



学校給食会だより

ご覧ください



令和7年度

ふくしまっ子
ごはんコンテスト

入賞おめでとう!!



写真：左から大槻春佳さん、武藤あさひさん、酪王協同乳業株今野部長、鈴木県教育長、当会佐藤会長、木幡県健康教育課長、馬目結衣さん

2月19日(休)、福島県庁正庁において、県教育委員会主催（当会共催）による標記コンテストの表彰式が開催されました。式典には、最優秀賞3名のほか保護者の方々が出席され、主催者として鈴木県教育長、来賓として当会佐藤会長のあいさつの後、入賞者には鈴木県教育長から表彰状が、同じく当会の佐藤会長から副賞が授与されました。

この後、中学校の部で最優秀賞を受賞した大槻春佳さんから次のとおり感想発表がありました。

《中学校の部》

福島市立福島第四中学校3年の大槻春佳さん

「まだ食べられる部分（野菜の皮・葉・芯）を活用した「食品ロス弁当」を考えました。福島県は家族ごみの見直しが必要とされています。福島の人々が知恵と工夫で伝承してき

た乾物や保存食を利用し、その郷土料理を取り入れています。いわきのいわしポーポー、只見のにしんの根菜煮、大越のぶすぶす膨らむ蒸しパン、福島市の大根の節約おにぎり、白河のいかにんじんアスパラと、栄養満点で「福島をおいしく楽しむ」お弁当を作りました。時短や減塩も考え調理の工夫をしました。」

また、当会からは応募者全員に参加賞としてクリアファイルを進呈するとともに、入賞作品を作品集にまとめ、県内の全ての小中学校、各市町村教育委員会等、関係機関に配布しておりますので、是非、ご覧ください。

今年度は、県内の小中学校396校から16,983点もの応募をいただきました。ありがとうございました。

(総務課)



開会挨拶：鈴木竜次県教育長



表彰の様子①



表彰の様子②

※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。

「全国学校給食週間の取組み」について

只見町学校給食センター
 (所属：只見町立只見中学校)
 栄養技師 小 椋 末香子

只見町学校給食センターでは、給食週間の取組みとして、1月26日からの1週間にわたり様々な地域の郷土料理を献立に組み込みました。秋田県の郷土料理「だまこ汁」や、アメリカの郷土料理「チリコンカン」など、日本だけでなく世界にも目を向けた献立を提供しました。また、只見町は新潟県と隣り合う町ということから、新潟県の郷土料理「新潟のっぺい汁」も提供しました。

1月27日の献立では鮭の塩焼きや梅干し等を取り入れ、日本で最初の給食を再現しました。当日は只見中学校において、給食の始まりについての給食指導を行いました。給食が始まった時期や、どこで最初に提供されたかをクイズ形式で問い、当時と現在の給食を比較しながら、栄養バランスの整った給食は、子どもたちの健康を守りたいという思いが受け継がれて形になっていることを伝えました。日本で最初の給食と当日の給食を見比べて、生徒からは「最初の給食には汁物がない」「今の給食と比べるとご飯が多い」「梅干し入りのおにぎりだったのかな」と、当時の給食の内容に興味をもつ様子が見られました。

ました。

また、クイズを通して、戦前から給食が提供されていたことに驚く様子も見られました。

只見町学校給食センターは、小学校3校、中学校1校、計4校へ給食を提供しています。1日で全校給食指導を行うことは難しいため、全校に配付している放送原稿「給食アラカルト」においても、給食だけではなく、普段の食事にも目を向け、毎日食事ができることへの感謝の気持ちをもつことを伝えました。

今後も、給食週間に限らず、只見町や日本、世界の食文化に触れることができる給食を提供し、子どもたちが食に関心をもつきっかけを大切にしていきたいと考えています。また、今回の給食週間では、大豆やごぼう、大根、白菜、ねぎなど、地元農家の方々が生産した食材を使用しました。地域の方々とのつながりを大切にしながら、地場産物の活用を進め、子どもたちの郷土愛や感謝の心を育んでいけるよう取り組んでいきます。



新潟のっぺい汁 レシピ

材料(2人分)

- | | |
|---------------------|--------------------------|
| ● 鮭 30 g | ● A |
| ● 里芋 20 g | ● 塩 0.8 g (少々) |
| ● こんにゃく 20 g | ● 酒 2 g (小さじ2/5) |
| ● なめこ 20 g | ● 醤油 4 g (小さじ2/3) |
| ● 人参 10 g | ● B |
| ● ちくわ 10 g | ● でん粉 1 g (小さじ1/3) |
| ● かつおだし 260 g | ● 水 6 g (小さじ1) |

作り方

- 1 鮭は角切り、里芋、人参はそれぞれいちょう切り、ちくわは輪切りにする。こんにゃくは手でちぎる。
- 2 沸騰させたかつおだしに、人参、なめこ、こんにゃく、里芋を入れ、柔らかくなるまで煮る。
- 3 柔らかくなったら鮭、ちくわを入れ、ひと煮立ちさせる。
- 4 Aで調味し、Bでとろみをつける。

給食指導の様子・当日の献立・給食アラカルト



1/27火献立

- ・ごはん
- ・小松菜の味噌汁
- ・鮭の塩焼き
- ・ぜんまいの五目煮
- ・梅干し
- ・牛乳



きゅうしょくアラカルト

令和8年1月27日(火)



今日の献立は、ごはん、小松菜の味噌汁、鮭の塩焼き、ぜんまいの五目煮、梅干し、牛乳です。

今日は日本で最初の学校給食を再現した給食です。1889年(明治22年)に山形県鶴岡市の小学校で、生活が苦しい子どもたちに栄養で食料を提供したことが学校給食の始まりとされています。当時の給食は、おにぎり、鮭の塩焼き、漬物でした。戦後になり学校給食に関する法律が制定され、今のようによりバランスを考えた給食が提供されるようになりました。

おいしい食事を食べられるのは当たり前ではありません。給食だけではなく、普段の食事でも感謝の気持ちをもって食べましょう。

福島県アレルギー疾患の 動画配信のご案内



アレルギー疾患を正しく理解し、上手な付き合い方

新規動画

- 小児科の喘息について～ 公立岩瀬病院 小児科 齋藤 淳哉 先生

視聴方法

福島県のホームページから無料でご視聴いただけます。
Webからは『福島県』『アレルギー』で検索してください。
携帯電話からアクセスするには、二次元コードをスキャンしてください。



県では、その他アレルギー疾患に関する動画も配信しております！

- 大人の「ぜんそく」
- アレルギー性鼻炎（花粉症）の治療について
- 食物アレルギーについて
- アレルギー性鼻炎について
- アトピー性皮膚炎のスキンケア
- アレルギーを持つお子さんの
保育所・幼稚園等の入園に向けて
- アレルギーを持つお子さんの小学校の入学に向けて
- 災害時の対応について
- アトピー性皮膚炎の診断から最新治療まで
- PAEと学ぶスキンケア
- 食物アレルギーをもつ方の食生活が豊かになるために
- クリニックPAEとしての活動と
食物アレルギーの対応

福島県アレルギー疾患市民講座に関する問い合わせ先
福島県 保健福祉部 健康づくり推進課 電話：024-521-7640

脱脂粉乳の輸入品（減免税物品）から国産品への切替えについて

これまで学校給食用パンの副材料及び調理用等にご使用していただいている輸入脱脂粉乳は、1952年（昭和27年）に取扱いが始まり、「学校給食用」として関税無税の特別措置が適用された輸入品を使用しておりました。

本会では、国産志向の高まりやご使用いただく際の管理手続きが煩雑でありましたことから国産品への切替えについて準備を進めてまいりました。

このたび、在庫状況から調理用は本年4月頃、パン用は7月頃から国産品の脱脂粉乳に切替えできる

見込みとなりました。具体的な価格や切替時期等については別途ご案内いたします。

なお、現行の輸入脱脂粉乳については、これまでと同様に法律により学校給食以外の使用は原則認められず、その管理のために受払台帳の記帳が義務付けられており、受払台帳の保存期間は記帳終了後2年と規定されています。調理用等に脱脂粉乳をご使用いただいている単独実施校及び調理場につきましては、引続き管理をお願いいたします。

（業務課）

大人気レシピのご案内!!(ミニ絹厚揚げ編)~3回連載の2~

「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

2月号に引き続きまして、レシピ紹介の第二弾です。参考までにご紹介申し上げます。

厚揚げと野菜の豆乳味噌スープ

鉄分 食物繊維

豆乳と味噌のまろやかなスープです。厚揚げでボリュームとコクがUPしています。



材料(1人分)

- SNF 国産大豆 ミニ絹厚揚げ ……20 g
- 和風だしの素 ……0.8 g
- キャベツ ……15 g
- 水 ……80 g
- 冷凍ミックスベジタブル ……10 g
- 調整豆乳 ……42 g
- しめじ ……5 g
- 味噌 ……5.2 g

- 作り方**
- 1 下準備をする。
・キャベツは太めの千切り、しめじは石づきを取りほくしておく。
 - 2 鍋に水、和風だしの素を入れて煮立たせ、キャベツ、しめじ、ミニ絹厚揚げ、ミックスベジタブルを入れて煮る。
 - 3 具材が煮えたら、豆乳を入れ、煮立てないように気を付けて温める。
 - 4 味噌を溶き入れ、味を調える。

SN 栄養士ひとくちメモ

豆乳を煮立たせると豆乳のたんぱく質が分離してしまうため、弱火で温めてください。沸騰しているときに味噌を加えると香りがとんでしまうため、落ち着いているときに溶かしてください。

献立栄養価			
エネルギー (kcal)	73	カルシウム (mg)	31
たんぱく質 (g)	3.8	鉄 (mg)	1.2
脂質 (g)	3.5	マグネシウム (mg)	40
ナトリウム (mg)	417	亜鉛 (mg)	0.4

献立栄養価			
ビタミンA (μgRE)	33	食物繊維 (g)	1.4
ビタミンB1 (mg)	0.07	食塩相当量 (g)	1.0
ビタミンB2 (mg)	0.04		
ビタミンC (mg)	7		

令和8年度主要行事予定

月	日	曜日	行事名	主催	場所
4	24	金	学校給食共同調理場新任所長等研修会	県学校給食会	県学校給食会
6	6	土	第21回食育推進全国大会	内閣府・栃木県	栃木県
	12	金	食育に関する調査研究会①	県学校給食会	県学校給食会
	上旬	-	理事会	県学校給食会	県学校給食会
	11	金	学校給食管理システム操作研修会	県学校給食会	県学校給食会
7	18	金	学校給食管理システム操作研修会	県学校給食会	県学校給食会
	下旬	-	定時評議員会	県学校給食会	県学校給食会
	10	金	食育に関する調査研究会②	県学校給食会	県学校給食会
	17	金	学校給食ブロック別研究協議会	学校給食研究協議会 実行委員会他	北海道
8	28	火	第3回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会	文部科学省 他	熊本県
	29	水	第3回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会	文部科学省 他	熊本県
	下旬	-	学校給食調理員衛生講習会(e-ラーニング)	県学校給食会	各所属先を予定
9	18	火	委託加工事業者衛生研修会	県学校給食会	県学校給食会
	上旬	-	栄養教諭等衛生講習会(e-ラーニング)	県学校給食会	各所属先を予定
	11	金	食育に関する調査研究会③	県学校給食会	県学校給食会
10	18	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	県学校給食会
	9	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	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
	14	水	食育に関する調査研究会④	県学校給食会	県学校給食会
11	22	木	栄養教諭・学校栄養職員研修会、食品展示会	県学校給食会	県学校給食会
	23	金	栄養教諭・学校栄養職員研修会、食品展示会	県学校給食会	県学校給食会
	29	木	学校給食優良団体・功労者表彰式	県学校給食会	福島市
12	13	金	食育に関する調査研究会⑤	県学校給食会	県学校給食会
1	11	金	食育に関する調査研究会⑥	県学校給食会	県学校給食会
2	8	金	食育に関する調査研究会⑦	県学校給食会	県学校給食会
3	12	金	食育に関する調査研究会⑧	県学校給食会	県学校給食会
3	上旬	-	第2回理事会	県学校給食会	県学校給食会
	下旬	-	臨時評議員会	県学校給食会	県学校給食会

※感染症等の状況により、開催が中止又は開催形式が変更等となる場合がございます。
※当会では、8月12日水、13日木及び14日金の3日間は夏季休業の予定です。

こちらもオススメ!

有機豆乳 無調整



1L

有機大豆(オーガニック大豆)を使用し、商品設計・工場ラインも含めて有機認証を取得している無調整豆乳です。大豆まろやか製法により、おいしく仕上げました。しっかりと大豆の風味を感じられます。

※大豆まろやか製法とは、マルサンアイの独自技術で、豆乳の青臭さや渋みを抑えて大豆本来のおいしさを引き出す製法です。

含有アレルゲン:大豆
コンタミネーション:無し

編集後記



日増しに暖かくなっておりますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。今年度も物価高騰の状況になりましたが、当会では今後も価格の面においても学校給食用食品の安定提供に努めてまいります。

年度末になりますが、健康には十分ご注意ください。ただき、新年度を迎えられるようご祈念申し上げます。

お忙しい中、ご寄稿いただきました皆様から感謝申し上げます。

主任技師 阿部浩樹

※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。