し
コンタミネーション：
もも、りんご、
大豆、
キウイフルーツ



献立栄養価

エネルギー (kcal)	59	亜鉛 (mg)	0.3
たんぱく質 (g)	2.7	ビタミンA (μgRE)	100
脂質 (g)	3.6	ビタミンB1 (mg)	0.04
ナトリウム (mg)	191	ビタミンB2 (mg)	0.04
カルシウム (mg)	49	ビタミンC (mg)	6
鉄 (mg)	1.2	食物繊維 (g)	1.1
マグネシウム (mg)	44	食塩相当量 (g)	0.5

学校給食会新採用職員の紹介



技能員 安齋 海斗

はじめまして。このたび、令和7年11月10日付けで採用いただきました安齋海斗と申します。

幼少期の頃、私にとって「学校給食」は毎日の中でとても楽しみな時間でした。友達と一緒に同じ給食を食べる時間は、学校生活の大切な思い出として心に残っています。その経験から、今度は自分が支える立場として子どもたちの健やかな成長を「食」の

面から支えていきたいと思います。給食は、子どもたちにとって単なる食事ではなく、安心や樂しみを感じられる大切な時間だと思っています。将来の子どもたちが、私と同じように給食を樂しみ、良い思い出として心に残せるよう責任をもって業務に取り組んでいきます。

まだわからないことも多く、ご迷惑をおかけすることもあるかと思いますが、一日でも早く仕事を覚え、皆さんのお役に立てるよう日々精進していきます。どうぞよろしくお願いします。

新たな事務局体制

会長	佐藤 俊市郎
常務理事	鈴木 晶
事務局長	三浦 初男
事務局参事兼業務課長 兼食品安全衛生管理室長	齋藤 保
総務課長	斎藤 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	渡邊大翔
		専門員	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	佐々木笙
		専門員	柏倉恵美
		主任技能員	安齋花奈
		技能員	黒澤美華子
		アシスタント	阿部浩樹
		アシスタント	阿部岬
		採用	安齋海斗
		労務補助員	丹野美紀
食品安全衛生管理室	細菌等検査	衛生管理アドバイザー	大崎次郎
	放射性物質検査	検査補助員	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よろしくお願い申し上げします。

3月の行事予定

日	行 事 名	主 催	場 所
6(金)	第3回理事会	県学校給食会	県学校給食会
27(木)	第2回臨時評議員会	県学校給食会	県学校給食会

編集後記



早いもので今年も一か月が過ぎました。寒さの続く中、日々の給食業務にご尽力いただき、ありがとうございます。体調を崩しやすい時期ですので、体調管理には十分お気をつけてお過ごしください。当会では引き続き季節商品やお薦めの食品などご案内してまいりますので、ご活用いただければと思います。

また、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 黒澤美華子

※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。